



Министерство образования
и науки Челябинской области
Ассоциация образовательных учреждений
среднего профессионального образования
Челябинской области



ОБЛАСТНАЯ СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

МОЛОДЕЖЬ

НАУКА

ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

ЧАСТЬ 4

Челябинск

27.02 - 03.03.2023



Ассоциация образовательных учреждений
среднего профессионального образования Челябинской области

Областная студенческая
научно-техническая конференция

«Молодежь. Наука. Технологии производства»

Часть 4

ЧЕЛЯБИНСК
2023 г.

Материалы областной студенческой научно-технической конференции: сб. материалов в 5-х томах, ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»; [редколлегия: Т. Ю. Крашакова, О. В. Ершова, Ю. В. Селезнёва]. – Челябинск: Научно-методический центр Южно-Уральского государственного технического колледжа, 2023. – Часть 4

Сборник содержит тезисы и тексты докладов, представленных студентами образовательных учреждений среднего профессионального образования Челябинской области на областную студенческую научно-техническую конференцию: «Молодежь. Наука. Технологии производства». Доклады представлены в авторской редакции.

Редакционная коллегия:

Т. Ю. Крашакова – заместитель директора по УМР

О. В. Ершова – заведующая УМЦ

Ю. В. Селезнёва – методист УМЦ

© ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж», 2023

«У "МАГНЕЗИТА" БОЛЬШОЕ БУДУЩЕЕ» ИСТОРИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО И НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА В МОДЕРНИЗАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ НА «ООО МАГНЕЗИТ»

Лобадин К.А., руководитель - Трифанова И.В.

ГБПОУ «Саткинский горно -керамический колледж имени А.К. Савина»

Трудно представить, что там, где сейчас раскинулись громадные цехи и карьеры Магnezита, всего лишь сто лет назад шумела нетронутая тайга, а там, где сейчас возвышаются дворцы культуры и спорта были медвежьи берлоги и глухаринные токовища.

В 1900 г. на двух участках месторождения предприниматели приступили к добыче магнезита и начали строить завод. Построена 14-ти камерная печь с древесным генератором для обжига сырого магнезита и кирпича, установлена шаровая мельница с паровым двигателем и двухкоробочный пресс.

Все работы по добыче магнезита в карьерах выполнялись вручную, доставка руды к обжиговым печам производилась гужевым транспортом, но даже в таких условиях к 1913г. добыча магнезита в Сатке составила 10% от мировой добычи.

Технологический процесс в первые десятилетия был таким: после обжига рассортированный магнезит в ведрах подносили к мельнице, а от нее молотый мешками доставляли к мешалкам, после мешалок масса в специальных ямах подвергалась вылеживанию в течение семи суток. После вылеживания ее подносили к прессу, в то время пресс не был механизирован — вращение стола производилось вручную. Производительность прессы составляла 1500 шт. кирпича в сутки. Отпрессованный сырец на досках относили к сушилкам, в которые тепло подавалось от специальных топок, работающих на дровах, высушенный кирпич, также на досках, подносили к месту загрузки в камерную печь. Печь работала на естественной тяге, температуру в печи не измеряли, контроля за процессом обжига не было.

С 1923 г. начинается непрерывный рост производства: построены и введены в эксплуатацию две камерные печи, установлены три гидравлических прессы.

Первый этап механизации и модернизации производства приходится на конец 20-х и начало 30-х годов. На горных работах получены паровые, а затем электрические экскаваторы, буровые станки, вводится механизированный узкоколейный ж/д транспорт. Для обжига сырого магнезита построен цех с четырьмя вращающимися печами длиной по 75м и диаметром 3м. В размольном цехе установлены валковая и шаровая мельницы.

Для прессования изделий впервые введены два 525-тонных и шесть 725-тонных гидравлических прессы. Для обжига изделий построены 5 газокammerных печей, а на газогенераторной станции были установлены совершенные (по тому времени) 6 газогенераторов. Построен котельно-механический цех, внедрена механизация на многих вспомогательных и подготовительных участках.

Завод постепенно наращивал свою мощность за счет установки нового, более современного оборудования, строительства новых цехов. Но еще в 1934 г. ручной труд преобладал над механизированным, основной тягловой силой на заводе была лошадь. В тот год на заводе работали всего 4 бортовых грузовых автомобиля и 4 трактора.

Второй этап модернизации начался в середине 30-х годов. Построен второй цех с тремя вращающимися печами длиной 50м и диаметром 2,5м для обжига магнезита на каустический порошок. Введена в эксплуатацию газокольцевая печь для обжига изделий, идет дальнейшая реконструкция камерных печей, стеллажные сушила заменены на туннельные с утилизацией отходящего тепла камерных печей. Впервые на заводе были построены и введены в эксплуатацию батарейные циклоны для очистки дымовых газов, отходящих от вращающихся печей каустического цеха.

В тяжелые годы Великой Отечественной войны коллектив завода обеспечивал металлургов страны магнезитовым порошком и огнеупорными изделиями.

В 1944 году на заводе была разработана технология производства термостойких магнезитохромитовых изделий с повышенным содержанием хромита и температурой начала деформации под нагрузкой, освоено производство безобжиговых изделий. Завод «Магнезит» не только обеспечивал огнеупорами все потребности страны, но и поставил по «Ленд-Лизу» несколько десятков тысяч тонн металлургического порошка, освоил производство новых видов продукции — силикат глыбы и карборундовых электронагревателей.

В течение 1956 года последовательно введены в эксплуатацию шесть вращающихся печей длиной 90м и диаметром 3,5м. В 1958 году строительство первой очереди нового магнезитового завода закончено — введен цех кирпича с 4-мя туннельными печами, 10-тью гидравлическими 1000-тонными прессами, помольным отделением и складом готовых изделий.

С 1965г. по 1970г. последовательно вводятся объекты второй очереди нового магнезитового завода: четыре крупнейшие в стране 170-ти метровые вращающиеся печи, 6 туннельных печей, 1000-тонные пресса марки П-907 и 1500-тонные ПР-7. С начала 70-х годов в цехах изделий ведутся интенсивные работы по механизации съема изделий с прессов и садке их на печные вагоны.

В 80-е годы идет планомерный ввод новых мощностей, модернизация горного и технологического оборудования. Горняки на транспортировке горной массы успешно освоили большегрузные 110-тонные автосамосвалы, на вскрышных работах — экскаваторы с емкостью ковша 8 и 10м³. В 1980 г. началось строительство шахты «Магнезитовая», начаты подготовительные работы по добыче магнезита подземным способом. Построено и введено в эксплуатацию отделение для производства плит бесстопорной разливки стали, новое дробильное отделение, технологическая линия для производства магнезитохромитовых изделий для вакуумирования стали, отделение производства периклазоуглеродистых изделий, построены и введены в эксплуатацию две 170-ти метровые вращающиеся печи, установлены новые

пресса фирм «Лайс» и «Бухер-Гувер», освоена установка по упаковке изделий в термоусадочную пленку.

В 90-е годы внедрена автоматизированная система управления процессом обжига во вращающихся печах, освоена технология плавки алюмомагнетитовой шпинели, построены и введены в эксплуатацию 2 печи термообработки периклазоуглеродистых изделий, освоены технологии производства периклазошпинелидных, периклазоуглеродистых изделий. В 1996 г. закончено строительство шахты «Магнезитовая». В июле 2000 года закончено строительство и введено в эксплуатацию отделение помола, прессования и формовки уловленной из дымовых газов пыли, что позволило утилизированную пыль пустить в производство, экономить сырье, улучшить экологию.

Саткинская производственная площадка Группы Магнезит проходит эпоху глобальной технологической модернизации.

Одним из направлений стратегии — модернизация, глобальное обновление мощностей для создания уникального, единственного в России производства магнезиальных огнеупорных материалов премиальной линейки «Русский Магнезит». В результате основные преобразования на СПП сосредоточены в четырёх новейших комплексах. Построены новые линии по производству обжиговых изделий (ПШПЦ) для цементной промышленности мощностью 40 тысяч тонн в год и по производству периклазоуглеродистой продукции для металлургов мощностью 120 тысяч тонн в год (комплекс безобжиговых изделий «Прогресс»).

В 2021 году состоялись пуск в эксплуатацию второй многоподовой печи (МПП-2) комплекса «Рекорд» и выход комплекса плавящих порошков «Авангард» на полную проектную мощность (введены в эксплуатацию все пять печей комплекса). Суммарная мощность комплекса «Рекорд» по производству плотноспеченных материалов удвоилась и составляет 200 тысяч тонн в год, производительность комплекса «Авангард» достигла 50 тысяч тонн в год.

Модернизация и глобальное техническое перевооружение охватывают весь производственный цикл, обеспечивая инновационные изменения, которые определяют не только наше будущее, но и будущее всей индустрии.

Эти производственные мощности — без преувеличения новое слово в развитии Группы «Магнезит» да и огнеупорной промышленности в целом. Так например, в комплексе «Авангард» в полной мере воплотились инновационные технологии: автоматизированное дозирование и загрузка сырья, вращение печных ванн для его равномерного расплава; система охлаждения выплавляемых блоков, которая обеспечивает контролируемый рост кристаллов периклаза; новейшая, высокоэффективная оптическая сепарация, которая сказалась на результатах сортировки — выход чистого периклаза с каждого блока увеличился на 15 процентов.

Не только «Авангард», но и все новые комплексы полностью автоматизированы, оснащены самыми современными агрегатами, в необходимых случаях — «машинным зрением» для контроля внешних и внутренних дефектов каждого изделия. Не буду вдаваться в технические подробности, лишь только замечу, что мы не просто в разы уменьшили

количество брака на всех этапах производства, но и практически искоренили причины его возникновения.

Немаловажно и то, что все построенные комплексы не только соответствуют, но и превосходят все действующие экологические стандарты. Системы высокой экологической безопасности не только улавливают пыль, но и возвращают её в производство, обеспечивают эффективный расход сырья и оборотный цикл использования воды и тепла.

