

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

ПЛОВДИВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ

ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА ГОРОДА НАБЕРЕЖНЫЕ
ЧЕЛНЫ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ»

ООО «СОДЕКСО ЕВРОАЗИЯ»

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)



**VIII международная студенческая
научно-практическая конференция**

**«Студенчество в науке – инновационный
потенциал будущего»**

10 апреля 2020 г.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ПЛОВДИВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА ГОРОДА
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ЭССЕН ПРОДАКШН АГ»

ООО «СОДЕКСО ЕВРОАЗИЯ»

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**«Студенчество в науке – инновационный
потенциал будущего»**

**Материалы VIII Международной студенческой
научно-практической конференции**

10 АПРЕЛЯ 2020 г.

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
2020

ББК 74.58

А 43

Студенчество в науке – инновационный потенциал будущего. Тезисы докладов VIII Международной студенческой научно-практической конференции. Министерство образования и науки Республики Татарстан, Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Набережночелнинский технологический техникум» (ГАПОУ «НТТ»), под редакцией В.С.Суворова, доктора педагогических наук, профессора – Набережные Челны.

Настоящий сборник содержит результаты научных исследований предоставленных на VIII Международную студенческую научно-практическую конференцию «Студенчество в науке – инновационный потенциал будущего»

Главный редактор:

В.С. Суворов, д.п.н., профессор, директор ГАПОУ «НТТ».

Заместители главного редактора:

В.В. Кривых, к.п.н., заместитель директора по УПР, ГАПОУ «НТТ».,

Е.В. Табарова, заместитель директора по НМР, ГАПОУ «НТТ».

Технический редактор: Н.В. Панкова, ст. методист, ГАПОУ «НТТ».

© Набережночелнинский технологический техникум, 2020

© Авторы статей, 2020. Предоставленные статьи публикуются в авторской редакции.

ISBN 978-5-91875-016-2

«ДВИГАТЕЛЬ ДЖОНА СЕРЛА - РЕАЛЬНОСТЬ ИЛИ МИФ?»

Артемьев А.Д., ГАПОУ «НИТ», г. Нижнекамск

Научный руководитель – преподаватель физики ГАПОУ «НИТ», г. Нижнекамск,

Евстифеева Ю.А.

Поиск альтернативных видов топлива и создание машин, получающих энергию из этих видов топлива - это есть основная задача современных ученых и практиков. Связанно это с тем, что традиционные виды источников иссекаемы и загрязняют окружающую среду. Сегодня ученые обеспокоены состоянием планеты, ее экологией. Поэтому сегодня важной задачей является найти замену традиционным видам двигателей и получить экологически безопасный и дешевый вид двигателя. Двигатель Серла можно использовать для накопления и обеспечения электроэнергией, а так же для дальнейшего развития науки и техники.

По данной теме я провожу исследования и пытаюсь для себя найти ответ на вопрос: Возможно ли создание магнитного двигателя Джона Серла?

Цель проекта: Создать действующую модель магнитного двигателя Джона Серла

Задачи проекта:

- 1.Изучить принцип действия двигателя.
- 2.Изучить трудности, связанные с его созданием.
- 3.Произвести необходимые расчеты для создания двигателя.

Период реализации: Сентябрь 2019 года по июнь 2021года

Описание деятельности по реализации проекта:

- 1.Изучить литературу, связанную с принципом действия двигателя.
- 2.Изучить теорию, связанную с электромагнитным полем, его свойствами.
- 3.Провести эксперименты по изучению параметров магнитного поля необходимых для создания частей двигателя.

4.Расчет геометрических параметров генератора.

5.Разработать чертеж генератора.

6.Создание экспериментальной модели двигателя.

Ресурсное обеспечение проекта:

- 1.Научная литература.
- 2.Необходимые материалы для создания двигателя (редкоземельные металлы, магниты, устройство по намагничиванию металла и т. д.).

3. Цифровая лаборатория по физике.

Ожидаемые результаты: Получение действующей модели магнитного двигателя.

Риски реализации проекта: Неверность расчетов, проблемы с финансированием и приобретением необходимых металлов, невозможность создания двигателя Серла.

Предложения по устранению рисков: Проведение повторных расчетов и экспериментов, повторное изучение литературы и поиск новых источников информации по данной теме, выявить причины, по которым конструирование двигателя невозможно.

Результаты исследования.

Джон Сёрл открыл новые явления особого магнетизма, которые, согласно источникам раскрывались при переменном токе (~100 ma) радиочастоты (~10 MHz) в процессе изготовления постоянных магнитов придавали им новые неожиданные свойства. Джон Сёрл считает, что он далеко не является первооткрывателем этой системы. Он уверен, что описанные им законы природы, были досконально известны древним. По его словам, этим знаниям более 5000 лет.

Части магнитных роликов состоят из четырех частей – внешний слой состоит из меди, следующий слой – сам магнит, третий слой – диэлектрик, и последний внутренний слой ёмкость – неодимный элемент.

Центральный магнит поделен на секторы для того, чтобы создать многополюсное магнитное поле, необходимое для создания генератора. Центральный магнит по своему строению подобен строению малых роликовых магнитов.

После ряда экспериментов с плоскими магнитами Сёрл сделал кольцевой магнит и несколько цилиндрических. Намагнитив их открытым способом, он помещал цилиндрические магниты на внешнюю сторону кольцевого. В этом случае легкий толчок одного из цилиндров приводил к тому, что все цилиндры начинали двигаться по кругу - это движение не прекращалось.

Сёрл обнаружил, что если количество роликов, расположенных вокруг, равно некоторому конкретному минимальному числу, то они начинают вращаться самостоятельно, увеличивая скорость до тех пор, пока не придут в динамическое равновесие. Кроме того, генератор создавал вокруг себя гравитационное поле из-за чего вся конструкция теряла в весе. Так было создано второе изобретение Джона Сёрла, летательный аппарат совершенного нового вида, не требующий дозаправки и независимый от гравитации.

Магическим квадратом называется квадратная таблица, заполненная целыми числами таким образом, что сумма чисел в каждой строке, в каждом столбце и по каждой диагонали оказывается одинаковой. Магические квадраты были известны в Древнем Египте и Китае, один из самых древних - квадрат Ло Шу - был изображен на черепаховом панцире в 2200 году до н. э. Магический квадрат 4*4, изображенный на гравюре Альбрехта Дюрера

"Мелонхолия", считается самым ранним в европейском искусстве. Два средних числа в нижнем ряду указывают дату создания гравюры (1514).

На основе исследования данного материала я пришел к следующим предположениям.

Я считаю, что магический квадрат можно использовать для расчёта количественных характеристик вещества генератора, так же я заметил, что если четные цифры в квадрате обозначить знаком +, а нечётные знаком -, то мы получим интересную картину, которая, как я считаю показывает нам график синусоиды, так же на рисунке можно заметить угол в 90 градусов, который показывает нам линии разрыва магнитных линий, что можно объяснить законом Кулона. Если провести линии на местах разрыва магнитных линий, то можно заметить, что расстояние между этими линиями равны, а сами линии с каждым последующим шагом удлиняются на 2 единицы.

Так же я заметил, что если расположить центры магнитных роликов по проведённым линиям, а именно по линиям угла в 90 градусов и их биссектрисам, то расстояния между роликами становится равны.

Исследования в данном направлении мною будут продолжаться пока я не получу результаты исследования, указанные выше.

Список использованных источников

1. А.К. Томилин «Основы обобщенной электродинамики» – 2009. – 129с.
2. П. Демин. Эффект Губера и летающие тарелки // Наука и Жизнь: журнал. – М.: Правда, 1991. – В. 7. – С. 21– 23.
3. Журнал «Человек без границ» №3 – 2008 – с. 44
4. <https://forum.guns.ru/forummessage/15...>
5. www.searlsolution.com

ПОВЕРЬЕ И МИСТИКА ЧИСЛА 13

Барсукова М.И., Хасанова Д.Т. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель математики
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Валиева Г.Р.

Мистика чисел присутствует в жизни каждого человека, в независимости от того, в какой культуре он воспитывался. Источник верования числа 13, «чертова дюжина» происходит из десятичной системы счисления, которая основана на дюжине. Но в древние времена китайцы, римляне и некоторые другие народы принимали 12 за основу для нумерации. Позднее счет дюжинами, а не десятками был принят во многих европейских странах, в том числе на Руси. Таким образом, число 12 как бы закрывало группу чисел. В

древнем Вавилоне 12 почиталось как самое совершенное число. И число 13 резко отличалось по своим свойствам от предыдущего: оно не было разделено ни на какое число, кроме самого себя. Так и родилась легенда о «несчастливом» числе 13. Год делится на 12 месяцев и 12 знаков зодиака, день и ночь длится 12 часов. Номер 13 рассматривает новый цикл и как бы нарушает баланс, достигнутый в предыдущем. Поэтому 13 также считается числом смертей.

Объект исследования: поверье и мистика числа 13.

Предмет исследования: магическое число.

Цель: выяснить, является ли число 13 мистическим и несчастливым, подтвердить или опровергнуть данную гипотезу, связанную с числом 13, а также насколько оно влияет на события и судьбу человека.

Задачи:

- изучить теоретические источники.
- провести анкетирование в группе людей разного возраста, пола и социального статуса с целью выявления мнений, связанных с числом 13.

Актуальность данной темы состоит в том, математика связана со всеми науками, даже с мистикой. Некоторые числа нам интуитивно нравятся, другие же вселяют в нас неуверенность. Так влияет ли такое загадочное и таинственное число 13 на события и судьбу человека? Этим вопросом задаются многие люди.

Гипотеза: число 13 влияет на судьбу человека и является мистическим и несчастливым числом.

В нумерологии число 13 символизирует не только начало нового цикла, но и разрушение иллюзий, истину в глазах. Не случайно то, что члены клуба «13» в своих суевериях вдохновлялись именно этим числом. Обычно число 13 считается несчастливым, поэтому во многих странах эта цифра недоступна на дверях шкафов, гостиничных номеров, корабельных кают. Это связано с тем, что это число на один больше, чем супер-идеальная дюжина. Отсюда связь этого числа с понятием смерти, поскольку последнее означает переход к новому этапу жизни.

Многие народы считают тринадцать числом ведьм. Древние жители Центральной и Южной Америки верили, что это число приносит счастье и считалось священным числом. В США во многих отелях нет 13-го этажа и 13-го номера. На авиалиниях США нет 13 посадочных мест. В ряде крупнейших городов Франции дома, которые должны были бы иметь 13-й номер, заменяются домами с номерами 12. Для автогонщиков такого номера не существует. В Америке это число скорее почитается как счастливое; на гербе США орёл держит в одной лапе оливковую ветвь, на которой – 13 листьев и 13 маслин, в другой лапе – пучок из 13 стрел. Грудь орла покрыта щитом с 13 красно-белыми полосами, над ним -

облако с 13 звездами. В клюве орел держит свиток с надписью, которая переводится как «Из многих один», что означает одну нацию, созданную из 13 букв. Когда пятница совпадает с 13-м днем, Французская национальная лотерея организует специальные дополнительные розыгрыши лотерейных билетов, чтобы удовлетворить потребности тех, кто считает этот день особенно счастливым.

Случались странные и трагические случаи, связанные с числом 13. Примером является трагический инцидент, произошедший с шхуной Томасом Лоусоном под командованием капитана Джорджа Доу. В своем первом и, как оказалось, последнем путешествии корабль отправился 19 ноября 1907 года.

Во время этого плавания произошла трагедия: однажды во время тумана корабль наткнулся на огромный камень. В то же время результирующая дыра была настолько значительной, что шхуна затонула почти мгновенно. Как оказалось, корабль затонул в пятницу 13 декабря.

Следующий трагический инцидент, связанный с мистическим числом, произошел в 1930 году, когда английский гонщик Генри Сиграв решил, вопреки предубеждениям, побить мировой рекорд скорости на своем корабле в пятницу 13 июня. И англичанин справился со своей задачей: его лодка достигла желанных 98 миль в час. Но в самом конце его корабль врезался в затопленное бревно, и сэр Генри умер.

Не менее странный случай, в котором фигурирует цифра 13, произошел в 1930-х годах, когда немецкий Ас Ламсдорф решил покорить очень сложный по тем временам маршрут, пролежавший из Европы к побережью Западной Африки. Вопреки предостережениям, пилот самолета под номером 13–13 взлетел 13 июня в 13 ч 13 мин по местному времени. И через некоторое время связь с ним полностью прекратилась и больше не восстановилась.

Неудачный космический корабль «Аполлон-13» был запущен в 13:13 11 апреля 1970 года. Взрыв, повредивший корабль, произошел 13 апреля.

Британский военно-морской флот однажды выпустил корабль под названием «Пятница 13-е». Корабль отправился в свой первый рейс в пятницу, 13-го, и с тех пор был потерян.

13 особенно прискорбно, если выпадает на пятницу, день распятия Христа. Кроме того, в христианстве 13 является символом предательства.

Во Франции, когда в компании работают 13 человек, они специально нанимают 14-го гостя. В самолетах многих авиакомпаний нет 13-го места, а в отелях - 13-го. И, ни один разумный западный бизнесмен не назначает важную деловую встречу на 13 часов, а тем более на 13-е число.

Подводная лодка С-13 была самой успешной на Балтийском флоте в годы Великой Отечественной войны. Участвуя в самых рискованных военных операциях, она, по словам моряков, сражавшихся на ней, «вернулась буквально из другого мира».

В библии перечисляются 13 важных атрибутов Бога. Так же говорят о 13 воротах милосердия.

Иисус Христос был 13 участником тайной вечери вместе с 12-ю апостолами. Само имя Иисуса Христа по-гречески пишется 13-ю буквами.

В Италии и Китае традиционная любовь числа 13. На китайском языке 13 обозначается фразой, которая звучит как «должен преуспеть». В Гонконге абоненты мобильных сетей часто просят дать им номер с числом 13, потому что оно приносит удачу.

Среди мудрых людей майя число 13 считалось священным и очень благоприятным. В календаре майя 13 месяцев. Майя также имела тринадцатый знак зодиака - Змееносец.

Мы провели анкетирование среди друзей, родственников и знакомых, с целью выявления мнений, связанных с числом 13. Из ответов видно, что большинство опрошенных не являются суеверными людьми. Также было проведено исследование, в котором приняли участие студенты, которые родились 13 числа и стоят под 13 номером классном журнале с целью выявления успеваемости учеников.

На основе проделанной работы мы сделали вывод: что успеваемость не зависит от числа и даты рождения человека, а зависит от знаний студента. Зачастую мы сами придаём значение числам, ведь счастливое число только потому и имеет право называться счастливым, что оно зависит от нас. Французский писатель Тристан Бернар мудро пошутил: «Не будьте суеверны, это приносит несчастья. Так что счастливым может стать любое число. Давайте только в это верить!».

Список использованных источников

1. Джудит Норман, «Все тайны чисел», 2009 г.
2. Наталья Ольшевская, «Большая книга нумерологии», 2009 г.
3. [www. symbolarium.ru](http://www.symbolarium.ru)

РОЛЬ МАТЕМАТИКИ В РАЗВИТИИ СОВРЕМЕННОЙ СИСТЕМЫ ЗНАНИЙ

Борисова А.Н. ГАПОУ «КЭК», г. Казань

Научный руководитель – преподаватель математики

ГАПОУ «КЭК», г. Казань,

Николаева А.Р.

Предисловие

К одной из самых опасных профессий можно отнести профессию энергетика, люди этой сферы каждый день сталкиваются с риском поражения разрядом электричества, который может иметь смертельные последствия. Для работы в этой сфере необходимо иметь среднетехническое образование. Обязанности энергетика: проектирование электросетей, монтаж электросетей, контроль работы и безопасности сетей, ремонт электросетей в случае возникновения перебоев или неполадок. При появлении желания развития карьерного роста в сфере энергетики, необходимо повышать своё образование. Можно сказать, что данная профессия является основной в настоящее время, ведь энергией мы будем пользоваться всегда, а для правильной ее эксплуатации необходимо наличие квалифицированного энергетика. При усердной работе над собой можно вырасти от простого рабочего до начальника предприятия. Для этого необходимо получить качественное образование.

Основными дисциплинами, преподаваемыми в энергетических колледжах, являются электротехника, МДК. Данные дисциплины тесно связаны с математикой и физикой. Математика и физика обычно считаются наиболее трудными предметами. Во все времена эти науки развивались взаимосвязано, стимулируя обоюдный прогресс. Бытует мнение, что слияние физики с математикой возможно только в классах с углубленным изучением этих предметов. Я же считаю, что многие элементы такого слияния могут сделать преподавание физики более ясным и доступным на всех уровнях её изучения. Непонимание студентами какого-либо вопроса из курса физики или неумение решить физическую задачу часто связаны с наличием пробелов в определённых разделах математики.

Современное преподавание требует естественного сочетания практического и теоретического методов изучения физики, выявление сути физических законов на основе понятных студенту понятий элементарной математики. Таким образом, можно повысить уровень математических знаний, развить логическое мышление, вызвать осознание единства материального мира.

Цель:

- 1) Определить основу, роли межпредметных связей и их классификацию;
- 2) Рассмотреть основные понятия математики, используемые в физике.

Задачи:

1. Показать причины, по которым знания математики необходимы.
2. Определить необходимые математические понятия для физики.

Объект исследования: математические приёмы и методы, физические законы, где возможно и необходимо их применение.

Методы, применяемые в работе: теоретические (анализ), практические (опрос).

Принцип связи физики с другими учебными предметами

Принцип междисциплинарного общения лежит в основе изучения физики, поскольку эта наука включает в себя знания других областей и, в свою очередь, необходима для их понимания. При рассмотрении многих явлений и процессов в физике необходимы знания математики, географии, химии, биологии и других.

Междисциплинарное общение может осуществляться различными способами в органическом подразделении, целенаправленно и систематически.

Следует помнить, что внедрение междисциплинарных коммуникаций в учебный процесс способствует пониманию новых материалов студентами и студентками и повышает эффективность образовательного процесса.

Содержание межпредметных связей физики и математики

Связи между науками математики и физики разнообразны и постоянны. Объект чистой математики - очень реальный материал: пространственные формы и количественные отношения материального мира. Тот факт, что этот материал принимает чрезвычайно абстрактную форму, может лишь немного затенить его происхождение из внешнего мира. Но чтобы исследовать эти формы и отношения в чистом виде, необходимо полностью отделить их от их содержания, оставить их в стороне как нечто безразличное. Из этих соображений следует, что основным методом математики является метод абстракции. Кстати, это отражает реальность, это научный аспект. Его тематическая область - вся реальность, иными словами, нет единой материальной области, в которой законы, изучаемые математикой, не появлялись бы.

Поэтому математика исследует количественные отношения и пространственные формы как существующих областей объектов, так и тех, которые могут быть «построены».

Физика, как наука, имеет в своей тематической области фундаментальные свойства материи в двух ее формах - в форме материи и поля. Они представляют собой комплекс независимых областей знаний, объединенных первоначальными принципами, фундаментальными теориями и методами исследования. В начале физика в основном изучала свойства окружающих нас тел.

Однако и на этом этапе были изучены некоторые общие проблемы: движение, взаимодействие тел, структура вещества, природа и механизм ряда явлений, например тепловых, звуковых, оптических. Поэтому изначально физика была прежде всего предметной наукой. Но в двадцатом веке основными объектами физики являются фундаментальные явления природы и законы, которые их описывают.

Сначала была создана математика как наука, но по мере роста физических знаний математические методы находят все большее применение в физических исследованиях.

Связь между математикой и физикой определяется главным образом наличием общего предмета, который они изучают, хотя и с разных точек зрения.

Взаимосвязь обучения физике и математике

Современный курс математики основан на представлениях о целом, функции геометрических преобразований, охватывающих различные типы симметрии. Студенты изучают производные элементарных, интегральных функций и дифференциальных уравнений. Математика не только снабжает физику вычислительным устройством, но и идеологически обогащает его.

На уроках математики учитесь работать с математическими выражениями, и задача преподавания физики состоит в том, чтобы познакомить студентов с переходом от физических явлений и связями между ними к математическому выражению и наоборот.

Одним из центральных математических понятий физики является понятие функции. Эта концепция содержит идеи изменения и соответствия, что важно для выявления динамики физических явлений.

Во время обучения математики рассматривают метод координат, изучают прямые и обратные пропорциональные зависимости, квадратичные, кубические, экспоненциальные, логарифмические и тригонометрические функции, строят свои графики, изучают и применяют их основные свойства.

Все это позволяет нам понимать математические выражения физических законов, используя графики для анализа физических явлений и процессов, например, различных случаев механического движения, изопроцессов в газах, фазовых превращений, колебательных и волновых процессов, спектральных кривых, электромагнитного излучения и т. д. ,

Способность дифференцировать и интегрировать открывает широкие возможности для изучения колебаний и волн различной физической природы и в то же время повторяет основные понятия механики (скорость, ускорение) более глубоко, чем они были истолкованы во время введения, а также вывод формулы альтернативной мощности и другие. С идеями симметрии, изученными студентами математики, вы можете физически рассмотреть структуру молекул и кристаллов, изучить построение изображений в плоских зеркалах и линзах, открыть электрические и магнитные поля Артина.

Тесная связь между уроками физики и математики является традиционной. После фундаментальной перестройки преподавания этих дисциплин отношения между ними усилились, но есть некоторые нарушения и, хотя они не так важны, их знания позволяют учителю физики более эффективно строить преподавание предмета.

1. В некоторых случаях новые математические понятия вводятся на уроках физики раньше чем в математике.

2. Есть случаи, когда чисто математические понятия не учитываются в математике, а вводятся и используются в физике. В геометрии операции сложения и вычитания векторов, умножения вектора на число подробно рассматриваются, и концепция проецирования вектора на ось полностью отсутствует.

3. Некоторые математические понятия, которые твердо установлены в математике, не всегда используются на уроках физики. В физике они не используют понятия противоположных векторов и нулевого вектора, хотя они известны студентам.

4. В учебниках физики и математики иногда используется различная терминология.

5. Иногда на уроках математики и физики существует разрыв между символизмом.

Хотя эти нарушения не так существенны, их знания позволяют учителю физики более эффективно преподавать предмет.

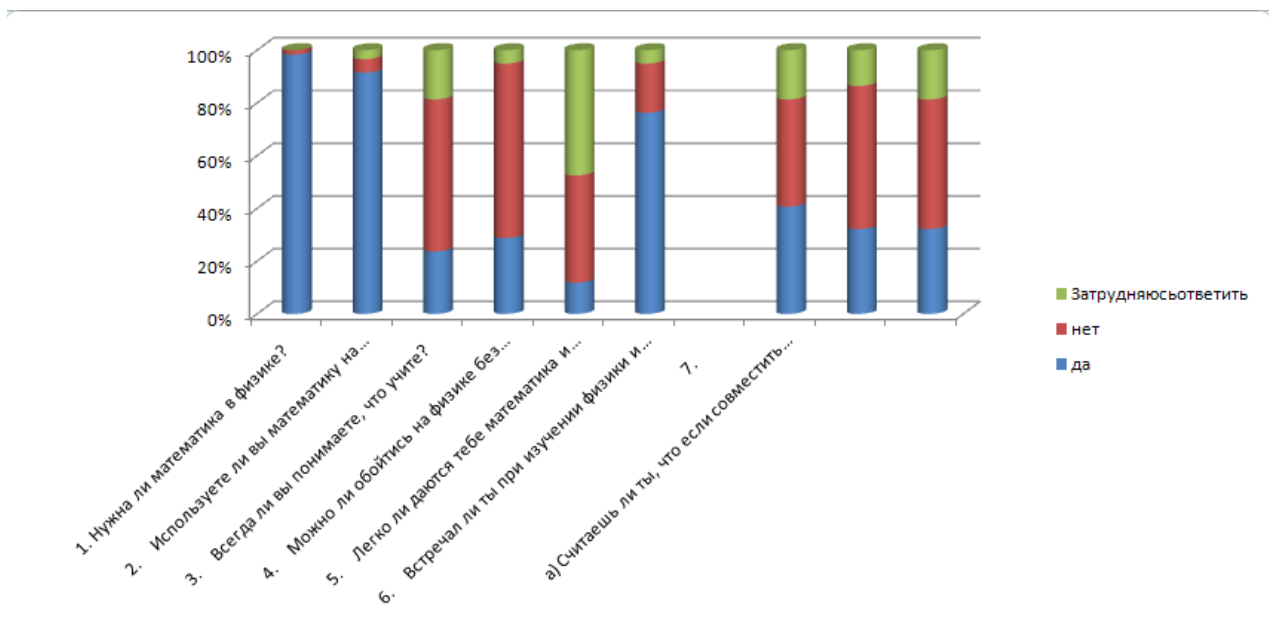
Делая вывод из всего вышесказанного, мы можем сказать, что эффективное решение проблем обучения во многом зависит от реализации внутри и между отношениями между предметами.

Исследование

С целью разобраться, понимают ли студенты, какую роль играет математика в физике, был проведён опрос.

Результаты опроса

	да	нет	Затрудняюсь ответить
Нужна ли математика в физике?	58	1	-
Используете ли вы математику на уроках физики?	54	3	2
Всегда ли вы понимаете, что учите?	14	34	11
Можно ли обойтись на физике без математики?	17	39	3
Легко ли даются тебе математика и физика?	7	24	28
Встречал ли ты при изучении физики и математики, повторяющиеся темы?	45	11	3
а) Считаешь ли ты, что если совместить контрольные работы по физике и математике при дублировании тем, то качество усвоения предметов будет выше?	24	24	11
б) Эмоциональные и физические нагрузки на учащихся уменьшатся?	19	32	8
в) Количество пропусков контрольных работ по данным предметам уменьшится?	19	29	11



По результатам опроса можно с уверенностью сказать, что математика необходима в физике. Без математического вмешательства физика не смогла бы достичь таких известных открытий, как закон Ньютона.

Заключение

Проведен анализ научных и методических публикаций о методах преподавания физики, которые в большинстве случаев предлагают традиционные подходы к преподаванию физики с целью усвоения концепций и физических стандартов, определенных в программе. А поскольку объем и содержание учебного материала, составляющего основу современного образования, велики, они могут быть изучены только учащимися в системной единице.

Изучение математики и естественных предметов происходит параллельно, и поэтому математика часто используется в физике и, в некоторой степени, даже определяет курс физического воспитания. Преподавание физики и математики должно основываться на взаимном использовании элементов математики в курсе физики и на физических представлениях при изучении алгебры и в начале анализа. Это способствует решению трех основных дидактических задач:

1. Улучшить научную последовательность образовательной информации;
2. Стимулирование познавательных интересов и активное отношение учащихся к усвоению знаний и, как следствие, ускорение их умственного развития;
3. Формирование у студента научного видения мира.

Математический аппарат, используемый на уроках физики, должен сначала быть определен на основе основных фактов, концепций и теорий, содержащихся в образовательной информации курса физики.

Список использованных источников

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / М.И.Башмаков.- М.:Издательский центр "Академия", 2016;
2. Математика : учеб. для ссузов / Н.В. Богомолов, П.И. Самойлеко. - 9-е изд., стереотип.- М.: Дрофа 2016;
3. Касаткина И.Л. Физика для колледжей: учебное пособие/И.Л.Касаткина.- Ростов н/Д:Феникс, 2017.

КОМПЬЮТЕРНЫЕ ВИРУСЫ

Владимирова С., Калинина В. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель информатики
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Валиева Г.Р.

Цель работы: изучить возникновение компьютерного вируса, рассмотреть видоизменения компьютерных вирусов под влиянием новых технологий и эволюции компьютерных систем.

Мы выбрали эту тему, потому что она очень актуальна в наше время. Почти каждый человек, который пользуется компьютером, сталкивался с такой проблемой как программный вирус. Изучая эту тему, мы хотим понять, как избежать эту проблему.

Компьютерный вирус – это вредоносная программа, которая проникает в программное обеспечение без разрешения пользователя, постепенно распространяясь по системе, тем самым повреждая компьютер.

Первый компьютерный вирус был создан братьями Альви. Он был создан в целях отслеживания пиратских копий их медицинского программного обеспечения, и не был нацелен на причинение вреда. Ему дали название Brain (в переводе с английского – мозг). Этот вирус вызвал глобальную эпидемию в 1986 году. Он замедлял работу диска и мешал сохранять данные. Программа содержала следующее сообщение: «Добро пожаловать в подземелье... Берегитесь этого вируса... Свяжитесь с нами для лечения...»

В заголовке они также указывали свои контакты. Когда кто-либо звонил им за помощью, они могли удалить пиратскую копию и даже вычислить количество сделанных копий.

Первый сетевой червь in-the-wild - червь Морриса был написан Робертом Моррисом в 1988 году. Данный вирус нанёс большой финансовый ущерб: 96 миллионов долларов, а также являлся первым судимым вирусом в США.

С 1994 года появляются вирусы, приносящие хозяевам большой доход. Один из таких вирусов - OneHalf. Пользователю, который обладал таким вирусом, на уже зараженный ПК приходило сообщение с требованием выкупа за расшифровку файлов. Первые AOL-трояны и фишинг появляются в 1997 году. Они также приводили к потере денег. Такой вид мошенничества актуален и сейчас.

Через множества лет вирусы перешли на более сложный уровень. В 2010 году была найдена программа Stuxnet, которую с уверенностью можно назвать первым успешным кибероружием. Вирус имел свойство уничтожать физические объекты с системами, которые подключены к средствам цифрового управления.

Классификация компьютерных вирусов:

- 1) По среде обитания:
 - сетевые – самостоятельно распространяющийся вирус через глобальные и локальные сети.
 - файловые - внедряющиеся в программы ПК, постепенно заражая другие файлы
 - загрузочные – вирусы, внедряющиеся в загрузочный сектор дискеты или в сектор
 - файлово-загрузочные – заражают файлы и загрузочные сектора диска.
- 2) По способу заражения:
 - резидентные – вирусы, которые передают часть себя в оперативную систему, заражая и внедряясь в нее.
 - нерезидентные – не заражают ПО и являются активными ограниченное время.
- 3) По степени воздействия:
 - неопасные. Под их воздействием уменьшается память на диске, всплывают графические и звуковые эффекты;
 - опасные. Вызывают сбои и зависания работы компьютера;
 - очень опасные. Под воздействием таких вирусов возникает потеря программ и данных, форматирование винчестера.
- 4) По особенностям алгоритмов:
 - паразитические – вирусы, которые изменяют содержимое файла и добавляют в него свой код;
 - репликаторы. Находят адреса компьютеров сети и заражают их;
 - невидимки. перехватывают обращения ОС к зараженным файлам и секторам, подставляя вместо своего незараженные участки, поэтому их сложно заметить;

- мутанты – вирусы, содержащие шифровки или расшифровки, которые наиболее трудно обнаружить;
- троянские – вирусы, маскирующиеся под полезную программу и разрушающие загрузочный сектор и файловые системы, воруют пароли;
- макровирусы – вирусы, заражающие текстовые документы. После загрузки постоянно присутствуют в оперативной памяти и заражают другие документы.

В ходе исследовательской работы мы нашли наиболее опасные вирусы для ПК и решили составить свой топ из 5 самых вредоносных.

5 место нашего топа занимает вирус Nimda. Этот вирус распространился в течение 22 минут, а также именно он наносил большой экономический ущерб.

Вирус Storm Worm занимает 4 место. Это ПО по типу троянского коня. По одному из фактов этот вирус зомбирует компьютер или превращает его в бота.

3 место – Slammer, является самым агрессивным вирусом, потому что почти моментально удалил большое количество данных с компьютера.

2 место занимает компьютерный червь Conficker. Он заразил около 9 миллионов компьютеров в мире. Жертвой данного вируса стала программа Microsoft Windows.

1 место нашего топа занимает вирус с необычным названием «ILOVEYOU» (с англ. – я тебя люблю), который занесен в книгу рекордов Гиннесса. Данный вирус рассылался пользователям по электронной почте. При открытии файла, приложенного к письму, вирус уничтожал или изменял данные на ПК. Кроме того, после запуска, червь рассылал себя остальным контактным пользователям. Впервые был обнаружен 1 мая 2000 года в Гонконге. Вирус за четыре дня мутировал три раза. Он нанес большой экономический ущерб в 1.54 миллиардов долларов США.

В целях исследования мы решили провести анкетирование на знание защиты ПК. В данном анкетировании приняли участие 50 человек: студенты 1-4 курсов, а также преподаватели НТТ. В данном анкетировании участники ответили на следующие вопросы: «Можете ли вы дать определение компьютерного вируса?», «Сталкивались ли вы с такой проблемой как компьютерный вирус, если да, то с каким?», «Как вы решали эту проблему?», «Как можно избежать внедрения вируса на ПК?». В результате анкетирования выявили следующую статистику.

На первый вопрос 14% ответили, что не могут дать определение компьютерного вируса, 16% знают, но не могут дать точной формулировки, 70% опрошенных могут дать четкое определение.

На второй вопрос были получены следующие ответы: троянский вирус – 18%, макровирус – 6%, файловый вирус – 8%, невидимки – 10%, мутанты – 8%, черви – 4%, сталкивались, но не знают с каким именно вирусом – 4%, не сталкивались с вирусом – 20%.

В третьем вопросе мы выяснили, что 4% отдали свой ПК в ремонт, 14% переустановили ПО, 6% очистили все файлы, которые связаны с точками восстановления, поскольку в них может содержаться вредоносный код, 4% воспользовавшись правом супер пользователя, удалили все вредоносные программы с ПК, 26% очистили компьютер с помощью антивируса, 28% вызвали мастера на дом, 18% выбрали способ форматирования жесткого диска.

На последний вопрос «Как можно избежать внедрения вируса на ПК?» ответили следующим образом: не использовать непроверенные носители – 8%, очищать интернет КЭШ и историю браузера – 10%, делать плановую проверку на ПК – 4%, использовать защищенное соединение – 8%, блокировать автоматический запуск – 12%, скачать антивирусную программу – 22%, не заходить на подозрительные сайты – 26%.

На основе нашей статистики мы составили список рекомендаций и предоставили его опрошенным.

Список рекомендаций:

- 1) Устанавливайте только качественную антивирусную программу.
- 2) Регулярно обновляйте сигнатурные базы.
- 3) Выполняйте ежедневное сканирование.
- 4) Блокируйте автоматический запуск.
- 5) Не нажимайте на непроверенные и неизвестные ссылки и вложения.
- 6) Если вы столкнулись с компьютерным вирусом, то перезапустите ПК в безопасном режиме.
- 7) В крайнем случае, обращайтесь к специалисту.

Вывод: в ходе исследовательской работы мы изучили возникновение компьютерного вируса, рассмотрели его видоизменения под влиянием новых технологий. Выяснили, что студенты и преподаватели нашего техникума сталкивались с вирусами и стараются обезопасить себя от этой напасти. Берегите себя и свою информацию!

Список использованных источников

1. Безруков Н.Н. «Компьютерные вирусы», Москва, Наука, 2010.
2. Ф. Файтс, П. Джонстон, М. Кратц «Компьютерный вирус: проблемы и прогноз», Москва, Мир, 2011 г.
3. www.viruslist.com

НАВЯЗЧИВЫЙ ИНТЕРНЕТ

Волкова И., Мятлева А. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель информатики

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны

Валиева Г.Р.

В истории современного человечества определёнno есть место множеству проблем: экологические, общественные, политические и экономические.

На сегодняшний день общественные проблемы являются наиболее значимым в повседневной жизни.

С появлением современных технологий, активным внедрением их в различные слои нашего общества, общество столкнулось с проблемой интернет-зависимости, которая в свою очередь привела к обострению вопроса о безопасности компьютера или смартфона для здоровья людей.

Скорее всего, вы задаётесь вопросом что же такое интернет-зависимость? Зависимость – навязчивая потребность, которая провоцирует человека на определённые действия, не свойственные ему при обычных жизненных обстоятельствах. Интернет-зависимость – психическое расстройство, обусловленное желанием потребности в использовании интернета, болезненная неспособность отказа от него.

В наше время очень сложно представить свою жизнь без компьютеров. Компьютеры применяются везде, где только возможно: на предприятиях, в сфере обслуживания и в быту. Многие задаются вопросом безопасен ли компьютер для здоровья человека?

Практически каждый зарегистрирован в какой-либо социальной сети.

Социальная сеть – это онлайн-платформа, предназначенная для общения, поиска друзей, другими словами, общения на расстоянии. Люди могут делиться своими мыслями, фотографиями, новостями с другими. Это очень удобно. Также, пользователь может ставить лайки к записям или фото своего «интернет друга».

Лайк — это такая функция, которая позволяет пользователю выражать свое одобрение к текущему контенту в социальной сети. Главное преимущество в том, что это совсем не сложно. Всё что нужно это нажать на этот значок, и все узнают ваше мнение. Вам не придётся распинаться, говорить какие-то «лишние» слова.

Но так ли всё радужно и прекрасно? Эта всепоглощающая любовь к постоянному обновлению ленты спровоцировала появление интересной тенденции: выставлять все на показ. Жизнь под увеличительным стеклом становится нормой. У нас появляется потребность показывать личное и делиться своим опытом с окружающими. Теперь это стало проблемой всего общества. Психологи утверждают, что подобный стиль поведения в сети –

своего рода психологическая проблема. Пользователи жаждут внимание, им нужно больше одобрительных отзывов от окружающих, их признание. И называется этот недуг «лайкозависимость». Нет сомнений, что получать похвалу от других не является болезнью, но до тех пор, пока это желание не превращается в зависимость. По мнению психологов, если вы проверяете социальные сети каждые 15–20 минут и искренне переживаете за количество одобрительных знаков со стороны виртуальных друзей – это повод насторожиться. Для вас становится важнее сделать красивое фото с какого-то мероприятия, а не само мероприятие. Вы перестаете жить в реальности из-за постоянных влогов. Другими словами, для вас жизнь – скука, если её не показать другим.

Как же бороться с этим недугом? Самое логичное решение такой проблемы, кажется, банально сходить к психологу. Но разве не лучше, чтобы такой проблемы не было вовсе? Для этого требуется с детства уделять ребёнку нужное ему внимание, времени. У нас на данный момент растёт новое поколение, которое уже там «чувствуют себя, как дома». Находясь рядом, они все равно общаются через телефон. Это страшно. Нужно задуматься, ведь от этой проблемы страдаем не только мы, но и наши дети.

На сегодняшний день, это проблема 21 века очень актуальна. Она приравнивается даже к таким серьёзным заболеваниям, как зависимость к наркотикам или игровой зависимости. Стоит задуматься.

В своей работе мы пытались определить наличие проблемы интернет-зависимости среди студентов нашего техникума, основываясь на результатах анкетирования. Исследование показало, что практически каждый студент зависим от интернета. Первыми признаками интернет-зависимости является многочасовые времяпровождения в социальных сетях (например, "Instagram", "VK" и т.д).

Опираясь на вышесказанное, мы выбрали данную тему, так как эта проблема является наиболее актуальной среди подрастающего поколения. Данная зависимость укорачивает нашу жизнь. В среднем каждый человек тратит от 3 до 5 лет. Мы выяснили, что любые виды зависимости у детей появляются незаметно и быстро, в том числе — зависимость от телевидения, интернета, а также мобильных и компьютерных игр.

Можно выделить несколько ярко выраженных стадий:

На первой — происходит знакомство с интернетом. Пользователь познает возможности интернет ресурса и отдаёт предпочтения виртуальной реальности, которая является наиболее подходящей для него.

Затем человек выпадает из реальности и отдаляется от настоящей жизни, уделяя больше времени реальности, которую он выбрал. Эта стадия обусловлена увеличением времяпровождения в онлайн статусе.

Третья стадия — стабилизирующая. Все симптомы и признаки зависимости начинают переходить в хроническую форму.

Таким образом, мы пришли к выводу, что зависимость от интернета пагубно влияет на жизнедеятельность человека, в особенности на психику и здоровье будущего поколения. Живое общение намного важнее и перспективнее виртуального, поэтому стоит уделять больше внимания своему окружению нежели интернету.

С учётом проведённых нами исследований мы выделили наиболее оптимальные способы защиты от интернет-зависимости:

1. Отдавать предпочтения живому общению, проводить больше времени в кругу друзей.
2. Посещать мероприятия, которые способствуют развитию личностных качеств.
3. Заниматься активным образом жизни.
4. Найти хобби, не связанное с интернетом.
5. Выделять определенный промежуток времени на использование интернета.

Список использованных источников

1. Наталья Боровкова, журнал «Человек и наука», статья 3«Виртуальное зависание», февраль 2002 г.
2. www.mprj.ru
3. www.jurnal.org
4. www.cyberleninka.ru

РЕШЕНИЕ БАНКОВСКИХ ЗАДАЧ

Ганиева А.М. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель математики
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны
Мингалеева Г.М.

1. Введение

Понимание процентов и умение производить процентные расчеты в настоящее время необходимо каждому человеку: прикладное значение этой темы очень велико и затрагивает финансовую, социологическую и другие стороны нашей жизни. Они окружают нас в повседневной современной жизни, например в таких глобальных структурах, как банковская. В настоящее время банковская система играет значительную роль в экономике нашей страны. Огромное количество людей вкладывает свои средства в банки под определённые проценты, и берут кредиты, также под некоторые проценты.

2. Понятие банк

Слово « банк » происходит от итальянского слова « banco », что означает лавка, скамья или контора, за которой оказывали свои услуги. С древнейших времён потребности общественной жизни заставляли людей заниматься посреднической деятельностью во взаимных платежах, связанных с обращением монет, различных по весу содержанию драгоценных металлов. Первые банки стали зарождаться у древних халдеев за 2300 лет до н.э. в виде торговых ссуд и переводными операциями.

Сейчас банк - это организация, в основе деятельности которой находятся деньги. Она их собирает от физических и юридических лиц, хранит в хранилищах и кредитует под ссудный процент. Финансовые учреждения не имеют право торговать, страховать и производить.

3. История возникновения процента

Все мы знаем, что банк работает с процентами. Что такое процент? Слово «процент» происходит от латинского и означает «за сотню» или «со ста», т.е. процентом называется сотая часть числа. Процентами очень удобно пользоваться на практике, т.к. они выражают части целых чисел в одних и тех же сотых долях. Различают простые и сложные проценты в банковской деятельности.

3.1. Что такое простой процент?

В первую очередь, простой процент – это начисление вознаграждения за размещение вклада на банковском счёте за весь период хранения средств. Если говорить простыми словами, то простой процент начисляется лишь по окончании срока действия депозитного договора, он определяется в годовой процентной савке.

Причём, если договор автоматически продлевается на следующий срок, то вознаграждение за предыдущий период не начисляется к телу депозита. Чтобы максимально точно понять, что такое простая система начисления прибыли рассмотрим пример.

3.2. Задачи на простые проценты

Задача 1. Вкладчик разместил сумму размером 3500 рублей в банк. Определите, какую сумму получит вкладчик через 3 года, если процентная ставка составляет 21 % в год.

Формула простого процента на период в годах

$P[i]=P*(1+n/100*r)$ где $P[i]$ – увеличение величины P через r лет, если ставка составляет n процентов. Величиной P могут выступать депозиты, кредиты, материалы.

Решение: Данные задачи подставляем в формулу простых процентов

$$P[3]=3500*(1+21/100*3)=5\ 705 \text{ рублей}$$

Таким образом за 3 года вкладчик получит 5 705 рублей.

Задача 2. Какую сумму нужно вложить Кате в банк, чтобы через 2 года на счету у неё было 70000 рублей, если процентная ставка банка равна 0,5% в месяц?

Решение. В данной задаче нужно найти P , если известно, что $A=70000$, $I=6\%=0,06$, т.к. $0,5\%$ в месяц $=0,5*12=6\%$ в год, $T=3$.

$A=P*(1+IT)$, где T -количество периодов;

I -процентная ставка;

P -вкладываемая сумма;

A -получаемая сумма.

Составим уравнение по данным задачи.

$$70000 = P*(1+0,06*2)$$

$$70000 = P*1,12$$

$$P = 70000/1,12$$

$$P = 62500 \text{ рублей.}$$

Ответ. Кате нужно вложить 62 500 рублей.

Задача 3. Родители взяли в банке кредит 300 000 рублей сроком на год под 15% ежемесячно. Сколько денег они заплатят банку через 1 год?

$S = a * (1 + y * x/100)$, где S – наращиваемая сумма, a – исходная сумма, $x\%$ – процентная ставка, y – количество периодов начисления процента.

$$\text{Решение: } S = 300000 * (1 + 12 * 15/100) = 840 000.$$

Ответ: Родители должны заплатить банку 840 000 рублей банку через 1 год

4. Что такое сложный процент?

Сложный процент – проценты по многократным вкладам за каждый период начисляются на первоначальную сумму и всю полученную до этого прибыль.

Чтобы наглядно понять, как именно будет рассчитываться сложный процент. Рассмотрим простой пример.

4.1. Задачи на сложные проценты

Задача 1. Найти прибыль от 50000 рублей положенных на депозит на 3 года под 10% годовых, если в конце каждого года проценты добавлялись к депозитному вкладу.

Формула вычисления сложных процентов:

$$B = A(1 + P/100\%)^n \text{ где } B - \text{будущая стоимость;}$$

A - текущая стоимость;

P - процентная ставка за расчетный период (день, месяц, год, ...);

n - количество расчетных периодов.

Решение: Используем формулу для вычисления сложных процентов:

$$B = 50000(1 + 10\%/100\%)^3 = 50000 \cdot 1.13 = 66 550 \text{ прибыль равна } 66 550 - 50000 = 16 550$$

550

Ответ: прибыль 16 550 рублей.

Задача 2. Рассчитать сумму вклада через 3 года при сложной процентной ставке 10% годовых, если было вложено 5000 рублей.

ФОРМУЛА: $S=A*(1+R)^T$

A- СУММА ВКЛАДА;

R- СТАВКА ПРОЦЕНТА;

T- КОЛИЧЕСТВО ПЕРИОДОВ;

S- ПОЛУЧАЕМАЯ СУММА.

Решение. В этой задаче исходными данными являются: $A=5000$, $T=3$ года, $R=10\%=0,1$. Подставим эти данные в формулу, получим

$S=5000*(1+0,1)^3=5000*1,331=5000*1,331= 6655$ рублей.

Ответ. На счету через три года будет 6655 рублей.

Задача 3. Для обучения в ВУЗе необходимо 150000 рублей. Родители Натальи положили в банк 85000 рублей под 6% годовых (сложная процентная ставка). Будет ли у них необходимая сумма, если пока Наталья в первом классе (считать обучение в школе 10 лет)?

Решение. Рассмотрим известные данные к задаче. $A=75000$, $T=10$,

$R=6\%=0,06$. Подставим данные в формулу, вычислим S(должна быть равной 100000 или больше).

$S=85000*(1+0,06)^{10}$

$S=85000*1,06^{10}$

$S=85000*1,79$

$S=152\ 150$

Ответ. Родители Натальи получают требуемую сумму.

5. Отличие простых процентов от сложных

Простые проценты: начисляются на первоначальную сумму вклада; проценты выплачиваются периодически (переводятся на отдельный счет, карту) или единовременно в конце срока.

Сложные проценты: начисляются на постоянно растущую (за счет процентов за предыдущие периоды) основу; начисленные за определенный период (месяц, квартал) проценты прибавляются к «телу» вклада.

Не трудно подсчитать, что сложные проценты в итоге принесут больший доход. Ведь происходит начисление процентов на сумму вклада + начисленные ранее проценты. То есть доходность растет как снежный ком. И чем больше срок размещения средств, тем более ощутимая будет выгода. У простых процентов выплаты периодические или в конце срока, капитализации нет. У сложных — раз в месяц/квартал, с капитализацией.

Список использованных источников

- 1.Акимова С. Занимательная математика. - Санкт-Петербург, «Тригон»,1997г.
2. Банковское дело. Справочное пособие. Под ред. Ю. А. Бабичевой- М.: «Экономика», 1994.
- 3.Кац М. “Проценты”. Газета “Математика” №20. 2004. стр.22; №22. 2004. стр.29; №23. 2004. стр. 28
- 4.Липсиц И.В. Экономика без тайн. М.: Вита-Пресс, 1994.
5. Симонов А.С. Сложные проценты // Математика в школе. – 1998. - № 5.
6. <http://znatokdeneg.ru/terminologiya/otliche-prostyh->
7. <http://www.bibliotekar.ru/>
8. <http://www.aup.ru/>

МАТЕРИАЛЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПАМЯТНИКОВ ГОРОДА САМАРА

Глушкова П.А., Телимон Л.А.
ФГБОУ «СамГТУ», г. Самара
Научный руководитель – к.т.н., доцент
ФГБОУ «СамГТУ», г. Самара
Морозова Е.А.

Введение

В Самаре авиационная отрасль очень развита. Памятник "Р-7" в нашем городе был установлен не случайно: именно в 1958 году в Куйбышеве на заводе № 1 (позже завод "Прогресс") эта ракета была запущена в серийное производство. Памятник ракете-носителю "Союз" музея "Самара Космическая" им. Д.И. Козлова был установлен в Самаре в конце проспекта Ленина, на площади Козлова у станции метро «Российская» в честь годовщины полета Юрия Гагарина в космос и ракеты Р-7, запущенной в Самаре с 1958 года на «ЦСКБ-Прогресс» . Памятник представляет собой ракетно-удерживающую конструкцию Р-7. Высота ракеты вместе со зданием составляет 68 метров, масса - 20 тонн. Структура холдинга весит 53 тонны. Установленная копия ракеты была изготовлена в 1984 году на Куйбышевском заводе "Прогресс" в качестве образца для подготовки боевых экипажей на космодроме Плесецк. В 1999 году ракета, которая уже исчерпала свой ресурс, была представлена от РКЦ «ЦСКБ-Прогресс» в честь 40-летия предприятия. Комплекс , состоящий из памятника и здания музея, представляет собой единое архитектурное решение, ставшее одним из самых успешных в городе за последние годы (проект архитекторов Жукова и Чичерина). Официальное открытие Самарского космического музея состоялось 12 апреля 2007 года.



Рис.1

История

Р-7 (разг. "семерка"; индекс ГРАУ - 8К71) - двухступенчатая межконтинентальная баллистическая ракета со съёмной боеголовкой массой 3 тонны и дальностью полета 8 тыс. км. Первая в мире межконтинентальная баллистическая ракета успешно прошла испытания и доставила боеголовку на межконтинентальный полигон (21 августа 1957 г.). Исследовательские работы по ракетным проектам большой дальности (5–10 тыс. км.) велись в СССР с 1950 года. Советскому Союзу был необходим стратегический носитель, способный обеспечить гарантированную доставку ядерной боеголовки на территорию ее основного потенциального противника, то есть США. В истории конструкции ракет семейства Р-7 можно выделить два периода: до октября 1953 г. и после, когда по указанию В.А. Малышева, заместителя Председателя Совета Министров СССР, были внесены изменения в технические спецификации для МБР, связанные с увеличением массы головной части в два раза при сохранении дальности полета 8000 км. К этому времени предварительный проект ракеты, названный в документации по теме Т1 как R-7, был завершен. Ракета семейства Р-7 имеет историю, которая началась в 1949 году. Был обсужден вопрос о внедрении ракеты Р-1. Докладчик Н.Д.Яковлев считал, что ракета Р-1 не должна быть принята на вооружение, потому что при дальности полета 270 км разброс в местах ее падения достигает 4 км. Кроме того, он недостаточно развит, поскольку многие запуски заканчиваются аварией. Когда слово было предоставлено С.П. Королеву, он резко раскритиковал мнение Н.Д. Яковлева, напомнив о его нежелании принимать на вооружение «Катюшу» из-за большого рассеивания ее снарядов. Выслушав обе стороны, И.В. Сталин высказал следующее мнение: «Я думаю, что военные по-прежнему правы. Нам не нужно оружие с такими характеристиками. Но я верю, что у ракетной техники большое будущее. Ракета должна быть принята. И пусть

военные товарищи приобретут опыт эксплуатации ракет. Давайте попросим товарища Королева сделать следующую ракету более точной, чтобы не расстраивать наших военных".

Итак, руки С.П. Королева были развязаны. Наконец, он получил независимость, в которой так нуждался. Для Сталина мнение было одновременно приказом, который никто не мог ослушаться. Предварительные исследования по созданию межконтинентальной баллистической ракеты начались в 1950 году: 4 декабря 1950 года Совет Министров СССР организовал комплексный поиск по теме НЗ: «Исследование перспектив создания различных типов воздушных зон с Дальность полета 5-10 тысяч километров с весом боеголовки 1—10 тонн». При рассмотрении этой темы был исследован широкий круг проблемных вопросов, и были намечены пути их решения, доказана принципиальная возможность создания составных баллистических ракет, работающих на топливных компонентах «жидкий кислород - керосин ». Был сделан подробный выбор конструкции ракеты, ее оптимальных параметров, количества ступеней, начальной массы, тяги двигателя и других характеристик. В 1953 году был разработан концептуальный проект двухступенчатой баллистической ракеты большой дальности весом до 170 тонн со съемной боеголовкой весом 3 тонны. В 1954 году предварительный проект был завершен. 20 мая 1954 года ЦК КПСС и Советом Министров СССР была принята резолюция о создании межконтинентальной баллистической ракеты. Работа была поручена ОКБ-1.

С.П. Королев получил широкие полномочия привлекать не только специалистов различных отраслей, но и использовать необходимые материальные ресурсы. Для проверки тактико-технических характеристик МБР, запуска искусственных спутников, проведения научно-исследовательских и экспериментальных работ по ракетно-космической технике, начиная с февраля 1955 года, был создан Научно-испытательный полигон № 5 Министерства обороны СССР (НИИП № 5 МО СССР) в Казахстане в районе железнодорожной станции Тюра-Там (ныне космодром Байконур).

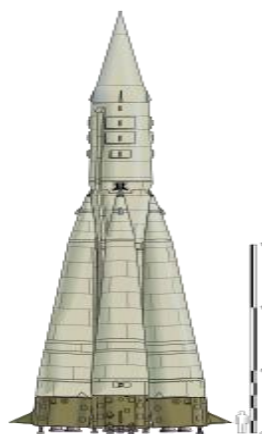


Рис.2

В апреле того же года был также подготовлен пусковой комплекс. Первый запуск, намеченный на 19:00 по московскому времени 15 мая, оказался неудачным - почти сразу после передачи команды на запуск двигательной установки в хвостовой части одного из боковых блоков вспыхнул пожар. После 98 секунд контролируемого полета из-за потери тяги этот агрегат отделился, и последовала команда на выключение двигателей. Первая серия испытаний показала серьезные недостатки в конструкции Р-7. При анализе данных телеметрии было обнаружено, что в какой-то момент во время опорожнения топливных баков в линиях подачи происходили колебания давления, что приводило к увеличению динамических нагрузок и, в конечном итоге, к разрушению конструкции (американские дизайнеры также столкнулись с этой проблемой).

Конструкция «Р-7» и ракетные металлы

Из каких материалов строят космические корабли? Когда Сталин поставил задачу копировать Фау-2 перед Королевым, многие из его материалов были новыми для тогдашней советской промышленности, но к 1955 году проблемы, которые могли помешать конструкторам реализовать идеи, уже исчезли. Кроме того, материалы, использованные для создания ракеты Р-7 даже в 1955 году, не отличались новизной - ведь нужно было учитывать время и деньги, потраченные на серийное производство ракеты. Поэтому основой его конструкции стали давно освоенные алюминиевые сплавы.

Алюминий назвали «крылатым металлом», подчеркивая, что если конструкция не движется по земле или по рельсам, а летает, то она должна быть изготовлена из алюминия. На самом деле существует много крылатых металлов, и это определение давно вышло из моды. Несомненно, алюминий хорош, достаточно дешев, его сплавы относительно прочны, его легко обрабатывать и т. д. Но вы не можете построить самолет только из алюминия. А в поршневом самолете дерево оказалось вполне уместным. Унаследовав алюминий от авиации, ракеты также стали использовать этот металл. Но именно тогда была выявлена ограниченность его возможностей. Чтобы сделать его хорошим конструкционным материалом, из него должны быть изготовлены сплавы. В последней четверти 20-го века прогресс в металлургии привел к появлению алюминиево-литиевых сплавов. Если до этого добавки к алюминию были направлены только на повышение прочности, то литий позволял сделать сплав заметно легче. Водородный бак для ракеты "Энергия" был изготовлен из алюминиево-литиевого сплава, и теперь из него делаются челночные резервуары. Наконец, самым экзотическим материалом на основе алюминия является боралюминиевый композит, в котором алюминий играет ту же роль, что и эпоксидная смола в стекловолокне: он удерживает вместе высокопрочные борные волокна.

Также использовалась медь - основной металл электрического и термического оборудования. Довольно тяжелый, не слишком прочный по сравнению со сталью - легкоплавкий, мягкий, а по сравнению с алюминием - дорогой, но тем не менее незаменимый металл. Дело в чудовищной теплопроводности меди - она в десять раз дороже дешевой стали и в сорок раз дороже дорогой нержавеющей стали. Алюминий также теряет медь по теплопроводности и в то же время по температуре плавления.

И эта бешеная теплопроводность необходима в самом сердце ракеты - в ее двигателе. Внутренняя стенка ракетного двигателя сделана из меди, которая удерживает тепло трехсот градусов от ракетного сердца. Чтобы стена не расплавлялась, она сделана из композита - внешняя, из стали, выдерживает механические нагрузки, а внутренняя, из меди, нагревается. В тонком зазоре между стенками поток топлива течет из бака в двигатель, и получается, что медь превосходит сталь: дело в том, что точки плавления различаются на треть, а теплопроводность - в десятки раз. Таким образом, стальная стенка сгорит раньше, чем медная. Прекрасный «медный» цвет форсунок двигателей Р-7 хорошо виден на всех фотографиях и в телевизионных репортажах о запуске ракет. В двигателях ракеты Р-7 внутренняя «огневая» стенка выполнена не из чистой меди, а из хромистой бронзы, содержащей только 0,8% хрома. Это немного снижает теплопроводность, но в то же время увеличивает максимальную рабочую температуру (жаростойкость) и облегчает жизнь технологам - чистая медь очень вязкая, ее трудно резать, а на внутренней рубашке нужно фрезеровать ребра, с которыми он прикреплен к внешнему. Толщина оставшейся бронзовой стенки составляет всего миллиметр, такая же толщина и у ребер, а расстояние между ними составляет около 4 миллиметров.

К концу 1953 года проектирование ракет Р-7 было в основном завершено. Это была полтораступенчатая ракета, состоящая из 4 боковых блоков (усилителей), работающих на 2-й ступени, и центрального блока D, работающего непрерывно на 1-й и 2-й ступенях. Начальная масса ракеты составляла 170 тонн, масса полезного груза - 3 тонны, дальность полета - до 8000 км.

Заключение

Постановлением Совета Министров СССР № 192-20 от 20 января 1960 г. была принята МБР «Р-7». 16 июля 1960 года впервые в Вооруженных Силах были запущены два массовых ракетных учебных запуска с позиции старта. Перед запуском ракета была доставлена с технической позиции на железнодорожной транспортно-установочной тележке и установлена на массивное пусковое устройство. Весь предстартовый процесс длился более двух часов. Ракетная система оказалась громоздкой, уязвимой, очень дорогой и сложной в эксплуатации. Кроме того, ракета может находиться в заряженном состоянии не более 30

дней. К концу 1968 года ракета была выведена из эксплуатации. Роль металлов очень важна в ракетостроении. Таким образом, металлы обладают свойствами, благодаря которым ракеты могут летать и выдерживать большие нагрузки в космосе

УМНАЯ ТЕПЛИЦА С ПОДДЕРЖАНИЕМ МИКРОКЛИМАТА

Домченков Д.Д., Пустовалов И.В.,

ГАПОУ «Технический колледж им.В.Д.Поташова», г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель профессиональных дисциплин

ГАПОУ «Технический колледж им.В.Д.Поташова», г. Набережные Челны

Соловьева Ф.А.

Умная теплица с поддержанием микроклимата - теплица, имеющая функцию удалённого управления: освещением, проветриванием и автополивом, удалённого мониторинга текущего состояния. Данное устройство позволит организовать полностью автоматический режим работы вашей теплицы или гроу-бокса, так как система позволяет управлять сразу 3 важными параметрами: освещение, температура, орошение.

Актуальность проекта.

Такие теплицы предназначены для обеспечения оптимального микроклимата для роста и развития растений. Это могут быть и большие промышленные сооружения, гроу-боксы для выращивания овощей/фруктов зимой в домашних условиях, небольшое место на подоконнике для выращивания любимого цветка. Но даже за самой крохотной теплицей на подоконнике нужен уход: осуществление полива, поддержание нужной температуры, уровня освещенности и т.п.

Многие с удовольствием бы занялись подобным хозяйством, вот только ни сил, ни времени для этого нет. Такая теплица окажется востребованной теми, кто не хочет тратить много времени на уход за растениями, а также может не иметь для этого возможности в случае длительного отсутствия — командировок, отпуска и т.п. С помощью мониторинга климатических параметров теплицы, люди перестанут испытывать беспокойство насчет того, все ли в порядке с растениями во время отсутствия: есть ли вода в системе, не выключалось ли электричество, может ли система вентиляции обеспечить нужную температуру, если в помещении стало слишком жарко и т.п.

Практическая реализация.

Так как эта тема очень актуальна на наш взгляд, мы решили создать подобную теплицу. Для данного проекта я решил использовать Wi-Fi модуль ESP 8266. Это один из самых недорогих, небольших и энергоэффективных модулей. Чип используется в качестве основного процессора в своих решениях с беспроводными датчиками, устройствами

управления светом, водой и любыми другими «вещами», которые окружают человека в повседневной жизни

Какие же функции будет выполнять наша теплица?

Во-первых, оперативно выдавать всю необходимую информацию об климатических параметрах теплицы: температура и влажность воздуха, температура и увлажненность почвы, освещенность теплицы. Данные мониторинга мы будем получать через интернет на планшет.

Во-вторых, реализовать возможность управления теплицей – осуществлять полив, обогрев, вентиляцию растений, регулировать освещенность растений. Управлять можно с помощью автоматики, или удаленно через интернет и планшет.

Для всего этого кроме модуля нам понадобятся:

датчик освещённости, который будет фиксировать количество света, попадающего на растение;

датчики влажности и температуры воздуха;

датчики влажности и температуры почвы;

насос, который будет подавать воду к растению;

вентилятор, благодаря которому происходит проветривание теплицы.



Рис.1. Интерфейс системы управления на телефоне.



Рис.2. Контроллер, который управляет системой.



Рис.3. Датчик влажности почвы.



Рис.4. Теплица в полном виде.

Заключение

Главной целью проекта было показать, как с помощью автоматизации, можно удалённо создать максимальный уход и комфорт для растений в домашних условиях. Принцип концепции «Умная теплица с поддержанием микроклимата» – объединение всех подсистем теплицы в единый слаженно работающий организм. Владелец такой системы получает удобное и наглядное управление, четкое взаимодействие всех инженерных систем, автоматическую адаптацию под хозяина, интеллектуальные режимы взаимодействия подсистем. Что может быть проще, как воспользоваться программой управления Умной теплицей и на расстоянии проверить условия для комфортного состояния растений, удалённо их отрегулировать в случае необходимости.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ РЕСУРС «ФУНКЦИИ И ИХ СВОЙСТВА»

Донская А.А. ГАПОУ «Мензелинский педагогический колледж им. Мусы Джалиля»,
г. Мензелинск

Научный руководитель – преподаватель математики
ГАПОУ «Мензелинский педагогический колледж им. Мусы Джалиля»,
г. Мензелинск
Минегалиева И.Д.

Изучение поведения функций и построение их графиков является важным разделом математики. Свободное владение техникой построения графиков часто помогает решить многие задачи и порой является единственным средством их решения. Кроме того, построение графиков функций представляет большой интерес.

Функциональная линия является базовой тематикой, рассматриваемой на государственных экзаменах. Также многие математические понятия рассматриваются графическими методами. Например, квадратичная функция вводится и изучается в тесной связи с квадратными уравнениями и неравенствами. Отсюда следует, что умение строить и преобразовать графики функций является одной из главных результатов при изучении математики.

Исследование функции дает возможность найти область определения и область значения функции, промежутки убывания или возрастания, асимптоты, интервалы знакопостоянства и др. Однако для исследования, построения графиков многих функций можно использовать ряд методов, облегчающих этот процесс. Поэтому мы должны иметь компетенции построения графиков по методическим схемам. На сегодняшний день мало пособий, где была бы представлена конкретная информация об элементарных функциях и их графиках. И присутствует тот момент, что мы живем в мире «информационной перегрузки», а студент, да и современный студент давно уже научился читать книжки. Учитывая все эти факторы, мы решили разработать универсальную электронную шпаргалку по теме «Функции и их графики».

Цель исследования: разработать электронный справочник по теме «Функции и их свойства».

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

1. Изучить теоретический материал по теме «Элементарные функции»;
2. Рассмотреть мнемонические правила для запоминания функций и их графиков;
3. Создать справочник по теме «Функции и их свойства».

С целью облегчения подготовки студентов к зачетам и экзаменам, а также в качестве источника для самообразования разработан сайт на тему «Функции и их свойства». Работа состоит из следующих тем: «Прямая пропорциональность. Линейная функция», «Обратная пропорциональность. Гипербола», «Квадратичная функция. Парабола», «Степенная функция. Показательная функция», «Логарифмическая функция», «Тригонометрические функции», «Обратные тригонометрические функции». В шпаргалке описаны: способы задания функции, графическое представление функций, свойства и особенности функций.

Особенностью работы является то, что информацию о функции можно скачать в виде готового файла, что является готовым справочным материалом. Для более наглядного

представления и восприятия функциональной линии курса математики имеется видеоматериал, который является мини-лекцией.

Ознакомимся со структурой сайта подробнее. На рис. 1 представлена основная страница источника.

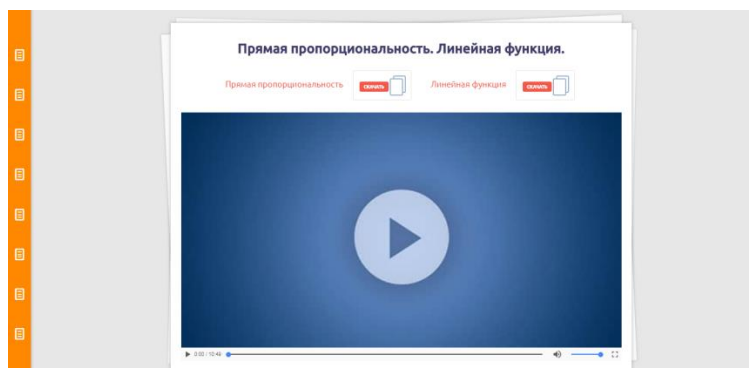


Рис. 1 Главная страница сайта

Далее, если пользователь наведет курсор на меню, которое находится слева, то раскроется список всех элементарных функций, рассмотренных в данном источнике (рис. 2).

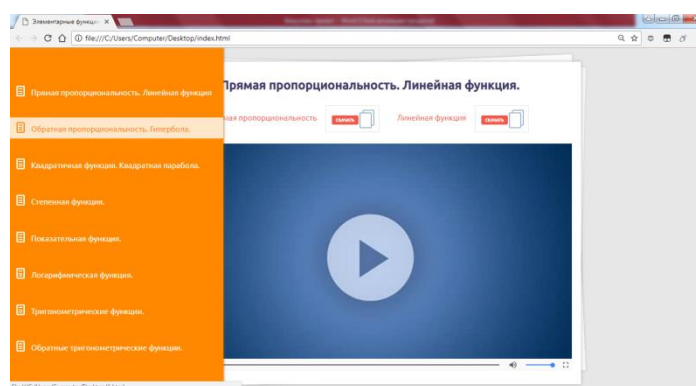


Рис. 2 Меню сайта

Основные возможности справочника:

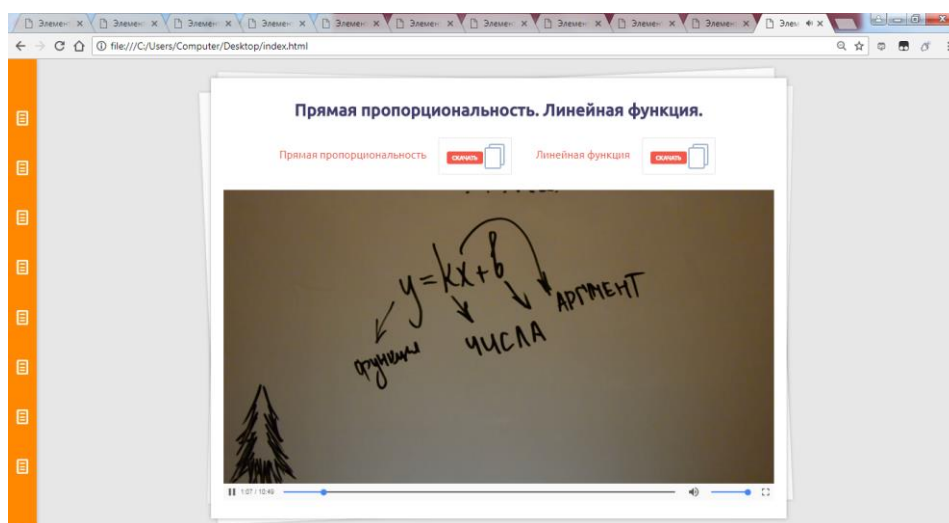
1. При входе на сайт сразу открывается тема «Прямая пропорциональность. Линейная функция». Если пользователь желает ознакомиться с другими элементарными функциями, то он может перейти в меню, где раскроется полный список.

2. Опишем сайт на примере страницы «Прямая пропорциональность. Линейная функция». Разработаны две формы, где хранятся ссылки на файлы «Прямая пропорциональность» и «Линейная функция». При нажатии на кнопку «Скачать» откроется файл с информацией о данной функции (рис. 3).



Рис. 3 Ссылки на файлы

3. Для более наглядного восприятия учебного материала на странице представлена видеолекция, который воспроизведется нажатием одной кнопки (рис. 4).



4. Данная разработка объединяет всю ту информацию об элементарных функциях, которую обычно приходится искать по разным веб-страницам: все функции в одном источнике, есть вся необходимая информация, имеется видеосопровождение, что является плюсом проекта.

Таким образом, исследование имеет практическое значение. В дальнейшем этот материал можно будет использовать на уроках математики. Мы должны уметь: понимать и использовать функциональные понятия и язык, строить графики элементарных функций; исследовать свойства числовых функций на основе изучения поведения их графиков, понимать функцию как важнейшую математическую модель для описания процессов окружающего мира – для этого нужно иметь хорошую теоретическую базу, что изучить поможет непосредственно наше пособие.

Список использованных источников

1. Баврин, И.И. Высшая математика для педагогических направлений: Учебник для бакалавров / И.И. Баврин. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 616 с.
2. Виленкин Н.Я. Функции в природе и технике. – М.: Просвещение, 1985. – 192 с.
3. Дорофеева, А.В. Математика для гуманитарных направлений. Сборник задач: Учебно-практическое пособие / А.В. Дорофеева. - М.: Юрайт, 2013. - 175 с.

УДИВИТЕЛЬНЫЙ МИР ПРАВИЛЬНЫХ МНОГОГРАННИКОВ

Кириллов К.Д. ГАПОУ «НПК», г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель математики

ГАПОУ «НПК», г. Набережные Челны,

Галимуллина М.Р.

Наш мир так прекрасен и разнообразен, ведь нас окружают много различных предметов. Оглянитесь вокруг и посмотрите! Увидели?

Эти разные предметы представляют собой геометрические фигуры.

Наши дома, египетские пирамиды, кубики, с которыми играют дети, предметы архитектуры и дизайна, предметы быта состоят из правильных многогранников.

Давайте познакомимся с этими удивительными фигурами.

Цель моего исследования: изучить удивительный мир правильных многогранников и показать, что они являются основой строения живой и неживой природы.

Задачи исследования:

познакомиться с многогранниками.

рассмотреть связь правильных многогранников с химией и биологией, с природой, с географией, с человеком.

научиться делать модели правильных многогранников;

научиться выращивать кристаллы в домашних условиях.

Правильных многогранников вызывающе мало, но эта весьма скромная группа сумела проникнуть в глубины различных наук.

Как же называют по-другому эти удивительные фигуры? Правильные многогранники иногда называют Платоновскими телами, так как они занимают видное место в философской картине мира, разработанной великим мыслителем Древней Греции Платоном.

Тетраэдр представлял собой огонь, поскольку его вершина была направлена вверх, как пылающее пламя.

Октаэдр символизировал воздух.

Гексаэдр (Куб) – самая устойчивая из фигур – олицетворял землю.

Икосаэдр – как самый обтекаемый – воду.

Додекаэдр символизировал весь мир и почитался главнейшим[3].

Платоновых тел пять, а не три или восемь. Почему правильных многогранников только пять?

Выпуклый многогранник называется правильным, если его грани – равные правильные многоугольники и в каждой его вершине сходятся одинаковое число ребер.

Очевидно, все ребра правильного многогранника равны друг другу.

Докажем, что не существует правильного многогранника, гранями которого являются правильные шестиугольники, семиугольники и вообще n -угольники при $n \geq 6$. В самом деле, угол правильного n -угольника при $n \geq 6$ не меньше 120° . С другой стороны, при каждой вершине многогранника должно быть не менее трех плоских углов. Поэтому, если бы существовал правильный многогранник, у которого грани – правильные n -угольники при

$n \geq 6$, то сумма плоских углов при каждой вершине такого многогранника была бы не меньше чем $120^\circ \cdot 3 = 360^\circ$. Но это невозможно, так как сумма всех плоских углов при каждой вершине выпуклого многогранника меньше 360° .

По этой причине каждая вершина правильного многогранника может быть вершиной либо трех, четырех или пяти равносторонних треугольников, либо трех квадратов, либо трех правильных пятиугольников. Других возможностей нет.

В соответствии с этим получили только пять следующих правильных многогранников:

Правильный тетраэдр составлен из четырёх равносторонних треугольников. Каждая его вершина является вершиной трёх треугольников. Следовательно, сумма плоских углов при каждой вершине равна 180° .

Правильный октаэдр составлен из восьми равносторонних треугольников. Каждая вершина октаэдра является вершиной четырех треугольников. Следовательно, сумма плоских углов при каждой вершине равна 240° .

Правильный икосаэдр составлен из двадцати равносторонних треугольников. Каждая вершина икосаэдра является вершиной пяти треугольников. Следовательно, сумма плоских углов при каждой вершине равна 300° .

Куб составлен из шести квадратов. Каждая вершина куба является вершиной трех квадратов. Следовательно, сумма плоских углов при каждой вершине равна 270° .

Правильный додекаэдр составлен из двенадцати правильных пятиугольников. Каждая вершина додекаэдра является вершиной трех правильных пятиугольников. Следовательно, сумма плоских углов при каждой вершине равна 324° .

Других видов правильных многогранников, кроме перечисленных пяти, нет.

Число граней, ребер и вершин каждого из правильных многогранников можно найти с помощью теоремы Эйлера, которая была выведена великим математиком и блестящим физиком Леонардом Эйлером. Эта формула связывает число вершин (V), граней (G) и ребер (P) любого многогранника следующим образом $V+G-P=2$. Простота этой формулы заключается в том, что она не связана с расстоянием или углами. Формула Эйлера справедлива в любом случае. В любом простом выпуклом многограннике число вершин плюс число граней и минус число ребер равно двум.

Таким образом, получаем:

Правильный многогранник	Кол-во вершин	Кол-во граней	Кол-во ребер
Тетраэдр	4	4	6
Куб	8	6	12

Октаэдр	6	8	12
Додекаэдр	20	12	30
Икосаэдр	12	20	30

Мы доказали, что существует не более пяти видов правильных многогранников, но не доказали, что каждый из указанных многогранников действительно существует. Существование правильного тетраэдра правильной треугольной пирамиды со стороной основания a , и высотой, равной $\frac{\sqrt{6}}{3}a$ и куба очевидно. Центры граней куба являются вершинами правильного октаэдра, поэтому существование правильного октаэдра не вызывает сомнений. Правильный икосаэдр составлен из двух правильных пятиугольных пирамид и многогранника, отдаленно напоминающего пятиугольную призму. Высоты пирамид и этого многогранника легко выражаются через ребро a , поэтому существование правильного икосаэдра также не вызывает сомнений. Наконец, центры граней правильного икосаэдра являются вершинами правильного додекаэдра, поэтому правильный додекаэдр тоже существует.

Отметим, что в существовании всех пяти правильных многогранников можно убедиться воочию, если склеить их из разверток [1].

Поэтому в своем исследовании мною были изучены не только теоретические аспекты правильных многогранников. В домашних условиях и в колледже изготовлены модели правильных многогранников, проведены опыты по выращиванию кристаллов медного купороса и поваренной соли.

Правильные многогранники - это самые выгодные геометрические фигуры. они широко используются в химии и биологии, в природе, в географии и в жизни человека. Действительно, мир правильных многогранников удивителен и они являются основой строения живой и неживой природы.

Список использованных источников

1. Л.С. Атанасян «Геометрия» 10-11 класс
2. М. Венниджер «Модели многогранников», изд. «Мир», Москва, 1974 г.
3. К. Левитин «Геометрическая рапсодия», изд. «Знание», Москва, 1984 г.

ЯДЕРНЫЙ ВЗРЫВ. МИРНОЕ И ВОЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Кутина П.Г., Кузнецова О.А. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель физики

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Коробицына Л.В.

Неуправляемый процесс высвобождения большого количества тепловой и лучистой

энергии в результате цепной ядерной реакции деления за короткое время называется ядерным взрывом. Он имеет очень разрушительную мощную силу, использующийся в военных и мирных целях.

Мощность очень просто регулируется. В зависимости от количества термоядерного вещества можно регулировать силу и область свечения, размер и диаметр «облака», уровень радиационного излучения.

По происхождению ядерные взрывы могут быть не только последствием деятельности человека на Земле и в околоземном пространстве, но и природными процессами на некоторых звёздах.

Искусственные ядерные взрывы – оружие для полного подавления противника, то есть для разрушения его населённых пунктов с мирным населением, промышленности и транспортных узлов, уничтожения военных объектов, скоплений войск и техники.

Первый ядерный взрыв в мире был произведен 16 июля в 1945 году.

Вначале 1940 в США было разработано осуществление ядерного взрыва. И вот спустя 5 лет на полигоне близ Лос-Аламоса (штат Нью-Мексико) произошел наземный взрыв первого в мире атомного устройства. Вспышка от него виднелась на расстоянии 290 км, а звук был слышен на расстоянии до 160 км.

Уже 6 и 9 августа 1945 произошла одна из страшных трагедий всего мира: две атомные бомбы были сброшены на города Японии Хиросима и Нагасаки. Так в Хиросиме были убиты и ранены более 140 тыс. человек, в Нагасаки - около 75 тыс. Сами города были стерты в порошок. Это было первое применение ядерного оружия и это не было военной необходимостью. Руководство США всего лишь хотело показать свою силу перед СССР.

Вскоре ядерное оружие было создано и в СССР группой ученых физиков во главе с академиком Игорем Курчатовым.

Сейчас, согласно оценкам групп международных экспертов, у России есть 508 развёрнутых стратегических носителя, а на этих носителях находятся 1796 ядерных боезарядов. У США 1367 боеголовок на 681 носителе. Может показаться, что 1500 боеголовок - много. Но в СССР ядерного оружия было в разы больше. Максимум боеголовок был в 1975, тогда на вооружении их было 46 тыс, когда в США было максимум 31 тыс.

Классификация ядерных взрывов разделяется по мощности и по нахождению центра взрыва.

Мощность измеряется в тротиловом эквиваленте - массе тринитротолуола (одно из наиболее распространённых взрывчатых веществ). Наиболее часто используемыми единицами измерения мощности служат 1 килотонна (кт) или 1 мегатонна (Мт) тритилового эквивалента.

Взрыв мощностью 20 кт даёт зону полных разрушений радиусом около 1 км, 20 Мт - уже 10 км. По расчётам, при взрыве мощностью 100 Мт зона полного разрушения будет иметь радиус 35 км, сильных разрушений - 50 км, на расстоянии 80 км незащищённые люди получают ожоги 3ей степени. Одним таким взрывом может быть уничтожен любой крупный город Земли.

В зависимости от задач, решаемых с применением ядерного оружия, ядерные взрывы делятся на:

1. Космические - осуществляется на высотах свыше 100 км;
2. Воздушные - отличны тем, что светящаяся область не касается поверхности Земли, и пылевой столб не соединяется с облаком взрыва;
3. Наземные - взрывы, происходящие на земной поверхности или на таком расстоянии от нее, что огненный шар (светящаяся область) касается земли. Основное отличие от воздушных в том, что при них образуется большая конусообразная воронка, размеры которой зависят от мощности взрыва и от типа грунта;
4. Подземные - произведены на некоторой глубине от земной поверхности. Чем больше глубина, тем больше энергии взрыва тратится на испарение и плавление грунта. Часть энергии уходит на выброс грунта и образование воронки. Основной поражающий фактор - сейсмозрывные волны и радиоактивное заражение местности (если с выбросом грунта);
5. Надводные - имеет сходство с наземными. Разница в том, что грибовидное облако надводных из плотного радиоактивного тумана или водяной пыли. Особенность является образование поверхностных волн.
6. Подводные - характеризуются образованием столба воды, базисной волны и поверхностных волн. Базисная волна - облако водных брызг, образующееся после того, как водяной столб достигнет высоты, в зависимости от мощности взрыва, и обрушится.

Как говорилось ранее, применение взрывов бывает мирное и военное. Мирное это:

1. Научные исследования: внутреннее строение Земли, физические процессы плазмы, сейсмология и другое;
2. Ускоренное рытьё больших котлованов для искусственных водохранилищ подземным взрывом. Достоинства метода: созданная ёмкость очень глубокая и имеет небольшую поверхность. Благодаря чему минимальны потери воды на испарение и фильтрацию в грунт. Такие водохранилища хотели применять в засушливых районах для хранения воды для сельского хозяйства;
3. Выемка грунта и разрушение препятствий при строительстве крупных сооружений на местности;

4. Создание подземных ёмкостей для газохранилищ и резервуаров для захоронения опасных отходов. Оди взрыв создаёт полость объёмом в десятки тысяч кубических метров;

5. Контроль землетрясений: до запрета на проведение ядерных взрывов, наблюдалось снижение количества и силы подземных колебаний; учёные-ядерщики из г. Снежинска объяснили, что это связано с тем, что сейсмическая волна, распространяясь на большие расстояния, встряхивает глубинные породы и снимает напряжение в земной коре;

6. Рассматривается идея изменения орбиты одного из астероидов, угрожающих столкновением с Землёй, путём ядерного взрыва близ него;

В военных целях ядерные бомбы имеют огромные площади разрушений при маленьких размерах и массе взрывчатого вещества, на что и обратили внимание военные. Непредсказуемость радиоактивного заражения при взрыве способна нанести непоправимый урон атакующему, что сдерживает применение этого оружия. Более серьёзным оказалось ядерное сдерживание, когда противостоящая сторона тоже может нанести ядерный удар; этот фактор послужил залогом выживания человечества во 2ой половине XX века - страх перед возмездием за применение оружия послужил и служит сейчас основанием для неиспользования ядерного оружия.

Лишь одно устройство способно уничтожить мегаполис, крупные группировки и важные объекты (электростанции, заводы, военные базы) противника, может подорвать его волю к сопротивлению и заставить принять любые условия капитуляции.

В заключение можно сказать, что ядерные взрывы используют не только в военных целях, но и в мирных. И хорошо, что для второго используются гораздо чаще.

Можно сказать и о том, что не только страх перед ответным ударом сдерживает страны от использования ядерного оружия, сдерживающим фактором является и то, что это очень дорого и то, что радиация после взрыва еще долгое время не даст пользоваться захваченными территориями.

Именно ядерное оружие существенно изменило восприятие мировой войны и политическую расстановку сил. Страна, подтвердившая его наличие на своей территории, сильно снижает нападение со стороны других государств, что является национальной безопасностью. Однако, возможность случайного возникновения конфликта из-за аварии, недоразумения, ошибки пока недостаточно изучена.

Список использованных источников

1. Studwood.ru [интернет ресурс]: :
https://studwood.ru/1540220/bzhd/primenenie_yadernyh_vzryvov
- 2.FISHKI.NET [интернет ресурс]

[https://fishki.net/2014402 – pervyj – v – mire – jadernyj – vzryv.html](https://fishki.net/2014402-pervyj-v-mire-jadernyj-vzryv.html)

3. Википедия [интернет ресурс]: https://ru.wikipedia.org/wiki/Ядерный_взрыв#Классификация_ядерных_взрывов
4. Библиофонд [интернет ресурс]: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=872511#text>

ВИРУСЫ ЧЕЛОВЕКА – ДРУЗЬЯ ИЛИ ВРАГИ...

Новикова А.Е. ГАПОУ «ЧСХТ им. Г.И. Усманова», г. Чистополь

Научный руководитель – преподаватель биологии

ГАПОУ «ЧСХТ им. Г.И. Усманова», г. Чистополь,

Арсеньева О.Н.

Нам часто приходится сталкиваться с различными болезнями. Некоторые из них являются болезнями вирусного происхождения.

Вирусы были открыты в 1892 году русским микробиологом Дмитрием Ивановским. Вирусы – это неклеточная форма жизни, имеющая в своем составе только одну молекулу нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и оболочку из молекул белка, которая защищает генетическую информацию вирусов. Вирусы могут поражать человека, животных, растения, грибы, бактерии и даже другие вирусы. Вирусы являются паразитами, то есть живут и размножаются в клетках «хозяина».

Перенос вирусов может осуществляться различными путями: от одного организма другому при непосредственном контакте, при контакте с естественными выделениями или воздушно - капельным путем. Некоторые вирусы могут поразить широкий круг живых организмов, другие - только определенный вид.

Вирусы человека переносят множество инфекций: корь, краснуха, оспа, гепатит, грипп, СПИД и другие. Например, грипп – острое вирусное заболевание, которое периодически распространяется в виде эпидемий. Более 30 лет назад вирус СПИДа стал причиной пандемии на всей планете. И для человека его размножение смертельно.

Коронавирусная инфекция (COVID - 19) сегодня также признана пандемией. Началась она с обнаружения в конце декабря 2019 года в городе Ухань провинции Хубэй у местных жителей. Эта инфекция заразная и довольно быстро распространяется. Наиболее подверглись заражению, по количеству заболевших людей, следующие страны: Китай, Европа (Италия, Испания, Германия, Франция, Швейцария), США, Иран, Республика Корея.

Впервые случаи инфекции были зарегистрированы на территории России 31 января 2020 года.

Мы привыкли считать, что вирусы - ужасные создания и представляют серьезную опасность и угрозу для людей.

Но есть учёные, которые утверждают, что вирусы – это один из важных факторов эволюции, в том числе и эволюции человечества.

Что происходит с вирусом, попавшим в клетку «хозяина»? Вирус начинает усиленно размножаться за счет ферментов клетки «хозяина», что в большинстве случаев и нарушает её работу. Вирусные частицы, которые образовались в клетке, могут убить её во время выхода в межклеточное пространство. Но это очень не выгодно – убивать «свой дом». Потому большинство вирусов имеют своего «хозяина», как, например, вирус герпеса человека. Этим вирусом поражены приблизительно 95% населения Земли. Герпес человека адаптировался под своих «хозяев», и не несет смертельной угрозы.

Опасные вирусы, поражая популяцию людей, могут вызывать болезни и смерть тех из членов популяции, кто не может справиться с этим вирусом. А те, кто могут хоть как - то бороться с этой болезнью, продолжают жить и рожают детей, передавая им свою генетическую информацию. Такие дети в итоге имеют стойкий иммунитет к этой инфекции. Здесь и подтверждается роль вирусов в эволюции человечества. Выживает более устойчивая популяция людей и дает потомство с хорошим иммунитетом.