Программа модернизации и технического перевооружения позволяет значительно нарастить объёмы производства «Русского Магnezита» и инновационной продукции на его основе. За названием «Русский Магnezит» стоит высокое качество отечественной продукции, которое, прежде всего, обеспечено новыми подходами к производству: инновационными технологиями в совокупности с современным оборудованием и высоким уровнем автоматизации процессов. Это позволяет быть лучшим производителем огнеупоров и в России, и в мире.

На сегодняшний день создана модель развития компании до 2030 года. Следующий этап технического перевооружения пройдёт на СПП уже в 2022-2025 годы, а через 8 лет полностью произойдет отказ от неэкономичных, неэкологичных производств и морально устаревших технологий. При этом сохранится основной принцип работы — максимальное использование собственного сырья, чтобы исключить зависимость от волатильности цен на мировых рынках и гарантировать стабильность работы нашего огнеупорного производства.

В комплексе «Импульс» планируется строительство ещё двух линий с туннельными печами, аналогичными той, что уже работает на новой технологической линии ПШПЦ.

Мощности комплекса «Прогресс» по производству ПУ-изделий тоже увеличатся — ещё на 60 тысяч тонн в год за счёт создания новой технологической линии — и суммарная годовая производительность углеродсодержащих огнеупоров на СПП – до 180 тысяч тонн в год.

Продолжится и модернизация мощностей по производству спеченной магнезии. В частности, запланировано строительство принципиально новой вращающейся печи. По сравнению с действующими в настоящее время вращающимися печами длиной 90 метров, новый агрегат будет почти в 2 раза производительнее при одновременном снижении расхода сырья не менее чем на 20%.

Сегодня мир меняется очень быстро, но мы меняемся быстрее. Наглядный пример — комплекс «Авангард». Его операторская напоминает кабину космического корабля. Каждая печь комплекса буквально усеяна датчиками и камерами, операторы удаленно управляют процессами и по мониторам следят за работой оборудования.

За вековую историю развития маленький огнеупорный заводик вырос в крупнейшее предприятие огнеупорной промышленности России. Имея собственную сырьевую базу, Комбинат Магnezит обеспечивает предприятия России и СНГ формованными и неформованными огнеупорами для

строительства и ремонта тепловых агрегатов в черной и цветной металлургии, химической, цементной, целлюлозно-бумажной, сахарной и других отраслях промышленности.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Архив СПТ имени А.К. Савина Ф 9. – Кпр. – Д 40, Д 2-38, Д109.
2. Маликов Ф.П. Секреты токарного мастерства.- М., Машиностроение, 1990.-128с.
3. Верзаков В. Производство становится экологичнее» /В Верзаков // «Деловой квартал»_01.12.22
4. Никитина Е. Единый коллектив и общие заботы / Е. Никитина // Магнитовец. - 1999. - №58. – С. 4.
5. Одегов С.Ю. У "Магнетита" и Сатки большое будущее / Одегов С. // Магнитовец -1921. -№26.
6. Статистический сборник. Социально-экономические тенденции 2004-2008 год. – г. Сатка 2010 г.- 81 с.
7. www.redline.ru/education.old/rubricator;
8. www.infomost.ru/pmuz/number
9. Станки с ЧПУ, общее описание [Электронный ресурс]- форма доступа tochmech.ru/info/chpu2.php, свободная.
10. Станки с ЧПУ. Работа на станках ЧПУ [Электронный ресурс]- форма доступа <http://mastanke.ru>, свободная.
11. <http://eksmast.ru/> Экспериментальная мастерская Виктора Леонтьева

СОВРЕМЕННЫЕ СПОСОБЫ ИНФОРМАЦИОННО-ПСИХОЛОГИЧЕСКОГО ВОВЛЕЧЕНИЯ МОЛОДЁЖИ РОССИИ В ТЕРРОРИСТИЧЕСКУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Люшкин К.А., руководитель – Мельник Е.В.

ПАО «Уральский региональный колледж»

Актуальность исследования заключается в том, что терроризм представляет угрозу человечеству с самого начала его существования и по настоящее время. С каждым годом террористы находят более изощрённые способы для вербовки молодёжи в террористическую деятельность. Для террористов-вербовщиков лучшим средством вербовки является Интернет.

Объект исследования – механизм вербовки молодёжи в террористическую деятельность.

Предмет исследования – изучение отношения молодёжи к террористической деятельности.

Цель исследования – разработка рекомендаций по совершенствованию борьбы с вовлечённостью молодёжи в террористическую деятельность через интернет-пространство.

За всё своё существование, терроризм в России представлял опасность как для общества, так и для государства в целом. С появлением социальной сети «Интернет», терроризм стал более сложным и опасным. Интернет-пространство упрощает действия вербовщиков террористических организаций и их способы обнаружения приверженной молодёжи к терроризму или экстремизму. По данным 2022 года Национального антитеррористического комитета Российской Федерации, молодёжь составляет около 75% от числа завербованных россиян в террористические организации.

По данным портала правовой статистики «CRIMESTAT», показатель террористической активности по Челябинской области за 2022 год составил 25 зарегистрированных преступлений, 19 из которых считаются по настоящее время не раскрытыми, а также 8 дел направлены в суд. Стоит отметить то, что из проводимого анкетирования в 2022 году, в котором приняли участие около 700 человек – 40% студентов ПОУ «Уральский региональный колледж» и ВУЗ «Южно-уральский технологический университет» г. Челябинска – считают уровень эффективности работы по предотвращению террористических актов в г. Челябинск средний, в то время как 12% абитуриентов считают уровень эффективности низким.

Механизм вербовки молодёжи в террористическую деятельность начинается путём отборов кандидатов. В основном, данная вербовка нацелена на молодёжь, имеющая деструктивное поведение в социуме. Зачастую, такое деструктивное поведение выражается в приверженности замкнутого поведения людей, изолированных от целого мира. После отборов кандидатов в ход применяется мотивирование приверженных путём идеологической обработки. В случаях, имеющих трудности с идеологической обработкой, не исключается факт привлечения путём меркантильности, через богатство и власть. Завербованный человек, ставшим террористом, становится более опасным по той причине, что способен в будущем заниматься вербовкой следующего молодого поколения в террористические организации.

Примером послужит Дамир Усманов. В 2016 году, будучи шестнадцатилетним подростком, приобрёл знакомство через социальную сеть «Интернет» с вербовщиками террористической организации «Исламское государство». В этом же году отправился в Стамбул (Турция) с целью знакомства с террористами. После знакомства отправился в Сирию в военный лагерь для прохождения специальной военной подготовки сирийских боевиков. Участвовал в военных действиях против Военных Сил Российской Федерации на территории Сирии, после чего скрылся на территории Турции, где занимался вербовкой россиян в террористические ячейки. В 2020 году Дамира Усманова задержали силовики Управления Федеральной службы безопасности. Дамиру Усманову назначен пожизненный срок в виде лишения свободы.

По данным Национального антитеррористического комитета Российской Федерации, в настоящее время в террористической организации «Исламское государство» находятся около 5 тысяч россиян, по большей части выходцев из региона Северного Кавказа. Так, по данным портала правовой статистики «CRIMESTAT», Республика Дагестан занимает 1-ое место в рейтинге

зарегистрированных преступлений террористического характера (371). В целом, такие субъекты Российской Федерации как Республика Дагестан, Республика Ингушетия, Чеченская Республика, Кабардино-Балкарская Республика и Республика Северная Осетия в совокупности составляют 616 зарегистрированных преступлений террористического характера.

В ходе научной работы, были выделены пять основных направлений террористической деятельности в интернет-пространстве:

— Распространение идеологии. Террористы, пользуясь доступным функционалом интернет-пространства, размещают видео, аудио и фотоматериалы. Также, создают интернет-платформы для собственных игр, в которые по большей части играет молодёжь;

— Вербовка приверженных. Изучение социальных профилей молодёжи с целью идентифицирования деструктивного поведения и способность подвергнуться под идеологической или меркантильной обработкой;

— Спонсирование. Переводы денежных средств через онлайн-счета террористических организаций;

— Коммуникация. Использование функций закрытого доступа в социальных сетях и мессенджерах с целью создания скрытной террористической деятельности. Создание web-сайтов через зарубежные платформы с функционалом смены IP-адресов и адресных строк;

— Устрашение общества и государства. Публичные посты или личные сообщения о предупреждении совершения террористического акта.

Террористическая активность в период ноябрь 2022 – январь 2023 по данным Национального антитеррористического комитета Российской Федерации:

Скулшутинг (стрельба в школе) – 2 преступления;

Вербовка/пропаганда – 4 преступления;

Призыв к терроризму – 2 преступления;

Спонсирование – 1 преступление;

Устрашение/дезинформация – 1 преступление.

Таким образом, необходимо совершенствовать законодательство в области интернет-технологий. Данное законодательство послужит основой правомерности на создание и внедрение в социальную сеть «Интернет» системы, служащей с целью предупреждения и защиты молодёжи от влияния террористической идеологии на просторах интернет-пространства. А также, в связи с тем, что молодёжь, являющаяся наиболее подверженной социально-демографической группой к терроризму, внести в статью 205.1 Уголовного Кодекса Российской Федерации квалификацию преступления вербовки лиц от 14 до 17 лет в террористическую деятельность.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Мильчарек, Т.П. Психологическая диагностика экстремизма, терроризма и скулшутинга : учебное пособие / Т.П. Мильчарек, Н.А. Мильчарек. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 236 с. —

ISBN 978-5-8149-3388-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124875.html> (дата обращения: 09.01.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей;

2. Кафтан, В.В. Противодействие терроризму : учебное пособие для вузов / В.В. Кафтан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 261 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00322-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511349> (дата обращения: 09.01.2023);

3. Психология и психопатология терроризма. Гуманитарные стратегии антитеррора : монография / М.М. Решетников [и др.] ; под редакцией М.М. Решетникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 257 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-10808-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515668> (дата обращения: 09.01.2023);

4. Тугельбаева, Б.Г. Криминология: противодействие экстремизму и терроризму: международный и национальный опыт : учебное пособие / Б.Г. Тугельбаева, А.Д. Хамзаева, К.К. Кекиев ; под редакцией Б.Г. Тугельбаевой. — Бишкек : Кыргызско-Российский славянский университет, 2021. — 335 с. — ISBN 978-9967-19-836-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119468.html> (дата обращения: 09.01.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/119468>

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Малясов Н.В., руководитель - Лысенко Н.А.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» (филиал в с. Октябрьское)

Научно-технический прогресс в сельском хозяйстве - это непрерывное совершенствование машин, орудий труда и других средств производства, а также внедрение прогрессивной технологии и организации производства. Особенно важная роль в развитии научно-технического прогресса отводится механическим средствам труда. Последние являются одним из главных элементов производительных сил общества и в большей мере содействуют развитию научно-технического прогресса и росту производства продукции, экономии общественных затрат труда, рациональному и эффективному использованию трудовых ресурсов. Поэтому, очень важными по значению, для развития отраслей сельского хозяйства нашей страны являются внедрение всех новых достижений науки и техники, что позволит обеспечить в любых условиях продовольственную безопасность. А продовольственная безопасность является одним из ключевых инструментов сохранения государственности и суверенитета любой страны. Мы считаем, что, крайне необходима объективная оценка инновационного развития агропромышленной отрасли нашей страны сегодня.

Цель исследования: Сделать анализ степени использования достижений НТП в отрасли АПК на примере крупных и мелких хозяйств Челябинской области.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. Рассмотреть основные составляющие инновационной деятельности, направления использования nano технологий в АПК;
2. Выявить степень использования достижений НТП, как в крупных, так и мелких хозяйствах Челябинской области.
3. Сделать анализ результатов исследования и предложить условия для более быстрого внедрения инноваций в сельское хозяйство.

Объект исследования: процесс определения особенностей, направлений и основных этапов инновационной деятельности в сельском хозяйстве.

Предмет исследования: пути повышения эффективности и рентабельности предприятий сельского хозяйства.

За последние 10 лет в агротехнической отрасли было выпущено множество инновационных продуктов, включающих все: от новейших технологий коробки передач до первого в мире автономного трактора. Можно выделить три основных направлений внедрения инноваций:

- 1) инновации в сфере человеческого фактора — подготовка специалистов, способных эксплуатировать новую технику, оборудование и технологии, повышение их квалификации, переподготовка;
- 2) инновации в сфере биологического фактора — разработка и освоение нововведений, обеспечивающих повышение плодородия земель сельскохозяйственного назначения, рост продуктивности животных и урожайности сельскохозяйственных культур;
- 3) инновации в сфере техногенного фактора — обеспечивают совершенствование технико-технологического потенциала сельскохозяйственного предприятия.

В таблице 1. Мы рассмотрели основные инновации в сельском хозяйстве и привели примеры достижений, которые используют аграрии челябинской области.

Таблица 1. Классификация инноваций в сельском хозяйстве

Вид инновации	Признак классификации	Пример
Биологический	- новый сорт и гибрид сельскохозяйственных растений; - новая порода, вид животных и птицы; - создание растений и животных, устойчивых к болезням и вредителям, неблагоприятным факторам окружающей среды.	Высокопродуктивные сорта пшеницы (Одинцовская, Надира, Нива 55, Силантий, Шукшинка, Орда) Высокопродуктивные породы КРС (Ситментальская, голштинская, герефорд.)
Технический	-использование нового вида техники или оборудования.	Трактора более высокого тягового класса как Российской сборки, так и импортные. Робототехника. Использование систем навигации. Использование электронных приложений при возделывании сельхоз культур.
Технологический	-новая технология обработки сельскохозяйственных культур; - научно-обоснованные системы земледелия и животноводства; - новая ресурсосберегающая технология производства и сохранения сельскохозяйственной продукции.	Новая стратегия обработки почвы (mulch-till, strip-till, no-till, ridge-till, reduced-till)
Химический	-новый вид удобрений; - новые средства защиты растений.	Химические средства защиты растений с пролонгирующим действием. Микроудобрения и биологические удобрения

Из таблицы можно сделать вывод, что за последние 10 лет в аграрной сфере появилось много различных новшеств.

На втором этапе мы провели опрос с главами 10 мелких фермерских хозяйств и ЛПХ, а также глав трех крупных предприятий Октябрьского района (СПК «Подовинное», ИП Грачев, КФК Крель) и сделали анализ сайтов СПК «Коелгинское», ЗАО Комбинат хлебопродуктов "Злак" ООО "Чебаркульская птица" для того чтобы, определить степень инноваций в этих хозяйствах. В результате беседы выяснили следующее:

Таблица 2. Результаты опроса сельхозпроизводителей.

№ вопроса	Вопросы задаваемый аграрием.	Крупные хозяйства и агрохолдинги	Небольшие фермерские хозяйства	ЛПХ
-----------	------------------------------	----------------------------------	--------------------------------	-----

1	Наличие техники в вашем хозяйстве выпуска не позднее 2015 года	Имеются	Имеется, но не у всех. Недостаточном объеме.	Не имеется
2	Используете ли вы новые технологии обработки почвы или выращивания скота	Используют	Используют, но не все	Не используют
3	Используете в своем хозяйстве новые сорта растений и породы животных	Используют	Используют, но не в достаточной мере.	Не используют
4	Используете ли вы химические средства защиты растений	100% используют	Используют, но не все	Не используют

Из таблицы 2 видно, что инновации в основном используют только крупные хозяйства. В ходе беседы выяснилось, что многие из них испытывают нехватку новой современной техники, мало пользуют высокопродуктивные сорта растений. Главы небольших хозяйств, как выяснилось, не все имеют современную технику, а если она и есть, то только в единичных экземплярах, технология возделывания культу классическая, инноваций не особо много. ЛПХ практически не используют инновации. Техника у них как правила старая, средства защиты растений не используются.

Из вышесказанного можно сделать следующий вывод, что несмотря на большие достижения в последние годы в отрасли сельского хозяйства Челябинской области, она остается недостаточно развитой, существует большое количество проблем, которые не обходимо решать особенно это касается средних и мелких хозяйств.

Мы считаем для того чтобы, ускорить темп развития сельского хозяйства в плане инновации необходимо принять следующие меры:

1. Внедрять современных ресурсосберегающих технологий возделывания сельскохозяйственных культур с целью повышения рентабельности.
2. Повышение профессиональной грамотности сельхозпроизводителей.
3. Со стороны государства обеспечить стабильно высокие цены на сельскохозяйственную продукцию.
4. Обеспечить достойную господдержку аграриев.

Очевидно только одно что, ускорение научно-технического прогресса в сельском хозяйстве нашей страны в определенной мере зависит от научно-технического потенциала общества. Он же в свою очередь характеризуется комплексной оценкой уровня развития науки и техники, возможностей и ресурсов, которыми располагает общество для решения научно-технических проблем. А также основными показателями функционирования научно-технического потенциала являются наличие квалифицированных научно-технических кадров, материально-техническое обеспечение научно-технических и опытно-конструкторских работ, развитие системы научно-технической информации, планирование и управление в науке и технике, финансирование научно-технических исследований.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бунин М. «Инновационные технологии в сельском хозяйстве России» // Экономика сельского хозяйства России. -2018. №7. - С.7.
2. Баутин В. «Инновационная деятельность в АПК»//АПК - экономика и управление. - 2019. - №8. -С. 17-22.
3. Романенко Г. «Передовые научные разработки – агропромышленному производству»//АПК - экономика и управление.-2020. - №3. -С. 3-6.

ОТРАЖЕНИЕ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА В ПАМЯТНИКАХ ГОРОДА ЧЕЛЯБИНСК

Маслов И.Н., руководитель – Задорожная Н.В.

ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

Челябинск – один из промышленных центров Урала, внесший огромный вклад в научно-техническое развитие сначала Российской империи, затем СССР и в настоящее время Российской Федерации. Город – кузница научно-технической мысли. Челябинск – средоточие вузов, ссузов, лицеев, гимназий, центров технического творчества, кванториумов, IT-кубов... Все это говорит о том, что в нашем городе уделяется огромное внимание формированию научно-технического мышления подрастающего поколения. В этом смысле нас заинтересовал вопрос, как это отражено в культурном наследии, памятниках г. Челябинска. Это и стало целью нашего исследования.

Познакомившись с многочисленными путеводителями, интернет-источниками, мы пришли к выводу, что в настоящее время отсутствует единый каталог челябинских памятников, посвященных научно-техническому прогрессу, поэтому работа по сбору данной информации является актуальной.

Объектом нашего исследования стал научно-технический прогресс. Предметом является отражение научно-технического прогресса в памятниках г. Челябинска.

Для достижения поставленной цели нами решались следующие задачи:

- 1) проанализировать различные источники информации по теме исследования и составить перечень памятников, расположенных на территории г. Челябинска, отражающих научно-технический прогресс;
- 2) описать и классифицировать памятники, расположенные на территории г. Челябинска и отражающие научно-технический прогресс;
- 3) составить тематический путеводитель (каталог) по г. Челябинск, знакомящий с памятниками и событиями, запечатленными в них.

В силу того, что Челябинск прежде всего воспринимается всеми как промышленный город, выдвинем гипотезу, что в нем большая часть памятников должна отражать достижения промышленности.

В ходе исследования использовались такие методы, как анализ, описание, классификация.

Остановимся на основных понятиях, используемых в работе.

Научно-технический прогресс (НТП) – это процесс и результат совершенствования техники, технологии, энергетики, товаров и услуг на базе использования результатов научных исследований в целях достижения экономического, социального, экологического и информационного эффекта [5].

Памятник - 1) Объект, являющийся частью культурного наследия страны, народа, человечества. Совокупность П. истории и культуры составляют движимые (являющиеся объектами музейного показа) и недвижимые П.; типологически они делятся на П. истории, археологии, градостроительства и архитектуры, искусства, а также письменности. Охрана П. истории и культуры является задачей общегосударственного значения.