Для отдельно взятого человека, зараженного опасным вирусом, этот вирус, конечно, большое зло. Но для человечества в целом, все далеко не так однозначно.

В свою очередь, вирус также может мутировать, то есть изменяться. Те вирусы, которые были агрессивными и убили своих «хозяев» – убили «свой дом» не имеют возможности размножаться. А те, что менее агрессивные – позволяют своим «хозяевам» жить и в итоге успешно размножаются. Очень похоже на симбиоз «человек - вирус». Находясь в таких симбиотических отношениях, вирус защищает организм человека от своих болезнетворных сородичей и повышает общую сопротивляемость организма ко многим вредным для него воздействиям. Вирусы могут быть фактором, с помощью которого организм человека адаптируется к меняющимся условиям среды.

Взаимоотношения вируса с организмом человека контролируются иммунной системой, поэтому вирусное заболевание можно считать болезнью адаптации, в которой определяющее значение имеет не сам вирус, а иммунитет человека. Наличие вируса еще не предопределяет болезни, а вот наличие дефекта иммунной системы при повсеместной распространенности вирусов - предопределяет.

Вирусы есть повсюду: в воздухе, растениях и животных, внутри нас самих и даже на нашей коже. Они – часть нашей жизни и среды обитания. Вирусы – часть развития жизни на Земле и процесса эволюции.

Природа не глупая, она не будет делать ничего себе в ущерб.

Так что стоит бороться с новыми эпидемиями, но не стоит их слишком бояться.

Список использованных источников

1. Букринская А.Г. Вирусология. - М.: Просвещение, 1986.
2. http://wsyachina.narod.ru/biology/virus_entry.html.
3. [pjkjnfdbuf.ucoz.ru > index > virusi_bragi_ili_druzia](http://pjkjnfdbuf.ucoz.ru/index/virusi_bragi_ili_druzia).
4. [www.rosminzdrav.ru > ministry > covid19](http://www.rosminzdrav.ru/ministry/covid19)

ЭСТЕТИКА В МАТЕМАТИКЕ

Сайфетдинов А.А., ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель математики

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Аржанцева О.А.

Математика все больше проникает в ту или иную область знания и способствует появлению новых знаний в различных науках. Ее красота заключается в гармоничной связи с материальным миром, в ее практической ценности и логической строгости. Для покорения человеческой природы была необходима математика, а для общего развития человека как биологического вида – различные формы искусства. И на протяжении многих веков их пути переплетались.

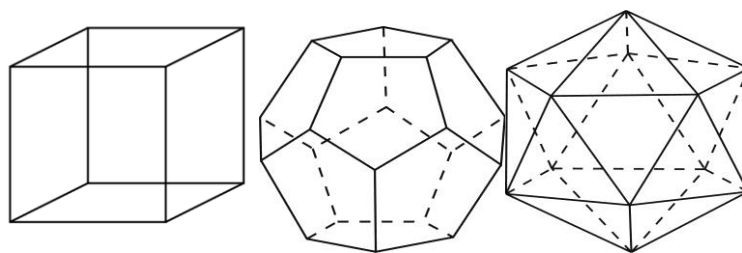
Сегодня мы можем с уверенностью утверждать, что математика как дедуктивная наука началась с Самосского мудреца Пифагора (ок. 570 - ок. 500 до н.э.). А днем рождения эстетики принято считать 1735 г., когда двадцатилетний Александр Баумgarten защитил свою магистерскую диссертацию. Баумgarten отмечал, что в философии должно быть три направления. Аристотель заложил науку о законах движения разума (логика) и нравственных установках воли (этика). Но наука о законах чувственного познания – теория чувств – была основана Баумgartenом и названа им эстетикой (греч. - чувство). Естественно, что чувство прекрасного – постижение особого ценностного качества "первой" и "второй" природы, называемой красотой, становится главным предметом эстетики. Мы встречаем первые следы значительного осознания эстетического опыта в математике среди пифагорейцев – учеников и последователей Пифагора. Это означает, что эстетика в математике начинается с Пифагора.

В школе Пифагора математическая теория музыки получила свое первоначальное оформление. Длины трех струн, дающих ноты до, ми, соль, которые составляют один из самых гармоничных аккордов-мажор, удовлетворяют гармоническим пропорциям, а номера колебаний этих струн образуют непрерывную арифметическую пропорцию. Звуки, приятные для слуха, подчиняются простым математическим законам, и мы можем понять слова Пушкинского Сальери: “я верил гармонии в алгебре ...”

Второе математическое и эстетическое открытие Пифагора состоит в том, чтобы найти золотые пропорции в пентаграмме. Он выбрал ее в качестве символа приветствия, пожелания приветствия и секретного опознавательного знака. XX век, который можно назвать веком математизации науки, принес немало свидетельств о единстве математики и эстетики. Фундаментальные принципы, на которых основано это объединение, должны включать в себя принцип симметрии. Симметрия стала важнейшим компонентом всей научной культуры. Не менее важна идея симметрии во всей художественной культуре. Как отмечал один математик 20-го века, Герман Вайль, «симметрия ... это та идея, с помощью которой человек веками пытался постичь и создать порядок, красоту и совершенство». Постигание порядка и красоты Вселенной - это путь идеи симметрии в науке. Создавать красоту и совершенство-вот смысл жизни идеи симметрии в искусстве. Принцип симметрии охватывает все новые области. Из области материи он проник в область энергии, из области кристаллографии, физики твердого тела он вошел в область химии, в область молекулярных процессов и в физику атома.

Соединение математики с точными науками известно и понятно. Но наряду с математической теорией музыки существует и математическая теория живописи. Это теория перспективы, представляющая, по словам Леонардо да Винчи, два тончайших исследования и изобретения, основанных на изучении математики, которая силой линий заставляла казаться далеким то, что близко, и большим то, что мало. Итальянские скульпторы перенесли принципы живописной перспективы в пластическое изображение. Художники эпохи Возрождения внушали уверенность в существовании некой математической формулы красоты, а также надежду на возможность построения совершенного человеческого тела с помощью циркуля и линейки.

Изучая математику на занятиях, мы видим яркие цвета геометрических фигур, тел, многогранников, изображенных как на доске или экране, так и радующих глаз красотой самодельных моделей правильных многогранников.



Эстетическая красота всегда подчеркивается при написании числовых, буквенных выражений, при подготовке доказательства теорем, при занесении новых формул в справочник. Чувство благодати пробуждается в нас историческими сведениями и фактами, методами рассуждения при решении задач. Мы постигаем эстетику смысла или ценности математического содержания с помощью законов, формул, методов. При построении геометрических фигур, обосновании вывода, доказательстве теоремы проявляется эстетика математического рассуждения. Изучая новую тему или решая проблему по-разному, мы овладеваем эстетикой математического знания. Сильное эмоциональное впечатление производят оригинальные формулировки заданий, логогрифы, задания-шутки, задания в стихах.

Например,

1. В задачнике меня найдешь во многих строчках, лишь «О» вставишь, зная, как и я – географическая точка. (Плюс – полюс)

2. Я пространственное тело и не сложен я с натуры. Если ж вставить «Л» умело стану домом я культуры. (Куб – клуб)

3. Мне и моей сестре сейчас вместе 26 лет, причем сестре в три раза меньше, чем мне будет тогда, когда нам вместе будет в 5 раз больше, чем мне сейчас. Сколько сейчас лет каждому из нас?

4. Каждую минуту машина отпиливает от бревна кусок длиной один метр. Во сколько минут будет распилено на куски бревно длиной 8 метров?

5. Нам друзья ящик яблок прислали

И было там их немало.

Начал яблоки эти

С утра считать я,

Помогали мне сестры,

Помогали братья.

И пока мы считали,

Мы ужасно устали.

Мы устали, присели

И по яблоку съели.

И осталось их сколько?

А осталось их столько,

что пока мы считали,

восемь раз отдыхали,

восемь раз мы сидели

и по яблоку ели.

А когда мы

На дно поглядели,

Там только стружки белели.

Вот прошу сосчитать

Сколько было нас братьев?

Сколько сестер?

Поделили мы яблоки

Все без остатка,

А всего-то их было пятьдесят без десятка.

Видим, что эстетические качества: красота, обаяние, цвет, форма, пропорция, симметрия, гармония, единство частей целого, полезность, удовольствие сводят в целостную композицию элементы системы. В этом и состоит эстетическая роль математики. Связь между наукой и искусством, математикой и литературой показывает союз эстетики и математики.

Список использованных источников

1. Волошинов А.В. Математика и искусство. – М.: Просвещение, 1992.
2. Перельман Я.И. Занимательная арифметика. – М.: Эксмо, 2017.
3. Смышляев В.К. О математике и математиках. – Йошкар-Ола: Мар. кн. Изд-во, 1997.

ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ РАБОТЫ НЕЙРОСЕТИ В РАЗЛИЧНЫХ ОБЛАСТЯХ НАУКИ

Салахов Б.М. ГАПОУ «ККСАиГХ», г. Казань

Научный руководитель – преподаватель информатики

ГАПОУ «ККСАиГХ», г. Казань,

Шарибджанова Г.Т.,

преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «ККСАиГХ», г. Казань,

Мухутдинов Р.Ф.

Нейронные сети - это набор связей и алгоритмов, работающем в мозге человека. С помощью них, человек анализирует и принимает решения. Этот процесс считается биологическим, и применим в программировании. Программисты рассчитывают процесс с помощью специального кода. Нейронная сеть, модель имеющая место в ячейке нервных клеток человеческого организма. Ячейка имеет входные и выходные отверстия. На входе подаются знаки в виде нулей и единиц - т.е. имеют двоичный код, переходящий в синапсис (межнейронную связь). А она переходит из одного нейрона к другому. Нейронная сеть имеет множество таких процессов, преобразующие устройство в сложные задачи. Выделяют три типа нейронных сетей: многослойные- в которых нейроны объединяются в слои, слабосвязные - нейроны представляют собой прямоугольную решетку , полносвязные - нейрон передает сигнал соседнему и самому себе. Для выбора сети необходимо поставить определенную задачу, учитывая следующие правила:

1. нейросети возрастают в зависимости от типов сетей;
2. для получения обратной связи от сети необходимо увеличить ее динамическую устойчивость;
3. чем сложнее алгоритм составления нейросети, тем больше шанс увеличить ее развитие.

Типы нейронных сетей: сверточные - распознают визуальные образы, обрабатывают языки, распознают любое разрешение. Работу этих слоев обеспечивают особые нелинейные фильтры, которые реагируют на все большее число пикселей. Рекуррентные нейронные сети-соединения между нейронными этих сетей образуют цикл. Во первых,- сети охарактеризованы тем, что каждое соединение имеет свой вес. Во вторых,- сеть делится на 2 узла: скрытые и водные. В третьих, для это типа сетей необходимо задать такие данные, которые потребуют дополнительную усиленную обработку.

Нейронные сети Хопфилда состоят из одного слоя нейронов, имеющих вход и выход сети. Каждый нейрон связан со всеми остальными на входном синапсе. Выходные сигналы образуются на аксонах. Эта сеть применяется при расчете бинарных методов и используется в качестве ассоциативной памяти.

Свойства каждой из сетей решается с помощью нейрокомпьютерной науки. Искусственные нейронные сети очень широко применяются в разных областях знаний: компьютерные игры, геологоразведка, ввод и обработка информации, система безопасности, робототехника, медицина, производство. Рассмотрим каждую из областей в отдельности.

В играх, создаются «искусственные» игроки, которые могут быть достойными соперниками.

В геологоразведке искусственные нейронные сети применяются для разведочного бурения с помощью специальных программ, которые позволяют прогнозировать свойства пород в новых месторождениях газа.

При работе с информацией нейросети применяются для распознавания текста, сканировании документов и платежей, распознавании звука, перевод текстов онлайн на другой язык.

В целях безопасности удаления спама с интернета, распознавание «капчи», маркетинг, работа в интернет магазинах.

В медицине с помощью нейронных сетей специальная программа проводит кардиодиагностику на основе спектров тахограмм.

В производстве осуществляется контроль качества продукции. Например, фирма Intel при производстве микросхем отбирает брак. Это лишь малая часть того, что могут искусственные нейросети.

При продаже для расчета цен в нейронных сетях существует специальный алгоритм действий, который позволяет выводить конкурентоспособную цену на товар или услугу. Любой производитель товара ищет поставщиков для реализации товара. Нейросети анализируют поступления этих товаров и выбирает наиболее оптимальный вариант. Этот процесс не из легких, так как чтобы ввести данные нейросети, необходимо иметь широкую библиотеку с данными о конкурентах. Такая библиотека содержит данные о качестве товара, цену товара, учет спроса. Затем нейросеть может учитывать такие переменные как тарифы, штрафы, налоги, пошлины и другие. Такую информацию нейросеть находит сама и помещает данные в электронную библиотеку, обрабатывает базу данных, учитывая данные прошлых лет.

Учитывая алгоритм этих действий предполагается, что информационные потоки (x_1, x_2, \dots, x_d) проходят по ним один за другим и преобразуются в значения выходного слоя (y_1, y_2, \dots, y_m). Такая сеть называется "Сеть прямого прохода".

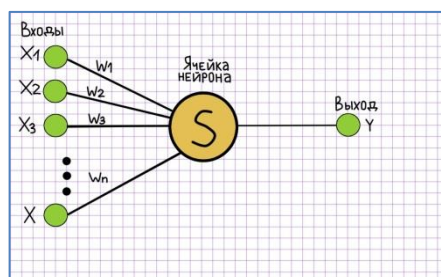


Рисунок 1. Двухслойная сеть прямого прохода

При работе искусственной нейросети необходимо разработать массивы данных, которые впоследствии при входном значении для каждого нейрона обрабатывают эти данные и дают положительный результат.

Для лучшего понимания построения ИНС необходимо представить, что входное значение для каждого нейрона скрытого слоя представляет собой сумму нейронов предыдущего слоя, взвешенную по весам.

$$S_k = \sum_{i=1}^d X_i * w_i$$

Где S – это активация нейрона в скрытом слое,

X – входное значение нейрона в предыдущем слое,

d – число нейронов в предыдущем слое,

k – номер нейрона скрытого слоя

w_i – вес нейрона.

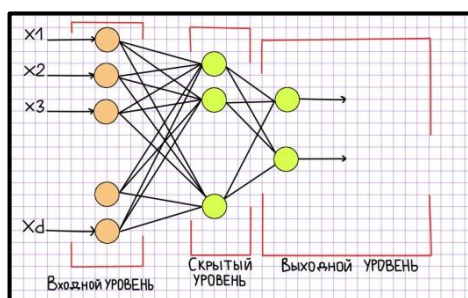


Рисунок 2. Схема двухслойной сети прямого прохода

Архитектура нейросети состоит из нелинейной функции $f(S)$, которая создает выходное значение скрытого слоя Y .

При создании искусственной нейросети необходимо определить общую эффективность работы сети. Для формирования библиотеки искусственной нейросети необходимо применить модель нейросети, предложенную немецким физиком Г.Хакеном. В своей работе он опирался на результаты исследования головного мозга человека, тем самым сделав их ядром своей искусственной нейросети.

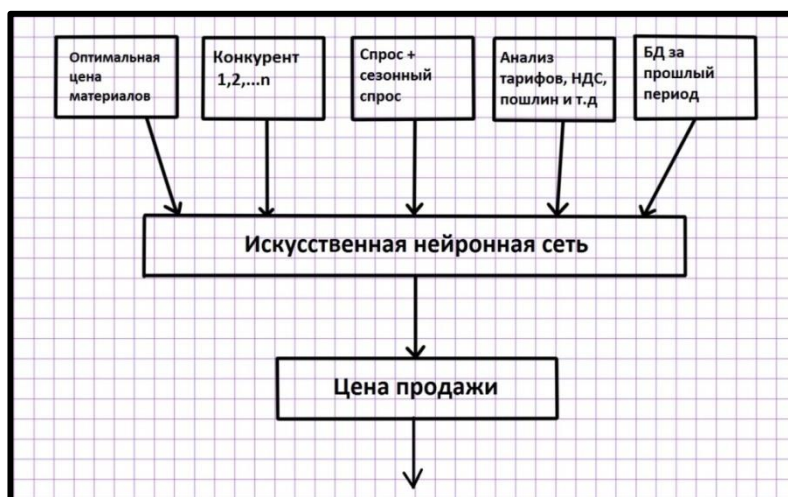


Рисунок 3. Данные библиотек для формирования цены

Контекстная библиотека нужна в этой нейросети для того, чтобы искать информацию по определенным товарам в сети интернет. Она должна анализировать цену на данный товар. После обучения нейронная сеть может отслеживать показатели стоимости конкурентов для анализа и принятия решений о повышении или понижении цены на товар.

В итоге можно сделать вывод, что искусственную нейронную сеть выгодно использовать во многих отраслях народного хозяйства, регулировать цены на товары и услуги. В России применение нейронных сетей небольшая часть от общего рынка товаров и услуг. Из опыта применения нейронных сетей, видно, что это область выгодна в регулировании цен для многих компаний, от которых идет увеличения дохода на производстве.

Список использованных источников

1. Кузнецов С.В. Динамические модели ценообразования // Научное обозрение. – 2016. – №8. С. 5-10.
2. M. Bichler, J. Kalagnanam, K. Katircioglu, A.J. King, R.D. Lawrence, H.S. Lee, G.Y. Lin, Y. Lu, Applications of flexible pricing in business-to-business electronic commerce, IBM Systems Journal 41 (2) (2002) 287–302.
3. Y. Narahari, C.V. Raju, K. Ravikumar, S. Shah, Dynamic pricing models for electronic business, Sadhana 30 (2005) 231–256. Part 2 and 3.
4. Пархименко В.А. Проблема автоматического управления ценой в электронной коммерции // Веб-программирование интернет-технологии WebConf 2015: материалы 3-й Между- нар. науч.- практ. конф., Минск, 12–14мая 2015г.– Мн., 2015. С. 135-136.
5. Круглов В.В., Борисов В.В. Искусственные нейронные сети: Теория и практика. – М.: Горячая линия-Телеком, 2002 – 382 с.: ил.
6. Рутковская Д., Пилиньский М., Рутковский Л. Нейронные сети, генетические алгоритмы и нечеткие системы: Пер. с польск. И. Д. Рудинского. - М.: Горячая линия - Телеком, 2006. - 452 с.
7. D. Goldberg, Genetic Algorithms in Search, optimization, and Machine Learning, Addison-Wesley, 1989.
8. Kröse B., van der Smagt P. An Introduction To Neural Networks, Eight Edition, November 1996.
9. Хакен Г. Принципы работы головного мозга: Синергетический подход к работе мозга, поведению и когнитивной деятельности. – М.: ПЭР СЭ, 2001. – 351 с.

ВНЕДРЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ ГАПОУ «НТТ»

Сафина Л., Тогулева О. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель информатики

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Кашапова З.Т.

Научный руководитель – преподаватель информатики

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Панкова Н.В.

Были времена, когда все товары на полках магазинов имели свой индивидуальный ценник. При расчёте за товар, кассир был вынужден вручную производить подсчёт, что было очень трудно.

Но что мы видим сегодня? Теперь все знают, что в большинстве случаев в магазинах появились ценники на полках, а не на отдельных продуктах. Вместо этого, каждый товар имеет штрих-код, а кассиры просто их сканируют.

Сегодня, если внимательно осмотреться вокруг, можно подметить новый тренд и дело вот в чём. Появился новый тип штрих-кода. Метку можно найти в магазинах, кинотеатрах, ресторанах, журналах и других местах. Новые коды выглядят как черно-белая футуристическая головоломка. О чем идёт речь? QR-коды, конечно!

Аббревиатура QR означает «быстрый доступ», а сам маленький квадратик матричного кода способен удержать огромное количество информации в виде текста, цифр, схем и изображений. Сканировать можно телефоном или видеокамерой любого устройства. Владелец бизнеса может разместить в QR-коде различную рекламу, режим работы заведения, его меню, а также с помощью него оповестить гостей о проведении акций, лотерей и розыгрышей, оплата мобильным банком.

Кроме того, сканирование QR-кода позволяет компании собирать данные о человеке, который посмотрел его. Помимо этого можно узнать, какой тип устройства был использован при сканировании, где код был просканирован, время суток, день недели, месяц и другое. Разные типы данных могут помочь маркетологам сфокусировать определённую рекламу, чтобы сделать её ещё более эффективной.

Так как QR-код очень прост в применении, мы предполагаем использовать его у нас в техникуме в качестве ссылки на страницу сайта столовой. Для того что бы понять заинтересованы ли наши студенты в этом сайте, мы в рамках нашего техникума провели анкетирование среди студентов на тему создания сайта столовой НТТ с переходом на него через QR-код. Его можно будет сканировать при входе в столовую, в разделе объявлений

социальных сетей посвященных нашему техникуму, на информационных табличках расположенных в здании.

Ниже представлены вопросы анкеты:

1. Питаетесь ли вы в нашей столовой? (Да / нет)
2. Хотели бы вы видеть меню на каждый день (на неделю)? (Да / нет)
3. Где удобнее ознакомиться с меню? (Интернет / Столовая)
4. Нужен ли сайт столовой НТТ? (Да / нет)
5. Знаете ли вы, что такое QR-код ? (Да / нет)
6. Пользуетесь ли Вы Сканером QR-кодов? (Да / нет)
7. Удобно ли пользоваться QR-кодом при переходе на сайт столовой? (Да / нет)
8. Что предпочтительнее отобразить на сайте столовой
 - Меню
 - Иметь возможность резервировать блюда
 - Иметь возможность оставить свои пожелания о тематических днях
 - Что бы вы еще хотели в дальнейшем видеть на этом сайте?

По результатам проведенного анкетирования было выявлено, что 44% питаются в столовой и более 50% не питаются.

Более 90% студентов были за создание сайта столовой НТТ.

87% студентов хотят видеть меню на каждый день и 13% на неделю.

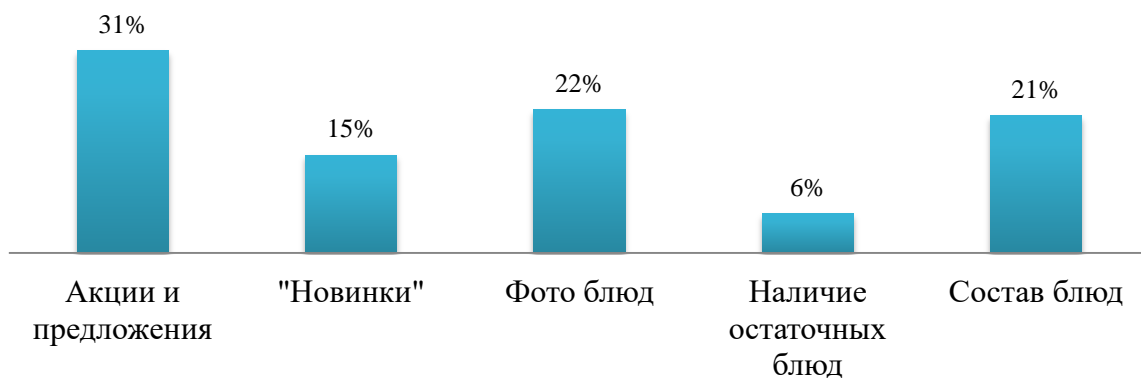
Более 95% ответили, что хотят иметь возможность резервировать блюда.

Менее 20% ответили, что не знают значение и применение QR-кода.

По ответам на вопрос по предложениям дальнейшего развития сайта были выявлены следующие предложения:

1. Акции и специальные предложения-более 30%
2. Новые блюда-более 10%
3. Фотографий блюд-22%
4. Наличие остаточных блюд-6%
5. Состав блюда-21%

Предложения для развития сайта



В результате проведенного тестирования на странице сайта будут следующие разделы:

1. Меню выпечки на неделю
2. Меню блюд на каждый день
3. Традиционные дни
4. Резервирование блюд
5. Количество остаточных блюд
6. Меню напитков

Так как переход на сайт с использованием QR-кода это в наше время очень актуально, то данная услуга не должна никому составить труда пользоваться ею. Проведя анкетирование, мы удостоверились, что обучающимся понравится создание сайта столовой. Обучающиеся также написали свои пожелания, которые в дальнейшем обязательно учтутся и будут созданы. С созданием сайта столовой наш техникум не только упростит себе работу, но и будет развиваться с созданием новых разделов на сайте, которые будут интересны всем. Создание QR-кода даст легкий доступ перехода на сайт столовой нашего техникума, который облегчит работу и сотрудникам столовой, и получение услуги обучающимся и сотрудникам техникума.

Мы считаем, что тема, которую мы начали подробно разбирать, очень актуальна в нашем информационном обществе. Она помогает облегчить социальные нужды и дает возможность усовершенствования работы системы общественного питания. Что дает толчок к усовершенствованию обслуживания в предприятиях питания.

Список использованных источников

1. Что такое QR код и как он работает. Центр Торгового Оборудования ООО "Вектор". [Электронный ресурс]: <http://cto34.ru/index.php/o-nas>
2. Современные технологии в помощь бизнесу общественного питания. сайт FoodHouse. [Электронный ресурс]: <https://www.foodhouse.pro/o-nas/>

ТЕЗИСЫ К ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ ПО ИНФОРМАТИКЕ
«ИСПОЛЬЗОВАНИЕ GOOGLE CLASSROOM»
ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

Спасов А.А. ГАПОУ «НАТ», г. Нурлат

Научный руководитель – преподаватель общеобразовательных дисциплин

ГАПОУ «НАТ», г. Нурлат,

Гаврилова О.В.

Проблема исследовательской работы – некоторые образовательные учреждения используют дистанционный формат обучения. Перед техникумом, решающей реализовать онлайн-обучение в первый раз, появляется сложная проблема: как подобрать правильную платформу? В целом рекомендую ознакомиться с бесплатной, удобной платформой Google Classroom, что объединяет необходимые сервисы Гугл, организованные специально для учебы.

Цель исследовательской работы: понять как преподаватель и студент применяют Google Classroom» для обучения.

Гипотеза: Предположим, то что платформа не всем известна в мире на данный момент, поэтому в будущем, вероятно, она будет сочетать в себе богатство функционала.

Задачи:

- создать личный класс/курс;
- организовать запись учащихся на курс;
- делиться с обучающимися учебным материалом;
- предложить задания для учащихся;
- оценивать задания учащихся и наблюдать за их прогрессом;
- организовать общение учащихся.

Методы исследования: изучение краткой инструкции по созданию онлайн – курса в сети Интернет.

1. Перейдите в Google Classroom при помощи ссылки или главного меню в браузере;
2. Система предложит для Вас избрать статус учащегося или преподавателя;
3. Создайте курс;
4. Переходим к настройке заполнению курса;

В Ленте будут отображаться все задания и объявления, которые преподаватель опубликует для студентов.

5. Создайте задание, нажав на кнопку в правом нижнем углу и выбрав пункт меню «Создать задание»;

6. В открывшемся диалоговом окошке нужно ввести задание, пояснение к заданию, заглавие темы. Можно прикрепить задание в виде файла с Гугл Диска, ссылки. Возможно определить срок сдачи задания;

Еще вероятен вариант формирования вопроса, сотворения объявления и применения задания вторично (в том числе из иного курса). Задание вполне вероятно предназначить как для всех студентов, например и для группы или же 1-го. Выпавшее задание отобразится в ленте:

Оповещение о задании будет отправлено на электронную почту учащимся.

7. После этого, как мы подготовили курс, нужно пригласить в него студентов. Для этого необходимо переключиться в раздел «Учащиеся» и надавить на кнопку «Пригласить учащихся» либо проинформировать им код Вашего курса:

В открывшемся диалоговом окошке необходимо ввести адреса электронной почты студентов, или же их фамилии, в случае если вы пользуетесь Гугл Suite. Еще вероятен вариант введения названия группы, при условии, что админ их уже сформировал:

Приглашение будет отправлено студентам на личную электронную почту.

8. Для этого, чтобы получить наибольший результат от применения Google Classroom, нужно выполнить подготовительную работу со студентами, нацеленную на организацию доступа к заданию:

-ввод логина и пароля;

-проверка почтового ящика на дисциплину оповещения о новом задании в Google Classroom;

-отправка ответа в виде файла.

Как учащийся выполнит задание и вышлет ответ в виде файла, преподаватель имеет возможность безмятежно приступить к проверке работ учащихся.

Для этого переходим к заданию в раздел «Работы учащихся» и выбираем из списка учащегося, который сдал работу и осуществляем контроль выполненного задания и выставляем отметку.

Чтобы учащийся получил уведомление о проверке и выставленной отметке, нужно нажать кнопку «Вернуть», заодно, преподаватель сможет прокомментировать работу.

Этим образом, процесс оценивания работ охватывает всех учащихся в классе, в том числе и в случае если такой студент отсутствовал на занятии по какой-либо причине.

В результате исследования в Google Classroom не учтена вебинарная комната, впрочем данная неувязка решается достаточно элементарно. Педагог имеет возможность применить способности YouTube или Google Hangouts, которые дают возможность выполнить онлайн встречу с обучаемыми, т.е. со студентами.

В Google Classroom отсутствует электронный журнал (табель успеваемости обучаемого). Такая возможность удобна для корпоративных юзеров Google Classroom.

Для разработчиков, имеющих личные аккаунты, есть лимитирования: численность участников курса не больше 250 и присоединиться к курсу в раз день имеют все шансы лишь только 100 человек.

Согласно моему суждению, Google Classroom обладает все без исключения возможности быть распространённой платформой с целью интернет-преподавания (в настоящее время некоторые функции примечаются в стадии бета-тест).

ПОЛЬЗА И ВРЕД БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ ЭНЕРГОТОНИКОВ

Тарасевич Е.С., Страхова П.В. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель биологии

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны

Глумова Н.П.

История возникновения энергетических напитков. Издревле люди пользовались природными стимуляторами, повышающими жизненный тонус. Так сложилось, что исторически в Юго-Восточной Азии и Китае – чай; на Ближнем Востоке это был кофе; в Индии пили и чай, и кофе; в Южной Америке – мате, в Африке – орехи кола. На Дальнем Востоке, в Сибири до сих пор популярны такие стимулирующие растения, как женьшень, элеутерококк, лимонник китайский, аралия и другие. Использовались и более мощные и ныне запрещённые стимуляторы – например, листья коки – в странах Южной Америки, хвойник (эфедра) – в Азии.

Первые энергетические напитки – энергетики – появились в Японии в начале 1960 годов; они продавались в бутылках из темного стекла, похожих на те, в которых продают лекарства. Еще в 1929 году в Великобритании энергетический напиток, предположительно, ускоряющий выздоровление, давали пациентам в больницах. Приобрести такие напитки в открытой продаже жители Великобритании смогли лишь в 80-х годах. В США энергетические напитки начали продавать в 1985 году. Энергетики, напитки, бодрящие тело и дух, были завезены в Россию в середине 90-х годов, но после 2000 года рынок этих напитков снизился практически до нуля. Сейчас он переживает в России второе рождение. По данным ВОЗ, в 2013 году объём энергетиков составил 2,5-2,8 миллионов литров, по сравнению с 2002 годом он увеличился на 30-35%. Они опять стали пользоваться популярностью.

Что происходит в организме после употребления энергетика?

Эффект у всех напитков схожий: стимуляция и повышение активности эндокринной, нервной, сердечно-сосудистой, пищеварительной систем и мочевыделительной систем!

Организм работает с максимальной нагрузкой, в крови повышается уровень адреналина и организм испытывает дополнительный стресс.

В результате:

- повышается тревожность и напряженность;
- появляется тремор конечностей;
- учащается пульс;
- повышается давление;
- уровень глюкозы в крови увеличивается;
- учащаются позывы к мочеиспусканию.

К побочным эффектам стоит отнести:

- нарушения сна и бессонницу;
- у лиц с психическими нарушениями – наблюдается развитие зрительных и слуховых галлюцинаций;
- аритмия;
- гипертонический криз;
- боли в груди на фоне высокого АД;
- тошноту, рвоту;
- кишечные колики и диарею;
- мышечные судороги;
- ускоренное разрушение зубной эмали;
- обезвоживание;
- появление избыточной массы тела и ожирение.

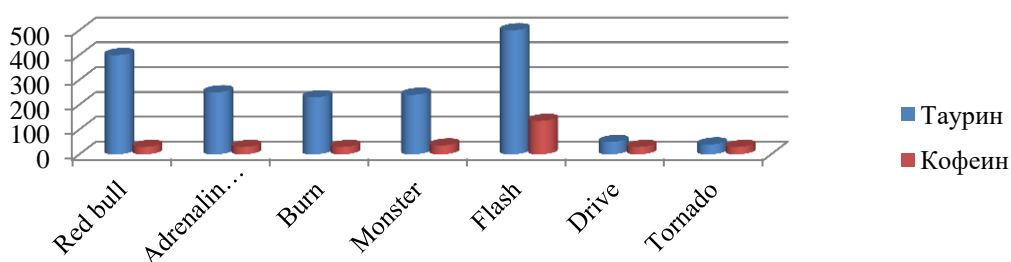
Химический состав энергетических напитков

Показатель	Flash	Red Bull	Burn	Adrenaline Rush	Bullitt
Объем	0.5л	0.25л	0.25л	0.25л	0.25л
Энергетическая ценность	46ккал	45ккал	61ккал	52ккал	48ккал
Углеводы	11.8г	11.3г	14.3г	13.0 г	11.0 г
Кофеин	27мг	75мг	87.5мг	30мг	30мг
Таурин	120мг	399мг	300мг	240мг	240мг
Женьшень	4.8мг	4.8мг	4.8мг	4.8мг	4.8мг
Витамин В2	0.5мг	0.5мг	0.5мг	0.5мг	0.5мг
Витамин В3	6.0 мг	8.0 мг	0.58мг	7.3мг	7.3мг
Витамин В5	1.5мг	2.0 мг	0.11мг	0.11мг	2.0 мг
Витамин В6	0.6мг	2.0 мг	0.06мг	0.8мг	0.8мг

Витамин В12	0.002мг	0.002мг	0.4мг	0.4мг	0.0004мг
Витамин С	25.0 мг	36.1мг	36.1мг	36.1мг	36.1мг
Инозит (инозитол)	-	10мг	-	21.7мг	-
Глюкуронолак-тон	0.24%	-	+	-	+
Экстракт гуараны	-	-	+	+	-
Искусственные красители	Желтый	Желтый	Малиновый	Желтый	Желтый

Вредность энергетических напитков. Какое действие на организм способна оказать эта «термоядерная» смесь? Суть энергетических напитков – дать прилив сил и энергии. По идее, действие такого напитка свою задачу выполняет. На деле же энергетический напиток не прибавляет энергии ни на грамм. Он воздействует на организм, мобилизуя внутренние ресурсы, что и вызывает кратковременный прилив сил. Это лишь кратковременная эйфория, которая пройдет за считанные часы, а дальше будет тревожно, скверно и появятся панические атаки. В основном энергетики употребляют старшие школьники, студенты и офисные работники, не успевающие выполнить свою работу в срок, некоторые спортсмены, уставшие водители и все те, кто устал, но должен сделать ещё много дел.

Статистика по вредности энергетических напитков.



Исходя из данных, которые можно увидеть на этой диаграмме, следует сделать вывод, что энергетический напиток под названием «Flash» является самым вредным энергетическим напитком.

Взаимодействие энергетиков с алкоголем. Привыкшие к безалкогольным энергетикам, вскоре совершают следующий шаг, спиртосодержащие коктейли. При этом сочетание энергетика и алкоголя – может привести к самым серьёзным последствиям. Выпив энергетика, человек чувствует себя бодрым, но алкоголь делает своё дело. Алкоголь и алкалоид (кофеин) выполняют противоположное действие в организме (один тонизирует, второй угнетает). При одновременном употреблении энергетического напитка и алкоголя человек теряет чувствительность к воздействию алкоголя и перестаёт чувствовать меру выпитого, что может привести к отравлению. В организме происходит потеря жидкости, больше, чем при употреблении только алкоголя.

Альтернатива энергетическим напиткам.

1) Кофе – напиток содержащий кофеин (алкалоид). Прогоняет сон, но в больших количествах обладает мочегонным действием, повышает давление, а кофе, выпитый на голодный желудок может привести к гастриту.

2) Цельнозерновой хлеб из зёрен пшеницы или риса. Может избавить от утомления, вялости, бессонницы, апатии так как содержат магний. Именно дефицит магния является причиной вышеперечисленных симптомов.

3) Шоколад – это быстрый углевод и способен зарядить энергией на несколько часов. Так как он содержит алкалоид (кофеин), который есть в какао бобах. Лучше выбирать горький шоколад – в нем меньше калорий и больше полезного какао, которое и дает энергию.

4) Овсянка – это медленный углевод, который даёт силы на весь день. Расщепляясь постепенно, она плавно повышает уровень сахара в крови, позволяя избежать инсулиновых скачков, которые ведут к появлению чувства голода.

5) Фрукты, а особенно, цитрусовые содержат большое количество витамина С (аскорбиновой кислоты), который повышает иммунитет и поддерживает жизненный тонус на высоком уровне. Зимой лидер по содержанию аскорбинки – квашеная капуста. Вялости – одного из проявлений авитаминоза – вы точно избежите до обеда.

Вывод:

Систематическое употребление энергетиков вызывает психологическую зависимость, и может привести к психическому истощению и упадку сил.

Список использованных источников

1. Рынок энергетических напитков в России – Электронный ресурс:
<http://www.foodsmarket.info>

2. В России могут запретить энергетические напитки– Электронный ресурс:
<http://medkarta.com/?cat=new&id=296&s=120>

Здоровье! Энергетические напитки – Электронный ресурс:
<http://www.sunhome.ru/journal/17433>

ФИШИНГ

Тухбатова А., ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель информатики
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Тюскова Н.Н.

Фишинг - переводится с английского как "рыбная ловля" и представляет собой современный вид мошенничества в Интернет. Суть его заключается в выуживании у

пользователя конфиденциальных данных (логинов и паролей). Мошенники рассылают электронные письма с заманчивыми предложениями известных фирм, банков. Могут присылать личные сообщения в социальных сетях. В этих письмах и сообщениях часто имеется ссылка на поддельный сайт, который практически не отличается от оригинального. После того, как пользователь перейдет по этой ссылке, на него воздействуют различными психологическими приемами для того, чтобы он ввел свои логин и пароль.

Сама схема фишинга описывалась еще в 1987 году, а термин ей присвоили только в начале 1996 года. Сначала мошенники занимались подделыванием номеров кредитных карт, но после того, как были приняты меры для предотвращения этого, они занялись поиском возможности доступа к чужим аккаунтам. Для этого они, через программы обмена сообщениями, и просили жертву "подтвердить информацию по платежу" или "подтвердить свой аккаунт". После получения всей нужной информации, преступник мог совершать различные мошеннические действия.

И по сей день фишинг постоянно модернизируется и развивается. Сейчас для мошенников самым лакомым кусочком является клиенты платежных систем. В США мошенники имеют значительную часть базы по налогоплательщикам, поэтому им не приходится рассылать случайные письма, для определения, каким банком пользуется жертва-эта информация у них уже есть. Последние атаки фишеров были направлены на людей, занимающих большие посты в различных компаниях.

Очень полезны для фишеров - социальные сети. Здесь можно собрать богатый урожай личных данных пользователей.

В 2006 году был создан компьютерный червь, который в международной социальной сети MySpace разместил много ссылок на сайты-фишеры. В 2008 году похожий червь также распространился и ВКонтакте.

Данный вид мошенничества в социальных сетях очень успешен. Считается, что более 70% атак становятся успешными и наносят огромный ущерб жертвам. Так за 2004 год фишеры украли около 2,4 млрд. долларов и количество жертв насчитывало 3 миллиона человек. С каждым годом эти цифры стремительно растут.

Методы борьбы с фишингом

Информирование пользователей.

Людям объясняют, как различить фишинг и как с ним бороться. Если пользователю приходит на почту письмо, в котором требуется подтвердить какую-либо свою учетную запись (или с подобной мошеннической просьбой), то желательно связаться с компанией, которая отправила это сообщение и проверить, действительно ли оно. При этом также

рекомендуется самому вводить адрес в адресную строку браузера (без использования гиперссылок).

Почти все оригинальные сообщения от организаций содержат какую-либо личную информацию, которая недоступна компьютерным мошенникам. Например, обращение по имени, а письмо от фишеров чаще содержит общее обращение ("Уважаемый", "Дорогой") или часть номера счета пользователя (но только не первых цифр, поскольку они одинаковы у всех пользователей банка).

Технические методы.

Во многих браузерах существует список сайтов фишеров и при открытии страницы, она сверяется с этим списком.

Некоторые сайты применяют усложненную систему авторизации: пользователь выбирает личное изображение, которое всегда показывается вместе с окном логина/пароля.

В электронных почтовых ящиках есть спам-фильтры, которые уменьшают количество сообщений от фишеров.

Существуют компании, предлагающие финансовым организациям свои услуги по круглосуточному анализу и закрытию сайтов фишеров.

Юридические методы.

Первый иск против фишера был подан в США в 2004 году. В нем обвинялся подросток из Калифорнии, который сделал дубликат сайта AOL (поставщик онлайн-служб), а также занимался воровством данных кредитных карт.

В России первое крупное дело, связанное с фишерами началось в 2009 году, тогда были похищены 6 миллионов рублей. Менее крупные дела рассматривались и раньше. Так в 2006 году Юрию Сергостьянцу дали 6 лет условного срока и штраф 3 миллиона рублей в пользу брокерских компаний из Америки.

Огромной проблемой для расследования подобных преступлений является нехватка кадров, обладающих достаточными знаниями, чтобы расследовать дело и потом выдвинуть приговор.

Список использованных источников

1. <https://www.kaspersky.ru/blog/how-to-avoid-phishing/5411/>. Дата обращения 9 марта 2020.
2. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Фишинг>. Дата обращения 7 марта 2020.
3. <https://www.avast.ru/c-phishing>. Дата обращения 9 марта 2020.
4. <https://www.protectimus.com/blog/7-tips-from-phishing-scams/>. Дата обращения 9 марта 2020.

ПРИМЕНЕНИЕ СИСТЕМ ЛИНЕЙНЫХ УРАВНЕНИЙ В ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫХ ЗАДАЧАХ НА ПРИМЕРЕ СХЕМ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЦЕПИ

Ясавиев Ф.Ф., Васильев В.С. ГАПОУ «ЕПК», г. Елабуга

Научный руководитель – преподаватель математики

ГАПОУ «ЕПК», г. Елабуга,

Павлова П.А.

Одним из важных факторов социального прогресса, в условиях активно разворачивающихся инновационных процессов становится готовность подрастающего поколения к переменам, участию в них и принятию нового как ценности. Большое значение при этом приобретает подготовка специалиста среднего звена, владеющего глубокой предметной компетенцией, профессиональной культурой и организаторскими способностями. Многие проблемы экономического, управленческого, технического характера сводятся к математическим задачам, при решении которых применяются системы линейных уравнений.

Студенты средних профессиональных образовательных организаций должны обладать и общими, и профессиональными компетенциями. Одной из профессиональных компетенций является участие в планирование основных показателей производства.

При изучении материала по специальным дисциплинам приходится сталкиваться с некоторыми расчетами, в том числе расчет определенных физических величин при изучении схем электрической цепи. В теоретическом плане – это проблема создания математической модели (системы линейных уравнений) по условию задачи профессионального цикла. В практическом плане – проблема применения методов к решению составленной системы линейных уравнений.

Цель исследовательской работы: изучить применение систем линейных уравнений в практико-ориентированных задачах, связанных с расчетами физических величин в схемах электрических цепей.

Задачи исследования:

1. Изучить учебно-методическую литературу по теме.
2. Изучить и проанализировать аналогичные исследования в данной области.
3. Изучить математические методы решений систем линейных уравнений.
4. Применение систем линейных уравнений в практико-ориентированных задачах.
5. Обосновать полученные данные.
6. Использовать результаты исследования в задачах профессионального цикла.

Гипотеза исследования: предположим, что используя математические методы, мы можем рассчитать физические величины при изучении схем электрических цепей.

При изучении работы увлажнителя воздуха, можно столкнуться с определенной схемой электрической цепи.

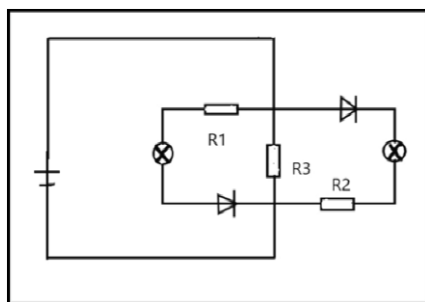


Схема включает в себя следующие компоненты: три резистора, провода, источник тока, две лампочки. Используя омметр, мы получили следующие измерения: сопротивление резистора $R_1 = 4\text{кОМ}$, $R_2 = 9\text{кОМ}$, $R_3 = 1\text{кОМ}$. Вольтметром измерили напряжение сети, получили данные результаты $U_1 = 30\text{В}$, $U_2 = 10\text{В}$. Сформулируем

следующую задачу.

ЗАДАЧА. Дана схема электрической цепи. Известны сопротивления резисторов $R_1 = 4\text{кОМ}$, $R_2 = 9\text{кОМ}$, $R_3 = 1\text{кОМ}$ и напряжения на участках цепи $U_1 = 30\text{В}$, $U_2 = 10\text{В}$. Найти токи в ветвях данной цепи.

По схеме, зная, где находятся резисторы, мы можем определить направления токов. Первый идет против часовой стрелки, второй – по часовой. Проходя через третий резистор, три тока сходятся в узле. Зная основные законы электродинамики, закон электротехники, можно составить уравнения решения задачи: $4000I_1 + 1000I_3 = 30$, $9000I_2 + 1000I_3 = 10$, $I_1 + I_2 - I_3 = 0$. Возникает вопрос: Каким способом можно решить эти уравнения? Ясно, что нужно составить систему из этих трех уравнений с тремя неизвестными.

На 2 курсе студенты средних специальных профессиональных учебных заведений изучают дисциплину «ЕН.01. Математика». По содержанию ФГОС в данной дисциплине предусматривается изучение темы «Системы линейных уравнений», методов вычислений - метод Крамера, метод Гаусса, метод обратной матрицы.

Рассмотрим алгоритм применения систем линейных уравнений в данной задаче.

1. Обозначить через I_1 – ток, проходящий через первый резистор, I_2 – через второй резистор, I_3 – через третий резистор.

2. Составить систему линейных уравнений по условию задачи

$$\left. \begin{aligned} 4000I_1 + 1000I_3 &= 30, \\ 9000I_2 + 1000I_3 &= 10, \\ I_1 + I_2 - I_3 &= 0. \end{aligned} \right\}$$

3. Решить составленную систему уравнений методом Крамера.

$$\Delta = \begin{vmatrix} 4000 & 0 & 1000 \\ 0 & 9000 & 1000 \\ 1 & 1 & -1 \end{vmatrix} = (-36000000 + 0 + 0) - (9000000 + 4000000 + 0) = -49000000 -$$

определитель системы

$$\Delta_1 = \begin{vmatrix} 30 & 0 & 1000 \\ 10 & 9000 & 1000 \\ 0 & 1 & -1 \end{vmatrix} = (-270000 + 0 + 10000) - (0 + 30000 + 0) = -290000$$

$$\Delta_2 = \begin{vmatrix} 4000 & 30 & 1000 \\ 0 & 10 & 1000 \\ 1 & 0 & -1 \end{vmatrix} = (-40000 + 30000 + 0) - (10000 + 0 + 0) = -20000$$

$$\Delta_3 = \begin{vmatrix} 4000 & 0 & 30 \\ 0 & 9000 & 10 \\ 1 & 1 & 0 \end{vmatrix} = (0 + 0 + 0) - (270000 + 40000 + 0) = -310000$$

$$I_1 = \frac{\Delta_1}{\Delta} = \frac{-290000}{-49000000} = \frac{29}{4900} \approx 0,0059$$

$$I_2 = \frac{\Delta_2}{\Delta} = \frac{-20000}{-49000000} = \frac{1}{2450} \approx 0,0004$$

$$I_3 = \frac{\Delta_3}{\Delta} = \frac{-310000}{-49000000} = \frac{31}{4900} \approx 0,0063$$

4. Перейти к условию задачи (ответить на вопрос и записать ответ).

Решением данной системы будет $I_1 \approx 0,0059$ А ток, проходящий через первый резистор, $I_2 \approx 0,0004$ А - через второй резистор, $I_3 \approx 0,0063$ А - через третий резистор.

Результаты данной исследовательской работы могут применяться в других исследовательских работах. Свойства электрической цепи математически описываются формулами. Следовательно, влияние параметров модели цепи на ее свойства можно оценить по зависимостям соответствующих формул цепи от величин заданных параметров.

А также результаты данного исследования могут быть использованы на занятиях по математике в колледже для обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена. Студенты наглядно увидят применимость систем линейных уравнений в задачах профессионального цикла.

Список использованных источников

1. Адлер Ю.П., Герман А.Д., Герановский Ю.В. Планирование экспериментов при поиске оптимальных условий. – М.: Наука, 1971, 284 с.
2. Лунгу К.Н. Сборник задач по высшей математике. 1 курс / К . Н. Лунгу, Д. Т.Письменный, С. Н. Федин, Ю.А. Шевченко. – 9-еиз. – М.:ААрис-пресс, 2013.-576 с.: ил. – (Высшее образование).
3. Трохименко Я.К. Метод обобщенных чисел и анализ линейных цепей. Изд-во «Советское радио», 1972-212ст
4. Методология и технология опытно-экспериментальной работы в педагогике профессионального образования: коллект. монография / под ред. Г.В. Мухаметзяновой – Казань: Идел-Пресс, 2011. - 416 с.
5. ЩигOLEв С.М. Математическая обработка наблюдений. – М.: Главное изд. Физ.-мат. Лит., 1962. 344 с.

LOM AS DESTINATION FOR CULTURAL TOURISM

Antova Dayana Lyubenova, University of Food Technologies, Plovdiv

Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

The town of Lom at an altitude of 33 m is located on the right bank of the Danube at the mouth of the river Lom. The climate is temperate continental due to the proximity of the Balkan Range and the Carpathian Mountains. The northwest, northeast and west winds prevail. Lom is the center of Lom municipality. It is 51 km away from the district center of Montana, 68 km from Vidin and 161 km from the capital Sofia. The town of Lom is located in the Danube tourism region.

The purpose of the present article was to evaluate Lom's attractiveness as a tourist destination.

Discussion

The history of the town of Lom is rich and old. According to archaeological excavations, the area was inhabited by the Thracian Moesi tribe, belonging to the Indo-European racial branch. They roamed the Balkan Peninsula in the 12-14th centuries BC when the Trojan War was fought. There are mounds and trenches preserved from that time. The Thracians lost their independence in the 4th century BC. The Thracians were conquered by Philip II of Macedon. In the period 280 - 213 BC the area was conquered by Celts who invade the Danube. In 29 BC the governor of the Roman province of Macedonia, Marcus Licinius Crassus, conquered the area and renamed it after the brave, persistent but small tribe Provincia Moesia.

The port of Lom plays an important role in the economic development of the city. In 1978, the port of Lom was the second most important Bulgarian port on the Danube after Rousse. Cruise ships provided a steady stream of tourists contributing to the local economy. By 2020, the situation is radically different. Danube cruises are in transit.

A pan-European transport corridor VII (northwest-southeast) passes through the city, passing through the Rhine-Danube river, with a length of 2300 km. This transport corridor plays a key role in the connection between Bulgaria, which is the easternmost border of Europe, and the Asian countries beyond the Black Sea. Therefore, many heavy goods vehicles are engaged in transport, which is the main reason for the continuous destruction of the road infrastructure and the formation of landslides.

Lom is an agricultural area. In 1978, the city grew industrially, and workers were mainly from the surrounding villages. This leads to an increase in the population of the city. In 2020, there is a demographic collapse. Mortality rate is higher than fertility, and young people leave the city,

leading to depopulation. Transport accessibility of Lom is provided by three railway, road and river stations, which provide active passenger traffic. In 1978, the transport stations transported 13,500 passengers daily. Today, the figure is many times lower, which has led to redundancies over the years, reducing the number of train tracks and closing bus routes. Transport services to citizens nowadays are also provided by taxi cars. At the beginning of 2020, the tourist superstructure comprises 3 hotels, 8 restaurants and 5 diners.

The city center is a pedestrian area and along with its main street along which it is located is well arranged. Representative public buildings include the Community Center (Chitalishte), the Courthouse, the Municipality, the Post Office, the River Station, the Bus Station, and the Sports Hall. The Community center is named Postoyanstvo (permanence) and together with that of Svishtov are the first in the country. Landmark buildings, cultural monuments are in a state of disrepair. Most are even sold to individuals who obviously do not consider it necessary to restore them or at least to properly care for them. Along with the library activities, the history of the Lom Community Center in the 1950s is connected with the first Bulgarian theatrical performances. In 1856, Pishurka, with the help of Angelaki Ivanchov, staged the The-long-suffering-Genoveva play - the second theatrical performance in Bulgaria. The success of the performance encouraged the artists and only two months later a new play was staged. Again with success.

The intensive cultural life in Lom during the 1950s involved as well as the women. In 1857, the first Bulgarian women's society, called the "Virtue Women's Society," was formed, with its chairman Elena Tsiganelaska.

A place with tourist potential that citizens and visitors of Lom attend for their leisure and walking is the Danube Park. It underwent a major reconstruction several years ago.

The Town History Museum is located in the old municipal building, built by the second Russian commandant of the city captain Nechaev in 1878-1880. Now, it is declared a cultural monument. The first floor houses the Archeology department, the storage facility and the darkroom. Roman bronze plastics and ceramics from the Late Bronze Age are of particular interest. On the second floor the other two departments - the National Liberation Struggles and the Renaissance and the History of Capitalism and the Revolutionary Labor Movement, are located. In 1978 the museum has developed extensive research, cultural, mass and promotion activities. It was recognized as a reputable scientific and cultural institute. Annually, the total visitor number was approximately 75-85 thousand people, mainly Bulgarian residents but the number of international visitors was not so low. More than 25,000 exhibits, many of national importance, have been collected in the museum's collection and exposition. A branch of the Lom Museum of History is the Historical Barge Museum in the Danube Garden. The exposition tells of the white terror of the Spitz commands during the

September Uprising of 1923. Part of the detained insurgents were captured and killed in it, and thrown into the Danube.

In the garden behind the square are monuments of Krustyo Pishurka (1823-1975) and Nikola Parvanov (1837-1872). Pishurka is the founder of the school, community center, theater and women's society in Lom. Nikola Parvanov is the founder of the class school and the student association of the city.

The oldest professional newspaper selling booth in Bulgaria was built in Lom in the early twentieth century. It was built in the style of late Secession made of Carpathian pine.



Photo 1. The booth in the past and nowadays

Newspapers and magazines, as well as philatelic issues were sold in the booth. Advertisements and announcements, engagement and wedding invitations, and obituaries were other part of the booth activities. The *Ilyustrovana sedmitsa* magazine in its issue 145 of October 4, 1925 ranked the building as the most beautiful newspaper sales booth in Bulgaria. Nowadays, it is restored to its authentic form. It is now a cultural monument of local importance, in which newspapers and magazines continue to be sold.

A popular tourist site is the Hunting Park (about 4 km from the town), Chaika Beach at the western end of the town and the Vineyard beach about 5 km east of the town.

The Holy Trinity Dobridol Monastery is in the vicinity at about 25 km west of town. The monastery was founded in 1860 as a spiritual and enlightening hearth. The church is a rare architectural phenomenon of the Renaissance construction of the city - almost square, cruciform, one-nave, single-apse building with a dome, erected on a high ossified drum, without interior murals. The highest part of the yard is occupied by two-storey residential buildings with wooden porches, renovated and expanded, where overnight tourists are accommodated. There is a large stone fountain in front of the front door. Other tourist sites are the locations Kalenpotski grad,

Shinovets, Bagachina. Nearby are the guerrilla hideout in the village of Komoshtitsa, in the home of Boris Makedonets, the partisan dugout in the Lipena locality, the monument of the killed 68 September insurgents near Gorna Gnojnitsa village in Chernovrashki Shumak locality, and peak Kom. Excursions and treks along the Danube are also organized: to Vidin, Archar, Kozloduy, and Silistra.

Conclusion

Forty years ago, the town of Lom was visited by hundreds of international tourists and same-day visitors. All Soviet vessels for international tourism docked at the port. Unfortunately today it is not the case. At the beginning of 2020, the port is mainly used for loading and unloading of cargo and very rarely docked by cruise ships. The revenues from tourism that go to the treasury of the city are extremely insufficient to cover the needs for the improvement and maintenance of cultural monuments. Adequate action must be taken to make this beautiful city an attractive tourist destination.

Sources of Information

- [1] 100 години културен живот в град Лом. Наука и изкуство. София, 1961.
- [2] <https://www.bnr.bg/vidin/post/100949235/v-lom-otkriha-vazstanoven-stogodishen-pavilion-za-vestnici> (accessed in February 2020)
- [3] Миланов Д. В град Лом. Медицина и физкултура. София, 1978.
- [4] Поповъ Д. Градъ Ломъ и околията му. Економическо развитие. Съкратки географски и исторични бележки. Зора. Ломъ, 1927.

РЕСПУБЛИКА МОЛДОВА – МЕСТО ДЛЯ КУЛТУРНОГО ТУРИЗМА

Барбарова О.О., Университет пищевых технологий, Болгария

Научный руководитель – доцент, доктор

Университет пищевых технологий, Болгария,

Обрешков И.О.

Введение

Культурный туризм как явление, которое существует с древних времен, сегодня переживает новый этап развития, который был восстановлен путем изменения интересов и потребностей, преобладающий у большинства туристов. В Молдове, термин «туризм» определяется Законом об организации и осуществления туристической деятельности в Республике Молдова (№ 352 - XVI от 24.11.2006 года), как совокупность отношений и явлений, вытекающих из перемещения и пребывания лиц, путешествующих за пределами своей обычной среды в течение менее одного года в целях иных, чем осуществление оплачиваемой деятельности в посещаемом месте.

Целью данной работы является рассмотрение Молдовы в качестве места для культурного туризма.

Дискуссия

В последние десятилетия развитие туризма в Молдове улучшилось с точки зрения туристических потоков, а также в диверсификации туристического спроса и туристических продуктов. Эти улучшения дают повод для оптимистичных перспектив развития индустрии туризма в Молдове. Стратегия устойчивого развития туризма в Республике Молдова устанавливает следующие формы туризма, которые были определены в качестве приоритетных: сельский туризм; эко-туризм; виноградарство и винный туризм; лечебно-оздоровительный туризм; культурный туризм и деловой туризм. Культурный туризм включает в себя первые три формы стратегии приоритетного туризма: сельский, экологичный и винный туризм. В стране также есть национальная стратегия развития: Национальная программа "Satul Moldovenesc" (2005-2015), Национальная туристическая программа "Винный путь в Молдове" (2008-2011), Национальная стратегия развития деятельности правительства. 2005-2009 "Модернизация страны и благосостояние народа", 2008-2009 гг. Программа правительства по прогрессу и интеграции, Стратегия прогресса и интеграции, Стратегия экономического роста и сокращения бедности на 2004-2006 гг.

Республика Молдова – небольшая страна, но состоящая из множества национальностей и культур со многими традициями, языками, фольклором и кулинарией. В республике насчитывается 880 групп народной музыки, большинство из которых отражают особые традиции своего региона и этнического происхождения. Молдавский народ очень веселый, есть определенные села, которые приглашают туристов ознакомиться с традициями и культурой нашей страны. Когда туристы приезжают в такие села, их встречают бокалом вина, хлебом с солью. Им показывают определенные традиции, такие как: тканые ковры, обрезка виноградников, приготовление традиционных блюд.

Туризм в Молдове сегодня - очень перспективное и успешно развивающееся направление бизнеса. Этому способствуют природно-климатические условия страны, а также ее богатое культурное наследие. Молдова - это страна с выгодным географическим положением, богатыми природными ресурсами и множеством уникальных памятников истории и культуры. Ее уникальные природные заповедники и культурно-исторические памятники сегодня привлекают множество туристов. Республика Молдова имеет богатое культурное наследие. Она имеет 140 объектов культурного наследия, которые могут представлять большой интерес для туристов. Путешествия по Молдове полны уникальных открытий для иностранных туристов - это и крупнейший в Юго-Восточной Европе скальный комплекс в Цыпова, и уникальный заповедник Пэдуре Домняскэ, и одна из девяти

крупнейших в Европе рек – Днестр, объединяющий большую часть культурных традиций, ландшафтных зон и исторический мест Молдовы. Остатки средневековых крепостей, археологические комплексы, такие как Орхеюл Векь, пещеры, дворянские особняки и загородные дома – те достопримечательности, которые может предложить для посетителей наша страна. Кишинев является столицей Республики Молдова с большим количеством памятников культурного наследия, повседневной архитектуры, которые также можно рассматривать как туристические достопримечательности. Кроме того, в Молдове есть такие туристические достопримечательности, как церкви и монастыри с уникальной архитектурой (монастыри Рудь, Фрумос, Хынку, Кэприяна, Успенская церковь и многие другие), различные музеи, объекты, научные заповедники, а также виноградники и винодельческие объекты. При строительстве определенных исторических сооружений, церквей и монастырей молдавские архитекторы избегали архитектурных повторений, находя уникальные стилистические решения, так что архитектурные традиции Молдовы представляли большой интерес для иностранцев. Огромной популярностью пользуются у туристов такие культурные объекты, как: Сорока, Ципова, Орхеюл Векь, Крикова - райское наслаждение вином, Милештий Мичь, Замок Мими. В Молдове насчитывается 142 известных виноделен, из которых 23 имеют опыт и возможности для приема посетителей, самые известные из них – Милештий Мичь, Крикова, Пуркари, Кожушня и другие. Бальнеологическое наследие нашей страны гордится исключительными бальнеологическими курортами, такими как "Букурия-Синд", "Кодру", "Нуфарул Алб".

Заключение

На сегодняшний день культурный туризм полностью отвечает потребностям одного человека в духовном развитии и совершенствовании, также туризм позволяет узнать что-то новое и интересное. Самое интересное в культурном туризме - это путешествовать и открывать для себя знания о различных этнических и культурных традициях. Путешествия, на мой взгляд, потрясающий способ познания других культур, поэтому они должны стать неотъемлемой частью жизни человека. Путешествуя, человек расширяет свое видение мира! В Молдове есть такие места, которые способны поразить и я с гордостью могу сказать, что: Республика Молдова является дестинацией для культурного туризма. Приезжайте в Молдову, наша маленькая страна вас удивит не только своим гостеприимством, но и живописными местами!

Список использованных источников

- 1) Сайт об организации Закона о туризме http://lex.justice.md/document_rus.php?id=-A5028999:391F441
- 2) Официальная страница туризма в Молдове <https://moldova.md/ru/content/turizm>

<https://voiaj.md/rom/incomingmoldova> (accessed in March, 2020)

3) Stratan, A., R. Perciun, C. Gribincea. 2015. Identifying Cultural Tourism Potentials in Republic of Moldova through Cultural Consumption among Tourists. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 188:116-121.

SERVICE QUALITY EMPIRICAL STUDY – THE CASE OF A PUB

Bogoeva Tsonka Ivanova, University of Food Technologies, Plovdiv

Mihov Filip Andonov, University of Food Technologies, Plovdiv

Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

A pub is located in the United Kingdom 20 km from central London. The pub is a large brewery called ABC and has been around since 1880. With its long history and convenient location, it has the full potential of being the best pub in the region.

The purpose of the present article was to evaluate the service quality in the pub in UK and identify areas for improvement.

Discussion

Analysis of the current situation

The owners are currently two Nepalese investors, one of whom is not in business. Upon arrival, we understand the status of the pub. The whole place was not hygienically maintained and we had to invest 2 weeks to clean it up and return it in good condition. We had to put in order all the documentation, and a week after that the final check was due before the site closure by the municipality. After tackling these tasks, we began to consider changing the menu to attract both new and old customers back. We became acquainted with the typical English dishes present on the menu and we combined Bulgarian cuisine and our own creativity and knowledge to create an attractive menu with only fresh food. We focused our eyes on the organization of the entire team. The bartenders and waiters were trained in how to serve clients and work behind the bar in a professional manner. We divided the responsibilities between each of the team and started work. As much as we succeeded, we took the time of our image on social networks. We put everything we learned so far into restoring the pub and were successful for a month and a half.

Positive sides of the pub (potential opportunities)

The pub has extremely rich equipment. There is a bar area with tables for straight standing, sofas with tables and high bar stools, and then it enters the dining room which has about 50 seats capacity and finally there is a garden which is quite large with a capacity of about 80 people with a large barbecue. The building also has a large hall in good condition on the second floor with a

capacity of 20 people and a mini bar. The entire pub base is very rich and well preserved, considering that it is 200 years old.

Analyses of the causes for the financial collapse

One of the partners sent his representative to partner with the boss. The woman in question had invested £ 2000 for a new cash system. It was also the responsibility of the partner to update the pub pages on social networks, to communicate with customers and to accept their bookings by telephone or email, but subsequently the woman disappeared within a month and a half and this responsibility was transferred to the owner and our boss, respectively.

The woman in question returned after a month and a half and began to demand her money back. After numerous conversations with the owner, the woman decided to steal the cash from the cash register, which happened several times, and no measures were taken despite the police being notified.

Owner's failure to respond to emails and maintain customer feedback had a serious impact on the business. Due to the loss of many bookings for a large number of people, we started to lose money and accordingly had to reduce the assortment on the menu.

The manager had a dog that he did not care enough for, and accordingly had complaints of contamination of the garden and people who feared him.

Trained staff started leaving because of the volatility of the owner's payments.

Due to the unfairness on the part of the pub and the owner, respectively, expressed in the imposition of double prices for alcohol for the pub and the owner, respectively, buying it from distributors, there was a problem. A brewery representative was sent for a pub check and found out about the fraud, after which the brewery owners informed all our suppliers (distributors of the brewery) to stop selling beer to us. As a result, we had an extremely poor assortment of beer, which was almost disastrous for a pub.

Possible steps to be taken

Because many people were disappointed, it would be very difficult to return, so a radical change of place would be needed. The pub should be closed until the following measures are implemented: Activate online image (refreshing the entire photo gallery); Complete refreshment of the facilities; Announcement of re-opening date (it is possible to invite a celebrity in the restaurant industry as Chef Gordon Ramsay); Finding an investor or providing capital in another way (preferably an investor who is well known to the public and trusted as a large grocery store chain; new partner).

Conclusion

Service quality empirical study of a pub was done. The current article revealed the current situation, analyzed the pros and cons, and identified possible steps to be taken.

PERNIK ON THE CULTURAL TOURISM MAP BY IDENTIFICATION OF TRADITIONAL FOODS

Dimitrova Anna-Maria Milkova, University of Food Technologies, Plovdiv
Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

Located in western part of Bulgaria, Pernik is a small town. It is located about 20 km away from the capital Sofia. Pernik is famous for its Surva International Masquerade Mummer festival held in winter months. It is one of the biggest festivals in Europe. Pernik participates in the Federation of European Carnival Cities. Because of this festival, it was officially declared the European Carnival Capital in 2009. It is my hometown.

The purpose of the present article was to enrich the image of Pernik based on its cultural diversity as well as to conduct a field survey for identification traditional foods in Pernik.

Discussion

The official religion is Eastern Orthodoxy. There aren't any mosques, synagogues and Catholic churches in the area. The patron saint of Pernik is St. Ivan Rilski. A legend has to do with finding black gold and the foundation of the town.

Once, a poor man dreamed of St. Ivan Rilski, who told him to go digging near the Tower to find black gold. The man fulfilled the saint's orders and thus the Old Mines were discovered. People started working in the mines until one day when the walls collapsed and blocked the entrance. Among the workers, there was the man who discovered the mines. The workers remained inside waiting for their certain death. Unexpectedly, out of nowhere a glow appeared. The miners dug the collapsed coal little by little and crept forward until they came out of another entrance that no one knew about before. When the workers came out, they saw a tall, lean, bearded old man wearing a candle. Although there was a strong wind, the candlelight remained. The miner, who found the mines, exclaimed: „This is St. Ivan Rilski! He showed me that there is coal here, he is our protector. Before I went to work my wife had told me that today was St. Ivan Rilski's day. Since then, the miners don't work on the day of the saint, which is celebrated on October 19, and this is the patron saint of the city. This is a small part of my city's history but now the fabulous world of cooking in Pernik region will be revealed.

A study was conducted at the end of 2019. Among the dishes, only a few of them are described here. In Bulgaria as well as in Pernik region, people are raising animals and farming on their own. Many foods are prepared with wheat flour such as zelnik, bread, tutmanik, mekitsi, and kozunak.

Zelnik (made from green vegetables) is typical food of Pernik. It is prepared with sour cabbage, onion, patience dock, spinach, and nettle. This dish is made with homemade phyllo pastries. The technological process includes the following steps: Flour (1 kg), salt (1 tbsp), and yeast are mixed and cold water is added to the mixture. Dough is formed into small balls and left at room temperature to rise. The cabbage and leek are finely chopped and fried with small amount of oil in a pan. Each phyllo pastry is filled with the vegetable mix, is rolled, is placed in a baking tray, and baked in an oven.

Varivo is a winter dish that could be translated as sauerkraut pork stew. The ingredients comprise lard, salo, paprika, dried peppers, and homemade smoked meat. The technological process includes the following steps: The sauerkraut is cut and placed in a clay pot and smoked pork is added on it. Then the remaining cabbage, salo, paprika, and dried peppers are added and some sauerkraut brine. The food is cooked at low temperature for a few hours.

Boza is a beverage temptation from Pernik. The trademark for Bulgaria is the Radomir Boza. Boza is dark and hazy, sweet and sticky, thick and tender beverage. Known since ancient times, it is an oriental elixir, with chickpeas, spelt and cinnamon. Radomir (Pernik region) is the Bulgarian capital of boza. The people from Radomir are recognized as the outstanding masters of boza in Bulgaria. In general, boza is prepared with water, rye, millet and wheat, boiled for about three hours, and then it is cooled. The homemade boza is prepared as follows: Sugar and water are added to golden baked flour and boiled. After lactic acid fermentation and sugar content around 10-12%, boza is ready to be consumed. It has specific brownish color, sweet taste, and smell.

Conclusion

The current study identified traditional family foods and beverages from the region of Pernik. All technologies were depicted.

SERVICE QUALITY EMPIRICAL STUDY – THE CASE OF A HOTEL RESTAURANT IN SUNNY BEACH

Sherifova Felyat Kyamilova, University of Food Technologies, Plovdiv

Semov Petar Lyubomirov, University of Food Technologies, Plovdiv

Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

Galaxy Investment Group is a leading investment company and was founded in 1999. The company is focused on achieving long-term economic success. The company has invested, developed and managed a portfolio of successful projects in various areas of real estate such as hotels, residential and holiday complexes, office buildings, commercial, and industrial areas. The

company invests in projects where it identifies potential - ensuring competitive returns, high return on capital and controlled risk.

One of its successfully implemented projects is namely the Royal Beach Barceló Hotel in Sunny Beach, together with Hilton Sofia, InterContinental Sofia, Majestic Beach Resort, Royal Sun, Oasis VIP club, Domain Cave Hotel. Successfully implemented project in office buildings include Office Park Plovdiv, Royal City Business Park, etc.

Galaxy Investment Group works with customers from over 30 countries around the world. The total realized projects are 350,000 m² area and the key plots of key locations are over 1,450,000 m².

The purpose of the present article was to evaluate the service quality in the hotel in Sunny Beach and identify areas for improvement.

Discussion

The distinctive and modern Barceló Royal Beach is located in the heart of Sunny Beach Resort, right next to the beach. The hotel has 311 rooms and suites, 3 restaurants, a day and night bar, a modern and elegant SPA center, swimming pools of different sizes and locations, a fitness center with various facilities, comfortable, spacious and bright conference and event rooms with a capacity of up to 180 people. Underground parking on two levels provides great advantage and convenience to the guests of the hotel in the very center of the resort.

The Barceló Group was founded in 1931 by Simon Barcelona on the island of Mallorca (Spain). The history of the large hotel chain begins with the creation of a small family-run business specializing in the transportation of people and goods, located in the city of Felantix, Palma de Mallorca (Spain). The Barceló Group has grown through 3 generations, making it one of the best and most important travel corporations in Spain and in the world.

The company is a vertically integrated travel group consisting of the Barceló Hotel Group, which has over 250 hotels with more than 55,000 rooms in 22 countries. It also has the Ávoris Travel Division, which has more than 700 travel agencies across 4 continents, several tour operators and reception operators, and even its own airline.

At the end of 2018, the group of 33,378 staff registered a turnover of EUR 4 383.4 million and an EBITDA (Earnings before interest, Tax, Depreciation) of EUR 348 million.

Since 1989, the company has been investing in and contributing to health, education, economic and cultural development projects in underdeveloped countries.

For 85 years, the group has been owned by the Barceló family, whose knowledge and heritage make Hotel Barceló Hotel Group one of the pioneering hotel chains in the Spanish and European hotel sectors, equipping it with the latest avant-garde trends in the industry.

Continuous expansion and years of experience have earned the company numerous awards, including the latest nominations for the Europe Travel Leading Hotel Brand and Leading Hotel Brand in Mexico and Central America at the 2019 World Travel Awards. In addition, twenty-six hotels of the brand of the same name have been nominated among the leading properties in the world.

Our story

During the summer season of 2019, we were hired in the middle of June. Petar Semov was appointed as a cook in the hot line in kitchen and Felyat Sherifova - in dessert line in kitchen.

On the first day, we were greeted by the Human Resources Department, which was fully committed to our appointment and the administrative part. Barceló wanted to comply with the law on entry into employment, so we had no right to start the day we signed a contract with this company. The hotel had a contract with the nearest medical center where, in an emergency, non-hotel staff could receive medical assistance.

The Human Resources department was committed to providing an orientation for 2-3 hours which helped us to get acquainted with the management structure, hotel history, rules and policies, rights and obligations, and get an idea of where we would work.

Immediately after the lecture, an HR officer again committed to familiarize us with the building - the office entrances, read our safety briefing, and showed us the evacuation exits, the dining room, the strictly designated smoking areas, rest areas, bathrooms and changing rooms, laundry the room.

What the hotel provided us with was a three piece full set of trousers, a jacket, an apron, a hat and shoes (slippers) and ten buttons, the condition being that we were finally given back everything we had been given.

As a big plus, we consider the commitment of the hotel to provide us with a place to stay for the entire period we are part of its team. The apartments that accommodated the staff consisted of 1 or 2 rooms, a small kitchenette, a bathroom and toilet, with constant hot water. Up to 4 people could be accommodated in one room, depending on the size of the room. The room was part of a small residential complex of about 50 small apartments, equipped with a swimming pool in the yard. It was about 40 minutes' walk from the hotel. So this we considered as a disadvantage.

We also received linen from the hotel's laundry service - 2 sets per person. Staff was required to periodically leave their laundry uniform in the hotel's laundry, which included a laundry service.

The kitchen

The chef wore an exceptionally neat and clean workplace look that, by the standard of working in the kitchen, included a smoothly shaven or well-groomed beard for men, and tied and

retracted hair, without jewelry and manicures on women's hands. It was mandatory to work with a head hat and sterile gloves.

The kitchen consisted of a large hot and cold lines, fish preparation, poultry and meat preparation, dessert line, dry storage, freezers for cheese and dairy products, freezer and refrigerator for fruits and vegetables. In total, the kitchen consisted of a staff of about 50 people serving a 200-seat all-inclusive restaurant and à la carte menu.

The HACCP food safety system was implemented in the kitchen, whose standards and principles maintained workplace cleanliness and safe food handling conditions. There were posters hanging on the walls, reminding staff to wash their hands frequently and to remember to use gloves; a demonstration of what color cutting board is for which type of product suits; critical control points for each food; awareness to the shelf life of product, etc.

The kitchen impressed us with its shiny white walls and clean floor on first entry. Once a week, everyone was required to wash their line floor with bleach and disinfectants, as well as clean the walls. Quite often, we received inspections from the relevant food inspection authorities as well as the owner of the hotel complex, which required constant efforts to maintain cleanliness in the workplace.

Payment was acceptable according to the standard of living of Bulgaria and given the place of residence provided, but in peak times in the tourism business, in our opinion it was low.

Conclusion

What makes a workplace a good place are the people and the team we work with. The hotel had really wonderful established standards of work, which we agree to a great extent, but as a big disadvantage we take into account the low-qualified staff and the team of people and the lack of disciplined and trained staff to improve the quality of the service offered. Most of the kitchen staff had completed secondary education. We are of the opinion that the degree of education does not always determine a person's intelligence, but when it is lacking, it is especially evident. In our view, the value system is a determining factor for the success of a business.

What made us feel bad was that the chef was a middle-aged, capable and talented chef who had long experience in Austria, high-end restaurants and hotels, but lacked a well-established value system, the right attitude and the respect he needed and respect for staff. Unfortunately, the people who were in this place had transformed this wonderful atmosphere, where the most important and basic need of a person necessary for his or her health and happiness, namely delicious food, is prepared in an informal, 'relaxed' environment. The wrong choice when selecting staff, the lack of a competent senior who is able to manage staff properly, as well as being able to handle cases where necessary, is a major drawback. Hiring (not always) low-skilled labor from abroad, as well as from Bulgaria (large Ukrainian population) with the hope of paying lower remuneration, also reduces the

quality of services offered, leads to demotivation of people who end up in and attracting low-paying customers, which makes our country a "cheap" tourist destination.

In summary, we can say that we were impressed by the system and policy of work of Barceló Royal Beach, the implemented and established standards in the company and the quality of the services offered. We consider the drawbacks of poor selection and the wrong team of employees based on our observations in the kitchen unit. The poor choice, in our view, is due to the desire of more owners and employers nowadays to give little, and on the contrary, to receive a lot, which leads to abuse and underestimation of the most important persons for the success of a business - namely its staff.

"The choices we make today determine our future tomorrow."

БРЕНД В МЕЖДУНАРОДНОМ БИЗНЕСЕ: ПОНЯТИЕ И АЛГОРИТМ СОЗДАНИЯ.

Романовская Я.В. Учреждения образования «Поставский государственный колледж»

Республика Беларусь, Витебская область, город Поставы

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

Учреждения образования «Поставский государственный колледж»

Республика Беларусь, Витебская область, город Поставы

Клентак В.М.

Аннотация. В данной статье будет дано определение понятию «брендинг», история происхождения бренда. Также примеры развития брендинга известных компаний и попытки создания собственного бренда, основания для его создания.

Ключевые слова: бренд, логотип, реклама, запоминающийся образ, продвижение бренда.

Создание сильного бренда в современном мире является уже скорее необходимостью, чем дополнительным желанием компании укрепить свои позиции на рынке. Особенно это важно для компаний, которые пытаются конкурировать с лидерами рынка или выводить свои продажи на экспорт. Брендинг одновременно будоражит и устрашает. Идея создания новой компании кружит голову, но в то же время, множество мелких компаний и стартапов обречены на неудачу. Тут и вступает в силу брендинг.

Брендинг (branding) – это и есть создание и развитие бренда, основной способ группирования продуктов, инструмент продвижения товаров на рынок и создания долгосрочной связи с потребителями на основе актуальных для потребителей ценностей, заложенных в бренд [1]. Иными словами, брендинг – это комплекс последовательных мероприятий, направленных на создание целостного и востребованного потребителем имиджа продукта или услуги. Одна из целей брендинга — приносить впечатления от

обладания и пользования брендом и давать возможность покупателю демонстрировать это обладание окружающим. Слово «бренд» (brand) обозначает имя, знак или символ, которые определяют продукцию и услуги продавца.

Бренды известны с давних времен. Имеются исторические свидетельства, что бренд как торговая марка применялся еще в 1300 г. до н. э. в Индии. Само же слово «бренд» происходит от английского «brand», которое в свою очередь появилось благодаря древнескандинавскому «brandr» («жечь, огонь»). Им обозначалось тавро, которым владельцы скота помечали своих животных. Брендинг активно применялся в Средние Века, когда цеховые ремесленники помечали свои товары особой маркой. Это стало необходимым, поскольку население росло, и на одной и той же территории появилось больше одного кузнеца, каменщика, сапожника или плотника. В некоторых старых городах Европы, таких как Зальцбург и Роттенбург, туристы до сих пор могут видеть подлинные железные "торговые знаки", отмечавшие мастерские, где работали "держатели" этих торговых марок [2].

В мире существует множество успешных компаний, сделавших ставку на брендинг. Вашему вниманию будут представлены некоторые из них.

Krispy Kreme

Легенда гласит, что молодой человек по имени Вернон Рудольф, которому суждено было стать «Королем Криспи Крим», выиграл в покер у шеф-повара одного из Орлеанских ресторанов рецепт оригинальных пончиков.

13 июля 1937 года Вернон Рудольф начал продавать пончики Криспи Крим в небольшом местном продовольственном магазине. Также Рудольф сразу же организовал доставку своей продукции. Выглядело это так – молодой человек собирал заказы, загружал готовую продукцию на велосипед и самостоятельно развозил их по домам клиентов. Аромат готовящихся пончиков разносился по всей улице, и прохожие начали спрашивать, не могут ли они купить пончики горячими. Вернон решил вырезать окно в стене здания и стал продавать прохожим горячие пончики, которые в дальнейшем стали называться Original Glazed®, то есть Оригинальные Ринги, рецепт которых не менялся с момента основания компании Криспи Крим. Стоит отметить, что для своих магазинов Krispy Kreme выбирают уникальные места с высокой проходимостью, а цех производства пончиков всегда располагается рядом с крупным окном, чтобы все могли видеть процесс приготовления. «Это еще один способ разрушить препятствия между покупателями и брендом, а также пригласить клиентов зайти к нам и попробовать наш продукт», – говорит Чемберс. Сегодня, как и 80 лет назад, пончики Криспи Крим украшаются вручную – каждый пончик, каждый день.

Chupa Chups

Создатель Энрике Бернат был потомственным испанским кондитером. Легенда «Chupa Chups» гласит, что Энрике увидел, как мама ругает маленького мальчика за испачканные конфетами руки. И этот эпизод вдохновил его на создание новой сладости. Её упаковка будет рассчитана на детей, а не на взрослых и это было инновационным подходом. Так и появился «Chupa Chups» – конфета на деревянной вилочке (позже дизайн изменился и стал просто конфетой на палочке). Таким образом, исчезла проблема перепачканных карамелью карапузов. Теперь, чтобы достать конфету изо рта, не нужно марать руки.

Spanx

Наверняка некоторые из вас сейчас думают: «Да, брендинг – это круто, но что, если у меня просто нет денег на рекламные кампании?». Когда Сара Блейкли, основатель Spanx, запускала свой бренд нижнего белья, она не делала рекламные ролики, потому что просто не могла себе этого позволить. И все же ей удалось создать свою компанию стоимостью более миллиарда долларов без привлечения внешних инвестиций или кредитов.

Вот что Сара рассказала в интервью Forbes: «Оказалось, что самая эффективная стратегия — когда девушка узнает о бренде от другой девушки. Например, тётя рассказала о нас своей племяннице, другая девушка — своей подруге по колледжу и так далее. Есть ведь что-то цепляющее, когда женщина говорит другой: „Смотри, никаких линий сзади, круто?!“». Это производит сильный эффект».

Последняя история вдохновила на создание собственного бренда – BelBer3 – органического березового сока. Для его разработки был составлен следующий план [3]:

1. Определение желаний потребителя

Начиная кампанию по раскрутке торговой марки, следует определить актуальность вашего продукта на данный момент и какие цели преследуют покупатели, приобретая его. Почему же именно березовый сок? Во-первых, во время написания работы весна – именно та пора года, когда можно получить, заготовить и больше всего употребляем данный напиток, который способствует оздоровлению организма. В современном мире невероятной популярностью обладает органическая еда. В Америке и Европе не составляет труда найти нужный продукт, ведь отделы с органикой находятся в каждом супермаркете. Поэтому мы решили презентовать наш органический березовый сок – BelBer3, который к тому же будет являться визитной карточкой нашей страны и ее народа. Таким образом будут не только удовлетворены желания иностранных туристов, которые часто посещают нашу страну, но и появятся возможности для популяризации этой идеи в Беларуси и за её пределами.



2. Создание запоминающегося образа



На этом этапе был разработан собственный логотип, оформленный в зелено-синих оттенках. Цвета, которые уже являются визитными для Беларуси. На логотипе изображен василек, который является символом страны-производителя, и листочек березового дерева, чтобы показать природу сока. Почему же именно BelBer3? На самом деле, все очень просто. Bel – белорусский, Ber – от русского слова «береза» и, наконец, 3 – так называемая игра слов, ведь дерево на английском будет *tree*. Также был придуман запоминающийся слоган: «Сделай глоток и твори – BelBer3!» Что явно призывает потенциальных покупателей к созданию чего-то нового.



3. Стратегия продвижения бренда на рынке

Этот этап потребовал оценить обстановку в своем рыночном сегменте и в регионе, проанализировать возможности конкурентов, качество их продукции, определить их проблемные места. Далее следует создать рекламную кампанию, подчеркивая уникальность

вашего продукта опираясь на его полезность, необходимость, небольшие материальные затраты. Кампания будет включать: рекламный ролик, информацию в печатных изданиях, публичные выступления, флаеры.

Так как бренд создается для белорусских граждан и гостей нашей страны, поэтому рекламный ролик, флаеры будут выполнены на русском и английском языках, что позволит осуществить данную кампанию эффективнее.

Далее необходимо поработать с прессой, особенно с наиболее влиятельными и читаемыми изданиями. В идеале опубликовать качественную статью о своей компании и производимом товаре.

Публичные выступления включают в себя защиту бренда на конференциях, создание онлайн-опросов, онлайн-игр.

Брендинг – это искусство. Для того чтобы создать качественный бренд, требуется, кроме времени, усилий и капитала, еще и талант. Ведь бренды неподвластны времени, многие из них пережили свои товары, и теперь позиционируется по-другому. Но сами бренды сохранились и продолжают существовать и приносить пользу компаниям, ими владеющими. На мой взгляд, брендинг является действительно перспективным направлением развития рекламы в Беларуси, что мы можем увидеть на примере. Бренды действительно яркие, актуальные, запоминающиеся, привлекающие глаз потенциального покупателя.

Примерив на себя роль создателя бренда, я могу сказать, что это, безусловно, тяжелый долговременный процесс, требующий большого количества усилий. Однако не менее интересный и увлекающий.

Список использованных источников

1. Годин, А.М. Брендинг: [Текст]: учеб. пособие для вузов. – 2-е изд./ А.М. Годин. – М.: Дашков и К.-2006. – 424 С.
2. Брендинг: краткий курс/ Джеффри Рэндели.-М.Фаир-ПРЕСС, 2003. - 216 с.
3. Дымшиц, М.Н. Манипулирование покупателем [Текст] / М.Н. Дымшиц.- М.: Омега – Л.- 2004. – 252 С.

IMPACT OF COVID-19 PANDEMIC ON DIVERSIFICATION OF CULTURAL TOURISM PRODUCT

Sokolska-Baeva Nadezhda Lyubomirova, Plovdiv University Paisii Hilendarski

Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

In 2019, Plovdiv, the second largest city in Republic of Bulgaria, was European Capital of Culture holder. Many initiatives - events, exhibitions and festivals, were part of the official program and attracted tourists and visitors from Bulgaria and the world.

Regional Museum of History in Plovdiv was one of the hottest points during the year. With its four exhibitions, presented in four historical buildings, located on different sites in the center of the city, the museum attracted the attention of many tourists and visitors.

The purpose of the present article was to analyze the possibilities of diversification of cultural tourism product during the COVID-19 pandemic.