2) Произведение монументального искусства, увековечивающее память об определённых событиях и людях. Существуют различные типы П.: мемориальные сооружения (термин нередко употребляется в значении «П.») и ансамбли, классические мемориальные формы (стела, обелиск, курган, гробница, саркофаг, сень, крест), изображения человеческой фигуры (портретные, воображаемые или аллегорические). П. могут включать круглую скульптуру, рельефы, росписи, декоративные элементы с символической атрибутикой. Функция активного общественного воздействия П. проявляется не только в их идейно-художественной программе, но и в самом характере их постановки и пластической трактовки. П., рассчитанные, как правило, на обозрение большим числом людей, играют важнейшую роль в организации окружающего пространства. П. выдающимся людям (известны с античности) реализуются, как правило, в скульптурных формах (сидящие и стоящие фигуры, конные статуи, бюсты, мемориальные доски с надписями и рельефами). П., посвящённые важным историческим событиям (монументы), обычно представляют собой развитые объёмно-пластические композиции, которые могут включать архитектурные сооружения (арка триумфальная, триумфальная колонна, роstralная колонна и др.) и монументальную скульптуру (чаще аллегорического характера)[5].

На основании этих двух определений сформулируем значение понятия памятник, отражающий научно-технический прогресс. **Памятник науки и техники**- это материальный объект, отражающий основные этапы развития науки и техники, требующий в соответствии со своей социальной и научной ценностью сохранения и использования в общей системе культуры (подлинные предметы техники, их объёмные воспроизведения (копии, модели, макеты), скульптуры, барельефы, панно, архитектурные сооружения и др.).

В данной работе в центре внимания находятся общедоступные памятники, расположенные на улицах города, за исключением тех из них, которые в большей мере связаны с Великой Отечественной войной (например, памятник «Танк», установленный на Комсомольской площади города Челябинска в честь 20-летия Победы в Великой Отечественной войне, и др.).

В ходе исследования в Челябинске было обнаружено 28 памятников, отражающих научно-технический прогресс, пик создания которых приходится на вторую половину XX века и начало XXI века (13 из них установлены во второе десятилетие XXI века). К объектам культурного наследия регионального значения относятся пять памятников, включенных в наш каталог, еще один входит в число выявленных объектов культурного наследия.

Тематически данные памятники можно разделить на следующие группы (ранжированы по степени распространенности):

1) освоение космоса (7):

Панно «Завоевание космоса»,

Панно «Космос»,

Памятник Ю.А. Гагарину,

Стела «Космонавт»,

Памятник первой женщине-космонавту,

Памятник «Белка и Стрелка»,

Площадка «Сад планет»;

2) предметы техники (5):

Памятник «Первенец ЧТЗ - трактор С-60»,

Памятник трактору Сталинец-65,

Памятник-паровоз Черепановых,

Барельеф «Фотограф»,

Скульптура «Будь в кадре»;

3) аллегорические изображения (5):

Памятник студенту,

Скульптура богини Славы,

Скульптура Прометея,

Памятник Эскулапу и Гигее,

Скульптура «Левша, подковавший блоху»;

4) выдающиеся ученые, конструкторы (4):

Памятник И.В. Курчатову,

Бюст И.В. Курчатова,

Памятник И.Я. Трашутину,

Памятник математику Григорию Перельману;

5) архитектурные сооружения (3):

Водонапорная башня,

Элеватор,

Первая теплоэлектростанция города;

6) деятели медицины (2):

Памятник молодому врачу,

Памятник врачам, спасающим от ковида;

7) представители отраслей промышленности (2):

Памятник металлургам «Союз труда и науки»,

Памятник «Пролетарий».

Таким образом, мы видим, что в Челябинске преобладают памятники космической тематики. Причина этого, на наш взгляд, кроется в своего рода революционном прорыве XX века – это начало космической эпохи.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. 100 чудес Урала: природные и рукотворные / под ред. О. Черновой. – Москва: ООО Издательский дом «First Hand», 2013. – 240 с.
2. Челябинск : энциклопедия / [ред.-изд. совет: Е. А. Елисеев (пред.) и др. ; сост. В. С. Боже, В. А. Черноземцев]. - Челябинск : Каменный пояс, 2001. - 1119 с.
3. Челябинская область : путеводитель / авт.-сост. Н. Денисова. – Челябинск : Книга, 2016. - 448 с.
4. Челябинская область : энциклопедия : в 7 томах / [Абрамов А. И. и др.-ст.] ; [редкол. К. Н. Бочкарев - пред. редкол., гл. ред. и др.]. - Челябинск : Каменный пояс, 2008.
5. Большая российская энциклопедия 2004 – 2017 // <https://old.bigenc.ru>
6. <https://mincult.gov74.ru/>

ДНИ ВОИНСКОЙ СЛАВЫ РОССИИ КАК ФАКТОР ПАТРИОТИЧЕСКОГО ВОСПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ СПО ПО ПРЕДМЕТУ ОБЖ

Мороз А.В., руководитель - Лизунов А.С.

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

Современная Россия регулярно сталкивается с многочисленными вызовами: попытка фальсификации истории, принижение роли страны в событиях мирового значения, подмена ценностей, характерных для русской культуры. В настоящее время остро встает вопрос об усилении международного идеологического влияния, характеризующегося, в том числе, сознательным искажением истории российского государства и исторических событий со стороны западных стран.

Тревогу вызывают тенденции утраты молодежью патриотических ценностей. У современной молодежи понятие «патриотизм» несет неустойчивую смысловую нагрузку. Именно по этой причине необходимо активизировать воспитывающую деятельность, направленную на сохранение национального исторического сознания российских граждан, прежде всего детей и подростков, через устойчивое формирование мнения о моральной и политической состоятельности России. Особенно актуально это проявляется в отношении российской истории и уроков Великой Отечественной войны – основ национального самосознания российских граждан.

О необходимости противостоять попыткам переиначить историю, правду о Победе, воспитывать глубокую привязанность к Отечеству, нашей великой культуре и истории, как о нашем главном долге страны-победительницы и

ответственности перед будущими поколениями, говорил Президент Российской Федерации В.В. Путин в Послании Федеральному Собранию Российской Федерации 15 января 2020 года.

Навязываемая Западом современной российской молодёжи, совершенно чуждая нам система ценностей «общества массового потребления», не только вредна, но и крайне опасна. Эта идеология ведёт к планомерному подрыву и обесцениванию истинных цивилизационных ценностей российской культуры и менталитета, это важнейшая составляющая информационной войны, развязанной странами Запада против нашей страны и нашего общества. Современную российскую молодёжь пытаются убедить, что нам нечем гордиться, а значит, у нас нет истории. А без собственной истории нет нации, нет единого многонационального народа и нет полноценного общества. Технологии идеологического «промывания сознания» на Западе отработанны и испытаны уже давно:

1. Сначала целое поколение убеждают, что события истории нации или народа не имеют никакой ценности и смысла;

2. Затем, с помощью СМИ, соц.сетей и поп культуры, убеждают что всё чему учили и на чём воспитывали ранее – это ложь, подтверждая сфабрикованными «фактами»;

3. А затем начинают формировать «новую систему ценностей», основанную на идеях глобализации, толерантности, космополитизма и конформизма, которые очень удобны занявшим господствующее положение в современном мире и не желающим его уступать, странам Запада. В головах молодёжи возвращается идея о том, что только эти идеи и ценности являются «истинно верными и правильными», а значит, только они имеют право на существование;

4. Ну, и наконец, начинается активная борьба со всеми несогласными, подавляются любые формы проявления самосознания и здравого смысла. Искусственно формируется «общественное мнение», где под лозунгами толерантности проводится политика двойных стандартов: что удобно и полезно «глобальному Западу» - это надо терпеть и ценить, а что этому «глобальному Западу» вредно или угрожает его господствующему положению в мире – это «зло» с которым «цивилизованное общество» обязано бороться.

Все эти процессы мы можем наблюдать на примере Восточной Европы, страны которой были очень быстро превращены в сателлитов Запада после окончания «Холодной войны». Еще более печально наблюдать эти процессы в бывших республиках СССР. На примере Украины мы увидели, как за 30 лет активной идеологической обработки можно взрастить сначала «поколение сомневающихся», а затем поколение «ненавидящих».

Именно поэтому очень важно обществу и государству уделять как можно больше внимания к воспитанию патриотизма и любви к Родине в образовательном процессе. Нельзя допустить, чтобы современная молодёжь начала сомневаться в важной роли Российской цивилизации в мировом историческом процессе, нельзя позволить убедить молодёжь в том, что нам нечем гордиться и нечего ценить в нашей истории.

На занятиях по таким предметам как Родная литература, история, ОБЖ, молодёжи обязательно должна прививаться идея о патриотизме. Сам термин патриотизм, в переводе с латыни, буквально означает любовь и уважение к достижениям отцов и предков, а это невозможно, если современная молодёжь не будет знать об этих достижениях, если исчезнет память о Великих подвигах и самопожертвовании во имя Родины.

Для достижения этих целей руководство нашего государства и ввело такое важное понятие как Дни воинской славы России, куда вошли наиболее значимые для истории нашей Родины даты военных побед.

Дни воинской славы России (Дни славы русского оружия)— памятные дни России в ознаменование побед российских (в том числе русских, советских) войск, которые сыграли решающую роль в истории России.

Первоначальный перечень дней воинской славы был установлен в феврале 1995 года Федеральным законом «О днях воинской славы (победных днях) России». В период с 2004 по 2020 год в него вносились поправки, в том числе изменилось наименование закона.

Памятные даты России были введены в 2005 году и отмечают другие важнейшие события в жизни государства и общества, достойные быть увековеченными в народной памяти.

Перечень этих дней и дней воинской славы установлен Федеральным законом «О днях воинской славы и памятных датах России».

Закон предусматривает проведение в дни воинской славы торжественных мероприятий в войсках, а по памятным датам— публичные мероприятия. Министерству обороны предписано проводить 23 февраля и 9 мая ежегодные праздничные салюты. Финансирование этих мероприятий ложится на федеральный бюджет.

Кроме того, закон предусматривает ряд других форм увековечения памяти воинов: создание музеев, установка памятников, организация выставок и публикаций в СМИ, присвоение их имён населённым пунктам, улицам, воинским частям и кораблям, сохранение и обустройство территории, связанной с подвигом.

Всего в списке Дней воинской славы России 19 дат. Ознакомиться со списком можно на официальных сайтах и в Википедии.

На основании анализа рассмотренного вопроса нами сделан ряд итоговых выводов:

1. Необходимо интенсивно поддерживать и стимулировать интерес современных студентов СПО к изучению истории Отечества;
2. На занятиях ОБЖ уделять больше внимания воспитанию патриотизма через примеры героизма и самоотверженности воинов-защитников Родины;
3. В воспитательной работе уделять больше внимания исторической памяти поколений для сохранения национального самосознания и самоидентификации;
4. На занятиях ОБЖ обязательно изучать Дни воинской славы России в рамках общей программы патриотического воспитания молодёжи.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Официальный сайт ВВПОД «ЮНАРМИЯ» <https://yunarmy.ru/>
2. Сайт Министерства обороны Российской Федерации. Раздел «История войн»: <http://энциклопедия.минобороны.рф/encyclopedia/history.htm>
3. https://ru.wikipedia.org/wiki/Дни_воинской_славы_и_памятные_даты_России

ЮНОСТЬ КОМСОМОЛЬСКАЯ МОЯ

Никулин Н.А., руководитель – Полухина Е.Ф.

ГБПОУ «Копейский политехнический колледж имени С.В. Хохрякова»

29 октября 2023 года – мог бы быть отмеченным, как 105-летний Юбилей всесоюзного ленинского коммунистического союза молодежи, Это событие могло бы стать прекрасным поводом к осознанию этого социального феномена, который заключался в том, что молодежь времен социализма именно в этой организации формировала и укрепляла основы нравственного, гуманного отношения к миру вокруг.

На сегодняшний день отношение большинство молодых людей имеет отрицательное или безразличное отношение к социалистическому прошлому.

Актуальность исследовательской работы состоит в том, что опыт комсомола не используется в современной жизни и незаслуженно забыт. Воссоздание единой молодежной организации по типу комсомола, могло позволить молодёжи России выйти на качественно новый уровень развития: политически социализированный, который является совершенно неотъемлемой частью современного Молодого поколения российских граждан. Поэтому вопросы социализации и воспитания нового гражданина, стоят остро перед обществом и государством.

Комсомол был единой многомиллионной организацией — «школу» комсомола за время его существования, как известно, прошли около 200 миллионов человек.

В комсомоле всё было так, как и должно быть в любой огромной стране. Комсомол был «страной молодёжи»! Каждый вправе сам определять цену своей личности и своей роли в жизни комсомола — молодёжной организации, которая сегодня не существует, но дела которой и имена людей, их сотворивших, вычеркнуть из истории Отечества невозможно.

Для решения вопроса по теме «Юность комсомольская моя» был изучен вопрос о духовных ценностях и жизненных приоритетах современного молодого поколения.

В принципе, молодежь как неотъемлемая часть любого общества, вовлеченная в многочисленные процессы модернизации и стабилизации социума – «...это индикатор происходящих перемен, который формирует потенциал будущего общества».

Важную роль в интеграции системы личности и социума играют ценности. Молодёжь является довольно широкой социально-демографической группой, составляющей основу будущего. От предпочтений нынешней молодёжи полностью зависит дальнейшая жизнь общества, его развитие в культурном и материальном плане. Поэтому вопрос о ценностях современной молодёжи приобретает всё большее значение.

Для определения структуры ценностных ориентаций студентов была использована методика «Диагностика реальной структуры ценностных ориентаций личности (по С.С. Бубнова)».

В диагностике реальной структуры ценностных ориентаций личности (по С.С. Бубновой) участвовали группа студентов второго курса – Т-21 и первого курса – Т-22, общее количество респондентов составило 43 человека. Данная методика предлагает студентам отвечать на поставленные вопросы практически не задумываясь и однозначно – «Да» или «Нет», что позволяет отвечать практически честно,

Результат опроса среди студентов колледжа и анализ данных показывает, что большинство опрошенных современных студентов выбирают такие ценности, как:

1. «Помощь и милосердие к людям» (50,6% от общего числа респондентов);
2. «Признание и уважение людей, и влияние на них окружающих» (14,2%);
3. «Приятное времяпрепровождение, отдых» (8,4%).

Исследование, проведенное в ходе работы, показывает, что комсомол был необыкновенной формой организации молодежи. «Это была уникальная в мировой практике молодежная организация, воспитавшая поколения романтиков и патриотов, защитников Отечества, способных по первому зову сниматься с насиженных мест и поднимать целину, осваивать необжитые пространства, строить заводы, гидростанции, прокладывать железнодорожные пути и линии электропередач.

А что же считают по этому поводу наши студенты? С этой целью была разработана еще одна анкета «Патриотические ценности молодёжи». Эта анкета включает 10 вопросов. Респонденты — те же, что и участвовали в предыдущем анкетировании.

Исходя из результатов опроса по данной анкете, можно сказать, что на сегодняшний день у молодёжи дух патриотизма весьма противоречив. Молодые люди гордятся историей своей страны, соблюдают обычаи и традиции своего народа и, что немаловажно, считают необходимым готовиться к армейской службе и защищать Отечество. Более 90% опрошенных понимают, что под словом Родина подразумевается не просто понравившееся место проживания, а место рождения, Отчизна. Но жить более половины опрошенных хотели бы в другой стране. Всё это говорит о том, что патриотические ценности молодёжи находятся в стадии формирования.

Наши родители были молодыми лет 30–40 назад. Один очень известный сатирик назвал время их молодости «временем комиссаров»: комсомольский билет, интересы коллектива превыше собственных, мальчики – налево, девочки

– направо, в 9 часов – спать. Прелестей того времени не перечесать. Правильно, ведь это их молодость. Она всегда будет самой лучшей, потому что сама эта пора прекрасна».

Но вот пришел XXI век, ужасный для них и прекрасный для нас. Ведь наступила пора нашей молодости. Так уж получилось, что нам придется жить в это «страшное и криминальное» время.

Сегодняшняя молодежь также активно пропагандирует здоровый образ жизни, испытывает чувство патриотизма, имеет жизненные ценности и проводит массу мероприятий, направленных на это, но только без «красных» флагов, без комсомольских значков и комсомольских билетов, без прежней идеологии.

Сегодня, когда в государстве нет ни четкой идеологии, ни национальной идеи, российская молодёжь вынуждена самостоятельно искать способы и пути реализации своей личности.

И сегодня, когда в России существует огромное количество молодежных организаций, которые во многом имеют общие цели и принципы по воспитанию молодежи, наконец-то выдвинут проект по созданию единой молодежной организации «Движение первых», которая основана на таких ценностях, как:

БЫТЬ С РОССИЕЙ
БЫТЬ ЧЕЛОВЕКОМ
БЫТЬ ВМЕСТЕ
БЫТЬ В ДВИЖЕНИИ
БЫТЬ ПЕРВЫМ.

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС – ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ И ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

Проскурня И.М., руководитель – Кудрина А.В.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Давно известно, что самым существенным фактором, влияющим на все экономические и социальные процессы в любом государстве, является научно-технический прогресс и темпы его развития. Если государство не уделяет должного внимания развитию научно-технического прогресса в своей стране, то оно тем самым подписывает себе «приговор» на отставание от других стран не только в области развития науки и техники, но и в социально-экономическом плане.

Научно-технический прогресс — это непрерывный процесс внедрения новой техники и технологии, организации производства и труда на основе достижений и реализации научных знаний. Постоянно взаимодействуя и подталкивая друг друга, социальная и материальная сфера обеспечивают научно-технический прогресс и духовное развитие общества.

В условиях НТП возрастает взаимосвязь различных процессов и явлений. Поэтому стало особенно необходимо тесное взаимодействие общественных, естественных и технических наук, их органичное единство, которое способно

влиять на повышение эффективности общественного производства, улучшение условий жизни и рост культуры. В конечном счете, обобщающим признаком научно-технического прогресса, становится превращение науки в непосредственную производительную силу общества.

Проявление НТП в жизни общества противоречиво. С одной стороны - это путь к благу и развитию, с другой стороны - загрязнение окружающей среды, расход природных ресурсов, появление и накопление разрушительных средств вооружения. Я попытаюсь раскрыть положительные и отрицательные стороны научно-технического прогресса.

Объект исследования – научно-технический прогресс.

Предмет – научно-технический прогресс для общества.

Цель – исследовать воздействие научно-технического прогресса на развитие общества и выявить его положительные и отрицательные стороны.

В соответствии с поставленной целью в ходе исследования были определены следующие задачи:

1. дать определение НТП;
2. рассмотреть основные формы НТП;
3. определить взаимосвязь НТП и инновационного процесса;
4. выявить положительные и отрицательные стороны НТП;

Научно-технический прогресс (НТП) - это процесс взаимосвязанного, прогрессивного развития науки и техники, обусловленный нуждами материального производства, ростом и усложнением потребностей общества.

НТП имеет две формы: эволюционную и революционную. Эволюционная форма НТП означает совершенствование техники, технологии, производства на базе одних и тех же научно-технических принципов. Революционная форма НТП означает скачок, быстрый переход к качественно новым научно-техническим принципам производства. Это и есть научно-техническая революция (НТР) – глубинный поворот в истории человечества, который связан с широким использованием науки и техники в производстве.

Анализ нынешнего этапа развития науки, техники и технологии позволяет утверждать, что с 70-х годов двадцатого столетия зародилась и быстро прогрессирует третья волна НТР, знаменующая также качественные изменения в общественном производстве. И если первую волну называют аграрной, вторую - индустриальной, то третью нарекли информационной или информационно-технологической революцией. По прогнозам, третья волна к концу XX века стала доминирующей и продлится до середины XXI века, когда общество вступит в четвертую, кибернетическую волну, которая будет базироваться на искусственном интеллекте, а также взаимосвязи между человеческим интеллектом и электронной технологией (на базе биокибернетических устройств).

Выделим характерные признаки любой технологической революции.

1. Качественное изменение энергетической основы производства, появление новых предметов труда.
2. Появление принципиально новых технологий, базирующихся, как правило, на научной основе.