Discussion

One of the longest-running projects, which continued throughout 2019, was the presentation of the Eureka Traveling Exhibition, created for Muzeiko Children's Museum, displayed in one of the locations of Regional Museum of History – Plovdiv. Designed especially for children, Eureka also awoke curiosity in adults. In a fun way, the exhibition presented some of the most important scientific inventions in human history - the telegraph, the telephone, the printing press, the light bulb, the Internet, the X-rays and many more. It revealed the process of discovery through game-based interactive modules. Children became true inventors, arousing their interest in sciences and encouraging their curiosity. Physics, chemistry, biology, math - these were not only the names of boring subjects in school but knowledge that had helped people to live better, to develop, to work and dream of new achievements and inventions. Kids learned how different the world had been before the invention of computer, the TV, the car, the battery... The bilingual texts in Bulgarian and English made the exhibition accessible to as many people as possible, and could be a non-standard field for foreign language training.

During 2019 while displayed in Plovdiv, Eureka Traveling Exhibition enjoyed great interest, welcomed many and varied visitors. The most numerous were the groups from schools, extremely diverse in age, level of interest in the subject of the exhibition, and the type of educational institution they came from. The students from the primary schools were predominant, but there were quite a few groups from the high school course. Regardless of their age they were all very impressed by the exhibition. The standard visit began with a talk about the inventors and inventions

and the way they have changed our lives, after which the children were instructed how to continue the exploration by them. Unlike other museum expositions, the modules in Eureka were interactive - with buttons, a switch, or prototypes. Visitors had to do something in order to obtain the experiment. Thus, a communication barrier visitor-exhibit immediately disappeared, replaced by curiosity and action. Each module had a Do-This label with explanation what to do and these labels facilitated the understanding of the experiment during the free time. Students had to follow the steps of the inventor – from 1 to 6 – Think it, Explore it, Create it, Try it, Try it again, Improve it. Every step was shown on a different module. The story of the invention of the phone was presented. There were additional texts with information about many famous inventors and inventions. Interactive exhibits engaged visitors in active and prolonged learning experience that was more like a game.

For the pupils, the visit had ended with drawn or written description of a dreamy invention that remained in the museum as part of the exhibition on a designated special wall. That practice encouraged a sense of personal connection with the museum and between different children.

For the students in the high school, however, this opportunity for creativity was not particularly inspiring. For them, another closure of the visit had to be taught to summarize what was seen and learned. After some consideration, the team found out how convenient the quizizz.com platform could be. That was our Eureka-moment - the moment when we realized that we had found the right solution.

With Quizizz, it was possible to combine a summary of the topic, a test of what was learned and - especially suitable for teens - a game with competitive element. The only prerequisite for this was that students have smartphones with charged batteries and internet availability. If they did not have Internet, the museum's network was used. Teachers were instructed in advance that the phones would be needed during the visit, which was surprising for some of them. The students were also surprised because the smartphone was usually an integral part of their lives but was forbidden to use in the classrooms. Many of them had no idea that there could be an application other than chat, photos and social networks.

We are living in a digital age and it is good to use all the opportunities that come from this, to make them work for education and culture.

The Quizizz platform was a great learning and testing tool that was used to play in real time or asynchronously, depending on a particular idea or need. Participants saw the questions on their own devices and it was not necessary to use a large screen or board.

In our case, we used a screen to focus everyone's attention and made it easier to summarize the questions at the end. Students played on any device without logging into an account. Only the museum specialist who prepared the games had an account, it's easy to start using and it's free. After registration, there were countless options such as various topics, difficulty, age group, class

for which a test was appropriate; lack or availability of illustrations, number of answers, language, music, etc. In a short time different quizzes for each situation and audience could be made. It was possible to create collections on topics that included both copyright tests and those made by someone else who has made them available for free use. Collections also included all tests that we have approved and liked.

Tests could also be accompanied by a set of funny pictures - memes that appear after each question, depending on whether the answer was right or wrong. These images and gifs, part of the internet culture, could be a snapshot of a celebrity with a brief comment, encouragement, joke, and phrase, often with intentional spelling mistakes or ambiguous meaning. Their good selection refreshed the game, making it closer to the target group's attitudes. Memes could also be related to a particular holiday or event.

The children were informed in advance that they would be playing with the phones and should read the additional texts in the exhibition within a limited time-frame. Then, everyone gathered around the presenter to join the game session. If the students were concentrated enough and followed the instructions, they quickly reached the internet page where a six-digit code was required for entering the game. They choose how to present themselves - by their first name, nickname, favorite character name, or abbreviation. Teachers might not understand who was hidden behind the nickname, so the fear of being exposed or failed evaporated, the tension disappeared. Only the excitement of what's ahead remained... After everyone was registered and ready, the game started.

Participants kept track of questions on their phones and responded at their own pace. Thus, although a formal start was given to all, the time taken to complete the test by participants was different. It happened few times that participants stopped answering questions and did not finish at all. In such cases, an official final was announced. The game ended by showing the rankings of the winners. Emotional moment for the children, some were happy, others were surprised, others - disappointed.

After the noise subsided, we proceeded to the next stage - analysis of results and questions. A great convenience was the statistics - correct-wrong answers ratio of the whole group, presented in percentages. The experience showed that results varied for different groups, always over fifty percent correct answers. It happened that classes with poor discipline, noisy and seemingly uninterested, could surprise with quite good results. In this case, the statistics were even more valuable because they gave us a clearer idea of what the students had learned from their visit to the museum. There were statistics for the following items: questions that took the most time to answer, the hardest question, and the easiest question... The statistics for each session of the game were

kept, allowing to be transferred to MS Excel or other database. The data were extremely detailed and filed. Thus the data could be further processed.

The next step was an analysis of all the questions. Each one was reviewed consecutively, revealing again the correct answer, how many participants indicated it, the time it took to them to mark it, how many students made a mistake... This was a great moment to make a link between the quiz and the exhibition - where in the room was the text or picture that contained the answer of the question. If the presenter was familiar with the educational content, it was advisable to refer to it. Information was best perceived when it was tied to the real life - TV shows that excite teens, breaking news, ads, gossip. It certainly added more density to knowledge, leaving lasting memories of the exhibition because it created emotional connections.

It was good that this stage wasn't a boring or humiliating process. A sense of humor and jokes helped, of course without anyone being personally affected.

The moment when doing the summary was important. Perhaps this was the most important part of the game, and of the visit. Teens saw that others were wrong, or they found that others were not wrong, that the question was easy, they should have been more careful, more focused. There was a moment of personal thought, an examination of one's own abilities and reactions. There was also an opportunity for the group to see themselves differently - all participants were placed on an even footing in a new environment. But what was the winning path to First Place in the rankings - knowledge, luck, concentration, or something else?!

No matter what the conclusion, Quizizz changed attitudes, turned the visitor into a participant, made positive experience that attracted and inspired public in the museum.

The game, so essential to humans, had undergone a kind of evolution, following the trends of the time. The application of Quizizz in Eureka Traveling Exhibition combined successfully the different types of game that were valuable themselves, and even more in combination. The consistency and diversity of the different elements - talk, experiments and exploration, games and technology, and finally summary and discussion - complemented each other and proved that the museum was not a boring place, various activities could be done there, interesting and useful.

Conclusion

The Quizizz platform is a wonderful tool, proving to be a successful experiment on the territory of the Regional Museum of History - Plovdiv. And after the end of the Eureka exhibition, we will continue using it. Even now, in COVID-19 pandemic when the museum halls are closed for visitors, Quizizz offers distance learning and entertainment options. #StayHome use Quizizz. The impact of COVID-19 pandemic on further use and development of new forms of interactive approaches is inevitable for the museums.

Sources of Information

<http://historymuseumplovdiv.org/front/index.php?lng=bg> (accessed in March 2020)
<https://www.museumnext.com/article/how-can-games-in-museums-enhance-visitor-experience/> (accessed in March 2020)
<http://www.muzeiko.bg/bg> (accessed in March 2020)
<https://quizizz.com/> (accessed in March 2020)
<https://thinkingaboutmuseums.com/> (accessed in March 2020)

IMPACT OF FAMILY TRADITIONS – THE CASE OF KAMENA, PETRICH MUNICIPALITY

Stoilova Vesela Kostadinova, University of Food Technologies, Plovdiv
Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

Petrich is a wonderful southern town with magnificent nature and delicious food. Being born in Petrich, I spent my childhood with my grandparents, who raised me with boundless love and desire, brought me up to work, respect, perseverance, empathy and love, showed me the really important and meaningful things in life that I should strive for, and namely, family, love for people and nature, and spiritual peace with oneself. I can proudly declare that I am a real lucky girl because I had this opportunity to understand what it is like to have a real childhood and to be surrounded by people who love you. Every single day of my childhood was unique, different, and full of fun, laughter and games. Every day I learned something new and useful for me, rediscovering myself, surpassing my capabilities, preparing for the world that was waiting for me, and growing stronger, filled with faith and hope for the future. I was surrounded by older people who gave me their life lessons, showed me the world through their eyes, prepared me for the difficulties and taught me to be a real person, to love with all my heart and soul.

The purpose of the present article was to study the impact of family traditions in Kamena village, Petrich municipality.

Discussion

My loving grandmother, who I love more than anything else in the world, inspired in me the passion for cooking and food.



Photo 1. The informant Vassilka (Author: Vesela Stoilova)

Together with her we worked in the garden and in the field, where I had the opportunity to observe and be part of the magical process in nature, in which the seed planted by us in mother earth, for which you have to devote time, attention and care, will grow in front of our eyes, it will become a real living organism thanks to us. The feeling of tearing away the fruits of our labor from the garden and then tasting them and enjoying their captivating tastes cannot be described with words and compared to nothing. This whole process teaches us in patience, work, perseverance, humility, care, understanding and love. It hides the secrets of life, the beauty of the world and the grace of nature.

My family's cuisine is simple but enriched with diverse and compelling flavors that convey it to another reality and fill it with energy and love.

One of my favorite recipes I made with my grandmother that made me feel really happy, loved and satisfied is the one for Grandma's Bread.

History of the family food: Bread is the main food of Bulgarians; it is the sacred item of the Bulgarian table. It is no coincidence that there is a famous Bulgarian proverb that says: "You are no bigger than bread", i.e. bread is a symbol of something holy and unruly - so it must be respected and valued. So I decided to document this bread recipe that my grandmother and I make for the whole family every year for Christmas. My grandmother inherited it from her grandmother, with whom they also cooked it together. Thus, this recipe is passed down from generation to generation and is a symbol of the unity of our family, mutual love and respect between us.

The following ingredients are included: flour (900 g), yeasts (35 g, i.e. 1 package of dry yeasts of 11 g), lukewarm water (400 mL), salt (1 tbsp.), sugar (1 tbsp.), egg (1 pc), egg-white (1 pc), egg-yolk (1 pc) oil (2 tbsp.), yoghurt (2 tbsps.), butter (1 pack).



Photo 2. Grandma's Bread from the village of Kamena (Author: Vesela Stoilova)

The technological process includes the following steps: The flour is sifted and a well is made. Eggs, salt, sugar, butter, and yoghurt are added to the flour. The yeasts are dispersed in water and the dough is mixed with it. Then, it is divided to six dough balls. One ball is detached for decoration; the other is lightly pressed with a rolling pin to flatten a little and is placed in the middle of an oiled baking tray. The rest four balls are rolled into pieces with the size of the baking tray and are placed one over another in the tray while each piece is spread with butter. Then, they are cut into triangles. Thus, twelve pieces are obtained. Each slice is rolled into a bun and arranged around the dough ball in the middle of the tray. Hazelnut-sized dough balls imitating grapes, leaves, or any other decoration of choice are prepared. As much dough as it is left from the decoration is divided into two, rolled, smeared with oil, rolled up, cut into twelve triangles, and spread along the edge of the pan between the buns to fill the holes. The dough is left to rest (ferment) for 30-40 minutes. Then, it is smeared with the homogenized egg yolk-water-butter mixture, sesame and poppy seeds are sprinkled, and the bread is baked in a preheated 180 degrees Celsius oven for 40-50 minutes. If it gets a lot of redness on the top, the bread is covered with foil so the bread doesn't burn. The ready-to-eat bread is sprinkled with water and smeared with butter, to soften the crust. The secret is desire and the great love with which someone cooks... The greater the love, the better the taste.

Stewed rabbit with vegetables. History of the family food: This recipe was prepared by my grandfather's mother on family occasions (birthday, name day, and anniversary) and has also been preserved for generations. It is one of our family's favorite recipes. In the past, it was believed in our lands that the rabbit was a symbol of fertility and abundance, and anyone who could afford to cook rabbit meat in their home would enjoy prosperity and fertility. To this day, my family believes in this legend and continues to maintain the tradition.

The following ingredients are included: rabbit (1 rabbit, approx. 1.5-2 kg), mushrooms (300 g), carrots (300 g), onion (3 pcs), lard or butter (1 teacup), red wine (1 teacup), water (1 teacup), salt, black pepper grains, garlic, paprika, parsley; and for the marinade: vinegar and water in 1:1 ration, black pepper, dried peppers (2 pcs), bay leaf, garlic.

The technological process includes the following steps: The rabbit is washed and marinated in a 1:1 pre-prepared mixture of vinegar and water, black pepper, dried peppers, bay leaf and garlic

for 24 hours. Then the rabbit is dried, rolled in paprika and salt, and placed in a Jena glass bowl. Sliced onions, julienne-cut mushrooms, carrot sticks, butter, wine, water, black pepper, paprika, and a clove of garlic are added. Then it is baked in a covered bowl in a moderate oven until readiness. The ready-to-eat rabbit meat could form a red crust by opening the lid of the bowl. The dish is served sprinkled with fresh parsley.

Baklava with home-made phyllo pastries. History of the family food: This is one of my favorite and delicious foods. The recipe is very old, also passed on by my grandmother's grandmother. According to our family custom, we prepare it for each New Year on January 1st. Thanks to this recipe I learned to prepare home-made phyllo pastries. My grandmother taught me how she used to learn from her grandmother, and one day I will teach my grandchildren, and so the tradition will be preserved for generations. Very simple but so delicious and captivating, it's really worth a try. Every time I taste my grandmother's homemade baklava, I go back to my childhood years, as if a bite was the time-machine with which I could go back in time and be a child again...



Photo 3. Baklava from the village of Kamena (Author: Vesela Stoilova)

The phyllo pastries include the following ingredients: flour (1 kg), salt (1 tsp.), lukewarm water (~ 500 mL until soft dough is obtained), and oil (3 tbsps.). The ingredients for the filling are sugar (500 g), bread crumbs (bake one loaf of bread - 750 g), walnuts (600 g), oil (500 mL), lemon peel (1 pc); and for the syrup are sugar (1 kg), water (750 mL), vanilla, juice of one lemon.

Conclusion

The current study took me back in time and made me think of the importance of having a family with whom to share the joys and sorrows you can count on, always loving you and empowering you to overcome every obstacle in your life path. Appreciate your family and enjoy every moment you have with it. The article documented authentic food recipes together with their stories from the village of Kamena, Petrich municipality.

Acknowledgements

The authors would like to express their gratitude to Vassilka and Ivan Stoilovi- a family from Kamena village, Petrich municipality.

Sources of Information

[1] Vassilka – resident of Kamena, 78 years old

[2] Ivan – resident of Kamena, 80 years old

САМОЦЕННОСТЬ ПРИРОДЫ КАК СРЕДСТВО ЭКОЛОГО-ЭСТЕТИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Абинова А.А. ГАПОУ «КПК» г. Казань

Научный руководитель - заведующий отделением, преподаватель коррекционной

педагогике и психологии

ГАПОУ «КПК», г. Казань,

Ветохина А.Я.

Сейчас слово «экология» стало чрезвычайно известным в обществе, при этом, как правило, оно используется в сочетании с такими не самыми приятными для нас словами, как «катастрофа», «опасность», «экокризис», «беда», «угроза». Кроме того, это понятие приобрело новый, зачастую совершенно далекий от первоначального значения смысл в выражениях «экология души», «экология музыки», «экология речи», «экология культуры». Естественно каждый из этих терминов несет свою смысловую нагрузку, но слово «экология» нередко употребляется ради моды, красивого звучания.

Таким образом, занимаясь проблемами «экологии души» (то есть проблемами нравственности, морали), педагоги затрагивают очень серьезный воспитательный аспект - формирование личности, в том числе и отношения ребенка к природе, окружающему миру. Но экология как наука в данном случае ни при чем. Без сомнения, что нравственное начало очень важно для экологического воспитания ребенка, но это только один из его аспектов.

Кроме всего прочего, не все законы природы нравственны с точки зрения человека. Человек может обладать прекрасными моральными качествами, но, не зная законов природы, будет совершать анти экологические поступки.

К примеру, следуя законам человеческой морали, ребенок, пытаясь спасти выпавшего из гнезда птенца, берет его в руки, тем самым, обрекая на гибель. Из этого следует, моральные качества должны сочетаться с элементарными экологическими знаниями, только тогда поведение человека по отношению к природе будет экологически грамотным.

Впечатления, полученные в детстве от общения с природой, исключительно глубоки, они оставляют след на всю жизнь. Что знают наши дети о природе? Каково их отношение к

ней? Мы должны научить детей понимать красоту природы, радоваться, наслаждаться, восхищаться и беречь её не потому, что она полезна, а потому, что самоценна.

В. А. Сухомлинский писал: «Человек стал человеком только тогда, когда увидел красоту вечерней зари и облачков, плывущих в голубом небе, услышал пение соловья и пережил восхищение красотой пространства. С тех пор мысль и красота идут рядом, вознося и возвеличивая человека. Но это облагораживание требует больших воспитательных усилий». (Сухомлинский В.А. «Сердце отдаю детям»).

Красота природы чаще всего рассматривается как средство для удовлетворения потребностей человека: получения удовольствия, отдыха, рекреации, чувство благоговения, божества или чуда. В таком случае жажда удовольствий мотивирует эстетическое оценивание: мы выискиваем красивые пейзажи не потому, что ценны сами по себе, а затем, что они способствуют удовлетворению нашего удовольствия. Другими словами получается, что красота природы измеряется количеством различных удовольствий (или неудовольствий), а сама природная эстетика сводится к удовольствию чувств, к утилитарной полезности для человека.

Необходимы исследования по ощущению людьми природной красоты, изучению возможности обучения разных возрастных групп детей видеть и ценить красоту природных объектов.

Все более очевидным становится противоречие между теми требованиями, которые предъявляет к человеку эпоха экологических катастроф и реальным уровнем экологической воспитанности подрастающего поколения. На повестку дня встает вопрос о необходимости реализации эколого-эстетического воспитания (экологической морали), поиск новых подходов к его организации.

Нужен анализ восприятия красоты природы, систематизация объектов природы, исследование и конкретизация ценностных систем, появляющихся в повседневном языке и изображениях природы, методы обучения способности воспринимать красоту природы.

Мы должны ввести в мир природы детей, используя природу как незаменимый источник эмоционального развития ребенка, учитывая при этом, что эмоциональное и эстетическое воспитание начинается с развития культуры ощущений и восприятий. Проблема эколого-эстетического воспитания созвучна с требованиями времени заключается в том, что эколого-эстетическое воспитание рассматривается не как составляющая часть формирования всесторонне развитой личности, а как основа, фундамент всей педагогической системы. Основа этой системы – воспитание детей через природу, восприятие объектов природы как эстетическую ценность.

БУЛЛИНГ: ПРОЯВЛЕНИЕ И ПРОФИЛАКТИКА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Асылгареева А.И. ГАПОУ «Лениногорский нефтяной техникум» г. Лениногорск

Научный руководитель – преподаватель

ГАПОУ «Лениногорский нефтяной техникум», г. Лениногорск,

Осипова А.Б.,

преподаватель ГАПОУ «Лениногорский нефтяной техникум», г. Лениногорск,

Асылгареева Г.А.

Травля, инициированная одним, может заразить целую социальную группу, если эта группа является социально незрелой. Её результат может привести к преступным последствиям, или к гибели жертвы, на которую направлена травля. В связи со значимостью ситуации буллинга для развития личности человека, распространенностью этого явления в образовательных учреждениях актуальным представляется изучение причин этого явления, что позволит выбрать наиболее эффективные направления работы по оптимизации межличностных отношений в группе.

Целью настоящей работы является обзор понятия «буллинг» и механизмов его протекания, а также исследование наличия или отсутствия буллинга в нашем учебном заведении. Предмет нашего исследования – явление буллинга, а так как буллинг наиболее распространен в подростковой среде, то объектом исследования были выбраны студенты 1 и 2 курса нашего техникума.

Буллинг или травля - от англ. *bullying* – запугивание. Это физический и/или психологический террор, агрессивные действия со стороны одного или нескольких лиц, в отношении жертвы. От других форм агрессивного поведения буллинг отличается тем, что осуществляется более сильной группой или отдельными лицами, против того, кто заведомо слабее, имеет разнообразные формы проявления, происходит систематически в течение длительного времени и осуществляется осознанно. Жертва остро переживает действие буллинга, но по разным причинам не может ответить на агрессию [3].

Буллинг является одной из причин самоубийств среди подростков в результате серьезной психотравмы, вызванной насилием. Отвержение и изоляция в группе сверстников тяжело переживается и приводит к росту заболеваемости (невротические расстройства, депрессии, нарушение сна, аппетита), является причиной проблем в учебе. У жертв буллинга падает самооценка, формируются комплексы неполноценности, закрепляется роль «неудачника». Длительный стресс порождает чувство безнадежности и безысходности, что является благодатной почвой, фактором риска для возникновения мыслей о суициде.

По различным источникам наиболее распространены оскорбления, злые шутки, провокации, обзывания; вторую позицию занимает бойкот, третье место по распространенности занимает расправа, четвертое – сплетни и распространение слухов. Причиной суицидов, как правило, является не физическое насилие, а изоляция со стороны референтной группы, бойкот.

Опыт зарубежья показывает, что комплексные меры, которые направлены на предотвращение случаев травли, включают в себя психологический и юридический аспект. В США используют автоматизированные IT-продукты. В штате Калифорния создано приложение - «Посиди с нами», которое помогает робким студентам найти комфортную зону общения и компанию [2]. Создавая игры и приложения, максимально привлекая самих учеников и грамотных специалистов, можно правильно диагностировать поведение и самочувствие обучающихся и педагогов образовательных учреждений, и соответственно принять меры реагирования.

С целью профилактики подобного явления, по мнению Н.С. Бобровниковой, в любой образовательной организации должна быть реализована профилактическая психолого-педагогическая программа [1], направленная на:

- снижение агрессивных и враждебных реакций;
- оптимизацию межличностных и межгрупповых отношений;
- формирование навыков конструктивного реагирования в конфликте;
- развитие толерантности, эмпатии.

Наше исследование имело цель выявить причины и особенности проявления буллинга у студентов 1 и 2 курсов техникума. В нем приняли участие 400 человек. Были использованы следующие методы: теоретический анализ, анкетирование.

На вопрос «Что такое буллинг?» 6,7% ответили, что это что-то связанное со спортом, 5,2 % решили, что это положительное явление и 88,1% ответили, что буллинг это задиранье или агрессивное преследование кого-либо.

85,2% студентов отрицательно относятся к насилию, 12,3% студентов безразличны и 2,5% положительно относятся к данному явлению, что нас очень расстроило.

Студенты отмечают, что чаще всего причиной буллинга является вымещение злобы на других (66,7 %) и желание самоутвердиться (66,7 %). Среди возможных причин они выделяют – желание скрыть свои недостатки (42,8%) и месть (41,2%), при этом также выбрали варианты ответов: «обижаемый является любимчиком у преподавателя», «видимое отличие обижаемого от остальных».

84,4% студентов не испытывают психологического давления со стороны одноклассников, а 3,4% испытывают его постоянно.

А так же 8,2 % опрошенных испытывают агрессию от преподавателей постоянно, 28% испытывают, но не часто и 54,3% учеников не испытывают агрессию от преподавателей.

Не сталкивались с агрессией по отношению к себе 76,1% студентов, остальные столкнулись с агрессией к себе в возрасте от 6 до 17 лет (средний возраст – 14 лет).

К 87,7% студентов одноклассники хорошо относятся, 10,3% оскорбляют, 1% угрожают и используют физическую агрессию, 0,4% устраивают бойкот.

Так же 13,2% студентам занижают самооценку преподаватели, к 11,5% постоянно придираются и 7,4% оскорбляют, к 63,8% преподаватели хорошо относятся.

67,9% обучающихся не пытались бороться с агрессивным отношением к себе, так как к ним хорошо относятся, 11,1% получилось его побороть, 18,1% пытались бороться, но считают, что это бесполезно.

По отношению к другим наблюдали буллинг 75,3% студентов. Они признаются, что в тот момент испытывали гнев, злобу, стыд или безразличие. 42% опрошенных вставали на защиту обиженного человека и над ним перестали издеваться, 27,2% пытались защитить, но не помогло и 24,3% не вставали на защиту обижаемого.

29,2% респондентов сталкивались с кибербуллингом, чаще всего в форме анонимных оскорблений через интернет и 61,7% не сталкивались с этим явлением.

Большинство опрошенных могут рассказать друзьям о жестоком обращении одноклассников/преподавателей. Некоторые могут поделиться этой информацией с родителями, преподавателем, специалистом (психолог, социальный работник и т.д.).

4,6% студентов часто издеваются над сокурсниками (одноклассниками), 18,9% делают это редко и 76,5% не издеваются вообще.

Причиной со своей стороны для издевательств они посчитали то, что кто-то слишком высокого о себе мнения, провоцирует сам и вызывает раздражение желанием подняться в глазах окружающих за счет других.

Выводы:

1) явление буллинга распространено в молодежной среде и каждый их респондентов с этим явлением встречался в той или иной форме;

2) респонденты в большей массе осознают, что буллинг асоциальное явление и не считают его нормальной формой жизни коллектива, сообщества;

3) результаты анкетирования позволяют сделать заключение о достаточно благоприятном психологическом климате в группах 1 и 2 курсов нашего учебного заведения: ярких проявлений буллинга не наблюдается, есть дискомфорт в общении, что объясняется в большинстве случаев «притиркой» между членами коллектива.

При опросе студентов первого курса, мы попросили предложить варианты мероприятий, которые уменьшат проявления буллинга в образовательной среде с их точки зрения. Заслуживают внимания следующие:

- 1) уважать окружающих и не оскорблять их,
 - 2) сплотить коллектив,
 - 3) ввести более жесткое наказание за любое проявление буллинга (отчислять),
 - 4) проводить беседы с психологом,
 - 5) проводить классные часы соответствующей тематики,
 - 6) ввести административную ответственность за оскорбления в социальных сетях, блокировать сообщения агрессивного и оскорбляющего характера,
 - 7) нейтрально ко всему относиться, перестать принимать все близко к сердцу,
- Некоторые студенты считают, что буллинг все равно не прекратится.

Считаем, что эффективными мерами по профилактике и предупреждению явления буллинга в образовательной среде учебного заведения являются следующие:

1. Создать программу профилактики буллинга в образовательной среде с целью формирования межличностного общения студентов ГАПОУ «Лениногорский нефтяной техникум», определения норм толерантного поведения, призванных обеспечить устойчивость поведения в обществе, как отдельных личностей, так и отдельных групп студентов в различных социальных ситуациях.

2. Совместно с психологической службой техникума проводить внеурочное мероприятие «Профилактика буллинга в образовательной среде», которое будет представлять собой тренинг с проведением комплекса упражнений, способствующих укреплению психоэмоционального климата в группе обучающихся. В рамках этого тренинга студентам будет представлена возможность ознакомиться и изучить буллинг как социальное и общественное явление современного мира, познакомиться с его особенностями и видами.

3. Проводить групповые упражнения на сплочение и профилактику агрессивного поведения со студентами, администрацией и преподавателями.

Таким образом, буллинг в студенческой среде имеет свои особенности. Изучение форм психологического давления позволит выявить условия и факторы возникновения буллинга, оптимизировать процесс обучения, организовать психолого-педагогическое сопровождение, подготовить студентов к предупреждению ситуаций, провоцирующих психологическое давление.

Список использованных источников:

1. Бобровникова Н.С. Профилактика буллинга в образовательной среде // Молодой ученый. - 2016. -№12. С. 759-761. URL <https://moluch.ru/archive/116/31371/> (дата обращения: 01.03.2020).
2. Владыкина Е.А., Филкова И.А., Филимонова Е.Е. Проблемы буллинга в образовательной среде // Наука и образование: новое время. 2018. № 2 (9). С. 62-64.
3. Гордиенко Наталья Буллинг: диагностика, профилактика, коррекция <https://www.b17.ru/article/85575/>

ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ САМОКОНТРОЛЯ У МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ

Насибуллина А.А. ГАПОУ «КПК» г. Казань

Научный руководитель – преподаватель педагогики

ГАПОУ «КПК», г. Казань,

Желтухина М.А.

Что такое самоконтроль? Это контроль над самим собою, своим поведением, состоянием, своей работой. Самоконтроль является важным умением для осуществления управления процессом своей деятельности, учения, психолого-педагогическая сущность которого состоит в умении соотнести полученный результат с поставленной целью. С помощью самоконтроля человек всякий раз осознает правильность своих действий, в том числе в игре, учебе и труде.

Несмотря на то, что понятие «самоконтроль» упоминалось еще в трудах Аристотеля, долгое время данное понятие оставалось вне научных наблюдений. Однако на сегодняшний день к самоконтролю обращаются все больше психологических и педагогических исследований. Так как одной из важных задач школы является развитие у учащихся навыков самоконтроля, умений контролировать свою деятельность и оценивать свои результаты.

Но большинство учащихся, особенно начальной школы, считают, что проверку и контроль знаний должен проводить исключительно педагог. Во время выполнения каких-либо заданий, упражнений ученики не проверяют свои действия и результаты. Некоторые не обращаются к самоконтролю из-за недостатка знаний (они попросту этого не умеют), а у других же эти навыки развиты на достаточно низком уровне, хотя результатом освоения учебной деятельности младшими школьниками, в принципе, является сформированный внутренний план действий и самоконтроль. Тогда выходит, что в практике обучения целенаправленная работа по развитию самоконтроля часто проводится от случая к случаю?

Это происходит, во-первых, из-за недостаточной разработки методик работы по развитию навыков самоконтроля у младших школьников на материале различных учебных дисциплин, хотя в теории известны психологические закономерности самоконтроля и его формирования. Во-вторых, из-за того, что понятие «самоконтроль» само по себе достаточно сложно поддается даже взрослым. Нет, понять определение и его суть возможно, но применять его на практике чуть труднее, чем мы себе это представляем. Приемы самоконтроля младшие школьники усваивают с трудом, так как они еще не владеют достаточным объемом знаний и умений и способами их усвоения. Вспомните, как давно вы выполняли что-либо, следуя четкому алгоритму? Или же часто ли вы, в повседневной жизни, сравниваете результат своих действий с каким-либо образцом, эталоном? А ведь все эти действия заключает в себе самоконтроль.

Формирование самоконтроля - длительный и непрерывный процесс. Он требует специальной организации и формируется посредством специальных приемов, методик, в которых педагог, безусловно, должен быть компетентен. Эти приемы должны осуществляться на каждом этапе учебной деятельности: при изучении нового материала, при закреплении уже пройденных тем или же при какой-либо творческой самостоятельной работе учащихся. Это необходимо учитывать, организовывая деятельность с самых первых дней обучения в школе. Педагогу просто необходимо выработать у учеников некую привычку контролировать свои действия, а главное, результат своих действий. Нужно довести это действие до автоматизма. Получается, что в самом начале обучения в школе самоконтроль выступает для детей как отдельная, самостоятельная форма деятельности. А затем, при систематическом использовании различных приемов и упражнений, самоконтроль постепенно превращается в необходимый компонент учебной деятельности, включенный в процесс ее выполнения.

К таким приемам можно отнести взаимопроверку и самопроверку заданий, сверка с образцом, эталоном, допущение преднамеренных ошибок, повторное выполнение упражнения, примерную оценку искомым результатов (прикидку), проверку на частном случае, ответы с помощью сигнальных карточек, проговаривание (комментирование), разнообразные виды рефлексии на уроке (в виде таблицы, «незаконченные предложения», «шкала оценивания»).

Таких приемов достаточно много, и все они в той, или иной мере влияют на развитие уровня самоконтроля младших школьников. Однако важно помнить, что только их систематическое использование на уроках может привести к какому-либо результату. И тогда самоконтроль будет считаться не каким-либо формальным, а обязательным для выполнения действием.

Таким образом, формирование и развитие самоконтроля вполне сложный и трудоемкий процесс, требующий внимания со стороны педагога. Но облегчить его можно с помощью взаимодействия двух сторон: учителя и обучающихся, применения различных приемов и методик и, главное, с пониманием его необходимости для развития личности в целом.

Список использованных источников

1. Кузнецов, В.И. Контроль и самоконтроль – важные условия формирования учебных навыков /В.И. Кузнецов // Начальная школа - 2003. - №2 - С.28-32.
2. Лында, А.С. Дидактические основы формирования самоконтроля в процессе самостоятельной учебной работы учащихся / А.С. Лында. – М.: Высшая школа, 2005. – 276 с.
3. Эрдниев, П.М. Развитие навыков самоконтроля в обучении математике / П.М. Эрдниев. – М.: Просвещение, 2006. – 382 с.

ХРИСТИАНСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОСВЕЩЕНИЕ ИСТОКИ И ПРИЕМСТВЕННОСТЬ

Наумик А.В. УО «МГМК» г. Мозырь

Научный руководитель – педагог социальный

УО «МГМК» г. Мозырь

Картынный И.Э..

В настоящее время все чаще педагог понимает, что необходимо изменять направление своей деятельности. Постоянный все ускоряющийся ритм жизни меняет человека, меняет его внутреннее видение мира. И перед специалистами, которые работают в сфере образования и культуры становится вопрос, как при постоянном воздействии внешних, независимых факторов, которые происходят во всех сферах жизни человека. Воспитать целостную личность можно обратившись к истории православия, в которой много примеров педагогического опыта. Мудрые советы в решении проблем, связанных с образованием, дают святые отцы, жившие в разные исторические эпохи.

Известно, что наша культура и образование как ее составная часть имеют христианское происхождение. Главной целью образования в высоком его понимании является воссоздание в человеке образа Божия. Важнейшая задача, стоящая перед педагогикой, — восстановление в человеке внутренней иерархии, возвращение преобладания духовного начала над материальным.

Только в этом случае образ Божий в человеке может раскрыться во всей полноте. Конечная же цель образования совпадает с замыслом Божиим о человеке. «Через воспитание, получаемое на земле, становится он гражданином неба» [1].

И если представители церкви смотрели на образование с позиций вечности, то педагог в своей деятельности должен приблизить детей к вечным категориям и ценностям, которые бы основывались на семейных традициях и нравственно-этические нормы и представлениях относительно себя, других людей, общества, страны в целом.

Семейное влияние постепенно ослабевает и возможно с небрежностью в воспитании детей мы должны через свой пример, через свои наставления в работе с родителями следовать следующим строкам:

«Ты только не колебись, но благодушествуй и укрепляй свое семейство. Как кузнец, работая молотом, преодолевает дело, какое хочет; так и праведное слово, ежедневно внушаемое, победит всякое зло» [3].

Христианское образование, прежде всего, дает человеку необходимое внутреннее основание для достижения им своего спасения, основание, заключающееся в приобретении праведных обычаев через воспитание христианского поведения и преодоление страстей.

«Чему, открыто наставляя в том, обещает научить Педагог? Он освобождает человека от рабства мирским обычаям, коими ... мы довольствовались, и воспитывает нас для единственно возможного спасения в Божественной вере» [2].

«Практика, а не теория — область Педагога, не обучение, а нравственное улучшение, вот Его цель; жизнь мудреца, а не ученого Он хочет начертать перед нами» [3].

Образование и воспитание детей — величайший труд. Нет ничего труднее чем, искусство воспитывать детей.

«Какое искусство, сравнится с искусством образования души и просвещения ума юноши? Человек, знающий сие искусство, должен быть внимательнее всякого живописца и ваятеля. Но мы о сем нимало не стараемся, а обращаем внимание только на то, чтобы он выучился говорить»[4]. Иоанн Златоуст.

Перед педагогом ставится величайшая цель – воспитать человека, а это возможно лишь преодолевая любые преграды стремиться душой к ребенку и отдавать ежедневно свои знания и силы. Поверхностно передавая основы, можно обмануть, а дети чутко реагируют на любую ложь.

«... нравственность, а не сила речи; дела, а не слова: это доставляет царствие, это дарует и действительные блага. Не язык изощрай, но очищай душу»[5].

В своей работе педагоги многое могут почерпнуть из истории христианского образования, при этом учитывая современные модели воспитания и большой внешний мир, который оказывает на ученика такое же огромное влияние, как и педагог.

Христианское образование и просвещение как необходимый элемент жизни каждого человека заботили многих духовных писателей Православной Церкви.

Святитель Тихон Задонский подчеркивал, что образованием и воспитанием детей необходимо заниматься в самом раннем возрасте. «Как маленькое деревце к какой стороне наклонено будет, так и до конца будет расти, так и молодой отрок, чему сначала наставлен будет, к тому и до кончины своей жизни склонность будет иметь»[6].

«Научится ли добру в юности своей – добр и всю жизнь будет. Научится ли злу – и зол во всей жизни будет. Какое воспитание и наставление будет иметь, таков и будет. От воспитания, как от семени плоды, все остальное время жизни зависит»[7].

Духовно-нравственному воспитанию и образованию огромную роль отводил в своих трудах святитель Филарет (Дроздов). Непреходяще значение его катехизиса, по которому основам веры обучались во всех духовных и светских российских учебных заведениях. Святитель обращал внимание педагогов на то, что они, к сожалению, в своей деятельности воспитывают в основном интеллект человека, а чрезвычайно важно уделять внимание духовному воспитанию и образованию.

«Жизнь не игра, но дело важное. Земная жизнь дана человеку для того, чтобы из нее рукой свободной воли, силою Божией благодати выработать вечное блаженство. Кто понял свое дело и занялся им как должно, тот едва ли найдет много времени для игр и забав» [8].

Образование человека, начинается в семье, затем ведется в школе, колледже при тесном взаимодействии с Церковью и продолжается всю жизнь под руководством опытных духовных наставников [9].

Результатом такого постоянного воспитания является целостность человека, его направленность к добру, любви, состраданию, его уравновешенность, мудрость и другие высокие духовные нравственные качества. Если же педагог или родители хотят достичь хорошего итога в воспитании и образовании детей, надеясь на развитие только естественной природы человека, готовя его исключительно для светской жизни, то результат их неизбежно разочарует.

«Но когда не чисто и ложно начало, ...(то и) утверждающееся на нем не может вести к добру»[10].

Замечательные наставления педагогам и воспитателям оставил законоучитель кронштадтской гимназии святой праведный Иоанн Кронштадтский, который за долгие годы своей деятельности накопил немалый педагогический опыт.

«Область знаний безгранична ... достаточно выбрать самое необходимое и привести это в стройную систему»[11].

«При образовании чрезвычайно вредно развивать только рассудок и ум, оставляя без внимания сердце, — на сердце больше всего нужно обращать внимание ... Нужно очистить этот источник жизни, нужно зажечь в нем чистый пламень жизни, так, чтобы он горел и не

угасал и давал направление всем мыслям, желаниям и стремлениям человека, всей его жизни. Общество растленно именно от недостатка воспитания христианского»[12] ^[19]

Нам нужно воспитывать детей не только как ученых людей и полезных членов общества, но и добрых...[13].

Тот, кто хочет его услышать, и кто открывает свое сердце для научения Истине, тот становится подлинно образованным человеком и участником вечной блаженной жизни уже на земле.

Поэтому особенно актуальным становится сейчас тесное сотрудничество с Белорусской Православной Церковью. Основные направления работы в музыкальном колледже направлены на:

1. информационное, нормативное правовое, научно-методическое и организационное сотрудничество;
2. воспитание нравственно зрелой, духовно развитой личности, способной осознавать свою ответственность за судьбу Отечества и своего народа.

В своей работе объединив усилия для использования потенциала православных традиций и ценностей можно достичь больших результатов в формировании личности человека, духовно-нравственном и патриотическом воспитании молодежи, в коррекции поведения и социальной поддержке подростков с девиантным поведением или оказавшихся в социально опасном положении.

Список использованных источников

1. Климент Александрийский. Педагог. М., 1996. С. 283-284.
2. Климент Александрийский. Педагог. М., 1996. С. 29.
3. Климент Александрийский. Педагог. М., 1996. С. 29-30.
4. Иоанн Златоуст, свят. Увещаю вас, возлюбленные. Избранные беседы. М., 2008. С. 73-74.
5. Иоанн Златоуст, свят. Уроки о воспитании. Цит. по: А.Наумова, Г. Калинина. Как мы любим наших детей. М., 2007. С. 395-396.
6. Тихон Задонский, свят. Творения. Т. 1, М., 2003. С. 571.
7. Тихон Задонский, свят. Творения. Т. 2, М., 2003. С. 451.
8. Филарет (Дроздов), святитель. Слова и речи. Т. 3, М., 1861. С. 165.
9. Феофан Затворник, святитель. Путь ко спасению. М., 2000. С. 115.
10. Феофан Затворник, святитель. Путь ко спасению. М., 1899. С. 62.
11. Иоанн Кронштадский, праведный. Моя жизнь во Христе. СПб., 1893. Т. 2. С. 93.

12. Иоанн Кронштадтский, праведный. Цит. по: А.Наумова, Г. Калинина. Как мы любим наших детей. М., 2007. С. 426.

13. Иоанн Кронштадтский, праведный. Моя жизнь во Христе. СПб., 1893. Т. 2. С. 117.

АНАЛИЗ ПРИЧИН АГРЕССИВНОСТИ У ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО И СРЕДНЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Осипов Е.В. УО «Брестский государственный университет имени А.С.Пушкина»

Пинский колледж

Научный руководитель – магистр педагогических наук, преподаватель психологии УО

«Брестский государственный университет имени А.С.Пушкина»

Пинский колледж

Гузаревич Н.А.

На сегодняшний день тема агрессии школьников является наиболее актуальной. Она порождает девиантное поведение, которое приводит к конфликту в межличностном общении, нарушению общепринятых социальных норм, правил, требований; невозможности социализироваться в данном обществе.

Агрессию изучали такие учёные как М.И.Рожков [9, с.5], В.В.Ковалев [5, с.62], А.Е. Личко [9, с.10] Не в полной мере изучен такой фактор влияния на агрессивное поведение, как самооценка учащегося. Она является индивидуальной особенностью ребёнка, которую надо учитывать при анализе действий школьника. Цель работы состояло в изучении возможного влияния самооценки на проявление агрессии у школьников.

При проведении работы использованы следующие методы педагогического исследования: эмпирические (анкетирование учащихся с целью изучения общей самооценки по методике Г.Н.Казанцевой; опросник «Агрессивное поведение» П.А.Ковалев)

Для рассмотрения вопроса агрессивного поведения следует сперва определиться с определениями агрессия и агрессивность. Эти понятия не являются тождественными. «Агрессия — это любая форма поведения, нацеленного на оскорбление или причинение вреда другому живому существу, не желающему подобного обращения» [3, с.26]. Следовательно, «агрессивность - это черта характера личности, которую можно определить, как устойчивую установку, позицию, готовность к совершению агрессивных действий» [6, с.24]. Агрессия будет рассматриваться как общее понятие, а агрессивность как характерная черта определённого индивида.

Психологи Р.Бэрон и Д.Ричардсон определили главные причины, влияющие на формирование агрессивного поведения. По их мнению, можно выделить следующие факторы, воздействующие на возникновение проявлений девиантного поведения:

— деятельность и влияние семьи на ребёнка;

— взаимодействие с ровесниками;

воздействие средств массовой информации [3, с.91].

Взаимодействие со сверстниками также оказывает большое воздействие на становление личности. Ведь в их среде могут возникать лидеры, у которых преобладают мотивы агрессии. Степень влияния сверстников друг на друга определяется уровнем их социальной адаптации, умением устанавливать отношения, иметь уверенность в своей деятельности.

Изучение возможного влияния самооценки на проявление агрессии в поведении школьников происходило в двух возрастных группах: учащихся 4-го класса и учащихся 9-го класса. Общее количество респондентов составило 60 человек.

При обработке результатов, проведённого исследования по опроснику П.А.Ковалева «Агрессивное поведение», было выявлено, что у учащихся четвёртого класса преобладающим видом агрессивного поведения является косвенная физическая агрессия (2,96), прямая физическая и косвенная физическая агрессии набрали одинаковое количество баллов – 2,56; результат прямой вербальной составил 2,33.

Из приведённой диаграммы, можно сделать вывод о том, что основным видом агрессии младших школьников является – косвенная агрессия.

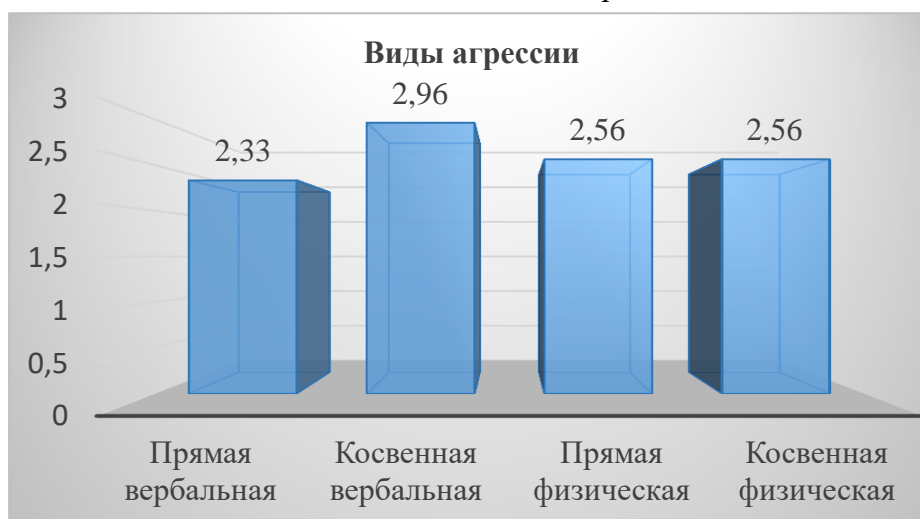


Рисунок 1

Под понятием косвенная агрессия понимают следующее – «агрессия, которая окольными путями направлена на другое лицо (сплетни, злобные шутки), так и агрессия, которая ни на кого не направлена, взрыва ярости, проявляющиеся в крике, топание ногами,

битьё кулаками по столу и др. Эти взрывы характеризуется ненаправленностью и неупорядоченностью [8, с.88].

Следовательно, у учащихся 4 класса преобладание косвенной агрессии связано с тем, что их поведение обусловлено неадресованностью действий. Агрессивность заключается в том, что всю злобу они переживают внутренне и выплёскивают различными беспорядочными движениями. Но одинаковый результативный бал физической агрессии, свидетельствует о том, что школьник готов выплеснуть злобу с помощью силы. В равной степени ими используются как прямая, так и косвенная агрессия.

Анализ полученных данных, проведённых обследований 9 классов с использованием опросника «Агрессивное поведение», показал, что у учащихся в большей степени проявляется такой вид агрессивного поведения как прямая вербальная агрессия – 4,1; результат косвенной вербальной составил – 3,46; прямая физическая агрессия – 3,03, а косвенная физическая – 2,43.

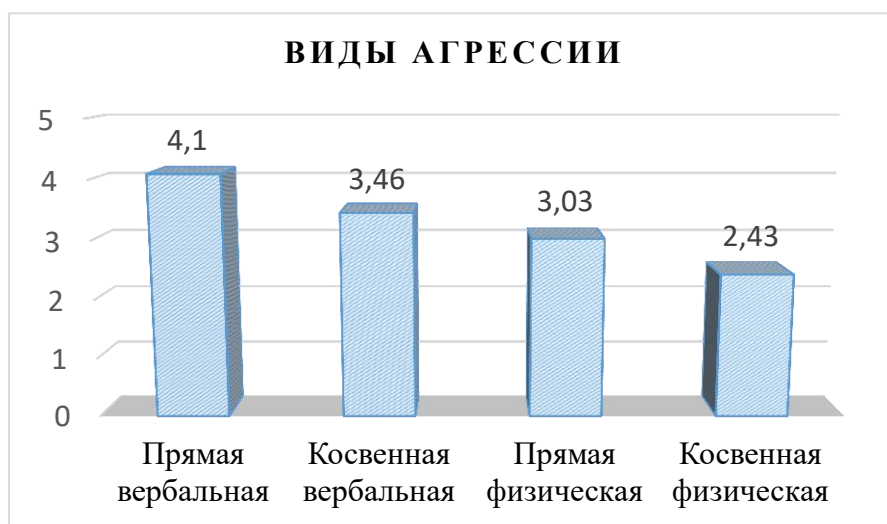


Рисунок 2

Построенная диаграмма свидетельствует о том, что для учащегося 9 класса основным видом агрессии, определяющим девиантное поведение, выступает прямая вербальная. Тем самым, можно объяснить с чем связана напряжённость отношений в семье и школе в данном возрасте. Грубость и нетактичность поведения определяют реакции подростка в разговоре с близкими и сверстниками, его тип общения. Это свидетельствует о развитии тревожности. Психолог Анিকেева Н.П. дала такое определение: «Тревожность – это тенденция человека испытывать постоянное беспокойство, склонность переживать различные ситуации как угрожающие» [1, с.23]. Из этого следует, что подросток видит опасность для себя повсюду, его деятельность направлена на защиту своей личности и собственных интересов.

У учащихся 9 классов доминирует вид агрессии как вербальная. Действия школьника носят словесный характер, они стараются избежать прямых и косвенных физических контактов друг с другом и предпочитают высказываться откровенно.

Была проведена обработка данных по анкете Г.Н. Казанцевой «Изучение общей самооценки». Среди младших школьников была выявлена их самооценка, результат показал, что большинство учащихся четвёртого класса имеют адекватную самооценку – 23 человека, заниженную – 4 человека, а завышенная самооценка была обнаружена у 3 детей [приложение 5]. Для учащихся девятых классов также была составлена таблица [приложение 6]. В которой было определено, что адекватная самооценка характерна 23 школьникам, завышенная – у 7 учащихся, а заниженная самооценка у данных детей не была выявлена.

Полученная информация указывает на то, что заниженная самооценка преобладает у детей младшего школьного возраста, а завышенная – у старших школьников. Психолог Аникеева Н.П. определила, что «самооценка формируется прежде всего под влиянием результатов деятельности индивида. Но всё дело в том, что оценку этих результатов дают окружающие» [1, с.18]. Из вышесказанного следует, что влияние на самооценку оказывает классный коллектив, который определяет оценку самого себя конкретным человеком.

Результаты исследования показали, что 9 класс превосходит по уровню агрессии 4 класс. Прямая вербальная агрессия: 4 класс – 2,33; 9 класс – 4,1. Косвенная вербальная: 4 класс – 2,96; 9 класс – 3,46. Прямая физическая агрессия: 4 класс – 2,56; 9 класс – 3,03. Но в группе «косвенная физическая агрессия» четвёртый класс является лидером: 4 класс – 2,56; 9 класс – 2,43. Из приведённых фактов можно сделать вывод, что большую агрессивность поведения проявляют девятые классы. Также было определено, что завышенная самооценка преобладает у учащихся старших классов. Таким образом, исследование показало, что выявленный высокий уровень агрессии, сопряжён с высоким уровнем самооценки учащихся.

Результаты данного исследования будут полезны учащимся педагогических колледжей, молодым специалистам.

Список использованных источников

1. Аникеева, Н.П. Психологический климат в коллективе / Н.П. Аникеева. – Москва: Просвещение, 1989. – 224с.
2. Бабосов, Е.М. Конфликтология: учеб. пособие / Е.М. Бабосов. – Минск: ТетраСистемс, 2001. – 464с.
3. Бэрн, Р. Агрессия / Р.Бэрн, Д. Ричардсон. – Санкт-Петербург: Питер, 1999. – 352с.
4. Практическая психология образования: учеб. пособие / И.В. Дубровина. - [и др.]; под общ. ред. И.В. Дубровиной. – Москва: Просвещение, 2003. – 480с.

5. Кондрашенко, В.Т. Девиантное поведение подростков: Диагностика. Профилактика. Коррекция: учеб. пособие / В.Т. Кондрашенко. – Минск: Аверсэв, 2004. – 365с.
6. Налчаджян, А. Агрессивность человека / А.Налчаджян. – Санкт-Петербург: - Питер, 2007. – 736с.
7. Немов, Р.С. Психология: учеб. пособие / Р.С. Немов. – Москва: Просвещение, 1995. – 576с.
8. Платонова, Н.М. Агрессия у детей и подростков: Учебное пособие / Под ред. Н. М. Платоновой. — Санкт-Петербург: Речь, 2006. — 336 с.
9. Воспитание трудного ребёнка. Дети с девиантным поведением: учеб.-метод. пособие / М.И. Рожков [и др.]; под общ. ред. М.И. Рожкова. – Москва: ВЛАДОС, 2001. – 240с.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЕТОВОГО СТОЛА В ПРАКТИКЕ РАБОТЫ УЧИТЕЛЯ-ЛОГОПЕДА

Пташиц Н.А. Пинский колледж, УО «БрГУ имени А.С. Пушкина»,
Республика Беларусь, г. Пинск
Научный руководитель – магистр педагогических наук, преподаватель
Пинский колледж, УО «БрГУ имени А.С. Пушкина»,
Республика Беларусь, г. Пинск
Островская Л.В.

Нетрадиционные методы – это перспективное средство коррекционно-развивающей работы учителя-логопеда. И.П. Подласый указывал, что метод обучения — это упорядоченная деятельность педагога и учащихся, направленная на достижение заданной цели обучения. Под методами обучения (дидактическими) часто понимают совокупность путей, способов достижения целей, решения задач образования [4]. Рассматривая вышеизложенное определение можно говорить о том, что нетрадиционные методы помогают достижению максимально возможных успехов в преодолении речевых нарушений. На фоне комплексной логопедической помощи нетрадиционные методы терапии, не требуя особых усилий, оптимизируют процесс коррекции речи детей и способствуют оздоровлению всего организма ребенка. На сегодняшний день методов нетрадиционного воздействия известно достаточно много – это игротерапия, сказкотерапия, глинолечение, воскотерапия, кристаллотерапия и др. Для ребёнка с раннего детства игры с песком – это доступная и естественная форма деятельности, поэтому песочная терапия является наиболее целесообразной и эффективной в коррекционно-развивающей работе с детьми.

Говоря об истории создания метода песочной терапии необходимо отметить, что началом использования подноса с песком в психологической и педагогической практике принято считать конец 1920-х годов. При работе с детьми игрушки и миниатюры использовали Анна Фрейд, Эрик Эриксон и другие психотерапевты. Разработанная Карлом Юнгом техника активного воображения может рассматриваться как теоретическая основа песочной терапии. В Швеции Шарлотта Бюлер разработала «тест мира», который до сих пор используется в Швеции как диагностический инструмент в детской психиатрии. Идея использования песка в игре с больными и психологически неблагополучными детьми была реализована Маргарет Ловенфельд в 1930 годах. Она назвала свою методику – техника «построения мира». В 1950-х годах юнгианский психоаналитик Дора Кальфф, изучив методику «построения мира» начала разрабатывать юнгианскую «Песочную терапию», ставшую впоследствии самостоятельным направлением в психотерапии. Вначале она использовала песочную терапию с детьми, а затем и с взрослыми людьми [3, 5].

Рассмотрим понятие песочная терапия. Песочная терапия — один из методов психотерапии, возникший в рамках аналитической психологии. Это способ снятия внутреннего напряжения, воплощения его на бессознательно-символическом уровне, посредством работы с песком [1]. Мы же будем говорить о том, что песочная терапия – это вид коррекционно-развивающей работы, где главным выступает деятельность ребёнка на и учителя-логопеда песочном столе для достижения поставленной коррекционно-развивающей цели.

Прямое назначение стола или планшета для детей дошкольного возраста – это игры с песком, со светом, игрушками и предметами. Световой стол (планшет) - это приспособление, которое представляет собой ящик, может быть выполнен из таких материалов как дерево, фанера, пластик, ДСП. Наличие или отсутствие ножек - главное отличие песочного стола и планшета. Приспособление имеет бортики, которые не позволят материалу высыпаться. Добавляет удобства в использовании «начинка» стола: отсек для хранения остатков сыпучего материала (песка); небьющееся матовое стекло (полимерный материал); подсветка, состоящая из светодиодной ленты; кварцевый песок. Педагоги и психологи рекомендуют применять экраны с подсветкой, которые имеют прямоугольную форму, т.к. прямоугольник не сдерживает формат рисунка. Также для работы на песочном столе необходимо иметь камешки, мелкие игрушки (фигуры людей, животных, здания, соединяющие игрушки и т.д.), формочки и разные вещи (пуговицы, перья, монетки, зеркала и т.д.).

Все игры, с использованием песочной анимации, делятся на три направления: обучающие, познавательные и проективные игры. Обучающие игры направлены на развитие тактильно-кинестетической чувствительности и мелкой моторики рук. Ребенок говорит о

своих ощущениях, тем самым спонтанно развиваем его речь, словарный запас слов, восприятие различного темпа речи, высоту и силу голоса, работаем над дыханием. Происходит развитие внимания и памяти, фонематического слуха. Познавательные игры помогают познавать многогранность нашего мира. Проективные игры направлены на осуществление психологической диагностики, коррекции и развитие ребенка [2].

Применять световой стол с песком можно по всем направлениям коррекционно-развивающей работы. Например, цель игры «Путешествие» - развитие диафрагмального дыхания. На световом столе с песком божья коровка и лист - плоскостные изображения. Предлагаем ребёнку подуть на божью коровку так, чтобы она полетела и села на лист. В игре «Лошадка» развивается артикуляционная моторика. Ребёнку необходимо щелкать языком и одновременно пальцами ритмично, в такт щелчкам языка, «скакать по песку». Цель игры «Сильный мотор» - автоматизация звука [р]. Ребёнок произносит звук [р], проводя указательным пальцем дорожку по песку. Вариант этой игры – рисовать на песке букву Р, произнося одновременно звук [р]. В игре «Спрячь руки» развивается фонематический слух. Ребёнку необходимо спрятать руки в песок, услышав заданный звук. В игре «Полоски» формируется слоговая структура слова. Ребёнок чертит на песке заданное количество полосок, а затем по их количеству подбирает слово. На песке можно чертить схемы слов и предложений разной степени сложности. Развитие грамматических категорий происходит в игре «Подбери слово». Ребенок обнаруживает спрятанные в песке различные предметы или игрушки и подбирает к их названиям прилагательные, согласовывая их в роде с существительными (шарик - легкий, блюдце - пластмассовое). В игре «Дорисуй картинку и составь предложение» развивается связная речь детей. Логопед рисует на песке мяч, скакалку, воздушный шар или другие предметы. Задача ребёнка – дорисовать песочную картинку и составить по ней предложение (Таня держит в руках воздушный шар). Фраза проговаривается в момент действия. Закрепление зрительного образа буквы осуществляется в игре «Вылечи букву». Логопед пишет на песке любую букву, а затем стирает какую-либо её часть, но так, чтобы буква осталась узнаваемой. Просит ребёнка вылечить «больную» букву, дорисовав недостающий элемент [6].

Основные принципы игр с песком. Для реализации принципа естественной стимулирующей среды необходимо подбирать задания, которые соответствуют возможностям ребенка, формулируется инструкция к играм в сказочной форме, исключается негативная оценка действий ребёнка, идей, результатов, поощряется фантазия и творческий подход. Для формирования положительной мотивации к занятиям и личностной заинтересованности ребенка реализуется принцип «оживление» абстрактных символов: букв, цифр, геометрических фигур и пр. Реальное «проживание», проигрывание всевозможных

ситуаций вместе с героями сказочных игр. На основе этого принципа осуществляется взаимный переход воображаемого в реальное и наоборот [2].

Рассматривая формы работы, необходимо отметить, что световой стол с песком можно использовать, как на индивидуальных занятиях с детьми, так и на подгрупповых, фронтальных.

Основные преимущества использования светового стола с песком: усиление желания ребенка узнавать новое, экспериментировать и работать самостоятельно; развивается тактильная чувствительность, как основа "ручного интеллекта"; развиваются все познавательные функции, а главное – речь и моторика [2].

Таким образом, мощное средство коррекционно-развивающей работы с детьми с нарушением речи - использование светового стола с песком. Использование песочной терапии дает положительные результаты. У детей значительно возрастает интерес к логопедическим занятиям, они чувствуют себя более успешными. На занятиях нет места монотонности и скуке.

Список использованных источников

1. Википедия. Свободная энциклопедия [Электронный ресурс] / Песочная терапия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki>. – Дата доступа: 29.09.2019.6
2. Инфоурок [Электронный ресурс] / Использование светового планшета для рисования песком. – Режим доступа: <https://infourok.ru/ispolzovanie-svetovogo-plansheta-dlya-risovaniya-peskom-3697534.html>. – Дата доступа: 29.09.2019. 1
3. Пескотерапия [Электронный ресурс] / История песочной терапии. - Режим доступа: <https://sites.google.com/site/peskoterapia/istoria-pesocnoj-terapii>. – Дата доступа: 29.09.2019.2
4. Подласый И.П. Педагогика: 100 вопросов - 100 ответов: учеб. пособие для вузов/ И. П. Подласый - М.: ВЛАДОС-пресс, 2004. - 365 с.5
5. Сайт воспитателя [Электронный ресурс] / Игры с песком и не только. – Режим доступа: <https://sites.google.com/view/sosedkina>. – Дата доступа: 29.09.2019. 3
6. Сайт о развитии ребёнка и воспитании детей [Электронный ресурс] / Рисование песком для детей на световых планшетах и столах. – Режим доступа: rearchildren.ru/stati/risovanie-peskom-na-svetovom-stole-dla-detey/#i-3. – Дата доступа: 29.09.2019.4

ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ СОЦИАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ У МОЛОДЁЖИ ИЗ СЕЛЬСКОЙ МЕСТНОСТИ

Федотова А.В. ГАПОУ «Кукморский аграрный колледж» с. Яныль

Одним из основных требований современного общества к личности является открытость для общения и способность взаимодействовать с окружающими. Для эффективного формирования данных качеств человек должен обладать определенными знаниями и умениями, то есть должен быть социально компетентным.

Об актуальности формирования социальной компетентности свидетельствуют частые случаи словесного и физического насилия среди молодежи на сегодняшний день. Данное поведение возникает у них вследствие разных причин, но ключевым из них является безответственное отношение к своим поступкам, неумение эффективно взаимодействовать с окружающими. Другими словами, у сегодняшней молодежи процесс формирования социальной компетентности находится на низком уровне.

Процесс формирования социальной компетентности начинается с появления ребенка на свет и продолжается всю жизнь. Но особенно важным периодом для формирования данного процесса является – юношеский возраст. Именно на данном этапе жизни закладываются основные личностные качества и способности, заканчивается окончательный переход к зрелости личности, завершается формирование устойчивых черт личности.

Анализ психолого-педагогической литературы позволяет сформулировать понятие «социальная компетентность». По мнению Коротовой Ю.В., социальная компетентность— это интегративная характеристика личности человека, отражающая систему знаний, умений и навыков, приобретенных им в процессе освоения учебных предметов и необходимых ему для моделирования своего поведения, умения адекватно воспринимать окружающую действительность, строить систему отношений и общения с окружающими людьми с учетом социальной ситуации.

М.И.Лукьянова выделяет составляющие 3 компонента социальной компетентности: операционно-содержательный (наличие у человека знаний об объектах социальной действительности в форме понятий, знаний о социальной среде, о способах и нормах общения, об основных социальных ролях), мотивационно-ценностный (степень сформированности социальных интересов, наличие или отсутствие внешней и внутренней мотивации к общению и взаимодействию, отношение к нравственным нормам, ценности общественного и личностного порядка), эмоционально-волевой (способность к самооценке поведения, корректировке собственных действий, умение использовать социальные знания в жизни, самоконтроль и саморегуляция).

На формирование социальной компетентности воздействуют многие факторы. К числу ключевых относится местность, в котором проживает человек.

Особенности личностного развития молодёжи, проживающей в сельской местности, во многом определяются его социокультурной средой. У данной категории молодёжи можно наблюдать следующие дефициты в развитии: недостаток социальных знаний и представлений, слабое развитие коммуникативных навыков, бедный опыт социальных отношений и др. Сельский образ жизни определяет устойчивые черты поведения человека, которые в дальнейшем могут создать трудности в процессе социализации. Эти положения определяют актуальность нашего исследования.

Основной задачей нашего исследования является выявление уровня сформированности социальной компетентности у юношей из сельской местности. Экспериментальной базой для исследования стал ГАПОУ Кукморский аграрный колледж в Кукморском районе Республики Татарстан. В исследовании приняли участие 95 студентов (16-18 лет).

Так как социальная компетентность имеет сложную структуру, мы провели диагностику в соответствии с основными компонентами. Представим полученные результаты: по операционно-содержательному компоненту: 38,85% из исследуемых имеют высокий, 53,55% средний, а 7,6% низкий показатель. По мотивационно-ценностному компоненту: среди исследуемых 7,6% имеют высокий, 68,25% средний, а 24,15% показали низкий показатель. По эмоционально-волевому компоненту: 11,55% из всех исследованных имеют высокий, 74,86% средний, а 13,59% низкий показатель.

Полученные результаты свидетельствуют о том, что социальная компетентность у молодежи, проживающей в сельской местности, недостаточно сформирована. Если даже у них есть социальные знания и представления, они не могут ими пользоваться в необходимых, изменяющихся условиях, и не всегда могут прогнозировать последствия своих поступков, отвечать за них. Исходя из данного положения, можно сделать вывод о том, что данная проблема требует срочного, своевременного решения. Ведь, только социально компетентный человек хорошо адаптируется в новой обстановке, знает, как общаться с окружающими, умеет оказывать помощь и просить об этом других, знает свои возможности и становится в дальнейшем полноценной личностью.

Список использованных источников

1. Равен Дж. Компетентность в современном обществе: выявление, развитие и реализация / Дж. Равен. Пер. с англ. / - М., "Когито-Центр", 2002. - 396 с.
2. Немов Р.С. Учеб. для студентов высш. пед. учеб. заведений. В 3 кн. 2-е изд./под ред. Р.С. Немов/ — М.: Просвещение: ВЛАДОС, 2001. - 496 с.

АКТИВНЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЕЙ

Цютченко И.С. Учреждения образования «Поставский государственный колледж»

Республика Беларусь, Витебская область, город Поставы

Научный руководитель – педагог психологии

Учреждения образования «Поставский государственный колледж»

Республика Беларусь, Витебская область, город Поставы,

Нестерович Ж.В.

Введение. Одной из главных тенденций развития Интернета последних двух-трёх лет является стремительный рост популярности социальных сетей. В последнее время социальные сети всё активнее начинают использоваться в целях продвижения того или иного субъекта или объекта [1]. В этих условиях тема использования социальных сетей как инструмента PR (Public Relations) становится крайне актуальной. Исходя из этого актуальность темы обусловлена современными тенденциями развития информационного общества, а также объективными реалиями существующей ситуации в различных сферах деятельности.

Среди отечественных авторов, исследовавших социальные сети, можно отнести: В. В. Крибель, С. С. Леонова, О. В. Трофименко, С. Сироткина, Л. Булавкина, А. Чумиков, Н.П. Фетискин, и других [3]. Однако, в настоящий момент существует крайне мало теоретического материала и анализа конкретных практических примеров по данной проблематике в силу её новизны [2], что еще раз подчеркивает актуальность выбранной темы.

Цель исследования - изучение активности молодёжи в социальных сетях.

В статье представлен анализ ответов современной молодежи на тему – «Активный пользователь социальных сетей».

Материал и методы. База исследования: УО «Поставский государственный колледж», г. Поставы. В исследовании приняли участие 30 студентов, различных специальностей в возрасте от 15 до 18 лет.

Диагностические методики: анкетирование в формате face – to – face, направленное на выявление активности в социальных сетях.

Результаты и их обсуждение.

В ходе проведения анкетирования, респонденты отвечали на вопросы следующего содержания: Вопрос 1 – «Считаете ли вы себя активным пользователем социальных сетей?», Вопрос 2 – «Какова основная цель посещения социальных сетей, в большинстве случаев?», Вопрос 3 – «Какое количество времени, вы уделяете социальным сетям в день?».

Анализируя ответы испытуемых, были получены следующие результаты:

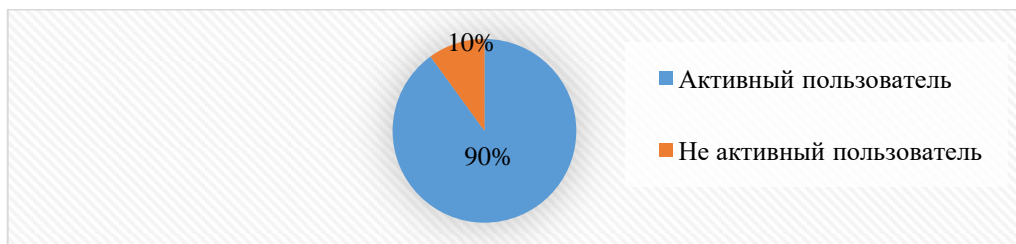


Рисунок 1 – Результаты ответов опрошенных на вопрос: «Считаете ли вы себя активным пользователем социальных сетей»

На вопрос 1 анкетирования, 90% – 27 респондентов, ответили, что считают себя активными пользователями социальных сетей, 10% – 3 респондентов выборки, не считают себя активными пользователями социальных сетей (Рис. 1).

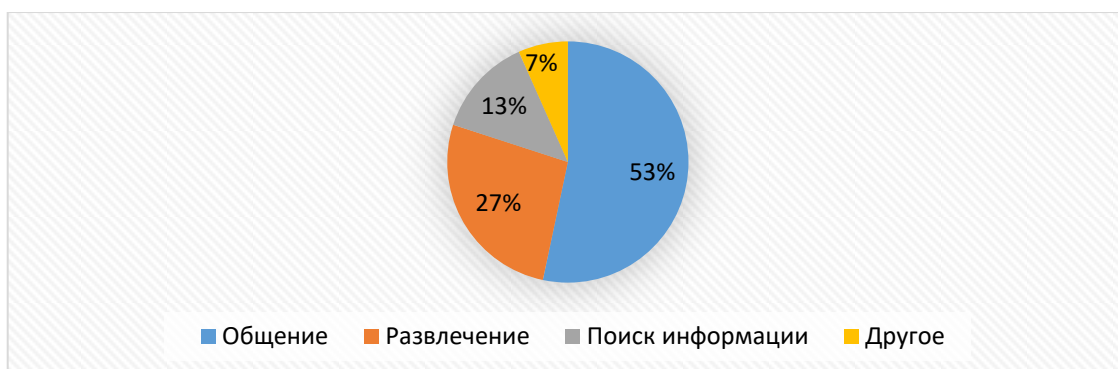


Рисунок 2 – Результаты ответов опрошенных на вопрос: «Какова основная цель посещения социальных сетей?»

Проанализировав результаты ответов респондентов на вопрос 2, можно сделать вывод о том, что основными целями посещения респондентами социальных сетей являются: общение – 53%, развлечение – 27%, поиск информации – 13%. Но наиболее распространённой целью является развлечение – так как её указали наибольшее количество опрошенных (Рис. 2).

Отвечая на 3 вопрос анкетирования о времяпровождении, выборка разделилась на следующие процентные соотношения: 20% опрошенных уделяют внимание социальным сетям более 3 часов в день, 57% респондентов уделяют 2-3 часа в день, 13% выборки пользуются социальными сетями более 6 часов, оставшаяся часть выборки – 10%, менее 1 часа в день (Рис. 3).

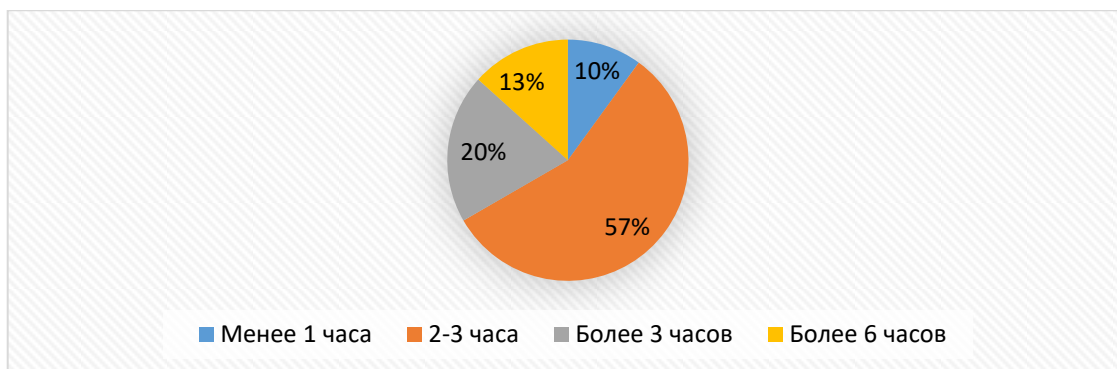


Рисунок 3 – Результаты ответов опрошенных на вопрос: «Какое количество времени вы уделяете социальным сетям в день?»

Закключение. В результате проведенного исследования, были выявлены следующие аспекты: социальные сети являются важным элементом в жизни современного человека, поскольку практически все респонденты, принимавшие участие в анкетировании, отметили, что относят себя к активным пользователям; среди основных целей использования социальных сетей, являются следующие: развлечение, общение и поиск информации. Стоит отметить, что большая часть выборки, считает основной целью именно развлекательный характер социальных сетей.

Основываясь на данных, полученных в ходе анкетирования, существенная часть выборки проводит в социальных сетях более 3 часов в день. Можно ли считать, что современный человек, достаточно много, проводит времени в социальных сетях, либо же, это является необходимостью в современных реалиях? Какова роль влияния социальных сетей на формирование личности молодого человека? Эти те вопросы, ответы на которые, требуют дальнейших исследований в данной проблематике.

Список использованных источников

1. Булавкина, Л. Сказка о рыбаке и рыбке в социальных сетях / Л. Булавкина // Маркетинговые коммуникации. – 2015. – №1. – С. 5-8.
2. Данилина, В. К народу через Facebook / В. Данилина // Советник. – 2014. – N 7. – С. 22-23.
3. Золотова, В. В. Социальные сети: тенденции развития и перспективы для продвижения продуктов / В. В. Золотова // Маркетинг услуг. – 2013. – № 3. – С. 224-231.

REDISCOVERING THE OLD FAMILY TRADITIONS AND UNITING THE FAMILY THROUGH FOOD

Atanasova Elena Atanasova, University of Food Technologies, Plovdiv

Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

What is the definition of a nation? Nation - a community based on the past, language, culture, traditions, and beliefs. People in this community have similar perceptions in the social, cultural and spiritual (and in some cases, material) spheres of life. The community has ideals (national ideal) and claims to others who are not from that community (so-called national interests). Affiliation with a nation is a matter of personal choice. The nation is formed by different puzzles (ethnicities), which together make a unique and imperfectly-perfect masterpiece. These puzzles are made up of small pieces; they are the families that together make a nation. What do most families do together almost every day? They eat together. This makes the family united. Therefore, the notion of "typical national cuisine" must be added to the definition of nation. Each family has its own traditions that are followed generation after generation, which means that each family has its own traditional dishes. Nowadays, recipes for these dishes can be found accidentally in some notebook with yellow pages hidden in an old drawer. Traditions are already forgotten by new generations and this is a difficult fact to swallow. My family is pure example of neglecting traditions, but my brother and I are trying to change the situation.

The purpose of the present article was to rediscover the old family traditions in food aspect in Katunitsa (Plovdiv region).

Discussion

Description of the place – Katunitsa

Katunitsa was at the crossroads of important cities and many ancient coins were found such as silver coin from Emperor Gordian (238 – 244 AD), bronze coin from Marcia Otacillia wife of Philip the Arab (244 – 249 AD), Constantine II (337 – 340 AD) and Constantius II (337 – 361 AD), i.e. all are from the Roman period in the political life of the Thracians. Also a statue has been found of Dionysius – the god of wine, fecundity and merriment. Five kilometers away from Katunitsa, where the Chaia River flows under the road leading to Tsarigrad (Constantinople), there is a bridge from roman time and it is still in use.

The name Katunitsa is found in historical sources from the Second Bulgarian Empire (1187 – 1396 AD). The etymology of the word can be traced back to the Thracians.

The Revival of Bulgaria was long and complicated process that began in the end of XVIII c. Back at that time it was not allowed to Bulgarians to build churches. It was only allowed to repair them but only with special permission of the Sultan. Nobody knows who and how got a permission from the Sultan to build a church in the village but yet the permission has been a fact. The people of Katunitsa built the St. Nikola Church in 1834.

The next step of the National Revival was education. The first school in Katunitsa was built in 1845. The story of the first teacher Stoyan the Rebel was tragic. When he was only 18 years old his sister was kidnapped in Perushtitza by the local Ottoman bey. Stoyan and his brothers went to take their sister her back home. When they came back, their home was burnt and their parents were murdered. The sister was taken away again. Stoyan ran away to save himself and lived for a while in a monastery hidden deep in the Rhodopes. At the monastery he was taught to read and write. When the school in Katunitsa was built he came to teach.

International railway is passing through Katunitsa connecting Vienna – Belgrade – Sofia – Istanbul. That railway made possible a huge economical uplift of the village.

Asparagus and strawberries have been cultivated for the first time in Bulgaria here. Due to the huge export of strawberries a customhouse was built and an airport was needed but the conditions didn't allow it to happen.

A survey conducted in November 2019 – January 2020, allowed being identified three traditional family food recipes. These were Tomato Porridge, Bread, and Pekano.

Tomato Porridge (In Bulgarian: доматиена каша; transliterated: domatena kasha). The history of that dish starts with the grandmother of my father. My family was never rich and my father's grandmother used to cook at home this simple but delicious dish. Once, my father cooked it for my brother and me. Since then we are cooking it very often because it is simple and as I mentioned very delicious. The ingredients for this dish are tomatoes, onion, bay leaf, and basically any vegetables preferred in the family. The technological process include the following steps: the homemade tomato juice is heated in a deep pan while continuously stirring and avoiding to burn. Spices like basil, oregano, garlic, salt, thyme, and whatever the family prefers are added. Then, flour mixed with water is added to thicken the texture and the food is boiled for 5-10 minutes until it gets thick.

Soda Bread (In Bulgarian: содена пита; transliterated: sodena pita). I taught myself how to make pita. Since then my family is asking me all the time to make it. Recently my brother was interested in helping me to prepare it. I am doing my best to teach and reveal him my secrets. The soda bread is prepared with the following ingredients: flour (2.5 tea cups), salt (1 tsp.), baking soda (1 tsp.), vinegar (1 tbsp.), oil (3 tbsps.), water (0.5 tea cup), and a coin. The technological process

includes the following steps: Salt, oil, soda mixed vinegar, and water are added to the flour. The dough is kneaded and is baked at 180 degrees C for about 30 minutes.

Pekano. History of the food in the family: This is a recipe from my late grandmother who cooked it for every Christmas. The technological process includes the following steps: the sauerkraut is cut and the rice, black pepper, and cumin are added in the cooking pot. The chicken is placed in the cooking pot too. The food is baked overnight in a moderate oven. Pekano is a simple but very tasty food.

Conclusion

Food unites us. It reminds us that we are a family and will always be. Despite all the difficulties we have gone through, food is what brings us together and makes us family. The current article documented three traditional family food recipes from Katunitsa.

ПОДВИЖНЫЕ ИГРЫ КАК СРЕДСТВО РАЗВИТИЯ ДВИГАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Ахмадуллина А.Р. ГАПОУ «КПК», г. Казань

Научный руководитель – преподаватель дисциплин медико-биологического цикла

ГАПОУ «КПК», г. Казань,

Равилова Г.Ф.

Развитие ребенка представляет собой процесс физического, психического и социального созревания и охватывает все количественные и качественные изменения в врожденных и приобретенных средствах, происходящие под влиянием окружающей действительности.

Физическое развитие связано с изменением роста, веса, увеличением мышечной силы, улучшением работы органов чувств, координации движений и др. В первые годы жизни физическое развитие является основой всестороннего развития ребенка. В этот период закладывается фундамент здоровья и формируются некоторые важные черты личности. Организм ребенка чувствителен к незначительным отклонениям от общепризнанных мер в окружающей среде, что связано с недостаточной функциональной зрелостью отдельных органов и систем. Связи между соматическими и психическими процессами более тонкие, чем у взрослых. Поэтому решение многих педагогических задач должно осуществляться с обязательным учетом физических возможностей и состояния ребенка.

Система физического воспитания включает в себя создание санитарно-гигиенических критериев, формирование культурно-гигиенических навыков, закаливание, организацию рационального питания, утреннюю гимнастику, физическую подготовку, ходьбу, спорт и отдых.

Игра считается одним из важнейших средств физического воспитания детей младшего школьного возраста. Она способствует физическому, интеллектуальному и нравственному развитию ребенка. Различные движения и действия детей во время игры, под их умелым руководством, положительно влияют на работу сердечно-сосудистой и дыхательной систем, укрепляют нервную систему, опорно-двигательный аппарат, улучшают обмен веществ, возбуждают аппетит и способствуют полноценному сну. Благодаря подвижным играм обеспечивается всестороннее физическое развитие ребенка.

Нормально развивающийся ребенок стремится к движению с самого рождения. Дети обычно удовлетворяют большую потребность в движении в играх. Играть для них - это, прежде всего, двигаться, действовать.

Статистические данные о состоянии здоровья, физическом и двигательном развитии детей младшего школьного возраста в последние годы свидетельствуют о тревожных тенденциях. По мнению М. А. Правдовой, Ю. К. Чернышенко, Е. Н. Вавиловой, Н. А. Ноткиной, В. И. Усаков, от 30% до 40% детей младшего школьного возраста имеют недостаточный уровень двигательного развития. Причины этого явления кроются в современном образе жизни. Психологи, педагоги и врачи отмечают общую тенденцию к снижению двигательной активности детей (Ю. Ф. Змановский, М. А. Рунова, С. Б. Шарманова, А. И. Для школьника отсутствие движения - это потеря здоровья, развития и знаний. Не случайно вопрос здоровья стоит на первом месте в учебной программе по воспитанию и обучению детей в школьных учреждениях. Если учесть, что двигательная активность является также условием, стимулирующим развитие интеллектуальной, эмоциональной и других сфер, то актуальность вопроса становится очевидной.

По мнению русских педагогов П. Ф. Лесгафта, Е. Н. Водовозовой, Е. А. Покровского, П. Ф. Каптерева, К. Д. Ушинского и др., подвижные игры являются эффективным средством физического воспитания.

Подвижные игры, требующие много энергии (бег, прыжки и т. д.), ускоряют обмен веществ в организме, оказывают укрепляющее действие на нервную систему, а также способствуют повышению бодрости у детей. Активные движения повышают сопротивляемость ребенка болезням, вызывают повышение защитных сил организма, способствуют улучшению трофики тканей, формированию скелета и правильной осанки.

В процессе подвижных игр Дети совершенствуют свои движения, развивают такие качества, как инициативность и самостоятельность, уверенность и настойчивость. Они учатся координировать свои действия и даже следовать определенным правилам.

В то же время ряд проблем, связанных с физическим воспитанием школьников и их развитием, до сих пор не нашли своего полного решения. К ним относится, в частности,

использование более разнообразных подвижных игр в системе физического воспитания школьников.

Цель исследования: изучить влияние подвижных игр на двигательную активность детей младшего школьного возраста.

Объект исследования: двигательная активность детей младшего школьного возраста.

Предмет исследования: мобильная игра как средство развития двигательной активности детей младшего школьного возраста.

Гипотеза: использование различных подвижных игр может стимулировать развитие двигательной активности детей младшего школьного возраста.

Поставленная цель достигается путем решения следующих задач:

- 1) проанализировать психолого-педагогическую литературу по данной проблеме.
- 2) ознакомиться с особенностями двигательной активности детей младшего школьного возраста.
- 3) организовать экспериментальную работу, проверку полученных данных и их проверку на практике.

Организация научных исследований. Диагностика уровня развития двигательной активности детей младшего школьного возраста.

С целью выяснить, каково влияние подвижных игр на развитие двигательной активности у детей 9-10 лет, было организовано и проведено экспериментальное исследование на базе одной из общеобразовательных школ г. Казани.

В ходе экспериментальной части исследования были отобраны 2 класса детей определенной возрастной категории (9-10 лет), из которых были сформированы две группы: первая группа (30)-экспериментальная (ЭГ), вторая группа - контрольная (КГ) - 30 детей. 3 "А" класс-экспериментальная группа и 3 "Б" класс-контрольная группа.

Цель исследования:

- охрана и укрепление здоровья детей, полноценное физическое развитие;
- всестороннее и гармоничное воспитание и развитие личности;;
- развитие быстроты, ловкости, быстроты реакции.

На основе анализа возрастных особенностей двигательного развития детей был выбран репертуар подвижных игр различных направлений.

Согласно плану, в экспериментальной группе мы проводили занятия, направленные на повышение уровня развития психофизических качеств с использованием подвижных игр.

Двигательная активность, как в контрольной, так и в экспериментальной группах в первой половине дня, соответствовала школьному режиму (Приказ "о гигиенических

требованиях к максимальной нагрузке на детей школьного возраста в организованных формах обучения").

В контрольной группе занятия физкультурой проводились по традиционной программе воспитания и обучения в школе.

Дополнительные занятия были организованы во второй половине дня три раза в неделю по 35 минут, включая подвижные игры, направленные на развитие двигательных навыков, таких как ловкость и скорость.

После контрольного исследования изменения были отмечены в классе 3 "Б": качество скорости было развито у 14 из 30 учащихся, что составляет 46,6 % . Ловкость развита у 12 из 30 – это 40%.

Рассматривая показатели физического развития и их изменения в ходе эксперимента у детей 9-10 лет, было установлено, что практически все измерения, выполненные к концу исследования в экспериментальной группе, показали улучшение показателей. Анализ изменений показателей физической подготовленности свидетельствует о положительном влиянии подвижных игр на развитие двигательных навыков детей.

В ходе эксперимента уровень скорости движения, мышечной силы, скоростно-силовых качеств и гибкости повышался как в экспериментальной, так и в контрольной группах. Этот рост отражает возрастные изменения, связанные с улучшением функциональной активности детского организма в этом возрасте.

Однако анализ результатов эксперимента свидетельствует о более выраженных изменениях у детей экспериментальной группы, по сравнению с контрольной группой, поскольку была проведена целенаправленная работа по развитию двигательных качеств через подвижные игры.

Сравнительный анализ результатов обследованных групп показал, что результаты в экспериментальной группе достоверно выше, чем в контрольной. Занятия, проведенные в экспериментальной группе, способствовали улучшению показателей ловкости и скорости.

Таким образом, проведенное экспериментальное исследование позволило сделать вывод об эффективности предложенного метода физического воспитания с активным использованием подвижных игр.

Результаты контрольного этапа эксперимента позволяют утверждать, что апробация методики развития двигательной активности у детей младшего школьного возраста Н

- создать ситуацию успеха в процессе выполнения детьми различных двигательных упражнений;

- сформировать у младших школьников осознанную потребность в двигательной активности и физическом совершенствовании.

Исследование показало, что с помощью подвижных игр можно развить двигательную активность у детей на 40% и более, что свидетельствует о достаточном развитии двигательных способностей. В процессе совершенствования двигательных навыков более половины детей перешли на высокий уровень (76,6%). Уровень выше среднего и средний уровень показали 46,6% испытуемых. Эта положительная динамика стала возможной благодаря тренировкам, общему физическому развитию и развитию таких качеств, как ловкость и быстрота. Следует отметить, что на констатирующем этапе эксперимента дети не демонстрировали "низкого" или "ниже среднего" уровня выполнения упражнений, так как школьники, ранее испытывавшие трудности в выполнении заданий, теперь обладают лучшими навыками: они стали более подвижными, научились контролировать свои движения, улучшили свои показатели ловкости и скорости.

Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что подвижные игры способствуют развитию у детей младшего школьного возраста изучаемых физических качеств. Подтвердилась гипотеза о том, что активное включение подвижных игр в общеобразовательный процесс способствует правильному и гармоничному развитию ребенка. Цель была достигнута, и задачи нашего исследования были решены.

Список использованных источников

1. Бауэр, О.П. Подвижные игры // Теория и методика физической культуры школьников: учебное пособие для студентов / О.П.Бауэр; под ред. С.О.Филипповой, Г.Н.Пономарева. - СПб.: ВВМ, 2004. - С.331-332.
2. Демчишин, А.А. Спортивные и подвижные игры в физическом воспитании детей и подростков / А.А. Демчишин, В.Н. Мухин, Р.С. Мозола. - К.: Здоровья, 1998. - 168 с.
3. Доронина, М.А. Роль подвижных игр в развитии детей школьного возраста / М.А. Доронина // Дошкольная педагогика. - 2007. - №4. - С.10-14.
4. Емельянова, М.Н. Подвижные игры как средство формирования самооценки / М.Н. Емельянова // Ребенок в детском саду. - 2007. - №4. - С.29-33.
5. Кузнецов, В.С. Физическое упражнения и подвижные игры. Метод. пособие / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. - М.: НЦ ЭНАС, 2006. - 151 с.

СОХРАНЕНИЕ ИСТОРИЧЕСКОЙ ПАМЯТИ ЧЕРЕЗ ИЗУЧЕНИЕ ИСТОРИИ СЕМЬИ

Ахметзянова Д.И. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель истории

ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Хузина Г.Ф.

Всё дальше и дальше в историю уходит героическая эпопея Великой Отечественной войны – самой жестокой из всех войн, которые пережила наша страна. Приближается 75ая годовщина Победы нашего народа в этой страшной войне, унесшей миллионы жизней.

Мы не знаем войны. Мы никогда не сможем даже представить все ужасы тех военных лет. Для нашего поколения она далека и не понятна, потому, что это было не с нами. Но мы можем собрать воспоминания выживших в этой войне и сохранить их в памяти потомков. Необходимо показывать примеры еще неизвестных героев, о чьих подвигах пока знают только страницы архивных документов и семейных альбомов. Эта война станет ближе, понятной и правдивой, если будем рассматривать ее через жизнь членов наших семей, родственников, знакомых.

Великая Отечественная война не обошла стороной и мою семью. Из моей семьи ушел на фронт мой прадед, который прошел почти всю войну, был трижды ранен, но вернулся домой. В основу исследования были положены воспоминания моей бабушки об отце, книга командира полка, в которой служил мой прадед «Вспомни, товарищ....» и бесценный семейный архив, который так бережно хранит моя бабушка.

Целью работы является сохранение исторической памяти.

Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи исследования:

1. собрать информацию о моем прадедушке – участнике Великой Отечественной войны;
2. изучить и систематизировать документы и фотографии семейного архива;
3. поиск информации о боевом пути моего прадеда в составе военного подразделения, в котором он служил.

Гипотеза: сохранение исторической памяти возможно, прежде всего через изучение истории своей семьи.

В исследовании были использованы следующие методы: изучение семейного архива, беседы с бабушкой и родственниками, поиск информации, сопоставление полученных фактов биографии прадедушки с событиями военных лет, анализ и обобщение собранной информации.

Мой прадед Гимаев Шариф Гимаевич родился в 1922 году в деревне Чулпаново Нурлатского района ТАССР в крестьянской семье. В 1929 году в соседнем доме родилась девочка– Валиуллина Миннегель Самигуловна, которая в будущем станет моей прабабушкой. После окончания 7 классов работал заведующим клубом в колхозе «Марс» Тельманского района ТАССР.

По рассказам моей бабушки в 1936 году мой прадед поехал на Магнитку, где работал плотником в Магнитогорском металлургическом заводе. От туда же моего прадеда призвали

в армию в феврале 1942 года. Его отправили в Алма-Ату, где он проходил военную учебу. Уже в августе того же года он был включен в составе нового пополнения 88 стрелковой дивизии Западного фронта в качестве стрелка-пехотинца 758 стрелкового полка. Эта дивизия в апреле-мае 1942 года была переформирована из 39ой стрелковой бригады, которая принимала участие в битве под Москвой. В августе 88 дивизия (2го формирования) была переброшена в Московскую область. Эта дивизия прошла славный путь от Калининградской области до Чехословакии. Более 20тыс. человек этой дивизии были награждены орденами и медалями. В их числе был и мой прадедушка Гимаев Шариф Гимаевич. Боевому пути 88 дивизии 758 стрелкового полка в составе 31 армии посвящена книга «Вспомни, товарищ...», одним из авторов которой был командир 758 стрелкового полка Н.Г. Яхно.

Боевой путь этой дивизии начался с прорыва оборонительной «линии Штрауса» в районе Ржев –Вязьма–Брянск. В период летних наступательных операций 1942 года в ходе 1ой Ржевско–Сычѳвской наступательной операции Западного фронта мой прадед участвовал в освобождении Погорелого Городища. Он доставлял особо важные документы в подразделение дивизии. Неоднократно, попадая под обстрелы, обеспечивал своевременную доставку этих документов и наградных материалов. За что позже, в 1944 году и был представлен Приказом подразделения №:61/н от:30.08.1944г. стрелок 1 батальона 88 стрелковой дивизии Гимаев Шариф Гимаевич «Ордену Красной Звезды». А товарищ моего прадеда– командир 758 стрелкового полка, Яхно Николай Григорьевич за успешное выполнение операции был удостоен «Ордена Красного знамени». В этих боях мой прадед был впервые тяжело ранен. Событиям, происходившим под поселком Погорелое Городище и на правом берегу реки Осуга посвящена первая глава «Белая береза» М.С Буббенова. Этот роман неоднократно упоминала моя бабушка, рассказывая о воспоминаниях ее отца.

Уже в октябре 1942 года мой прадед получил второе ранение в боях под деревней Скрябино во 2ой Ржевско–Сычевской наступательной операции, где под обстрелом выполнял приказ командования держать связь с огневой позицией. Находясь под обстрелом, будучи раненым, в течение дня выполнял приказ командования. За что и был удостоен медалью «За отвагу». Эти данные содержатся в Наградных листах моего прадеда.

Мой прадедушка увлекался литературой, и был начитанным человеком. В свободное время он писал, переписывал стихи, которые ему нравились. Стихи были его сослуживцев, из разных газет и изданий и были те, которые он написал сам. Есть даже стихи на латинском языке. Нас озадачило, что записи в блокноте велись не в хронологической последовательности. Спросив бабушку, мы выяснили, что он записывал стихи на маленьких клочках бумаги, а после войны переписал в блокнот. Вот такая история появления нашей семейной реликвии.

На протяжении осени 1942– зимы 1943 года на участке дивизии, где служил мой прадед, боевые действия в районе рек Вазуза и Осуга приобрели позиционный характер. Но уже в феврале–марте 1943 года, 88 дивизия, получив сведения о подготовке противника к отходу, начала наступление. В августе 1943 года дивизия передает свои позиции другому подразделению и, совершив марш с левого на правое крыло армии, начала Смоленскую стратегическую наступательную операцию (7.08.1943— 2.10.1943). О факте участия моего прадеда в этих боях свидетельствуют «Справки», где командир 88 сд гвардии полковник Ковтунов объявляет благодарность за боевые успехи. 2 октября 1943 года. После Смоленской наступательной операции, дивизия продолжила активные действия на витебском, оршанском и могилевском направлениях с целью сковывания основных сил группы армий «Центр». 8 октября 1943 года дивизия вступает на белорусские земли в составе 3го Белорусского Фронта, участвует в операции «Багратион». 88 сд участвует в операциях по освобождению городов Орша, Лида, Борисов и Минск В этих боях участвовал и мой прадед, о чем свидетельствуют письма благодарности командования за боевые заслуги. Уже к концу августа 1944 года 88 сд в составе 31 армии подошла к границам с Восточной Пруссией. В течение октября 1944 года дивизия участвовала в Гумбиннен–Гольдапской наступательной операции. Моя бабушка вспоминала, что ее отец рассказывал ей о том, что бои на данном направлении отличались особой жесточенностью и большими потерями в дивизии.

В феврале 1945 года в период наступательных боев под Ландсбергом мой прадед помогал перевозить раненных в госпиталь. При нападении немецких танков и самоходок, захватил ценные документы из обоза и перенес их в подвал одного из домов. Продолжая вести бой, будучи раненым, обеспечил спасение документов. За что был удостоен «Орденом Славы III степени» (Приказ подразделения №: 20/н от: 08.03.1945г) Здесь и закончился его боевой путь, в связи с его тяжелым ранением.

Службу Гимаев Шариф Гимаевич продолжил в Буинском танковом училище, в качестве курсанта с апреля по декабрь 1945 года. С декабря 1945 года по ноябрь 1946 года продолжил службу водителем– механиком тяжелого танка ЧСУ в 3ем учебном танковом полку. Но он не смог закончить обучение, т.к. в ноябре 1946 года был демобилизован.

Вернувшись на Родину, работал садовником в родном колхозе «Марс» Тельманского района ТАССР. Он посадил яблоневый сад, который до сих пор есть в селе Чулпаново Нурлатского р–на. В 1947 году он женился на моей прабабушке–той самой Миннегель, которой было 17лет. В 1948 году у молодой пары родилась двойня, но они прожили только 3 дня. А 7 сентября 1949 года родилась моя бабушка–Дания. Всего у них родилось 8 детей.

Бабушка всегда с любовью и нежностью рассказывает о своем детстве, о том, как отец очень любил, баловал ее.

С 1951 года мой прадедушка стал заведующим в избе–читальне Михайловского сельсовета Тельманского района ТАССР. Вел литературные вечера, и некоторые стихи из своего блокнота зачитывал сам. Сохранился план работы этого учреждения культуры, куда включены поэтические вечера с его участием.

9 мая 1974 года в Москве состоялась встреча однополчан. Но возвращаясь с встречи, он погиб в автокатастрофе. Лишь после похорон семья получила фотографию с встречи от совета ветеранов. А в 1987 году командир 758 Яхно Н.Г. прислал моей бабушке свою книгу «Вспомни товарищ...», подписав ее словами «в память о моем друге, ветеране 39ой стрелковой бригады и 88 ой Витебской Краснознаменной орденов Суворова и Кутузова II степени стрелковой дивизии Гимаеве Шарифе...».

Великая Отечественная война - самая народная из всех войн на Земле, навсегда останется великим уроком человеческого мужества. Мы считаем, что знание прошлого опыта людей, связанных с нами родственными узами, могут стать опорой, могут дать силы для принятия правильных решений в сложные моменты жизни. Истории жизни людей, на долю которых выпали страшные испытания войной, в семейной памяти должны быть на особом месте. Ведь если твои предки победили в такой страшной войне, то и ты можешь справиться абсолютно со всем. История семьи – это корни, без которых человек не может существовать. История не обрывается, она продолжается в следующих поколениях.

Благодаря этой поисково-исследовательской работе нам удалось не только проследить весь боевой путь моего прадеда Гимаева Шарифа Гимаевича и глубже изучить историю моей семьи. Но и получить уникальную возможность увидеть неразрывную связь истории моей семьи с историей страны.

Я очень горжусь своим прадедушкой. Память о нем служит мне примером силы, отваги, мужества и любви к своей Родине.

Список использованных источников

1. Бубеннов М.С. «Белая береза»— М.: Воениздат, 1966
2. Н.Г. Яхно и Л.С. Тихомирова «Вспомни, товарищ...», Алма-Ата, 1987.
3. Сайт Память народа – [электронный ресурс]—[https:// pamyat-naroda.ru/warunit/758%20СП/](https://pamyat-naroda.ru/warunit/758%20СП/)
4. Семейный архив Мадьяровой Дании Шарифовны.

ОПЫТ РАБОТЫ ПРЕСС-СЛУЖБЫ МУНИЦИПАЛЬНОЙ ВЛАСТИ ГОРОДА НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ СО СРЕДСТВАМИ МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ ПОСЛЕ РАСПАДА СССР

Горваль В.С. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель - к.п.н., преподаватель гуманитарных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Кривых В.В.

преподаватель гуманитарных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Табарова Е.В.

После распада СССР и образования нового государства РФ, руководство города Набережные Челны приняло негласную стратегию освещения политики в молодом городе, который развивается активными темпами, а главное открыт для СМИ и обсуждений. Пришло понимание того, что власть существует только во взаимодействии с обществом и во многом именно благодаря нему. Пресс-служба г. Набережные Челны поняла, что гармоничное развитие невозможно без разносторонних коммуникативных связей между этими субъектами. Диалог между обществом и властью стал обеспечиваться в основном благодаря средствам массовой информации.

В г. Набережные Челны уже более 20 лет существует единое информационное пространство, позволяющее оперативно получать любую информацию, реализовывать новые медиапроекты. Если в начале 90-х годов 20 века в городе работало не более 10 СМИ, при этом они стали массово становиться частными компаниями, то в начале 2000-х гг. 21 века работало 61 СМИ, 6 из них – государственные, 3 – ведомственные, остальные принадлежали частным структурам и общественным объединениям.

Система СМИ города состояла из 30 газет, 19 журналов, 5 телеканалов, 7 радиостанций. Из вышеперечисленных СМИ 9 выходило на татарском языке, 2 газеты дублировались на двух языках Республики Татарстан. При этом важно отметить, что медиаполе г. Набережные Челны удовлетворяло информационные запросы различных слоев населения, а именно: детей; подростков; бизнесменов; руководителей; автостроителей. К началу 2000-х гг. среди газет было три религиозных: мусульманская «Ислам нуры»; православная «Лоза»; издание христиан баптистов «Возрождение».

В это время появилось корпоративных газеты: «Вести КАМАЗа» (ПАО «КАМАЗ»); «Камские зори» (ПАО «Камгэсэнергострой»); «Боровинка» (ООО «Боровецкое»); «Доброхот» (Торгово-промышленная палата) и др.

Таким образом, количество СМИ в Набережных Челнах к данному периоду времени стало одним из самых больших в сравнении с другими городами-полумиллионниками. Власти города выстроили политику сотрудничества с городскими СМИ, а не изоляции информации от челнинцев. Такой факт был отмечен на всероссийском уровне рядом наград в важных для развития СМИ номинациях: 2006 г. – г. Набережные Челны лауреат конкурса «Стратегия успех, в номинации «Наиболее эффективная поддержка местных СМИ»; 2005 г. – деятельность Управления по связям с общественностью и СМИ Исполнительного комитета города была высоко оценена на республиканском уровне. По итогам республиканского конкурса «Хрустальное перо-2005» управление было признано лучшим в республике.

СМИ стали не просто вещателями угодных руководству города тем, а настоящими профессионалами в области журналистики, которые грамотно и с глубоким анализом освещают данную им информацию. Эта работа журналистов была отмечена наградами всероссийских и республиканских конкурсов, например, только в 2006 году таких наград было 23.

К середине 2000-х гг. городские власти высоко оценивали работу местных СМИ: 4 журнала получили звание «Почетный гражданин города Набережные Челны», 4 журнала были удостоены почетного знака «За взаимодействие власти и СМИ»: 180 ратников СМИ города получила награду «За заслуги перед городом», 10 сотрудников СМИ – знак «Заслуженный работник культуры РТ», 27 работников СМИ были награждены Почетными грамотами Агентства РТ по массовой коммуникации «Татмедиа», 75 работников награждены Почетными грамотами мэра г. Набережные Челны.

В начале 2000-х годов в укреплении сотрудничества властей с редакциями городских СМИ, неоценимый вклад внес появившийся в городе конкурс журналистов «Мои Челны», итоги которого стали подводить 19 мая ко Дню печати. К этому конкурсу были привлечены и руководители предприятий различных отраслей, которые стали награждать тех представителей прессы, которые наиболее активно освещали деятельность отрасли в течение года.

Приведем некоторые показатели статистики проведения конкурса с 2002 по 2007 гг.: 2002 г. был отмечен 51 журналист; 2003 г. был отмечен 71 журналист; 2004 г. было отмечено 84 журналиста (из них 33 - по отраслям); 2005 г. было отмечено 53 журналиста; 2006 г. было отмечено 60 журналистов; 2007 г. было отмечено 63 журналиста.

Данный конкурс стал награждать не только журналистов, но и руководителей различных ведомств в номинациях: «Самый открытый для прессы руководитель», «Самый закрытый для прессы руководитель».

К началу 2000-х гг. уже определилась четкость в работе со стороны Управления по связям с общественностью и СМИ в области их информатизации: управление стало готовить и рассылать пресс-релизы, при этом, если в начале это в основном были новости культурной и спортивной жизни, то затем приоритетными темами стали промышленность и экономическое развитие города. Приведем показатели статистики за 3 года выпуска пресс-релизов: 2004 г. – 429; 2005г. – 730; 2006г. – 1026.

Показателем начала тесного взаимодействия администрации города и СМИ стал тот факт, что для работы журналистов в здании администрации города был оборудован специальный зал прессы на 120 человек, где начали транслироваться еженедельные совещания с хозяйственными руководителями города и сессии Городского Совета, в данном зале начали работу специально аккредитованные журналисты.

С середины 2000-х годов еженедельно по понедельникам в этом зале пресс-служба администрации стала проводить пресс-конференции для журналистов по особо важным и актуальным вопросам челянцев, поступающим в городские СМИ.

Например, в 2006 году было проведено около 49 пресс- конференций; в 2007 года – 71. Их темы были связаны с работой ЖКХ, пенсионного обеспечения, здравоохранения, образования, культурного развития города. Этот факт показывает, то, что управление города готово обсуждать со СМИ самые актуальные для города темы. Управление по связям с общественностью и СМИ стали проводить пресс-конференции на городских строительных, промышленных, экономических и культурных объектах.

С 2005 года в постоянном режиме стал функционировать официальный сайт администрации города, где стали размещаться материалы сессий городского Совета, постановления и распоряжения мэра города, руководителя Исполнительного комитета, о городском бюджете, информация о реализации национальных проектов в городе, о проведенных тендерах и др.

Количество посещений официального сайта города в месяц в среднем к концу 2000-х гг. стало составлять около 100000. По результатам работы среди 177 сайтов, принявших участие в международном конкурсе татарских Интернет-проектов «Звёзды Татнета - 2006» в номинации «Органы власти и самоуправления», официальный сайт города занял III место после Портала Правительства Республики Татарстан и Архивной службы РТ. Во Всероссийском конкурсе «Лучший муниципальный сайт» официальный сайт г. Набережные Челны стал обладателем Почетной грамоты в номинации «Лучший сайт городского округа».

Три телекомпании г. Набережные Челны в середине 2000-х гг. стали еженедельно проводить прямые линии с руководителями города. Постоянные стали рубрики «Прямая линия» в газетах «Вечерние Челны» и «Теле 7»; «Горячая линия» в «Челнинских известиях»;

«Дежурный по городу» и «Обратная связь» в «Автосити»; «Гость недели» в «Челнинской неделе».

Нередкими стали случаи, когда журналисты не только поднимали проблемы, но и предлагали руководителям города пути их решения. Например, после серии статей в городской газете на тему недостаточного освещения подъездов, была принята программа «Светлый подъезд», по которой совместными усилиями администрации города с ОАО «Татэнерго» и ООО «Жилэнергосервис» было установлено 130 тыс. светильников в 1039 домах на сумму 32,3 млн. руб.

Важно отметить, что партнерские отношения между властью и СМИ в городе стали реализовываться в начале 2000-х годов во многом благодаря прямому участию журналистов в работе деловой и политической жизни: Эрик Хайруллин, главный редактор газеты «Вечерние Челны», был депутатом Городского Совета; Эльмира Яковлева, главный редактор газеты «Челнинская неделя», – пресс-секретарем Татэнерго по Закамскому региону; Дания Мажитова, корреспондент газеты «Вести КамАЗа», – пресс-секретарь Набережночелнинского местного отделения Всероссийской политической партии «Единая Россия»; журналист Сергей Еретнов был в то время председателем Комитета по противодействию коррупции и защите конституционных прав граждан «Ревизор».

В начале 2000-х годов большое внимание стало уделяться воспитанию журналистских кадров в г. Набережные Челны. В филиале КГУ была открыта специальность «Журналистика». В городе начала работу Лига начинающих журналистов, которая издавала свою газету «Кстати обо всем».

Таким образом, выстроенная в г. Набережные Челны политика взаимодействия властей города со СМИ после распада СССР, стала говорить о понимании того, что важнейшими задачами для органов государственной власти и управления являются удовлетворение информационных потребностей общества во всех сферах его деятельности, улучшение уровня жизни населения и содействие социально-политической стабилизации.

Список использованных источников

1. Официальный сайт муниципального образования г. Набережные Челны. Режим доступа: <http://nabchelny.ru/>
2. Муниципальное образование г. Набережные Челны. Режим доступа: http://nabchelny.tatarstan.ru/press_service.htm
3. Бакунина Н. Пресс-служба в законодательных органах власти субъектов РФ // Журнал «Пресс-служба» [электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.press-service.ru/archive/?act=view&id=72.html> (дата обращения 20 января 2020).

ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА И ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

Колчерина В.Л. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель основ безопасности жизнедеятельности

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Сафиулина Т.А.

Артур Шопенгауэр - немецкий философ (1788—1860), написал о здоровье: «Вообще $\frac{9}{10}$ нашего счастья основано на здоровье. При нем все становится источником наслаждения, тогда как без него решительно никакое внешнее благо не может доставить удовольствие».

Встречаясь друг с другом, мы говорим: «Здравствуйте!», т. е. желаем доброго здоровья и благополучия. Иногда спрашиваем: «Как самочувствие, как здоровье?» Когда нас об этом спрашивают, отвечаем: «Нормально» или «Да что-то не очень, беспокоит...».

Так что же такое здоровье, в чём состоит его ценность, можно ли его оценить качественно и количественно? По определению всемирной организации здравоохранения (ВОЗ): «Здоровье человека — это состояние полного физического, духовного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических недостатков».

В общепринятом виде, здоровье человека – это его способность сохранять соответствующую возрасту и полу психофизиологическую устойчивость в условиях постоянного изменения информации.

Из определения здоровья, можно сделать вывод, что элементами здоровья являются:

физический;

духовный;

социальный.

Физическое здоровье – это двигательная активность, правильное питание, оптимальное сочетание умственного и физического труда, соблюдение правил личной гигиены и безопасного поведения в повседневной жизни, отказ от вредных привычек.

Духовное здоровье – определяет состояние психики, душевное равновесие человека, которое зависит от системы мышления, умения жить в ладу с собой и окружающими, умения разрабатывать и прогнозировать свое поведение, что с разумом, интеллектом, эмоциями.

Социальное здоровье – отражает связи внутри общества, материальное обеспечение, межличностные контакты, т. е. осознание себя в качестве личности при взаимодействии с окружающими с учетом воспитания, культуры, образования.

Все три элемента здоровья тесно связаны и переплетаются друг с другом. И если у человека отсутствует одно, то, скорее всего, будет отсутствовать и остальные. А если даже человек на каком-то этапе и здоров физически, но не имеет духовного здоровья, то, скорее всего, физическое здоровье тоже закончится очень быстро.

Таким образом, здоровье человека — это возможность гармоничной жизни. Именно стремление к гармонии — это и есть цель здорового образа жизни в абсолютном его понимании. Гармония — это нечто, что человек должен найти внутри себя. И вот эти поиски, поиски ответов на вопросы, преодоление препятствий, отказ от всего, что не ведёт к развитию, совершенствование качеств своей души и возможностей тела — это и есть здоровый образ жизни. И всё это должно быть в комплексе.

Что оказывает влияние на здоровье человека?

Это выражено двумя составляющими: внутренними и внешними факторами.

Внутренние факторы – это влияние наследственности (генетический фактор) – 20%;

Внешние факторы – ведение здорового образа жизни (50%), окружающая среда (20%), деятельность здравоохранения (10%),

Образ жизни на 50% влияет на наше здоровье! Все будет зависеть от того, как мы распорядимся природным даром, то есть своим здоровьем и, конечно, от того в каких условиях, каким образом мы будем им распоряжаться.

Образ жизни – это система взаимоотношений человека с самим собой и факторами внешней среды обитания.

И только здоровый образ жизни может привести нас к счастью. В любом другом случае это лишь вопрос времени, когда нас настигнут болезни и страдания, причины для которых мы создали нездоровым образом жизни, будь то питание, неправильный режим дня, беспечное отношение к своему здоровью, неправильное поведение, безнравственные поступки и так далее. Всё это, так или иначе, приведёт к страданиям, а поскольку страданий мы не желаем, то вести здоровый образ жизни — это единственно верный путь. И рано или поздно это поймёт каждый. Исключений просто не бывает. Так есть ли смысл набивать лишние шишки и наступать на те грабли, на которые уже наступили сотни и тысячи людей до нас? Вопрос риторический.

Для этого необходимо вести здоровый образ жизни – деятельность, направленную на сохранение и укрепление здоровья!

ЭВАКУИРОВАННЫЕ ЛЕНИНГРАДСКИЕ ДЕТИ В СЕЛЕ ШУГАН: РАЗМЕЩЕНИЕ, УСЛОВИЯ БЫТА И ОБУЧЕНИЯ

Кудряшова Л.С. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель истории

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Сайранова Л.Р.

Село Русский Шуган находится в 15 км южнее от села Муслимово Республики Татарстан и проживают сейчас в нем 503 человека. В 1941 году в село стали прибывать эвакуированные из Ленинграда. Был организован детский дом для эвакуированных без родителей. Основой исследования стали написанные в 1979 году и переданные музею воспоминания Берты Георгиевны Элинер, директора интерната для эвакуированных ленинградских детей. Также сохранились воспоминания Соловьевой Евдокии Георгиевны, работавшей в годы войны учителем в школе и воспитателем в детском доме в послевоенный период, воспитанников интерната Эммануила Ицковича, Нины Мерцаловой и Галины Чебучевой.

На основании «Отчета о работе эвакуации населения г. Ленинграда в 1941-1942 годах» из города было эвакуировано 970718 детей и взрослых[5]. Учащиеся 295-ой школы Фрунзенского района были организованно эвакуированы в июле 1941 года, т.е. в первый (доблокадный) период в количестве 237 детей-подростков и 25 детей-трехлеток, также 16 взрослых сопровождающих.

24 июля 1941 года выехали из Ленинграда и расположились в г. Угличе. В сентябре вражеские самолеты стали долетать до Углича и бомбить город. Было получено распоряжение уехать в Пермь. По пути водный транспорт несколько раз подвергался обстрелам вражеской авиации, пароходы из-за наступления ранних холодов и прекращения навигации к месту назначения прибыть не смогли и встали на зимовку в Набчелнинском затоне Татарской АССР. Далее детьми занимались органы республики. Нарком просвещения ТАССР дал указание собрать одежду и развести детей по районам республики на лошадях. Эвакуированные прибыли в Шуган в декабре 1941 года. Интернат разместился в строящемся клубе и нескольких других зданиях, дети обучались в Шуганской средней школе, вместе с другими учащимися из окрестных деревень. Директором школы была член партии Санникова Александра Иосифовна, председателем колхоза Шадрин Петр Максимович, Берту Георгиевну Элинер выбрали секретарем партийной организации колхоза.

«Когда приехали, нас разместили в помещении сельсовета и школы около строящегося клуба. Там были построены нары и детей разместили на нарах. Из общежития удалось схлопотать 15 стареньких матрацев, а потом шили мешки, набили их соломой и укладывали на них детей. Для дошкольников мне удалось раздобыть в Муслимове кровати детские и диваны старые», - пишет Б.Элинер[7].

Были перебои в снабжении эвакуированных детских организаций продовольствием. Задерживались отгрузки кондитерских товаров и сахара. Наблюдались перебои с мукой из-за отсутствия исправных мельниц. Например, на одного человека выделялось 0,5 кг муки, было

необходимо 26 т, а поставлено только 16 т, крупяных изделий по 100 г в день, на 1866 детей было необходимо 2,8 т, а поставили 1,2 т.

Питание детей было организовано за счет государственных средств, выделяемых централизованно и расходуемых под строгим контролем, при этом оказывал помощь местный колхоз «Новый путь», выделял продукты за трудодни, которые выработывали учащиеся и воспитанники в ходе работы в колхозе с мая по октябрь.

В апреле 1942 года было издано постановление о трудовой помощи колхозам. Для подростков 12-16 лет, проживающих в колхозах, устанавливался обязательный минимум до 50 трудодней в год. Летом к работе на полях привлекались и школьники начальных классов. В течение года сельские школьники собирали золу, птичий помет, навоз. Подростки скирдовали, вязали и перекладывали снопы, перелопачивали зерно, сгребали и копнили рожь, окучивали картофель и т. д. Колхоз выделил интернату землю для пришкольного участка, где выращивались овощи, для подсобного хозяйства выделил животных. Особо полюбили эвакуированные картофель и запомнили его название на татарском «бэрэнге».

Из воспоминаний Н.Н.Мерцаловой, эвакуированной из Ленинграда, обучавшейся в 8,9 классы в Шуганской школе: «Жили мы с сестрой на деньги, которые по аттестату военному посылал нам мой отец с фронта. Но все равно питались неважно. Хлеб пекли с лебедой, с картошкой. Картошку целиком варили редко, ели ее главным образом в картофельном супе. Мясо ели редко (в татарском селе ели конину иногда). Сейчас поражаюсь, как щедро колхоз помогал эвакуированным. На заработанные нами трудодни, нам выдавали зерно или муку, тогда как главным труженикам – колхозникам давали очень мало (по 100-200 граммов на трудодень). Потом колхоз выделил нам участок земли, и мы весной посадили картошку. Это было подспорьем, хотя урожай у нас был плохой[6].

Большие трудности создавал дефицит топлива. Его заготавливали силами своих воспитанников и сотрудников. Старшие дети с воспитателями валили в лесу деревья, затем распиливали их, чтобы суметь поднять и погрузить в сани. Колкой дров занимались младшие дети.

Дети сначала не восприняли новые сельские условия, как утверждают их воспоминания, но в дальнейшем стали одним целым коллективом школы, подружались, научились основам деревенского труда. Интересны воспоминания Эммануил Ицковича о своей сельской жизни в Шугане. Он, попавший в деревню из блокадного Ленинграда вместе со своей матерью, пишет о своих первых впечатлениях на новом месте: «Каким показался Шуган осенью 1941 года глазами тринадцатилетнего мальчика, родившегося и выросшего в Ленинграде? Первое острое впечатление: захолустье и грязь. Судите сами: от железной дороги и от города 60-80 км. Сейчас это, наверно 1,5 часа на машине, а мы из Мензелинска

двое суток добирались на лошадях только до Муслимова. Газеты (казанская «Красная Татария») получают на 6-9-ый день. Радио есть одно на всё село, в парткабинете. А ведь надо знать, что на фронте. Да ещё непрерывный дождь, жирная грязь, холодный ветер, конец октября. А местные люди - к ним совсем непросто привыкнуть. В интернате было несколько таких ребят («лиговской шпаны», как говорят в Ленинграде), что терроризировали первое время все село. Еще из сильных первых впечатлений - базарные дни. Масса народа, горы всякой снеди (в тот 41-ый год было в Татарии полное изобилие) и сплошной обмен «товар на товар»: продукты местных жителей на тряпки беженцев. Это уже после, через год или два, Шуган, стал родным и близким, стал домом, а в начале был чужой и непонятный [6].

Вначале (пожалуй, весь 1941-1942 учебный год) каждый класс подразделялся на два коллектива: местные отдельно, эвакуированные ребята отдельно. Только потом, постепенно, сгладились отличия, а помогло этому совместная летняя работа в колхозе. 4 года я проучился в Шуганской средней школе, закончил ее в 1945 году, и вспоминаю с благодарностью. Много труда приложили педагоги, чтобы объединить и воспитать такой разношерстный по составу коллектив, который образовался в школе в это тяжелое время»

Занятия в школе начинались с 1 или 15 октября, а с весны до этих пор - работа в поле. Учебными пособиями на [19]42/[19]43 год детдом совершенно не был обеспечен. Не хватало учебников, тетрадей, ручек, карандашей, и т. п. Известен запрос о библиотеке в 200-300 книг. Е.Г.Соловьева, учительница Шуганской средней школы в годы войны, вспоминая об этих годах пишет: «Домашние задания выполняли на старых книгах и газетах. Чернила часто делали из сажи, свекольного сока. Один учебник выдавался на 3-4 человека» [6]. Директору интерната удалось достать две семилинейные керосиновые лампы, и дети при свете этих ламп делали уроки.

Э.Л.Ицкович, впоследствии ставший одним из родоначальников автоматизации промышленности в Советском Союзе, доктором технических наук, директором лаборатории РАН с благодарностью вспоминает учителей и школу, которую он закончил: «Центром всей нашей ребячьей жизни стала школа. Она не просто была местом для учебы, а именно центром, притягивающим в разное время суток. К сожалению, память не сохранила имен всех тех учителей, которые столько сил и души потратили на наше образование. Запомнились два прекрасных педагога: Мария Герасимовна Колокольцева и Эмма Борисовна Шаник. Мария Герасимовна – местная жительница, преподаватель русского языка и литературы. Настоящий школьный учитель, умеющий рассказывать материал, спросить урок и поддержать строгий порядок в классе. Она была наиболее уважаемым человеком в школе и не только среди ребят, но и среди родителей. Эмма Борисовна Шаник - беженка из Киева, была до войны преподавателем математики в каком-то Киевском ВУЗе. Знала математику в

совершенстве и заразила влечением к скупости и четкости формальных построений, к решению хитроумных задач» [6].

В 1944 году, после того как блокада Ленинграда была снята, старших ребят стали отправлять. В 1945 году интернат получил распоряжение вернуться обратно. Те дети, у которых в блокаду погибли родные, и никого в Ленинграде у них нет, остаются и учатся в школе, с 1 по 4 класс дети тоже остаются в Шугане, На Московском вокзале, через 4 долгих года, детей встречали родители. Так закончилось это долгое путешествие.

Нужно отметить, что пребывание детей на земле Татарстана в селе Русский Шуган было организовано лучше, чем в большинстве эвакуированных в нашу республику детских учреждениях. Среди документов описывающих недопустимые условия жизни в детских учреждениях, Шуганский детский дом ни разу не упоминается. Б.Элинер вспоминает о высказывании уполномоченного ОГПУ Топорова, что весь коллектив интерната во главе с директором во время войны показали себя как настоящие коммунисты, во всем помогали колхозу и честно прожили пять лет с детьми. Завроно Шагеев во время совещаний ставил Шуган в пример другим школам, говоря, что ленинградцы показывают пример, как нужно работать во время войны. Факт того, что после войны интернат не упразднили, а переформили в детский дом №68, показывает наличие нормальных условий, созданных в детском учреждении. У детей-ленинградцев мы читаем положительные отклики о годах, проведенных в Шугане.

Таким образом, в Шуганской средней школе в годы Великой Отечественной войны учителя и ученики испытывали общие со всей страной трудности, но они их не сломили, учителя старались давать учащимся прочные знания, ученики прилежно учиться, большинство тех, кто мог посещать школу, успевали на «4» и «5». Для села Шуган это значимая страница в истории и мы помним о ней.

Список использованных источников

1. Дети в условиях эвакуации. Татарская АССР. 1941–1945 (2013) / Сост. И.И Ханипова, Е.Г. Кривоножкина. Сб. док. и мат. Казань: Главное архивное управление при Кабинете Министров Республики Татарстан. 416 с.

2. Докладная записка заместителю председателя СНК ТАССР Тинчурину по вопросу размещения эвакуированных детей из г. Ленинграда от 2 декабря 1941 г, [Электронный ресурс]/Режим доступа: http://mort.ucoz.com/index/ehvakuirovannye_iz_leningrada/0-46(Дата обращения: 23.12.2019).

3. Екатерина Кривоножкина, кандидат исторических наук. Организация быта и труда детей в сельских районах Татарской АССР в годы Великой Отечественной войны. .

[Электронный ресурс] /Режим доступа:<https://www.dissercat.com/content/selskoe-naselenie-tatarskoi-assr-v-gody-velikoi-otechestvennoi-voiny> (Дата обращения: 19.01.2020).

4. Ольга Федотова, начальник отдела публикации НА РТ. К 65-летию Великой Победы: Помощь Татарстана осажденному Ленинграду: единство фронта и тыла. [Электронный ресурс]/Режим доступа:<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22776772>(Дата обращения: 22.01.2020).

5. «Отчет о работе эвакуации населения г.Ленинграда в 1941-1942 годах», Ленгорэвакокомиссия, под председательством П.С.Попкова, [Электронный ресурс]/Режим доступа: <https://sedov-05.livejournal.com/5234737.html>

(Дата обращения: 23.12.2019).

6. Школьные годы чудесные. Сборник воспоминаний. Составитель Фархутдинов Ф.К., Шуган, 2007 год

7. Б.Г. Элинер. Воспоминания «Как мы пережили войну?», 1979 г. Ленинградский областной государственный архив [Электронный ресурс]/Режим доступа:<https://archiveslo.ru/logav>(Дата обращения: 19.01.2018).

ИСТОРИЯ СТРОИТЕЛЬСТВА И ЭКСПЛУАТАЦИИ МОСКОВСКО-КАЗАНСКОЙ ЖЕЛЕЗНОЙ ДОРОГИ В КОНЦЕ 19-ГО – ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ 20-ГО ВВ.

Мальшев С.Д. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – к.и.н., преподаватель гуманитарных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Савченко Р.А.

Во второй половине 19-го века в Российской империи началось бурное строительство железных дорог. Стальные магистрали способствовали экономическому развитию страны, связывали удалённые регионы государства с его центром и позволяли за относительно короткий промежуток времени перемещать значительное количество грузов различного назначения и пассажиров по всей территории России, где имелись железные дороги.

Вместе с тем, Казанская губерния длительное время не рассматривалась как регион, в котором строительство железнодорожной магистрали было бы экономически оправданно. Хотя первый проект предлагавший соединить железной дорогой Санкт-Петербург и Казань был предложен ещё в 1836 году. Считалось, что наличие двух крупных судоходных рек Волга и Кама, вполне достаточно для перевозки пшеницы, ржи, муки, леса и другой продукции производимой в губернии. Указывалось, что транспортировка грузов водным путём в три раза дешевле, чем железнодорожным транспортом, но при этом забывалось, что судоходство осуществлялось только 6-7 месяцев в году [3]. Не последнюю роль в отказе

строить железную дорогу от Москвы до Казани играло то, что акционеры, так называемые «железнодорожные магнаты», не видели в ней личной выгоды и под разными предложениями откладывали строительство. Обычно, частные предприниматели, на запланированных участках строительства дороги, скупали за бесценок пустопорожные земли. После постройки магистрали цены на эти участки земли резко возрастали, и они пускались в продажу. На спекулятивных операциях концессионеры наживали огромные суммы. Однако в Поволжском регионе и Казанской губернии дешёвых земель не было, и поэтому проект постройки дороги фактически саботировался [4].

В 80-е гг. 19-го века профессор Казанского университета Н.А. Осокин, аргументировано обосновал необходимость строительства железной дороги из Москвы до Казани. В своей работе профессор указывал, что Казань является крупным административным центром, с населением 136 тысяч человек, в котором сильно развита промышленность, насчитывающая 290 фабрик и заводов. Город расположен у устья Камы, рядом с Волгой, что имеет важное значение для обмена товарами, поэтому железная дорога, в отличие от речного пути, будет работать круглый год, и позволит перевозить 12,5 млн. пудов грузов ежегодно [3].

Крупные землевладельцы и торгово-промышленные круги Казанской губернии активно подключились к идее постройки дороги, так как это могло привести к ускоренному социально-экономическому развитию края и как следствие получению ими значительных прибылей. В этот период времени Министерство финансов возглавил И.А. Вышнеградский, а Департамент железнодорожных дел С.Ю. Витте, которые являлись активными сторонниками широкого железнодорожного строительства в стране. Вышнеградский настоятельно порекомендовал хозяевам Московско-Рязанской железной дороги продлить линию до Казани без вложения государственных средств, дав понять, что только при таком условии они могут рассчитывать на льготы. После проведённых переговоров, акционеры взяли на себя обязательство построить и начать эксплуатировать дорогу до Казани, через Рязань, Саранск и Алатырь. Правительство, в свою очередь, перенесло с 1895 на 1905 год, право выкупа дороги государством. 11 июля 1891 года царь Александр III утвердил решение правительства и общества. Предприятие получило новое название: «Общество Московско-Казанской железной дороги». Возглавил строительство Председатель правления общества Карл Федорович фон Мекк [4].

Строящаяся дорога Москва – Рязань – Казань была на 500 км длиннее, чем через город Муром, как предлагал профессор Н.А. Осокин. Магистраль должна была соединить Рязань со Свияжском, а Казань с Зелёным Долом. Линия сооружалась по облегченным

техническим условиям. Разрешалось укладывать старые рельсы массой 26,8 кг/м и возводить деревянные мосты [2, с. 154].

На строительство дороги нанималось большое количество крестьян из Вятской губернии и частично из Лаишевского уезда Казанской губернии. Однако из-за низкой оплаты, плохих условий проживания и питания, а также тяжёлой ручной работы и продолжительного трудового дня, который длился с 4 часов утра и до 8 вечера, многие рабочие убегали со стройки.

В 1893 году развернулось активное строительство на линии Казань – Зелёный Дол. В Казани, чтобы построить станцию и вокзал в городской черте, стали сносить Мокрую и Ямскую улицы, где в основном проживали горожане, ведущие асоциальный образ жизни и доставлявшие много хлопот городским властям и полиции. Между городом и Адмиралтейской Слободой насыпалась дамба, а в мае заложили мост через Казанку [5].

В августе 1893 года была построена линия Рязань – Свияжск, по которой пошли балластные поезда. Официальное открытие дороги состоялось 22 декабря 1893 года. Расстояние между Свияжском и Москвой составляло 934 версты, поездка длилась 52 часа. Стоимость проезда была высокой – от 13 до 35 рублей за один билет в зависимости от класса вагона. В начале июня 1894 года линия Казань – Зелёный Дол была сдана в эксплуатацию и 11 июня в столицу губернии пришёл первый пассажирский поезд. В этом же месяце заложили постоянную станцию и вокзал в городе. Здание Казанского вокзала на 770 пассажиров было построено в 1896 году [5].

В целом, строительство Казанской линии обошлось частному обществу недорого – около 32 тысяч рублей за одну версту. Вместе с тем, дорога была построена в основном из старых материалов и оснащена изношенными паровозами и вагонами, так как «Общество Московско-Казанской железной дороги» имея ограниченный концессионный срок, не было заинтересовано вкладывать большие средства в основной капитал [1].

Серьёзным недостатком магистрали Москва – Казань, являлось отсутствие железнодорожного моста через Волгу. Почти 20 лет после постройки дороги подвижной состав переправлялся через Волгу в летний период на трёх железных баржах, вмещавших по 12 вагонов, а зимой по льду с использованием конной тяги. При этом переправляли только грузовые вагоны. Пассажиры поезда пересаживались в другие пассажирские вагоны на противоположном берегу, пересекая реку летом на пароходе, а зимой на саних запряжённых лошадьми за дополнительную плату [5].

В июле 1913 года, был сооружен крупный металлический мост через Волгу у Свияжска, протяжённостью в один километр, что фактически завершило постройку линии Москва – Казань. Это событие сразу повысило стратегическое значение дороги. Значительно

сократилось время в пути у пассажиров и удешевилась доставка грузов [1]. После Октябрьской революции, в сентябре 1918 года, дорога была национализирована и передана в ведение Всероссийского совета народного хозяйства [6]. В 1924 году от Казани проложили линию до Екатеринбургa, что связало Москву с Сибирью по более короткому пути, а значение Казани как крупной узловой станции ещё более возросло [3].

После открытия движения в конце 19-го века товарные поезда обслуживались паровозами типа 0-3-0, которые вскоре, после возрастания движения, заменили паровозами типа 0-4-0 серии Ч^H. В дальнейшем, чтобы не сооружать второй путь и не укладывать более тяжёлые рельсы, инженер службы тяги железной дороги Е.Е. Нольтейн предложил для увеличения сцепного веса применить паровозы сочленённого типа системы швейцарского инженера Маллета. В 1896 году Московско-Казанская железная дорога заказала немецкому заводу Геншель проект сочленённого шестиосного паровоза типа 0-3-0+0-3-0. Первые десять паровозов данного типа с нефтяным отоплением были построены в 1899 году Брянским заводом. Сочленённым паровозам присвоили обозначение – серия Н и отправили на линию Москва – Казань. В дальнейшем аналогичные паровозы стали изготавливать Путиловский и Коломенский заводы. Всего, до 1924 года, Московско-Казанская железная дорога получила 207 сочленённых паровозов [2 с. 155, 157, 159]. В этот же период на линии эксплуатировались паровозы серии Ы и О^B. В 20-30-е гг. 20-го века на Казанскую магистраль поступило значительное количество паровозов типа 0-5-0 серии Э. С 1940 года на дороге стали работать более современные и мощные паровозы серии ИС, которые обслуживали, главным образом, пассажирские поезда [2, с. 297].

В годы Великой Отечественной войны, для восполнения потерь локомотивного парка, Советский Союз заказал в США 200 грузовых паровозов типа 1-4-0, которые прибыли в нашу страну по программе ленд-лиза в первой половине 1944 года. В СССР локомотивы получили обозначение – паровозы серии Ш^A. Часть паровозов поступили на Казанскую линию, где проработали до конца 50-х гг. [2, с. 337, 339].

Со второй половины 20-го века на Казанскую железную дорогу во всё более возрастающих количествах стали поступать тепловозы и электровозы, которые со временем полностью вытеснили паровозы и в настоящее время являются основными типами локомотивов.

Таким образом, строительство Московско-Казанской железной дороги, длительное время откладываемое по субъективным причинам, было осуществлено в конце 19-го века и сразу же показало ошибочность расчётов противников её строительства. Грузоперевозки с каждым годом стали набирать обороты, а после постройки моста через Волгу дорога приобрела стратегическое значение для государства в целом, и для социального и

экономического развития Казанской губернии, а впоследствии Татарской Автономной Советской Социалистической Республики в частности. Уже в советское время дорога между Москвой и Казанью была усилена, проложили второй путь, что позволило пустить по ней поезда повышенной грузоподъемности.

Список использованных источников

1. Казанская железная дорога отмечает столетний юбилей [Электронный ресурс]. URL: <http://www.iske-kazan.ru/21-v-nachale-zheleznodorozhnogo-puti> (дата обращения: 13.03.2020).
2. Локомотивы отечественных железных дорог (1845-1955 гг.) / В.А. Раков. – М.: Транспорт, 1995. – 564 с.
3. Мы и история! Московско-казанская железная дорога [Электронный ресурс]. URL: <https://zen.yandex.ru/media/id/5c6122458e5f1300ac3d19c7/my-i-istoriia-moskovskokazanskaia-jeleznaiia-doroga-5c6fa13315acff00b356b34c> (дата обращения: 13.03.2020).
4. Правда о строительстве Московско-Казанской железной дороги [Электронный ресурс]. URL: <https://www.l-oko.ru/article/2208/>(дата обращения: 13.03.2020).
5. Строительство московско-казанской железной дороги [Электронный ресурс]. URL: http://rmostzd.ru/materials/ryaz-kazan/rail_constr.htm (дата обращения: 13.03.2020).
6. Чувашская энциклопедия [Электронный ресурс]. URL: <http://enc.cap.ru/?lnk=3654&t=publ> (дата обращения: 13.03.2020).

TRADITIONAL FAMILY CUISINE – THE CASE OF BOROVO, BULGARIA

Bedrov Kostadin Borisov, University of Food Technologies, Plovdiv

Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

My favorite village is Borovo where I spent much of my childhood. It is located in the municipality of Lucky, Plovdiv district and is about 45 km away from Asenovgrad, nestled in the Rhodope Mountain. The village is a wonderful place for rest and relaxation with its fresh air and unspoiled nature. At a distance about 7 km from the village of Borovo, Krastova gora (the Holy Cross Forest) is located. It is an unusual place that is appealing to many believers. According to locals, a part of Christ's Cross was buried there.

The purpose of the present article was to conduct survey and to document traditional family food prepared in the village of Borovo.

Discussion

The survey was done in the village of Borovo in the period November 2019 – January 2020. The respondents were local residents who live in the village. Particularly, it was the family of Ruska (78 years old) and Kostadin (79 years old).



Photo 1. The respondents Ruska and Kostadin and a view from the village of Borovo

Six foods and beverages were identified as traditional family cuisine of Borovo: Paternik (Klin), Kachamak, Katma (Kolak), Patatnik, Palnena puyka (stuffed turkey), Oshav (Lyuto).

Paternik. History of the food in the family: Paternik is an integral part of the dishes that Ruska cooks every time she welcomes her young heirs. Ruska learned the recipe from her mother, Maria, who was an infinitely kind and loving person. The following ingredients are included: for phyllo pastry, water (150 mL), salt (to taste), flour (250 g), oil (3 tbsps.), and for the filling: potatoes (500 g), curd (300 g), eggs (2 pcs), and oil (2 tbsps.).



Photo 2. Paternik from the village of Borovo (Author: Kostadin Bedrov)

The technological process includes the following steps: The potatoes are boiled, peeled and grated. Then, the curd, the eggs, and the salt are added to the potatoes. The mixture is thoroughly stirred. Phyllo is prepared with flour, salt, oil, and water that are mixed in a bowl. Two phyllo pastries are rolled out of this mixture. The bottom of the baking tray is brushed with oil and one of the phyllo pastries is placed as a base. The potato mixture is spread on the phyllo pastry. The second phyllo pastry is placed on top. Then, it is baked by rotating the paternik periodically on both sides. The paternik is served with yogurt.

Hominy (In Bulgarian: качамак; transliterated: kachamak). History of the food in the family: A dish that Kostadin prepares for family gatherings. The name Kostadin has been passed down for many years in the family, and it is an honor for me to bear this name. Kostadin works and walks daily in the beautiful forests of his home village of Borovo.



Photo 3. Kachamak from the village of Borovo (Author: Kostadin Bedrov)

The following ingredients are included: corn flour (200 g), water (300 mL), butter (100 g), cheese (150 g), and salt (to taste). The technological process includes the following steps: The sifted flour and salt are poured into boiling water. A cross is drawn on the flour surface with a wooden rolling pin and holes are made in the middle and around. Then, it is boiled and the mixture is stirred with a wooden rolling pin until a homogeneous mixture is obtained. The baking tray is brushed with oil and the kachamak is poured into as it is spread evenly with a wooden spoon.

Melted butter is drizzled over it. Eggs, cheese or meat could be added as desired. The ready-to-eat kachamak is served warm.

Katma (kolak, pl. kolatsi). History of the food in the family: Ruska learned the recipe from her mother-in-law, Vassilka. I have no memory of great-grandmother Vassilka, but my parents still talked with great respect about her. Vassilka was a strong mother and a housewife who raised three sons.



Photo 4. Vassilka (1918-1986)

The following ingredients are included: flour (450 g), ayran (barkanitsa) (400 mL), eggs (2 pcs), salt (2 g), baking powder (5 g), and vinegar (1 tbsp.). The technological process includes the following steps: the eggs are added to the ayran, flour, and salt in a deep bowl. Finally, the preliminary mixed with vinegar baking soda is added and the mixture is thoroughly stirred. Then part of the mixture is poured over greased and hot pan (satch), baking the kolak on both sides. After baking, butter is spread on the ready-to-eat kolak. Homemade jam made from wild berries, pine honey or cheeses are a good complement to the kolak.

Conclusion

The village of Borovo will always remain in my heart and bring back memories from my childhood. The current study presented some traditional family foods from Borovo in Bulgaria.

Acknowledgements

The authors would like to express their gratitude to Ruska and Kostadin Bedrovi - a family from Borovo.

Sources of Information

[1] Ruska Bedrova – resident of Borovo, 78 years old

[2] Kostadin Bedrov – resident of Borovo, 79 years old

ПРОБЛЕМЫ ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ОБУЧАЮЩИХСЯ В НТТ

Агарков С.М. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – мастер п/о
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Сагдиева Г.М.

мастер п/о

Маринюк И.А.

Питание – это одно из условий существования человека. Правильное питание, как и здоровое, необходимо каждому человеку, так как это одно из важнейших составляющих здорового образа жизни.

Проблема здорового питания – одна из самых актуальных в наши дни. Полноценное питание предусматривает потребление достаточного количества белков, жиров, углеводов, витаминов, макро и микроэлементов для нормального функционирования организма в целом. Многие болезни желудочно-кишечного тракта «молодеют» – это гастриты, язвенная болезнь желудка и различные нарушения обмена веществ. Наше физическое здоровье, состояние иммунитета, долголетие, психическая гармония – все это напрямую связано с проблемой здорового питания человека.

Для обучающихся проблема питания стоит особенно остро. В связи с недостатком времени у обучающихся нет возможности соблюдать правильный режим приемов пищи в количестве 3 – 4 раз. Также характерен в основном сидячий образ жизни – гиподинамия. В сочетании с плохим рационом питания это пагубно влияет на организм и его состояние. Студенческая пора очень насыщена и разнообразна, отличается большим перенапряжением нервной системы. Нагрузка, особенно в период сессии, значительно увеличивается вплоть до 15 –16 час в сутки. Хроническое недосыпание, нарушение режима дня и отдыха, характера питания и интенсивная информационная нагрузка могут привести к нервно-психическому срыву. В компенсации этой негативной ситуации большое значение имеет правильно организованное рациональное питание.

Именно сохранение здоровья молодого поколения делает эту тему актуальной.

Целями исследования являются определение:

- 1) Чем и в каких количествах питаются обучающиеся в нашем учебном учреждении;
- 2) Дать рекомендации студентам по улучшению своего питания в учебном учреждении;

В исследовательской работе будет рассматриваться только определенное время

приема пищи – обед. У обучающихся есть обеденный перерыв. В нашем случае он составляет 30 минут, что представляет собой очень малый промежуток времени, вследствие чего обучающиеся начинают не правильно питаться и подвергаются угрозе приобретения гастрита, авитаминоза и других заболеваний.

Задачами исследования является:

- 1) группирование обучающихся по общим признакам приема пищи, исходя из этого выделить несколько типов питания обучающихся в столовой НТТ;
- 2) определить наилучший тип доступного питания в нашем учебном заведении в обеденный перерыв;
- 3) выяснить, что является катализатором неправильного пищеварения.

Ход исследования проходил в студенческой столовой ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум», а также в кафе «Лакомка».

Объектом для исследования были выбраны обучающиеся, возраст которых составил 17-20 лет, в количестве 328 человек.

В ходе исследования: основными оцениваемым параметром является время, затраченное студентами на обед; полезность типа пищи.

Вследствии наблюдения были выделены следующие группы обучающихся:

- 1) Обучающиеся, которые употребляют в пищу полноценный обед (суп, второе горячее блюдо, салат);
- 2) Обучающиеся, которые употребляют на обед только выпечку и напиток (чай/кофе/сок/лимонад);
- 3) Обучающиеся, употребляющие только напитки (чай/кофе/сок/лимонад);
- 4) Обучающиеся, которые питаются принесенной из дома пищей;
- 5) Обучающиеся, которые не едят в стенах учебного заведения.

Объектом данной работы были выбраны обучающиеся ГАПОУ НТТ, их обеденный перерыв составляет 30 минут, а иногда ещё меньше в зависимости от различных факторов (необходимо время на переодевание, прохождение очереди и т. п.). В результате у студента остается от 10 до 15 минут на обед. Что является главной причиной перехода обучающихся первой группы в другие. Время употребления пищи, если не торопиться, равно: для первого типа обучающихся около 15-18 минут, для второго 10-12 минут, для третьего около 6-8 минут, для четвертого время варьируется от 10 до 25 минут.

Если сравнивать пищу данных групп, то без сомнения первая является самой полезной, так как их питание самое разнообразное и содержит большее количество витаминов и микроэлементов. Как ни странно, разнообразное меню с точки зрения

диетологов может быть относительно коротким. Главное, чтобы в нем неизменно встречались продукты из пяти основных категорий:

- 1) Мясные продукты;
- 2) Рыба;
- 3) Хлеб, крупы, макароны, картофель;
- 4) Овощи;
- 5) Молочные продукты.

На втором месте находится третий тип, так как в их пищи меньше разнообразия. Вследствие чего они получают меньшее количество витаминов и микроэлементов. Как правило, обед таких обучающихся состоит из гарнира с мясом, птицей или рыбой или же из салата, или обычных овощей. Еда такого рода может не уступать первому типу, но в большинстве случаев это не так. К тому же ношение с собой еды может приносить неудобство, но такой тип питания более экономный.

Второй тип обучающихся занимает третье место. Их еда состоит в основном из выпечки и напитка. Так же большинство едят «сухомятку». Сухомятка приводит к уменьшению желудочного сока и является своеобразной помехой для правильного пищеварения. Однако излишнее употребление жидкости то же вредно. При приеме пищи вырабатывается определенное количество желудочного сока, а при попадании жидкости в желудок она разбавляет желудочный сок и снижает его концентрацию, тем самым замедляет переваривание и нарушает его. При таком приеме пищи, необходимо всего лишь выпивать жидкость до еды, примерно за полчаса, и можно пить ее после еды, не раньше чем через 40 минут.

Чтобы сгруппировать типы питания обучающихся и узнать состав качества рациона питания было проведено анкетирование, включающее ряд вопросов, направленных на выяснение предпочтений обучающихся в приёме пищи и её доступность.

Анкетирование проводилось среди обучающихся в группах технологов (6 групп), организаторов(2 группы), экономистов(4 группы) и коммерсантов(3 группы), питающихся в столовой Набережночелнинского технологического техникума и кафе «Лакомка».

На основании полученных данных, можно сделать заключение, что большая часть обучающихся 35% относится к первому типу питания обучающихся, ко второму 43%, к третьему 12%, к четвертому 3%, к пятому 7%.

Хочется более детально остановиться на результатах исследования состава качества рациона питания обучающихся и регулярности потребления основных пищевых продуктов, данные представлены в таблице 1.

Таблица 1– Виды продуктов употребляемых студентами за время обеда

Продукты	Часто	Не всегда или иногда	Редко или никогда
Мясо и мясные продукты	69,2	26,2	4,6
Рыба	45,1	32,7	22,2
Хлеб, крупы, макароны, картофель	97,9	2,1	-
Овощи	68,3	31,7	-
Молочные продукты	10	54,5	13,1

По представленным в таблице 1 данным, можно сделать вывод, что обучающиеся наиболее часто употребляют хлебобулочные изделия, крупы и картофель (97,9%), на втором месте определены мясные продукты, овощи и фрукты. Рыба употребляется реже (45,1%), а молочные продукты еще реже – 10%

В качестве «плюсов» можно отметить, что мясные продукты, овощи студентами употребляются часто, т.е. пищевой рацион большинства обучающихся обеспечен основными ингредиентами: белками и витаминами.

Отсюда следует, что обед должен быть самым насыщенным. На него приходится приблизительно 30% от всей дневной нормы калорий (для возрастной группы 17-20 лет), и варьируется:

- 1) Низкая физическая активность: Парни от 900ккал. до 1100ккал., Девушки от 800ккал. до 950ккал.;
- 2) Средняя физическая активность: Парни от 1000ккал. до 1150ккал., Девушки от 850ккал. до 1000ккал.;
- 3) Высокая физическая активность: Парни от 1100ккал. до 1250ккал., Девушки от 900ккал. до 1050ккал.

Обязательные компоненты правильного обеда: суп, мясо, птица или рыба и гарнир в виде овощей или фруктов. Суп улучшает перистальтику и помогает насытиться, мясо придает сил, овощи способствуют перевариванию мяса. Как известно, каждому человеку необходимо разное количество калорий в день. На их количество влияет огромное количество факторов: возрастная группа, пол, характер работы (сидячая или подвижная), интенсивность занятий спортом (или их полное отсутствие) и многие другие. Большинство обучающихся не знают необходимого им количества и часто не добирают его.

В столовой НТТ можно набрать необходимое количество питательных веществ, но более важно правильно их подобрать. Обед не должен состоять только из углеводов, жиров или белков. Потребность в основных пищевых веществах можно рассчитать с учетом процента калорийности, который обеспечивается каждым пищевым веществом, от общей

калорийности рациона. По формуле сбалансированного питания процентное соотношение белков, жиров, углеводов должно быть следующим: 14%: 30%: 56%.

Рекомендации: сделать рацион разнообразным; принимать еду по расписанию и не нарушать его. Правильный и систематический прием пищи способствует профилактике работы желудочно-кишечного тракта. Питаться умеренно и пределах разумного, переизбыток приводит к накоплению жировой массы и вызывает множество разнообразных болезней, снижает активную работу иммунной системы; питаться без больших перерывов, таким количеством калорий, которое подходит именно вам.

Проведенное исследование позволяет сделать следующие выводы. Самым полезным типом питания, является питание разнообразным рационом еды. Оно же занимает больше всего времени и является самым полезным. Если же использовать обеденный перерыв не для полноценного обеда, а в качестве полдника, то так же можно питаться как второй и третий тип. Главной причиной возникновения гастрита и других заболеваний, связанных с пищеварением - это не правильное употребление пищи. Здоровье зависит только от самого человека, а так же от умения правильно распределить свой рацион.

Список использованных источников

1. Добренков, В.И. Методы социологического исследования: Учебник./ В.И. – М.:Инфра-М, 2006. –768с.
2. Калюжный Е.А., Михайлова С.В., Кузмичев Ю.Г., Болтачева Е.А., Жулин В.Н. Внутригрупповые особенности физического развития школьников // Научное мнение: научный журнал / Санкт-Петербургский университетский консорциум. – СПб., 2013. - № 1. – С.197-202.
3. Калюжный Е.А., Кузмичев Ю.Г., Михайлова С.В., Маслова В.Ю. Результаты мониторинга физического здоровья обучающихся на основе активной самооценки // Научное мнение: научный журнал / Санкт-Петербургский университетский консорциум. – СПб., 2012. - №4. – С.133-137.
4. Калюжный Е.А., Кузмичев Ю.Г., Михайлова С.В., Болтачева Е.А., Жулин Н.В. Информативность антропометрических скринингов по результатам оценки физического развития школьников города Арзамаса и Арзамасского района // Альманах «Новые исследования» - М.: Институт возрастной физиологии, 2012, №2(31). – С.98-104.
5. Калюжный Е.А., Кузмичев Ю.Г., Михайлова С.В., Жулин Н.В. Аспекты морфофункциональной адаптации учащихся коррекционной школы // Мир науки, культуры, образования: Международный научный журнал. – 2012. - № 2 [33]. – С.514-216.
6. Добротворская, С.Г. Факторы саморазвития и здорового долголетия человека / С.Г.Добротворская. - Казань: Центр инновационных технологий, 2007. - 132 с.

7. Калюжный Е.А., Кузмичев Ю.Г., Михайлова С.В., Болтачева Е.А., Жулин Н.В. Особенности физического развития сельских школьников Арзамасского района // Вестник Московского государственного областного университета. - №3. - 2012. – С.15-19.
8. Шухатович В. Р. Здоровый образ жизни// Энциклопедия социологии. /
9. В.Р. Шухатович – Мн.: – Книжный Дом, – 2013. [Электронный ресурс]
<http://slovari.yandex.ru/dict/sociology/article/soc/soc-0371.htm>
10. Лидский зональный центр гигиены и эпидемиологии. [Электронный ресурс]
<http://www.lida.by/print.php?id=704>
11. Изуткин, Д. Формирование здорового образа жизни/Д. Изуткин// — Советское здравоохранение. –2014. –№ 11. – с. 8–11.

ВЛИЯНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА НА КАЧЕСТВО ЖЕЛИРОВАННЫХ ДЕСЕРТОВ

Байназарова И.Ф. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – мастер п/о

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Абдрахманова Э.Ф.

мастер п/о

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Давидян Л.В.

Практически всегда прием пищи заканчивается употреблением какого-либо десерта. Ни одно застолье не заканчивается без вкусного десерта!

Десерт (от французского *desservir* – «расчищать стол») – завершающее блюдо стола, которое является источником приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина. Сладкие блюда не только вкусны, но и питательны. Большинство их содержит значительное количество сахаров. В состав многих холодных десертов входят жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают их высокую калорийность. Однако роль десертных блюд определяется не их калорийностью, а высокими вкусовыми и полезными свойствами. Особую ценность представляют те блюда, в состав которых входят свежие плоды и ягоды. Они имеют большое значение в питании, поэтому их необходимо включать в рацион взрослого человека и, в первую очередь, детей. Свежие плоды и ягоды очень ценны, так как в них содержатся легко усваиваемые сахара – глюкоза и фруктоза. Кроме того, в них имеются фруктовые кислоты (яблочная, лимонная, винная), соединения железа, витамины и ферменты. Холодные десерты с добавлением шоколада – высококалорийны. Шоколад содержит алкалоиды – теобромин и кофеин, которые снимают усталость, повышают

работоспособность. Также этот весьма питательный и вкусный продукт улучшает настроение: за счёт него в организме вырабатывается «гормон счастья» – эндорфин. Многие холодные сладкие блюда богаты липотропными веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен, – метионином, холином, инозитом и др. Особенно важны эти вещества в питании людей пожилого и среднего возраста. Метионина много в твороге. Холином богаты желтки яиц. Инозитом богаты апельсины. Десерты на основе молока и молочных продуктов тоже обладают высокой пищевой ценностью. В состав молока входит более 100 компонентов, основными из которых являются полноценные белки, жиры, молочный сахар (лактоза), минеральные вещества (кальций, калий, магний, железо, йод и др.), витамины (В С, РР), ферменты и др.[1]

Кисломолочные продукты, также используемые для приготовления холодных десертов, очень полезны. По сравнению с молоком они содержат больше витаминов, лучше усваиваются, так как белки в них находятся в свернувшемся состоянии. Творог обладает высокой пищевой и диетической ценностью. Десерты с добавлением творога разнообразны, вкусны и полезны. Рекомендуются он особенно детям и пожилым людям. Творог необходим для роста и развития молодого организма, укрепления костной системы, для лечения ряда заболеваний печени, сердца и т.д. Десерты на основе йогуртов это изящные молочные фантазии с добавлением свежих фруктов, соков, орехов, мюсли, меда или желе [1].

Сегодня, в многообразии ассортимента десертов, особой популярностью пользуются муссовые десерты. Муссовые десерты своей красотой и необычностью захватили умы кондитеров во всем мире и стремительно покоряют сердца покупателей. В начале 1900-х годов знаменитый французский художник Тулуз Лотрек придумал соединить шоколад со взбитыми до воздушной пены белками. Только тогда его называли «шоколадным майонезом» (*mayonnaise de chocolat*), а позднее эту не самую удачную версию сменило более аппетитное название. Сегодня почти во всех кафе и ресторанах Франции десертное меню возглавляет этот бархатистый десерт.

На протяжении XX века мусс набирал популярность и одновременно изменялся. В него стали добавлять сахар, заменили белки на взбитые сливки, желтки, сливочное масло. Мусс стал не только шоколадным, но и ванильным, карамельным, ореховым, фруктовым. Сегодня мусс – один из главных элементов высокого кондитерского искусства.

Четыре базовых элемента муссового торта: бисквит, мусс, начинка (или несколько начинок) и финишное покрытие. Именно в выборе каждого элемента, его вкуса и текстуры, которая должна гармонировать с общей вкусовой гаммой торта, и состоит мастерство кондитера. Каждая из четырех составляющих десерта готовится отдельно, в следующей

последовательности: начинка (креме, кули, компоте, ганаш, конфи), которая замораживается; бисквит (при необходимости тоже замораживается), мусс и покрытие [5].

Конечно же, для получения муссовой структуры кондитеры используют различные желеобразующие вещества. По своей природе они подразделяются на вещества растительного, животного происхождения. Также с развитием химической промышленности появились синтетические желеобразователи. К растительным относятся: агар-агар, агароид, фуцелларан, пектин.

К веществам животного происхождения относится желатин, к химическим – крахмал, крахмал модифицированный, а также альгинат натрия.

При изготовлении муссовых десертов используют желатин, так как агар-агар и агароид из-за их высокой температуры застывания и скорости студнеобразования, не используют при изготовлении взбитых желеобразованных десертов. Рассмотрим подробнее природу и особенности работы с желатином.

Желатин – белковый продукт, представляющий собой смесь полипептидов с различной молекулярной массой (50 - 70 тыс.), не имеет вкуса и запаха. Желатин получают из костей, хрящей, сухожилий животных. Химическая формула желатина представлена на рисунке 1.

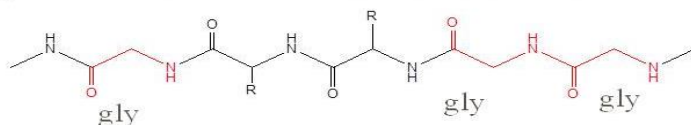
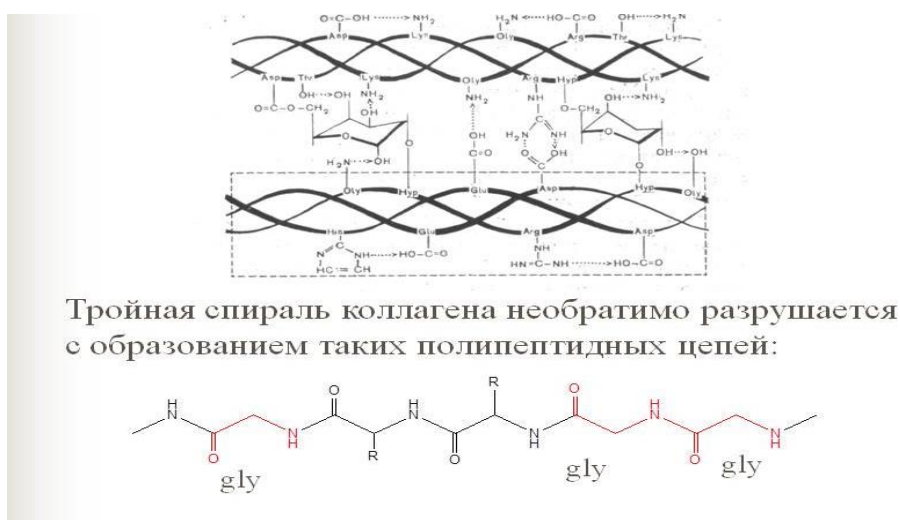


Рисунок 1 – Химическая формула желатина

Желатин бывает трех видов:

– листовой – каждый лист имеет точную массу (как правило, 2,5 или 3 грамма). Данный тип желатина можно замачивать в любом количестве воды, лист сам возьмет столько, сколько ему нужно. Такой желатин быстрее готов к работе. Однако есть минус у данного вида – это его стоимость, так как его их изготавливают из свинины или говядины.

– порошкообразный – данный тип желатина дешевле, так как чаще всего изготавливается из рыбы, может быть халяль (что расширяет аудиторию потребителей,

употребляющих десерты с использованием данного желеобразователя). Порошкообразный желатин замачивают в воде в соотношении 1:6 или 1:5. В процессе набухания увеличивается в 6-8 раз.

– гранулированный – самый привычный и распространенный у нас вариант. Он требует предварительного замачивания в определенном количестве жидкости. Оптимальной для замачивания считается пропорция 9 мл воды на 1 г сухого желатина. Процесс набухания может занимать от 15 до 45-60 минут в зависимости от качества продукта.

Приняты несколько классификаций силы желатина в мире. Сила желатина измеряется в блумах (bloom, в честь создателя Оскара Блума). Чаще всего встречается желатин с силой 125-265 блум. Чем больше сила желатина – тем большее количество массы он может стабилизировать.

Вторая классификация – серебряный, золотой, бронзовый и платиновый (такой системой пользуется Америка, Австралия и другие страны). Причём, в этих странах, листы желатина весят по-разному, для того, чтобы каждый лист стабилизировал одинаковое количество жидкости. Например, лист силы Bronze весит 3,3 грамма, а лист силы Platinum – всего 1,7 грамма. При этом оба стабилизируют одну и ту же массу.

Это упрощает работу с рецептурами, в них указано количество листов, а какую силу взять решает потребитель самостоятельно. Сила желатина по второй классификации представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Сила желатина по второй классификации

Bronze 125-13	Silver 160-170	Gold 190-220	Platinum 235-265
------------------	-------------------	-----------------	---------------------

Как и любой ингредиент, желатин проходит предварительную подготовку. Если используется желатин в порошке или гранулированный желатин, то его необходимо просеять через сито для удаления ненужных примесей. Далее любой желатин замачивается в холодной кипяченой воде. Причём, чем она холоднее, тем меньше вероятность, что начнётся разрушение протеина в желатине, и вы потеряете часть его силы. Безопаснее всего использовать ледяную воду или воду с кубиками льда. Для того, чтобы запустить желатин, его нужно ввести в массу с температурой от 50-60 °С. В этой температуре он начнёт соединяться с влагой в составе массы. Это называется распустить желатин. Также стоит иметь в виду, что в стабилизации масс желатину могут помогать или мешать некоторые ингредиенты. Это значит, что нужно работать с этими ингредиентами осторожнее или учитывать их способность помогать/мешать желатину. Ингредиенты, помогающие стабилизации: сахар-песок, алкоголь (до 40%), молоко. Ингредиенты, мешающие работе

желатина – тропические кислоты (киви, ананас, папайя – их энзимы разрушают желатин), сильные кислоты (Ph выше 4, например, вино), соль [4].

Во многих источниках указано, что массы, в который введен желатин нельзя кипятить, это будет разрушать свойства желатина создавать стабильные массы (исключение – термостабильный желатин). «Он растворяется в горячей воде, при охлаждении водные растворы образуют студень. Достаточно прочные студни получаются при концентрации желатина в системе 2,7 - 3,0%. Не рекомендуется длительно кипятить растворы желатина, так как студнеобразующая способность системы уменьшается» (из книги «Технология приготовления пищи» авторов Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина) [2].

Но так или это? В ходе данной работы будет произведено исследование о влиянии температурного режима на силу желатина и качество желированного десерта.

Цель работы – исследовать влияние температурного режима на качество желированных десертов.

При исследовании темы работы были поставлены следующие задачи:

- рассмотреть наиболее используемые виды желатина при приготовлении взбитых желированных десертов;
- произвести оценку качества готовых желированных десертов по органолептическим и физико-химическим показателям.

Методы исследования: органолептическая и физико-химическая оценка качества готовых желированных десертов, приготовленных с использованием различных видов желатина, подвергшихся различному тепловому воздействию.

Для проведения исследования были взяты три вида желатина: желатин в листах марки «Ewald Gold», гранулированный желатин марки «VAL'DE» а также порошкообразный желатин марки «Dr. Oetker». Виды использованного желатина представлены на рисунке 1.



Рисунок 1 – Желатин, использованный в ходе исследования

Оценка по органолептическим и физико-химическим показателям готового желеобразного десерта будет производиться посредством приготовления десерта «Мусс клюквенный» (рецептура №660 СРБ 2016 года) [3]

Для чистоты исследования будет приготовлено три порции десерта «Мусс клюквенный» с одинаковой рецептурой. Однако в разные порции будет производиться закладка желатина, который подвергся различной температуре нагрева. Первый образец – желатин будет распускаться до температуры 50-60 °С, второй – желатин будет доведен до температуры 100 °С, третий – будет доведен до температуры 100 °С и прокипячен в течение 1 минуты.

Рецептура, по которой будет производиться приготовление десерта представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Расчет рецептуры для приготовления десерта «Мусс клюквенный»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто, гр.	Масса нетто, гр.
1	Клюква с/м	39,5	37,5
2	Сахар-песок	30	30
3	Желатин порошкообразный	4	4
4	Желатин гранулированный	4	4
5	Желатин в листах	2*	2*
6	Вода	97,5	97,5
	Выход	-	150

*принято 1 пластину листового желатина заменять соответствующим ее весу количеством порошкового/гранулированного желатина, т. е. к примеру, вместо 1 пластины весом 2 г нужно взять 2 г обычного желатина.

Согласно источникам мусс клюквенный должен иметь следующие органолептические показатели:

- внешний вид – представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу;
- консистенция – пористая, нежная;
- цвет – розовый или бледно-розовый;
- вкус и запах – вкус сладковато-кислый, не допускается привкус горечи; аромат клюквы [1].

В ходе исследования был приготовлен отвар из клюквы, который впоследствии раздели на 9 равных частей. Далее в каждую часть добавлялся желатин, который подвергся разному тепловой обработке (фото запуска желатина представлены на рисунке 2,3).



Рисунок 2 – Прогревание набухшего желатина до $t=60^{\circ}\text{C}$

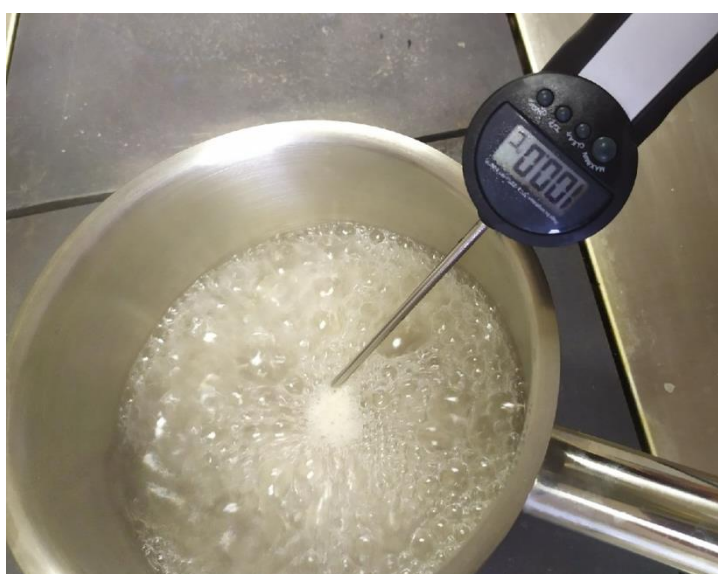


Рисунок 3 – Кипячение набухшего желатина при $t=100^{\circ}\text{C}$

После повторного взбивания сиропа с подготовленным желатином, массу переложили в подготовленные формы и оставили до полного застывания на холоде.

Для проведения исследования качества желированных десертов по органолептическим показателям были проанализированы мнения двух экспертных групп. В первую группу входили 3 эксперта, обладающих технологической профессией, во вторую – 3 эксперта из группы обычных потребителей. Данные представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Органолептические данные образцов исследования

	Запах	Вкус	Цвет	Консистенция	Внешний вид	Показатель органолептической характеристики
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 1 (Желатин листовой, подвергался кипячению)	
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 2 (Желатин гранулированный, подвергался кипячению)	
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 3 (Желатин порошкообразный, подвергался кипячению)	
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 4 (Желатин листовой, подвергался нагреванию до t=50-60°C)	
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 5 (Желатин Гранулированный, подвергался нагреванию до t=50-60°C)	
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 6(Желатин порошкообразный, подвергался нагреванию до t=50-60°C)	
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 7(Желатин листовой, подвергался нагреванию до t=100)	
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 8 (Желатин гранулированный, подвергался нагреванию до t=100)	
Ягодный	Сладковато-кислый	Бледно-розовый	Пышная, пенообразная	Застывшая, мелкопористая масса	Образец 9 (Желатин порошкообразный, подвергался нагреванию до t=100)	

Из данной таблицы можно сделать вывод, органолептические показатели желированных десертов всех образцов одинаковые. Это означает, что при любом тепловом воздействии на желатин, конечный продукт получается идентичным. А вот этому есть объяснение! Желатин кипятить можно, но не во всех случаях нужно это делать, всё зависит от того, что и как с ним готовится.

1. При высокой концентрации желатина в жидкости кипятить его нельзя! Например, для холодных чизкейков или для стабилизации сливок, желатин разводится в небольшом количестве воды или молока, а потом смешивается с творогом или сливками. В этом случае его нельзя греть дольше, чем требуется для полного растворения. При небольшом объёме жидкости раствор получается густым и вязким, поэтому при длительном и сильном нагреве желе быстро загустеет, образуются комки, желатин вообще может пригореть и у него появится неприятный привкус.

2. При низкой концентрации желатина в жидкости кипятить его можно! Если желе делается из сока, фруктового пюре или бульона, то в этом случае желатин добавляется в большое количество жидкости и его можно нагревать длительное время, при температуре кипения, но следует учесть тот факт, что жидкость будет увариваться, поэтому концентрация желатина повысится. Излишняя же концентрация может отрицательно повлиять на вкус, сделав желе слишком плотным, а привкус желатина отчётливее.

Список использованных источников

1)Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образ.- 8-е изд./ Анфимова Н.А стереот.- М.:Академия,2012.- 398с.

2)Ковалев Н.И., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи: Учеб. для средних специальных учебных заведений/ Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский Дом «Дело вая литература», 2008. – 480 с.

3)Сборник технических нормативов.Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2т. Т.1 /М.П.Могильный.-2-е изд.,дол.и испр.-М.:ДеЛи плюс,2016.-888с.

4) Правила работы с желатином <https://andychef.ru/> [Электронный ресурс] (дата обращения: 10.03.20).

5) Популярные муссовые десерты <https://www.gastronom.ru/>[Электронный ресурс] (дата обращения: 10.03.20).

ПРИМЕНЕНИЕ ЖЕЛИРУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ В ПРИГОТОВЛЕНИИ МАРШМЕЛЛОУ

Белобородова П.А., Кузнецова К.С., ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Князева Э.А.

преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Хабибуллина А.Х.

Цель: выявить универсальное желирующее вещество в производстве кондитерского изделия маршмеллоу.

Задачи:

- провести опыты с использованием различных желирующих веществ;
- сравнить желирующие свойства выбранных веществ;
- выявить наилучшее желирующее вещество для приготовления маршмеллоу.

Объект исследования: желирующие вещества.

Желирующие вещества (студнеобразователи) применяются в кондитерской промышленности для получения студнеобразной структуры мармеладных изделий, желе, зефира, маршмеллоу и полуфабрикатов. При приготовлении кондитерских изделий и желированных десертов используют различные полимерные желирующие вещества: модифицированные крахмалы, желатин, агар, агароид, фулцеллан, альгинат натрия, кантовая камедь, пектиновые вещества. На процесс студнеобразования большое влияние оказывают природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования. Как правило, чем выше концентрация желирующего вещества, тем больше прочность студней и выше температура их плавления.

Актуальность работы состоит в необходимости производства на российском рынке кондитерских изделий с использованием желирующих веществ отечественного производства, так как Россия переходит на собственную продукцию в связи с импортозамещением.

Желатин - это желеобразное вещество, которое представляет из себя смесь белковых составляющих животного происхождения. Оно образуется при вываривании в воде костей, сухожилий и других тканей, содержащих коллаген, т.е. белок. Желатин — слово французское, происходит от *gelatus* (латынь), означает «замёрзший или застывший».

Желирующее вещество в кулинарии используется в виде прозрачных пластин или тонких листиков 2-3мм толщиной. Такой сорт продукта считается лучшим. Пластинки

хорошо разбухают при 36-37 °С и растворяются при 45 °С. Более низкого качества желатин производится в виде крупного порошка или крошек желтоватого цвета. Лучшие сорта не имеют запаха и безвкусны. Низкие виды желатина часто имеют слабый запах и привкус, который ассоциируется с клеевым или мясным. Такие сорта не рекомендуется использовать в сладких блюдах и десертах.

Агар – широко известный в кулинарии продукт растительного происхождения агар-агар зарекомендовал себя лучшим по показателям густоты и гелефикации. Добывается из красных и бурых водорослей дальневосточных морей, Тихого и Индийского океанов, Чёрного и Белого морей. В водных растворах агар-агар образует плотный студень, является растительным заменителем желатина. Вещество бывает двух видов: высшего сорта (белый цвет или бледно-жёлтый) и первого сорта (жёлтый цвет — до тёмного).

Лучшим сортом агар-агара считается китайский, образующий желе при разведении в соотношении: одна часть вещества на 300 частей воды! Обычно это прозрачные ленточки до 30см длиной и шириной ½ см. Агар плохо растворяется в холодной воде, а в горячей воде образует коллоидный раствор.

Ксантановая камедь E 415 (ксантан, камедь кукурузного сахара, ксантановая смола, ксантановый воск, xanthan, xanthan gum) – природный полисахарид; натуральная пищевая добавка, используемая для производства продуктов питания в качестве стабилизатора, загустителя, гелеобразователя, средства для капсулирования. Ксантовая камедь хорошо растворяется как в горячей, так и в холодной жидкости. Помимо хлебобулочных изделий её добавляют при изготовлении кремов, джемов, варенья, желе, а также десертов, йогуртов и сыров. Также используют как загуститель для муссовых тортов, фруктовых начинок и напитков. Ксантовая камедь настолько безвредна, что её разрешено добавлять в продукты для детского питания. Также ксантановая камедь используется в составе блюд для людей, страдающих аллергией или пищевой непереносимостью. В молекулярной кухне ксантановая камедь используется в сферификации, для загущения соусов, для удержания газа в жидкостях, для предотвращения отделения воды, а также для стабилизации эмульсий и пен.

В своём исследовании мы хотим определить, какое желирующее вещество является самым универсальным при приготовлении кондитерского изделия маршмеллоу. Был проведён эксперимент и приготовлено кондитерское изделие маршмеллоу с использованием желирующих веществ агара, желатина и ксантовой камеди.

Маршмеллоу или маршмэллоу – это сладкая и нежная пастила, которая хорошо знакома многим. В составе лакомства содержится сахар, желатин, декстрозы и ароматизаторы, придающие продукту уникальные вкусовые качества. Небольшие кусочки маршмеллоу будут уместной добавкой к кофе, мороженому, фруктовому салату и прочим

десертам, сладостью часто украшают торты и пирожные. Первые упоминания о маршмеллоу относят к временам Древнего Египта. Местные медики лечили ангину так называемым «marsh mallow» - клейкой массой из алтея с горьковатым привкусом. Для того, чтобы избавиться от чрезмерной горечи, лекарство смешивали с медом.

Рецепт приготовления маршмеллоу был очень прост: очищенный корень алтея переваривали с сахарным сиропом. Засохшая смесь представляла собой сладкое жевательное лакомство.

Современный вид маршмеллоу приобрел лишь в 19 веке. Рецепт немного усложнился: теперь повара использовали взбитый сок алтея, который в некоторых случаях мог заменяться кукурузным крахмалом, желатином, яичным белком.

Ну и более подробно остановимся на проведенном эксперименте. Для приготовления маршмеллоу использовали следующую рецептуру: 300 г сахара, 70 г ягодного пюре, 105 г инвертного сиропа, 28 г желатина, 57 г воды (для желатина). Для приготовления маршмеллоу на агаре и ксантовой камеди была использована та же рецептура. В ходе приготовления маршмеллоу были получены следующие результаты:

Приготовление маршмеллоу с использованием желатина

Предварительно желатин необходимо замочить в холодной кипяченной воде на 30-40 мин для набухания, затем прогреть до полного растворения желатина. Подготовленный желатин соединить с сахаром, инвертным сиропом и ягодным пюре, прогреть до кипения. Но не кипятить так как во время кипения желатин теряет свои желирующие свойства. Масса получилась красно-розового цвета. Далее массу необходимо взбить в течении 6-10 минут, консистенция массы начинает становится более густой, устойчивой, воздушной и однородной. Маршмеллоу выкладывают в подготовленную форму, предварительно выстланную пергаментом, и охлаждают в камере шоковой заморозки на 20-30 минут. За это время масса полностью застывает и приобретает устойчивую консистенцию. Маршмеллоу вынимают из формы и нарезают на кусочки, которые обваливают в сахарной пудре перемешанной с кукурузным крахмалом. В результате приготовления маршмеллоу имеет приятный вкус, запах и нежную, пышную, устойчивую и стабильную консистенцию.