3. Существенные изменения в организации производства.

Анализ этих признаков показывает, что классические направления НТП (автоматизация и механизация, электрификация, химизация) базировались преимущественно на традиционной энергетической основе и традиционных промышленных технологиях и, как правило, существенно не влияли на организацию производства.

Исчерпание к 70-м годам XX века наиболее доступных источников энергии и сырья, достижение традиционными технологиями своих предельных возможностей, бурное развитие микроэлектроники и компьютерных систем способствовали возникновению принципиально новых технологий, созданию новых конструкционных материалов, качественным изменениям в организации производства на базе информатики и кибернетики.

Все вышеперечисленные факторы полностью отвечают характерным признакам технологической революции, поэтому вполне справедливо связывать нынешний этап развития общественного производства с новой, третьей по счёту технологической волной.

Характерную особенность этой волны подчёркивает её название - информационная. Действительно, благодаря развитию компьютерной техники и средств связи, информация стала таким же элементом производства, как предметы и орудия труда.

Эта взаимосвязь породила противоречия НТП. Противоречия сразу сказались как на технической, так и на социальной стороне общественного развития.

НТП преобразует все отрасли и сферы, характер труда, быт, культуру, психологию людей. Если символом промышленных переворотов прошлого обычно считают паровую машину, то для современного НТП такими символами могут служить и космический корабль, и атомная электростанция, и реактивный самолет, и телевизор, и Интернет.

Всеохватность современного НТП можно трактовать и географически, поскольку в той или иной степени он затронул все страны мира и все географические оболочки Земли, а также космическое пространство.

Ускоряются научно-технические преобразования. Это выражается в резком сокращении времени между научным открытием и его внедрением в производство, в более быстром, как говорят, моральном износе и, следовательно, в постоянном обновлении продукции.

НТП резко повысил требования к уровню квалификации трудовых ресурсов, что непосредственно касается каждого из нас. Он привел к тому, что во всех сферах человеческой деятельности увеличилась доля умственного труда, произошла его интеллектуализация.

Рассмотрим особо выраженные последствия научно-технического прогресса в некоторых сферах жизни человека.

Экономическая сфера жизни. Человек замещает свой труд работой техники с единственной целью — как можно больше освободить себя от тяжелой рутинной работы, увеличить степень свободы своих действий. Прогресс привел к колоссальным изменениям практически во всех странах, уровень и образ жизни

во многих развивающихся государствах быстро меняется и начинает приближаться к уровню развитых стран. Возникновение системы материального стимулирования, снижение трудоемкости, экономия времени, предметов труда. Конечно же, это положительная сторона прогресса.

К отрицательным сторонам можно отнести падение дисциплины и нравственности, лень, которые влияют на крайне низкую производительность труда и качество продукции, искажение морали, когда хищение на своем производстве возводится чуть ли не в ранг доблести. Возникает жестокость, например, дедовщина в армии; бесчисленные, порой крайне циничные нарушения врачами их морального кодекса — клятвы Гиппократова, обвальная рост преступности — все это в совокупности, с моей точки зрения, отражает признаки генетической деградации нации.

Социальная сфера жизни. Изменения в обществе были огромными. Рассматривая положительные стороны, стоит отметить, что происходит замена труда человека на работу машин с целью облегчения труда людей, увеличение степени свободы человека, в некоторых чувствах «машина заменяет человека». Большинство населения в развитых странах стало работать в сфере услуг (в том числе сложных: информационных и финансовых), а не в промышленности и сельском хозяйстве. Повысился уровень образования, открываются учебные заведения.

Но наблюдая за прогрессом, мы видим и явные отрицательные стороны такого развития. Массовая технизация общества уничтожает всякую индивидуальность как внешней, так и внутренней жизни человека. Техническая цивилизация стремится к тому, чтобы человек стал его частью и перестал быть личностью. Современное поколение предпочитает проводить всю свою жизнь в состоянии жизнерадостного самоуспокоения и полной отрешённости от всех серьёзных проблем. Спасти современную цивилизацию уже невозможно, потому что она сама этого не желает.

Информационная сфера жизни. Изобретение письменности, привело к гигантскому качественному и количественному скачку: появление и внедрение в деятельность, и сознание человека языка, изобретение письменности, изобретение книгопечатания, изобретение телеграфа и телефона; изобретение компьютеров и появление Интернета. Появилась возможность передачи знаний от поколения к поколению. Начало постепенной передаче машине выполнения логических функций человека, а в перспективе — переход к комплексной автоматизации производства и управления. ЭВМ — принципиально новый вид техники, изменяющий положение и роль человека в процессе производства. Современная техника позволяет общаться с людьми различных континентов.

Но минусы такого прогресса уже каждый ощутил на себе. Уже доказано, что компьютер оказывает пагубное воздействие на здоровье и психику людей. Дальнейшее развитие компьютерных технологий, все больше меняет социальные отношения в обществе. «Изоляция индивида» — без общественного регулирования информатизация может привести к тому, что люди начнут общаться, как правило, опосредованно — через компьютер. Незнание и, что еще

хуже, отсутствие потребности знать своих коллег, соседей по лестничной клетке и родственников — весьма опасное социальное явление.

Экологическая сфера жизни. НТП сделал огромный прорыв в экологической сфере нашей жизни, то, что для нас кажется обыденным, раньше было за гранью понимания. Изучение взаимоотношений организмов со средой их обитания. Первые экологические исследования о природе, умение прогнозировать погоду, добыча полезных ископаемых, использование природных ресурсов, животных под человеческие нужды. Все это относится к положительным факторам, влияющим на нашу жизнь.

Но стоит задуматься и об отрицательном впечатлении, который накладывает НТП на экологическую сферу нашей жизни. Приближение глобального экологического кризиса: изменение климата, деградация биосферы, дисбаланс воды, водных источников, увеличение отходов, огромного количества не утилизируемого мусора (пластиковые пакеты и бутылки), загрязнение почвы, росту уровня загрязнения различными газами, твердыми частицами и туманообразными соединениями атмосферного воздуха.

Гонка вооружений. Стимулирующая роль гонки вооружений по отношению к научно-техническому прогрессу неоспорима. Необходимость (а значит финансирование научных разработок и внедрение их в сферу техники и технологии) использования реактивных двигателей, энергии атомного ядра, лазерных технологий, информационной техники, было вначале вызвано военными потребностями и впервые стало возможным в области военного производства. Впоследствии возникли так называемые «двойные технологии» - технологии которые могли использоваться для производства продукции военного и мирного назначения. Научно-технические программы стали тесно увязываться с социальными.

Думаю, что отрицательные стороны НТП в данной сфере очевидны, но озвучу некоторые из них. Промышленные комплексы по производству вооружения потребляют колоссальные количества дефицитного сырья и энергии. Отрицательное воздействие на окружающую среду оказывают и испытания ядерного оружия, которое несет губительные последствия для растительного и животного мира, но самое опасное, когда в зоне испытаний оказывается человек. Испытания влекут за собой опасность радиоактивного облучения, в результате которого возникают тяжелые заболевания. В последние годы стало ясно, что и разоружению, уничтожению оружия, в первую очередь ядерного, химического и биологического, связаны с огромным экологическим риском.

Рассмотрев влияние НТП лишь на некоторые сферы жизни человека, можно сделать вывод, что научно-технический прогресс — понятие сложное и неоднозначное. Положительными факторами научно-технического прогресса являются: повышение уровня эффективности производства, защита экологии всего мира, решение проблем занятости населения. Но никогда не стоит забывать о том, что прогресс может стать причиной регресса.

Лев Толстой однажды сказал: «Единственный смысл жизни человека – это совершенствование своей бессмертной основы». Давайте перефразируем это так – прогресс всегда должен служить человеческим ценностям.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Беседы о научно-технической революции / Под научной редакцией Гусарова А., Радаева В. - Москва: Издательство «Политическая литература», 1977. - 234с.
2. Выбор научно-технологических приоритетов / Под научной редакцией А. Соколова. - М.: «Человек и труд», 1989. - 349 с.
3. Научно-технический прогресс и границы предвидения / Под научной редакцией Т.И. Ойзермана. - М.: «Наука», 1999. - 563 с.
4. Научно-техническая революция и общество / Под научной редакцией Дряхлова Н. И. - М.: «Мысль», 1973. - 97с.
5. Научно-техническая революция и особенности социального развития в современную эпоху / Под научной редакцией С.И. Никишова. - М.: «МГУ», 1974. - 283 с.
6. Научно-техническая революция и человек / Под научной редакцией В.Г. Афанасьева. - М.: «Наука», 1977. - 387с.
7. Обществознание: Учебное пособие для вузов / Под научной редакцией Машкина Н.А., Рассолова И.М. - М.: «Норма», 2001. - 496с.
8. Всеобщая история. XX век. Учебник для 11 класса. – Загладин Н.В. – М.: Русское слово, 2009.

СВАРЩИК – ПРОФЕССИЯ ЖЕНСКАЯ!

Жарова С.М., руководители – Каракулова Т.С., Костылева Е.В., Серикова З.С.

ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Я сама будущая сварщица и мне интересно, какие требования предъявляет рынок труда к специалистам. Может ли женщина работать наравне с мужчинами, или даже лучше их. Это и предстояло выяснить в ходе подготовки работы.

Актуальность проблемы вызвана тем, что в настоящее время на рынке труда возрастает спрос на рабочие профессии, на обучении профессии «Сварщик» и некоторые другие «мужские профессии» подаются заявления девочки, но чаще всего им отказывают, хоть это и не всегда справедливо.

Цель моего исследования Формирование понимания сущности социальной и гендерной значимости профессии «Сварщик»

- Изучить учебную, научно-популярную литературу по сварке;
- Расширить знания об истории развития сварки (2022 год в нашей стране объявлен годом культурного наследия народов России);
- Как можно больше узнать о женщинах, выбравших для себя профессию сварщика;

Сегодня пруд пруди экономистов, финансистов и бухгалтеров, мастеров маникюра, блогеров. В то же время, профессия сварщик не пользуется большой популярностью, а ведь зная толк, в сварочном деле, можно неплохо заработать.