Приготовление маршмеллоу с использованием агара

Для приготовления маршмеллоу использовали точно такие же пропорции, как и при приготовлении кондитерского изделия с желатином. Получив массу из ягодного пюре, сахара, сиропа и агара, было отмечено, что цвет массы стал более яркий, насыщенный по сравнению с маршмеллоу в котором использовали желатин. Время, необходимое для взбивания массы, увеличилось в 3 раза. За время нахождения в камере шоковой заморозки, масса застыла и приобрела менее устойчивую консистенцию. В результате приготовления

маршмеллоу имеет приятный вкус, запах и нежную, но менее устойчивую и стабильную консистенцию. Эксперимент с маршмеллоу на агаре показал, что он не работает там, где необходимо взбивание массы и её охлаждение одновременно. Агар начинает стабилизироваться уже в горячем виде. Во время кипения в сиропе, он сгущает его. Поэтому, когда мы начинаем его вводить, смесь быстро теряет температуру, не доходя до состояния пышности. Этому мешает агар-агар, который с каждым понижением градуса делает массу более вязкой и густой. Результат – застывшая плотная масса, немного вязкая и тягучая.

Приготовление маршмеллоу с использованием ксантовой камеди

Для приготовления маршмеллоу с добавлением ксантовой камеди использовали аналогичные пропорции, как и при приготовлении кондитерского изделия с желатином. Получив массу из ягодного пюре, сахара, сиропа и ксантовой камеди, мы вывели, что масса не поддаётся взбиванию и быстро загустевает. Получившуюся массу выложили в подготовленную форму поставили охлаждаться в камеру шоковой заморозки. В результате получилась масса, похожая на массу, приготовленную с использованием агара. В камере она замёрзла, но не приобрела желаемой упругой, плотной и воздушной консистенции, а получилась вязкая и тягучая. Эксперимент показал, что приготовление маршмеллоу с использованием ксантовой камеди имеет большое сходство с экспериментом, в котором желирующим веществом являлся агар. Камедь больше подходит для загущения соусов и джемов, но не для приготовления маршмеллоу.

Вывод: в результате нашего эксперимента нам удалось выявить, что желирующие свойства желатина, агара и ксантовой камеди в одинаковых условиях и пропорциях значительно отличаются. Изделия с использованием желатина получились нежные, лёгкие, мягкие и с устойчивой консистенцией.

Мы исходили из того, что желирующие свойства агара в 8 раз сильнее желатина и прогнозировали, что приготовление маршмеллоу с использованием агара должно получиться по своей структуре более плотным и устойчивым. Но, однако, в ходе эксперимента были получены другие результаты. Ксантовая камедь также не подходит для изготовления маршмеллоу. Таким образом, в результате проведенного эксперимента желатин оказался самым универсальным желирующим агентом, который можно использовать для получения студнеобразной структуры отделочных полуфабрикатов, например, маршмеллоу, муссов, кремов, суфле, желе, фруктовых начинок, мармелада и т.д. Технологические процессы не были нарушены и последовательность приготовления сохранялась.

РАЗРАБОТКА И АДАПТАЦИЯ РЕЦЕПТУР ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ СТАНДАРТАМИ WORLDSKILLS КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

Бусалаева А.А., ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – к.п.н. преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Худакова Л.В.

преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Ротанова А.Н.

Россия получает большие преимущества для развития профессионального образования в стране став членом международной организации WorldSkills International (WSI). Уже не первый год российские участники выступают на чемпионатах мира, показывая лучшие результаты по многим профессиональным компетенциям WSI.

На Чемпионатах проходят соревнования по более 50 компетенциям в различных сферах: от дизайна интерьера до лазерных технологий; от флористики до предпринимательства; от ювелирного дела до хлебопечения. Участники Чемпионата проходят отбор от сетевых до региональных; от региональных до национальных соревнованиях по стандартам «WorldSkills» и являются лучшими из лучших в своей стране. Чемпионат также дает возможность участникам и наставникам-экспертам компетенций и образовательным учреждениям обменяться информацией и передовыми методами работы в сфере профессионального образования. Инновационные идеи и процессы вдохновляют участников на то, чтобы стать профессионалом в своей отрасли, посвятить жизнь открытию новых технологий и строить лучшее будущее.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что проблема качественных и безопасных продуктов питания в современном обществе приобретает особую значимость. В сложившейся экологической обстановке продукты питания должны иметь биологическую и пищевую ценность. Потребитель желает получать натуральный продукт без добавок и улучшителей.

Цель исследования: разработка и адаптация рецептур хлебобулочных изделий без добавок и улучшителей в соответствии с международными стандартами WorldSkills компетенции «Хлебопечение».

В соответствии с целью были определены следующие задачи:

1. Изучить рецептуры хлебобулочных изделий различных стран и народов, а традиции приготовления.

2. Обосновать выбор выращенных заквасок на основе цельнозерновой и пшеничной муки.

3. Разработать и адаптировать рецептуры хлебобулочных изделий с применением выращенных заквасок.

4. Провести лабораторную апробацию и исследовать готовые изделия на соответствие физико-химических и органолептических показателей качества.

Относительно свойств химического состава и пищевой ценности хлеб содержит в себе все питательные вещества необходимые человеку, а именно: является основным поставщиком углеводов – главного энергетического компонента пищи; особое место занимает клетчатка; удовлетворяется потребность организма человека в витаминах группы В; является источником минеральных элементов таблицы Менделеева; содержит растительный белок (в хлебе много глутаминовой кислоты, которая участвует в обмене веществ и оказывает благотворное влияние при заболеваниях нервной системы, повышает умственную и физическую работоспособность).

Так как потребитель желает получать натуральный продукт без добавок и улучшителей, возрождение традиций хлебопекарного производства становится очень актуальным. Сегодня во всем мире возрождается традиция выпечки хлеба на закваске. За последние 150 лет мы почти потеряли эту 5000-летнюю традицию по причине того, что промышленная революция в корне изменила технологию приготовления хлебной продукции. Информация о вреде быстродействующих дрожжей стремительно распространяется, что заставляет потребителя задуматься о пользе потребляемых продуктов, а нас как технологов индустрии питания – возвращаться к истокам и разрабатывать рецептуры для полезного традиционного хлеба согласно международным стандартам. Хлебная продукция на закваске является важным источником витаминов (Е, К, группы В и В9).

Изготовление хлебобулочных изделий с применением выращенных заквасок на цельнозерновой и пшеничной муке, влияет на лучшее брожение и подъем теста, образование хорошей структуре мякиша, тем самым способствует необыкновенной легкости и воздушности изделий, а так же образованию новых вкусовых качеств за счет хрустящей карамелизированной корочки готовых выпеченных изделий.

Употребление хлебобулочных изделий на основе выращенных заквасок способствует снижению заболеваний желудочно-кишечного тракта и желчнокаменной болезни, атеросклероза, рекомендуется аллергикам, а также в диетическом и детском питании.

Хлебобулочные изделия на закваске превращаются в легкодоступный и полезный для организма пробиотик. Лактобактерии активно перерабатывают содержащиеся в муке сложные составляющие, тем самым приумножают доступность содержащихся в муке минеральных

веществ, антиоксидантов и витаминов. Чудо закваски способствуют мягкому и постепенному всасыванию глюкозы и снижают скорость усвоения крахмала, содержащего в пшеничной муке высшего сорта, и резкое повышение сахара в крови не происходит. В процессе ферментации огромное количество витаминов группы В, А, Е, Н и РР, и все, практически необходимые человеку минеральные вещества, формируются с высокой скоростью. Хочется отметить положительную работу заквасок на цельнозерновой муке и пшеничной муке увеличивающие витамин В₉ (фолиевую кислоту) аж в 3 раза.

Для выполнения следующей задачи нами был разработаны хлебобулочные изделия с применением заквасок на основе цельнозерновой и пшеничной муки, проведена лабораторная апробация и исследованы готовые хлебобулочные изделия на соответствие органолептических и физико-химических показателей качества. Результаты представлены в таблицах 1, 2, 3.

Таблица 1 – Результаты показателей ферментативного процесса теста на основе выращенных заквасок

Наименование показателей	Фактические показатели
Закваска из цельнозерновой муки	
Влажность закваски, %	100
Температура закваски в начале ферментации, °С	31
Время ферментации закваски, сутки	5
Температура закваски в конце ферментации, °С	25
Кислотность закваски, гр.	4,8
Закваска из пшеничной муки	
Влажность закваски, %	100
Температура закваски в начале ферментации, °С	31
Время ферментации закваски, сутки	5
Температура закваски в конце ферментации, °С	33
Кислотность закваски, гр	3,7
Тесто с закваской из цельнозерновой муки	
Влажность теста, %	48,5
Температура теста в начале ферментации, °С	30
Время ферментации теста, час	3
Температура теста в конце ферментации, °С	32
Кислотность теста, гр	4,5
Тесто с закваской из пшеничной муки	
Влажность теста, %	47,0
Температура теста в начале ферментации, °С	30
Время ферментации теста, час	4
Температура теста в конце ферментации, °С	32
Кислотность теста, гр	3,3

Таблица 2 – Результат органолептической оценки качества хлебобулочных изделий на основе выращенных заквасок

Наименование показателей качества	Нормы показателей	Соответствие хлебобулочных изделий	
		Образец №1 Хлебобулочные изделия на	Образец №2 Хлебобулочные изделия на

		цельнозерновой закваске	пшеничной закваске
ВНЕШНИЙ ВИД: – форма и поверхность, – цвет	– форма и поверхность соответствующие виду; – хрустящая толстая корочка на поверхности изделий; – цвет: от светло-желтого до темно-коричневого	5	5
СОСТОЯНИЕ МЯКИША: – пропеченность, – промес, – пористость	– пропеченный, не влажный на ощупь, без следов не промеса; – равномерная по всей массе изделия, без уплотнений и крупных пор	5	4
ВКУС	– вкус кислоовато-сладкий, свойственный изделию данного вида	5	5
ЗАПАХ	– запах ароматного, свежеевыпеченного изделия	5	5

Таблица 3 – Результаты физико-химических показателей качества хлебобулочных изделий на основе выращенных заквасок

Наименование изделий	Пористость мякиша, %		Влажность мякиша, %		Кислотность мякиша, гр	
	норма	факт	норма	факт	норма	факт
Образец №1 Хлебобулочные изделия на цельнозерновой закваске	не менее 68,0	74,0	19,0-48,0	46,0	не более 3,5	3,0
Образец №2 Хлебобулочные изделия на пшеничной закваске	не менее 54,0	70,0	19,0-52,0	44,0	не более 5,0	3,5

Эффективность разработанных технологий хлебобулочных изделий была подтверждена апробацией в лаборатории Набережночелнинского технологического техникума.

С целью сравнения органолептических показателей выпеченных образцов хлебобулочных изделий, была успешно проведена дегустация среди обучающихся и преподавателей нашего заведения в ходе, которой определялись внешний вид, запах и вкус готовых изделий. Исследуемые образцы получили положительную оценку.

На основании полученных результатов разработаны и адаптированы рецептуры, утверждена техническая документация на новые сорта хлебобулочных изделий (хлеб пшеничный из цельнозерновой муки не менее 50%, багеты традиционные и декоративные, плетеные изделия: халы и бриоши) на основе выращенных натуральных заквасок в соответствии с международными стандартами WorldSkills компетенции «Хлебопечение».

На сетевом и Региональном чемпионатах «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia Республики Татарстан чемпионатного цикла 2019/2020 г. в городе Казань в компетенции «Хлебопечение» разработанные рецептуры были высоко отмечены

региональными и международными экспертами заявленной компетенции (результат Диплом 3 степени).

Список использованных источников

1. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия.
2. Чемпионат рабочих специальностей по стандартам WorldSkills [Электронный ресурс] – режим доступа: <https://ucpk-prim.ru/world-skills/worldskills-russia-2019>
3. Л.В. Худакова. А.Н. Ротанова. Исследование рецептур хлебобулочных изделий с заквасками из цельнозерновой и пшеничной муки [Электронный ресурс] – режим доступа: https://infourok.ru/nauchnaya-statya-na-temu-issledovanie-receptur-hlebobulochnyh-izdelij-s-zakvaskami-iz-celnozernovoj-i-pshenichnoj-muki-avtory-hu-4250889.html?is_new

ПОНЯТИЕ И СУТЬ КАРТОФЕЛЯ ДЛЯ БЕЛАРУСИ. ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ ЕГО КАК БРЕНДА

Дубинович Е.А.

Учреждения образования «Поставский государственный колледж»

Республика Беларусь, Витебская область, город Поставы

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

Учреждения образования «Поставский государственный колледж»

Клентак В.М.

Ключевые слова: картофель, полезность, экспорт, потребляемость, экономика.

Цель: предоставить информацию о картофеле; раскрыть его полезность и экономическую целесообразность.

Беларусь издавна славится картофелем. Белорусы одними из первых среди славянских народов начали выращивать эту ценную культуру. На территории Беларуси этот овощ появился раньше на сто лет, чем в России. В сельском хозяйстве, культуре и меню белорусов «бульба» играет важную роль. Несмотря на то, что мировым лидером по производству картофеля является Китай (99 млн тонн), Беларусь, занимая 11 позицию, славится им и не собирается отставать. Можно смело утверждать, что картофель – визитная карточка Беларуси. Именно этому клубнеплоду отдают предпочтение жители нашей страны и не зря [1].

Картофель входит в число основных, ничем незаменимых в течение длительного периода продуктов питания, является сырьем для получения многих пищевых и непищевых продуктов его переработки, высококалорийным кормом для сельскохозяйственных животных. Это важнейший из пищевых продуктов, обеспечивающих продовольственную

безопасность страны [2]. Статистика распределения картофеля в Беларуси за 2019 год такова: 185 тыс. т используют в качестве семенного фонда, 200 тыс. т промышленная переработка, 180 тыс. т — на нужды торговли и общественного питания (в том числе для закладки в стабилизационные фонды), остальное уйдет на реализацию, в том числе экспорт (Рисунок 1).



Рисунок 1 – Статистика распределения картофеля в Беларуси, тыс. т

Все вышеперечисленные о применении картофеля можно обосновать следующими характеристиками. В составе картофеля имеется большое количество различных соединений, которые оказывают благоприятное воздействие на человеческий организм.

По словам специалистов, польза картофеля несомненна, так как в нем содержится жизненно важная для человека аскорбиновая кислота (витамин С). Так, 1 кг сырого картофеля обеспечивает человека 80-100 мг аскорбиновой кислоты. Помимо витамина С в картофеле имеются необходимые для человека витамины В6, В2 и В3 [3].

Благодаря картофелю наш ежедневный рацион обогащается не только витаминами, но и минералами. Приблизительно 70 процентов всех минеральных веществ, содержащихся в картофеле, приходится на долю солей калия, они необходимы человеку для того, чтобы вывести из организма лишнюю жидкость и поваренную соль. Благодаря солям калия обмен веществ поддерживается в норме.

В картофеле содержатся такие элементы, как фосфор, железо, йод, магний, натрий, кальций, медь, марганец, цинк, кобальт, никель, бор и др [3].

Картофель имеет большую питательную ценность. В этом овоще содержится большое количество крахмала, который, перевариваясь, превращается в глюкозу. В процессе окисления глюкозы выделяется энергия, которая дает человеку жизненные силы.

Достойную конкуренцию по потребляемости в качестве гарнира картофелю составляет рисовая крупа. Вокруг риса и картофеля сложилось немало мифов, касающихся их диетических свойств. Рассматривая минимальный состав продукта, мы видим, что картофель лидирует по следующим показателям: калий – 568 мг; фосфор – 58 мг; хлор – 58 мг; кремний – 50 мг; сера – 32 мг; магний – 23 мг. В то время как рис содержит только калий – 86 мг; фосфор – 10 мг; магний – 35 мг [4]. Энергетическая и питательная ценность белого риса отражена в круговой диаграмме (Рисунок 2):



Рисунок 2 – Энергетическая и питательная ценность белого риса

Энергетическая и питательная ценность отварного картофеля без кожуры отражена в круговой диаграмме (Рисунок 3):



Рисунок 3 - Энергетическая и питательная ценность отварного картофеля без кожуры

Из представленных данных можно сделать вывод, что в рисе содержится больше углеводов, по сравнению с картофелем. В свою очередь высокое содержание углеводов неприемлемо для диетического питания, не рекомендуется пожилым людям и т.д.

Среди учащихся Поставского колледжа был проведен онлайн-опрос в гугл форме, где они смогли отдать свое предпочтение блюдам из картофеля. В опросе приняло участие 66 человек. Данные показывают, что чаще всего на столах у белорусов оказываются драники

(62, 1%). Одинаковые позиции разделили картофель отварной и жареный (60,6%). Особым спросом не пользуются зразы, шаньки, картофель пай (менее 5%) (Рисунок 4).

1. Выберете блюда, которые Вы чаще всего готовите/употребляете в пищу

66 ответов

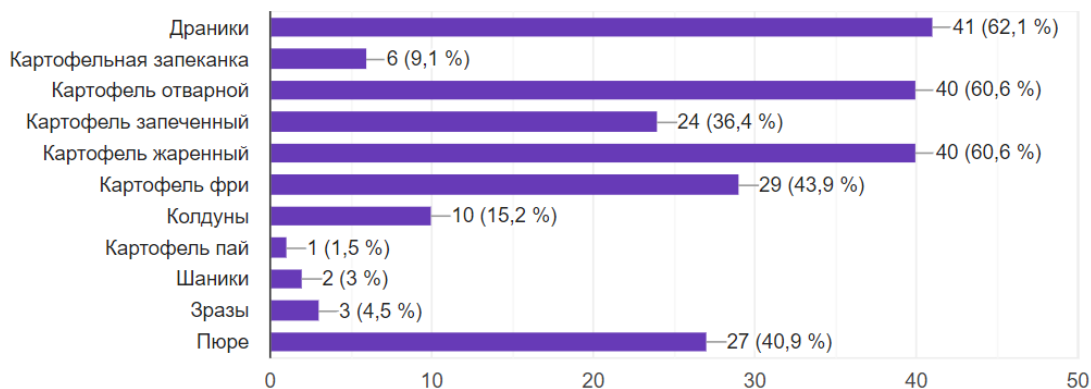


Рисунок 4 – опрос, включающий блюда из картофеля

Еще одну положительную сторону картофеля, с экономической точки зрения, можно представить как символ гастрономического туризма Беларуси. Поскольку гастрономический туризм становится все более популярным. Не так давно картофель был объявлен национальным достоянием Беларуси - белорусский генетический банк картофеля НПЦ по картофелеводству и плодоовощеводству включен в Государственный реестр научных объектов, которые составляют национальное достояние нашей страны [5]. По статистике 30% денег туристы во время путешествий тратят на еду. Наш национальный овощ может принести дополнительную прибыль в экономику страны. Блюда из картофеля являются нейтральными, не противоречат кулинарным традициям других стран, поэтому пользуются успехом и будут пользоваться у иностранных гостей. Это еще один шаг к позиционированию картофеля в нашей стране и на международной арене. Учитывая прирост рынка гастрономических путешествий на 7-12% ежегодно, картофель и блюда из картофеля могут сделать Беларусь привлекательной именно для ищущих новые вкусовые впечатления туристов. А сам картофель станет важным компонентом международного маркетинга. Следует подумать над вариантами популяризации этого овоща для страны. Такие, как разработка сувенирной продукции в виде или с изображением белорусской «бульбы»; специализированные экскурсии на предприятия по переработке картофеля; программы для туристов, дающие возможность приобщиться к выращиванию на разных стадиях и уборке этого клубнеплода. Также картофель можно применять в косметологических целях: картофельные маски, накладки и т.д.

Подводя итог проделанной работы, можно утверждать, что картофель является одним из основных потребляемых продуктов у белорусов. Этот клубнеплод сочетает в себе

достаточное количество полезных веществ необходимых для полноценной жизнедеятельности человека. Картофель подтвердил статус визитной карточки Беларуси и свою экономическую значимость.

Список использованных источников

1. Статья «Белорусы едят картошки больше всех в мире»<https://news.tut.by/society/650224.html>;
2. Статья «Валовой сбор и урожайность картофеля»
<https://www.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/realny-sector-ekonomiki/selskoe-hozyaistvo/selskoe-khozyaistvo/graficheskiy-material-grafiki-diagrammy/valovoy-sbor-i-urozhaynost-kartofelya/>;
3. Статья «Сравнение риса и картошки: что полезнее и калорийнее»
<https://agronom.expert/posadka/ogorod/zlaki/ris/sravnienie-risa-i-kartoshki-chno-poleznee-i-kaloriynee.html>;
4. Стастья «Картофель vs Рис: Ученые выяснили, какой гарнир полезнее»https://yandex.by/turbo?text=https%3A%2F%2Ftsargrad.tv%2Fnews%2Fkartofel-vs-ris-uchjonye-vyjasnili-kakoj-garnir-poleznee_239556;
5. Статья «День картошки в Беларуси» <https://produktgoda.by/news/item/1323-den-kartoshki-v-belarusi-perspektivy-prodvizheniya-natsionalnogo-dostoyaniya.html>.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Мытник Е.Л., Тринкина П.С. ГАПОУ «НТТ» Набережные Челны
Научный руководитель – мастер п/о
ГАПОУ «НТТ», Набережные Челны,
Баталова Т.В.

Учебно-производственной практике по специальности 19.01.10 Мастер производства молочной продукции «проводится в ООО «Агросила Молоко». Компания "Агросила Молоко" производит цельномолочные и кисломолочные продукты. На занятиях в техникуме обучающиеся получают теоретические знания по технологии производства молочных продуктов. На предприятии ООО "Агросила Молоко" закрепление полученных знаний происходит на разных участках под руководством наставников.

Качество выпускаемой продукции на предприятии проверяется в лаборатории готовой продукции, где образцы молочных продуктов изучаются в соответствии с нормативными документами. Для пробы на обследование питьевого молока пастеризованного берется из партии: начало, середина и конец розлива партии, расфасованные продукты берутся из ста

коробок по 2 пачки из упаковки из разных мест. Результаты образца распределяются по всей партии. Готовую продукцию сначала проверяют органолептическим методом: на вкус, цвет, запах, консистенцию.

Чтобы определить вкус, молоко нужно нагреть до температуры 15-25 ° С, так как при более высокой или более низкой температуре посторонние ароматы не воспринимаются. Молоко нужно брать в рот и увлажнять всю его поверхность до корня языка. При приеме молока в рот нужно стараться вдыхать как можно больше воздуха, а затем медленно выдыхать его через нос. Молоко имеет специфический сладковатый вкус без посторонних ароматов.

Цвет молока определяют следующим образом: в стеклянный цилиндр наливают порцию молока и внимательно рассматривают при дневном свете. Пастеризованное молоко имеет белый или немного желтоватый (сливочный) цвет, который может быть обусловлен содержанием каротина.

Запах определяется следующим образом: молоко нужно нагреть до температуры 15 – 25 ° С, его необходимо подогреть в закрытой посуде. Подогретое молоко переливается из одной бутылки в другую. Вы можете почувствовать запах, открыв колбу, в которой находится молоко, при этом вам нужно делать короткие вдохи через носовую полость. Молоко имеет соответствующий специфический запах без посторонних.

Консистенция определяется так: молоко медленно переливается из одного сосуда в другой. Пастеризованное молоко-это жидкость, однородная, не вязкая, без белковых хлопьев и жира. Разбавленное молоко имеет очень жидкую консистенцию.

При оценке внешнего вида молока осматривают продукцию: молоко представляет собой однородную, непрозрачную жидкость. В жирных и высокожирных продуктах допускается небольшая отстой жира в жирном молоке, но он должна исчезать при перемешивании.

После проверки органолептических параметров молоко нагревают до 20 ° С для проверки физико – химических параметров: содержания жира, кислоты, плотности, образца спирта, чистоты группы, фосфотазы (теста на пастеризацию), содержания белка, сухого остатка.

Для определения жировых, белковых и сухих остатков в молоке используется устройство Milcoscan, электронное исследование сокращает время и дает простоту в эксплуатации. Подготовленный образец молока помещают на сосуд, закрепляют его и обрабатывают данные с упаковки о названии молока, содержании жира и дате изготовления, за 30 секунд обрабатывают информацию и в результате на мониторе появляются данные о содержании белка, жира, сухого остатка.

Проба спирта молока-это проверка термостойкости молока под воздействием этилового спирта. Определяют следующим образом: для определения необходимого образца молока, этилового спирта, пробирки или чашки Петри, пипетки.

В чашку Петри налейте 2 см 3 молока, добавьте такое же количество этилового спирта определенной концентрации (для пастеризованного молока используйте этиловый спирт 72% - ной концентрации). Все перемешивают и через 2 минуты проверяют состояние молока. Если на дне чашки Петри не появилось хлопьев, молоко термостойкое, если появились мелкие или крупные хлопья, молоко обладает пониженной устойчивостью к теплу.

Для определения группы молока используют этиловый спирт различной концентрации: 80, 75, 72, 70, 68, какая бы концентрация молоко ни сохранилось, оно будет принадлежать к такой группе. Для 1 группы используют концентрацию алкоголя-80%, для 2 группы-75%, для 3 группы – 72%, для 4 группы – 70%, для 5 группы – 68%.

Определение плотности молока осуществляется следующим образом: для определения требуется сухой цилиндр, сухой и чистый ареометр (лактоденсиметр), порция молока 0,25 или 0,50 дм³. В сухой цилиндр, удерживаемый в наклонном положении, наливают молоко. Поместите цилиндр на горизонтальную поверхность. Сухой и чистый ареометр (лактоденсиметр) медленно опускают в молоко и оставляют в свободно плавающем состоянии. Устройство не должно касаться стенок цилиндра. Подержите в этом состоянии 3 минуты. Затем выполните приведение плотности молока к 20 °С. Сосуд должен располагаться к источнику света, чтобы показания на шкале плотности и термометра шкалы были удобны для чтения.

Первый подсчет плотности проводят после установления ареометра в фиксированном положении, затем его поднимают до уровня балласта и снова опускают, оставляя в плавающем состоянии. После этого ареометр осторожно поднимают на высоту до уровня балласта и снова опускают, чтобы он находился в свободно плавающем состоянии. Второй обратный отсчет выполняется после того, как он установлен в стационарном состоянии. Обратный отсчет проводится в верхней части мениска.

За среднее арифметическое берут величину температуры и плотности исследуемого молока. За среднее арифметическое берут величину температуры и плотности исследуемого молока. Плотность молока должна быть 1027, 1028 кг/м³

Кислотность определяется следующим образом: для этого необходимо с помощью пипетки отмерить в сосуд 10 мл молока, добавить 20 мл воды и 3 капли фенолфталеина. Все тщательно перемешивают с добавлением раствора гидроксида натрия (NaOH) до тех пор, пока цвет не станет слабым. Полученный раствор сравнивают со стандартом, который

готовят заранее. Результат определяется потребляемым гидроксидом натрия, умноженным на 10, измеряемым в градусах Тернера (кислотность молока не должна превышать 21°T).

За среднее арифметическое берут величину температуры и плотности исследуемого молока. Плотность молока должна быть 1027, 1028 кг/м³

Определение группы чистоты молока-метод гигиенического состояния молока.

Запустите его с помощью устройства "Record", в котором используется фильтр из игольчатого перфорированного термоволокна. Устройство имеет воронкообразный вид.

Фильтр вставляется в устройство гладкой стороной вверх. 250 мл молока наливают в прибор и оставляют на несколько секунд. Затем снимите фильтр на белой пергаментной бумаге и сравните со стандартом. Молоко делится на 3 группы. Результаты Следуют:

- на фильтре нет частиц механической примеси - 1 группа чистоты . Для сырого молока разрешено иметь не более двух механических частиц примесей на фильтре;
- на фильтре находятся отдельные частицы механической примеси (до 13 частиц) - это 2 группа ;
- на фильтре явный осадок механических примесей (волос, частиц корма, песка) –это 3-я группа.

Молоко, пастеризованное под первую группу, не допускается. Молоко третьей группы принимается по ГОСТу как не сортовое.

Проверка на кипячение - это проверка молока на свежесть. Проводится она следующим образом: для проверки требуются пробирка, водяная баня, исследуемое молоко. 5 мл молока заливают в пробирку, нагревают на кипящей водяной бане в течение 2 минут, помешивая. Свежее молоко не свертывается. Если молоко свернуто, оно не свежее и кислотность его выше необходимой-25-27 у.

Проверка на пастеризацию-это тест на пастеризацию молока. Ее проводят следующим образом: для определения используют пробирку, молоко, раствор йодного крахмала, раствор перекиси водорода.

В пробирку вливают 2 мл пробирного молока и добавляют 5 капель раствора йодидного крахмала и 5 капель 2% - ного раствора перекиси водорода. Смесь в пробирке тщательно перемешивают. Сырое молоко окрашивается в темно-синий цвет, если молоко нагрето до температуры 80°C , его цвет не меняется.

В результате исследований молока пастеризованного по органолептическим и физико-химическим показателям заполняется сертификат качества-важнейшая форма государственного контроля в России, подтверждающая качество и безопасность продукции. Удостоверение заполняется в 2 экземплярах, первый отправляется вместе с продуктами в торговые предприятия, второй остается на предприятии.

Для учащихся эти виды учебно-практической деятельности являются большим опытом, где проявляются внимание, точность, аккуратность в исследовании, понимание ответственности и важности исследования. Результатом деятельности является овладение:

- комплексом профессиональных компетенций,
- навыки и умения,
- готовность к профессиональному проектированию своего будущего.

Список используемых источников

- 1) ГОСТ 28283 – 2015. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса.. – М.: Стандартиформ, 2015. – 11 с.
- 2) ГОСТ 3623-2015. Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации. – М.: Стандартиформ, 2015. – 19 с.
- 3) ГОСТ 58-67 – 90. Молоко и молочные продукты. Методы определения жира. – М.: Стандартиформ, 2016. – 15 с.
- 4) ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты.– М.: Стандартиформ, 2016. – 17 с.
- 5) ГОСТ Р 54669 – 2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности. – М.: Стандартиформ, 2015. – 11 с.
- 6) ГОСТ Р 54758-2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности. – М.: Стандартиформ, 2016. – 12 с.
- 7) Крусь Г.Н. Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. Технология молока и молочных продуктов: учебник [Текст] / Г.Н. Крусь., А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев. – М.: КолосС, 2012. – 455 с.: ил. ISBN 978 – 5 – 9532 – 0559 – 3/
- 8) Притыко, В.П., Лунгрэн, В.Г., Машины и аппараты молочной промышленности. [Текст] / В.П. Притыко, , В.Г. Лунгрэн.– М.: Пищевая промышленность, 2013.– 320с.
- 9) Ростроса, Н.К. Технология молока и молочных продуктов. Учебник [Текст] / Н.К. Ростроса,. – М.: Пищевая промышленность, 2013. – 191 с.
- 10) Технологический регламент производства молочной продукции утвержденный директором ООО «Агросила Молоко» от 2019 года Байрашевой С.Л.
- 11) Проба на кипячение [Электронный источник]
<https://studfile.net/preview/3883487/page:13/>.

РАЗРАБОТКА ЙОГУРТОВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, СТРАДАЮЩИХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ОВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ СТЕВИИ ИНУЛИНА

Панков В., Гильманов И. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Тицкая И.С.

преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Калганова Ю.В.

Питьевые йогурты на российском рынке ферментированных молочных продуктов пользуются стабильным потребительским спросом. В последние годы в нашей стране и во всем мире идет работа по созданию молочных напитков для людей больных сахарным диабетом.

Сахарный диабет – это нарушение обмена веществ, которое характеризуется повышением содержания сахара в крови, при котором нарушена секреторная функция поджелудочной железы. Вследствие нарушений не вырабатывается гормон инсулин, который необходим для усвоения сахара в организме. При нехватке инсулина у больного наблюдается постоянный повышенный уровень сахара в крови.

Диетотерапия является одним из методов лечения при любом типе сахарного диабета. Основная цель это снижение гипергликемии и сохранение уровня сахара в крови в нужных границах.

По мнению диетологов, натуральный йогурт является хорошим источником кальция, витамина D, калия и белка. Из-за наличия важных питательных веществ диетологи рекомендуют людям с диабетом использовать йогурт в качестве здоровой диеты. Ферментированные молочные продукты оказывают профилактическое или благотворное действие на организм человека и вызывают положительные эмоции при употреблении в пищу.

Овощи обладают полезными свойствами для нашего организма, а также являются полезным и незаменимым продуктом для питания диабетиков. Овощи имеют низкий гликемический индекс (ГИ), поэтому их можно употреблять в пищу без особых ограничений.

При систематическом употреблении натуральных йогуртов нормализуется работа желудочно-кишечного тракта, снижается уровень сахара в крови, а также наблюдается улучшение зрения. Разработка йогуртов с добавлением клетчатки и заменителей сахара (подсластителей) может принести людям больше пользы для здоровья, чем обычный йогурт.

Организм ребенка нуждается в таком компоненте, как кальций, который содержится в кисломолочных продуктах. Это необходимо для профилактики таких заболеваний, как ломкость костей. В связи с этим даже дети, рожденные с сахарным диабетом, могут употреблять этот продукт и компенсировать недостаток кальция в организме.

За последние годы изменилась структура питания человека. Продукты растительного происхождения содержат витамины, ферменты, органические кислоты, эфирные масла, пектины, пищевые волокна. Одним из таких растений является стевия (*Stevia rebaudiana* Bertoni), экстракты которой содержат подсластитель стевиозид. Показано, что использование экстракта стевии в качестве подсластителя способствует повышению биологической ценности, является не токсичным, не обладающим мутагенным, канцерогенным действием. Порошок стевии хорошо растворим в воде, устойчив к длительному нагреванию. Особенностью данного продукта является включение в обмен веществ без участия инсулина и снижению калорийности йогурта. Стевия содержит 11-15% белка, витамины, минеральные вещества.

Инулин - мощный природный пребиотик, полисахарид, входящий в состав многих растений топинамбура, цикория, лука, ячменя. Способствует выведению холестерина, радионуклидов, тяжёлых металлов, оказывает сахароснижающее, желчегонное, противовоспалительное, успокаивающее, иммуностимулирующее действия. Инулин не усваивается ЖКТ (желудочно-кишечном тракте), доходит до кишечника в неизменном виде, улучшая его работу и полезен для нормального пищеварения, становится пищей для содержащихся там бифидобактерий, обеспечивает рост именно собственной уникальной полезной микрофлоры. Ежедневное употребление инулина способствует укреплению иммунитета, предотвращению хронических заболеваний кишечника, снижению уровня «вредного» холестерина, повышает усвоение кальция и магния, способствует снижению массы тела, снижая чувства голода и надолго создавая чувство сытости.

Цель исследования - разработка йогуртов на основе овощей нашего региона с добавлением натуральных подсластителей стевии и инулина.

Для достижения поставленной цели решались следующие задачи:

- 1) Провести органолептическую оценку исследуемых образцов;
- 2) Определить дозу внесения подсластителей и заквасок;
- 3) Определение температуры заквашивания;
- 4) осуществить разработку йогуртов с добавлением овощей нашего региона;

Объекты исследования. Объектами исследования являлись закваски кисломолочных продуктов, овощные пюре (из моркови, тыквы и свеклы) и подслащивающие добавки.

«Живым» называют йогурт, который не пастеризуется после приготовления, бактерии продолжают размножаться и вырабатывать полезные вещества. Такой йогурт и является самым полезным. Обогащение кисломолочных продуктов овощными наполнителями позволяет создать продукт с высокой пищевой и биологической ценностью. Систематически употребляя йогурты значительно повышают иммунную защиту организма. Йогуртовые бактериальные культуры, попадая в кишечник, стимулируют выработку интерферона (белок, который делает клетки невосприимчивыми по отношению к вирусу) и белых кровяных клеток (вырабатывающих защитные вещества – антитела). Йогурты снижают вероятность развития онкологических заболеваний. В йогуртах содержится большое количество элементов, необходимых для поддержания нормальной деятельности организма и хорошо им осваивающихся, а именно: кальция, железа, фосфора.

Ежедневное употребление йогурта поможет избежать многих заболеваний, а также благотворно воздействует на организм человека а именно:

- Является источником кальция, укрепляет кости (важно для тех, кто не любит молоко).

- Содержит белок.

- Помогает похудеть.

- Содержит витамины, даже такими редкие, как D и B12.

- Помогает в работе кишечника. Йогурт дает кишечным бактериям их любимую пищу - лактозу. Тем, у кого микрофлора кишечника разрушена антибиотиками, врачи рекомендуют йогурт, чтобы восстановить ее.

- Усиливает иммунитет. Если каждый день съедать 300 грамм йогурта, в состав которого входит активная микрофлора, значительно укрепляет иммунитет и способствует профилактике простудных и вирусных заболеваний. Спустя несколько месяцев регулярного приёма йогурта вы заметите, насколько меньше вы стали болеть.

- Помогает бороться с бактериями, выводит вредные вещества из организма.

- Полезен для пожилых (укрепляет кости).

Усваивается лучше, чем молоко. Поскольку молочный белок в йогурте частично переварен бактериями, он усваивается организмом гораздо быстрее, чем молоко. Так, за один час молоко переваривается на 32%, а йогурт за то же время усваивается на 91%.

Богат витаминами и минеральными компонентами. Эти вещества укрепляют наши кости и помогают им полноценно развиваться, оказывают общеукрепляющий эффект на организм и предотвращают вредное воздействие инфекций.

Йогурт - это кисломолочный напиток, который находится в кислой среде. Классический, йогурт без сахара с рН = 4,5-5 считается одним из самых низкокислотных

продуктов. Однако при добавлении подсластителей повышается кислотность, что является пользой для нашего здоровья.

Следует также заметить, что введение в состав растительных пищевых продуктов позволяет придать новые вкусовые свойства. Так, например, пищевые волокна сорбируют токсичные соединения, попадающие с продуктами питания, уменьшают концентрацию и время их воздействия на слизистую оболочку кишечника, улучшают обмен веществ. Длительное время пищевые волокна считали ненужными балластными веществами, их стремились удалить из готовых продуктов. В результате фактическое потребление пищевых волокон населением снизилось в 2-3 раза по сравнению с нормой: вместо 30-35 г в сутки среднестатистический человек съедает их не более 10-15 г.

Овощное сырье богато комплексом макро- и микроэлементов, клетчаткой, благотворно влияющих на очищающие функции организма человека, а также снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний. Исследования, проведенные американскими учеными доказали, что низкое потребление овощей детьми во всех возрастах влечет за собой необратимые последствия в функционировании всех систем организма. Чтобы увеличить потребление овощей населением любого возраста, целесообразно вводить их в различные продукты питания, например, йогурты. Из всего многообразия овощей в нашей работе были выбраны морковь и тыква, как источники большого количества микронутриентов и пищевых волокон. Благодаря своей плотной структуре эти овощи можно использовать для приготовления пюре, с последующим введением в молочные йогурты [3].

Для приготовления овощных пюре брали морковь и тыкву, в соответствующие требованиям нормативной документации. Овощные пюре готовили по схеме, которая состояла из следующих операций: подготовка сырья, удаление несъедобных частей, нарезка, добавление подсластителей, варки и протирания.

Органолептическую оценку йогуртов с овощным пюре проводили среди обучающихся ГАПОУ «НТТ» технологического отделения 2-3 курсов.

Главные составляющие йогурта – молочная основа и закваска. Для проведения исследований было взято цельное молоко «Вкусняево» с массовой долей жирности 1.5% местного производителя ОАО «Алабуга Соте», РТ, г. Елабуга и закваски с применением культур термофильного стрептококка *Streptococcus thermophilus* и болгарской палочки *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Йогурт с добавлением пюре из тыквы был размещен в непрозрачные пластиковые стаканчики желтого цвета. Йогурт с добавлением овощного пюре из тыквы был запакован в белые стаканчики. Студентам предлагалось попробовать содержимое обоих стаканчиков и заполнить необходимые формы дегустационного анализа, содержащие шкалу

органолептической оценки, в соответствии с которой 1 – неудовлетворительная оценка, 5 – отличная оценка. Оценивались такие критерии, как вкус, цвет, аромат, консистенция, мягкость структуры.

В результате органолептической оценки йогуртов можно сделать вывод, что наилучшими органолептическими показателями обладали йогурты, в которых пюре было хорошо протертое, без комочков.

Главной задачей было произвести йогурты с таким количеством пюре, чтобы йогурты отвечали всем показателям действующей нормативной документации. Рациональное количество овощных пюре подбирали в соответствии с органолептическими, физико-химическими характеристиками. Содержание пюре меняли от 5 до 30 % по отношению к массе йогурта. В таблице 1 представлено влияние наполнителя на органолептические показатели йогурта.

Таблица 1- Влияние содержания наполнителя на органолептические показатели йогурта

Наименование показателя	% содержания пюре					
	5	10	15	20	25	30
Консистенция	5	5	5	4	3	3
Вкус	4	4	5	4	4	3
Внешний вид	5	5	5	5	4	3
Цвет	4	5	5	5	4	3
Запах	5	5	5	5	5	4

Как показывают исследования, наилучшими органолептическими свойствами обладают йогурты с содержанием овощных пюре 15 %. При таком количестве наполнителя йогурт имеет приятный кисломолочный ровный вкус с включением добавки. Консистенция нежная, в меру вязкая, цвет слегка оранжевый, что обуславливается цветом введенного наполнителя и не требует последующего введения дополнительных пищевых.

Морковь и тыква содержат пищевые волокна, которые являются структурообразователями, которые повышают вязкость продукта. Все это в совокупности приводит к увеличению вязкости йогуртов с пюрированными наполнителями прямо пропорционально их содержанию в продукте.

Важным критерием в определении срока хранения йогуртов являются микробиологические показатели. Готовые йогурты с овощными пюре были исследованы на изменение КОЕ микроорганизмов в процессе хранения. Изменение количества молочнокислых бактерий в процессе хранения находилось в пределах, рекомендуемых нормативной документацией.

На основе литературных данных, в качестве экспериментальных подсластителей были выбраны порошки стевии и инулина.

Для получения йогурта с плотной однородной консистенцией необходимо поддерживать температуру сквашивания, оптимальную для данного продукта. Технологический процесс проводился по известной традиционной технологии, термостатным способом. Молоко с массовой долей жира 1,5 % пастеризовали при температуре 95°C, охлаждали до температуры 40-45°C, вносили закваску, пюре из овощей, перемешивали и термостатировали в течение определенного времени. Для определения дозы внесения стевии и инулина в готовый продукт вносили в количестве 1 грамма. Контролем служил образец без внесения добавок. Были определены органолептические показатели качества. На основании полученных данных, что увеличении дозы на 0,05 % проявлялся вкус стевии и инулина, а при внесении дозы свыше 0,25% в продукте присутствовала горечь. Благоприятным показателем обладал образец с дозами подсластителей 0,05%.

Одним из методов регулирования активности микроорганизмов закваски и их ферментов является изменение температуры сквашивания. Температурой роста микроорганизмов закваски йогурта в молоке является 40–45°C. Для определения оптимальной температуры сквашивания йогурта с овощами осуществляли сквашивание нормализованной молочной смеси при температуре 40°C, 42°C, 45°C.

Установлено, что при температуре 45°C происходит самое быстрое образование кисломолочного сгустка. В образце с тыквенным пюре продолжительность сквашивания составила 5,5 ч., в образце с морковным пюре — 6,5 ч. В йогурте без наполнителя кисломолочный сгусток был образован за 7,0 ч. Самое длительное сквашивание молочной смеси отмечено при температуре 40°C. При этом продолжительность сквашивания всех образцов с овощными пюре была меньше, чем образца без наполнителя (8,5ч). Отмечено, что при всех температурных режимах наибольшая продолжительность сквашивания установлена в образцах йогурта без наполнителя. Результаты исследований представлены в таблице 2.

Таблица 2- Влияние овощных пюре на свойства кисломолочного сгустка

Образец йогурта	Значение титруемой кислотности, °Т	Время образования сгустка, ч
Температура сквашивания 40		
Морковь	80	7,0
тыква	75	7,0
Без наполнителя	75	8,5
Температура сквашивания 42		
Морковь	82	7,0
тыква	75	6,5
Без наполнителя	80	7,5
Температура сквашивания 45		
Морковь	80	6,5
тыква	80	5,0
Без наполнителя	80	7,0

Проведена бальная оценка органолептических показателей всех образцов, которые представлены в приложении А. Все образцы имели чистый, кисломолочный запах. Консистенция образцов была однородной, без отделения сыворотки.

Таким образом, в ходе исследования установлено, что оптимальной температурой сквашивания йогурта с овощными пюре является 40–45°C, что соответствует температуре сквашивания классического йогурта. Одновременно исследованиями установлено, что внесение овощных пюре в йогурт сокращает время сквашивания молока без снижения органолептических показателей.

Были определены стадии внесения подсластителей и дозы до пастеризации в нормальную смесь и после пастеризации вместе с закваской и добавлением овощных пюре.

Исходя из всего, внесения подсластителей, заквасок и овощного пюре не влияет на динамику кислотонакопления. За определённое время сквашивания титруемая кислотность достигла 75-+2С, активная среда рН 4,6-+0,05. С точки зрения безопасности готового продукта, наполнители рекомендуем вносить до их пастеризации.

На основании проведенных исследований можно сделать выводы:

- использовать в качестве подслащивающих добавок порошок стевии и инулина с овощными пюре;
- вносить подсластители на стадии нормализации до пастеризации;
- выбрана оптимальная температура сквашивания и разработаны рецептуры йогуртов для людей с заболеванием сахарного диабета;
- содержащиеся в йогурте компоненты и ферменты выводят из организма вредные вещества и шлаки, повышают сопротивляемость инфекциям.

Как показывают исследования, содержание молочнокислых микроорганизмов находится в пределах установленных нормативной документацией. Бактерии группы кишечная палочка отсутствуют на протяжении всего срока хранения йогуртов с овощными цукатами.

В результате проведенных исследований было выявлено, что выбранные нами овощи, подсластители хорошо подходят для использования их в качестве наполнителя в молочные йогурты. Овощные пюре хорошо сочетаются со всеми с питьевой формой молочного йогурта.

Список использованных источников

- 1) Зяблицева М. А., Долматова И. А., Зайцева Т. Н. Обоснование технологических параметров производства йогурта с овощными цукатами // Молодой ученый. — 2016. — №4. — С. 203-205. — URL <https://moluch.ru/archive/108/25921/> (дата обращения: 17.03.2020).

2) Зяблицева М. А., Долматова И. А. Анализ пищевой ценности йогуртов с цукатами из овощей// Качество продукции, технологий и образования: материалы IX Международной научно-практической конференции. — Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г. И. Носова, 2014. — С. 55–57.

3) Гуз Е.А., Левочкина Л.В. ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОВОЩНЫХ ЦУКАТОВ В КАЧЕСТВЕ НАПОЛНИТЕЛЯ В МОЛОЧНЫЕ ЙОГУРТЫ // Технические науки - от теории к практике: сб. ст. по матер. LIII междунар. науч.-практ. конф. № 12(48). — Новосибирск: СибАК, 2015.

4) Гаврилова Н. Б., Пасько О. В., Коня И. П. Научное и практическое аспекты технологии производства молочно-растительных продуктов/ Н. Б. Гаврилова, О. В. Пасько, И. П. Коня, С. С. Иванов, М. А. Шадрин, — Омск: Изд-во «Вариант-Омск», 2006. — 333с.

5) Долматова И. А., Зайцева Т. Н. Обоснование технологических параметров производства йогурта с овощными цукатами // Молодой ученый. — 2016. — №4. — С. 203-205. — URL <https://moluch.ru/archive/108/25921/> (дата обращения: 17.03.2020).

6) Тамим А. Й. Робинсон Р. К. Т17 Йогурт и аналогичные кисломолочные продукты: научные основы и технологии / А. Й. Тамим, Р. К. Робинсон.; пер. с англ. под науч. ред. Л. А. Забодаловой. — СПб: профессия, 2003. — 664 с.

ОХЛАЖДЕННЫЕ САЛАТЫ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ, УПАКОВАННЫЕ В МГС

Порымова К.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – мастер п/о

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Ушакова Е.А.

мастер п/о ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Киселева Е.Г.

Целью нашей работы является обоснование возможности централизованного изготовления салатов из свежих овощей с возможностью продления их срока годности для компаний социального питания и розничной сети. Для реализации установленной цели были отнесены надлежащие задачи:

- расценить потребительский спрос на салатную продукцию из свежих овощей;
- выбрать сорта овощей для централизованного изготовления салатов с продленными сроками годности;
- избрать метод упаковки салатов с целью продления сроков годности;
- обосновать продление сроков годности салатов централизованного производства.

Методы проектной деятельности:

- поисковый;
- исследовательский;
- аналитический;
- творческий.

Актуальность работы. Обеспечение качества и защищенности товаров социального питания считается одной из более своевременных задач в Российской Федерации. Одним из способов достижения качества и безопасности кулинарной продукции, реализуемой предприятиями общественного питания, считается индустриализация изготовления полуфабрикатов высокой степени готовности.

Система общественного питания в настоящее время бурно развивается, увеличивается конкурентность в данной сфере, фирмам приходится находить инноваторские решения и пути оптимизации технологических процессов с целью сокращения издержек, сохраняя при этом высокий уровень качества и безопасности.

Овощи занимают одно из основных пространств в пищевом рационе человека, вследствие этого фирмы социального питания должны предлагать покупателям большой выбор замечательных, вкусно изготовленных блюд из овощей.

Известно, что овощи – незаменимые источники водорастворимых витаминов, ряда макро- и микроэлементов. Не менее важным аспектом является общий показатель потребления овощей в Российской Федерации, он составляет 100 – 110 кг на человека в год, что значительно ниже, чем в большинстве европейских государств. Значение овощей в питании довольно велико, их главное достоинство заключается в том, что из них могут быть приготовлены различные, полезные и вкусные блюда, гарниры, закуски, легкоусвояемые человеческим организмом и содействующие наилучшему усвоению любой другой пищи, потребляемой совместно с овощами. Неизменный подъем количества компаний торговли, социального питания общедоступной сети, возрождение питания при промышленных объектах дают возможность решать социально значимую задачу увеличение потребления свежих овощей, фруктов и салатов на их основе. По прогнозам экспертов, динамично развивающимся сектором рынка в России, который каждый год возрастает на 19%, считается готовая кулинарная продукция, представленная разными наименованиями блюд и изделий.

Впрочем, ассортимент салатов из свежих нарезанных овощей в данном сегменте представлен не в полном объеме. В наше время безопасность салатов в процессе хранения достигается производителями в основном за счет применения химических консервантов, собственно, что вызывает плохое отношение покупателей к предоставленной продукции. Одной из методик решения проблемы, продления сроков годности салатной продукции,

считается модернизация их изготовления, с использованием новых технологий и передовых методик упаковки. Вышеупомянутое указывает на то, что вероятно разработка технологии централизованного изготовления салатной продукции из свежих овощей, без применения химических консервантов, собственно, что содействует доскональному исследованию процессов, происходящих при хранении. Продление сроков годности считается актуальным направлением.

Методы исследования: сбор информации из журналов, энциклопедий и интернет-сайтов, анализ.

В настоящее время в пищевой ветви отсутствуют специализированные способы изготовления питания для учащихся.

Вследствие этого довольно принципиально сделать единственную цепь, включающую в себя: выращивание и доставку экологически чистого сырья, централизованную переработку его с внедрением новых технологий и техники с автоматизированным ведением технологических процессов, разработку нормативно-технической документации на продукты в соответствии с современными требованиями, предъявляемыми к питанию учащихся [2].

Представлены результаты проделанных работ по разработке для студенческого питания охлажденных салатов на базе овощей и фруктов. Созданная разработка, методы упаковывания и условия хранения дают возможность сохранить их качество и решить дилемму здорового питания в санкционированных учебных коллективах.

В работах российских и иностранных ученых, занимающихся вопросами моделирования продуктов питания, отмечается, что достижение значения сбалансированного состава пищевых продуктов имеет возможность обеспечиваться лишь только за счет их многокомпонентности [1, 3].

Необходимым раскладом к рационализации питания учащихся считается индустриализация изготовления пищи, обеспечивающая сокращение угрозы микробиологического загрязнения, понижение нецелевых затрат и потерь при изготовлении блюд для учащихся.

Для создания промышленности школьного питания разработан ассортимент охлажденных салатов на базе овощей и фруктов включающий в себя десять салатов, обеспечивающий рациональное сбалансированное питание, отвечающее физическим потребностям организма учащихся.

Салаты изготавливают из свежих или же прошедших тепловую обработку овощей, из свежих или же сушеных фруктов, свежайшей зелени, растительного масла, йодированной соли, сахара, корицы. Упаковывают в полимерную герметичную упаковку с измененной газовой средой (МГС) и хранят в охлажденном состоянии при температуре от +2 до +6 С.

Ассортимент охлажденных салатов включает десять наименований: «Салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом», «Салат из моркови и яблок с растительным маслом», «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом», «Салат зеленый с огурцами и томатами», «Винегрет овощной с растительным маслом», «Салат «Витаминный» с растительным маслом», «Салат из капусты, огурцов и сладкого перца с растительным маслом», «Салат из свежих огурцов и томатов с растительным маслом», «Салат из вареной свеклы и яблок», «Салат из моркови, яблок и апельсинов с салатным соусом».

Пищевая значение 100 г охлажденных салатов оформляет: белки 0,7–1,6 г, углеводы 3,4–15,4 г, жиры 2,9–5,0 г.

Для повышения сроков годности готовых салатов были проведены изучения по составу измененной газовой среды вносимой в упаковку. Лучшие итоги были получены при применении модифицированной газовой среды, которая включает в себя: N₂ – 92%, CO₂ – 5%, O₂ – 3%, при температуре хранения от +2 до +6 С.

В процессе хранения определено соотношение микробиологических характеристик испытуемой продукции согласно требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» сразу после приготовления, через одни, трое или пять суток. В процессе хранения у всевозможных салатов через трое или же пять суток хранения отмечено малозначительное увеличение числа микробов. Численность плесневых грибов сократилось. Таким образом, охлаждённые салаты, упакованные в измененной газовой среде на всех этапах тестирования по микробиологическим показателям отвечали требованиям ТР ТС 021/2011. Внедрение измененной газовой среды разрешило увеличить срок хранения для разных блюд на подобии салатов без применения консервантов до 120 часов.

Довольно важным фактором организации питания для учащихся считается сбережение полезных веществ в продуктах в процессе их хранения.

Антиоксиданты считаются обязательной частью повседневного питания наряду с белками, жирами, углеводами, витаминами и микроэлементами и за счет данных свойств интегрированы нами в программу школьного питания.

Таким образом, было подтверждено превосходство сбережения упакованных салатов в измененной газовой среде.

Созданная разработка изготовления, упаковывания салатов в персональную упаковку в МГС и обстоятельства сбережения охлажденных салатов дают возможность сберечь их качество и решить дилемму здорового питания в санкционированных студенческих коллективах.

Проведенные научно-исследовательские работы дали вероятность создать ТИ и 100 «Салаты, охлажденные для питания детей и подростков в санкционированных коллективах».

Список использованных источников

1. Липатов Н. Н., Сажин Г. Ю., Башкиров О. Н. Формализованный анализ аминокислотности и жирнокислотности сбалансированности сырья, перспективного для проектирования продуктов детского питания с задаваемой пищевой адекватностью. Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – №8.
2. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации МР 2.3.1.2432-08;
3. Посокина Н. Е., Степанищева Н. М., Лялина О. Ю., Тырина Е. С. Совершенствование и индустриализация школьного питания. Сб. научных трудов по научному обеспечению развития общественного питания и пищевой промышленности. Белгород, 2015.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕГИДРАТИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ВТОРИЧНЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Расулов Э.М. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Строкова О.Г.

преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Шарафутдинова Л.А.

Повара разных странах поддерживают движение «zero waste» (ноль отходов), по мнению европейского корреспондента Елены Комболина-Люббинг: «для многих жителей Европы и Америки вопрос взять с собой недоеденное, давно уже не стоит, а еще лучше — спасти продукты, предназначенные на выброс, и приготовить из них еду» [4].

Актуальность выбранной темы заключается в том, что проблема полного (безотходного) использования качественных и безопасных продуктов питания в современном обществе приобретает особую значимость. В сложившейся экологической обстановке продукты питания имеющие биологическую и пищевую ценность должны использоваться полностью, а количество пищевых отходов необходимо минимизировать.

Цель исследования: подбор технологий для переработки вторичных ресурсов растительного сырья с применением метода дегидратации и получения «нового продукта» для расширения ассортимента блюд в ресторане дирекции КАмаЗа «Sodexo ЕвроАзия».

В соответствии с целью были определены следующие задачи:

1. Изучить технологические приемы использования вторичных растительных ресурсов при производстве продукции предприятий общественного питания.
2. Провести исследование вторичных растительных ресурсов: границы формирования, жизненный цикл и количество с целью выбора технологий для его переработки.
3. Провести лабораторную апробацию и исследовать готовую продукцию по органолептическим показателям качества.

В движении «zero waste» участвуют звезды гастрономического мира, такие как Массимо Боттура (легендарный шеф открыл на территории выставки Expo 2015 в Милане кухню, где готовил из продуктов, оставшихся после гастрономических мероприятий выставки), Дуглас Макмастер (создатель и шеф-повар первого в Великобритании ресторана Silo в Брайтоне, работающего по принципу «zero waste»), Дэн Барбер (совладелец и шеф нескольких ресторанов в Америке, известен как горячий сторонник экологичного производства и гуманного отношения к сельскохозяйственным животным). Дэн Барбер открыл в Нью-Йорке ночной рор-уп-ресторан, в котором две недели приглашенные известные повара готовили из ингредиентов, которые большинство людей сочли бы пригодными лишь для мусорного бака (это были некрасивые плоды, стебли растений, рыбы головы, мясные обрезки, субпродукты). Эксперимент Дэна Барбера оказался успешным и под эгидой проекта WastED собрал британских и американских поваров, фермеров, рыбаков, дистрибьюторов, производителей, дизайнеров и торговцев. Все вместе они пытаются минимизировать количество пищевых отходов на каждом этапе производства и логистики [4].

По мнению Антона Абрезова, шеф-повара ресторанов Gräs и MADbaren в Санкт-Петербурге: «многие российские повара, заявляющие о том, что на их кухнях — безотходное меню, лгут, потому что — на кухне килограммами выкидываются кости, оставшиеся после разделки рыбы или мяса, а также обрезки от овощей, такое меню нельзя считать безотходным» [3].

При переработке вторичных растительных ресурсов на предприятиях ПОП используют прием накапливания (собирают продукт малыми порциями, упаковывают и хранят в морозильных камерах, при достижении нужного объема, их перерабатывают и реализуют). Накапливать можно все, за исключением скоропортящихся продуктов. В связи с этим, особое внимание необходимо уделить производству и применению дегидратированных порошкообразных пищевых добавок из растительного сырья или доработанные вторичные ресурсы в «новый продукт» из дегидратированных растительных продуктов, т.к. благодаря высокому содержанию воды свежие плоды и овощи нестойки в хранении, поэтому многие

овощи и плоды относятся к скоропортящимся продуктам. В то же время, особенность химического состава делает их ценными источниками пищевых ингредиентов для производства обогащенных биологически ценными веществами продуктов питания; замены традиционных сырьевых ингредиентов и использовании как элементов оформления блюд или придания нового звучания вкуса продукта, его текстуры и цветовой гамме.

Выбор объектов исследования базируется на применяемом растительном сырье и концепции блюд в меню ресторана дирекции КАмаЗа «Sodexo ЕвроАзия».

Объект исследования - отходы (вторичные ресурсы), образующиеся при переработке растительного сырья, в соответствии с Федеральным классификационным каталогом [1], приведены ниже в таблице 1.

Таблица 1 – Вторичные ресурсы, образующиеся при переработке растительного сырья на предприятиях общественного питания

Группы	Подгруппы	Отходы (вторичные ресурсы), образующиеся при переработке растительного сырья, в соответствии с Федеральным классификационным каталогом [1]
Вегетативные овощи	клубнеплоды (картофель, топинамбур, батат)	отходы сырья и подготовки сырья для производства пищевых продуктов (кожура, шелуха, ботва, семена); частичное использование продуктов (сердцевина у капусты, ананаса и т.д., утолщенная часть листа капусты, часть продукта при фигурных нарезках продукта); некондиционные плоды; отходы переработки фруктов и овощей (фруктовые, ягодные и овощные выжимки, косточки плодовые, шкурки и семена овощные, очистки овощного сырья, ореховая пыль формирующаяся при нарезке продукта); выжимки и отжатые, отходы при производстве соусов, соков фреш.
	корнеплоды (свекла, морковь, редис, редька, репа, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак и др.)	
	капустные (капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, кольраби, цветная и др.);	
	луковые (лук репчатый, лук-порей, лук-шалот, лук-батун, чеснок и др.);	
	салатно-шпинатные (салат, шпинат, щавель и др.)	
	пряные (укроп, петрушка, сельдерей, чабер, эстрагон, хрен, базилик и др.)	
	десертные (спаржа, ревень, артишок)	
Плодовые овощи	тыквенные (огурцы, кабачки, тыквы, патиссоны, арбузы, дыни и др.)	
	томатные (томаты, баклажаны, перец);	
	бобовые (незрелые горох, фасоль, бобы);	
	зерновые (незрелая кукуруза).	
Семечковые плоды	яблоки, груши и др.	
Косточковые плоды	вишня, черешня, слива, абрикосы, персики и др.	
Ягоды	настоящие ягоды (виноград, смородина, крыжовник, клюква и др.).	
	сложные ягоды (малина, ежевика).	
	ложные ягоды (земляника, клубника).	
Субтропические плоды.	цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны, грейпфруты и др.).	
	гранаты, хурму, инжир	

С помощью уравнения материального баланса определяем величину выхода сухого продукта (η) из влажного сырья, как важнейшую характеристику технологического процесса. Он рассчитывается как отношение количества сухой продукции (g_1) к количеству исходного сырья (g_2), в процентах, что представлено в формуле (1):

$$\eta = g_1 / g_2, \quad (1)$$

Результаты проведения опытов представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты обработки сырья методом дегидратации

Вид сырья	Наименование показателей	
	Выход сухого продукта в % к массе исходного сырья	Органолептическая оценка, баллы
Абрикос	12	4,3
Цветная капуста	6,5	4,4
Клюква	8	4,6
Морковь	13	4,2
Томаты	9	3,9
Тыква	7	4,5
Шпинат	9	4,4
Яблоко	6	4,6
Цедра лайма	7,8	4,8
Цедра лимона	8	4,8
Маслины	20	4,4
Чеснок	15	4

Пищевая ценность свежих плодов и овощей обусловлена наличием в них углеводов, органических кислот, дубильных, азотистых и минеральных веществ, а также витаминов. В свежих плодах находится 72—90% воды, в орехоплодных — 6—15, в свежих овощах — 65—95%. Из макроэлементов в плодах и овощах присутствуют: натрий, калий, кальций, магний, фосфор, кремний, железо; из микро- и ультрамикроэлементов содержатся: свинец, стронций, барий, галлий, молибден, титан, никель, медь, цинк, хром, кобальт, йод, серебро, мышьяк. В плодах и овощах содержатся сахара (глюкоза, фруктоза, сахароза), крахмал, клетчатка и др. Процентное содержание сахаров в плодах составляет от 2 до 23%, в овощах — от 0,1 до 16,0%. Клетчатки в плодах и овощах — 0,3—4%, она составляет основную массу их клеточных стенок. Плоды и овощи являются основными источниками витамина С (аскорбиновая кислота) для организма человека. Кроме того, в них имеются каротин (провитамин А), витамины группы В, РР (никотиновая кислота), витамин Р и др. Азотистые вещества содержатся в овощах и плодах в незначительном количестве; больше всего их в бобовых (до 6,5%), в капусте (до 4,8%).

Плоды и овощи улучшают аппетит, повышают усвояемость других пищевых продуктов. Некоторые плоды и овощи имеют лечебное значение (малина, черная смородина, виноград, черника, земляника, гранат, морковь и др.), так как содержат дубильные, красящие и пектиновые вещества, витамины, фитонциды и другие соединения, выполняющие определенную физиологическую роль в организме человека. Многие плоды содержат антибиотики и лучезащитные вещества (антирадианты), которые способны связывать и выводить из организма радиоактивные элементы. Содержание отдельных веществ в плодах и овощах зависит от их сорта, степени зрелости, условий произрастания и других факторов.

В связи с этим, актуально изучение существующих технологий и способов производства дегидратированных пищевых добавок в виде порошка или нового продукта из вторичных растительных ресурсов с применением методов дегидратации.

Теоретическую значимость и практическую применимость порошковых (дегидратированных) технологий в разные годы обосновали такие известные ученые, как Донченко Л.В., Дерягин Б.В., Касьянов Г.И., Зимон А.Д., Зубченко А.В., Пащенко Л.П., Магомедов Г.О., Ребиндер П.А., Тайлесник М.А., Янхин Е.Д. По их мнению, применяя натуральные пищевые добавки, можно получать функциональные продукты питания с заданными химическим составом и свойствами.

Разработкой «новой продукции» из вторичных ресурсов предприятий питания занимаются многие рестораторы, в том числе Мэлс Рефслунг, датский шеф-повар, соучредитель ресторана Noma, написал книгу рецептов блюд из отходов, под названием Scraps, Wilt & Weeds: Turning Wasted Food into Plenty включает в себя сто рецептов, в которых используются овощные очистки и рыба кожа, половинки лимонов и капустные кочерыжки, перезрелые фрукты и недозрелые ягоды.

А. Абрезов, шеф-повар ресторанов в Санкт-Петербурге, из кожуры дыни готовит варенье, которое подает к паштету и сырам; дынные и тыквенным семечки использует в салатах, при приготовлении хлеба, кондитерских изделий и соусов; из кожуры картофеля и из листьев кукурузы изготавливает чипсы или «пепел» для оформления блюд. Исходя из выше сказанного составлена таблица 3

Таблица 3 – Технология приготовления продуктов из вторичных растительных ресурсов с применением методов дегидратирования.

Порошковые пищевые добавки или вкусовые смеси из вторичных растительных ресурсов с различной степенью измельчения		
1 стадия обработки	2 стадия обработки	Получаемый продукт
сушка выжимок до влажности 6-8% при температуре 20-30 °С в течение 4-5 дней и последующего измельчения [5].	измельчение (блендером) просеивание (сито с размером ячеек 1,5-2мм) смешивание с дополнительными ингредиентами (соль, сахар, сыр твердых сортов, сухари)	Пыль (земля) листовая (вкусовой, ароматический, цветовой продукт)
сушка выжимок и вытерок (кожицы и грубых частиц мякоти и оболочек семян) до остаточной влажности 10%, осуществляют на сушилке с инфракрасными (ИК) лучами при температуре 40-50°С в течение 4-5 ч, сохраняя выжимки от перегрева, что обеспечивает высокую желеобразующую способность конечного продукта и максимальное сохранение витаминной ценности получаемого продукта [6]. [7].		Пыль ореховая, из грубых частиц мякоти (детокс продукт)
		Соль, обогащенная веществами сырья
бланширование мякоти, ее прессование слоем 3-2мм, сушка до влажности 6-7% с последующим измельчением		Сахар, обогащенный веществами сырья
проваривание продукта при температуре 90-100С (получение отвара) настаивание	сушка двухкомпонентной смеси до влажности 6-8% при температуре 40-50 °С в	Сырная панировка с травами
		Сухарная панировка с овощами или травами
		Соль обогащенная ароматическими и красящими веществами

уваривание растворение второго компонента (соль или сахара)	течение 4-5 ч (дегидратор или пароконвектомат)	Сахар обогащенный ароматическими и красящими веществами
бланширование мякоти (овощей, фруктов, вкусовых трав), ее пюрирование и прессование слоем 3-2мм,	сушка до влажности 6-7% (дегидратор или пароконвектомат)	Пастила
если продукт плотный то предварительно его подвергают бланшированию, либо варке с последующим выдерживанием под прессом дополнительными продуктами являются: соль, растительное масло, вкусовые травы, чеснок или сахар, вкусовые травы	сушка до влажности 10-12% (дегидратор или пароконвектомат) температура 60-100С 5-8ч	Вяленые продукты
сушка смеси: фруктов, орехов, семян, злаковых при температуре 60-80С (дегидратор или пароконвектомат)	соединение с сахаром (сахарным сиропом), медом, прессование и повторная сушка (дегидратор или пароконвектомат режим без пара и потока воздуха) до 100С	Гранола (мюсли)- рассыпчатая смесь или пресованная в форме батончика Нугатин- пресованный тонкий лист или вырубная фигура
сушка смеси при температуре до 100С: маслины без косточек(3ч), цедра лимона (20мин) и цедра лайма (20мин) чеснок (30мин), кориандр (2-3 мин)	измельчение (блендер)	Гремолата сухая (смесь для рыбы, птицы, соусов)
измельчить смесь (чеснок, лимон, хлеб пшеничный, перец кайенский (чили) молотый, средиземноморские травы, куриная шкурка (обжаренная до хруста))	сушка смеси при температуре (дегидратор или пароконвектомат) температура 60-100С 5-10мин	Пенгритата сухая (смесь для рыбы, птицы, соусов)
Продукты (декоративные элементы) из вторичных растительных ресурсов с частичной или полной доработкой		
нарезка тонким слайсом кочерыжки продукта (капуста), внешней оболочки сырья (корнеплоды), уплотненной части мякоти (салаты, пекинская капуста, помидоры, сливы) небольшие продукты нарезаются половинками или четвертинками продукта (помидоры, сливы)	сушка слайсов (дегидратор или пароконвектомат режим без пара и потока воздуха) до 50-70С	Чипсы овощные или фруктовые или ягодные
нарезка тонким слайсом , если продукт содержит много воды, то его предварительно проваривают или бланшируют	сушка слайсов (дегидратор или пароконвектомат режим без пара и открытым клапаном) до от30-до90С финишная обработка во фритюре (получение колера) температура 130С 2-4 сек-180С 1 сек	Чипсы овощные
нарезка соломкой продукта, сушка дегидратор или пароконвектомат режим без пара и потока воздуха) до 50-70С	Соединение с твердыми сортами сыра изапекание до расплавления последнего, сушка на воздухе до стабилизации текстуры	Чипсы сырно-овощные
листовая часть ароматических и вкусовых трав подвергается сушки в микроволновой печи 2 мин		Чипсы из листьев
тесто для темпуры готовят на основе вторичного использования рисового зерна прошедшего варку, протираем отварной рис, соединяем с соевым соусом и вводим воду для консистенции листовые части продукта не имеющие товарный вид, жарят во фритюре обмакнув в жидкое тесто, температура жарки 170-190С 2мин	сушка на воздухе до стабилизации текстуры	Чипсы из листовой части продукта
тесто готовят на основе вторичного использования рисового зерна прошедшего варку,	сушка 60-90 мин (пароконвектомат) 80С финишная обработка во	Рисовый чипс

протираем отварной рис, формуем тонкий слой на силиконовом ковре 2-3мм	фритюре (получение колера) температура 160-180С	
процеживание отвара после варки картофеля соединяем с последующим завариваем (5мин) картофельного крахмала (возможно дополнение из свежей зелени или из дегидратированных продуктов)	сушка 4ч (пароконвектомат) до 100С	Стекланные чипсы
смешение ингредиентов: отвар из вторичного растительного сырья (морковь, свекла и т.д) 80г, растительное масло 30г , мука 10г , (возможно дополнение дегидратированными продуктами 5г)	жарка (индукционная плита, мощностью 1500(температура 195С), 1-2 минуты сушка на воздухе до стабилизации текстуры	Кружевной чипс
продукт проваривается в сахарном сиропе до кристаллизации его на продукте	сушка (дегидратор или пароконвектомат) 80С до затвердевания сахарной глазури	Цукаты
Сушка нашинкованного лука с смеси с сахарной пудрой при низких температурах до 50°С (получим просто сушеный лук), при более высокой температуре более 60°С (сахар в составе свежего лука начинает карамелизоваться, и на выходе получается сладкий концентрированный вкус жареного лука без масла)		Карамелизованный сушеный лук

Органолептические характеристики выработанных продуктов обладают высокими вкусовыми и ароматическими достоинствами, внешний вид и текстурные параметры позволят повысить покупательский спрос продукции предприятия. в приложениях А и Б приведены рисунки продуктов из вторичных растительных ресурсов с применением методов дегидратирования и блюд с применение их.

Расчетный экономический эффект от внедрения продуктов из вторичных растительных ресурсов с применением методов дегидратирования определен с учетом общепринятых методов экономического обоснования и с учетом единой торговой наценки на продукцию собственного производства ресторана дирекции КАмаЗа «Sodexo ЕвроАзия», которая составляет 140%.

Стоимость нового продукта

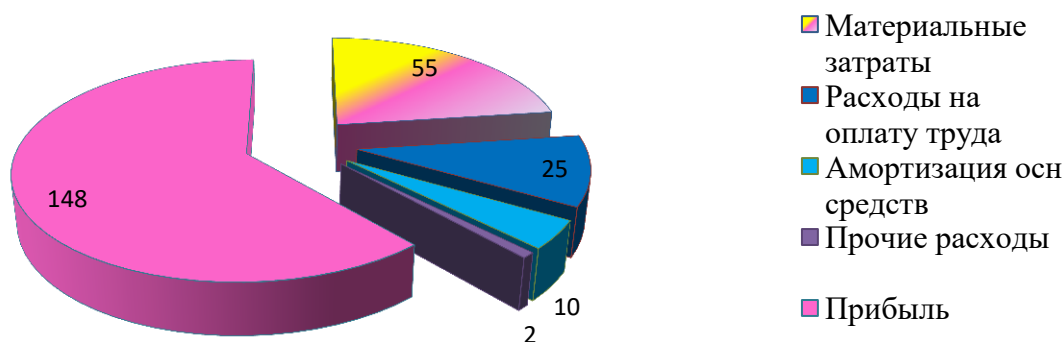


Рисунок 1–Диаграмма расчетной стоимости продукта в %

Материальные затраты включают стоимость сырьевого набора для производства «нового продукта», где доля основного продукта составляет от 60 до 74% и стоимость которого равна «0», поэтому средняя прибыль составит в среднем 184 % (148%+36%).

Доля продаж разработанных новых продуктов из вторичного сырья крайне мала, но является эффективной, и поэтому целесообразна.

Органолептическая оценка разработанных блюд показала, что они обладают высокими вкусовыми достоинствами ввиду наличия фруктовых и овощных компонентов.

Список использованных источников

1. Федеральный классификационный каталог отходов [Электронный ресурс] –Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/420209965/>(дата обращения: 20.06.2016).

2. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - Москва :Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/511978>

3. Как сделать меню безотходным <http://restoranoff.ru/solutions/solutions/kak-sdelat-menu-bezotkhodnym/>

4. Ноль отходов <https://www.restoranoff.ru/solutions/solutions/nol-otkhodov/>

5. Пат. 2371012 Российская Федерация, МПК А23L1/30, А23L1/212. Биологически активная добавка к пище, обладающая антиоксидантными свойствами [Текст] / Мартовшук В.И. [и др.]; заявитель и патентообладатель: ГОУ ВПО КубГТУ. - № 2008118638/13; заявл: 12.05.08; опубл: 27.10.09.

6. Пат. 2181957 Российская Федерация, МПК А23L1/0524, С08В37/06. Способ получения студнеобразующего порошка [Текст]/Причко Т.Г., Жабская Л.В.; заявитель и патентообладатель: Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства.-№ 98113486/13, заявл: 14.07.1998, опубл:10.05.02.

7. Пат. 2493727 Российская Федерация МПК А23L1/212. Способ производства тыквенного порошка из вторичного сырья от производства тыквенной пасты [Текст]/Скрипников Ю.Г., Винницкая В.Ф., заявитель и патентообладатель Скрипников Ю. Г.- № 2012114558/13; заявл: 12.04.12, опубл: 27.09.13

МИКРОЗЕЛЕНЬ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИИ

Серафимович А.Н. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Ротанова А.Н.

Питание и тренд кажутся несовместимыми понятиями. На сегодняшний день тенденции в питании схожи с миром моды. Мода на здоровое питание не знает границ – и это прекрасно! В последнее время популярными становятся продукты, которые благоприятно влияют на организм человека. Среди них является микрогрин (микрозелень), ростки зеленых и овощных культур.

Мода на микрозелень появилась в 80-е годы в Южной Калифорнии. Не секрет, что в России микрозелень не так популярна, как на западе. Поэтому для большинства потребителей данный продукт является деликатесом и элементом высокой кухни.

Микрозелень – это растительная зелень (ростки или побеги), собранная сразу после того, как развились семядольные листья. Микрозелень выращивается или покупается потребителями, ориентированными на питание, или же данный продукт используется как визуальный и вкусовой компонент, в первую очередь в питания изысканных кухонь. Повара используют красочную микрозелень для повышения привлекательности и вкуса кулинарных блюд с отчетливой нежной текстурой и уникальными ароматами, такими как сладкий и пряный.

Съедобная молодая зелень производится из различных видов овощей, трав или других растений. Размер микрозелени варьируется от 2,5 до 7,6 см включая стебель и листья. Микрозелень имеет полностью развитые семядольные листья и обычно одну пару очень маленьких, частично развитых настоящих листьев. От посева до сбора урожая в среднем составляет 10-14 дней.

Научные исследования микрозелени, опубликованные в 2018 году в Журнале Американского общества садоводческой науки, представили результаты питательного состава и продолжительность жизни микрозелени. Результаты анализа показали, что ростки молодых побегов обладают высокой питательной плотностью, чем взрослые растения, вследствие активного биологического процесса роста микрозелени. Так же учеными доказано, что молодые побеги, собранные на 4 – 7 день после посадки, имеют высокую концентрацию полезных для здоровья микроэлементов, фенольных соединений, витаминов, а так же высокое содержание антиоксидантов.

К сожалению, на сегодняшний день обеспеченность населения микрозеленью составляет всего 20-24 % от рекомендованной нормы (10,4 кг в год на одного человека). По данным ученых, в Китае и Японии потребление продукции микрозелени составляет на душу населения 20-25 кг. Неслучайно они вошли по продолжительности жизни в первую пятерку стран долгожителей.

На протяжении нескольких лет в России микрозелень в индустрии питания применялась исключительно только для декорирования кулинарных блюд. Сегодня же не

многие рестораны изысканных кухонь в состав меню вводят холодные закуски, гарниры к блюдам, коктейли и кондитерские изделия, где содержание микрозелени в составе рецептуры составляет в среднем до 60%. И это не удивительно ведь микрозелень может обеспечить организм человека большим количеством полезных элементов, чем обычная зелень, так как в 4 раза больше превышает питательных веществ (витаминов группы С, Е и бета-каротина). Микрозелень на 100% усваивается организмом с любым видом сырья, к примеру, 100 гр. микрозелени легкоусвояемого белка в 3,5 раза больше, чем в 100 гр. мяса.

В связи с этим проблема использования микрозелени в составе блюд и напитков на сегодняшний день является весьма актуальной, так как стоимость микрозелени в три-четыре раза превышает цену стандартной салатной зелени (в среднем 1 кг микрозелени стоит от 5000 до 6000 рублей).

Целью данного исследования является популяризация применения микрозелени в рецептурных составах блюд индустрии питания города Набережные Челны.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Провести маркетинговое исследование с целью выявления использования микрозелени в индустрии питания города Набережные Челны.
2. Изучить полезные свойства микрозелени.
3. Произвести сравнительный анализ хлорофилла и гемоглобина.
4. Разработать смесь микрозелени, которая должна обладать высоким содержанием витаминов С, В1, В2, В9, фолиевой кислоты и каротина и микроэлементов.

Объект исследования: индустрия питания.

Предмет исследования: микрозелень.

С целью выявления использования микрозелени в предприятиях питания города Набережные Челны было проведено маркетинговое исследование. Данное исследование показало, что закуски и блюда предприятий питания предпочтительно оформляются микрозеленью, средний вес декора составляет не более 5 г., а закуски типа салатов в состав входит от 50 до 150 г. микс салата (разнообразные листовые овощи, салатная зелень, листья пряных трав, выращенные за 30 – 100 дней).

Ежедневная доза микрозелени должна составлять около 30-50 г. Вследствие большего содержания витаминов и минералов микрозелень является весьма полезной пищей для человека, и благоприятно сказывается на функционировании всего организма. Данный продукт обладает противопаразитарными и бактерицидными свойствами, укрепляет иммунитет, повышает уровень гемоглобина в крови, улучшает работу эндокринной системы организма, выводит токсины, шлаки, балансирует кислотно-щелочной баланс, профилактика

и лечение мочекаменной болезни, стимулирует заживлению ран и язв, укрепляет психику и нервную систему, оказывает омолаживающий эффект тем самым улучшая состояние кожи.

Микрозелень защищает организм от разрушительного действия свободных радикалов за счет высокого содержания каротиноидов и витамина С. Люди, постоянно потребляющие в пищу молодую зелень, отмечают лучшую выносливость и работоспособность, вследствие чего обмен веществ организма неизбежно приходит в норму.

Растения в начале их роста очень богаты хлорофиллом. С точки зрения биохимии, молекула хлорофилла растений аналогична молекулам гемоглобина крови человека и животных. Гемоглобин и хлорофилл имеют общий белковый компонент – хелатный комплекс.

Основное различие между хлорофиллом и гемоглобином заключается в том, что хлорофилл является фотосинтетическим пигментом, присутствующим в растениях и других фотосинтезирующих организмах, в то время как гемоглобин является дыхательным пигментом, присутствующим в крови человека.

Биологические пигменты необходимы для жизненных процессов, они имеют характерный цвет. Некоторые из них красного, оранжевого и желтого цвета, но, как правило, чаще зеленого цвета. Хлорофилл является основным пигментом растительной жизни. Производство продуктов в организме посредством фотосинтеза необходимо. С другой стороны, гемоглобин – красный пигмент, который присутствует в крови человека. Это респираторный пигмент, который переносит кислород и питательные вещества по всему телу человека. Хотя хлорофилл и гемоглобин присутствуют в двух разных типах организмов, они имеют схожую структуру. Таким образом, они состоят из углерода, водорода, кислорода и азота. Однако центральным элементом является значительная разница между хлорофиллом и гемоглобином. Основное отличие молекулы хлорофилла от молекулы гемоглобина заключается в наличии в молекуле гемоглобина иона магния вместо иона железа. Молекула гемоглобина содержит 4 атома железа вместо 4 атомов магния. Хлорофилл и гемоглобин удерживают ионы магния или железа с помощью хлоридного или порфиринового кольца соответственно (Рисунок 1).

Кроме того, в своем биохимическом составе хлорофилл, пигмент и определяющий зеленый цвет растений, почти идентичен гемоглобину, который придает крови красный цвет. Цвет обоих веществ определяется коферментами (коэнзимами), небольшими молекулами небелковой природы, которые играют роль активаторов [1].

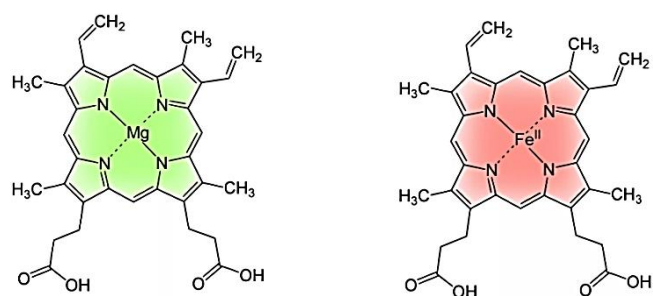


Рисунок 1 – Формула хлорофилла (слева) и гемоглобина (справа)

Природа использовала свое гениальное изобретение (хлорофилл) еще раз в организме животных и человека, поскольку прямо или косвенно мы все равно питаемся растениями. Для современного человека оптимально съедать в день 1,5 кг зелени. Но съесть такое количество довольно сложно, поэтому решением стала микрозелень, малое количество, которого может заменить по своему составу огромное количество зелени.

Существует огромное количество разновидностей микрозелени. Одни виды имеют преимущества по внешним и вкусовым качествам, а другие по полезным свойствам и влиянию на организм человека.

По статистике Института питания РАМН, на сегодняшний день 60–80% населения России страдают нехваткой витаминов С, В1, В2, А, Е и фолиевой кислоты.

Таким образом, перед нами стояла задача в получении готового продукта (смесь микрозелени), который должен обладать высоким содержанием витаминов С, В1, В2, фолиевой кислоты и каротина.

Микрозелень Витаминный МИКС – это набор микрозелени из листовых овощей, пряных трав. Сочетание разной микрозелени наделяет микс богатством вкуса и аромата, а так же внешним видом – насыщенные и нежные оттенки микрозелени, яркие вкрапления бордовых листовых овощей и причудливые «кудри» салатных листьев придадут любому блюду кулинарную эстетику.

Техническим результатом предлагаемой Микрозелени Витаминный МИКС является витаминизация организма (100% усвояемость), благодаря содержанию природных витаминов А, В, Е, фолиевой и аскорбиновой кислоты, калия, фосфора.

При подборе микса микрозелени особое внимание уделялось содержанию витаминов и минеральных веществ, а так же внешнему виду и вкусу. В состав Микрозелени «Витаминный МИКС» вошли салаты, травы и овощи.

Санго Редис – обладает ярким вкусом и эффектным внешним видом. Ростки фиолетовые, с зелеными переливами на стебле. Данная микрозелень является поставщиком витаминов (А, В1, В2, С, Е и К), минералов (калий, кальций, железо, натрий, магний,

фосфор, цинк и большое количество серы). Способствует укреплению иммунитета организма за счет высокого содержания фитонцидов в проростках

Кресс Афила – пользуется популярностью в ресторанном бизнесе за счет особенного внешнего вида, так как ее ростки имеют завивающиеся усики. Обеспечивает нормализацию обменных процессов в организме, улучшает работу сердечно-сосудистой системы, память и мозговую деятельность. Ростки Кресс Афила снижают уровень сахара в крови, поскольку богаты инулином (растительным инсулином). Благодаря углеводам в своем составе являются замечательным поставщиком энергии.

Люцерна – обладает мягким хрустом, легким ароматом и нейтральным вкусом. Придает сочный и свежий эффект блюдам. Содержит природные антиоксидантные вещества: фитостеролы, кумарины, сапонины, флавоноиды, алкалоиды и фитоэстрогены. Является источником витамина С, К.

Амарант – способствует оптимальному очищению и полноценной детоксикации организма за счет повышенного содержания клетчатки. Микрозелень богата витаминами группы Р, РР, антиоксидантами (витамин Е и С), а так же повышенным содержанием рутина.

Анализируя биохимический состав выбранной для микса, можно сделать вывод, микрозелень богата витаминами и антиоксидантами. Это, несомненно, приводит к популяризации использования не только в индустрии питания, но и обычного потребителя российского рынка.

Для выявления оптимального состава Микрозелени Витаминный МИКС были разработаны и выращены одиннадцать вариантов микрозелени. Из них по органолептическим свойствам отобрано четыре образца. По результатам дегустации выявлено три лучших образца микрозелени и проведен их биохимический анализ (таблица 1). С учетом полученных результатов разработан оптимальный состав Микрозелени Витаминный МИКС. Микрозелень Витаминный МИКС имеет лучшую сумму витамин и антиоксидантов.

Таблица 1 – Биохимические показатели экспериментальных образцов Микрозелени Витаминный МИКС

№ п/п	Показатели	Микрозелень Санго Редис	Микрозелень Кресс Афила	Микрозелень Люцерна	Микрозелень Амарант	Суточная норма*
Природные витамины						
1	Бета-каротин	24,0 мкг	89,0 мкг	87,0 мкг		2-6 мг
2	Витамин А		7,0 мкг	8,0 мкг		1 мг
3	Витамин Е	0,6 мг	9,4 мг		0,2 мг	10-15 мг
4	Витамин К	1,3 мкг	14,5 мкг	30,5 мкг		5-100 мкг
5	Витамин С	44,8 мг	1,8 мг	28,2 мг		70-150 мг
6	Витамин В1		1,7 мг	0,6 мг		2 мг
7	Витамин В2		1,2 мг	1,1 мг		2-3 мг
8	Витамин В3		2,9 мг	0,5 мг	0,2 мг	20 мг
9	Витамин В4	6,5 мг	95,5 мг	14,4 мг		70 мг

10	Витамин В5	0,2 мг	1,8 мг	0,6 мг		10 мг
11	Витамин В6	0,1 мг	0,2 мг		0,1 мг	2 мг
12	Витамин В9	25,0 мкг	274,0 мкг	36,0 мкг	22,0 мкг	50 мкг-1 мг
Минеральный состав						
1	Кальций	25,0 мг	37,0 мг	32,0 мг	47,0 мг	800-1250 мг
2	Магний	10,0 мг	49,0 мг	27,0 мг	65,0 мг	300-800 мг
3	Фосфор	20,0 мг	321,0 мг	70,0 мг	148,0 мг	400-1200 мг
4	Калий	233,0 мг	823,0 мг	79,0 мг	135,0 мг	1-2 г
5	Натрий	39,0 мг	15,0 мг	36,0 мг	16,0 мг	4-5 г
6	Цинк	0,3 мг	3,6 мг	0,9 мг	0,9 мг	10-25 мг
7	Медь	0,1 мг	0,8 мг	0,2 мг	0,1 мг	1-2 мг
8	Марганец	0,1 мг	1,2 мг	0,2 мг	0,9 мг	2-5 мг
9	Селен	0,6 мкг	4,1 мкг	0,6 мкг	5,5 мкг	50-70 мкг
10	Фтор	6,0 мкг		12,3 мкг	4,0 мкг	2-4 мг
11	Железо	3,7	4,8 мг	1,0 мг	2,1 мг	10-30 мг

*Суточная норма потребления в России по данным ВОЗ

Микрозелень Витаминный МИКС содержит в 11 раз больше кальция и в 30 раз больше витамина В, чем в молоке, в 6,5 раз больше каротина чем в шпинате, на 75% состоит из хлорофилла, в 7 раз больше витамина С, чем в апельсинах.

Таким образом, подводя итог, можно утверждать, что Микрозелень Витаминный МИКС обладает необходимым набором суточного потребления витаминов и минеральных веществ, что позволяет укрепить иммунитет, а так же является отличной профилактикой болезней сердца, нервной системы, помогает выводить токсины из организма, улучшает пищеварение.

Список использованных источников

1. Разница между хлорофиллом и гемоглобином [Электронный ресурс] // <https://ru.mortsure.com/blog/difference-between-chlorophyll-and-haemoglobin> (дата обращения: 29.02.2020).

EDIBLE ROSE AND ACACIA BLOSSOMS AS INGREDIENTS IN TRADITIONAL FAMILY CUISINE

Trifonov Radoslav Elenkov, University of Food Technologies, Plovdiv
Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

The town of Kazanlak is the capital of the Rose Valley in Bulgaria. Oil-bearing roses have been cultivated in the vicinity of the town for centuries. The rose oil is famous all over the world and is used in the perfume and cosmetic industry. I am born and live in Kazanlak.

The purpose of the present article was to identify rose and acacia blossoms as edible ingredients in traditional family cuisine.

Discussion

The survey was done in November 2019 – January 2020. The informant was 90 years old – her name was Mirei. Three traditional family constituents were identified. Two of them include rose petals and acacia blossoms. Specifically, these were rose jam, fried acacia blossoms, and macarina.

Rose jam and liquor are traditional food and beverage in my family in Kazanlak. The technological process for homemade rose jam comprises the following steps: First, fresh rose petals from oil-bearing roses are collected. Sugar syrup is boiled and once it becomes thick, the rose petals are being added. The jam is boiled until it thickens. Specific technique includes process that the boiling mixture is left to rest from the fire and then is taken to the fire again to boil again for 5-10 minutes. The procedure is repeated 3-4 times. Finally, the jam is stored in glass jars.

Fried acacia blossoms are produced as a result of technological process that comprises the following ingredients: eggs (2 pcs), sugar (1 tbsp.), flour (1 tbsp.), and baking soda (a pinch of it). The technological process includes the following steps: eggs, sugar, flour, and baking soda are mixed and the mixture is whipped. The acacia blossom cluster is put in the mixture and then is fried for 2-3 minutes in hot oil. It becomes really tasty!

Macarina. It is a dough based food of the traditional family diet in the past. The technological process includes the following steps: Dough is mixed with cold water. The flour is rolled about 4-5 mm thick phyllo pastry, after which it's rolled up on the rolling pin. The phyllo pastry is cut along the rolling pin's length, after which the parts are being cut on stripes about 4 cm long. And then the stripes are cut again in about 5 mm. The ready stripes are 4×0.5 cm. They are spread on a cotton fabric to cool down and then they are boiled in a wider pot. It should be constantly stirred, but carefully so the parts can stay integrate. The water shouldn't boil so they won't get sticky. After about 5 minutes the macarina is taken out and the water is drained. Macarina is served fried, with salt or with sugar, depending on consumer's taste.

Conclusion

The current article documented three homemade traditional family foods from the region of Kazanlak - rose jam, fried acacia blossoms, and macarina. Two of them comprise edible blossoms of rose and acacia tree. Macarina is a dough based product quite popular in the past.

Acknowledgements

The authors would like to express their gratitude to Mariyka Deneva – a resident of Gorno Izvorovo, Kazanlak municipality.

Sources of Information

[1] Mariyka Deneva – resident of Gorno Izvorovo, Kazanlak municipality, 90 years old

ИЗУЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ

Фадеева А.А. ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж», г. Нижекамск

Научный руководитель – преподаватель гигиены и экологии человека

ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж», г. Нижекамск,

Беликова Э.С.,

преподаватель химии

ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж», г. Нижекамск,

Галимуллина Р.Ф.

«Единственное, что дается человеку один раз в жизни, и расходуется всю жизнь – это здоровье» - говорил Гиппократ.

Здоровье зависит от того, что мы едим, так как именно с пищей наш организм получает все необходимые вещества для жизнедеятельности. Поэтому мы должны заботиться о качестве своего питания, чётко отличать полезное от вредного и покупать только свежее и натуральное.

В средствах массовой информации множество статей о качестве колбасных изделий. В них говорится о том, что меньше становится натуральной продукции, так как при производстве в неё добавляется большое количество пищевых добавок. Эти добавки могут оказывать на наш организм токсическое и даже канцерогенное влияние. Они значительно ухудшают качество продукта, хотя это и позволяет его удешевить и улучшить его вкус.

По статистике за год среднестатистический человек потребляет от 2,5 до 9 кг веществ, которые не имеют абсолютно никакого отношения к продуктам питания [1, с. 10-11].

Цель: изучить состав колбасных изделий, в частности пищевые добавки в них.

Задачи исследования:

1. Изучить историю, виды, состав колбасных изделий.
2. Выполнить социологическое исследование среди студентов Нижекамского медицинского колледжа по потреблению колбас.
3. Выявить количество пищевых добавок в суточном рационе студента мед. колледжа.
4. Провести лабораторные исследования состава колбасных изделий.
5. Провести эксперимент на домашних животных по выявлению предпочтений к качеству различных видов колбас.
6. Разработать памятку по употреблению мясных продуктов.

Гипотеза исследования: состав колбасных изделий на упаковках не соответствует государственному стандарту.

Колбасные изделия – это продукты, приготовленные из мясного фарша, с добавлением субпродуктов, жира, специй, подвергнутые тепловой обработке и доведенные до полной готовности к употреблению [3].

В настоящее время существуют различные виды колбас. У каждого вида колбасы свой срок хранения.

Колбасные продукты изготавливают из различных видов мяса. В процессе производства в них, кроме основных ингредиентов, добавляют также крахмал, сою, пшеничную муку, эмульсию (особенно производители ТУ) и такие пищевые добавки как: глутаматы, пирофосфаты, антибиотики, антиоксиданты (или антиокислители), каррагинан, камеди и многие другие.

В настоящее время существует ГОСТ 23670-2019, который регламентирует содержание пищевых добавок в колбасной продукции [4].

Таким образом, значительное количество добавок допускает даже гос. стандарт.

Нитрит натрия всегда входил в состав колбас. Он придаёт вкус и розоватый оттенок, но может вызывать отравление, нарушение артериального давления и канцерогенное действие. Глутамат натрия приводит к зависимости. Избыток стабилизаторов приводит к остеопорозу. Антибиотики задерживают порчу продукта, но нарушают микрофлору в кишечнике. Антиокислители (или антиоксиданты) останавливают реакцию самоокисления, но провоцируют возникновение камней в почках. Соевые белковые препараты приводят к гормональным изменениям в организме. Каррагинаны создают проблемы с почками, а камеди приводят к проблемам с кишечником [5].

Все эти добавки при длительном употреблении оказывают отрицательное влияние на наш организм.

Исследование качества колбас проводилось по следующим направлениям:

– Социологическое исследование. Среди студентов колледжа было проведено анкетирование с целью выявить, какие колбасные изделия они употребляют и наблюдались ли у них нарушения здоровья в связи с употреблением колбас.

– Определение количества добавок, употребляемых студентами в сутки математическими расчётами.

– Определение качества колбас в лаборатории пищевой химии. Сначала проводилась органолептическая оценка образцов колбасных изделий. Определяли внешний вид, цвет и вид в разрезе, консистенцию, запах и вкус. Затем выясняли содержание крахмала двумя способами и определение содержания нитрита натрия фотоколориметрическим методом.

– Эксперимент на домашних питомцах. Заключался в том, что было отобрано несколько домашних кошек разных хозяев, которым были предложены покупные колбасы, а также домашняя колбаса.

При анкетировании студентов было выявлено, что они любят колбасные изделия, но в небольшом количестве. Употребляют в основном варёные колбасы, по средней цене 150-300 рублей за 1 кг. Для исследования были выбраны колбасы, которые чаще используют студенты. Отрицательное влияние на организм испытывали только 12 % респондентов.

Как показали результаты анкетирования, студенты мед. колледжа не злоупотребляют колбасными продуктами, едят не более 50 г в день. Поэтому подсчитывалось количество добавок именно в такой массе продукта.

Расчёты проводились по данным допустимой нормы концентрации этих веществ в г/мг на 1 кг, взятых из открытых источников (Таблица 1).

Таблица 1.

Определение количества добавок в 50 г.

Добавки	Норма на 1 кг	ПДК, кг	За сутки, в 50 г
Нитрит натрия	0,5 г	5×10^{-5}	$2,5 \times 10^{-6}$
Глутамат натрия	1 г	1×10^{-3}	5×10^{-5}
Пирофосфаты	6 г	6×10^{-3}	3×10^{-4}
Гауровая камедь	20 г	2×10^{-2}	1×10^{-3}
Каррагинан	0,2 – 1 г	1×10^{-3}	5×10^{-5}
Антиокислители	1 г	1×10^{-3}	5×10^{-5}

Выяснилось, что за сутки студенты получают количество пищевых добавок не превышающее допустимую норму. Следовательно, отрицательное влияние на их организм оказываться не должно.

Лабораторные исследования показали, что

- по результатам органолептической оценки:
 - а) Внешний вид соответствует норме у всех образцов.
 - б) Вид в разрезе. По этому показателю к взятым маркам серьёзных замечаний не было.
 - в) Цвет. Наиболее розоватый оттенок имеют образцы № 4 и № 5.
 - г) Неоднородная, менее плотная консистенция, а также крошливость наблюдалась у образцов № 4 и №5.
 - д) По показателям запаха и вкуса не прошли колбасы № 2, № 3 и № 5.

Следовательно, сосиски «Халяль» наиболее соответствуют всем показателям.

- по физико-химическим показателям:
 - а) Содержание крахмала превышено в колбасах Атяшево «Докторская» и Сосновоборская «Лесная».

б) Самая популярная добавка в колбасе – Е-250 (нитрит натрия), которая входила в состав продукта ещё в советские времена. Поэтому было проведено определение содержания нитрита натрия в отобранных образцах. Для этого применялся фотоколориметрический метод, который основан на химической реакции с образованием специфически окрашенных растворов [3, с. 35-36]. Выяснилось, что ни в одном из образцов содержание нитритов не превышено, т.е. соответствует норме.

Учёными доказано, что кошки употребляют только натуральную колбасу. Поэтому проводился интересный эксперимент. Было выбрано несколько домашних кошек разных хозяев и предложены им некоторые виды колбасных изделий, а также домашняя колбаса.

В таблице 2 представлены предпочтения питомцев.

Таблица 2.

Выбор колбас домашними питомцами

Кошка	Варёная	Полукопчёная	Ливерная	Сосиски	Домашняя
Симка	+	+	–	+	+
Оскар	–	–	–	–	+
Зося	+	–	+	–	+
Рыжик	+	+	+	+	+
Стёпка	+	+	+	+	+
Кузя	+	–	–	–	+
Марго	+	–	–	+	+

Выяснилось, что домашнюю колбасу они все съели с удовольствием, а вот покупные колбасы понравились не всем экспериментаторам. Таким образом, факты учёных подтверждаются.

Предлагаем рецепт домашней колбасы, которую любой желающий может приготовить самостоятельно. Такой продукт будет 100% натуральным, вкусным, а главное вы будете уверены, что такая колбаса действительно полезна для вашего организма и при её употреблении не нужно опасаться за своё здоровье.

Ингредиенты:

Свинина, 1 кг (шейка, окорок или лопатка); или говядина, 20 г соли, (не йодированная), 2-3 зубчика чеснока, 1 ст.л. приправы.

Заключение:

Таким образом, цель исследования достигнута, гипотеза подтверждается частично.

Действительно, по теоретическим источникам выяснилось, что состав колбас не всегда соответствует норме. Однако результаты практического исследования показали, что студенты не потребляют колбасы в количестве, которое бы могло оказать отрицательное влияние на их здоровье. Содержание нитрита натрия не превышает норму. Домашние питомцы в большинстве всё-таки ели покупные колбасы, хотя большее предпочтение отдали домашней колбасе.

Колбасные изделия пользуются огромным спросом среди населения, в том числе и у студентов Нижнекамского медицинского колледжа, но нужно обязательно внимательно изучать состав и стандарт покупаемой продукции, чтобы не принести вред своему здоровью.

Лучше употреблять колбасу не в повседневном рационе, а в качестве деликатеса. По данным Всемирной организации здравоохранения не более 50 грамм в день. [2].

Список использованных источников

1. Иванов, А. Съедобный яд / А. Иванов // Медицинская газета 2019. - №11. – С. 10-11
2. Парамонов Ю.В., История колбасных изделий: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://paramonov60.com>
3. Пономарев, В. Я. Технология мяса и мясных продуктов: учебно-методическое пособие / В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова. – Нижнекамск.: НХТИ, 2009. – С. 34-39.
4. Состав колбасы: из чего же изготовлен традиционный продукт?: [Электронный ресурс]. - Режим доступа: moeravno.guru

ВЛИЯНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ЖИРА В ТВОРОГЕ НА СРОКИ ГОДНОСТИ СЫРНИКОВ

Шулишкин Л.Е., Хуснутдинов М.Ф. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Шарафутдинова Л.А.

преподаватель химии

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Каримова Э.М.

В настоящее время молочная продукция является одной из ведущих отраслей пищевой промышленности, обеспечивающая качественную и безопасную продукцию.

Статистика продаж продуктов питания показывает, что на данную группу товаров приходится 50 % товарооборота (14,4 трлн. руб. из 28,8 трлн.). Наиболее популярны молочные продукты. На них приходится 4,5 % товарооборота. Вторыми по значимости являются мясные продукты (4%), третьими – хлеб и хлебобулочные изделия [4].

Молочные продукты являются источником полноценных белков необходимых для работы организма человека в любом возрасте.

Объект исследования: сырники из полужирного творога и нежирного творога.

Гипотеза: использование полужирного творога при приготовлении сырников способствует меньшему возникновению привкуса кислотности в процессе срока годности.

Цели исследования: выяснить преимущества полужирного творога при приготовлении сырников творожных.

Задачи исследования:

1. Расширить знания о полезных свойствах творога.
2. Провести проработку «Сырников творожных» и определить качественную оценку при использовании творога с различным содержанием жира.
3. Сравнить кислотность в процессе срока годности сырников из полужирного и нежирного творога.

Одним из наиболее распространенных и полезных молочно-белковых продуктов, пользующегося неизменно большим спросом у населения, является творог, который по пищевой ценности таким продуктам животного происхождения как мясо, птица, рыба, яйца (содержания белков в %: в твороге жирном – 14, в нежирном – 16,7, в обезжиренном – 18, в говядине 1 категории – 18,9, в карпе – 18, в яйце курином – 2,7) [3].

Пищевую ценность творога обуславливает содержания в нем всех незаменимых аминокислот, минеральные вещества и жир. От других молочных продуктов он отличается высоким содержанием таких важных аминокислот, как лизин и метионин, особо учитываемых при определении полноценности продукта. Творог является высокотехнологичным и удобным продуктом при приготовлении холодных, горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий. В тоже время длительная и высокотемпературная тепловая обработка часто вызывает повреждение белков и снижение усвоения организмом человека некоторых аминокислот.

Основным белком творога является казеин и от других белков он обладает уникальным свойством: нативный (в молоке) усваивается очень хорошо, а после тепловой обработки хуже, так как содержащиеся в нем в виде уплотненного и частично обезвоженного студня, еще больше уплотняются вследствие денатурации белковых молекул и синерезиса связанной ими сыворотки, что снижает пищевую ценность блюд из творога. Поэтому при изготовлении блюд, чтобы компенсировать отрицательное влияние тепловой обработки и облегчить перевариваемость казеина, творог следует хорошо протирать. Анализируя рекомендации учебной литературы для приготовления горячих блюд из творога рекомендуют использовать полужирный (9 % жира и 75 % влаги) и нежирный творог (3, 8 жира и 80 % влаги). Согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» срок хранения сырников 24 часа при температуре 4 ± 2 °С.

Срок годности – период, по истечению которого пищевой продукт считают непригодным для использования.

Нами выполнены проработка блюда «Сырники творожные» с использованием творога 3,8 % и 9 % жирности и определения содержания кислотности через 24 часа. В процессе приготовления нами было выполнено 2 проработки с творогом с различной жирности по стандартной рецептуре № 611 Сборника рецептур 2016 года.

Экспертизу качества сырников проводили на основе определения органолептических, физико-химических показателей методами.

Для определения кислотности проведен следующий опыт

1. В стакан для титрования помещают 5г чистого творога
2. Небольшими порциями приливают 50 мл воды, нагретой до 30-40⁰С.
3. Тщательно перемешивают творог стеклянной палочкой.
4. Прибавляют 3 капли спиртового раствора фенолфталеина.
5. Помещают в раствор датчик рН, начинают регистрацию данных.
6. Прибавляют 0,1 н. раствор гидроксида натрия до 8,2(до появления розовой окраски).
7. Повторяют опыт 3 раза

Органолептическую оценку проводили по следующим показателям: вкус и запах, поверхность, вид в изломе, цвет, структура, форма, кислотность.

В таблице 1 представлены результаты органолептических показателей и содержания

Таблица 1 – Результаты органолептических показателей

Показатели	Творог 3,8 % м.д.ж	Творог 9 % м.д.ж.
Вкус и запах	Без лишней кислотности	Без лишней кислотности
Поверхность	Без трещин	Без трещин
Цвет	Корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый	Корочки – золотисто-желтый, на разрезе – слегка желтоватый
Консистенция	Умеренно плотная, мягкая,	Мягкая, пышная
Форма	Круглая, приплюснутая	Круглая, приплюснутая
Кислотность (измеряется в градусах Тернера)	От 230 ⁰ T – до 240 ⁰ T	До 220 ⁰ T

Таким образом, в более твороге 9 % м.д.ж. кислотность меньше, чем в твороге 3,8 % м.д.ж., используя полужирный творог с течением времени, сырники будут сохраняться с меньшим возникновением привкуса кислотности.

Список использованных источников

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Введ. 2003-25-06. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 20 с.

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукции общественного питания. В 2 т. Т.1/ М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр. – М.: ДеЛи плюс, 2016 – 888 с.

3. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под. ред. член-корр. МАИ. проф. И.М. Скурихина и академии РАМН, проф. В.А. Тутельяна– М. ДеЛи принт, 2002. – 236с.

4. Статистика Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vawilon.ru/statistika-pitanija/>

**К ВОПРОСУ ОБ ИСТОРИЧЕСКОМ ФОРМИРОВАНИИ КАТЕГОРИИ
«ПРИЧАСТИЕ» В СИСТЕМЕ ЧАСТЕЙ РЕЧИ**

Аглиуллин М.М. ФГАОУ ВПО ЕИ (филиал) «К (п) ФУ», г. Елабуга

Научный руководитель – д. филол.н., доцент
ФГАОУ ВПО ЕИ (филиал) «К (п) ФУ», г. Елабуга

Камаева Р.Б.

Аннотация. В настоящей статье предпринята попытка анализа некоторых исторических предпосылок формирования категории «причастие» в системе частей речи. Автором анализируются подходы к грамматическому статусу русского причастия, определяются признаки причастия в системе частей речи, а также фиксируются исторические тенденции его развития. В заключение статьи делается вывод о неразрывной связи причастия и спрягаемых глагольных форм, что подтверждается исторически в глагольной парадигме и различными подходами отечественных и зарубежных ученых.

Ключевые слова: причастие, части речи, признаки причастия, причастный оборот, свойства причастия.

Annotation. This article attempts to analyze some historical prerequisites for the formation of the category «communion» in the system of parts of speech. The author analyses approaches to the grammatical status of Russian communion, determines signs of communion in the system of parts of speech, as well as records historical trends of its development. The conclusion of the article concludes with the inextricable connection of communion and hidden verb forms, which is confirmed historically in the verb paradigm and various approaches of domestic and foreign scientists.

Keywords: communion, parts of speech, signs of communion, involved turnover, properties of communion.

Традиционная русская грамматика, сложившаяся под влиянием грамматик античных и западноевропейских, насчитывает от восьми до десяти частей речи.

В грамматических трудах второй половины XIX - начала XX века проводится одна мысль - причастие обладает свойствами и глагола, и прилагательного, оно занимает неопределённое место в грамматической системе русского языка. Вопрос о грамматическом статусе «смешанных» частей речи был поднят в XIX веке, а в отечественном языкознании XX века эта проблема связана в первую очередь с именем В.В. Виноградова.

По мнению русиста Леонард Бэбби грамматический статус русского причастия определяется рамками трансформационной (порождающей) грамматики. Согласно теории трансформационной грамматики существуют глубинные и поверхностные языковые структуры. Базовые, глубинные категории являются исходными и универсальными. Эти исходные категории подвергаются действию трансформационного и морфологического компонентов грамматики, в результате чего они превращаются в поверхностные, присущие конкретному языку части речи. Так, Леонард Бэбби выделяет глубинную категорию глагола, которая на поверхностном уровне в русском языке представлена четырьмя глагольными частями речи: спрягаемыми формами, инфинитивом, причастием и деепричастием [1, с.177]. «Исходный глагол [знай-]v, - пишет Леонард Бэбби, - реализуется как личный глагол знает, инфинитив знать, активное причастие знающий или деепричастие зная в зависимости от «позиции» конфигурации [...[знай-]v vp] в поверхностной структуре» [1, с.180].

В.В. Виноградов называет причастие «гибридной частью речи» на основании того, что эта категория не является независимой частью речи, а совмещает в себе семантические и синтаксические свойства более базовых частей речи - глагола и имени прилагательного [2, с. 230].

Как и абсолютному большинству исследователей, нам представляется наиболее убедительной по этому вопросу традиционная точка зрения, согласно которой причастие в русском языке является формой глагола.

Трудно согласиться с утверждением о том, что причастия можно причислить к именам прилагательным. Причастия качественно отличаются от имен прилагательных. Имена прилагательные обозначают пассивный признак предмета, а причастия обозначают признак активный. Активный признак возникает в предмете благодаря его деятельности, проявлению его собственной энергии [3, с.115]. А.М. Пешковский справедливо подчеркивал, что в действии предмет «сам свой признак делает» [4, с. 84]. Пассивный же признак всегда присущ предмету, «заложенный в природе предмета» [4, с. 85]. В свое время А.А. Потебня отмечал, что в причастии «данный признак представляется зависимым от энергии, присущей предмету, но сама эта энергия не мыслится, между тем как в собственном прилагательном не мыслится и отношение к энергии. Зеленеющая трава значит не только имеющая признак зелени, как зеленая, но и имеющая его в силу того, что сама производит этот признак» [5, с. 94].

Во второй половине и конце XVII века возникают дискуссии по вопросам формообразования причастий в системе безличных предложений. Отмечаются следующие тенденции употребления причастных предложений: конструкции, обозначающие действие

определённого лица, вытесняются глагольными предложениями: предложения со значениями действия неопределённого лица вытесняются односоставными неопределённо-личными конструкциями; употребление «собственно бессубъектных» предложений возрастает.

Так, фиксируются следующие исторические тенденции: утрата формы винительного объектного, употребление причастных форм, образованных исключительно от переходных глаголов, эпизодическое употребление форм от возвратных глаголов. Отмечаются следующие тенденции употребления причастных предложений: конструкции, обозначающие действие определённого лица, вытесняются глагольными предложениями: предложения со значениями действия неопределённого лица вытесняются односоставными неопределённо-личными конструкциями; употребление «собственно бессубъектных» предложений возрастает [6, с. 42].

Лингвисты, исследовавшие русские безличные предложения с кратким причастием в позиции главного члена, считают, что употребление их в современном русском языке ограничено, и они являются «реликтовыми синтаксическими явлениями» [7, с.68]. Историками языка зафиксировано стабильное употребление этих конструкций в памятниках письменности, в то же время указывается на то, что первоначально эти конструкции были ограничены лексически: «чаще всего такие причастия образовывались от глагола писати и от глаголов приказания [8, с.10].

Л.З. Зайцев считает, что причастия - не форма глагола, а выступают по отношению к глаголу в качестве новых слов, аргументы в пользу этого положения приводятся следующие [9, с. 57]:

- 1) в результате словообразования возникает новое вещественное значение;
- 2) при словообразовании одно слово выводится из другого: рисовать - рисуемый, а при формообразовании получают равноправные формы, и их невозможно вывести одну из другой;
- 3) формы слов толкуются одинаково: кошка = кошки; воспитанный - «тот, кого воспитали», форму слова так толковать невозможно.

Таким образом, причастия являются глагольными образованиями, поскольку произвести их можно исключительно от глагольных основ.

Итак, неразрывная связь причастия и спрягаемых глагольных форм хорошо подтверждается исторически. Все изменения, происходившие в глагольной парадигме, в одинаковой мере затрагивали как спрягаемые формы, так и причастия. И причастия, и спрягаемые формы были подвергнуты воздействию категории вида.

Список использованных источников

1. Бэбби Л. К построению формальной теории «частей речи» // Новое в зарубежной лингвистике. – Вып. 15. – М.: Прогресс, 1985. – 581 с.
2. Виноградов В.В. Русский язык (Грамматическое учение о слове) Изд. 3-е. – М.: Высшая школа, 1972. – 616 с.
3. Моисеев А.И. Русский язык. Фонетика. Морфология. Орфография. – М.: Просвещение, 1980. – 240 с.
4. Пешковский А.М. Русский синтаксис в научном освещении. - М.: Учпедгиз, 1938. – 452 с.
5. Потенция А.А. Из записок по русской грамматике. – М.: Учпедгиз, 1958. – Т.І-ІІ. – 534 с.
6. Борковский, В.И. Историческая грамматика русского языка / В.И. Борковский, П.С. Кузнецов. – М.: КД Либроком, 2010. – 512 с.
7. Ломов А.М. Русский синтаксис в алфавитном порядке / А. М. Ломов: понятийный словарь-справочник. Воронеж: ВГУ, 2004. – 400 с.
8. Иванов СИ. Синтаксические функции формы на –ган в современном узбекском литературном языке: Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. - Л., 1970. – 19 с.
9. Зайцев Л.З. О некоторых морфологических особенностях причастий в современном русском языке // Вопросы русского и славянского языкознания. – Иваново, 1976. –С. 57-62.

СОПОСТАВИТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНЫХ РУССКОГО И ТАТАРСКОГО ЯЗЫКОВ

Ахметханова А.Р. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель – к.п.н., доцент, преподаватель родного языка

ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Хайруллина Ф.Х.

Имя существительное - знаменательная часть речи, существующая и неизменно функционирующая в любом языке, являясь основным средством наименования предметов окружающей действительности.

Целью данной работы станет сравнение имени существительного как части речи в русском и татарском языках, для чего будет проведен анализ основных морфологических характеристик.

Имя существительно в русском языке изменяется по родам, числам и падежам; выполняет разнообразные синтаксические роли - может быть не только подлежащим и дополнением, но и сказуемым. Категория рода состоит из противопоставленных рядов форм

и слов – женского, мужского, среднего и общего рода (примером общего рода являются слова «умница, жадина, вредина»). Число в русском бинарно - единственное число обозначает один предмет, а множественное - любое количество, большее или равное двум. Форм образования множественного числа довольно много - окончание (дом-дома), супплетивизм (ребенок-дети),

Всего в русском языке шесть падежей – именительный (книга), родительный (книги), дательный (книге), винительный (книгу), творительный (книгой) и предложный (о книге). Изменение существительных по числам, родам и падежам называется склонением и представляет собой одну из самых сложных тем морфологии русского языка.

Рассматривая имя существительное в татарском языке, отметим некоторые важные особенности, отличающие его от русского языка.

Во-первых, категория рода отсутствует в татарском языке не существует местоимений для обозначения лиц женского, среднего или мужского пола; русскому «она, он, оно» соответствует универсальное «ул», не требующее после себя особых грамматических изменений (окончаний). Существуют слова, изначально противопоставленные по роду, но сама категория в языке не выделяется (эни, эби и эти, бабай).

Во-вторых, число в татарском языке также состоит из единственного и множественного, но образуется вполне однозначно - путем добавления аффиксов – лар/лэр (нар/нэр), что значительно унифицирует систему языка и делает его более гармоничным и логичным с точки зрения изучения как неродного. Отметим, что множественное число не используется, если оно подразумевается контекстом. Например, в русском мы скажем «пять книг» (слово книги во множественном числе), а в татарском «биш китап». Также, многие существительные, не имеющие единственного числа в русском, используются в двух числах в татарском (мы говорим о парных предметах). Очки - күзлек – күзлеклэр. Ворота – капка – капкалар/

В-третьих, падежи татарского языка отличаются от падежей русского – основной (мин), притяжательный (минем), направительный (миңа), винительный (мине), исходный (миннән) и местно-временной (миндә). Как мы видим, именительный и винительный падеж в языках совпадают, но особенностью татарского языка являются практически однозначные аффиксы, которые следует учить наизусть, так как они неизменны, и категория принадлежности, отсутствующая в русском. Следует отметить, что аффиксы присоединяются в определенном порядке, что позволяет внести лексическую ясность и некоторую простоту в татарский язык. Так, с существительным порядок присоединения аффиксов следующий: корень + аффикс числа + аффикс принадлежности + аффикс падежа

китап + лар + ым + да, эби + лэр + ем + не

китапларымда – в моих книгах;

эбилэремне – моих бабушек.

В некоторых падежах происходит фонетическое слияние аффиксов принадлежности и падежных окончаний, что отражается на письме. Но порядок остается неизменным:

китап + лар + ым + (г)а

китапларыма – в мои книги, к моим книгам.

Таким образом, сравнив имя существительное в русском и татарском языках, мы пришли к выводу, что несмотря на одинаковые функции, различие исконных языковых семей оказало значительно влияние на формирование основных морфологических характеристик данной части речи. Самыми явными отличиями сравнительное языкознание считает отсутствие категории рода в татарском языке и наличие в нем не свойственной русскому категории принадлежности, выраженной особым падежом (в русском для передачи данного значения используются формы родительного падежа). Категория числа бинарна в обоих языках, но значительно отличается по способам выражения- флексии или разные формы слова в русском и аффиксы в татарском языке. Категория падежа также различается, что создает заметные отличия в синтаксисе сопоставляемых языков. Тем не менее, номинативная функция существительного успешно выполняется и в русском, и в татарском, что подтверждает уникальность и полноценность каждого языка.

Список использованных источников

1. Замалетдинов Р.Р., Саттарова М.Р., Сафонова С.С. Сопоставительная грамматика русского и татарского языков. Морфология / авт.-сост.: под ред. проф. Р.Р. Замалетдинова. – Казань: Изд-во Казан. ун-та, 2017. – 180 с.

2. Асадуллин А.Ш. Знай татарский ты язык, знай и русский ты язык. -Казань: Мэгариф,1997-100с.

3. Гильманов Д.Ш. Особенности введения русскоязычных детей в разговорную татарскую речь на уроках в школе. //Психологическая наука и образование №4, 1997 с.51

ЗНАЧЕНИЕ ЯЗЫКА В СОВРЕМЕННОМ ОБЩЕСТВЕ

Галлямова Р.И. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – к.п.н., доцент, преподаватель иностранного языка

ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Зубцова Л.К.

Духовное состояние общества, культура личности – тесно связаны между собой на протяжении всей истории развития человечества. В связи с этим, возникновение и

формирование языка как средства коммуникации между людьми отражает речевую культуру носителей языка. Так как функционирование общества не может происходить без языка, то и язык не может существовать вне общества. Процесс модернизации, становления и развития современного общества, обогащение его сознания совершенствуют и усложняют все формы и виды человеческого общения, что ведет к эффективной межкультурной коммуникации в рамках инновационного подхода в использовании непосредственно самого языка, который представлен в рамках: от устного - к письменному общению; от непосредственно бытового - к деловому, официальному, научному и т. д. Помимо общения в пределах определенного коллектива, народа, нации, возникает межнациональное общение, которое особенно можно увидеть в национальных республиках на примере двустороннего двуязычия, где носители русского языка знают и используют местные языки.

В связи с тем, что межкультурная коммуникация является неотъемлемой стороной духовной культуры общества, возникает повышенный интерес к проблеме довольно низкой культуры в сфере общения. Приучаясь к смысловой однозначности, люди утратили способность понимать разные значения слов, видеть степень их соответствия действительности.

Современная речь отражает неустойчивое культурно-языковое состояние общества, балансирующее на грани литературного языка и жаргона. Остро встал вопрос о сохранении литературного языка, о путях его дальнейшего совершенствования согласно изменениям контингента носителей.

В связи с информатизацией многонационального полилингвального общества необходимо владение умениями и навыками межкультурной коммуникации, т.е. совершенствование речевого общения – неотъемлемая задача человечества. Это выражается в активизации лексико-грамматических структур языка, его фонетического строя, умении понимать и чувствовать собеседника. Знание лексических единиц, грамматических конструкций языка позволяет не допускать ошибок в построении предложений, совершенствовать произношение; уметь отбирать наиболее подходящие для каждого случая слова и конструкции. Каждый язык обладает своим набором единиц, своими правилами их организации. Присутствуя в сознании носителей языка, они определяют возможности взаимопонимания людей в процессе речи.

Помимо этого, базовыми функциями языка являются общение, познание и воздействие. Каждое новое поколение, каждый представитель конкретного этноса,

осваивая язык, приобщается через него к коллективному опыту, коллективному знанию об окружающей действительности, общепринятым нормам поведения, отвергаемым или принимаемым народом оценкам, социальным ценностям. Следовательно, язык оказывает существенное влияние на опыт конкретного индивида, его поведение, культуру, а все сферы жизнедеятельности человека подвержены воздействию литературного языка.

Таким образом, эффективность существования в немалой степени зависит от того, в какой языковой среде проходит жизнь человека, как он освоил родной язык. На основе этого, можно сделать вывод о качестве человеческого общения. Это:

- усвоение (знание) языка всеми говорящими;
- широкий спектр языка, охватывающий внешний и внутренний мир человека.

Литературный язык характеризуется широтой своего применения. Он используется в производственной и научной, публицистической и художественной, официально-деловой и бытовой сферах. Широкое понятие культуры непременно включает в себя то, что называют культурой общения и речевого поведения. Чтобы владеть ею, важно понимать сущность речевого этикета. Осознание норм общения и речевого поведения полезно всем, а особенно людям тех профессий, которые связаны с речью: работники сферы обслуживания, менеджеры, врачи, юристы, педагоги и т. д. Выбор наиболее уместных выражений речевого этикета формирует основные правила вступления в коммуникацию.

Речевой этикет многогранен и обладает некоторыми существенными признаками:

- неписанные требования общества к употреблению знаков этикета;
- выполнение речевой функции (воздействие);
- связь речевого этикета с категорией вежливости;
- составная часть культуры поведения и общения человека и др.

Таким образом, значение языка в жизни людей огромно, а целесообразное использование всех его многочисленных функций просто необходимо как для человечества, так и для модернизации общественного строя.

Исследуя отношения языка и общества в рамках экономического, социального и общекультурного прогресса, мы можем сказать, что язык определяется как средство человеческого общения, а развитие общества происходит наряду с формированием коммуникативных навыков в жизни народа, так как языку свойственны познавательная и речевая функции. Но связь языка и общества многообразнее, сложнее; она может проявляться и во влиянии языка на общество.

Исходя из вышесказанного, мы можем отметить огромное воздействие языка на совершенствование общества, их тесную взаимосвязь, а также отражение важнейших моментов в жизни народа благодаря развитию языковой культуры.

Список использованных источников

1. Костомаров, В.Г. Наш язык в действии. Очерки современной русской стилистики / В.Г. Костомаров. – М.: Гардарики, 2005. – 287 с.
2. Крысин, Л.П. Язык в современном обществе / Л.П. Крысин. – М.: «Просвещение», 2012. – 192 с.
3. Радбиль, Т.Б. Основы изучения языкового менталитета [Текст]: учебное пособие / Т.Б. Радбиль. – М.: Флинта; Наука, 2010. – 328 с.
4. Радугин, А.А. Русский язык и культура речи / А.А. Радугин. – М.: ИНФРА – М., 2004. – 250 с.
5. Чарыкова, О.Н. Основы теории языка и коммуникации [Текст]: учебное пособие / О.Н. Чарыкова, З.Д. Попова, И.А. Стернин. – М.: Флинта; Наука, 2012. – 312 с.
6. Шор, Р.О. Язык и общество / Р.О. Шор. – Изд-во «Либроком», 2015. – 162 с.

СИМВОЛИКА ЗАГЛАВИЯ ПЬЕСЫ М.ГОРЬКОГО «НА ДНЕ» И ПОВЕСТИ А.И. КУПРИНА «ЯМА»

Каргина А.А., Идиатуллина Л.Ф., ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель русского языка и литературы
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Морозова А.С.

В первом десятилетии XX века в русской литературе было создано два произведения, созвучных своими заглавиями. Но при подробном изучении понимаем, что эта схожесть не случайна.

Пьеса Максима Горького «На дне» вышла в свет в 1902 году. Она была написана специально для труппы Московского художественного общедоступного театра. Сама пьеса имеет очень интересную и непростую судьбу: она пережила запреты, цензуру и даже сейчас, на протяжении стольких лет, не умолкают споры о ее идейном содержании. Эту драму критиковали и восхваляли, но никто не был к ней равнодушен. Создание пьесы «На дне» было очень трудоемким, писатель начал её в 1900 году, а закончил только спустя два года.

Горький придумал несколько вариантов заглавия для своей пьесы: «Ночлежка», «Без солнца», «Дно», «На дне жизни», но выбрал самое глубокое и идеально подходящее по смыслу – «На дне». Где дно, по «Словарю русского языка» С.И. Ожегова, – это не только нижняя часть углубления, выемки, но и среда деклассированных, опустившихся людей [3; 213]. Первая авторская ремарка, описывающая ночлежку Костылёва, нам даёт понять, что заглавие подразумевает «дно» общества, где оказались герои данной драмы.

Повесть А.И. Куприна «Яма», ее первая часть, увидела свет в 1909 году в сборнике «Земля». Публикация вызвала самые разнообразные и противоположные критические отзывы. Некоторые из современных Куприну критиков с восторгом встретили повесть. Но положительным оценкам противостоят и иные мнения.

Интересна трансформация топонима Ямская в Яму в повести. «Давным-давно, задолго до железных дорог, на самой дальней окраине большого южного города жили из рода в род ямщики – казенные и вольные. Оттого и вся эта местность называлась Ямской слободой, или просто Ямской, Ямками, или, еще короче, Ямой» [2; 5]. Краткая форма Ямской слободы очень символична. Если посмотрим на значение этого слова в «Словаре русского языка» С.И. Ожегова, то мы увидим, что яма – это углубление в земле, например, помойная яма [3;1197]. Даже герой повести Ярченко, говоря о Ямской, употребляет этот эпитет «...вам непременно, надо, как пьяным скотам, полезть в помойную яму» [2; 48]. Потому что «к концу XIX столетия обе улицы Ямы – Большая Ямская и Малая Ямская – оказались занятыми сплошь, и по ту и по другую сторону, исключительно домами терпимости» [2; 5].

Как видим, значение заглавий повести А.И. Куприна и М. Горького синонимично в данном контексте.

В ночлежке оказываются опустившиеся люди, им падать ниже некуда: у них нет семьи, дома, привязанностей, у многих даже нет имён. Героями пьесы становятся люди, в большинстве своем имеющие только прозвища: Пепел, Клещ, Актер, Кривой зуб, Татарин. Те, кто еще не до конца опустился, помнят свои имена. Актер носил имя Константин, он помнит даже свой сценический псевдоним – Сверчков-Заволжский. Все обитатели дна откуда-то «упали», все они «бывшие»: бывший актер, бывший работник телеграфа, бывший скорняк... жизнь бросила их на самое дно, им больше нечего делать, кроме как пить, петь тюремные песни, играть в карты

Оказавшись в «Яме», люди также теряют свои имена, которые становятся известны лишь после смерти. Так произошло с обитательницами дома терпимости Анны Марковны Шойбес. Сусанна Райцына, оказавшись в доме терпимости, становится Женькой, Лукерья – Тамарой, а Ирина Воценкова – Любой. Со сменой имен стирается личность человека. Эти женщины превращаются в живой товар, который «внимательно и долго, иногда с грубой поспешностью выбирают... и знают наперед, что никогда не встретят отказа» [3; 8]. Женщины с равнодушной готовностью, с заученными профессиональными движениями удовлетворяют, как машины, желания мужчин. По мнению А.И. Куприна, публичная женщина превращается в общественный сосуд, клоаку для стока избытка городской похоти.

Если сравнить эти два произведения и их значения, то можно понять, что дно и яма это одно и то же состояние общества. Герои «На дне» и «Ямы» – это люди, которые не видят выхода из ситуации, застрявшие на одном месте, не имеющие целей и ничего не делающие, чтобы изменить ситуацию в лучшую сторону.

В пьесе «На дне» основными виновниками своего положения становятся сами люди и их ошибки. Жители ночлежки не пытаются найти выхода из ситуации и сделать свою жизнь хотя бы немного лучше, никого не смущает ни грязный ситцевый полог, ни некрашенная и грязная мебель, изодранные картонки, куски клеенки и рваное тряпье. Можем сделать вывод, что эти люди привыкли к такой жизни, а уборка становится причиной скандалов и споров в ночлежке. С появлением Луки жители ночлежки обретаю луч надежды на изменение жизни в лучшую сторону. В каждом ночлежнике Лука видит человека, суть личности. Спившийся Актер получает надежду на излечение от алкоголизма, вор Васька Пепел задумывает уехать в Сибирь и начать там новую жизнь. Анне Лука дает утешение. Но с внезапным исчезновением Луки надежды ночлежников рухнули. Главной причиной невозможности выбраться со дна является их бездействие. Они ждут чуда, словно все произойдет само собой. У жителей ночлежки раньше был шанс выбраться и начать новую жизнь, но они настолько долго находятся в этом месте, что стали его пленниками. Теперь им остается только жить иллюзиями и несбыточными надеждами.

Пьеса «На дне» заканчивается трагически. Актер понимая, что никогда не сможет найти бесплатную лечебницу для алкоголиков, вешается на пустыре. Он покончил с собой, потому что понял, что спасения ему нет. Безусловно, особую и главную роль в этой пьесе играет ее финал. Именно здесь окончательно рушатся жизни всех ночлежников. Финал показывает нам безвозвратную деградацию даже тех героев, которые подавали хоть какие-то надежды на возрождение души и начало новой жизни.

Также и в повести «Яма»: у героини Любы появляется шанс на новую жизнь, когда Лихонин выкупает ее паспорт и занимается ее образованием. Но, несмотря на все его попытки вернуть девушку в социальную жизнь, она возвращается в дом терпимости. Печальная участь ждет и других девушек дома терпимости. Женька, заразившись сифилисом от клиента, пользуясь этим, начинает мстить мужчинам. Только гимназиста, влюбленного в неё, она жалеет. После чего вешается на шнурке от корсета, оставив записку, в которой сообщает, что умирает не только из-за болезни, но и от того, что все подлецы и жить ей очень гадко.

Паша впадает в беспамятство, после чего ее определяют в сумасшедший дом. В лечебнице девушка умирает. Тамара исчезает из города со своим любовником-вором. В драке погибает ещё одна проститутка – девушка по прозвищу Манька Маленькая.

Таким образом, мы понимаем, что единственным способом выбраться из ямы является кладбище.

Что же касается хозяйки дома, то и ей приходится спасаться бегством. Смерть Жени и недуг, которым она наградила десятки клиентов, а среди них есть и важный чиновник, – все это привело к большому скандалу.

Оба эти произведения гениальны, ведь они затрагивают очень важные темы, как ценность жизни, человек и общество, любовь за деньги, о которых многие молчат лишь потому, что боятся реакции окружающих. Не зря А.И. Куприн первым осмелился задеть столь болезненную тему социального общества. В обществе порыв автора не оценили, произведение назвали порнографическим, на издательство даже подали в суд. Общественный строй во все времена видит то, что желает видеть. Куприн все же ответил критикам: «Я убежден, что свое дело сделал. Проституция – это еще более страшное зло, чем война, мор, голод. Войны проходят, но проституция живет веками».

Список использованных источников

1. Горький М. На дне / М. Горький. – М.: Эксмо, 2008. – 96 с.
2. Куприн А.И. Повести и рассказы 1914-1927 / А.И. Куприн. – М.: Издательство «Правда», 1982. – 464 с.
3. Ожегов С. И. Словарь русского языка / С. И. Ожегов. – М.: «Оникс 21 век» «Мир и образование», 2004. – 1200 с.
4. <https://www.syl.ru/article/360471/povest-aleksandra-kuprina-yama-kratkoe-soderjanie-kritika#image2143442>

РЕЦЕПЦИЯ СТИЛИСТИКИ РУССКИХ ПИСАТЕЛЕЙ И ПОЭТОВ В ИНТЕРНЕТ-МЕМАХ

Корнилов Н.Г. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель русского языка и литературы

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Ягудина Л.И.

В век информационных технологий Интернет-пространство стремительно завоевало прочные позиции во всех сферах общества (социальной, культурной, политической, экономической), а социальные сети стали неотъемлемой частью повседневной жизни каждого человека: именно посредством них осуществляется коммуникация, усваиваются новые знания и транслируется опыт людей в разных областях. Русский филолог и культуролог Михаил Бахтин в своей работе «Народная культура Средневековья и

Ренессанса» (1990) приводит очень интересную мысль, сравнивая интернет-общение с карнавальной жизнью Средневековья. Для Бахтина виртуальное общение – это тот же карнавал, который характеризуется «выходом за пределы официальных правил и оформляется особым игровым образом» [1, с. 258].

Игровой компонент в виртуальном общении, как правило, связан с использованием языковых средств, которые нацелены на создание комического эффекта. В качестве такого специфического источника комизма лингвисты рассматривают интернет-мемы, которые на данный момент активно функционируют в Интернет-среде.

Интересно заметить, что интернет-мемы являются совершенно новым источником передачи юмора и информации: они возникли только в первом десятилетии XXI в. и лавинообразно распространились по всей Сети. Понятие «мем» было впервые введено Ричардом Докинзом в 1976 году. Ученый сравнивал мем с геном, который может передавать и хранить культурную информацию [3]. Сейчас мемы используются практически везде: в рекламе, литературе, музыке, искусстве. В качестве примера предлагаем обратить внимание на следующие текстовые мемы, популярные в литературных контентах (Рисунок 1, Рисунок 2).

Особенность мемов в том, что понять его может лишь тот адресат, который «включен» в контекст и имеет определенные предварительные знания. В данном случае, чтобы понять мем, изображенный на Рисунке 1, нужно знать содержание первых глав эпопеи Л.Н. Толстого «Война и мир» (Андрей Болконский, находясь в салоне Анны Шерер, среди всей интеллигенции Петербурга рад видеть не свою жену Лизу, не других знатных гостей, а Пьера Безухова, друга, который недавно прибыл из-за границы). Мем, представленный на Рисунке 2, отсылает адресатов к стилистике и манере повествования Толстого, которая заключается в подробности, авторских философских отступлениях, внимании к деталям.



Рисунок 1



Рисунок 2

Действительно, мем в довольно сжатом виде способен передавать информацию об источнике, либо о целом культурном или историческом событии. На данный момент в Сети встречаются разные виды мемов (в зависимости от того, какое содержание они представляют). Выделятся текстовые, креолизованные мемы, мемы-изображения, медиамемы, демотиваторы и пр. Особую популярность они приобретают среди подрастающего поколения, так как помогают в сжатом и комичном виде представить нужную информацию.

Мы предполагаем, что интернет-мемы можно использовать при изучении классических произведений в рамках занятий по литературе (в качестве дополнительного визуального источника). Гипотезу нашего исследования подтвердило и анкетирование, которое нами было проведено среди студентов 1-3 курсов Набережночелнинского технологического техникума. 93% респондентов знают, что такое мемы, а 26% опрошенных даже пытаются выступать в роли авторов и создателей такого способа передачи информации. 99% респондентов ответили, что с помощью мемов сложная и объемная информация запоминается проще и быстрее.

Это связано, в первую очередь, с тем, что современное поколение обладает фрагментарным, «клиповым» [2] мышлением, которое характеризуется особым способом восприятия информации. Андрей Подольский, кандидат педагогических наук МГУ, провел эксперимент, в котором ясно изложил особенности восприятия подростками разного рода информации. Ученым были сформированы две экспериментальные группы студентов. Первой группе предложили прочитать текст, а второй показали видеоролик с аналогичным содержанием. Уровень понимания у второй группы значительно превышали показатели понимания первой группы, которой информация была преподнесена традиционным способом. Видеоматериал полностью превзошел и заменил текст.

Современный мир предъявляет совершенно иные требования к процессу и результату обучения, а традиционное знание, сконцентрированное в учебнике, перестает быть единственным источником картины мира школьников и студентов. Поэтому в своем исследовании мы предлагаем визуально разнообразить процесс обучения, предоставив литературные мемы разных видов, отобранные из Интернета, а также представить свои мемы, созданные после прочтения произведений русских классиков.

Список использованных источников

1. Бахтин М.М. Творчество Ф. Рабле и народная культура Средневековья и Ренессанса / М.М. Бахтин. – Москва: Художественная литература, 1990. – 543 с.
2. Михайлов В.А. Особенности развития информационно-коммуникативной среды современного общества [Электронный ресурс] / В. А. Михайлов, С. В. Михайлов. –

Режим доступа: http://russcomm.ru/rca_biblio/m/mihaylov-mihaylov.shtml (дата обращения: 15.03.2020).

3. Докинз Р. Эгоистичный ген / Ричард Докинз; [пер. с англ. Н. Фоминой]. – Москва: АСТ: CORPUS, 2013. – 509 с.

ИССЛЕДОВАНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ ЭБОНИКСА НА МАТЕРИАЛЕ ПЕСЕН АМЕРИКАНСКОГО РЭПА

Мальшев С.Д. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель гуманитарных дисциплин

ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Нурмухаметова Л.Р.

«Эбоникс» или Афроамериканский английский – самый распространенный вариант американского английского. Афроамериканский диалект, как и другие американские диалекты, является систематическим вариантом языка, с особым набором правил, отличающийся от других диалектов лексикой, грамматической и фонетикой. Термин «Эбоникс» (черный – «ebony», звуки – «phonics») возник в городе Окленд в 1996 году [Арнольд 1999: 65].

Рассмотрим наиболее часто встречающиеся лексические приемы, которые встречаются в текстах рэп-исполнителей и тем самым, определим какие приемы создают основные образы представителей этой культуры:

Метонимия:

1. Gm crawlin` 911 I Porsched out» – «Я вылезая из Порше 911» – спортивный легковой автомобиль компании «Porsche».

2. «All like Mark Twain, Jay Gatsby, I park things, Rolls-Royce» – «Как у Марка Твена, Джей Гэтсби, я паркую штучки, Роллс Ройс» – британская марка, которая специализируется на выпуске автомобилей класса люкс;

3. «Allow me to introduce you to my CL Mercedes, it`s a star-studded event when I valet park» – «Позвольте мне представить вас моему «Мерседесу» CL, Моя парковка, как светское мероприятие». CL Mercedes – серия автомобилей немецкой автомобильной марки. CL – классы имеют мощные двигатели, и более спортивный внешний стайлинг;

4. «Get back, gimme room, room! DB9 like vroom, vroom!» – «Я возвращаюсь, освободи место-место! DB9 такой врр-врр!» – Aston Martin DB9 – автомобиль класса Gran Turismo;

5. «A Chandon sipper, nigga? – «Пьющих «Шандо», друг? – Chandon – один из крупнейших мировых производителей шампанского;

6. «What up Jeezy, what it do? You remind me of us in early '92» – «Как ты Jeezy? Как дела? Ты напоминаешь мне начало 92-ого!» – Jeezy как и Jay-Z раньше занимались торговлей наркотиков;

7. «Got a thing for nickel plated nines, Mac-11 – здесь имеется в виду пистолет Smith and Wesson с патронами 9-мм калибра; MAC-11 – американский автоматический пистолет;

Для представителя рэп-культуры, наличие автомобиля является совершенно обычным делом. Для них очень важно осознание своего превосходства над другими. Именно указание их отличительных признаков, некоторых деталей и отличает их от других людей, тем самым, показывая свой статус в обществе.

Криминальный мир – одна из главных тем американского рэпа, где происходили разборки, продажа наркотиков, грабежи, хулиганство: «У меня семь пистолетов 11 калибра и восемь 48; Я равнодушен к никелированным 9-мм, я нажимаю на курок Mac-11, будто выжимаю лайм»;

Таким образом, с помощью этих стилистических приемов создается довольно четкий образ преступника, нарушающего законы, а машины и оружие – символы значимости, статуса, силы [Арнольд 1973: 100].

Аллюзия:

1. «The 03 Bonnie and Clyde, Nov` and B» – Бонни Паркер и Клайд Бэрроу – знаменитые американские грабители, влюбленная пара, которые действовали во время Великой депрессии. Рэп-исполнители очень часто отождествляют себя с этой парой.

2. «I can do for you what Martin did for the people» – главный герой сравнивает себя с Мартином Лютером Кингом, который стал иконой в истории американского прогрессивизма и был великим лидером движения за гражданские права.

3. «Sippin` from the cup, Till it runneth over Holy Grail»

«Holy Grail» – Святой Грааль – согласно мифологии, это чаша, которая служила Иисусу Христу. Испивший из этой чаши избавляется от болезней, получает прощение грехов и вечную жизнь. Людей же корыстных, нечестных Чашей Грааля может привести к несчастьям, и даже гибели. В данном случае, Святой Грааль – известность, слава. Известность может тебя воодушевить, в тоже время, и погубить.

4. «Goddammit I like it, Bright lights is enticing but look what it did to Tyson» – «Черт, мне так это нравится, Свет софит притягательный, но посмотри, что он сделал с Тайсоном...». Майкл Джерард Тайсон – американский боксёр, Олимпийский чемпион в первом тяжелом весе. Однако за пределами ринга обвинялся в нападении, позднее закончил спортивную карьеру и стал употреблять алкоголем.

5. «Like MJ doctor, they killin` me, propofol, I know they hope I fall...» – «как врач Майкла Джексона, они убивают меня, пропофол, я знаю, они думают, что я отступлюсь». Пропофол – внутривенное снотворное средство. По официальной версии, именно грубая небрежность врача убила М. Джексона.

Эти примеры аллюзии, подтверждают преступный образ представителей этой культуры. Так как криминальный мир является их средой, миром, и вполне объясняется их сравнение с известными личностями, живущие «сладкой» жизнью.

Сравнения и метафоры:

1. Comin` down, drippin` candy on the ground. It`s that Yonce ;
2. Princess cut diamonds like on my Disney;

Вышеприведенные метафоры говорят о значении «красивой» жизни для исполнителя: Это я Yonce в ярко-красном автомобиле, бриллианты с огранкой «принцесса», как у Диснея;

Следующие примеры гиперболы создают образ превосходства исключительности:

1. I sneezed on the beat and the beat got sickah! – досл. : «Я «чихнул» на бит и он заболел»;

2. I am a god, Hurry up with my damn massage;

Чувство превосходства, исключительности присущи каждому рэперу: «Я чихнул на бит и он заболел; Я Бог, поспеши с этим массажем».

Частое использование известных брендов, марок одежды:

1. Partner lemme upgrade u, Audermarspiguet you – производитель часов класса «люкс»;
2. These Chanel bags is a bad habit – итальянский дом моды;
3. Got the Cucci costume with the Fubu – знаменитые марки одежды, популярные в хип-хоп среде;

4. Got a black card that let Saks have it – один из известнейших магазинов элитной дизайнерской одежды в Америке;

5. I am coming down dripping Phantom on the ground – автомобиль представительского класса;

Наиболее часто употребляющимися лексическими стилистическими особенностями являются аллюзия, метонимия, метафора, гипербола. Тема денег, богатства, красивой жизни также четко прослеживается в текстах песен: «You ain`t about that life – ты не живешь этой жизнью, to feel some type of way – чувства, которые не можете описать, low key – скрывать, умалчивать; bands/racks – тысячи долларов 100 bands on my wrist – 100 тысяч долларов на моем запястье, ice – бриллианты, to get turnt/ to get lit – веселится, boogie-человек с изысканным вкусом, whip- автомобиль, link up with friends – собираться с друзьями, shoot me da addy - скинь мне свой адрес.

Частая ссылка на влиятельных людей, знаменитые бренды, известные географические места свидетельствуют о том, что главной целью в жизни многих рэперов является финансовое благосостояние и наслаждение теми благами, которые эти деньги дают.

Изучив лексическую сторону песен, были выявлены три главных образа исполнителей: образ самоуверенного и самовлюбленного парня, который ощущает свое превосходство над другими и исключительность. Второй образ – образ преступника, который постоянно нарушает законы, торгует наркотиками и образ «знаменитости», «звезды», который проживает богатую, красивую жизнь. Часто, в текстах песен встречаются известные имена, эксклюзивные марки машин, оружия. Прочно заняла свое место тема богатства, денег, наслаждения. Это свидетельствуют о том, что рэп-исполнители причисляют себя к элите, «сливкам» общества, и главная их цель – жить красиво.

Эбоникс – свидетельство своего ощущения, жизненного опыта афроамериканцев, где огромную роль играют их культура, настроение, традиции. И можно сделать вывод, что «Эбоникс» – это диалект, со своими правилами, который на протяжении многих лет является источником заимствования многих лексических единиц в современный английский язык.

Список использованных источников

1. Арнольд И.В. Лексикология английского языка / И.В. Арнольд. – М. : Высшая школа, 1973. – 306 с.
2. Арутюнова Н.Д. Язык и мир человека / Н.Д. Арутюнова. – М.: Школа «Русская культура», 1999 – 812 с.

ИЗУЧЕНИЕ ОМОНИМОВ И ИХ ПРОИЗВОДНЫХ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ЛЕКСИКИ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Маркова А.Д.

ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель английского языка

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Морозова Л.Л.

Английский язык чрезвычайно богат омонимами, связано это с его историческим развитием. Омониимии подвержены все части речи, что вызывает немалые языковые трудности, так как, являясь омонимичными словами в одном языке, данные слова могут и не быть ими в другом, имея совсем другую семантическую структуру. Для того чтобы разобраться в подобных подводных камнях омониимии, следует изучить работы как зарубежных, так и отечественных лингвистов, например: Ахманова О.С.[1], Малаховский Л.В. [2], Gunzburg R.S.[5], Ulman S. [6] и др.

В процессе изучения английского языка многие могут столкнуться с различными языковыми трудностями, так как некоторые неоднозначные моменты в языке не изучаются вовсе, или же отсутствуют в образовательной программе. Так, одна из трудностей, которая встречается всем без исключения, это - омонимы, одинаковые по написанию или звучанию слова - омонимы, которые, ко всему тому же, могут иметь совершенно разный смысл. Изучая свой родной язык, мы не всегда обращаем внимание на изучение употребления омонимов, полагаясь в основном на языковую интуицию или догадку. Однако начиная изучать иностранный язык, нам все же приходится столкнуться с ними. Зачастую предложения, тексты или целые книги с омонимами ставят нас в тупик, так как перевод каждого слова по отдельности не помогает понять смысл предложения, текста, книги в целом. В процессе коммуникации необходимо не только правильно выбрать содержание, но и облечь его в подходящую языковую форму. Один из пунктов, по которому оценивают уровень владения английским, языком, это наше умение строить речевые высказывания.

Успешность речевого действия напрямую зависит от знания грамматики языка и лексических особенностей языковых единиц. Значит, для решения этой задачи необходим большой запас лексики. Вероятно, поэтому в последнее время всё чаще предпринимаются попытки иным образом систематизировать языковой материал, и не последнее место здесь занимает метод, ориентированный на знакомство с толково-словообразовательными гнездами, что особо актуально и продуктивно в отношении введения омонимичных пар в наш лексический запас. Исследование словообразовательных гнезд приобретают особую популярность, связано это в первую очередь с тем, что словообразовательное гнездо как

комплексная структурированная единица языка позволяет изучить слово в разных его аспектах [4].

Рассмотрим словообразовательное гнездо с вершиной «flat», для рассмотрения будет взята пара полных омонимов: flat I [flæt] - квартира и flat II [flæt] - плоскость: 1) So much space after our little flat - Так много места, по сравнению с нашей квартиркой; 2) To me it's a flat plane, on top of which you move around - Для меня же - просто плоскость, по которой ходишь ты [7].

Прежде чем перейти к описанию производных слов гнезда необходимо проанализировать семантическую структуру исходных слов омонимов.

Существительное flat I имеет несколько лексико-семантических вариантов значения: flat I - 1) квартира (расположенная на одном этаже): flat building-многоквартирное здание; 2) мн.ч. flats - дом, состоящий из нескольких таких квартир: prefab flat block - панельный многоквартирный дом; 4) редк. Этаж [7].

Возможно также образование устойчивых словосочетаний, так называемых идиоматических выражений, где омоним I flat [flæt] - квартира образует значения, выходящее за его первоначальное, знакомое семантическое значение. Например: «flat» как существительное имеет значение «шина» и образует такие выражения как: to have a flat - спускать шину; to change a flat - заменять шину, to fix a flat – чинить спущенную шину, в данном случае необходимо обратить внимание на перевод данного словосочетания и не переводить «flat» как «квартира», не проверив удовлетворяет ли данный перевод, в первую очередь, контексту языковой предложения [7].

Flat I как глагол имеет следующее значение: 1) квартировать, снимать квартиру обыкновенно, совместно, в складчину - flat together.

Существительное flat II так же имеет несколько лексико-семантических вариантов значения: flat II: 1) плоскость, плоская поверхность: the flat of the hand – ладонь; 2) фаска, грань; 3) отмель; 4) мн.ч. (flat)s - плоские туфли; 5) AmEng шляпа с плоскими полями.

Прилагательное flat II имеет весьма широкий спектр значений: 1) плоский (прилаг.): flat as a pancake - плоский как блин, flat dick - плоское блюдо; 2) выдохшийся, безвкусный (о пиве, газированной воде и т. п.): flat beer - выдохшееся пиво; 3) блёклый (о цвете); тусклый (о краске); матовый: flat enamel - матовая эмаль; 4) прямой, ясный, определённый, категорический: flat denial - категорический отрицание, flat denial - окончательный отказ, flat denial - полное опровержение.

Кроме того, слово может функционировать в составе устойчивых словосочетаний: sharps and flats - жулики и простаки; flat speech - скучная речь [7].

Flat II как глагол имеет следующие лексико – семантические варианты значения: 1) замереть (о звуке); 2) матировать лакокрасочное покрытие; 3) автом. выпрямлять; выравнивать; разглаживать.

Вершина «flat» также может выполнять функцию наречия, в данном случае оно не имеет четкой семантической привязки к одному из элементов омонимичной пары, оно несет в своем значении оттенок категоричности, окончательности решения: that is / that's flat - 1) это окончательно; 2) коротко и ясно; 3) это мое последнее слово; 4) решено: I'm not coming, and that's flat! - Я не приду, и это мое последнее слово! He isn't going and that's flat - Он никуда не едет и точка.)

Слово «flat» II в значении «плоскость» является базой для большого количества сложнопроизводных прилагательных.

Некоторые, из которых используются при описании каких-то функциональных параметров: flat - footed - страдающий плоскостопием: Most likely we're looking for a flat-footed male - Скорее всего мы ищем человека с плоскостопием; flat-bedded - горизонтально напластованный.

Интересен тот факт, что flat-footed может переводиться и как «загнанный в угол, пойманный врасплох», то есть его значение может удаляться от семантического: I don't want to be caught flat-footed by Dr Lense - Я не хочу быть захваченным врасплох доктором Ленс; I don't want to get caught flat-footed again - И я больше не хочу оказаться загнанным в угол [8].

В американском варианте английской (AmEng) разговорной речи, семантика данного прилагательного видоизменяется и происходит улучшение значения, например: flat-footed - это «твердо стоящий на ногах, решительный», а не «страдающий плоскостопием».

Хотя, если взять слово flat-head (BrEng) - проstack, недалекий, где «flat» несет в себе отрицательное значение, и буквальное значение как «плоская голова», что означает отсутствие интеллекта. Слово «flat» II – образует лексические единицы с лингвокультурным компонентом в значении: flatheads - «плоскоголовые», американские индейцы из племени чинук [8].

Помимо сложнопроизводных прилагательных в словообразовательном гнезде присутствуют производные слова, образованные вследствие добавления уменьшительно-ласкательного суффикса к основе. В нашем случае такие слова есть как для I, так и для II значения гнезда омонимов с вершиной «flat». Например: flatlet (I) - квартирka, flats-flatties II - шлепанцы (обувь с маленьким каблучком, почти на плоской подошве) [7].

Словообразовательное гнездо омонимов с вершиной «flat» весьма разнообразно. Большинство слов сложнопроизводные, хотя есть и те, что образовались путем обычной суффиксации. Омонимичная вершина «flat» привносит дополнительные оттенки значения,

поэтому определить какой омоним из вышеуказанной пары вам встретился можно лишь исходя преимущественно из контекста языковой ситуации.

Таким образом, можно сказать, что один из элементов в паре омонимов всегда будет доминировать и активнее участвовать как в словообразовательном процессе, так и в речевой деятельности. Явление омонимии встречается очень часто и его проявления в языке многогранны. Рассматривая пары омонимов можно отметить схожие способности в присоединении словообразовательных единиц (приставок, суффиксов) участвующих в словообразовании производных слов от омонимов. Производные слова имеют разнообразную семантику, не всегда сохраняя связь с исходными словами. В процессе изучения лексики английского языка следует сделать акцент на систематическое изучение словообразовательных единиц, участвующих в процессе образования производных слов от омонимов, что позволяет обогатить словарный запас и активизировать запасы пассивной лексики.

Список использованных источников

1. Ахманова О.С. Лексикология английского языка. — М.: Книга, 1966. – 230с.
2. Малаховский Л.В. Словарь английских омонимов и омоформ: Ок.9000 омонимических рядов. — М.: Рус. яз., 1995. – 624 с.
3. Новый англо-русский словарь: Ок.160000 слов и словосочетаний/ В.К. Мюллер, В.Л. Дашковская, В.А. Каплан и др.- 4-е изд., стер. - М.: Русский язык, 1997. - 880 с.
4. Плотникова Г.Н. Работа со словообразовательными гнездами при обучении русскому языку иностранных студентов-филологов. [Электронный ресурс]. URL: journals.usru.ru/ attachments /article/98/педобразование_2012_2 (дата обращения 21.11.2017)
5. Ginzburg R. S. A Course in Modern English Lexicology.-М.: Vyssaja skola, 1966 – 269р.
6. Ullmann S. Words and their use. N.Y. Philosophical Library, Inc., 1951.-110 p.
7. Онлайн словарь Woord Hunt. [Электронныйресурс].URL: <http://woordhunt.ru/word/sound> (дата обращения: 22.12.2017).
8. Онлайн словарь Etymology Dictionary. [Электронныйресурс].URL: <https://www.etymonline.com/> (дата обращения: 23.12.2017).

СЛОВО О ЖИВОТНЫХ В РУССКОЙ ФРАЗЕОЛОГИИ

Мельникова А.Н. ГАПОУ «КПК» г. Казань

Научный руководитель – преподаватель русского языка и литературы

ГАПОУ «КПК», г. Казань,

Минина Л.Б.

Фразеологизмы – это душа каждой культуры. Они передаются из уст в уста, от поколения к поколению. Знакомство с фразеологией позволяет лучше понять историю народа, его отношение к человеческим достоинствам и недостаткам, специфику мировоззрения. Использование фразеологических оборотов делает нашу речь образной, меткой, выразительной, яркой. Но всегда ли мы знаем происхождение этих оборотов, всегда ли правильно употребляем их? Почему большинство из них связано с животными: как с гуся вода, как баран на новые ворота, как собака на сене, где собака зарыта, волк в овечьей шкуре?

В далекие времена между людьми и животными существовала тесная связь, наши далекие предки верили, что между ними есть родство. Животные играли большую роль в жизни человека, некоторые из них считались священными. Наблюдая за животными, человек замечал в их повадках отражение своих качеств характера и манеры поведения.

На наш взгляд, все это и породило большое количество фразеологизмов, связанных с животными. По мнению Марии Вознесенской, кандидата филологических наук, существует 24 образных выражения, связанных с мухой. И по этим фразеологическим оборотам можно составить портрет этого насекомого. Рассмотрим некоторые из них.

Представление о размерах мухи лежит в основе выражения делать из мухи слона. Это выражение построено на контрасте (муха/слон) и используется для преувеличения значимости отрицательных последствий какого-нибудь незначительного события. Два других оборота - где и муха не пролетит, прихлопнуть как муху - подчеркивают миниатюрность мухи и ее беззащитность. Звук, который издает муха при полете, является мерилем тишины: когда становится по-настоящему тихо, говорят, слышно, как муха летит.

Муху поймать не так-то просто, обычно она быстра и стремительна. Кроме того, мух очень много, что любая попытка с ними справиться обречена на неудачу. В связи с этим появилось выражение ловить мух, считать мух что означает «ничего не делать, выполнять бессмысленное занятие». Иногда муха бывает не совсем бодра, не летает, а медленно ползает, поэтому о вялом человеке говорят, что он сонный как муха. Часто можно услышать такие образные выражения, как слетаться как мухи на мед, липнуть как мухи. В этих выражениях подмечено еще одно качество этого насекомого - любовь к сладкому. А идиоматические выражения: быть под мухой, урезать муху, мух давить, муху задавить - указывают на связь мухи с алкоголем.

Муха бывает навязчивой, надоедливой, и это ее качество нашло отражение во фразеологизме навязчив как муха. Иногда муха проявляет агрессию и может укусить, поэтому о раздраженном человеке говорят: какая муха тебя укусила, иначе можно сказать, что за муха тебя укусила. В идиоме тепло, светло и мухи не кусают, по мнению Марии

Вознесенской, «выражено идеальное представление русского человека о каком-либо хорошем месте, где отсутствие контакта с мухами является необходимой составляющей недостижимой мечты».

В связи с большим количеством мух в русской фразеологии появилось выражение мрут как мухи — значит, умирают быстро и помногу. Мухи повсюду. Неприятное зрелище - муха в компоте, в супе. Но во фразеологической реальности эта ситуация не рассматривается как плохая, а наоборот. В словаре В.И.Даля можно найти такие народные приметы: Муха во щи - подарок, гостинец; Муха в питье или в еду - к подарку. Более того, по мнению Марии Вознесенской, русская фразеология занимается «разведением» этого насекомого: благодаря идиоме белые мухи, называющей так первые крупные снежные хлопья в начале зимы, мухи окружают нас круглый год.

Вернемся к выражению делать из мухи слона. Со слонем связано большое количество фразеологизмов. О размерах слона, о его неповоротливости свидетельствует выражение как слон в посудной лавке. Так говорят о том, кто по неуклюжести, например, задевает мебель, наступает на ноги. Эта идиома уместна для характеристики человека бестактного, бесцеремонного, одним словом, «неуклюжего» в общении. Муха маленькая, не увидеть ее очень просто, а вот не увидеть слона... О людях, которые упускают из виду что-то важное, говорят слона не приметил. Слон крупный, тяжелый. Большой вес не позволяет ему двигаться бесшумно, легко. Поэтому о человеке, чьи шаги слишком громки, говорят, что ты топашь как слон. О человеке, поющем фальшиво, говорят слон на ухо наступил.

Слон большой, сильный, неуязвимый, поэтому не обращает внимание ни на какие помехи. Известное выражение И.А.Крылова слон и моська построено на контрасте большого, сильного, уверенного в себе слона и слабой, агрессивной собачонки. Эту идиому использует при характеристике людей, противоположных не только по весовым категориям, но и по характеру, поведению. А вот фразеологизмы слонья кожа, как слону дробина, толстокожий как слон говорят о том, что слон - одно из воплощений спокойствия, уравновешенности. Мы так и говорим: спокойный как слон. Наверное, это связано с представлением слона как кого-то огромного, кого трудно разозлить или обидеть.

Это качество отмечает В.С.Высоцкий в «Балладе о гипсе»:

Я под гипсом хожу ходуном,
Наступаю на пятки прохожим,-
Мне удобней казаться слоном
И себя ощущать толстокожим!

История происхождения фразеологизма раздача слонов уходит в глубину веков. В индийской армии существовали боевые слоны. Их содержание очень дорогое дело. Поэтому

слонов раздавали приближенным раджи, но в случае войны забирали назад. Такая «раздача» означала нежелательный, убыточный подарок. Но со временем изначальный смысл поменялся. Это выражение стало обозначать вручение премий, подарков, наград, массовое премирование, поощрение. Наряду с этим значением, существует и другое, противоположное - получение нареканий, замечаний, нагоняев.

В русской фразеологии построена башня из слоновой кости - символ мечты; о предмете мечтаний, оторванных от жизни. Выражение принадлежит французскому поэту и критику Ш.О. Сент-Бёву (1804-1869). Всем хорошо известно выражение белая ворона, которое использует для характеристики людей, резко отличающихся от других внешним видом, поведением, взглядами. У этого выражения есть восточный аналог - белый слон. Альбинизм крайне редко встречается среди слонов, поэтому слоны с белым цветом кожи считаются священными животными и встреча с ним, по поверью, приносит счастье и удачу. Вот как эту идиому обыграл В. С. Высоцкий в своей «Песне про белого слона»:

Говорят, что семь слонов иметь - хороший тон,
На шкафу, как средство от напастей...
Пусть гуляет лучше в белом стаде белый слон,
Пусть он лучше не приносит счастья!

В Толковом словаре живого великорусского языка В.И.Даля приведено много устойчивых выражений, связанных со слоном: эка верзила парень: слон слоном шатается, слонов продавать, из большего осла все не выйдет слона, не гоняется слон за мышью, слоны трутся, меж себя комаров давят, в кунсткамере был, а слона не видал!

Приведенные примеры - яркая иллюстрация того, что фразеологизмы являются не только украшением речи, но и народной мудростью, загадкой, манящей к новым открытиям.

Список использованных источников

1. Т. Волкова. Фразеологический словарь
2. М. Вознесенская. Ст. «Слон в русском языке», ж/л «Русская речь».
3. В.И. Даль. Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т./ В.И. Даль. – М.,1998
4. Энциклопедия для детей. Т.10. Языкознание. Русский язык. – 4-е изд., испр. /Ред. коллегия: М. Аксенова, Л. Петрановская и др. – М.:Аванта, 2005. – 704 с.: ил.
5. <http://www.echo.msk.ru/programs/rusalmanach>
6. http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Linguist/Sprav/index.php
7. <http://ru.wikipedia.org>
8. <http://frazbook.ru/frazeologizmy>
9. <http://vysockiy.ouc.ru>

ОСОБЕННОСТИ НЕОЛОГИЗМОВ В СОВРЕМЕННОМ АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

Мичкарева В.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель английского языка
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Загородникова Я.В

Данная научно-исследовательская работа посвящена изучению неологизмов в современном английском языке. Неологизмы являются основной проблемой современных научных исследований. Многие новые объекты и процессы постоянно создаются в технологии. Мы можем найти новые идеи и вариации в общественной жизни, науке. Неологизмы могут быть определены как новые лексические единицы, которые приобретают новый смысл. Ученый с мировым именем, выдающийся специалист в области переводоведения, талантливый переводчик и преподаватель перевода, Питер НьюМарк предложил рассмотреть двенадцать типов неологизмов и обсудить перевод конкретных случаев с помощью соответствующих контекстуальных факторов. Каждый раз в нашей жизни появлялись новые термины. Многие писатели использовали неологизмы в своих стихах и рассказах, чтобы обогатить английский язык. Но некоторые из неологизмов недолговечны. Они появились и исчезли.

Объектом исследования являются английские неологизмы в современной лексике. Предметом данной работы являются лексико-семантические особенности неологизмов в современном английском языке. Целью исследования является теоретическое и практическое обоснование проблемы неологизмов в современном английском языке и их перевода.

Для достижения этой цели существует ряд задач:

1. определить понятие и термин «неологизм»;
2. составить классификацию неологизмов;
3. рассмотреть наиболее распространенные сферы употребления неологизмов;
4. составить свой мини – словарь самых распространенных неологизмов среди студентов нашего техникума.

Актуальность данной научной работы заключается в том, что появление новых слов, фраз, понятий и терминов очень важно в нашей жизни, в частности сейчас, потому что у нас есть развитие науки и техники, новые курсы в области литературы, искусства и музыки и т. Д. И есть много новых слов созданных в разных полях. Все это означает, что актуальность этой темы очень важна. Иногда люди даже не знают значения некоторых сокращений, потому что они новы. Не сокращенная форма может быть настолько специализированной, что она неизвестна большинству людей - момент, который не пропускают составители

викторин, которые регулярно ловят людей с помощью хорошо известных аббревиатур и других типов. неологизмов.

Каждый живой язык может быть легко адаптирован к изменениям, происходящим в жизни и культуре его носителей, и основной вес таких изменений приходится на словарный запас. Грамматические и фонологические структуры относительно стабильны и заметно меняются на протяжении веков, а не десятилетий, но словари могут очень быстро меняться как в словарном запасе, так и в значениях слов. Среди движущих сил такого рода изменений появление неологизмов является одним из наиболее значимых.

Неологизм (греческий νεολογισμός [neologismos], от νέος [neos] new + λόγος [logos] слово, речь, дискурс + суффикс -ισμός [-ismos] -ism) - это слово, термин или фраза, которые были недавно созданы (придуманный) - часто применяется для новых концепций, для синтеза ранее существующих концепций или для придания более старой терминологии более современного звучания. Неологизмы особенно полезны для выявления изобретений, новых явлений или старых идей, которые приобрели новый культурный контекст. Термин «электронная почта», используемый сегодня, является примером неологизма. Неологизмы по определению являются «новыми» и, как таковые, часто непосредственно связаны с конкретным человеком, публикацией, периодом или событием. Сам термин неологизм был придуман около 1800 года; поэтому в начале 19-го века само слово «неологизм» само по себе было неологизмом. Неологизмы могут также относиться к существующему слову или фразе, которым было присвоено новое значение». Мы живем в обществе, которое постоянно развивается. Появляются новые объекты в разных сферах, и их нужно называть. Вот почему никакая наука не может существовать без неологизмов, новых слов. Хотя неологизмы доминируют в области знаний, другие люди, не только ученые, также могут почувствовать необходимость выражать и интерпретировать реальность новыми способами и создавать новые слова, которые отражали бы ее. Иногда старые слова приобретают новое значение, меняют категорию слов или получают новые аффиксы или суффиксы.

Если мы хотим столкнуться с неологизмом, нам не нужно искать его очень усиленно. Каждый день средства массовой информации, и реклама хотят привлечь наше внимание, и одним из способов достижения этого является создание новых слов. Мы сразу замечаем, что наш словарь не содержит созданного слова, и мы начинаем думать об этом. Также многие маркетинговые стратегии основаны на этом принципе. Мы залиты этими словами по телевидению. Многие неологизмы пришли из популярной литературы и имеют тенденцию появляться в разных формах.

По способу образования неологизмов можно выделить два наиболее распространенных:

1. Внешний способ образования неологизмов – заимствования, например, немецкое слово *angst* – употребляется в английском в значении псих.

2. Внутренний способ образования неологизмов делится на следующие группы:

a) Присоединение суффиксов и префиксов. Например, *googable* – в значении, то, что можно найти в интернете. *Technoholic* – человек, любитель последних технических новинок.

b) Словосложение. Например, *iFinger* – реально существующий термин, означает палец, который мы специально оставляем чистым при еде, чтобы пользоваться смартфоном или планшетом.

c) Аббревиация. Например, *ОТР* – *on the phone*, что означает по телефону.

d) Семантическая деривация, как правило закрепляет за словом несколько значений. Например, *Мафия* – закрепило за собой новое значение секретное собрание или клан.

e) Конверсия – образование одной части речи на основе другой. Например, глагол образуется от существительного. *To cybershop* – совершать покупки в интернете.

Данная классификация подтверждает, что способ образования неологизмов играет огромную и важную роль не только при переводе, но и при установлении значения этого слова.

Необходимо отметить, что с ростом жизненного ритма повышается и рост новых технологий, новых предметов личного обихода, отсюда и возникает потребность в образовании и применении новых терминов и понятий. Наиболее распространённые сферы применения неологизмов:

1. Техническая – *cruncha cruncha cruncha* (приобретение медленно работающего компьютера).

2. Повседневная – *Sumfin* (от известного слова *something*), *О* – обозначающая объятия и официально вошедшая в словарь *Oxford English Dictionary*.

3. Область кинематографии – *Норепунк* – фильм, только с оптимистичным и многообещающим сюжетом.

4. Сфера образования – *Multiversity* – университет с большим количеством факультетов.

Как мы видим, неологизмы все прочнее и прочнее закрепляются в нашей речи и проникают в нашу жизнь, затрагивая абсолютно все ее сферы.

Одной из поставленных перед нами задач было составление мини словарика наиболее распространенных неологизмов, употребляемых студентами нашего техникума. Приложение1). Нами были составлены и проработаны списки неологизмов, чаще всего

встречающихся в повседневной жизни, затрагивающие компьютерные технологии, телефонный сленг, а также описывающих людей и современные реалии. На основе нашего анкетирования и опроса, мы сделали вывод, что следующие неологизмы употребляются намного чаще в речи студентов:

Данный словарь содержит в себе лишь маленькую часть неологизмов, знакомых и употребляемых студентами. Составление таких словарей поможет нам не только правильно переводить тексты, песни, рекламные лозунги, но и стать частью английской культуры, приблизив нас к носителям языка и облегчив нам коммуникативные задачи.

В заключении необходимо отметить, что повышенный интерес к проблеме неологии обусловлен важной ролью неологизмов, так как именно они являются зеркалом развития языка и отражают адаптацию языка к изменениям и условиям его функционирования.

Отправной точкой лексических инноваций является практика, поскольку культурные и исторические, социально-политические условия жизни и работы речевого сообщества влияют на лексическую и номинативную деятельность.

Учитывая тот факт, что большую часть номинативных стимулов предоставляют социальные, политические, научно-технические, культурные сферы человеческой деятельности, на современном этапе развития науки о языке становится все более очевидной необходимость всестороннего изучения лингвистических и социокультурных процессов в их функциональном взаимодействии. Целесообразность такого подхода становится еще более очевидной из-за глобализации культуры, которая понимается как ускорение интеграции наций в глобальную систему, что сопровождается глобальной информатизацией мирового сообщества.

Таким образом, остаться равнодушным или вовсе проигнорировать появление неологизмов невозможно. Они появляются в нашей речи ежедневно, независимо от нашего образа жизни, профессии, отношения к политике или экономике. Такое непрерывное развитие языка позволяет ему по сей день оставаться живым.

Список использованных источников

1. Арнольд И.В. Лексикология современного английского языка. - М.: Высш. шк., 2003. - 302 с.
2. Арнольд И.В. Семантическая структура слова и методика ее исследования. - М.: Просвещение, 2006. - 192 с.
3. Кутина Л.Л. Языковые процессы, возникающие при становлении терминологической системы // Лингвистические проблемы научно - технической терминологии. - М: Наука, 2000. - С.82-94

4. Полещук О.Г. Теория семантического поля в свете новой научной парадигмы. Вестник МГЛУ // Филология: научно-теоретический журнал. - 2006. - № 1. - С.211-216.
5. Нелюбин Л.Л. Лингвостилистика современного английского языка (учебное пособие). - М.: МОПИ им. Н.К. Крупской, 2000. - 110 с.
6. Мюллер В.К., Боянус С.К. Англо-русский словарь. - М.: Локид, 2000.
7. Локетт Б. Фразеологизмы и неологизмы. // Иностранные языки в школе. 2005. – № 2 – С. 74 – 78.
8. Dictionary of Contemporary English – Longman, 2008.
9. <http://www.wikipedia.org> Вендина Т.И. Введение в языкознание. – М.: Высшая школа, 2003.
10. Дубенец Э.М. Лингвистические изменения в современном английском языке. – М.: Глосса-пресс, 2003.
11. [http:// www.oxfordlearnersdictionaries.com](http://www.oxfordlearnersdictionaries.com) Online Oxford Learner’s dictionary .

СЛЕНГ КАК ВЫРАЖЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО СТАТУСА ГЛАВНЫХ ГЕРОЕВ В ПОВЕСТИ Э. СИГАЛА «ИСТОРИЯ ЛЮБВИ»

Надыршина В.М. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
 Научный руководитель – к.п.н., преподаватель английского языка
 ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
 Выгодчикова Н.Н.

Современный этап развития общества можно охарактеризовать стремлением к глобализации в различных сферах социума. Анализируя это явление, мы не можем не отметить наличие подобных процессов происходящих в речи, т.к. язык чутко реагирует и отражает в себе все изменения возникающие в мире.

Т.В. Мизюрина замечает, что нормы литературного языка сейчас менее обязательны и требования к его стандартам постепенно снижаются. Интенсивное проникновение в литературный язык слов и выражений, являющихся сленговыми, является, с точки зрения некоторых исследователей, естественным процессом [1;4]. Сленг является неотъемлемой частью современного языка у всех народов мира.

Понятию сленга уделяется большое внимание в современной лингвистике. Одним из самых распространенных определений сленга является понимание его как набора особых слов или новых семантических значений у уже существующих слов. Он употребляется представителями разных социальных, возрастных или иных групп.

Нам близка точка зрения О. Есперсена утверждавшего, что сленг является формой речи, «которая обязана своим происхождением желанию человеческой особи отклониться от

обычного языка, навязанного нам обществом» [5. С. 149]. Таким образом, сленг есть стремление личности противопоставить себя социуму, различным общественным группам, а порой и отдельному человеку.

В современной художественной литературе автор использует сленг для создания определенной атмосферы, эмоциональной окраски диалога героев, а также с целью сделать похожим письменный текст на разговорную речь. Именно сленг помогает автору достичь правдоподобности современного мира со всеми его особенностями в своем произведении и создать у читателя ощущение реальности происходящих событий.

Мы проанализируем использование сленга на примере повести Э.Сигала «История любви».

Атмосферу американского студенчества, принадлежавшей к разным социальным слоям, Э.Сигал сумел передать при помощи использования большого количества сленга в своем произведении.