Особенно недоумение у некоторых вызывают девушки, которые решили связать свою жизнь со сваркой. Куда уж здесь до каждодневных маникюров и накладных бровей. Тем не менее, многие девушки идут работать сварщиками, чем и вызывают восторг у большинства.

Я провела анкетирование студентов 1-2 курсов нашего комплекса. На вопрос: «Может ли женщина работать сварщиком?» 68% ответили – Нет, 19% - сказали, что – да, остальные не задумывались об этом.

На вопрос «Что мешает женщине работать сварщиком?» ответы поделились, примерно пополам 47% ответили, что ограничения по здоровью, – 44% – сказали, что женщине это не нужно.

О женщинах – сварщицах слышали или читали около 80% человек.

И на главный, по моему мнению, вопрос: «Лучше или хуже женщина-сварщик, мужчины, как профессионал?» большая часть (73%), сказали, что все зависит от личных качеств человека.

С этим мнением я полностью согласна.

Но, как, же зарождалась профессия? Какова роль женщины в профессии: «Сварщик»?

В первые пятилетки проводилась активная кампания по вовлечению женщин, иногда и принудительно, в «мужской» труд. Женщины работали трактористками, летчицами, водителями трамваев, машинистами подъемных кранов. Они работали комбайнерами на селе, строителями и железнодорожными рабочими в городе, управляли машинами. Женщины даже работали клепальщицами и кузнецами. Сварщиц в этом списке нет. Просто потому, что в данный период сварка только внедрялась, вытесняя клёпку. И так случилось, что именно женщины стали первопроходцами в профессии.

В годы войны, трудовой подвиг женщины – бесценен. Когда общей задачей и главным стимулом жизни огромной страны была Победа, труженики тыла, несли на своих плечах тяжелейшую ношу, тысячи дел и забот. На протяжении всей войны женщины составляли более 65% всех работающих на производстве, им приходилось быть и слесарями и сварщиками, самим приходилось таскать баллоны и тяжелые детали. В этот период сварка начала вытеснять клёпку. Женщины – сварщицы стояли у «истоков», именно они внесли неоценимый вклад в профессию, в самые тяжелые годы.

Одна из них – Александра Халиченко, которая стала, ни много ни мало, самой титулованной сварщицей в СССР, удостоившись высшей трудовой награды СССР – Героя Социалистического Труда с присвоением золотой звезды и вручением ордена Ленина. Кроме этого ещё в военное время 1941 года, сварщица Халиченко награждалась также такой высокой наградой, как Орден Трудового Красного Знамени, за участие в производстве первых легендарных танков «Т-34».

После окончания Великой Отечественной войны Александра Халиченко работала электросварщицей на «Уралвагонзаводе» и за это время обучила своей профессии свыше 150 молодых рабочих.

По истине героическая женщина, которую мы обязаны знать и помнить!

И после войны женщины – сварщицы не изменили своей профессии.

Главная сварщица Богучанской ГЭС Альфия Кубликова. Она проверяла все сварочные работы, а также контролировала и промышленные объекты, и даже городские стройки. В 90-м году, когда ГЭС развернулась, Альфию назначили главным сварщиком стройки.

Формат работы не позволит рассказать о всех замечательных женщинах, но подвиг некоторых из них – бесценен!

Надежда Калюк – барнаульская пенсионерка. Глядя на эту ухоженную женщину с добрым лицом, светящимся теплотой и участием, обладающую живым умом и отменной памятью, не подумаешь, что ей уже за семьдесят, из которых более восьми посвящены Чернобылю, за что она получила Орден Мужества, а вместе с ним сумасшедшую долю радиации.

С момента аварии на Чернобыле Надежда Калюк долгое время была единственной женщиной-сварщиком на Чернобыльской АЭС. После трагедии – в октябре 1986 года – на сумасшедшей высоте варила швы в турбинных цехах энергоблоков. Она свою профессию считает призванием. «Сварка – это завораживающее зрелище!» – говорит она.

В Челябинске работает одна самых пожилых сварщиц страны- 78-летняя Мира Маркина. Она пришла на предприятие ещё 1966 году. Так же она с мужем объездила 34 страны мира

- Вся моя жизнь прошла на хлебозаводе, — рассуждает Маркина. Доверяли Мире всегда самые сложные и срочные работы. «Не помню такого места на хлебозаводе, куда бы я не забралась, где бы не поработала, — с гордостью рассказывает Маркина. — По лестницам легко, на высоту какую-то подняться — все мне нипочем было. Задание дали — надо выполнить. Работать же интересно, от нас считайте весь завод зависел.

Мира Маркина утверждает, что никогда не мечтала сменить профессию. Ей уже 78 лет, а трудовой стаж работы сварщицей – 55.

Не обошли женщины и космос.

38 лет назад, **25 июля 1984 года**, состоялась космическая экспедиция № 8, во время которой **Светлана Евгеньевна Савицкая** в открытом космосе выполнила операции резки, сварки, пайки и нанесения покрытий. Работа продолжалась 3 часа 35 минут.

Работая над темой, я еще больше убедилась в своем выборе. Нет практически ни одной профессии, с которой не смогла бы справиться русская женщина. Женщины служат и рожают детей, они идут работать сварщиками. Женщина-сварщик — это некрасовская женщина, та, что и «коня на скаку остановит, и в горящую избу войдёт». Со времён этого прекрасного высказывания утекло немало воды, но до сих пор, наши женщины продолжают удивлять и являются самыми лучшими в мире.

Сварка, может быть, тяжелая работа, но почему-то многие женщины сваривают гораздо лучше, чем мужчины. Я не единственная девочка в колледже, обучающаяся этой профессии, но я хочу быть первой и в учебе, и в будущей работе.

Я пока учусь на первом курсе, и у нас еще не было практики. Взять в руки электрод мне удалось лишь один раз, когда мы была на экскурсии, по колледжу. Была практика у старших курсов, мастер, который вел эту практику предложил нам попробовать. Было страшно, но у меня получилось!

Мастер сказал, что у меня твердая рука, то есть хорошие изначальные данные. Я всерьез заинтересовалась своей специальностью. Мастер посоветовал мне тренироваться и рассказал про чемпионат WorldSkills, в котором я хочу участвовать.

Мне говорят: «Ты можешь чем-то другим заняться, пока молодая, зачем тебе это». Я не знаю, что им ответить. Думаю, что у каждого человека есть своя правда, в которую он верит, и переубедить его трудно. Поэтому просто молчу и улыбаюсь. И делаю. Я бы хотела, чтобы люди думали не «ничего себе, она девочка-сварщица», а «она крутой профессионал, хорошо сваривает».

Сварщик — профессия ответственная, почти виртуозная, от качества, работы которого зависит многое — долговечность и устойчивость строительных конструкций, работа и срок службы различной техники.

Вы знаете, что такое сварка? Я вам скажу – это воплощение творчества.

Скажите, как это? Художник пишет кистью, к поэтам и музыкантам приходит муза, а сварщик – это вершина творчества, это властелин металла! Хочется сказать словами А.М. Горького удивительную фразу: «Надо любить то, что ты делаешь, тогда труд, даже самый грубый, возвышается до творчества».

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <http://www.svarkainfo.ru/rus/lib/history>
2. История сварки в России (smetnov.com)
3. Организация сварочного поста: необходимое оборудование, требования безопасности (vt-metall.ru)
4. Профессия сварщик - описание, обязанности, навыки и знания, обучение (profitworks.com.ua)
5. Профессия сварщица вполне женская. О сварке и сварочном оборудовании. (xn---21-bcdjqurx4adjk7c.xn--plai)
6. Сварочный пост: организация и основные требования (safety-helmet.ru)
7. Сколько зарабатывает сварщик и как им стать (tinkoff.ru)
8. Чернышов, Г.Г. Сварочное дело: Сварка и резка металлов: учебник для нач. проф. образования/Г.Г. Чернышов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 496 с.
9. Что такое пост сварочных работ и как его оборудовать? (electrod-svel.ru)
10. Что такое сварочный пост и из чего он состоит, виды сварочных постов | ММА сварка для начинающих | Яндекс Дзен (yandex.ru)

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ СУДЕБНО-БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРИ ИДЕНТИФИКАЦИИ НЕОПОЗНАННЫХ ТРУПОВ ДОСТАВЛЕННЫХ С ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ

Рошка К.А., руководитель – Мельник Е.В.

ПОУ «Уральский региональный колледж»

Идентификация неопознанного трупа является важнейшей задачей в расследовании дел следующих категорий: о похищении людей, убийстве, без вести пропавших при различных катастрофах, стихийных бедствиях, террористических актах. Возможность идентификации человека в целом, и трупа в частности, основана на свойствах теории отражения материального мира.

Актуальность исследования заключается в том, что необходимость установить личность погибшего человека возникает не часто. В большинстве случаев ближайшие родственники способны опознать умершего на основании простого визуального осмотра. Если тело не повреждено или повреждено незначительно, для этого могут использоваться характерные приметы, как например родимые пятна, шрамы или татуировки. В тех случаях, когда и этого недостаточно, идентифицирующими признаками служат физические особенности, следы перенесенных операций, строение и состояние зубов, протезирование и пр.

Объект исследования – отношения, возникающие в процессе судебно-медицинской деятельности.

Предмет – судебно-биологическая экспертиза неопознанных трупов людей в чрезвычайных ситуациях.

Цель исследования: изучить современные проблемы идентификации неопознанных трупов в криминалистике.

Самым надежным способом для идентификации трупа является генетическая экспертиза. Она используется, если тело было сильно деформировано, например, в результате пожара или авто- и авиакатастрофы, и указанные выше методы не могут предоставить надежные результаты. ДНК-анализ может потребоваться и в том случае, если у родственников покойного появляются основания полагать, что лежащее в могиле тело или прах в действительности ему не принадлежат.