Хотим отметить, что употребление сленговых слов и выражений, а также их эмоциональная окраска зависит от характера персонажа и его социального статуса.

Так, Дженнифер использует сленг как средство для самоутверждения при знакомстве с Оливером.

«- I'm not talking legality, Preppie, I'm taking ethics. You guys have five million books. We have a few lousy thousand.» [6. С. 3]

«- Я с тобой говорю не о правах, Преппи, я сейчас говорю об этике. У вас, ребята, пять миллионов томов. У нас – какие-то вшивые тысячи.» [3. С. 8]

Также Дженни применяет сленговые грамматические конструкции, которые отсутствуют в русском языке.

«- Wouldja please watch your profanity, Preppie?» [6. С. 3]

«- Не будешь ли так любезен показать свой читательский билет, Преппи?» [3. С. 8]

Оливер использует сленгизмы в общении с другом или с Дженни. В общении с отцом он избегает сленга, т.к. старается соответствовать социальному статусу в глазах отца.

«- Hey, don't you know who I am?

- I know, - she said with disdain. You 're the guy who owns Barrett Hall.

- Barrett Hall doesn't belong to me, I said, but my great - grandfather gave it to Harvard.

- So that his idiot great - grandson can be accepted to Harvard.

- Jenny, if you think I'm a complete moron, then why did you come with me for coffee? She looked up and smiled.» [6. С. 6]

«- Эй, ты что, не знаешь, кто я такой?

- Знаю,- ответила она с пренебрежением.- Ты тот самый парень, которому принадлежит Бэррет Холл.

- Бэррет Холл не принадлежит мне,- заюлил я.- Просто мой прадедушка подарил его Гарварду.

- Для того, чтобы его законченного дебила правнука наверняка приняли в Гарвард.

- Дженни, если я, по-твоему, законченный дебил, то тогда зачем ты потащила со мной пить кофе? Она подняла глаза и улыбнулась.» [3. С. 12]

«- For Christ's sake, Barrett, is this your first date?

- Shut up, Vic, or you'll be chewing your teeth.» [6. С. 16]

«- Боже мой, Бэрретт, это что, твоё первое свидание?

- Заткнись, Вик, а то будешь жевать свои зубы.» [3. С. 20]

Тем не менее на протяжении всего произведения он применяет сленг и сленговые выражения.

«MinniFour-Eyes» – «Минни-Четырёхглазка», «buzzed – прокайфовал».

Таким образом, проанализировав речь главных героев в повести Э.Сигала «История любви» пришли к выводу, что сленг составляет значимую часть их жизни, помогает им выстраивать общение между собой, а также выражать эмоции.

Список использованных источников

1. Балли Ш. Французская стилистика. М., 2009. 398 с.
2. Мизюрина Т. В. Определение и общие характеристики понятия «сленг», его роль в языке и культуре современной России. Вестник Челябинского государственного университета. 2013. № 1 (292). Филология. Искусствоведение. Вып. 73. С. 106–111.
3. Сигал Э. История любви // Э. Сигал; пер. с англ. Л. Алексеевой и Ю. Полякова. –М.: Юность, 1990, №7. – 8-33 с.
4. Скребнев Ю. Введение в коллоквиалистику / под ред. О. Б. Сиротининой. Саратов, 1985. 210 с.
5. Jespersen, O. Mankind, nation and individual from a linguistic point of view. Oslo, 1925.
6. Segal E. Love Story. – Oxford University Press, 2008. – 72 p.

ФУНКЦИИ КУЛИНАРНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ В ПОЭТИКЕ РОМАННОГО ТВОРЧЕСТВА Л.Н. ТОЛСТОГО (НА ОСНОВЕ ЛИТЕРАТУРОВЕДЧЕСКОГО АНАЛИЗА ЭПОПЕИ «ВОЙНА И МИР»)

Порымова К.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель русского языка и литературы

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

В истории русской литературы существуют такие писатели и поэты, которые отличаются особой внимательностью при описании бытовых подробностей и предметно-вещного мира литературных персонажей. Такие выразительные «аксессуары» в литературоведении именуются художественными деталями. Говоря о них, достаточно вспомнить халат из персидской материи и домашние, удобные тапочки Обломова из одноимённого романа И.А. Гончарова, кольцо с изображением сфинкса, которое подарил тургеневский герой Павел Кирсанов своей возлюбленной или цветок-маргаритку лирической героини А.А. Ахматовой («К Музе»), который безжалостно отняла Муза поэзии.

К таким микрообразам, конструирующим художественную ткань произведения, обращается и Л.Н. Толстой в эпопее «Война и мир» (1865-1869). И это отнюдь не только традиционные внешние пейзажные (небо Аустерлица, дуб в Богучарове) или портретные (античные плечи Элен, скучающий взгляд Андрея Болконского) детали, но и лейтмотивные гастрономические подробности. Литературовед В.В. Похлебкин в своей научной работе «Из истории русской кулинарной культуры» (2005) отмечает, что «отличительной чертой произведений Толстого является интерес писателя к количеству, числу и ассортименту кулинарно-гастрономических лексем» [5, с. 347]. Но, если говорить о кулинарных пристрастиях толстовских героев, нельзя не отметить противоречивые отношения самого классика с едой.

Лев Толстой никогда не был равнодушен к тому, что подавалось на яснополянский стол, особенно в первые годы после венчания с дочкой известного московского врача Софьей Андреевной Бернс. По воспоминаниям современника В. Фрея, писатель очень быстро пресыщался однообразной едой, поэтому жене Толстого приходилось каждый раз составлять меню на день, собирать различные рецепты, экспериментировать, добавляя новые ингредиенты в блюда. Результатом такого кулинарного творчества стало создание «гастрономической Библии» семьи графа – «Поваренной книги» со 162 рецептами.

С конца 1870-х годов, Толстой начинает обвинять себя и других в одном из смертных грехов – чревоугодии: «Интерес один живой, настоящий интерес большинства – это еда. Как поесть, что поесть, когда, где?» [4]. Такие мысли диаметрально связаны с произошедшим в это время духовным кризисом. В результате переосмысления многих моральных и религиозных устоев возникли такие философские трактаты как «Исповедь» (1884), «В чем моя вера?» (1884), а также сформировалось религиозно-нравственное учение – толстовство. Для последователей Толстого (И.М. Трегубова, И.И. Горбунова-Посадова, П.И. Бирюкова, Е.И. Попова и др.), впрочем, как и для самого основателя учения, предписывались строгие пищевые запреты.

Во-первых, отказ от мяса. Вегетарианство в семье Толстого в этот период было даже принудительным. Например, на завтрак подавались бесчисленные варианты каши (пшенная, гречневая, манная, овсяная и пр.). Пользовались спросом протертые яблоки с черносливом, зеленая фасоль с рисом, цветная капуста, суп с кореньями.

Во-вторых, воздержание от алкоголя и табака. Роман «Война и мир» писался в психологически сложный для Толстого период, поэтому произведение отразило все его душевные противоречия. Например, в книге достаточно сцен употребления спиртных напитков (ром, рейнвейн, дреймадер), что приравнивается писателем к греху, который влечет непоправимые последствия (в качестве иллюстрации – потеря нравственных ориентиров Пьером после разгула с Анатоном).

В этом отношении роман «Война и мир» необходим и значим для изучения не только с позиции литературоведения, но и нутрициологии и психологии, так как толстовские гастрономические детали выполняют сразу несколько функций.

Роман начинается с эпизода, описывающего вечер в салоне фрейлины Анны Шерер, куда съезжаются все представители придворной аристократии Петербурга. Приезжают и «особые» гости – виконт Мортемар и итальянский аббат Марио, которыми Шерер в буквальном смысле «угощает» [1, с. 9] всех остальных героев. Толстой использует яркую гастрономическую метафору: «в нынешний вечер Анна Павловна сервировала своим гостям сначала виконта, потом аббата, как что-то сверхъестественно-утонченное» [1, с. 9]. Именитые гости сравниваются с традиционным блюдом английской кухни – «ростбифом, посыпанным зеленью» – сочным куском говядины с жировыми прослойками. Данная гастрономическая деталь выполняет выделительную функцию: отделяет аббата и виконта от всей петербургской интеллигенции, демонстрируя поклонение Анны Шерер Мортемару и Марио; но в то же время выражает авторское отношение к великосветскому обществу: это общество потребления, где хозяйка становится метрдотелем, который подает «лакомые куски говядины» (знатных гостей) обществу, причем гости позволяют пользоваться собой из-за своей мелочности и ничтожности.

Интересную роль играют и кулинарно-гастрономические лексемы, которые Толстой использует, повествуя о духовном становлении одного из центральных персонажей эпопеи – Пьера Безухова. В искреннем стремлении изменить мир к лучшему и найти единомышленников герой проходит тернистый путь: разгулы с Анатоном и Долоховым, увлечение масонством, женитьба на бездушной красавице Элен, смерть лучшего друга Андрея, реформация имения, участие в Отечественной войне и пр. Важно отметить, что каждый раз, когда герой находится на перепутье или оступается, Толстой подчеркивает внутренние противоречия Пьера его пищевыми предпочтениями. Например, в начале романа

герой наивен, неуклюж, не знает, с чего начать свою карьеру, и просит совета практически у каждого. Свою неуверенность Пьер «заедает» и «запивает» всевозможными закусками и винами: «Пьер мало говорил <...> и много ел. Начиная от двух супов, из которых он выбрал à la tortue, и кулебяки и до рябчиков, он не пропускал ни одного блюда и ни одного вина...» [1, с. 62]. Психологический дискомфорт Пьер старается притупить несоразмерными приемами пищи и спиртного. После конфуза на вечере Анны Шерер герой не может контролировать употребление алкогольных напитков при встрече с «псевдодругом» Анатолом Курагиным. Расстройство пищевого поведения героя Толстой дополняет его портретными характеристиками: «Пьер за этот год так потолстел, что он был бы уродлив, ежели бы он не был так велик ростом» [1, с. 468].

С точки зрения современной нутрициологии неконтролируемое (подсознательное) желание поглощать пищу в больших количествах могло привести Пьера к компульсивному расстройству, характеризующемуся искажением пищевого поведения, в результате которого человек быстро набирает лишний вес, что влечет за собой угрозу его здоровью [3]. Зная, что Толстой пристально следил за своим питанием, просто нельзя не утверждать, что он оставил без внимания пристрастия главного героя. Поэтому гастрономические детали эпопеи наделяются у писателя и психологической функцией, позволяя подробно раскрыть внутренний мир персонажей.

Кулинарный антураж эпопеи получает свое раскрытие в сценах потребления пищи (гостеприимный прием в Михайловке, именины в семье Ростовых, обед в честь Багратиона и пр.). Известно, что до XVII века русская национальная кухня была единой – все сословия пользовались одинаковыми блюдами, разница между богатым и бедным столом проявлялась лишь в качестве и количестве продуктов, но не различии состава меню. Щи и уху ели как за царским, так и за мужицким столом. С XVII по XIX века происходят изменения в самом составе кушаний, за барским столом появляется противоположность народному, употребление господствующими классами ряда новых продуктов (чая, пряностей, лимонов), неизвестных и недоступных обычному народу.

У Толстого встречаются две кухни и два вида кулинарной лексики – одна из области русского крестьянского стола, а вторая – из стола барского. Наглядным примером является сравнение кулинарных предпочтений обычного народа и светского общества. Интересно отметить, что родовитая русская знать тяготела к французской кухне, поскольку русская кухня мелких и даже средних помещиков была недостаточно роскошной и изощренной, предлагала недостаточно широкую гамму гастрономических удовольствий. Безусловно, определенное значение имела и гастрономическая мода, которая уже в XIX веке была всеевропейской.

В качестве примера, демонстрирующего разницу между народной и барской кухней в романе, приводится сравнительная таблица блюд русской и французской кухонь (Таблица 1):

РУССКАЯ КУХНЯ (НАРОДНАЯ)	ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ (БАРСКАЯ)
Хлеб	Соте с мадерой из рябчиков
Водка	Рейнвейн
Лепешки черной муки на юраге	Черепаший суп
Наливка	Исполинская стерлядь
Грибы	Ветчина
Кулебяка	Колбаса
Травник	Сыр
Орехи в меду	Бисквит
Яблоки	Ананасы

В то время, когда Толстой работает над романом, происходит резкий кулинарный сдвиг: господствующие классы стали пользоваться французской и немецкой кухней, а народ остался при русской кухне, сильно обедненной по ассортименту. Особое внимание Толстой уделяет именно воссозданию социальной иерархии с помощью кулинарных предпочтений персонажей, поэтому гастрономические детали становятся фактографическими и дают не только психологическую, но и социальную характеристику.

Важно отметить, что Толстой, определяя народные (крестьянские) кулинарные предпочтения, полностью дублирует свои: по воспоминаниям последнего секретаря писателя В. Булгакова любимыми блюдами графа являлись соленые грибы, кулебяка, яблоки, сырые и каленные орехи и т.п. (вегетарианский стол). Несмотря на высокое социальное положение, Толстые дуализировали себя не с аристократами, а с крестьянством – по религиозным и моральным соображениям.

Таким образом, кулинарно-гастрономические детали в поэтике толстовского творчества выполняют сразу несколько смыслопорождающих функций: 1) выделительную – с помощью которой выделяется событие или образ из ряда обыденных (виконт Мортемар и аббат Марио); 2) психологическую – которая является средством психологической характеристики образов и позволяет раскрыть внутренний мир героев (Пьер Безухов); 3) фактографическую – характеризующей определенный факт действительности (социальное разделение русской кухни – семья Ростовых в противопоставлении семье Курагиных).

Список использованных источников

1. Война и мир. Том I-IV: роман / Лев Толстой. – Москва: Эксмо, 2019. – 704 с. – (Всемирная литература).
2. Есин А.Б. Принципы и приемы анализа литературного произведения: Учебное пособие. – 3-е изд. – М.: Флинта, Наука, 2000. – 248 с.

3. Переедание и компульсивное переедание [Электронный ресурс] / Здравый смысл. – Режим доступа: <https://zdravyismysl.ru/obshhaya-psihologiya/pereedanie.html> (дата обращения: 12.03.2020).

4. Полное собрание сочинений. Том 29 [Электронный ресурс] / Л.Н. Толстой. – Режим доступа: <http://tolstoy.ru/online/90/29/> (дата обращения: 12.03.2020).

5. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 451 с. – (Классика кулинарного искусства).

ТЕМА КОРРУПЦИИ ВЗЯТОЧНИЧЕСТВА ВО ФРАЗЕОЛОГИЧЕСКОМ СОСТАВЕ РУССКОГО ЯЗЫКА

Родионова К.Е. ГАПОУ «КПК» г. Казань

Научный руководитель – преподаватель русского языка и литературы

ГАПОУ «КПК», г. Казань,

Минина Л.Б.

Богатство и разнообразие русского языка заключается не только в большом количестве слов, их многозначности, синонимии, но и во фразеологическом составе, который в широком понимании подразделяется на: фразеологизмы, или фразеологические единицы; пословицы, поговорки; крылатые слова и выражения. Данный состав языка подтверждает его богатство, оригинальность, самобытность и необычайную меткость.

Появление каких-либо фразеологических единиц в речи связано с целью автора, его идеей информативного воздействия на окружающих. Тематика фразеологизмов разнообразна. На наш взгляд, появление фразеологизмов, пословиц, поговорок, крылатых выражений является реакцией на злободневные, актуальные духовно-нравственные, социально значимые проблемы. Одним из таких предметов обсуждения является тема взяточничества. По мнению историков, эта проблема стала актуальной с 1497-го года, когда Иван III издал «Судебник», свод законов, в котором было прописано, что взяточничество теперь запрещено и жалование чиновникам будет выплачиваться из государственной казны. За нарушение закона полагалась публичная порка. С этого времени, несмотря на закон и суровые наказания, проблема взяточничества остается актуальной.

В Толковом словаре русского языка Ожегова С.И. и Шведовой Н.Ю. можно найти следующее толкование необходимых нам понятий:

1. Взятка – 1. Деньги или материальные ценности, даваемые должностному лицу как подкуп, как оплата караемых законом действий. Давать взятку. Брать взятки. Осужден за взятку (за взяточничество).

2. Взятничество – Должностное преступление – получение взятки.

3. Коррупция – Подкуп взятками, продажность должностных лиц, политических деятелей.

Как видно из толкования, все эти слова имеют сходство в значении, синонимию. Однако одно имеет более широкое значение.

Коррупция – социальное явление, которое заключается в незаконном получении дохода или выгоды должностными лицами. Взятничество - одно из тяжких проявлений коррупции, связанных с реализацией служебных полномочий. Проявление коррупции негативно сказывается на жизни каждого и государства в целом: приводит к огромным затратам и потерям. Вот основные из них:

1. Коррупция замедляет развитие человечества, так как она дает возможность получать вознаграждение, не прикладывая усилий, что ведет к отсутствию мотивации;
2. Коррупция может нанести вред здоровью и жизни людей, так как вследствие коррупции вырастают неквалифицированные специалисты.

Изучая эту тему, нам было интересно проследить отношение народа к этой проблеме через призму фразеологического состава русского языка. Мы выбрали фразеологизмы, пословицы, поговорки и крылатые выражения по данной теме, рассмотрели их значение, этимологию, проанализировали эмоции, заложенные в них.

Проанализируем несколько фразеологизмов по данной проблеме.

Фразеологизм «Барашек в бумажке»

Это ироничное устаревшее выражение дачи взятки чиновнику или должностному лицу. История происхождения имеет несколько версий.

Первая версии: До появления бумажных денег подношения брались натурой, например, баранами или коровами, и это было в порядке вещей. А когда в мире появились деньги, то «барашек» стал бумажным. Безусловно, в переносном смысле.

Вторая версия: В Древней Руси купцы торговали друг с другом, с иноземцами, и часто некоторые вопросы решались с помощью взяток. В переводе с арабского «бара шик» - «даю взятку» на слух воспринималась русскими купцами как знакомое слова «барашек». В качестве взятки, несомненно, мог выступать реальный барашек. Так, название животного стало обозначением для «взятки вообще». Чуть позже стало неловко давать взятку открыто, необходимо было спрятать ее от посторонних глаз, например, завернуть в бумагу.

В русской литературе в качестве эвфемизма (замены понятия) это сочетание встречается в журнале XVIII в. «Всякая всячина», негласным редактором которого была императрица Екатерина II. Она весьма негативно относилась ко взяточничеству, поскольку в те времена это явление было повсеместно.

Данный фразеологизм имеет ироничный оттенок.

Фразеологизм «Закрывать на все глаза»

Значение: намеренно не обращать внимания на что-то.

Имеется в виду, что человек не желает, обычно из-за безволия или из-за корыстных побуждений, замечать недостатки. Ведет себя так, как будто их нет.

Фразеологизм имеет неодобрительный оттенок.

Анализ данных фразеологизмов показал некую терпимость к взяткам, народ понимает, что взятка – это постыдное, неблагоприятное действие. Взятка связана с необходимостью что – то спрятать. Взятка дает право человеку нарушить профессиональный кодекс, т.е. закрыть глаза на что-то. Подтекст неодобрения терпимости

Рассмотрим поговорки

Поговорка «Рука руку моет»

Значение: Выражение, свидетельствующее о возможном мошенничестве, сговоре двух лиц, каждое из которых способствует продвижению дел другого лица в общих интересах.

Происхождение. Выражение известно еще со времен древнего Рима — *Manus manum lavat*. Цитируется в приписываемом философу Платону диалоге «Аксиох» как изречение греческого комедиографа Эпихарма. Из римских писателей встречается у Петрония («Сатирикон», XLV), а также у Сенеки в сатирическом произведении «Отыквление» (то есть превращение в тыкву, символ глупости) божественного Клавдия, где боги решают, признать ли, согласно традиции, умершего императора (слабоумного Клавдия) богом.

Имеет неодобрительный оттенок.

Пословица «Не подмажешь-не поедешь»

Значение:

не задобрив того, от кого зависит исход твоего дела, трудно надеяться на благоприятный результат.

Пословица «Что мне законы, коли судьи знакомы»

Значение: закон для человека ничего не значит, если есть влиятельные родственники/знакомые, все равно все сойдет с рук.

В данных пословицах ощущается обреченность, понимание того, что положительный результат возможен только после дачи взятки.

Отношение народа к данной проблеме отрицательное. Важно, что люди понимают, что за любое нарушение придет наказание. Предупреждение о последствиях взятки заключается в следующих пословицах.

Пословица «Легки взятки, тяжки отдатки»

Значение: Легко получить взятку, а ответственность за это большая.

Осуждение не только того, кто берет взятки, но и того, кто дает заключено в таких пословицах, как:

«Вору потакать – что самому воровать»

«Кто взял – на том один грех, кто дал – на том сто»

Рассмотрим крылатые выражения.

Крылатое выражение «Рыльце в пуху»

Значение: кто-то причастен к неблагоприятному поступку, действию, событию.

Происхождение. Выражение это пришло из басни Ивана Андреевича Крылова (1769 — 1844) «Лисица и Сурок». Лисица была в курятнике судьёй, и её прогнали оттуда за взятки. Она жалуется Сурку на то, что её оклеветали.

Крылатое выражение «Я мзду не беру – мне за державу обидно»

Эта фраза из известного художественного фильма «Белое солнце пустыни» принадлежит Павлу Верещагину. В исполнении Павла Луспекаева стал неофициальным символом таможенной службы, олицетворяет собой положительный образ русского таможенника. Крылатое выражение «Безгрешные доходы»

Значение. Добровольное подношение, взятка под видом дара.

Происхождение: Выражение введено в литературный обиход Н.А. Некрасовым. Поэт почерпнул его, вероятно, в чиновничьей среде, где считалось допустимым принимать то, что законом не воспрещено. Стихотворение Н.А. Некрасова «Маша» (1851)

Крылатое выражение «Борзыми щенками брать»

Значение: Взятки не денежными купюрами, а натурой.

Происхождение: Комедия Н.В. Гоголя «Ревизор» (д.1, явл. 1). Ляпкин-Тяпкин: «Грешки грешкам рознь. Я говорю всем открыто, что беру взятки, но чем взятки? Борзыми щенками. Это совсем иное дело».

Подобранные крылатые выражения ярко раскрывают характеры героев, их отношение к данной проблеме. Одни из них выступают категорически против взятки. Другие – пытаются завуалировать взятку, представить ее безобидным, безгрешным поступком. Видно проявление согласия.

Проведенная работа убедила нас в актуальности проблемы, помогла проследить отношение народа к взяточничеству через анализ фразеологического состава русского языка. Как видно из представленных примеров, народ осознает вред, опасность коррупции не только для населения, но и для власти в долгосрочной перспективе. Однако в российском сознании всегда была достаточно высокая степень терпимости к этому негативному явлению, что тоже нашло отражение во фразеологическом составе языка. Безусловно, нас радует, что в пословицах и поговорках заключено понимание того, что проблема касается

каждого: того, кто дает и того, кто берет. К сожалению, мы вряд ли сможем изменить тех людей, которые активно живут со взяточничеством. Но, на наш взгляд, каждый может и должен начать с себя. Вполне возможно, что народная мудрость «Легки взятки, тяжки отдатки» и «Кто взял – на том один грех, кто дал – на том сто» кого-то заставят задуматься и изменить свой взгляд на эту проблему. Хочется верить, что появится больше людей, для которых крылатое выражение «Я мзду не беру – мне за державу обидно» станет жизненным принципом.

ЯЗЫКОВЫЕ СРЕДСТВА ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТИ ЭЛЕКТРОННЫХ СМИ

Сакула В.Ю. УО «МГМК» г. Мозырь

Научный руководитель – магистр ф.н., преподаватель иностранного языка

УО «МГМК» г. Мозырь

Гришко Н.В.

Средства массовой информации заняли свое место в повседневной жизни человека, прочно обосновавшись в ней. Если вести речь о молодежи, сегодня трудно найти человека, способного отказаться от интернета. Просмотр новостей, рекламы, прогнозов погоды и т.д. прочно вошел в нашу жизнь и человек даже не подозревает о том влиянии, которое данный процесс оказывает на формирование его жизненных установок, поведенческих стереотипов и всего того, что составляет нашу повседневность. А формирование это напрямую связано с работой СМИ [1, с.234].

Электронные СМИ – средство информации и средство убеждения. Они рассчитаны на массовую и неоднородную аудиторию, которую они должны удержать, заставить себя читать. В данном исследовании под электронными СМИ понимаются не только электронные варианты газет, но и информационно-сервисные интернет-порталы.

Цель работы - изучить языковые средства выразительности в новостной статье.

Задачи исследования: 1) выделить универсальные черты интернет-новостей. 2) описать языковые средства в новостной статье. 3) установить особенности личностно-ориентированной интернет коммуникации.

Материалом к исследованию послужили интернет – статьи и отклики читателей newstut.by, naviny.by, belta.by, gia.ru и д.т, поскольку эти источники, наиболее часто просматриваемые среди учащихся колледжа.

Опрос среди учащихся показал, что 82,6% учащихся проводят в интернете каждый день более часа, 22,3% – более трех часов. Из общего количества времени учащиеся читают новости в интернете в общем 15-20 минут в день. Следует отметить, что только 8% оставляют комментарии после новостной статьи и 9% в личностно-ориентированной

переписке. Шаблонность построения «входных страниц» электронных СМИ, подчеркивание, особенности шрифта, расположение рекламы и рубрик делает интернет-порталы универсальными в использовании. Следует отметить, что учащиеся колледжа выбирают интернет статьи по определенным критериям:

- 1) Актуальность темы (последние события в стране, за рубежом и т.д.)
- 2) Популярность темы у аудитории (большое количество комментариев или лайков)
- 3) Личный интерес (новости о кумирах в мире шоу бизнеса, спорта, психология отношений, новинки в мире гаджетов и т.д.)
- 4) «Всплывающая» реклама статьи (в основном представлена на «входных страницах» поисковых сайтов и новостных интернет-порталах).
- 5) Ссылка на статью добавлена знакомыми в социальных сетях и мессенджерах.

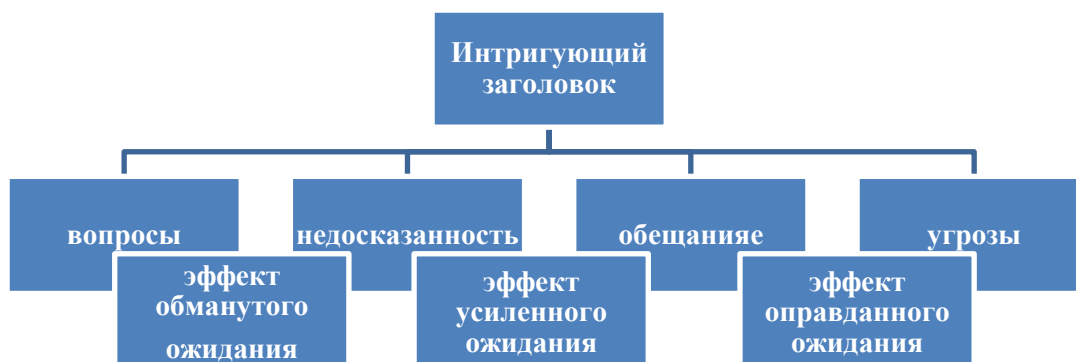
наиболее эффективные языковые средства воздействия на читателей, проводится анализ электронных СМИ: почему одни статьи имеют большое количество комментариев и лично-ориентированную переписку, а другие нет.

В настоящее время среди блогеров, распространителей новостной информации из социальных сетей существует высокая конкуренция за количество подписчиков, лайков и комментариев. Однако, во многом в отличие от электронных СМИ, содержание таких статей является скудным, стиль написания примитивен. Сеть породила и собственные, специфические средства массовой информации. Исходя из наблюдений Т.Г. Добросклонской, наиболее популярными рубриками электронных газет являются: новости, комментарий или мнение, тематическая статья, специальный репортаж и реклама. Немаловажное место занимают письма читателей, рецензия и др. В электронных СМИ новостная информация распределяется в соответствии с географией сообщения: новости страны, зарубежные, местные новости, политика, экономика, культура, путешествие, кино, спорт и т.п. [2. с.49].

В данной работе под языковыми средствами подразумеваются средства выразительности. Подбор автором языковых средств делает статью более привлекательной для читателя, побуждает к комментариям. Языковые средства выразительности традиционно принято называть риторическими фигурами. Это такие стилистические обороты, цель которых состоит в усилении выразительности речи. Риторические фигуры призваны сделать речь богаче и ярче, а значит, привлечь внимание читателя или слушателя, возбудить в нем эмоции, заставить задуматься[3, с.117].

Особое место среди языковых средств занимает выбор заголовка для статьи, где по названию статьи читателю понятно о каких событиях идет речь: выступления политиков, проблемы образования, нарушение общественного порядка и т.д. Заголовки помогают

читателю избирательно ознакомиться с наиболее злободневными темами, экономят время на прочтение прессы. Выбор заголовка для статьи не является спонтанным.



Цели авторов статей могут быть разнообразны: проинформировать читателя, подводя общий итог или осветить многократно описанное в других изданиях событие. В свою очередь интригующий заголовок ограничивается какой – либо одной деталью, привлекающей внимание. Более того, данная деталь может иметь лишь косвенное отношение к основной теме и содержанию статьи. Такой тип заголовков привлекает внимание наибольшего количества читателей и заставляет их прочитать статью. Интересно, что новостные заголовки постоянно вызывают интерес исследователей. Стоит отметить, что в таких заголовках языковыми средствами являются 1) вопросы, 2) недосказанность, 3) угрозы 4) обещания.

Автор не только создает текст, но и некоторым образом предугадывает его восприятие читателем (точка зрения Н.И.Жинкина, В.А.Звегинцева, А.И. Новика, В.Т. Белянина). Читатель анализирует, руководствуясь той стратегией, с помощью которой автор ведет его через текст: установка на привлечение внимания читателя, на эмоциональное воздействие, на оценку, на создание и поддержание контакта с читателем, установки на полемику, на создание впечатления объективности, установки на побуждение к действию [4, с.30].

На наш взгляд перифразы и уточнения, оценочные слова автора, метафора, метонимия, эпитеты, лексические повторы, гипербола, иностранные слова, синонимы, антонимы, противопоставление и сравнение делают статью наиболее эмоциональной для читателя. Следует отметить, что современные авторы интернет-статей редко используют дубитацию. Дубитация – это ряд вопросов к адресату, служащих для постановки проблемы и обоснования формы рассуждения. [3, с.326]. Однако, в интернет - статьях активно используются единичные вопросы, вопросы, на которые автор сам дает ответы, а также единичные риторические вопросы.

«Оборванные» цитаты так же характерны для интернет-статьи. С одной стороны смысловая незаконченность создает интригу для читателя. С другой стороны, такой обрыв

позволяет сделать акцент на определенной части материала. Возможно, «оборванные» цитаты имеют преимущество перед полными. Такой прием побуждает читателя не только прокомментировать высказывание, но и вызывает комментарии к статье.

Таким образом, языковые средства электронных СМИ является уникальными инструментами, через которые автор воздействует на читателя, удерживает внимание аудитории. Языковые средства в электронных СМИ могут быть выделены как на лексическом (перифразы и уточнения, оценочные слова автора, метафора, метонимия, эпитеты, лексические повторы, гиперболы, иностранные слова, синонимы, антонимы, противопоставление и сравнение) так и на синтаксическом уровне (тип повествования, наклонение, вопросы, восклицания). Результаты работы имеют практическое значение для успешного написания статей, очерков, сочинений, комментариев.

Список использованных источников

1. Рыбакова Л.Н. Линия жизни молодого человека: ценностные ориентации и копинг-стратегии /Л.Н. Рыбакова//Ценности личности: сб. науч. тр. междунауч. науч.-практ. семинара Личность в современном мире: быть или казаться? Международной научной конференции Дулатовские чтения (Корностаи 2014г, Наука: спец выпуск-Корностаи; КИНЭУ, 2014-238с.

2. Добросклонская, Т.Г. Теория и методы медиа лингвистики : автореф. дис. д-ра филол. наук:161.111 / Т.Г. Добросклонская. – Моск. гос. ун-т. – М., 2000. – 49 с.

3. Николаев А. И. Основы литературоведения: учебное пособие для студентов филологических специальностей / А. И. Николаев // – Иваново: ЛИСТОС, 2011. – 255с.

4. Сажина, Е.В. Структурные и прагматические характеристики полемического дискурса (на мат. англ. пр.): дис. канд. пед. наук: 10.02.04 / Е.В. Сажина. – Минск, 2004. – 132 с.

КАЮМ НАСЫЙРИНЫҢ ТОРМЫШ ЮЛЫ, ИЖАТЫ ҺӘМ ТЕЛ ӨЛКӘСЕНДӘГЕ

ХЕЗМӘТЛӘРЕ

Фазуллина З.Р. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель родного языка

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Валиуллова М.Н.

Гомере буге халыкка хезмәт иткән татар галимнәре һәм әдипләре шактый күп: Утыз Имәни, Габдулла Тукай, Шихабетдин Мәржани, Риза Фәхрәддин, Гаяз Исхакий... Шуларның берсе мең сизгез йоз алтмышынчы елдан башлап ярты гасыр дәвамында гаять нәтиҗәле эшчәнлек күрсәткән, татар мәгърифәтчеләгенә күренекле галиме - Каюм Насыйри.

К.Насыйриның кыю фикерләре, әдәби, фәнни хезмәтләре үз чорында (XIX гасырда) житәрлек баяләнмәсә дә, алар халыкның киләчәгенә нык ышанган галимне мөгърифәт эшеннән туктата алмаганнар. К.Насыйриның хезмәтләрендә Россиягә, рус халкына мэхәббәтен, аның киләчәгенә өметләнәп кала.

Бүгенгә эшемдә мин үземә максат итеп Каюм Насыйриның тормыш юлын, ижатын һәм тел өлкәсендәгә эшчәнлеген өйрәнүне максат итеп куйдым. Каюм Насыйри эшчәнлек алып барган түбәндәгә өлкәләргә билгеләдем: тел өлкәсә, тарих өлкәсә, педагогика һәм тәрбия, музыка, матур әдәбият, медицина, арифметика, география һәм башка. Каюм Насыйри ижаты белән бик күп галимнәр кызыксынганына һәм үзләренең күп төрле хезмәтләрен аңа багышлаганнарын белдем. Шундыйлар арасынан Р.Гыйләжеваның “Мәгариф” журналында басылган “Олуг мөгърифәтче, галим вә мөгаллим Каюм Насыйриның тууына йөз житмеш ел”. Р.Ганиеваның “Каюм бабабыз” дигән кызыклы мәкаләләре, Ә.Н.Хужиевның “Мөгърифәт йолдызлыгы” дигән хезмәте, Р.Хөснетдинованың “Казан утлары” дигән журналында басылган “Андыйлар табигатьтә сирәк очрый” дигән мәкаләсә һәм башка галимнәрнең күп төрле хезмәтләрен билгеләп үтәсем килә.

Каюм Насыйриның тормыш юлы.

Габделкаюм Габденнасыр улы Насыйров – Каюм Насыйри – мең сигез йөз игерме бишенче елның 14(2) февралендә элекке Казан губернасы Зөя өязе Югары Шырдан авылында туа. Каюмның бабалары һәм атасы ул заманның укымышлы кешеләре була.

К.Насыйриненң гаиләсә дә бик укымышлы булган. Аның балачагы туган авылы Шырданда уза. Әтисә аңа башлангыч белем бирә. Каюм Насыйринен мең сигез йөз кырык беренче елда Казанның бишенче мэхәлләсендәгә мэдрәсәгә укырга бирәләр. Мэдрәсәдә укыган вакытта гарәп, фарсы телләрен өйрәнә. Яшерен рәвештә русча укый, шәкертләрен күпчелегеннән аермалы буларак, жәмгыятькә файдалы, белемле кеше булып үсә.

К.Насыйрины мең сигез йөз иллебишенче елда христиан руханилары эзерли торган Духовное училищесына, татар теле укытучысы итеп чакыралар. Укытучылык хезмәтен училищедә башлап жиберә. Шул вакыттан соң ул, училищениң дәвамы булган Духовная семинариядә татар теле мөгаллиме булып эшлән вакытта укытучылар белән аралаша, шун да ук рус телен өйрәнә. Соңыннан Казан университетында ирекле тыңлаучы булып фәннәрне өйрәнәп йөри.

Мең сигез йөз егерме тугызынчы елдан башлап К.Насыйри, рәсми рәвештә, барлык гомерен язучы ижатына һәм фәнгә багышлый. Аның зур күләмле фәнни, әдәби хезмәтләре шушы вакытларда ижат ителә. Каюм Насыйри бөтен көчен китаплар, дәреслекләр язуга, булган акчасын аларны бастыруга тота.

К.Насыйрины укучы яшьләр, рус галимнәре, беренче чиратта тюркологлар, хезмәтләрен танийлар. Мең сигез йөз сиксән бишенче елда К.Насыйри Казан Университеты “Археология, тарих һәм этнография жәмгыяте” әгъзасы итеп сайлана.

Каюм Насыйриның ижаты

Каюм Насыйриның эшчәнлеге, крепостной строй яшәгән вакытларда башланып, Русиядә капитализм үскән чакларга туры килә. Мең сигез йөз илле тугызынчы елда аның беренче әсәрләреннән “Мәжмәгыл-әхбар” (“Хәбәрләр җыентыгы”) языла. Басылып чыккан беренче әсәре – русча өйрәнүче татарларны күздә тотып, рус телендә язылган “Кыскача нәхү китабы”, “Краткая татарская грамматика” исемендә мең сигез йөз алтмышынчы елда басыла.

Мең сигез йөз алтмышынчы елда басыла елда “Буш вакыт” әсәре балаларга һәм башлангыч белем алуучыларга табигать күренешләре турында кыскача мәгълүмат биргән әсәре дә басыла. Ул татар телендә язылган әдәби-фәнни популяр әсәрләренң беренчесе. Мең сигез йөз алмыш сигезенче елда К. Насыйри “Буш вакыт”ның икенче варианты дөнья күрә. Мең сигез йөз алтмышынчы елда басыла елгы басма уника битле генә булса, икенчесе сиксән җиде биткә җитә.

К.Насыйриның 1871 елда “Казан календаре” исемендә, ярым журналга охшаган, еллык өстәл календаре чыгара башлый. Газета вазифасын өлешчә энә шул календарьлар үти. Егерме дүрт ел дәвамында, ел саен кабатлана торган гадәти материалларында фәнни һәм әдәби мәкаләләр урнаштырыла. К.Насыйри татарлардан беренче журналист-энциклопедист та булган.

К.Насыйриның матур әдәбият өлкәсендәге хезмәте “Кырык вәзир кыйссасы” исемле мәшһүр әсәре татар телендә эшләп, 1868 елда бастырып чыгаруы белән башлана.

1874 елда Насыйри “Әбүгалисина кыйссасы”н татарчага тәржемә итә. Халыкның бай хыялларын күрсәткән, югары художество көченә ия булган, дөнъяның күп телләренә тәржемә ителгән бу әсәр героеның прототибы – Урта Азиядә яшәгән бөек галиме – философ, юрист һәм табиб Ибне-Сина (980-1037) була. Легендар сюжетларны К.Насыйри очраклы тәржемә итми. Бу әсәр фантастик планда язылган.

Мең сигез йөз житмеш тугызынчы елда К.Насыйри зур күләмле “Фәвакиһел-жөләса фил-әдәбият” (“Әдәбият турындагы мәҗлесләренң җимеше”) исемле хезмәтен яза башлый һәм 1880 елда бастыра.

1884 елда К.Насыйриның “Фәвакиһел-жөләса фил-әдәбият” исемле, 609 битле әсәре Казан университеты типографиясендә басылып чыга. Тел белеме хезмәтләрендәге кебек, монда да искедән яңага омтыла, схластик әдәбияттан арыну, халык аваз ижатына игътибар итү кирәк дигән принципны үткәрә.

Каюм Насыйриның тел өлкәсендәге эшчәнлегә

К. Насыйриның иң зур хезмәтләреннән берсе – тел өлкәсендәге эшчәнлегә. Телче буларак ул бик катлаулы, күп яклы хезмәтләр башкарган: татар теленә әдәби һәм фән теле була алуын дәлиллегән. Татар телен практик һәм фәнни эшкәртү юлында гаять зур эшчәнлек күрсәтә.

Каюм Насыйриның хезмәтләре арасында аерым урын алып тора - сүзлекләр төзү. Бу өлкәдә ул кагылмаган, өлеш кертмәгән бер генә тармак та юк диярлек. Татар теленә аңлатмалы сүзлеген (“Ләһжәи татари”, 1895) башлап төзүче дә Каюм Насыйри була. Русча-татарча һәм татарча-русча сүзлекләр туплап, төзеп, нәшрият итә.

К.Насыйри рус телен үزلәштерү, рус китапларынан файдалану өчен кирәк булган уку китапларын булдыру өстендә дә эшләде (“Кыйрәте рус”, 1889). “Рус теленә грамматикасы”н (“Нәмүнә, яки әнмүзәж”, 1891) төзеп, бастырып чыкты. Бу эшләрен үзенә практик уку процессында сынап, ул бер телне икенче тел белән чагыштыру ысулларын кулланды. Галим рус, татар грамматикаларында булган яңалыкларны, аермалыкларын, үзенчәлекләрен өйрәнде, аларны укучыларына житкерде, төшендерде. Хәзерге көндә дә, К.Насыйри керткән бу яңалык уңышлы ысулларның берсе булып санала.

Киң фәнни карашлы галим татар халкын төрле фәннәренә нигезләре белән үз ана телендә таныштыру өчен тырыша. Ул математика, география дәрәсләре, ботаникадан үсемлек исемнәре китабын яза. Аның табигать белеменә багышланган “Буш вакыт” исемле китабы татар телендә чыккан беренче фәнни-популяр әсәр булып санала. Ул 15 ел бие өстәл календарларында табигать белеме һәм башка фәннәр буенча мәкаләләр урнаштыра, күп кенә файдалы киңәшләр бирә.

Татар халкына туган телен өйрәтүдә аның фәнни хезмәтләре зур әһәмияткә ия булды. 1898-1899 елларда К.Насыйри тарафыннан төзелгән ике томлы “Татар теленә аңлатмалы сүзлегә” телебезнең байлыгын күрсәтә. Бу сүзлегә бүгенгә көннәрдә дә зур фәнни хезмәт буларак кулланыла. Бу китапта очрый торган гарәп һәм фарсы сүзләренә аңлатма бирелгән, татар теленә бәхәслә мәсьәләләре күтәрелгән, сүзләренә килеп чыгышы күрсәтелгән.

1894 елда фонетика, сүз төркемнәре һәм берникадәр синтаксистан мәгълүмат кертп язылган татар грамматикасы “Әнмүзәж” басылган. К.Насыйри бу китабында беренче тапкыр авазларга классификация ясап, аларны 10-сузык, 29-тартык авазга бүлеп күрсәтә.

Мең сигез йөз туксан икенче елда “Кавагыйдә китабәт” дәрәс язу һәм орфография кагыйдәләре китабы басылып чыкты. Бу хезмәтендә Насыйри: “Һәрбер культуралы кешенә ике төрле теле була: шуларның берсе – анасыннан сөт имгән вакытта өйрәнгән тел, икенчесе – укытучыдан укыганда – гыйлем һәм фән терминнары белән ачылган тел...”, - дип язды.

Мең сигез йөз дуксан дүртенче елда аның “Ижек һәм әлифба” китабы басылган. Балаларга аваз турында беренче мәгълүмат биргәндә сүзләр сайланышы белән бу әлифба бүгенге көндә дә методик кызыксыну уята.

Башка телләргә белү өчен ана телен белү кирәк. “... Кеше үзенең телен яхшы белмәсә, башка телгә төшенә алмас, тик бик озак вакытлардан соң гына аңа күнәгә алыр”, - дип яза К.Насыри.

Мәдәниятне үстерү, мәдәни-тарихи мирасны саклау мәсьәләләренә жәмәгатьчелек игътибарын жәлеп итү максатыннан, 2014 ел Россия Президенты Указы белән Мәдәният елы дип игълан ителде. Әлеге Указы гамәлгә ашыру кысаларында Икътисад, идарә һәм хокук институты (Казан шәһәре) Каюм Насыриның «Поварга үгет-нәсихәтләр» китабын басмага әзерләде. Ул ресторан бизнесы өчен яңа алым булырга мөмкин, аның вәкилләре милли татар кухнясында специальләшә. Китапта ит, десерт, куас, кайнатманың төп эчтәлеген тәшкит иткән төрле ризыкларының рецептлары бар.

Йомгаклау

Минем күзаллавымча, Каюм Насыриның тормыш юлы тарихи шәһес булуы белән беррәттән, яшь буынны тәрбияләүдә дә үтә гыйбрәтле һәм әһәмиятле булып күрсәтелә. Аның һәр кылган гамәле безнең бүгенге көн шартлары белән киселешә, искиткеч аваздаш. Россиядә капитализм үсешә дөнъяви белемгә, шул исәптән техник белемгә дә ия булган белгечләр, төрле яктан камил зыялылар үстерүне көн кадагына куйган бер чорда, татар халкы үз арасынан мәгърифәтче галим Каюм Насырины тарих майданына чыгара ала. Ә К.Насыри исә, татар халкын тагын бер ташкын астында калдырмауны максат итеп куя.

Мифология һәм этнографиягә караган хезмәтләрендә, К.Насыри тарих язучылары тарафыннан кузгатылмаган, тикшерелмәгән материалларны табып, фән дөнъясына тапшыруны бурыч итеп куя. Тәрбия һәм педагогика өлкәсендәгә фикерләре дә, гаять зур әһәмиятле. Ул зур тәҗрибәле укытучы-практик кына түгел, шул бай тәҗрибә нигезендә теоретик хезмәтләр язган педагог та. Насыри музыка өлкәсен дә читтә калдырмый. Жырның, музыканың күңелгә шатлык, эштә батырлык бирүен дип яза. Халык авыз ижатын, гадәт-йолаларын гомере бие өйрәнә, жыя. Нәтижә ясап, шуны әйтергә була, К.Насыриның гаять күп кырлы эшчәнлегә төп ике зур тармакка бүленә: гыйльми-мәгърифәтчелек һәм әдәби-тәржемәчелек юнәлешләре. Яңа татар әдәбияты үсеп китәр өчен гүяки ул туфрак йомшарта, түтәлләр әзерли, үзе дә беренче гөлләр үстерә башлай. Шуңа күрә аны зур галим генә түгел, зур әдип дип тә атайлар. Мин К.Насырины һәм аның эшчәнлеген хөрмәт итәм.

Кулланылган әдәбият

1. Гайнуллин, М. Каюм Насыри. Сайланма әсәрләр. 2 томда/ М.Гайнуллин. – Казан: Татар.китап нәшриаты., 1974. – 19-236.

2. Гыйләжева, Р. Олуг мәгърифәтче, галим, вә мөгаллим К.Насыйриның тууына – 170 ел/ Р.Гыйләжева // Мәгариф.-1995.-№2
3. Миңнегулов, Х. Шәрәк һәм татар әдәбиятында кысалы кыйссалар/ Х.Миңнегулов. – Казан университеты нәшриаты., 1988. – 3-116.
4. Хөснетдинова, Р. Андыйлар табигатьтә сирәк очрый/ Р.Хөснетдинова // Казан утлары-1998.-№4
5. Долгова Д. Каюм Насыйриның ижаты һәм тел өлкәсендә әшчәнлегә// Яр Чаллы.2013.
6. Библиографический указатель трудов Каюма Насыри, вышедшие отдельными изданиями на татарском и русском языках. Составитель М. Х. Гайнуллин.
7. Дмитриев Н.К. Каюм Насыри как филолог // Сб. Каюм Насыри. — 1948. — С. 45–55.
8. Рамазанов Ш. Каюм Насыри — татар әдәби теленә нигез салучы. Там же. — С. 62–77.
9. Хангилдин В. Каюм Насыри һәм татар лексикографиясе. Там же. — С. 78–91.
10. Каюм Насыри Китаб–әт–тәрбия. –Казан: Татар. Кит. Нәшр., 1992.

ОТ ИМЕНИ К ИСТОРИИ СТРАНЫ

Фахрутдинова А.Р. ГАПОУ «КПК» г. Казань

Научный руководитель – преподаватель русского языка и литературы

ГАПОУ «КПК», г. Казань,

Минина Л.Б.

История огромной страны складывается из историй больших и малых городов, деревень, поселков. Возникновение названия – процесс исторический. В одном случае он связан с реальными событиями, происходившими в прошлом, в другом – с легендами и преданиями, в третьем – с языковыми процессами. Каждое географическое название – это летопись былых времен, запечатленная в языке. Надо только захотеть научиться ее читать.

Особое внимание в работе было уделено топонимике – разделу лексикологии, изучающему географические названия. Топонимика тесно связана с географией, историей и лингвистикой. Так, ряд ученых, находящихся на позиции традиционного языкознания, считают, что имена собственные вообще ничего не обозначают, что это «ярлыки, лишённые реального смысла». Другие определяют значение имени собственного как отношение его к образу в сознании человека. Существует мнение, что значение вообще не зависит от языка. Мы считаем, что любое название – это образ, имеющий свою историю и глубокий смысл. Никакой народ не называл реку, озеро или селение «просто так», случайным сочетанием

звуков. Безусловно, трудно бывает найти объяснение происхождению того или иного названия, так как язык не является чем-то застывшим, он изменяется, развивается, некоторые слова исчезают совсем, некоторые меняют свой смысл. Углубляясь в исторический аспект данной проблемы, можно проследить, какие языковые процессы происходили в образовании имени собственного.

Предметом топонимики является географическое название (топонимы). В Толковом словаре русского языка Ожегова С.И., Шведовой Н.Ю. топоним – это собственное название отдельного географического места (населенного пункта, реки, угодья и др.). Особенность географических названий заключается в том, что имя, сформированное под влиянием социальных и исторических факторов развития общества, должно одновременно определять и называть объект. Таким образом, топонимы - это слова, которые несут информацию о народе, о его культуре, о взаимодействии с другими людьми. Среди топонимов выделяют ойконимы (названия населенных пунктов). Ойконимы городского типа называются «астионимами», сельского типа – «комонимами».

В науке рассматриваются лингвистические и экстралингвистические факторы ойконимических номинаций. К экстралингвистическим факторам относятся факторы природы, факторы социума, ландшафта. Лингвистические факторы словообразования отражаются в выборе словообразовательных морфем.

Остановимся на лингвистических факторах. По мнению ученых, по своему происхождению топонимы на «ск» являются относительными прилагательными, которые в древнерусском языке употреблялись как в полной, так и краткой форме. Названия городов обычно оканчиваются на -ск-. Интересна следующая закономерность: с укрупнением населенного пункта и преобразованием его в город происходит смена только окончаний названия.

Хочется отметить, что изначально сёла получали свое название по церкви, находившейся вблизи. Позже стали перерастать в города, при этом менялось только окончание названия (Благовещенское - Благовещенск). Кроме того, с помощью суффикса -ск- на основе физико-географических наименований создавались названия первых русских городов. Часть топонимов образована от фамилий, не содержащих в своем составе суффикс -ск- (Буденовск - город в Ставропольском крае назван по фамилии советского военного деятеля С.М. Буденного)

Предметом нашего исследования стали ойконимы: астионимы и комонимы Республики Татарстан.

Происхождение названия города Казани (дата возникновения: 1005 г) - столицы республики - имеет несколько версий.

Согласно первой легенде сын последнего болгарского хана, решив зачерпнуть воды в большой медный котел, поскользнулся и выпустил его из рук. С той поры реку назвали Казан-су, что в дословном переводе означает котел-река. Поэтому и город, построенный на ее берегу, был назван идентично.

Вторая, не менее популярная легенда уводит нас во времена, когда монгольские захватчики разгромили столицу Булгарии, убив почти все мужское население. Оставшись без мужчин, правление в свои руки пришлось взять женщинам, а точнее мудрой старухе Туйбике. Для спасения оставшихся жителей старуха придумала план побега и ночью увела всех вверх по реке, взяв с собой лишь символ богатства - казан. Долго они плыли, но, в конце концов, сошли на берег и решили основать там город. В поверье говорилось, что для долгой и счастливой жизни на новом месте необходимо было чем-то пожертвовать. Этим и оказался тот самый казан, зарытый в землю. С той поры город, построенный на этой земле, назвали в честь закопанного казана.

Третья версия происхождения ойконима. В период выбора места для нового города, болгары обратились к колдуну, и он посоветовал заложить им город там, где закипит без огня врытый в землю котел. Долго слуги хана искали такое место, наконец, нашли. В результате подобное место было найдено на берегу озера Кабан. Вода здесь закипела в котле сама собой, без огня. Так и решили основать город, получивший название Казань.

Жители города Казáни - казáнцы (м.р. казáнец, ж.р.-нет)

Как видно из легенд, название города произошло от названия предмета (котёл). На татарском языке слово «котел» звучит как «казан». Фонематическая схожесть слов казан и Казань очевидна.

Происхождение названия города На́бережные Челны́ (дата происхождения: 1626 г.)

По документам, сохранившимся в государственных архивах, Набережные Челны впервые упоминаются в 1626 году, когда в дворцовом селе Елабуге образовалась «община из новых крестьян елабужан» во главе с Федором Поповым. В том же году «Федор Попов с дружественным семейством, перейдя через реку Кама, засел на готовые дома». Поселение, основанное в 1626г. первоначально носило название Чалнинский починок (впоследствии село Мысовые Челны, а с 1930 года — Красные Челны). В 1650 году по приказу царя Алексея Михайловича на реке Чалне при впадении в реку Каму был построен казацкий укрепленный Чалнинский городок.

Предполагается, что название «Челны» произошло от старого тюркского слова «чаллы», что обозначало огороженное место – крепость. По другой версии, в татарском названии «Яр Чаллы» «Яр» означает крутой берег, «чаллы»- слово болгарского происхождения и в переводе означает «камень».

Жители города Набережные Челны – челнинцы (м.р.челнинец, ж.р.челнинка)

Таким образом, можно сделать вывод, что на происхождение данной ойконимической номинации повлиял экстралингвистический фактор (ландшафт, природа).

Происхождение названия города Альметьевска (дата возникновения: 1720 г.)

Согласно архивным документам Альметьево (Элмэт) обосновал мулла Альмухаммат, который переселился из нынешнего Сармановского района на очень богатые природными ресурсами земли поймы реки Зай. Название поселения образовалось путем сложения первого и четвертого слогов от его имени – Аль+мат (Эл+мэт). По преданиям и историческим исследованиям Альмухаммат мулла был образованным человеком своего времени. Судя по названию (Альметьево) изначально это было небольшое поселение, но с годами статус географического объекта поменялся. Присоединение суффикса –ск– говорит об эволюции ойконима.

Жители города Альметьевска – альметьевцы (м.р., ж.р.–нет)

Таким образом, название данной ойконимической номинации обусловлено лингвистическими факторами словообразования. На первом этапе (название камонима)– сложение первого и четвертого слогов имени собственного. На втором этапе (название астинонима) – суффиксальный способ словообразования.

На наш взгляд, в рассмотренных нами ойконимах Республики Татарстан определяющими факторами явились:

1. экстралингвистический – фактор природы, социума, ландшафта (Набережные Челны);
2. лингвистический – словообразование путем сложения и суффиксация (Альметьевск);

Завершить свою работу нам хотелось бы словами известного поэта А. Аронова, который очень точно на наш взгляд сказал:

Когда мы уточним язык
И камень назовем как надо,
Он сам расскажет, как возник,
В чем цель его и где награда.

Это, безусловно, так, ведь каждое поселение начинается с камня, а жизнь в нем начинается с названия.

Список использованных источников

1. Гарипова Ф.Г. Исследования по гидронимии Татарстана. Наука, 1991
2. Дубровский А.Г. НижнееПрикамье – примечательный регион Татарстана из книги «Занимательное краеведение в вопросах и ответах» Набережные Челны, 1993.

3. Ожегов С.И. и Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80000 слов и фразеологических выражений /Российская АН.; Российский фонд культуры; - 3-е изд., стереотипное испр. и доп. – М.:АЗЪ, 1995.- 928с.
4. <http://rgo.msk.ru/commissions/toponymy/stc42/05.html>
5. <https://cyberleninka.ru/article/n/suffiks-skv-russkoy-toponimii-i-problema-nalozheniya-morfem-v-otoponimicheskikh-prilagatelnyh>
6. <http://gokazan.ru/page32.htm>

ЭТИМОЛОГИЯ СЛОВА“ МАРМЕЛАД”

Филиппова Ю.Ю. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель – преподаватель английского языка
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Миронова Р.А.

Язык — является важнейшим общественным явлением. Все слова, которыми мы пользуемся в своей речи, образуют интересный мир. Этот мир имеет свои особенности. Это можно отнести ко всем языкам, в том числе и к английскому языку. Английский язык – это язык словесных противоречий. Погружаясь в язык, я заметила интересные слова и выражения, которые означают совсем не то, что мы предполагаем или вообще нечто противоположное. Изучая английский язык нельзя не затронуть ни один из таких парадоксов, ведь их встречается довольно много. Этимологией называют область языкознания, которая занимается изучением происхождения слов, их структуры и первоначальных связей с другими словами. Знание происхождения таких слов помогает в изучении иностранного языка. Меня заинтересовало происхождение слова marmalade. Оказалось, что под словом мармелад в России и за рубежом, подразумеваются разные продукты. Я провела среди одноклассников опрос. На вопрос, что означает в англоговорящих странах слово marmalade, были предложены четыре варианта ответа. 1.Десерт из запеченных белков 2.варенье из цитрусовых 3. Ванильный мусс 4. чизкейк. Правильный вариант –варенье из цитрусовых, выбрали лишь 20% студентов. Существует легенда о происхождении слова marmalade. Стоит заметить, что русский мармелад - это английские fruitjelly / paste. А вот английский marmalade - это наш конфитюр. Причем сейчас marmalade может называться только апельсиновый конфитюр. Подается обычно к завтраку. Предполагают, что мармелад, был назван так в честь шотландской королевы Марии. Считается, что мармелад изобрел личный врач королевы Шотландии, Марии. Врач попробовал лечить морскую болезнь королевы апельсиновыми дольками с кожурой, посыпанными крошеным сахаром. Повар-француз, чтобы возбудить аппетит у больной,

готовил ей сладкий отвар из айвы и апельсинов. Это вкусное блюдо так понравилось королеве, что она постоянно держала его на столике у кровати. Считалось даже, что само слово "мармелад" произошло от фразы "Marie est malade" ("Мария больна"), но это только предположение. Скорее всего, корни данного слова находятся в португальском языке, где *marmelo* означает "айва". В Шотландии, существует другая легенда о происхождении мармелада. Этот вкусный продукт придумала Джениет Кейлер. В начале XVIII века, ее муж купил много дешевых апельсинов на испанском корабле, который спасался от шторма в бухте Данди. Апельсины были горькие, но изобретательная миссис Кейлер сделала из них апельсиновый джем, который вскоре стал всемирно известным. Предполагают что слово "джем" происходит от "Джениет" - имени "автора" этой заготовки.

Итак, если на Западе попросить мармелада, вам принесут очень вкусную вещь – но совсем не то, что вы ожидали. В романо-германском понимании *marmelade* – это варенье. Англичане слишком заняты, чтобы готовить еду на завтрак. Так что у них есть хорошая чашка чая или кофе и тосты, намазанные мармеладом. Мармелад - это разновидность варенья, изготовленного из апельсинов. Не обычные апельсины – они слишком сладкие, нужны очень горькие апельсины, которые выращивают недалеко от Севильи в Испании. Эти апельсины собирают в январе, и почти все они экспортируются в Великобританию для производства мармелада. Со словом *marmelade* в английском языке много цитат, например как заметил английский драматург, актёр и композитор Ноэл Кауард. – «К остроумию следует относиться с тем же почтением, что и к чёрной икре. Никогда не размазывайте его, как повидло». “Wit ought to be a glorious treat like caviar; never spread it about like marmalade.” Или отрывок из произведения Джеймс Уиткомб Райли. *The jelly—the Jam and the marmalade, And the cherry and quince "preserves" she made! And the sweet –sour pickles of peach and pear, With cinnamon in 'em, and all things rare--! And the more we ate was the more to spare, Out to Old Aunt Mary's!* ("Old Aunt Mary's" by James Whitcomb Riley). Существуют такие понятия как *marmalade tree* (мармеладное дерево)-растение семейства Сапотовые. А также *marmalade cat* -кошка, окрас которой темно- оранжевый, с небольшими полосками желтого или коричневого цвета. В русском же языке слово «мармелад», пришедшее из португальского через французский, используется с конца XVIII в. Мармелад – это «сорт конфет из фруктово-ягодного пюре, сваренного с патокой». в языках мира появилось это слово: англ. *marmalade*, нем. *Marmelade*, итал. *marmellata*, польск. *marmolada*, чешск. *marmeláda*. В некоторых языках оно означает "повидло", а вовсе не "мармелад". Если углубиться дальше в историю слова можно разоблачить его "яблочную" сущность. В латинском языке *melimelum* переводится как "медовое яблоко". Это слово было взято из др.-греч. "айва", "мёд" и "яблоко". Из истории известно, что плод айвы был отождествлялся у греков с яблоками. Из этого следует

"яблочного" в мармеладе не было и нет, если только название. Этимология интересная наука. В ней больше вопросов, чем ответов.

Список использованных источников

- 1) Аракин В.Д. История английского языка., Учеб. пособие. - 2-е изд. - М.: ФИЗМАТЛИТ, 2003. - 272 с.
- 2) Бойко С. А. Взаимодействие русской и англо-саксонской культур и гибридизация русского письменного языка // Проблемы языка и культуры: поликультурализм и мультилингвальность: сб. науч. ст. по мат. II Всерос. н.-пр. конф. 10-11 октября 2013. Кемерово: Офсет, 2013. С. 38-44.
- 3) Г.О. Винокур Заметки по русскому словообразованию. -М., 1996
Абрамова Н. Д., Павлова Г. В. Лексические парадоксы английского языка // Юный ученый. — 2017. — №1.1. — С. 62-64.
- 4) Мюллер В.К. Полный англо-русский словарь. 300000 слов и выражений М.: Эксмо, 2013
- 5) <https://www.rutvet.ru/>
- 6) <https://en.wikipedia.org/>
- 7) englishon-line.ru

ДЕЛОВЫЕ БУМАГИ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА

Шайдуллин А.А. ГАПОУ «КНН имени Н.В. Лемаева» г. Нижнекамск
Научный руководитель – преподаватели общеобразовательных дисциплин
ГАПОУ «КНН имени Н.В. Лемаева», г. Нижнекамск,
Урманчева Л.З.,
ГАПОУ «КНН имени Н.В. Лемаева», г. Нижнекамск,
Шайдуллина А.А.

Необходимым инструментом в регулировании и реализации правовых отношений в жизни каждого человека являются деловые бумаги. По правильно и грамотно написанным документам можно узнать о способностях человека.

При поступлении на учебу в образовательные учреждения или при трудоустройстве, приобретении жилья, машины, оформлении кредита или ипотеки, договора в туристической фирме каждому из нас приходится обращаться с деловыми бумагами: составляем ли мы их письменно или же заполняем разные бланки, внося туда нужные сведения о себе.

Однако студенты колледжа (бывает и такое) испытывают трудности в оформлении даже простых деловых документов таких как - заявление или объяснительная записка. На уроках русского языка студенты в обязательном порядке должны изучать не только деловой

стиль речи, но и уметь правильно оформлять деловые бумаги. Поэтому назрела необходимость в создании учебного пособия, в котором бы находилась необходимая информация о документации студентов. Мы решили создать такое пособие, чтобы все: преподаватели, мастера и студенты могли без труда и в одной брошюре найти рекомендации и образцы по составлению деловых бумаг, необходимых студентам нашего учебного заведения.

Исходя из вышесказанного, мы поставили перед собой следующую цель: создать учебно-методическое пособие в формате брошюры по написанию деловых бумаг в колледже. Для реализации нашей цели мы составили план, в который были включены задачи:

1. проанализировать теоретические источники информации по правилам составления деловых бумаг как в интернете, так и в книгах, имеющихся в электронной библиотеке Znanium.com;
2. провести опрос студентов 1 курса, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и выявить количество студентов, умеющих правильно составлять деловые бумаги;
3. создать брошюру-памятку с рекомендациями и образцами деловых бумаг для студентов колледжа

Деловой мир устроен таким образом, что у людей возникает необходимость обращаться в различные инстанции. Они пишут на бумаге свои просьбы, претензии и т.п. Для того, чтобы документация была составлена правильно, нужно знать правила написания деловых бумаг. Определенных общепринятых законными норм на сегодняшний день не существует. Но все же какие-то шаблоны составления деловых бумаг должны быть. Поэтому для выполнения своей цели мы решили обратиться к теоретическим источникам информации.

Просмотрев и проанализировав литературу по данной теме, мы получили следующие результаты. В каждом из изученных нами источников содержатся общепринятые правила оформления деловой документации. Есть просто определенные базовые принципы. Их и надо придерживаться при составлении подобных деловых бумаг. Поэтому не в наших силах изменять эти принципы и правила. Мы просто взяли эту базовую информацию и включили в содержание нашей работы.

Заявление – это документ, содержащий в себе просьбу или обращение какого-то лица. Оно может быть направлено в определенную организацию или конкретному должностному лицу. Чтобы верно донести информацию каждый человек должен знать основные правила написания заявления. Заявление может быть напечатано на бумаге формата А4 или написано от руки. Фамилия, имя и отчество пишут в родительном падеже

без предлога «от». Можно использовать и другой вариант. Если в тексте есть предлог «от», то после слова «Заявление» нужно ставить точку. Перед нами встал выбор:

- 1) выбрать вариант с предлогом «от»,
- 2) писать слово «заявление» только строчными буквами или
- 3) написать слово «Заявление» с заглавной буквы.

Мы решили взять за основу нашего образца заявления третий вариант.

Также необходимо учитывать правила написания заявления. Каждое заявление должно состоять из нескольких составных частей: наименование адресата и заявителя. Это поле документа называется «шапкой» и располагается справа в верхнем углу листка. Название документа в печатном виде может быть полностью написано прописными буквами. В тексте, написанном от руки прописной может быть только первая буква. Основное содержание располагается с красной строки. В содержании в краткой форме излагается просьба или обращение. Дату принято размещать слева внизу листа. Подпись нужно ставить справа на этой же строке справа напротив даты. Для составления приказа бывают нужны визы руководителей, родителей, классных руководителей и мастеров производственного обучения, выражающих свое согласие с данной просьбой.

Проведённое нами исследование среди студентов 1 курса в виде опроса - «знают ли они как писать заявление или объяснительную» показало следующие результаты: 73% из 250 респондентов не могут правильно писать объяснительную, 58% не умеют писать заявление. Большинство студентов не умеют составлять деловые бумаги.

Мы приступили к созданию учебно-методического пособия (рис. №1) с рекомендациями и образцами деловой документации для студентов колледжа. Данное пособие выполнено в формате брошюры-памятки, состоит из двух частей: теоретической и практической части. В практической части находятся образцы оформления документов.

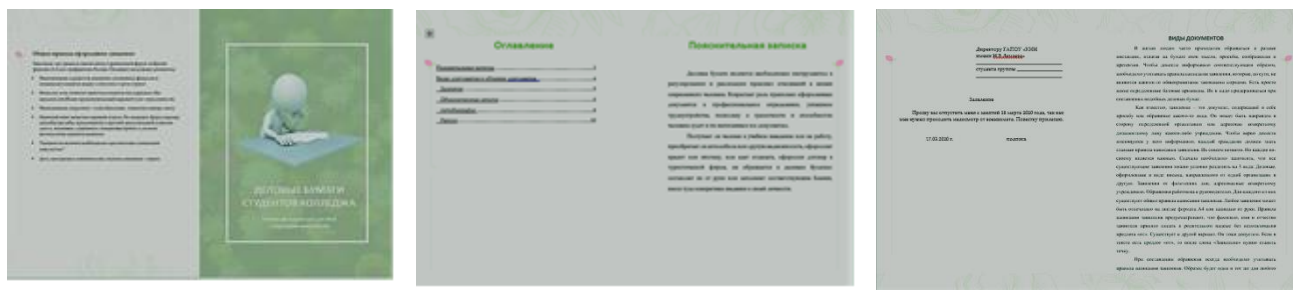


Рисунок №1

Мы составили образцы следующих документов: заявление, объяснительная записка, автобиография и резюме:

1) При составлении заявления рекомендуется обратить внимание на то, что просьба должна быть четко сформулирована, обоснована и подкреплена необходимыми справками и т.п.; [5]

2) в содержании объяснительной записки должно быть краткое объяснение причины пропуска занятий по учебной дисциплине;

3) автобиография - нужна при устройстве на работу. Нужно не только интересно написать нужную информацию о себе, но и написать анкету аккуратно и без орфографических ошибок. На ее основе можно составить рассказ в устном виде для собеседования с работодателем;

4) резюме - это документ, в котором в краткой форме изложены основные сведения о профессиональных умениях и навыках, трудовой биографии и личных данных кандидата. Оно позволяет работодателю заочно и быстро ознакомиться с деловыми и личностными способностями кандидатов на вакантную должность. [6]

Умение создавать деловой документ в современной жизни – необходимое требование времени. Мы надеемся, что брошюра-памятка «Деловые бумаги студентов колледжа» станет необходимым помощником для всех студентов нашего учебного заведения.

Список использованных источников

1. Волкова, Л.Б. Деловой русский язык на каждый день [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Л.Б. Волкова, Т.И. Попова. - СПб:СПбГУ, 2018. - 214 с. - ISBN 978-5-288-05823-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1015144>

2. Марьева, М. В. Русский язык в деловой документации: учебник / М.В. Марьева. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 323 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106716-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/962548>

3. <https://fb.ru/article/71423/avtobiografiya-pri-prieme-na-rabotu-zachem-ona-nujna>

4. https://www.syl.ru/article/278972/new_kakie-suschestvuyut-pravila-napisaniya-zayavleniya#image420722

5. https://www.syl.ru/article/278972/new_kakie-suschestvuyut-pravila-napisaniya-zayavleniya

6. <https://studfiles.net/preview/2595915/page:4>

7. <http://mirblankov.ru/pravila-napisaniya-zayavleniya/>

8. <https://edu.garant.ru/garant/study/>

СОЗДАНИЕ СОВРЕМЕННОГО КОМПЛЕКСА ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА ИНДЕЙКИ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН

Абдуллин К.Р. Панков В.И. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель – к.э.н, преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Кабирова Р.С.,

преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Калганова Ю.В.

Актуальность проекта. В последние годы растет количество людей, придерживающихся здорового питания и сбалансированного рациона; вместе с этим увеличивается и спрос на содержащее больше полезных микроэлементов и менее жирное мясо индейки. А также ежегодное увеличение рождаемости в Республике Татарстан увеличивает спрос на мясо индейки в процессе перехода от грудного вскармливания на общий стол, так как мясо индеек гипоаллергенное. Острый дефицит регион испытывает в мясе индейки, так как самообеспеченность Республики Татарстан мясом индейки составляет всего 21%. Рынок мяса индейки формируется в Республике Татарстан в основном за счет ввоза продукции из других регионов (Пензы и Тамбовской области). Данная ситуация является благоприятной для создания современного комплекса полного цикла по выращиванию и переработке индейки на территории Республики Татарстан.

Цель проекта - создание современного комплекса по производству и переработке мяса индейки на территории Республики Татарстан (Мензилинский район, д. Фионовка).

Задачи проекта:

- вхождение в растущий российский рынок мяса индейки и полное удовлетворение спроса в Республике Татарстан качественной продукцией;
- создания новых рабочих мест (15 рабочих мест);
- увеличение поступлений в бюджет Республики Татарстан;
- увеличение объемов качественных отечественных продуктов питания на внутреннем рынке.

Современный комплекс по производству и переработке мяса индейки будет создаваться в форме крестьянских фермерских хозяйств (КФХ). Персонал создаваемого КФХ будет подразделяться в основном на две категории: административно-управленческий персонал и производственный персонал. Руководитель КФХ является и председателем, и

индивидуальным предпринимателем, который привлекает 15 наемных работников.

Для организации работы запланировано использование законченного технологического цикла. На территории комплекса будет расположен цех родительского стада, инкубаторий, цех выращивания молодняка, а также убойный и утилизационные цеха. Это позволит выводить свой молодняк, выращивать его и обрабатывать тушки для предоставления на рынок уже готовой продукции.

Закупка молодняка птицы в количестве 3000 гол. планируется во втором квартале 2021 года. Затем будет закупаться яйцо и в инкубаторах будет получен молодняк индюков, который будет доращиваться в хозяйстве и реализовываться на мясо. В 2022 г. предприятие выйдет на проектную мощность.

Основными потребителями продукции из мяса индейки будут являться жители Республики Татарстан, в частности:

1) женщины, следящие за своим весом, потому что в этом мясе меньше всего калорий и практически не содержится жиров

2) молодые мамы с детьми, поскольку мясо индейки является гипоаллергенным и идеально подходит для первого прикорма и питания детей раннего возраста

3) пожилые люди, потому что индейка почти не содержит жира и холестерина.

Проанализировав ассортимент продукции из мяса индейки в гипермаркетах, супермаркетах и в магазинах формата «У дома» в Республике Татарстан были выявлены следующие конкуренты создаваемого предприятия: ГК «ДАМАТЕ» с торговой маркой «Индилайт» и «Тамбовская индейка» ГК Черкизово (ТМ «Пава-Пава»). Производитель ООО «Агрофирма «Залесный» под торговой маркой «Индюжина» является местным производителем, но его продукция представлена только в городе Казань.

Основными инструментами продвижения проекта являются участие в выставках, создание сайта и SMM (продвижение в социальных сетях).

Для реализации проекта потребуется 8600 тыс. руб. Проанализировав меры государственной поддержки сельскохозяйственным производителям Республики Татарстан, были определены приоритетные источники финансирования проекта:

1. Льготное кредитование в размере 2580 тыс. руб.. С 1 января 2017 года выделение кредитов сельхозтоваропроизводителям производится банковскими учреждениями напрямую по льготной ставке не более 5% годовых, минуя сложный, трудоемкий и затратный по времени механизм субсидирования.

2. Средства гранта в размере 5160 тыс. руб.. Программа с федеральным соучастием «Поддержка начинающих фермеров в Республике Татарстан» до 10 млн. руб [1].

3. Собственные средства в размере 860 тыс. руб.

Также согласно пункта 7 Приказа Министерства земельных и имущественных отношений Республики Татарстан от 28 октября 2019 года N 556-пр «Об утверждении Административного регламента предоставления государственной услуги по предоставлению земельных участков, находящихся в собственности Республики Татарстан, в безвозмездное пользование», земельный участок в Мензелинском районе может быть предоставлен в безвозмездное пользование на срок не более чем шесть лет [2].

Предприятие будет платить единый сельскохозяйственный налог по ставке 6%, страховые взносы - 30% и налог на доходы физических лиц - 13%.

Расчеты показателей инвестиционной привлекательности проекта осуществлялись на период 2021-2025 гг.

Ожидаемые результаты: вес готовой продукции в год — 45 тонн; чистый приведенный доход (NPV) составит 5549 тыс. руб., индекс прибыльности (PI) = 1,7 \geq 1; рентабельность продаж = 30,7 %; срок окупаемости = 3 года 3 месяца.

Данные показатели свидетельствуют о положительном экономическом эффекте, подтверждаемом также положительной величиной чистого приведенного дохода (NPV), равного 5549 тыс. рублей.

Проведенный финансово-экономический анализ проекта позволяет сделать вывод о том, что проект может быть реализован с высокой эффективностью при достаточной устойчивости к возможным изменениям как экономической ситуации в целом, так и внутренних показателей проекта.

Список использованных источников

1. Приказ от 10 июня 2019 года N 123/2-пр «О внесении изменений в Положение о проведении конкурса на создание и развитие крестьянских (фермерских) хозяйств, утвержденное приказом Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан от 30.03.2017 N 66/2-пр «О конкурсе по отбору крестьянских (фермерских) хозяйств для участия в Ведомственной программе «Поддержка начинающих фермеров в Республике Татарстан на 2017 - 2020 годы»
2. Приказ от 28 октября 2019 года N 556-пр «Об утверждении Административного регламента предоставления государственной услуги по предоставлению земельных участков, находящихся в собственности Республики Татарстан, в безвозмездное пользование»

БИЗНЕС-ПЛАН ПРОЕКТА ЭКОМАРКЕТА «ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ»

Байбекова А.А., Тимергалеева А.Т. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Лизунова И.И.

преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Зиляева А.Г.

Загрязнение окружающей среды, увеличение транспорта и работы химических предприятий способствуют снижению качества жизни. За последние 10 лет частота нарушений здоровья выросла в 1,5 раза. Количество здоровых детей в РФ не превышает 12%, более чем у половины есть хронические заболевания. Количество онкобольных людей 22,9%, 300 тыс. человек умирает ежедневно. Количество людей, болеющих сахарным диабетом, составляет 4,58 млн. человек в год. Почти половина россиян страдает от лишнего веса, вызванного избыточным и неправильным питанием. Смертность превышает рождаемость. Цель проекта – открытие магазина по продаже экологически чистых и натуральных продуктов питания. Магазин полезных для здоровья продуктов – достаточно новое для России направление. Высокий спрос, прибыльность, невысокая конкуренция и перспективы развития – вот несколько причин, чтобы открыть экомаркет.

Экомаркет «Ваше здоровье» планируется открыть на арендованной площади здания «ТТС» (бывшего автосалона) по адресу: г. Набережные Челны пр. Чулман д.111 (территория парка «Прибрежный»). Рядом располагается «Планета фитнес», МФЦ, набережная р.Кама, Майдан (место проведения городских праздников, концертов).

Миссия магазина: «Сделать доступными экологически чистые и натуральные продукты для широкого круга потребителей».

Цель коммерческой деятельности: насыщение рынка экотоварами для поддержания здоровья населения, обеспечение получения оптимальной прибыли, мотивация персонала достойным вознаграждением.

В экомаркете «Ваше здоровье» планируется реализация продукции местных фермерских и подсобных хозяйств, а также продукции ООО «Лесные продукты» (Хабаровский край), ООО «Русский рыбный мир» (Московская обл.), ООО «Вкусные регионы» (Приморский край), ООО «Алтария» (Алтайский край), крестьянского хозяйства «Россия» (Московская обл.), кондитерская фабрика «Натуральные сладости» (г.Екатеринбург), кондитерской фабрики «Эковита» (Московская обл.) и других. Предлагаемая продукция не вызывает аллергических реакций; в ней отсутствуют ГМО, ароматизаторы, стабилизаторы и т.д.; изготавливается без применения химических консервантов, газаций, фенола и прочих вредных веществ; при выращивании не используются химические удобрения, стимуляторы роста или гормоны; имеет повышенную пищевую ценность, приятный натуральный вкус и аромат.

Для реализации проекта необходимо провести анализ внешней и внутренней среды, который представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Анализ внешней и внутренней среды

SWOOT-анализ	
<p>Внутренние сильные стороны:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экологически чистые товары – высококвалифицированный персонал – гибкая система ценообразования – высокая проходимость 	<p>Внутренние слабые стороны:</p> <ul style="list-style-type: none"> – низкая покупательская способность – малый срок годности экотоваров; – отсутствие демпинга цен.
<p>Внешние возможности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – расширение сети – оказание дополнительных услуг (диетолог, аллерголог) 	<p>Внешние угрозы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – снижение доходов населения – инфляция – появление конкурентов

Целевая аудитория, на которую рассчитан проект это люди, которые придерживаются правильного питания и здорового образа жизни, по медицинским показаниям вынужденные придерживаться диеты: родители, думающие о здоровье детей и покупающие в экомаркете детские продукты, а также покупатели, которые интересуются экотоварами из-за моды. Экомаркет рассчитан на покупателей среднего достатка и выше, так как экотовары дороже обычных в 2-3 раза.

В таблице 2 представлен анализ существующих конкурентов.

Таблица 2 – Анализ существующих конкурентов

Название фирмы конкурента	Местоположение конкурента	Ассортимент	Уровень цен	Репутация предприятия
Экобазар	г.Набережные Челны, Московский пр., д.136	Продовольственные товары (преимущественно плодоовощные, мясные)	средний	Предприятие известное, имеются постоянные покупатели
Экомаркет «Брусника»	г.Набережные Челны, пр. Сююмбике, д.136	Растительное питание, экотовары для дома	Выше среднего	Предприятие новое
Эконатурмаркет	г.Набережные Челны, Московский пр., д.159г	Преимущественно парфюмерно-косметические товары, сухофрукты, масла, конфеты	средний	Предприятие новое

Таким образом, на рынке г. Набережные Челны имеется небольшое количество конкурентов, которые предлагают узкий ассортимент товаров

Учитывая экологичность товара и его востребованность на рынке накупаемый товар будет установлена наценка 100%.

План продвижения наших услуг включает следующие элементы:

1. вывеска на входе;
2. распространение рекламных буклетов и листовок;
3. дегустация продаваемой продукции;
4. объявление на радио; объявление в лифтах;
5. выпуск бонусных карт;

6. проведение акций;
7. брендинг экопакетов.

Для осуществления торговой деятельности необходимо следующее:

- Приобретение оборудования (стеллажи, витрины, холодильное оборудование, кассовые аппараты, весы, прилавки, стулья, мебель, переносные корзины и продуктовые тележки) на общую сумму 500 000 рублей.
- Закупка товаров на сумму 1 406 000 рублей.

Первоначальные расходы, связанные с торговой деятельностью представлены в таблице 3.

Таблице 3 – Первоначальные расходы реализации проекта «Экомаркет»

№ п/п	Наименование расходов на продажу	Сумма в рублях	
		на 1 месяц	на 1 год
1.	Аренда торгового помещения	50 000	600 000
2.	Коммунальные платежи	15 000	180 000
3.	Государственная регистрация	5 000	5 000
4.	Фонд оплаты труда	200 000	2 400 000
5.	Расходы на рекламу (дегустация), представительские расходы	90 000	1 080 000
	Итого:	360 000	4 320 000

Таким образом, первоначальный стартовый капитал требуется в размере 2 266 000 рублей.

При расчете предполагаемой выручки учитываем высокий спрос на экологичные продукты питания.

В день экомаркет будут посещать в среднем 40 покупателей, средний чек составит 1000 рублей.

$40 \times 1000 \times 29,3 \times 0,8 = 937\,600$ рублей выручка за месяц.

Наценка составляет 100%.

В таблице 4 представлен отчет о финансовых результатах реализации проекта за год с разбивкой по кварталам.

Таблица 4 – Отчет о финансовых результатах реализации проекта «Экомаркет» за год

Показатели	Первый год (по кварталам), руб.				
	1	2	3	4	Итого, руб.
1. Выручка от продаж	2 812 000	2 812 000	2 812 000	2 812 000	11 251 200
2. Себестоимость продукции	1 406 000	1 406 000	1 406 000	1 406 000	5 624 000
3. Валовой доход	1 406 000	1 406 000	1 406 000	1 406 000	5 624 000
4. Издержки обращения	795 000	421 800	421 800	421 800	3 180 000
5. Прибыль от продаж	611 000	984 200	984 200	984 200	2 444 000
6. Налоги	168 720	168 720	168 720	168 720	674 880
7. Чистая прибыль	442 280	815 480	815 480	815 480	1 769 120

Расчеты показывают, что при применении УСН 6% от доходов (выручки от продаж) чистая прибыль составит за квартал 442 280 рублей.

В таблице 5 представлены основные финансовые показатели проекта.

Таблица 2 – Основные финансовые показатели проекта «Экомаркет»

№ п/п	Показатели	Ед.изм.	Значение
1	2	3	4
1	Инвестиции, в т.ч.	руб.	2 266 000
2	Собственные средства	руб.	-
3	Заемные средства (кредиты)	руб.	-
4	Прочие источники финансирования (грант)	руб.	2 266 000
5	Выручка от продаж	руб.	11 251 200
6	Чистая прибыль	руб.	1 769 120
8	Рентабельность продаж	%	15,7
9	Рентабельность инвестиций (ROI)	%	78
10	Период окупаемости общих вложений	мес./год	15 месяцев

Исходя из расчетов, проект экономически эффективный, рентабельность продаж составит 15,7%, окупаемость проекта 15 месяцев.

БУХГАЛТЕР – ЭТО НАВСЕГДА

Горелова К.А. ГАПОУ СО «ЕТЭТ» г. Екатеринбург

Научный руководитель – преподаватель экономических дисциплин

ГАПОУ СО «ЕТЭТ», г. Екатеринбург,

Ларионова О.В.

«Возникнув однажды, бухгалтерский учет будет существовать вечно».

Ж. Б. Дюмарше

Вопрос выбора профессии не теряет свою актуальность уже многие годы. Каждый человек подходит к этому вопросу по-своему: руководствуясь личными предпочтениями, советами близких людей или социума в целом. Но большинство людей так или иначе хотят, чтобы их профессия была востребована и не потеряла своей актуальности в ближайшее время.

Моим выбором стала профессия бухгалтер. Бухгалтер - специалист по бухгалтерскому учёту, работающий по системе учёта в соответствии с действующим законодательством РФ. Если говорить проще, то «бухгалтер – это такой человек, который решает ваши проблемы, о которых вы не знали, путем, которого вы не понимаете».

Среди тех, кто мало знаком с бухгалтерией, принято считать, что бухгалтеры - это люди, которым нравится обложиться стопками бумаг, ни с кем не разговаривать и часами проводить за расчетами. Как бы не так, все это стереотипы, превратившиеся в мифы, которые я готова развенчать. Возьму топ 5 мифов про бухгалтеров.

Миф 1. Самое главное для бухгалтера – хорошо знать математику.

Математика – это, конечно, важно, но гораздо более важные качества бухгалтера – это внимательность и сосредоточенность. Поверьте, умение решать задачи с корнями, логарифмами и матрицами здесь не пригодится.

Миф 2. Бухгалтер – исключительно женская профессия.

При слове бухгалтер люди представляют себе суровую даму в строгом костюме и очках. Да, женщины более усидчивы и внимательны к деталям, способны выполнять длительное время монотонную работу. Но мужчины более оперативно принимают решения, готовы брать на себя ответственность. Уже давно профессия бухгалтер перестала быть сугубо женской.

Миф 3. Выучился на бухгалтера – хорошо оплачиваемая работа в кармане.

Как бы не так! На должность бухгалтера в хорошую организацию, как правило, всегда есть конкурс. И работодатели вполне ожидаемо отдадут предпочтение кандидатам с опытом, поэтому для начала нужно себя хорошо зарекомендовать (например, на практике во время учёбы или во время работы в различных компаниях).

Миф 4. Хороший бухгалтер - это тот, кто может увести в "тень" финансовые потоки.

Хороший бухгалтер - это, в первую очередь, тот, кто не приведет предприятие под серьезные налоговые санкции [3]. В то же время, хороший бухгалтер - это не тот, кто слепо следует букве закона. У грамотного специалиста вопрос ухода от налогов сводится к тому, что, если законодательство имеет какие-то пробелы, ими нужно воспользоваться и правильно все документировать.

Миф 5. Бухгалтеры – скучные люди!

Это, конечно, всего лишь обобщение. Все зависит от того, что вы считаете интересным. К тому же, стоит сделать скидку бухгалтерам хотя бы потому, что люди этой профессии берут на себя большую ответственность и поэтому вынуждены быть максимально внимательными, не слишком бурно реагируя на окружающее. А умение скрупулёзно выполнять монотонную работу – это вообще не просто талант бухгалтеров, это их суперспособность!

В каждой профессии есть свой профессиональный язык, который практически не понятен людям, которые не знакомы с данной сферой деятельности. Так и бухгалтеры на стали исключением. Их сленг способен не только рассмешить, но и повергнуть в шок, людей, которые не знакомы с данной профессией.

Приведу несколько примеров таких выражений:

- «Вата» - налог на добавленную стоимость;
- «Допники» - дополнительные соглашения к договору
- «Забить контрагента» - внести реквизиты контрагента в соответствующий справочник;
- «Крыжить» - поставить галочки у цифр, которые сверены и верны;
- «Абонка» - Абонентская плата;

- «Физики» - физические лица;
- «Подчистить хвосты» – проверить и устранить ошибки в отчетности перед сдачей, привести документы в порядок;
- «Помойка, однодневка» – фирма, созданная для уклонения от уплаты налогов, обналичивания денежных средств и/или мошеннических схем;
- «Разнести банк» - отражение на счетах первичных банковских документов.

В современном мире существует мнение, что с появлением новых технологий многие профессии постепенно уходят с рынка труда и становятся невостребованными, в том числе и профессия бухгалтер.

В данное время мир разделился на два «лагеря», те кто считает, что профессия бухгалтер в будущем исчезнет, так как ее заменят роботы, и те, кто опровергает это мнение.

Я отношу себя к тем, кто считает, что профессия бухгалтер будет востребована всегда, и никакие роботы не смогут ее заменить. Да, возможно машины возьмут на себя некоторые должностные обязанности бухгалтера, но полностью заменить не смогут. Кому-то нужно будет следить за работой робота, так как машины очень часто допускают ошибки, а бывает и вовсе выходят из строя. А искать и исправлять эти ошибки конечно же будет бухгалтер, ведь кто как не он лучше разбирается в ведении бухгалтерского, налогового и управленческого учета. Также в обязанности бухгалтера входит разработка и реализация способов минимизации издержек обращения, электронная вычислительная машина не сможет выполнить эти функции.

У профессии «Бухгалтер» есть особенность. Бухгалтер несет ответственность за результаты своей и коллективной работы. А кто будет отвечать за ошибки, совершенные роботом?!

Я считаю, что ни один робот, не сможет работать без помощи бухгалтера, а вот бухгалтер запросто сможет обойтись без технологических инноваций.

Для того чтобы углубленно изучить вопрос об исчезновении профессии «Бухгалтер», я провела исследования с помощью опроса среди обучающихся групп по специальности «Экономика и бухгалтерский учет» в Екатеринбургском торгово-экономическом техникуме. Результаты исследования получились следующие.

Первый вопрос был посвящен указанию гендерной принадлежности. Суть вопроса заключалась в том, чтобы опровергнуть второй миф о бухгалтерях, представленный выше. Результаты опроса представлены на рисунке 1.



Рис. 1. Ответы студентов на первый вопрос

Исследование показало, что среди опрошенных 16% учащихся по профессии бухгалтер - это мужчины. Тем самым мне удалось опровергнуть этот миф не только в теоретическом аспекте, но и в практическом.

Следующий вопрос заключался в причине выбора профессии «Бухгалтер», суть состояла в том, чтобы выяснить почему до сих пор у абитуриентов растет спрос на данную профессию. Результаты опроса представлены на рисунке 2.



Рис. 2. Ответы студентов на второй вопрос

По данным диаграммы можно сделать вывод о том, что большая часть опрошенных, а именно 31% выбрали эту профессию, потому что им интересна финансовая сфера; 18% - по советам родственников; востребованной эту профессию считают 11%, также 11% сказали, что знания бухгалтерского учета пригодятся в дальнейшей жизни, остальные данные представлены в диаграмме.

И последний вопрос звучал так: «Как Вы считаете, исчезнет ли профессия «Бухгалтер» в будущем (смогут ли роботы заменить работу бухгалтера)»? Результаты опроса студентов представлены на рисунке 3.



Рис. 3. Ответы студентов на третий вопрос

Исследование показало, что большинство респондентов, а именно 64% считает, что профессия «Бухгалтер» в 21 веке не исчезнет; 13% выразили мнение, что роботы частично заменят бухгалтеров, а вот 23% считают, что профессия в будущем исчезнет.

Таким образом, исследование показало, что большинство студентов-бухгалтеров считает, что профессия и в дальнейшем будет востребована. Даже, если роботы все-таки и попытаются вмешаться в работу бухгалтеров, то максимум, что они смогут сделать, так это упростить некоторые обязанности бухгалтеров, не больше.

Бухгалтер - одна из важнейших профессий, без которой не может жить ни одно предприятие, ни одна организация.

Список использованных источников

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» № 402-ФЗ от 06 декабря 2011 года (ред. от 26.07.2019).
2. Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУ 4/99 от 06.07.1999 № 43н (с изм. от 29.01.2018).
3. Андреев, В.Д. Введение в профессию бухгалтера: Учебное пособие / В.Д. Андреев, И.В. Лисихина. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019, 192 с.
4. Богаченко, В.М. Основы бухгалтерского учета: учебник. – РнД, изд. «Феникс» 2020, 334 с.
5. Консультант плюс [Электронный ресурс]: Режим доступа - www.consultant.ru
6. Гарант [Электронный ресурс]: Режим доступа – www.garant.ru

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ СРЕДСТВ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ, КАК ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА

Гринкевич Е.А. Филиал БНТУ «Минский государственный политехнический колледж»

г. Минск Республика Беларусь

Научный руководитель – преподаватель экономических дисциплин

Филиал БНТУ «Минский государственный политехнический колледж»

г. Минск Республика Беларусь

Савицкая Т.В.

Об экологии нашей планеты говорят, думают и спорят. И мы, обычные люди, каждый день, просыпаясь утром, сталкиваемся с разными вопросами по экологии и это стало нормой и частью нашей жизни.

Экология состоит из различных направлений, но в этой работе я бы хотела рассмотреть такое направление, как валеология.

Цель исследования – предложить мероприятия по улучшению качества жизни современного человека.

Задачи:

1. Изучить экологические проблемы влияющие на состояние здоровья человека и сформировать установки на здоровый образ жизни человека.
2. Произвести расчет затрат при использовании разного транспорта и оценить эффективность его применения.

Предметом исследования является индивидуальное здоровье человека и его резервы, а также здоровый образ жизни.

Объект исследования практически здоровый, а также находящийся в состоянии предболезни человек.

Гипотеза исследования – человек сможет не только вести здоровый образ жизни, но и получит наибольшую экономическую выгоду при использовании велосипеда, как способа передвижения.

Методы исследования – наблюдение, метод сравнения, метод математических расчетов.

Результаты исследования – применить на практике предложенный вариант поездки на работу или учебные занятия современному человеку.

Валеология – наука о качестве жизни и здоровье человека. Главной проблемой валеологии является отношение к индивидуальному здоровью и воспитание культуры здоровья человека в процессе индивидуального развития личности.

Экологической проблемой называют ту проблему, которая приводит к уничтожению окружающей среды, и даже способна привести к уничтожению человечества. Основными экологическими проблемами считаются: перенаселение, пандемия, глобальное потепление, загрязнение воды, загрязнение почвы и опустынивание, загрязнение атмосферы, вырубка лесов и пр.

Есть некоторые способы сохранения экологии в своём собственном доме, которые не требуют больших затрат, а также и потраченного времени. Я предлагаю несколько вариантов по решению данной проблемы:

1. По возможности отказаться от полиэтиленовых пакетов. Использовать бумажные пакеты, текстильные «авоськи» или шопперы.
2. Полностью отказаться от одноразовой посуды.
3. Вместо аэрозольных освежителей в доме, прибегать к проветриванию или использованию аромамасел, либо заменить на не аэрозольные аналоги.
4. Минимизация всех отходов (продовольственных и непродовольственных товаров). Внедрение малоотходного и безотходного производств.
5. Сортировка отходов. В городах для организации переработки отходов необходим отдельный сбор мусора, отдельные контейнеры для бумаги, стекла, пластика, металла.
6. Помощь нуждающимся (дать объявление, через организацию Красный крест, через церковные приходы или на примере многих стран – оборудовать специальные контейнера).
7. По возможности заменить автомобили более экологически чистыми средствами передвижения (велосипед, шеринг велосипедов, метро, троллейбус, электромобиль, самокат, ролики и другие).

Проанализировав всё эту информацию, ко мне пришла идея. Суть идеи заключается в следующем. Обычно я добираться на учебные занятия в колледж на городском транспорте. И я решила попробовать сменить городской транспорт, на более экологичный, а также рассчитать эффективность его применения. Все полученные расчеты я свела в следующую таблицу.

Таблица – Расчет затрат при использовании различных видов средств передвижения за 2019 год

Месяц	Общественный транспорт	Собственный велосипед	Шеринг велосипедов Колобайк	Шеринг электросамокатов Eleven
Январь	37,53	340,0 + 8,50 + 14,0 + 22,0	21 * 1	4 * 21 + 21 * 4,5
Февраль	37,53		20 * 1	4 * 20 + 20 * 4,5
Март	37,53		19 * 1	4 * 19 + 19 * 4,5

Апрель	37,53		22 * 1	4 * 22 + 22 * 4,5
Май	37,53		20 * 1	4 * 20 + 20 * 4,5
Июнь	37,53		20 * 1	4 * 20 + 20 * 4,5
Июль	37,53		21 * 1	4 * 21 + 21 * 4,5
Август	37,53		22 * 1	4 * 22 + 22 * 4,5
Сентябрь	37,53		21 * 1	4 * 21 + 21 * 4,5
Октябрь	37,53		23 * 1	4 * 23 + 23 * 4,5
Ноябрь	37,53		20 * 1	4 * 20 + 20 * 4,5
Декабрь	37,53		21 * 1	4 * 21 + 21 * 4,5
Итого	450,36	384,50	250,0	2125,0

По результатам выполненных расчетов можно сделать следующие выводы. Использование для передвижения наземного и подземного транспорта (всего два вида) предполагает ежемесячные затраты на покупку проездного в размере 37,53 руб.

Использование для передвижения собственного велосипеда предполагает предварительные затраты на покупку непосредственно самого велосипеда модели Krakken Barbossa 29 (черный, 2019) – 340 руб.; велозамка Longus 10/650 мм, черный – 8,50 руб.; комплекта совещения Kellys Eggy – 14 руб.; велошлема AuSini Black модель 09-2м – 22 руб. (покупка через интернет магазин, доставка бесплатная, гарантия 36 мес.).

Использование для передвижения велосипеда посредством шеринга велосипедов Колобайк предполагает следующие затраты – за 15 мин. использования – 0,5 руб. (потребность будет составлять 30 мин. в день при пятидневной рабочей неделе за вычетом выходных и праздничных дней на основании производственного календаря РБ).

Использование для передвижения велосипеда посредством шеринга электросамокатов Eleven предполагает следующие затраты – 2 руб. разблокировка, за 1 мин. использования – 0,3 руб. (потребность будет составлять – 2 разблокировки в день и 15 мин. в день при пятидневной рабочей неделе за вычетом выходных и праздничных дней на основании производственного календаря РБ).

Подведем итог проделанным расчетам.

1. Использование для передвижения наземного и подземного транспорта за год потребует затрат в размере 450,36 руб.

2. Использование для передвижения собственного велосипеда за год потребует затрат в размере 384,50 руб. (экономия относительно общественного транспорта составит 65,86 руб. (384,50 – 450,36), а окупаемость составит 5,8 года (384,5 / 65,86) плюс приобретение материальной ценности, а также дополнительная выгода – сократить затраты на фитнес (около 50 руб. в месяц, за год 600 руб.)

3. Использование для передвижения велосипеда посредством шеринга велосипедов Колобайк за год потребует затрат в размере 250,0 руб. Это, конечно самые минимальные затраты, но это допустимо при условии, что не нужно будет тратить время на поиск

велосипеда, но и также есть минус – это не предполагает вложения средств с учетом окупаемости.

4. Наиболее затратным оказалось использование для передвижения велосипеда посредством шеринга электросамокатов Eleven. Так за год потребует затрат в размере 2125,0 руб., что сразу исключает возможность ежедневного использования.

Из всего вышеизложенного можно сделать вывод, что экологическая проблема – важная часть нашей жизни, загадка, которую должен для себя решить каждый человек. Стоит сейчас задуматься хотя бы над одной проблемой, чтобы нашим потомкам посчастливилось увидеть зиму, лес, а также и «чистый» воздух.

Список использованных источников

1. Валеология [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://dspace.kpfu.ru/xmlui/bitstream/handle/net/21317/74_126_A5-000350.pdf/.
2. Основные экологические проблемы. «Природа мира» [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://natura.ru/ekologiya/ekologicheskie-problemy/>.
3. Цель и задачи валеологии. studwood.ru [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://studwood.ru/813674/bzhd/tse_l_zadachi_valeologii/.
4. Экология: основные понятия. «Клуб Own.ru» [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://www.oum.ru/literature/raznoe/ekologiya-osnovnye-ponyatiya/>.

ПРОБЛЕМА КАЧЕСТВА В СОВРЕМЕННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Дарземанова К.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Еркина С.А.

История возникновения менеджмента базируется на опыте, собранном еще нашими далекими предками, однако традиционный взгляд на управление производством начал формироваться лишь в XVIII в.

В 1776 г. Адам Смит рассмотрел экономические преимущества разделения производственного процесса на ряд мелких операций, каждая из которых выполнялась отдельными рабочими, что повышало мастерство рабочих и эффективность их труда. Мощный толчок развитию промышленности дал принцип взаимозаменяемости деталей на сборке, разработанный Эли Уитни в 1798 г. И уже в 1878 г. Фредерик Тейлор подверг пересмотру существовавшую тогда практику в области управления производством [1, с.6-7]. В 1911 г. вышла его классическая книга «Принципы научного управления», которые предлагают следующие направления работ:

- Усовершенствование орудий труда.
- Создание наилучших условий труда.
- Четкая и понятная связь результатов оплаты труда.
- Система учета количества выполнения работы.
- Предоставление работникам полной информации о том, что от них требуется, и достигнутых ими результатов.

– Установление хороших отношений между администрацией и работниками [2, с.65].

В 1910-е гг. получил распространение термин «производственный менеджмент», который отражал совокупность научных подходов к управлению производством, сводившихся к управлению детерминированными (точно определенными) производственными процессами.

Производственный менеджмент в наши дни является деятельностью, которая относится к созданию товаров и услуг путем преобразования входов (необходимых ресурсов всех видов) в выходы (готовые товары и услуги) и охватывает широкий круг задач в сфере производства продукции – от планирования производственных процессов до продвижения готовой продукции (услуги) на рынке [3, с.4].

На рынке производства используются различные методы и способы повышения его эффективности, один из таких методов – система Кайдзен – особая японская практика, в которой основной акцент делается на непрерывном улучшении процессов производства, оптимизации управления и повышении различных аспектов жизни сотрудников. Преимущества кайдзен испытали в каждой отрасли промышленности, где пытались создать условия для лучшей производительности и эффективности. Данную систему давно применяют компании Toyota, Nissan, Honda, Canon, Panasonic и ряд российских компаний, таких как «Лукойл», «АЛРОСА», «ГАЗ», «Балтика», «КАМАЗ» и другие. Автомобильный гигант «КамАЗ» был первым в России, кто получил сертификат на внедрение у себя методики кайдзен. За счет реализации кайдзен-проектов произошли улучшения на рабочих местах в плане условий труда, безопасности и качества, а также, по данным компании, с 2006 года КамАЗу удалось сэкономить около 35 млрд рублей [4].

Несмотря на высокое развитие менеджмента как науки, в ходе производственного процесса в России постоянно возникает множество проблем в области технологии производства и качества производимых товаров.

Суть данной экономической проблемы заключается в низком качестве товаров и услуг, производимых предприятиями. Это связано с несоблюдением технологического процесса, большого рынка конкурентов и основной цели предприятий – получить

максимальную прибыль, а не произвести качественный товар, ведь чем дешевле продукт, тем быстрее он будет оборачиваться.

Качество продукции в современных экономических условиях стало важнейшим фактором конкурентоспособности предприятия. Повышение качества в значительной степени определяет выживаемость предприятия в условиях рынка, темпы технического прогресса, рост эффективности производства, экономию всех видов ресурсов, используемых на предприятии. Тем не менее, предприятия предпочитают использовать более дешевые детали или аналоги, нежели качественное сырье и материалы.

Причины столь причудливого поведения лежат в проблеме, с которой сталкиваются все производители: ценоопределение. Обеспечение качества требует немалых затрат. Для многих компаний цена и качество являются синхронизированными величинами. Снизив качество, у компаний появляется возможность продавать свою продукцию по более низкой цене. А целью становится произвести как можно больше товаров (увеличить объемы продаж), сократив при этом издержки.

Существует определенный диапазон качества и цены, что позволяет компаниям отвечать потребностям клиентов из разных социальных слоев. Отсюда и вытекает стремление удешевить продукцию, чтоб она осталась конкурентоспособной. К сожалению, в современном обществе дешевый продукт обязательно вытесняет качественный. Покупатели, несмотря на заинтересованность в приобретении высококачественного товара, своими решениями сами способствуют этому.

Для России проблема качества особенно важна, и ее решение возможно осуществить усилиями государства, ученых, конструкторов, руководителей предприятий, а также потребителей. Для этого нужно:

- устанавливать требования к безопасности продукции, следить за соответствием ее декларированного (заявленного) и реального качества, определять процедуры стандартизации и сертификации;

- сделать качество ежедневной заботой руководителей и работников всех уровней и всех подразделений предприятия, а не только специально отобранного персонала, призванного контролировать качество готовой продукции. Высшее руководство должно в равной мере разделять с рабочими всю ответственность за брак и недоделки;

- совершенствовать работу компаний, применяя современные методы управления (для этого необходимо постоянно развиваться и приобретать новые знания и навыки, а также внедрять эффективные теоретические разработки, как отечественной, так и зарубежной науки);

Государство со своей стороны способно и должно поддерживать на оптимальном уровне эффективную работу отечественных товаропроизводителей.

Я, как потребитель, заинтересованный в приобретении качественной продукции, считаю, что предприятия должны заботиться не только о контроле качества готовой продукции, а постоянно совершенствовать производственные процессы, от которых это качество зависит. Немаловажным будет сделать акцент на стимулировании работников производства, решать социальные проблемы в команде и строить хорошие отношения в коллективе. Таким способом можно добиться эффективной работы всех сотрудников по отдельности и всего коллектива в целом.

Список использованных источников

1. Производственный менеджмент: Учебник // Под ред. В. А. Козловского - М.:ИНФРА-М, 2017 (Серия «Высшее образование»).
2. Тейлор Ф. Принципы научного менеджмента // Ф. Тейлор. - М.: Юнити-Дана, 2016.- 65с.
3. Сухарев Н.О. Производственный и операционный менеджмент // Конспект лекций: Пенза, 2015. – 180 с.
4. Интернет-ресурс: Статья о промышленности.
<http://www.vestnikpfo.ru/articles/industry/2019/15893>.

САМОЗАНЯТОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ КАК ЭТАП СТАНОВЛЕНИЯ БИЗНЕСА

Козырева В. ГАПОУ «Альметьевский торгово – экономический техникум» г. Альметьевск

Научный руководитель – преподаватель экономических дисциплин

ГАПОУ «Альметьевский торгово – экономический техникум», г. Альметьевск,

Иванова Е.Н.

Самозанятость - форма получения необходимого для жизни вознаграждения за свой труд непосредственно от заказчиков, в отличие от наемной работы[3]. В феврале 2019 года министр финансов Антон Силуанов поручил профильным ведомствам представить предложения о распространении налогового режима для самозанятых по всей стране с 2020 года. Для участия в данном проекте заявлены территориальные субъекты как город Москва, Московская область, Калужская область, республика Татарстан.

Не составляет коммерческой тайны тот факт, что летом текущего года было настоятельно рекомендовано зарегистрироваться преподавателям и обучающимся в качестве самозанятого физического лица через мобильное приложение Сбербанк. Данный факт вызвал недоверительный резонанс в данной процедуре особенно у обучающихся, которые легко усваивают все новое, но боятся пробовать себя. Поэтому в рамках программы

подготовки специалистов среднего звена по специальностям: 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)»; 38.02.03 «Операционная деятельность в логистике»; 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» преподавателями «Альметьевского торгово - техникума» ведется активная работа по определению в самозанятости обучающихся в различных сферах деятельности, а в частности гостиничный сервис, уборка, производство кондитерских изделий, оформление первичных документов(ценников) и т.д.

Стать самозанятым может тот человек, который может предложить обществу востребованный товар или услугу, будет способен организовать рабочее место, выполнять круг обязанностей без наемных работников и получать за это стабильный доход[3].

В современных условиях экономического развития самозанятые личности рассматриваются как новая категория субъектов малого бизнеса[1].

На данный период времени официальный реестр профессий самозанятых не сформирован и не утвержден, самозанятым в 2019 году может быть любой человек.

Цель проекта по развитию самозанятости среди обучающихся преподавателей нашего учебного заведения – это выпуск специалиста среднего звена с действующим бизнесом. Конечно же не возможно охватить и заставить заниматься самозанятостью весь выпуск, но поддержать активных и инициативных – это в наших силах.

Но однако на пути становления юного бизнесмена возникают препятствия.

Организация и поддержка развития самозанятости обучающихся на мой взгляд – это и есть процесс наставничества, который протекает на добровольной основе преподавателя и финансово не поддерживается.

Наставничество представляет собой форму эффективной нефинансовой поддержки самозанятости[4,с.84]. Самым сложным периодом для старта является первый год работы, когда необходимо убеждать, вселять надежду и развивать идею[5,с.79]. При этом работать приходится не только с обучающимся, но и с его родителями или законными представителями.

Наставничество, как метод обучения, позволяет практически воспитывать кадры со специфическими знаниями и навыками, актуальными для развития экономики[3]. Особенно важной данная методика становится в тех случаях, когда кадры – это молодые люди с минимальным опытом работы.

Наставничество - это тот инструмент, который поможет начинающему преодолеть психологический барьер неуверенности в себе[2].

Основная задача исследования процесса развития самозанятости - получение и обобщение мнений экспертов и практиков в этой области об эффективности программ

наставничества как инструмента поддержки; оценка тенденций и перспектив расширения программ наставничества на местном, на региональном уровне с привлечением новых наставников.

Для того, чтобы быть успешным наставником и развивать конкурентоспособного представителя малого бизнеса необходимо постоянно совершенствовать себя и взаимодействовать с представителями бизнеса, торгово – промышленной палатой, исполнительными органами власти.

Наставничество должно стимулировать потребности будущего предпринимателя в самосовершенствовании, способствовать его профессиональной и личностной самореализации[5,с.81].

Именно такой подход может стать основой для создания гибкой, мобильной и инновационной системы наставничества, способной не допустить экономического кризиса, подготовить достойных и конкурентоспособных представителей экономики, которые в будущем смогут с одной стороны, ретранслировать традиции, а с другой впитывать и внедрять новые схемы бизнеса.

Список использованных источников

1. Федеральный закон "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
2. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);
3. Федеральный закон от 27.11.2018 N 422-ФЗ "О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима Налог на профессиональный доход в городе федерального значения Москве, в Московской и Калужской областях, а также в Республике Татарстан (Татарстан)" (с изменениями и дополнениями);
4. Коучинг высокой эффективности/ Джон Уитмор // МАК: 2015. — 124 с.
5. Урмина И.А., Горелова Н.Н. Наставничество, его значение в истории и современности // Социальная политика и социология. - 2016. - № 7. - С. 85-94.

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИЕМКИ ТОВАРОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Лямина Е. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель – масетр п/о
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Мамонтова С.Г.,

преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Хазеева Н.А.

Практика работы торговых предприятий показывает, что основной причиной товарных потерь являются вовсе не убытки, причиняемые умышленными действиями покупателей и персонала. От 80 до 95% потерь происходит в результате ошибок и нарушений сотрудниками, осуществляющих приемку товаров и учет товародвижения.

В связи с этим у руководителей каждого торгового предприятия возникает задача организовать приемку получаемых товарно-материальных ценностей, проверку их количества и качественного состояния.

Исследование особенностей организации приемки товаров в магазине №25 ООО «ТД Челны-хлеб» показало, что приемка осуществляется на основе Регламента работы службы приемки товаров, принятого в сети «Челны-хлеб», Должностной инструкции менеджера по приемке товаров.

В данных нормативных документах изложены требования к процессу планирования приема товара от поставщиков, списки должностей, обязанных знать Регламент приемки, порядок регистрации прибытия транспорта поставщиков, прием товара по штрих – коду, проверке работы сотрудников грузовой зоны (дебаркадера).

Алгоритм действий, предпринимаемых менеджером по приемке товаров при разгрузке автомобильного транспорта: проверка соответствия товара оформленному заказу; комплекта документов, количество поставленных товаров, целостности и качества доставленных товаров и упаковки, наличие и читаемость штрих-кодов, соответствие штрих-кода наименованию товара, вес товара, срок годности товара.

Приемка товаров в магазине №25 ООО «ТД Челны-хлеб» осуществляется с применением терминала сбора данных (ТСД) путем сканирования штрих-кода поступившего товара и упаковки.

Запрещено принимать товар, у которого нет штрих–кода, при приеме штрих–код не считывается сканером и не определяется при ручном вводе в ТСД; имеется несколько штрих–кодов на одном экземпляре товара и ни один из них не идентифицируется с данной позицией, штрих–код определяется в торговой системе под другим названием.

Оприходывание товара осуществляется менеджером магазина по приемке (оператором) в системе 1С: Астор.

Приемку товаров менеджер по приемке начинает при наличии полного комплекта правильно оформленных документов.

Проверяется правильность оформления реквизитов товарно –транспортной

накладной: дата накладной, наименования организаций (грузоотправитель, грузополучатель), наличие и расшифровку подписей, печать поставщика.

Если документация представлена не в полном объеме или неправильно оформлена, менеджер по приемке товаров ставит в известность директора магазина №25 ООО «ТД Челны-хлеб», который проанализировав ситуацию, принимает решение о целесообразности приема товаров.

Затем менеджер по приемке сканирует коды со всех полученных товаров и программа автоматически сверяет их с данными накладной. При обнаружении расхождений, ТСД выдает оповещение.

При совпадении данных в ТТН в графе «получил» ставится: подпись, расшифровка подписи, штамп магазина, время прихода автотранспорта.

При несовпадении количества товара – отсутствующий товар зачеркивается и указывается фактическое количество в двух экземплярах ТТН, ставится подпись материально – ответственного лица и водителя –экспедитора.

Свои особенности имеет приемка товаров в зависимости от их сроков хранения (таблица 1).

Таблица 1- Особенности приемки товаров с различными сроками хранения в магазине №25 ООО «ТД Челны-хлеб»

Виды товаров	Оставшийся срок хранения	Решение о принятии
Товары с длительными сроками хранения	Более 1/3 от срока реализации	принимается
	Менее 1/3 от срока реализации	не принимается
Товары со сроком реализации до 1 месяца	Более 2/3 от срока реализации	принимается
	Менее 2/3 от срока реализации	не принимается

Если у поставщика имеется возвратная тара, то менеджер по приемке товаров отдает ее в обязательном порядке, при этом подтверждается возврат тары и ее количества, поставив соответствующий штамп и подпись на двух экземплярах накладных.

Фактическое количество товара, полученное во время подсчета, вносится в терминал сбора данных, на основании которого формируется приходная накладная.

Приемка товаров по качеству в магазине №25 ООО «ТД Челны-хлеб» осуществляется по органолептическим показателям.

Если товар оказывается недоброкачественным, то менеджер по приемке товаров приостанавливает приемку товаров и сообщает директору магазина, который сообщает об этом поставщику, который производит замену товара.

В магазине №25 ООО «ТД Челны-хлеб» приемка фруктов и овощей от ООО «Челны-Логистик» осуществляется по схеме «Доверительная приемка».

Действия материально –ответственных лиц при доверительной приемке: сверяется номер пломбы на кузове с указанным номером пломбы на маршрутном (путевом) листе

водителя. При их совпадении пломба снимается, товар принимается в присутствии водителя. Пломба отсутствует или повреждена, номер не совпадает с указанным ТТН - сообщается об этом в диспетчерскую ООО «Челны-Логистик», производится отметка об этом в маршрутном листе, товар принимается в присутствии водителя.

Анализ организации приемки товаров позволил выявить недостатки в организации приемки товаров из-за необоснованности заказов (несвоевременной корректировки) допускаются в магазине №25 ООО «ТД Челны-хлеб» возвраты товаров поставщикам.

Количество возвратов отдельным поставщикам за период 2017 -2019 годы представлены в таблице 2.

Таблица 2- Возврат партий товаров поставщикам за период 2017-2019 гг.

Наименования поставщиков	2017год	2018 год	2019 год
	Количество возвратов		
ООО «Дивный берег»	12	14	20
ИП Бубеков И. В.	8	12	15
ООО «Чайная компания Сакура»Тан»	16	14	19

Анализ данных таблицы 2 показывает рост необоснованных возвратов поставщику в разрезе представленных поставщиков. Основные причины возврата товаров: при формировании заявок недостаточно проводится анализ товарных остатков, среднесуточной реализации, иные объективные обстоятельства, влияющие на снижение или повышение покупательского спроса.

Анализ журнала учета прибытия-убытия транспорта позволил выявить факты сверхнормативных простоев под разгрузкой. Данные простоя при разгрузке автотранспорта при поступлении от отдельных поставщиков за период 2017 -2019 год представлены в таблице 3

Таблица 2 -Данные о сверхнормативном простое автотранспорта под разгрузкой за период 2017 -2019 г.

Наименование поставщиков	2017год	2018 год	2019 год
	Количество простоев		
ОАО «Челны-Логистик»	12	14	15
ООО УК «Просто молоко»	10	14	16
ОАО «Челны-холод»	14	16	19

Данные таблицы 3 показывают рост фактов сверхнормативных простоев автотранспорта, что отрицательно сказывается на организации товародвижения.

По данным поставщикам основными причинами простоя под разгрузкой является

несвоевременная подготовка многооборотной инвентарной тары, отсутствия нужного количества штата грузчиков.

Результаты организации приемки товаров подлежат контролю со стороны органов контроля.

Анализ данных акта Роспотребнадзора от 23 февраля 2020 года показал, что в реализации находились товары ненадлежащего качества из-за допущенных нарушений при приемке (не содержит дату упаковки, дату изготовления, условия хранения, отсутствие частичной информации о товаре).

Перечисленные проблемы приемки товаров в магазине №25 ООО «ТД Челны-хлеб» связаны с тем, не всегда менеджерами по приемке товаров работают специалисты с торговым образованием, имеющие достаточную квалификацию для оценки качества товаров.

Данные исследования позволили сформулировать рекомендации для улучшения организации приемки товаров: введение в практику работы постоянные курсы повышения квалификации всех категорий работников, связанных с товародвижением, уделение особого внимания работниками приемке скоропортящихся товаров. Предусмотреть передачу качественного удостоверения на скоропортящийся товар продавцу отдела. Введение в практику проверку каждого менеджера по приему товара не реже одного раза в месяц комиссией, состоящей из специалистов. Производить выборочное контрольное взвешивание принятых позиций. При выявлении несоответствий составлять акт для передачи директору магазина для принятия мер. В связи с частым обновлением состава работников магазина развивать систему наставничества из числа опытных работников.

Таким образом, единственным действенным способом совершенствования технологии приемки товаров является налаженная система учета товародвижения, стандартизация всех процедур по приемке товаров, строжайший контроль их соблюдения.

Список использованных источников

1. Инструкция о порядке приемки продукции производственно – технического назначения и товаров народного потребления по качеству» (в ред. Постановлений Госарбитража при Совете Министров СССР от 25.07 1988 №98)

2. Инструкция о порядке приемки продукции производственно – технического назначения и товаров народного потребления по количеству» (в ред. Постановлений Госарбитража при Совете Министров СССР от 25. 07. 1988 №98)

3. Организация коммерческой деятельности: Учеб.пособие для студ.нач.проф.образование/Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова, С.С. Шипилова и др. - 3-е изд.,стер. / Под ред.Л.А.Брагина. - М.: Академия, 2017 . - 176с.

4. Организация и технология торговли: учебное пособие / под общей редакцией С.Н. Виноградовой – Минск: Высшая школа, 2009. – 192 с.
5. Дашков Л.П. Коммерция и технология торговли: Учеб.для студ.вузов / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2016. - 596с.
6. Иванов Г. Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015, - 272с.

НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ МАЛОГО БИЗНЕСА В РОССИИ

Моргунова П.А., Витвинова Ю.М. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны
Научный руководитель – к.э.н., преподаватель экономических дисциплин
ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,
Цыганова Т.Б.

Важность развития предпринимательства в России нельзя переоценить. Во-первых, предпринимательство обеспечивает необходимую мобильность в условиях рынка, создает глубокую специализацию и кооперацию, без которых немислима его высокая эффективность. Во-вторых, он способен не только быстро заполнять ниши, образующиеся в потребительской сфере, но и сравнительно быстро окупаться. В-третьих, создавать атмосферу конкуренции. В-четвертых, он создает ту среду и дух предпринимательства, без которых рыночная экономика невозможна. Развитие малого бизнеса становится одним из важнейших направлений экономических преобразований в стране. В экономике развитых стран одновременно функционируют крупные, средние и малые предприятия, причем два последних вида составляют явное большинство. Кроме того, осуществляется предпринимательская деятельность, базирующаяся на личном и семейном труде. Следует отметить, что доминирующим сектором работы малого бизнеса является торговля, которая занимает около 72% оборота малых компаний.

Малое предпринимательство в России имеет значительный потенциал экономического роста. Сегодня российский малый бизнес еще не оказывает столь существенного влияния на социально-экономическое развитие, как в западных странах. Учитывая несформированность в настоящее время культуры собственного дела и необходимой инфраструктуры развития малого и среднего бизнеса, очевидно, что эта задача, поставленная органами власти, потребует реализации целого комплекса мероприятий в различных областях: законодательной, финансовой, идеологической.

Малые и средние предприятия располагают значительными конкурентными преимуществами, часто требуют меньше капиталовложений в расчете на одного работника

по сравнению с крупными предприятиями, широко используют местные материальные и трудовые ресурсы. Собственники малых предприятий более склонны к сбережениям и инвестированию, у них всегда высокий уровень личной мотивации в достижении успеха, что продолжительно сказывается в целом на деятельности предприятия. Субъекты малого предпринимательства лучше знают уровень спроса на местных (локальных) рынках, часто товары производят по заказу конкретных потребителей, дают средства к существованию большему количеству людей, чем крупные предприятия, тем самым содействуют обстановке профессиональных работников и распространению практических знаний

В общем числе зарегистрированных малых предприятий доминируют предприятия оптовой и розничной торговли (50%), затем следуют предприятия, занимающиеся операциями с недвижимостью (14,5%), малые предприятия обрабатывающего сектора (12,7%) и строительные организации (10,6%). Практически не развит малый бизнес в рыболовстве, добыче полезных ископаемых, производстве и распределении электроэнергии, газа и воды, в соцобеспечении, образовании, здравоохранении и социальных услугах. В 2017 году только российская промышленность произвела продукции в 5 раз больше, чем все малые предприятия (включая производственный сектор, торговлю и сферу услуг). Объем российского валового внутреннего продукта более чем в 7 раз превышает производственные показатели малых предприятий.

В общем объеме продукции и услуг малых предприятий почти 30% приходится на торговлю и общественное питание, 24% - на продукцию строительства, 23% - промышленности. Услуги образования, финансово-кредитные, страховые, пенсионного обеспечения, жилищно-коммунального хозяйства, бытового обслуживания населения в сумме дают только 1% всего объема продукции и услуг малых предприятий России.

Практика показывает, что технический прогресс, наиболее полное удовлетворение потребительского спроса во многом определяются эффективностью работы небольших предприятий. Современное состояние оптовой и розничной торговли Республики Татарстан свидетельствует о наличии серьезного потенциала их развития и увеличения вклада в валовой региональный продукт, повышения занятости населения. Для открытия собственного дела необходимо зарегистрироваться в Государственной налоговой инспекции в качестве индивидуального предпринимателя, получить статус налогоплательщика и выбрать систему налогообложения, составить бизнес-план, в котором отразить плановые финансовые потоки, план маркетинга, организационный план, возможные предпринимательские риски и перспективы развития бизнеса. Организация розничной торговли продуктами питания индивидуальным предпринимателем не требует значительных первоначальных вложений, быстро окупается, имеет перспективу дальнейшего развития,

возможность быстрого реагирования на изменения в налогообложении и нормативных актах. Индивидуальный предприниматель сам себе создает рабочее место, обеспечивая денежными средствами себя и членов семьи. Для определения направления бизнеса и создания условий его осуществления необходимо сформировать бизнес-план. Например, для начала осуществления торговой деятельности продуктами питания необходим стартовый капитал, примерно 200-300 тысяч рублей; этих инвестиций будет достаточно для обустройства рабочего места и закупки товаров. Необходимо помнить, что предприниматель все экономические риски, присущие предпринимательской деятельности, берет на себя и старается по возможности их минимизировать. Примерно через год работы, предприниматель получит хороший опыт работы в сфере предпринимательства. В дальнейшем имеется возможность расширять свою торговую деятельность, гибко реагировать на любые изменения в бизнесе, используя любую экономическую ситуацию (даже не совсем благоприятную) для продолжения деятельности.

Организация собственного дела в сфере торговли требует от предпринимателя многих знаний, и не только экономических. Если у предпринимателя есть желание создать собственное рабочее место, он мотивирован на получение дохода, содержание семьи, он может использовать возможности поддержки малого бизнеса правительством Республики Татарстан, в частности получение льготного кредита, применение специальных налоговых режимов.

Таким образом, розничная торговля динамически развивающейся вид деятельности и является перспективным. Наряду с супермаркетами в розничной торговле присутствует и торговая деятельность индивидуальных предпринимателей. Малое предпринимательство в России имеет значительный потенциал экономического роста. При осуществлении предпринимательской деятельности все налоговые выплаты будут осуществляться своевременно, в соответствии с законодательством и в полном объеме.

РАСЧЕТ И ВЫПЛАТА ПОСОБИЯ ПО ВРЕМЕННОЙ НЕТРУДОСПОСОБНОСТИ

Морозова Е.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин

ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны,

Залялова А.Х.

Важнейшее место в системе социального обеспечения принадлежит пособиям. Пособия имеют строго целевое назначение. Так, например, пособие по временной нетрудоспособности назначается с целью замещения утраченного по уважительной причине

заработка. Вообще, пособие по временной нетрудоспособности является одним из важнейших видов пособий.

Пособие по временной нетрудоспособности – выплата, предоставляемая в случаях, когда выполнение работы или иной деятельности невозможно в связи с краткосрочным ухудшением здоровья, в размерах, пропорциональных заработку, иному доходу или в твердой сумме, финансируемая за счет средств Фонда социального страхования РФ (ФСС РФ), за счет средств работодателя или из других источников. [4]

Право на пособие по временной нетрудоспособности имеют лица, работающие по трудовому договору, а также граждане, которые подлежат обязательному государственному социальному страхованию.

Основными нормативными документами, регулирующими выплаты пособия по временной нетрудоспособности, являются:

1) Трудовой кодекс Российской Федерации (статьи 183 и 184), принятый Государственной Думой 21.12.2001г.;

2) Налоговый кодекс Российской Федерации (статья 217), принятый Государственной Думой 16.07.1998г.;

3) Федеральный закон от 29.12.2006 № 255-ФЗ «Об обязательном социальном страховании на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством»;

4) Федеральный закон от 19.05.1995 № 81-ФЗ «О государственных пособиях гражданам, имеющим детей»;

5) Положение об особенностях порядка исчисления пособий по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, ежемесячного пособия по уходу за ребенком гражданам, подлежащим обязательному социальному страхованию на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством, утверждено Постановлением Правительства РФ от 15.06.2007 № 375 (ред. от 19.01.2019);

б) Порядок и условия назначения и выплаты государственных пособий гражданам, имеющим детей, утвержденный Приказом Минздравсоцразвития России от 23.12.2009 № 1012н (ред. от 24.09.2018).

Пособие выплачивается за календарные дни, приходящиеся на период нетрудоспособности работника. При этом нерабочие и праздничные дни не исключаются. Пособия за первые три дня болезни работника выплачиваются за счет предприятия, а с четвертого дня за счет ФСС РФ в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2006г. № 255-ФЗ.[4]

В некоторых случаях пособие выплачивается за счет Фонда социального страхования с первого дня временной нетрудоспособности, например:

1) пособие застрахованным лицам, добровольно вступившим в правоотношение по обязательному социальному страхованию на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством;

2) пособие по беременности и родам, единовременное пособие женщинам, вставшим на учет в медицинское учреждение в ранние сроки беременности, ежемесячные пособия по уходу за ребенком;

3) при необходимости осуществления ухода за больным членом семьи;

4) в других случаях в соответствии с Федеральным законом № 225-ФЗ.

Уволившиеся работники имеют право на пособие, если заболевание наступило в течение 30 календарных дней после увольнения работника, независимо от причины увольнения. В этом случае пособие будет начисляться исходя из 60% среднего заработка.[4]

Пособие не выдается в следующих случаях: наступление временной нетрудоспособности в результате установленного судом умышленного причинения застрахованным лицом вреда своему здоровью или попытки самоубийства; наступление временной нетрудоспособности вследствие совершения застрахованным лицом умышленного преступления; в других случаях, предусмотренных статьей 9 Федерального закона № 255-ФЗ.

Единственным основанием для назначения пособия по временной нетрудоспособности является больничный листок или листок нетрудоспособности. Сейчас действует Порядок выдачи листков нетрудоспособности, утверждённый Приказом Минздравсоцразвития России от 29.06.2011 № 624н.[4] С 01.07.2017г. медицинские учреждения с согласия застрахованного лица могут выдавать электронные листки нетрудоспособности. Электронный листок нетрудоспособности позволяет создать «прозрачную» систему обязательного социального страхования, полностью исключает представление застрахованными лицами поддельных листков нетрудоспособности. У работодателей нет необходимости обеспечивать сохранность бумажных листков нетрудоспособности – вся информация хранится в системе ФСС РФ и может запрашиваться страхователем неоднократно.[9]

Размер пособия зависит от страхового стажа работника и вида пособия: 100% заработка для работников, имеющих страховой стаж восемь и более лет, а также для работников, получившие профессиональные заболевания или производственные травмы; 80% заработка для работников, имеющих страховой стаж от пяти до восьми лет; 60% заработка для работников, имеющих страховой стаж от 6 месяцев до пяти лет. При страховом стаже менее полугода пособие выплачивается в размере, не превышающем минимальный размер заработной платы (МРОТ) за полный календарный месяц. В районах и

местностях, в которых в установленном порядке применяются районные коэффициенты к заработной плате, — в размере, не превышающем МРОТ с учетом этих коэффициентов.[4, ст. 7] Оплачивается в размере 100% среднего заработка независимо от страхового стажа отпуск по беременности и родам (если страховой стаж женщины 6 и более месяцев), а также временная нетрудоспособность, наступившая вследствие производственной травмы или профессионального заболевания.

Страховой стаж – период работы, в котором гражданин подлежал обязательному социальному страхованию. В страховой стаж включаются периоды работы по трудовому договору; государственной или муниципальной службы; военной службы; ухода одного из родителей за каждым ребенком до достижения им возраста полутора лет, но не более четырех с половиной лет в общей сложности.

Существует определенный порядок исчисления пособий по временной нетрудоспособности:

1) Определение среднего размера заработка застрахованного лица за расчетный период (два календарных года), которые предшествовали году наступления временной нетрудоспособности. При этом учитываются все виды выплат и иных вознаграждений в пользу застрахованного лица в сумме, не превышающей предельную величину базы для начисления страховых взносов в ФСС РФ (в 2018г. — 815000 руб., в 2019г. — 865000 руб.).

2) Определение среднего дневного заработка застрахованного лица. Для этого величину заработка, определенную в первом пункте, нужно разделить на 730 (календарные дни за 2 года). Если застрахованное лицо в расчетном периоде не имело заработка, либо средний заработок в этом периоде в расчете за полный календарный месяц ниже МРОТ, то средний дневной заработок определяется путем деления МРОТ, установленного на день наступления страхового случая и увеличенного в 24 раза, на 730. Величина МРОТ с 01.01.2020г. составляет 12130 руб. (Федеральный закон от 27.12.2019 № 463-ФЗ).

3) Определение размера дневного пособия по временной нетрудоспособности. Для этого средний дневной заработок нужно умножить на размер пособия, установленного в процентном выражении к среднему заработку, с учетом страхового стажа. Если страховой стаж менее шести месяцев, то размер дневного пособия определяется путем деления МРОТ на число календарных дней в календарном месяце, на которое приходится временная нетрудоспособность.

4) Определение суммы пособия по временной нетрудоспособности. Размер дневного пособия нужно умножить на количество календарных дней временной нетрудоспособности.

Величина пособия по временной нетрудоспособности ограничивается МРОТ, если есть основания для снижения пособия (неявка в назначенное время на врачебный осмотр;

нарушение режима, предписанного лечащим врачом; заболевание (травма) наступило в связи с алкогольным, наркотическим, токсическим опьянением).

К доходам, не облагаемым страховыми взносами и не учитываемым при расчете пособия по временной нетрудоспособности, относятся:

1) пособия по временной нетрудоспособности в связи с беременностью и родами, уходом за ребенком, а также иные виды выплат в рамках социального обеспечения;

2) возмещение командировочных расходов, в том числе суточные в пределах нормы (700 рублей в день при командировке по России и 2500 рублей при заграничных командировках);

3) сумма единовременной материальной помощи работнику в связи со смертью члена семьи;

4) сумма материальной помощи, оказываемая работодателю своим работникам не превышающая 4 000 рублей на одного работника в год;

5) и др. в соответствии со статьей 422 НК РФ.

Пособия по временной нетрудоспособности, кроме пособия по беременности и родам, облагаются налогом на доходы физических лиц (ст. 217 НК РФ).

Если работник в течение двух календарных лет расчетного периода трудился в разных организациях, то для расчета пособия по временной нетрудоспособности он должен представить справки по специальной форме о заработке с каждого прошлого места работы. Форма справки утверждена приказом Министерства труда РФ от 30.04.2013 № 182н (редакция от 09.01.2017). Работодатель должен выдать справку о доходах работнику в день его увольнения (прекращения работы). [8]

Актуальность темы статьи связана с тем, что пособия по временной нетрудоспособности заменяют физическим лицам их постоянный заработок. У бухгалтера предприятия часто возникает необходимость расчет пособия по временной нетрудоспособности. Порядок расчета является довольно сложным, бухгалтер должен учесть множество нюансов, быть в курсе последних изменений нормативно-правовой базы. Ошибки, которые могут привести к недоплате или переплате сумм пособий, можно разделить на счетные (ошибка в арифметических действиях; ошибка вследствие сбоя бухгалтерской программы; механическая ошибка при вводе данных в бухгалтерскую программу), несчетные (вследствие неправильного применения законодательства и нормативно-правовых актов организации, невнимательности или недостаточной квалификации бухгалтера), связанные с недобросовестностью получателя пособия (например, предоставление работником документов с заведомо неверными сведениями). Ошибки в расчете пособия по временной нетрудоспособности могут вызвать переплату или

недоплату по взносам в ФСС, что приводит к необходимости уплаты штрафов или компенсаций работнику, если сумма пособия была занижена.

В 2011г. началось реформирование системы социального страхования. Постановлением Правительства РФ от 21.04.2011 № 294 утвержден пилотный проект ФСС «Прямые выплаты». Его идея заключается в том, что региональные отделения ФСС назначают и выплачивают пособия напрямую застрахованным гражданам, освобождая от этой функции работодателя. [9] Бухгалтерия предприятия в этом случае рассчитывает и выплачивает только часть пособия, оплачиваемую работодателем (три дня по заболеванию или бытовой травме). В регионах, где не действует пилотный проект, работодатель оплачивает больничный, а ФСС потом возмещает эти расходы. Внедрение пилотного проекта несомненно увеличивает точность расчетов пособия по временной нетрудоспособности, уменьшает трудоемкость работы бухгалтерии. Республика Татарстан участвует в пилотном проекте ФСС с 01.07.2015 г.

Список использованных источников

- 1) Гражданский кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
- 2) Налоговый кодекс Российской Федерации, Части I и II.- М.; СПС «Консультант Плюс».
- 3) Приказ Минздравсоцразвития России от 29.06.2011 № 624н «Об утверждении порядка выдачи листков нетрудоспособности».
- 4) Федеральный закон от 29.12.2006 № 255-ФЗ «Об обязательном социальном страховании на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством».
- 5) Федеральный закон от 19.05.1995 № 81-ФЗ «О государственных пособиях гражданам, имеющим детей».
- 6) Положение об особенностях порядка исчисления пособий по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, ежемесячного пособия по уходу за ребенком гражданам, подлежащим обязательному социальному страхованию на случай временной нетрудоспособности и в связи с материнством, утверждено Постановлением Правительства РФ от 15.06.2007 № 375 (ред. от 19.01.2019).
- 7) Порядок и условия назначения и выплаты государственных пособий гражданам, имеющим детей, утв. Приказом Минздравсоцразвития России от 23.12.2009 № 1012н (ред. от 24.09.2018).
- 8) Приказ Министерства труда Российской Федерации от 30.04.2013г. № 182н (ред. от 09.01.2017г.).
- 9) [Электронный ресурс]: <https://fss.ru> – ФСС РФ.

RESEARCH OF ITALIAN ETHNOFOODS ON THE BULGARIAN MARKET

Nikolova Antoniya Sotirova, University of Food Technologies, Plovdiv

Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD

Introduction

Food is an ethnic sign, one of the factors for social communication of people, and the way of eating is connected with culture and lifestyle, with the structure of the family. Ethno-foods are defined as foods came from the inheritance and culture of ethnic groups that use their knowledge of local ingredients in plant and/or animal sources. Otherwise, ethno-food can be defined as the ethnic cuisine of a country, which is accepted culturally and socially by consumers outside the ethnic group concerned. For example, Italian food is considered to be an ethnic food outside its home country - Italy. Consuming food by people of different religions is also considered to be ethnic food.

As with other ethnographic occurrence, the development of the Bulgarians is marked by different factors among which are mixing of two or more ethnic traditions in nutrition, foreign cultural influences, entry of new food products, and change in different social cells. One of the cuisines that have a big influence on the Bulgarian national cuisine and the nutrition of the Bulgarians is Italian. According to the foreign trade statistics from the Bulgarian Ministry of Economy, imports of goods from Italy to the Bulgarian market in 2018 amount to EUR 2,421,977 thousand. It ranks third in import of goods in Bulgaria with 7.5% share, after Germany and Russia.

The purpose of the present article was to research the Italian ethno-foods on the Bulgarian market.

Discussion

Italy is a country that is divided into twenty regions (Valle d'Aosta, Piedmont, Liguria, Lombardy, Trentino - Alto Adige, Veneto, Friuli - Venice Julia, Emilia - Romagna, Tuscany, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicily and Sardinia), each of which has its own specific regional cuisine, formed by climate, geographical, socio-economic and historical development in the region. The northern part is close to Central European cuisine, and the southern and two major islands of Sicily and Sardinia – Mediterranean cuisine.

Northern Italy. In the northern regions of Northern Italy (Trentino - South Tyrol and Friuli - Venice Julia), the strong influence of Austro-Hungarian cuisine is felt. Other regions of Northern Italy are characterized by: polenta, risotto, cheese („Grana Padano”, „Parmigiano-reggiano”), salami (prosciutto „San Daniele”, „Prosciutto di Parma”, „Mortadella”), pasta with filling in

Lombardy and Liguria (agnolins and ravioli) and flat pasta in Emilia Romagna (tagliatelle), Bolognese and pesto sauces, Modena vinegar, a white truffle grown in the Asti region.

Central Italy. Its cuisine could be described in one word - simplicity. Olive oil, spices and fresh herbs dominate it - basil, mint, rosemary, marjoram, salvia, cinnamon, cloves, dill, which are combined with garlic, pepper and chili to create dishes with incredible aroma and taste. In Abruzzo, Marche and Lazio, pasta occupies a place of honor at the table. Artichoke is one of the commonly used vegetables, along with peas, zucchini, spinach, onions and green beans. The vegetables are prepared on their own and serve as a filling for the pasta or as ingredients of the famous minestrone soup. The most commonly used meats are pork and lamb. Beef is preferred in Tuscany. Umbria has a large truffle production. In Central Italy, sheep cheese consumption is the most widespread. The most famous is „Pecorino”.

Southern Italy. There are two different culinary trends. One is the cuisine of Campania and Puglia, rich agricultural regions, and the other is that of the poor mountainous regions of Basilicata and Calabria. Olive oil is the basis of dishes. In Campania, the menu is based on tomatoes, oil and aromatic herbs used in the preparation of pasta sauces: vegetable dishes, pizzas that first appeared in these places and seafood dishes. Pasta is an integral part of the menu. Traditional cheeses are „Mozzarella”, „Fior di Late”, „Provoda” and „Provolone”. What distinguishes Puglia's cuisine are seafood - octopus from Barry, oysters and mussels from Taranto Bay, red mullet and turbot.

The Islands. It comprises typical Mediterranean cuisine - simple and rich in flavors. Pastry products inherited directly from the Arabs are the most delicious and diverse in all of Italy. Pasta in Sicily is considered one of the best in the country because of the quality of the grain grown on the island. Vegetable dishes and broths are typical. Fish lovers will have the opportunity to taste great lobster and all kinds of seafood and fish delicacies: tuna, swordfish, mackerel and more. The cuisine of Sardinia is characterized by pastas in numerous variants, as well as various types of lasagna and large loaves of bread.

Data collection

In order to analyze the consumer attitude and behavior into Italian ethno-food on the Bulgarian market, a Questionnaire survey was conducted in the beginning of 2020 (January-February) in the city of Plovdiv. One hundred and nine respondents and ten restaurants („Galo Nero”, „Gusto”, „Pikantino”, „Fresh Pasta”, „The Golden Pear”, and the three venues of the „Verdi Pizzeria”, „The La Strada Trattoria”, and „Pietro”) took part in the survey. The type of survey conducted is through a direct individual approach - questionnaire or interview. The Consumer Opinion Questionnaire consisted of eleven questions (one short answer and ten multiple choice) and the one for restaurateurs comprised four questions (three short answer and one multiple choice).

Data analyses

The results of the survey were as follows:

One of the most consumed foreign cuisines is Italian (47%), followed by respondents prefer: other national cuisines (23% of which are Chinese, Arabic and Greek cuisine), American (9%) and French (7%). A very large proportion of the respondents have a positive attitude (93%) to Italian cuisine, with a neutral attitude are very small proportion (7%), there are no respondents with a negative attitude (0%).

The majority of respondents have consumed Italian ethno-foods (87%). The number of those who have not consumed Italian food are small part (13%). The respondents consuming Italian ethno-food, the number of male (46%) and female (54%) respondents was almost equal, also the respondents between the ages of 16 - 29 (44%) and 30 - 65 (54%) and of those with a net monthly income between BGN 611-1000 (42%) and over BGN 1000 (40%). The amount of BGN 611 (approx. €312) was in the questionnaire since this is the size of the minimal month salary since January 2020. Among the respondents who do not consume Italian ethno foods, the number of men (57%), the respondents aged 16-29 (43%) and those with income up to 610 BGN (43%) is higher.

Most of the respondents frequently consume Italian ethno-foods (90%), the rest consume rarely (1-2 times a year - 6%) or never (4%).

The most consumed Italian ethno foods are: pasta (42%), pizza (32%), desserts (7% - among which are “Tiramisu”, “Panna Cotta”, “Gelato”) and cheese (6%).

The most consumed Italian cheeses are: “Mozzarella” (38%), “Parmesan” (23%), “Mascarpone” (16%), “Ricotta” (7%) and “Gorgonzola” (6%).

The most consumed Italian salami are: “Prosciutto crudo” (25%), “Prosciutto cotto” (24%), “Mortadella” (16%), “Milan salami” (9%) and “Napoli salami” (8%) .

A larger number of respondents believe that Italian ethno-food are accessible (87%), a small number are those who consider that they are rather spread and easy to find (13%), and there are no respondents who think that Italian ethno-food are not easy to find on the market.

Consumers and restaurateurs completely agree on the most consumed appetizers – “bruschetta”, salad – “Caprese”, pastas – “Bolognese” and “Carbonara”, pizzas – “Margarita”, “Prosciutto funghi” and “Pepperoni”, desserts – “Tiramisu”, “Panna Cotta” and “Gelato”, and soups – “Minestrone” and other soups (due to the fact that Italian soups are available in very few places).

With regard to risotto, meat and fish dishes, their opinion does not completely match. According to the respondents, the most consumed is the risotto “Risi e bisi”, followed by “Milanese” and “Frutti di Mare”, and according to the restaurateurs the most consumed and with equal percentage are “Risi e bisi”, “Frutti di Mare” and other types risotto (with mushrooms). Their opinion is the same with “Al Nero” - almost not consumed. According to the respondents, the most consumed and with almost equal percentages are the “Milanese cotoletta”, other meat dishes and

the “Florentine steak”, while the “Coniglio all'ischitana” is slightly consumed. According to the restaurateurs, the most consumed are other meat dishes (“Veal steak”, “Scalopina”), less consumed are “Milanese cotoletta” and “Coniglio all'ischitana”, and Florentine steak is not consumed. According to the respondents, the most consumed fish dish is “Fritto Misto”, less consumed are other fish dishes, “Burida” and “Sarde in Soar”. According to the restaurateurs, the most consumed are other fish dishes (Grilled Fish and Salmon Cutlet), less consumed – “Sarde in Soar” and “Fritto Misto”, no “Burida”.

Conclusion

The current research demonstrated that the Bulgarian consumer considered that Italian ethno foods as easy to find on the Bulgarian market. The Bulgarian consumer’s attitude towards Italian cuisine was positive, and it was one of the most consumed foreign cuisines in Bulgaria. The consumption of Italian ethno foods was regular, with pasta and pizza preferred. Among the cheeses, the most numbered were “Mozzarella”, “Parmesan” and “Mascarpone”, and the salami “Prosciutto crudo”, “Prosciutto cotto” and “Mortadella”.

A survey on the opinion of restaurateurs about the attitude of the Bulgarian consumer towards the Italian ethno-food revealed that the consumers were positive; they liked and appreciated the Italian cuisine. It was recommended that consumers should be more familiar with Italian ethno-food, that Italian-inspired restaurants should use products of Italian origin and enlarge establishments offering Italian goods.

ПРОБЛЕМА ОБНАЛИЧИВАНИЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАНКОВСКИХ КАРТ ФИЗИЧЕСКИХ ЛИЦ

Шамиева Д.Н. ЧОУ «КИУ им. В.Г. Тимирязова (ИЭУиП)» г. Казань

Научный руководитель – к.э.н., доцент, преподаватель

ЧОУ «КИУ им. В.Г. Тимирязова (ИЭУиП)», г. Казань,

Нагуманова Р.В.

В настоящее время весьма актуальной является проблема незаконного обналичивания денежных средств. Негативные социально-экономические, а также правовые последствия данного явления пагубно отражаются как на российской экономике, так и на уровне правопорядка в нашем обществе.

В своей повседневной жизни, большинство людей, по их мнению, не сталкивается с отмыванием денежных средств, полученных преступным путем. Однако на самом деле это не совсем так. Незаконное обналичивание денежных средств незримо присутствует в нашей жизни, когда:

- коммерческие банки блокируют наши банковские карты,

- мы видим рекламу о заработке на приеме переводов и снятии наличных денежных средств со своих счетов;

- у нас отказываются принимать к оплате банковские карты, склоняя воспользоваться наличными денежными средствами [2].

Чем грозит обычному человеку участие в незаконном обналичивании денежных средств и как не вступить в конфликт с государством, мы расскажем в нашей статье.

Если человек получает на банковскую карту заработную плату, а затем обналичивает ее в банкомате, то такое снятие наличных незаконным не является. Когда человек оплачивает товары и услуги безналичным способом, то все его траты становятся прозрачными. Банкам и связанным с ними структурам становится видно, какие суммы и, на что тратит покупатель. И это не всех устраивает. Рассчитываться с продавцами банковской картой или наличными купюрами - это выбор каждого конкретного гражданина. Главное, чтобы источник дохода человека был легальным - заработная плата, перечисленная работодателем, или прибыль от ведения собственной предпринимательской деятельности.

Вопросы к физическим лицам со стороны банков и силовых ведомств могут появиться только тогда, когда источник его дохода неясен. Допустим, физическому лицу на банковскую карту приходит перевод (чаще всего, на крупную сумму), и он тут же его полностью обналичивает. Почему такие переводы вызывают подозрение?

Государство и банковская система сделали все, чтобы расчеты на крупные суммы между организациями и физическими лицами можно было производить легким и прозрачным безналичным способом: путем списания денежных средств с одного счета в банке и зачисления их на другой. И когда физические лица обналичивают крупный перевод, то, вполне возможно, они собираются потратить деньги на покупку запрещенных законом товаров или уходят, таким образом, от уплаты налогов.

В интернете периодически появляются объявления о возможности «легкого» заработка без вложений. Оказывается, что для получения дохода достаточно принять на свою банковскую карту определенную сумму денежных средств, обналичить ее в банкомате, а затем передать деньги заказчику. В качестве оплаты за оказанную услугу заказчик оставит вам часть обналиченных денег. Иногда вознаграждение может быть чисто символическим. Иногда в качестве комиссионных предлагаются очень серьезные суммы.

Несмотря на то, что обналичивание денежных средств происходит через карточные счета физических лиц, практически все схемы махинаций не могут обойтись без участия индивидуального предпринимателя (далее по тексту – ИП). Схематично, процесс обналичивания денежных средств с использованием банковских карт физических лиц представлен на Рис.1. Рассмотрим, как все происходит.

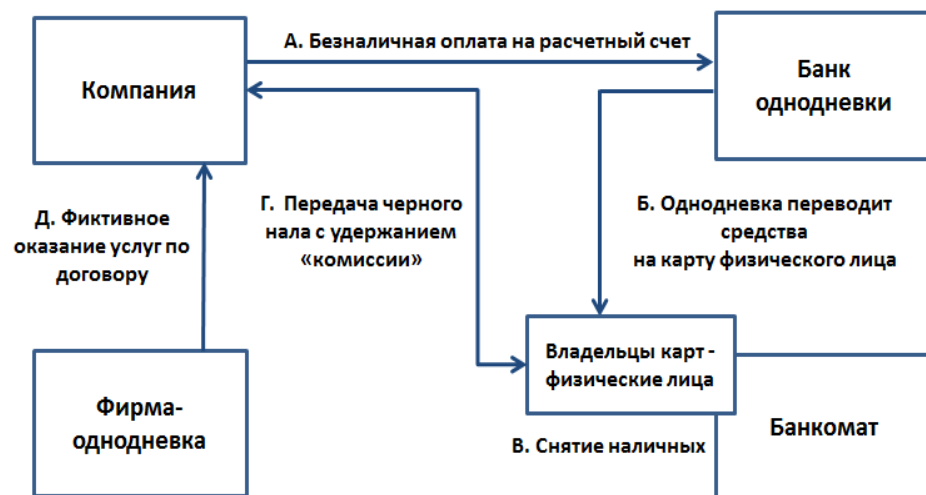


Рис.1. Обналичивание денежных средств с использованием банковских карт физических лиц

Директор компании, желающий обналичить денежные средства, создает фирму-одnodневку (чаще всего ИП), с которой заключает договор на фиктивное оказание услуг. Используются именно услуги (консалтинг, ремонт, настройка оборудования и пр.). Дело в том, что в случае каких-либо разбирательств фактическое отсутствие услуги доказать практически невозможно, именно этим и пользуются обналщики. Затем компания осуществляет перевод денежных средств фирме - одnodневке якобы за оказание этих услуг по договору. В тот же момент фирма-одnodневка начисляет зарплату своим многочисленным «одnodневному сотрудникам», и выплаты снимаются с их счетов. Если набрать несколько десятков человек, то сумма одномоментного обнала может исчисляться миллионами рублей. В момент перечисления и снятия такими транзакциями могут заинтересоваться, только если одна операция превышает по размеру 600 тыс. руб., именно поэтому сотрудников в фирме должно быть как можно больше, а размер выплаты не должен бросаться в глаза.

Может возникнуть вопрос, откуда у злоумышленников может взяться такое количество паспортов для оформления подставных работников и одnodневных ИП? Источников может быть несколько: украденные паспорта, паспорта умерших людей, поддельные паспорта, паспорта людей «по объявлению». Последние, как правило, узнают о незаконности гораздо позднее. В первую очередь, их интересует легкий способ заработка, который им обещают. Существуют три основных способа:

1. Оформляя одну или несколько дебетовых карт в различных банках, люди предоставляют ее со всеми документами заинтересованным лицам, с последующим получением денежной компенсации. В этом случае, физическое лицо узнает о том, что происходит с его счетом только когда начнутся проблемы, и им заинтересуются.

2. В случае предоставления нарушителям кредитных карт, могут возникнуть более серьезные последствия. В самых тяжелых случаях происходит обналичивание не только собственных денежных средств, но и снятие максимального лимита кредитных средств.

3. Бывает и так, что предлагают обналичить денежные средства один раз, прямо при владельце карты, за что ему полагается вознаграждение в виде процента от проведенной операции. Во всех трех случаях физическое лицо становится звеном преступной схемы, и не сможет уйти от наказания вместе с организаторами [3].

Безусловно, вышеуказанная схема относится к незаконному отмыванию денежных средств со стороны компаний, создающие фирмы-однодневки. При этом в поле зрения налоговиков и полиции попадают владельцы карт - физические лица, по которым проходят миллионные суммы.

Решение проблемы обналичивания денежных средств с использованием банковских карт физических лиц довольно сложный вопрос, так как, прежде всего, оно зависит от личной ответственности гражданина и степени его добросовестности. Банки физически не могут контролировать все поступления на карточные счета своих клиентов. Безусловно, существует перечень операций, подлежащих обязательному контролю в соответствии с Федеральным законом №115-ФЗ «О противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма». Например, всегда рассматриваются сделки и операции, в которых фигурируют суммы более 600 тыс. руб., либо же крупные финансовые потоки, которые производятся часто и по одному основанию. Если у банка появляются сомнения в причастности физического лица к процессу обналичивания денежных средств, путем использования своего карточного счета, он незамедлительно блокируются, и в случае подтверждения вышеуказанной информации гражданин вносится в так называемый «черный список». Как вариант, для решения проблемы обналичивания денежных средств можно предложить следующее:

- отсутствие возможности выхода из «черного списка» для физических лиц, неоднократно попадающих в него,
- установление ежедневного лимита по снятию денег с банковской карты,
- установление высокого размера комиссионного сбора за снятие денег,
- мониторинг отправителей денежных средств, с использованием новейших технологий, для выявления периодических однотипных операций, вызывающих подозрение у контролирующих работников банка,
- предоставление документов, подтверждающих происхождение денежных средств по поступлениям от одного «отправителя»,
- повышение финансовой грамотности клиентов – физических лиц в вопросах, связанных с возможным использованием персональных данных, в том числе данных по банковским картам, в мошеннических целях.

На сегодняшний день, правоохранители научились выявлять такие мошеннические схемы и привлекать участников к ответственности. В Уголовном Кодексе Российской Федерации за такие деяния предусмотрены следующие статьи [1]:

- ст. 199 – уклонение от уплаты налогов,
- ст. 327 – подделка документов,
- ст. 171 – незаконное предпринимательство,
- ст. 173 – лжепредпринимательство,
- ст. 174, ч.1 – легализация доходов, полученных преступным путем.

Обналичивание денежных средств через банковские карты физических лиц – это незаконный хорошо организованный бизнес. В нем участвуют как нечестные на руку представители банков, так и представители криминальных кругов. Важно помнить, что участие в подобных схемах обнального бизнеса чревато уголовным наказанием и быть ответственным за совершаемые действия.

Список использованных источников

1. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996г. № 63-ФЗ (в ред. от 18.02.2020г.).
2. Сизов В. А. Проблемы выявления и пресечения преступлений, связанных с незаконным обналичиванием денежных средств и созданием «Фирм-однодневок» // Известия вузов. Поволжский регион. Общественные науки. 2016г. № 2 (38).
3. Батманов С.А.. Что грозит за обналичивание денег // Материалы газеты «Прогрессивный бухгалтер», июль 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

«Естественнонаучные дисциплины»

Артемьев А.Д. ГАПОУ «НИТ», г. Нижнекамск. Научный руководитель – Евстифеева Ю.А. ДВИГАТЕЛЬ ДЖОНА СЕРЛА - РЕАЛЬНОСТЬ ИЛИ МИФ?	4
Барсукова М.И., Хасанова Д.Т. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Валиева Г.Р. ПОВЕРЬЕ И МИСТИКА ЧИСЛА 13	6
Борисова А.Н. ГАПОУ «КЭК», г. Казань. Научный руководитель – Николаева А.Р. РОЛЬ МАТЕМАТИКИ В РАЗВИТИИ СОВРЕМЕННОЙ СИСТЕМЫ ЗНАНИЙ	9
Владимирова С., Калинина В. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Валиева Г.Р. КОМПЬЮТЕРНЫЕ ВИРУСЫ	15
Волкова И., Мятлева А. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Валиева Г.Р. НАВЯЗЧИВЫЙ ИНТЕРНЕТ	19
Ганиева А.М. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Мингалеева Г.М. РЕШЕНИЕ БАНКОВСКИХ ЗАДАЧ	21
Глушкова П.А., Телимон Л.А. ФГБОУ «СамГТУ», г. Самара. Научный руководитель – Морозова Е.А. МАТЕРИАЛЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПАМЯТНИКОВ ГОРОДА САМАРА	25
Домченков Д.Д., Пустовалов И.В. ГАПОУ «Технический колледж им.В.Д.Поташова», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Соловьева Ф.А. УМНАЯ ТЕПЛИЦА С ПОДДЕРЖАНИЕМ МИКРОКЛИМАТА	30
Донская А.А. ГАПОУ «Мензелинский педагогический колледж им. Мусы Джалиля», г. Мензелинск. Научный руководитель – Минегалиева И.Д. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ РЕСУРС «ФУНКЦИИ И ИХ СВОЙСТВА»	32
Кириллов К.Д. ГАПОУ «НПК», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Галимуллина М.Р. УДИВИТЕЛЬНЫЙ МИР ПРАВИЛЬНЫХ МНОГОГРАННИКОВ	35
Кутина П.Г., Кузнецова О.А. ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Коробицына Л.В. ЯДЕРНЫЙ ВЗРЫВ. МИРНОЕ И ВОЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	38
Новикова А.Е. ГАПОУ «ЧСХТ им. Г.И. Усманова», г. Чистополь. Научный руководитель – Арсеньева О.Н. ВИРУСЫ ЧЕЛОВЕКА – ДРУЗЬЯ ИЛИ ВРАГИ...	42
Сайфетдинов А.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Аржанцева О.А. ЭСТЕТИКА В МАТЕМАТИКЕ	44
Салахов Б.М. ГАПОУ «ККСАиГХ», г. Казань. Научные руководители – Шарифджанова Г.Т., Мухутдинов Р.Ф. ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ РАБОТЫ	47

НЕЙРОСЕТИ В РАЗЛИЧНЫХ ОБЛАСТЯХ НАУКИ

- Сафина Л., Тогулева О.** ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научные руководители – Кашапова З.Т., Панкова Н.В. ВНЕДРЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ ГАПОУ «НТТ» 52
- Спасов А.А.** ГАПОУ «НАТ», г. Нурлат. Научный руководитель – Гаврилова О.В. ТЕЗИСЫ К ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ ПО ИНФОРМАТИКЕ «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ GOOGLE CLASSROOM» ДЛЯ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ 55
- Тарасевич Е.С., Страхова П.В.** ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Глумова Н.П. ПОЛЬЗА И ВРЕД БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ ЭНЕРГОТОНИКОВ 57
- Тухбатова А.** ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научный руководитель – Тюскова Н.Н. ФИШИНГ 60
- Ясавиев Ф.Ф., Васильев В.С.** ГАПОУ «ЕПК», г. Елабуга. Научный руководитель – Павлова П.А. ПРИМЕНЕНИЕ СИСТЕМ ЛИНЕЙНЫХ УРАВНЕНИЙ В ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫХ ЗАДАЧАХ НА ПРИМЕРЕ СХЕМ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЦЕПИ 63

«Менеджмент и маркетинг»

- Antova Dayana Lyubenova**, University of Food Technologies, Plovdiv. Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD LOM AS DESTINATION FOR CULTURAL TOURISM 66
- Барбарова О.О.**, Университет пищевых технологий, Болгария. Научный руководитель – Обрешков И.О. РЕСПУБЛИКА МОЛДОВА – МЕСТО ДЛЯ КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМА 69
- Bogoeva Tsonka Ivanova**, University of Food Technologies, Plovdiv. Mihov Filip Andonov, University of Food Technologies, Plovdiv. Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD SERVICE QUALITY EMPIRICAL STUDY – THE CASE OF A PUB 72
- Dimitrova Anna-Maria Milkova**, University of Food Technologies, Plovdiv. Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD PERNIK ON THE CULTURAL TOURISM MAP BY IDENTIFICATION OF TRADITIONAL FOODS 74
- Sherifova Felyat Kyamilova**, University of Food Technologies, Plovdiv. Semov Petar Lyubomirov, University of Food Technologies, Plovdiv. Scientific Supervisor: Obreshkov 75

Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD SERVICE QUALITY EMPIRICAL STUDY – THE CASE OF A HOTEL RESTAURANT IN SUNNY BEACH

Романовская Я.В. Учреждения образования «Поставский государственный колледж» Республика Беларусь, Витебская область, город Поставы. Научный руководитель – Клентак В.М. БРЕНД В МЕЖДУНАРОДНОМ БИЗНЕСЕ: ПОНЯТИЕ И АЛГОРИТМ СОЗДАНИЯ 79

«Педагогика и психология»

Sokolska-Baeva Nadezhda Lyubomirova, Plovdiv University Paisii Hilendarski, Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD IMPACT OF COVID-19 PANDEMIC ON DIVERSIFICATION OF CULTURAL TOURISM PRODUCT 84

Stoilova Vesela Kostadinova, University of Food Technologies, Plovdiv, Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD IMPACT OF FAMILY TRADITIONS – THE CASE OF KAMENA, PETRICH MUNICIPALITY 88

Абинова А.А. ГАПОУ «КПК» г. Казань, Научный руководитель - Ветохина А.Я. САМОЦЕННОСТЬ ПРИРОДЫ КАК СРЕДСТВО ЭКОЛОГО-ЭСТЕТИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 92

Асылгареева А.И. ГАПОУ «Лениногорский нефтяной техникум» г. Лениногорск Научный руководитель – Осипова А.Б., Асылгареева Г.А. БУЛЛИНГ: ПРОЯВЛЕНИЕ И ПРОФИЛАКТИКА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ 94

Насибуллина А.А. ГАПОУ «КПК» г. Казань, Научный руководитель –Желтухина М.А. ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННАЯ РАБОТА ПО РАЗВИТИЮ САМОКОНТРОЛЯ У МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ 98

Наумик А.В. УО «МГМК» г. Мозырь, Научный руководитель –Картынник И.Э.. ХРИСТИАНСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОСВЕЩЕНИЕ ИСТОКИ И ПРИЕМСТВЕННОСТЬ 100

Осипов Е.В. УО «Брестский государственный университет имени А.С.Пушкина» Пинский колледж. Научный руководитель –Гузаревиц Н.А. АНАЛИЗ ПРИЧИН АГРЕССИВНОСТИ У ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО И СРЕДНЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 104

Пташиц Н.А. Пинский колледж, УО «БрГУ имени А.С. Пушкина», Республика Беларусь, г. Пинск, Научный руководитель –Островская Л.В. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЕТОВОГО СТОЛА В ПРАКТИКЕ РАБОТЫ УЧИТЕЛЯ-ЛОГОПЕДА 108

Федотова А.В. ГАПОУ «Кукморский аграрный колледж» с. Яныль. Научный руководитель – Михайлова О.А. ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ СОЦИАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ У МОЛОДЁЖИ ИЗ СЕЛЬСКОЙ МЕСТНОСТИ	111
Цютченко И.С. Учреждения образования «Поставский государственный колледж» Республика Беларусь, Витебская область, город Поставы. Научный руководитель – Нестерович Ж.В. АКТИВНЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЕЙ	114

«Социально-политические дисциплины»

Atanasova Elena Atanasova , University of Food Technologies, Plovdiv Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD REDISCOVERING THE OLD FAMILY TRADITIONS AND UNITING THE FAMILY THROUGH FOOD	117
Ахмадуллина А.Р. ГАПОУ «КПК», г. Казань..Научный руководитель – Равилова Г.Ф. ПОДВИЖНЫЕ ИГРЫ КАК СРЕДСТВО РАЗВИТИЯ ДВИГАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	119
Ахметзянова Д.И. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Хузина Г.Ф. СОХРАНЕНИЕ ИСТОРИЧЕСКОЙ ПАМЯТИ ЧЕРЕЗ ИЗУЧЕНИЕ ИСТОРИИ СЕМЬИ	123
Горваль В.С. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель - Кривых В.В., Табарова Е.В. ОПЫТ РАБОТЫ ПРЕСС-СЛУЖБЫ МУНИЦИПАЛЬНОЙ ВЛАСТИ ГОРОДА НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ СО СРЕДСТВАМИ МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ ПОСЛЕ РАСПАДА СССР	128
Колчерина В.Л. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Сафиулина Т.А. ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА И ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ	132
Кудряшова Л.С. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Сайранова Л.Р. ЭВАКУИРОВАННЫЕ ЛЕНИНГРАДСКИЕ ДЕТИ В СЕЛЕ ШУГАН: РАЗМЕЩЕНИЕ, УСЛОВИЯ БЫТА И ОБУЧЕНИЯ	133
Малышев С.Д. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Савченко Р.А. ИСТОРИЯ СТРОИТЕЛЬСТВА И ЭКСПЛУАТАЦИИ МОСКОВСКО-КАЗАНСКОЙ ЖЕЛЕЗНОЙ ДОРОГИ В КОНЦЕ 19-ГО – ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ 20-ГО ВВ.	138

«Технология продукции общественного питания»

Bedrov Kostadin Borisov , University of Food Technologies, Plovdiv. Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD TRADITIONAL FAMILY CUISINE – THE CASE OF BOROVO, BULGARIA	143
Агарков С.М. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Сагдиева Г.М., Маринюк И.А. ПРОБЛЕМЫ ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ОБУЧАЮЩИХСЯ В НТТ	147
Байназарова И.Ф. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Абдрахманова Э.Ф., Давидян Л.В. ВЛИЯНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА НА КАЧЕСТВО ЖЕЛИРОВАННЫХ ДЕСЕРТОВ	152
Белобородова П.А., Кузнецова К.С. , ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель –Князева Э.А., Хабибуллина А.Х. ПРИМЕНЕНИЕ ЖЕЛИРУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ В ПРИГОТОВЛЕНИИ МАРШМЕЛЛОУ	161
Бусалаева А.А. , ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Худакова Л.В., Ротанова А.Н. РАЗРАБОТКА И АДАПТАЦИЯ РЕЦЕПТУР ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ СТАНДАРТАМИ WORLDSKILLS КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»	165
Дубинович Е.А. , Учреждения образования «Поставский государственный колледж» Республика Беларусь, Витебская область, город Поставы. Научный руководитель – Клентак В.М. ПОНЯТИЕ И СУТЬ КАРТОФЕЛЯ ДЛЯ БЕЛАРУСИ. ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ ЕГО КАК БРЕНДА	169
Мытник Е.Л., Тринкина П.С. ГАПОУ «НТТ» Набережные Челны. Научный руководитель –Баталова Т.В. ИССЛЕДОВАНИЕ ПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ	173
Панков В., Гильманов И. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель –Тицкая И.С., Калганова Ю.В. РАЗРАБОТКА ЙОГУРТОВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, СТРАДАЮЩИХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ОВОЩНЫХ ПРОДУКТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ СТЕВИИ ИНУЛИНА	178
Порымова К.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Ушакова Е.А., Киселева Е.Г. ОХЛАЖДЕННЫЕ САЛАТЫ НА ОСНОВЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ, УПАКОВАННЫЕ В МГС	185
Расулов Э.М. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Строкова О.Г., Шарафутдинова Л.А. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕГИДРАТИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ВТОРИЧНЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	189

Серафимович А.Н. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Ротанова А.Н. МИКРОЗЕЛЕНЬ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИИ	196
Trifonov Radoslav Elenkov , University of Food Technologies, Plovdiv. Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD EDIBLE ROSE AND ACACIA BLOSSOMS AS INGREDIENTS IN TRADITIONAL FAMILY CUISINE	202
Фадеева А.А. ГАПОУ «Нижекамский медицинский колледж», г. Нижнекамск. Научный руководитель –Беликова Э.С., Галимуллина Р.Ф. ИЗУЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ	204
Шулишкин Л.Е., Хуснутдинов М.Ф. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель –Шарафутдинова Л.А. , Каримова Э.М. ВЛИЯНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ЖИРА В ТВОРОГЕ НА СРОКИ ГОДНОСТИ СЫРНИКОВ	208

«Филология»

Аглиуллин М.М. ФГАОУ ВПО ЕИ (филиал) «К (п) ФУ», г. Елабуга. Научный руководитель –Камаева Р.Б. К ВОПРОСУ ОБ ИСТОРИЧЕСКОМ ФОРМИРОВАНИИ КАТЕГОРИИ «ПРИЧАСТИЕ» В СИСТЕМЕ ЧАСТЕЙ РЕЧИ	212
Ахметханова А.Р. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Хайруллина Ф.Х. СОПОСТАВИТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНЫХ РУССКОГО И ТАТАРСКОГО ЯЗЫКОВ	215
Галлямова Р.И. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Зубцова Л.К. ЗНАЧЕНИЕ ЯЗЫКА В СОВРЕМЕННОМ ОБЩЕСТВЕ	217
Каргина А.А., Идиатуллина Л.Ф., ГАПОУ «НТТ», г. Набережные Челны. Научный руководитель –Морозова А.С. СИМВОЛИКА ЗАГЛАВИЯ ПЬЕСЫ М.ГОРЬКОГО «НА ДНЕ» И ПОВЕСТИ А.И. КУПРИНА «ЯМА»	220
Корнилов Н.Г. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Ягудина Л.И. РЕЦЕПЦИЯ СТИЛИСТИКИ РУССКИХ ПИСАТЕЛЕЙ И ПОЭТОВ В ИНТЕРНЕТ-МЕМАХ	223
Малышев С.Д. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Нурмухаметова Л.Р. ИССЛЕДОВАНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ ЭБОНИКСА НА МАТЕРИАЛЕ ПЕСЕН АМЕРИКАНСКОГО РЭПА	226
Маркова А.Д. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Морозова Л.Л. ИЗУЧЕНИЕ ОМОНИМОВ И ИХ ПРОИЗВОДНЫХ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ЛЕКСИКИ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА	230
Мельникова А.Н. ГАПОУ «КПК» г. Казань. Научный руководитель –Минина Л.Б.	233

СЛОВО О ЖИВОТНЫХ В РУССКОЙ ФРАЗЕОЛОГИИ

- Мичкарева В.А.** ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – 237
Загородникова Я.В. ОСОБЕННОСТИ НЕОЛОГИЗМОВ В СОВРЕМЕННОМ
АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ
- Надыршина В.М.** ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – 241
Выгодчикова Н.Н. СЛЕНГ КАК ВЫРАЖЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО СТАТУСА
ГЛАВНЫХ ГЕРОЕВ В ПОВЕСТИ Э. СИГАЛА «ИСТОРИЯ ЛЮБВИ»
- Порымова К.А.** ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – 243
Ягудина Л.И. ФУНКЦИИ КУЛИНАРНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ДЕТАЛЕЙ В
ПОЭТИКЕ РОМАННОГО ТВОРЧЕСТВА Л.Н. ТОЛСТОГО (НА ОСНОВЕ
ЛИТЕРАТУРОВЕДЧЕСКОГО АНАЛИЗА ЭПОПЕИ «ВОЙНА И МИР»)
- Родионова К.Е.** ГАПОУ «КПК» г. Казань. Научный руководитель –Минина Л.Б. 248
ТЕМА КОРРУПЦИИИ ВЗЯТОЧНИЧЕСТВА ВО ФРАЗЕОЛОГИЧЕСКОМ
СОСТАВЕ РУССКОГО ЯЗЫКА
- Сакула В.Ю.** УО «МГМК» г. Мозырь. Научный руководитель –Гришко Н.В. 252
ЯЗЫКОВЫЕ СРЕДСТВА ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТИ ЭЛЕКТРОННЫХ СМИ
- Фазуллина З.Р.** ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – 255
Валиуллова М.Н. КАЮМ НАСЫЙРИНЫҢ ТОРМЫШ ЮЛЫ, ИЖАТЫ ҺӘМ ТЕЛ
ӨЛКӘСЕНДӘГЕ ХЕЗМӘТЛӘРЕ
- Фахрутдинова А.Р.** ГАПОУ «КПК» г. Казань. Научный руководитель –Минина Л.Б. 260
ОТ ИМЕНИ К ИСТОРИИ СТРАНЫ
- Филиппова Ю.Ю.** ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – 264
Миронова Р.А. ЭТИМОЛОГИЯ СЛОВА“ МАРМЕЛАД”
- Шайдуллин А.А.** ГАПОУ «КНН имени Н.В. Лемаева» г. Нижнекамск. Научный 266
руководитель –Урманчева Л.З., Шайдуллина А.А. ДЕЛОВЫЕ БУМАГИ
СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА

«Экономика и бухгалтерский учет»

- Абдуллин К.Р. Панков В.И.** ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный 270
руководитель –Кабирова Р.С., Калганова Ю.В. СОЗДАНИЕ СОВРЕМЕННОГО
КОМПЛЕКСА ПО ПРОИЗВОДСТВУ И ПЕРЕРАБОТКЕ МЯСА ИНДЕЙКИ В
РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН
- Байбекова А.А., Тимергалеева А.Т.** ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. 272
Научный руководитель –Лизунова И.И., Зиляева А.Г. БИЗНЕС-ПЛАН ПРОЕКТА

ЭКОМАРКЕТА «ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ»	
Горелова К.А. ГАПОУ СО «ЕТЭТ» г. Екатеринбург. Научный руководитель – Ларионова О.В. БУХГАЛТЕР – ЭТО НАВСЕГДА	276
Гринкевич Е.А. Филиал БНТУ «Минский государственный политехнический колледж» г. Минск Республика Беларусь. Научный руководитель –Савицкая Т.В. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ СРЕДСТВ ПЕРЕДВИЖЕНИЯ, КАК ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА	281
Дарземанова К.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Еркина С.А. ПРОБЛЕМА КАЧЕСТВА В СОВРЕМЕННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	284
Козырева В. ГАПОУ «Альметьевский торгово – экономический техникум» г. Альметьевск. Научный руководитель –Иванова Е.Н. САМОЗАНЯТОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ КАК ЭТАП СТАНОВЛЕНИЯ БИЗНЕСА	287
Лямина Е. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Мамонтова С.Г., Хазеева Н.А. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИЕМКИ ТОВАРОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ	289
Моргунова П.А., Витвинова Ю.М. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель –Цыганова Т.Б. НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ МАЛОГО БИЗНЕСА В РОССИИ	294
Морозова Е.А. ГАПОУ «НТТ» г. Набережные Челны. Научный руководитель – Залялова А.Х. РАСЧЕТ И ВЫПЛАТА ПОСОБИЯ ПО ВРЕМЕННОЙ НЕТРУДОСПОСОБНОСТИ	296
Nikolova Antoniya Sotirova , University of Food Technologies, Plovdiv. Scientific Supervisor: Obreshkov Ivan Obretenov, Associate Professor, PhD RESEARCH OF ITALIAN ETHNOFOODS ON THE BULGARIAN MARKET	301
Шамиева Д.Н. ЧОУ «КИУ им. В.Г. Тимирязова (ИЭУиП)» г. Казань. Научный руководитель –Нагуманова Р.В. ПРОБЛЕМА ОБНАЛИЧИВАНИЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАНКОВСКИХ КАРТ ФИЗИЧЕСКИХ ЛИЦ	305