Только за 2004 год в России при пожарах, терактах и других чрезвычайных происшествиях погибло около 18 тысяч человек. За этот же год произошло 12 терактов, а число их жертв по сравнению с 2003 годом увеличилось в 2,5 раза. В Москве с 1996 по 2004 г. в результате террористических актов погибло 289 граждан. Одним из основных вопросов, решаемых при ликвидации последствий чрезвычайных происшествий с многочисленными человеческими жертвами, является установление личности погибших. После трагических событий в Арзамасе, Бологом, Новороссийске, Уфе, Фергане, Оше, в «горячих» точках Армении, Грузии, Молдавии, Чечни и других местах, значительное число трупов остаются не идентифицированными до сих пор.

Выделяется целый ряд проблем, которые осложняют идентификацию неопознанных трупов. Как правило, жертвами таких катастроф становится целая масса людей, количество неопознанных трупов при той же аварии на воздушном судне превышает 25–30 %.

Изъятие геномных материалов предусматривается по смыслу ФЗ-432 у лиц, совершивших преступления против половой неприкосновенности, у лиц, являющихся участниками следственных действий, а также у неопознанных трупов.

Принятие данного закона также установило возможность добровольной сдачи материалов для включения в реестр геномов.

Главная проблема использования генотипных исследований при работе с неопознанными трупами заключается в том, что финансирование таких экспертиз осуществляется за счет бюджета. Бюджетные средства при реализации законопроекта идут на повышение квалификации специалистов, которые будут участвовать в геномных экспертизах, а также на открытие ДНК-лабораторий.

Следовательно, такие виды экспертиз отдельным образом не финансируются из бюджета, они не проводятся в отношении неопознанных трупов, так как не имеется оснований для проведения такой экспертизы в связи с невозможностью предположения сходства с потерянному родственником и т. д. Другая проблема носит комплексный характер. Дело в том, что при получении материалов для проведения экспертизы и регистрации генома необходимо обеспечить чистоту геномного материала, а для этого необходимо воспользоваться растворителями. В настоящее время экспертами для выделения ДНК в основном используются растворители органического типа, но они не способны обеспечить высокую степень чистоты геномного материала. Следовательно, во взятых для исследования образцах могут остаться смолы, органические красители и пр.

Проведение биологической экспертизы в случае обнаружения неопознанного трупа не является эффективным способом установления личности.

Причина заключается в ограниченной ценности доказательственной базы, заключения судебно-биологических экспертиз носят предположительный характер. При проведении таких экспертных исследований обычно сравниваются группоспецифические характеристики крови, которые могут полностью совпадать даже у неродственных людей.

Выявление в ходе экспертизы групповых антигенов крови позволяет давать лишь субъективную оценку, необходимую для идентификации личности трупа. К настоящему времени судебно-биологическая экспертиза проводится только в отношении 4–5 групповых антигенов крови. На основе этого можно сделать вывод о низкой эффективности биологических исследований кров и других биологических материалов с целью установления личности трупа.

Поэтому для повышения эффективности проводимых исследований необходимо обращаться к вспомогательным инструментам. Так, при проведении экспертизы в отношении остатков биологического происхождения необходимо

проводить дифференциацию объектов исследования с целью их сравнения, установления идентичных и различных признаков.

Эффективность исследований объектов биологического происхождения достигается с использованием инструментов молекулярно-генетической науки. В связи с этим при исследовании неопознанного трупа судебными медицинскими экспертами следует изымать материалы для проведения молекулярно-генетической экспертизы.

Таким образом, по результатам проведенного научного исследования выявлено несколько проблем, характерных для идентификации неопознанных трупов. Эти проблемы касаются экспертных методик исследования, связей между воздействующими поражающими факторами на жертв катастроф, техногенных аварий и т. д.

Также эти проблемы затрагивают взаимодействие между различными органами, участвующими в процедурах установления личностей неизвестных трупов, взаимодействие между лицами, подозреваемыми наличие родства с неопознанным трупом. Для решения обозначенных проблем предлагается усовершенствовать методики экспертных исследований и активизировать строительство ДНК-лабораторий для добровольной сдачи ДНК-материалов и регистрации генома.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Адельханян Р.А. Криминалистика. Курс лекций : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Юриспруденция» / Адельханян Р.А., Аминов Д.И., Федотов П.В.. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с. — ISBN 978-5-238-02145-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71096.html>

2. Белов О.А. Криминалистическое исследование ДНК человека : учебное пособие / Белов О.А.. — Саратов : Вузовское образование, 2017. — 68 с. — ISBN 978-5-4487-0233-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/74963.html> (дата обращения: 19.12.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. ДНК: история одной макромолекулы – статья – Корпорация Российский учебник (издательство Дрофа – Вентана) <https://rosuchebnik.ru/material/dnk-istoriya-odnoy-makromolekuly/>

4. Криминалистика. Молекулярно-генетическая экспертиза <https://biomolecula.ru/articles/kriminalistika-molekuliarno-geneticheskaia-ekspertiza/>

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

Семенова М.В., Самойлов Д.Е., руководитель – Сивакова А.А.

ГБПОУ «Миасский машиностроительный колледж»

Актуальность темы «Научно-техническая революция» заключается в том, что благодаря внедрению достижений научно-технического прогресса развитие промышленности и науки за два последних столетия привело к кардинальным изменениям в условиях и образе жизни всего человечества. Научно-техническая революция (НТР) очень сильно повлияла на улучшение быта людей. Взять на пример даже самую элементарную бытовую технику, автоматизация производства, компьютеры, сотовую связь и средства массовой информации. Благодаря внедрению всех этих достижений научно-технического прогресса человек стал владеть намного большей информацией, и меньше тратить физических сил, практически всё стало автоматизировано.

В данной работе целью исследования ставится рассмотрение научно-технической революции и её влияния на развитие промышленности.

Научно-техническая революция (НТР) — это коренной качественный переворот в производительных силах человечества, основанный на резком скачке в развитии науки и превращении её в непосредственную производительную силу.

Для НТР характерны следующие черты:

1. Универсальность и всеохватность. НТР затронула все страны мира и все сферы географической оболочки. НТР преобразует все отрасли, начиная от производства и заканчивая психологией людей. Для современной НТР символами являются Интернет, реактивные самолеты, компьютеры и т.д.

2. Ускорение научно-технических преобразований. В частности, в настоящее время существенно сократилось время между научными разработками, открытиями и их внедрением в производство. Мобильность, постоянное обновление, совершенствование продукции стали одним из главных условий развития большинства отраслей производства. Кроме того, постоянно появляются технические новинки, которые человек активно использует в быту и для своего удобства.

3. НТР резко повысила требования к уровню квалификации трудовых ресурсов. В современном обществе меняется характер труда, происходит его интеллектуализация, т.е. увеличивается доля и значение умственного труда. Уже сейчас многие отрасли хозяйства тяготеют к научно-квалифицированным кадрам.

4. Военно-техническая революция. Большинство самых новых и современных разработок используется в военном назначении, поэтому запросы военных ведомств зачастую оказывают существенное влияние на развитие науки и техники.

Развитие науки и техники стимулирует преобразования во всех сферах общественной жизни. Прежде всего, это провоцирует качественные изменения, которые распространяются на экономику и социальную составляющую. В более узком смысле НТР - это радикальная перестройка технического оснащения производства.

В эпоху НТР производство развивается по 6 основным направлениям:

1. Электронизация, т.е. насыщение всех областей человеческой деятельности средствами электронно-вычислительной техники. Благодаря

электронизации совершенно изменяется технология многих производственных процессов.

Говоря о научно-технической революции, можно сказать, что применение вычислительной техники во всех областях есть один из определяющих ее факторов. В прошлом техника главным образом вооружила руки человека, создавая различные механизмы и машины, облегчающие труд, механизмирующие и автоматизирующие производственные процессы. В последние десятилетия возникли ЭВМ, вооружающие человеческий мозг. Эти машины способны передавать и принимать информацию, запоминать ее, перерабатывать по законам логики и выдавать команды исполнительным механизмам.

2. Комплексная автоматизация. Наибольшим числом промышленных роботов обладают Япония, США, Германия.

Комплексная автоматизация охватывает наиболее важные бизнес-процессы организации, создавая единое информационное пространство и позволяя бесшовно автоматизировать финансово-хозяйственную деятельность. В программе можно вести учёт сразу нескольких компаний. Это значительно снижает трудоёмкость ведения учёта за счёт повторного использования разными организациями общих массивов информации.

3. Перестройка энергетического хозяйства. Главные цели: энергосбережение, использование альтернативных и новых источников энергии. Страны-лидеры: США, Япония, Франция.

4. Производство новых материалов, таких как композиционные, полупроводниковые, керамические материалы, оптическое волокно, бериллий, литий, титан и др.

5. Развитие биотехнологий. Это направление возникло еще в конце 1960 – начале 1970 гг. Особенно успешно данное направление развивается в США, Франции, Нидерландах, Бельгии, Израиле, Японии.

6. Биотехнология - это биотехнические исследования, которые развиваются в связи с усилением взаимодействия биологии и технических наук, особенно с материаловедением и микроэлектроникой. В результате чего создаются биотехнические системы, биоиндустрии и биотехнологии.

7. Космизация: развитие космонавтики, аэрокосмической промышленности, исследование космического пространства.

Развитие космонавтики привело к возникновению еще одной новейшей наукоемкой отрасли - аэрокосмической промышленности. С ней связано появление многих новых машин, приборов, сплавов, некоторые из них затем находят применение в некосмических отраслях.

Одним из мировых лидеров по внедрению новых видов техники и освоению космоса является американский предприниматель и инженер **Илон Маск**. Он сумел создать несколько высокотехнологичных компаний, в которых собрал лучших специалистов из разных стран.

Выпуск различной информационной техники уже стал одной из новейших наукоемких отраслей производства, а ее обслуживание вызвало к жизни новые специальности - программистов, операторов и др. Информатика позволяет

осуществлять системный подход, применять экономико-математическое моделирование.

В современном производстве понятие «автоматизация» стало одним из доминирующих в процессе организации производственного процесса. Основные области, которые в современном машиностроительном производстве должны быть автоматизированы в первую очередь, это не только процесс изготовления продукции, но прежде всего – производственное планирование:

- Ритмичные поставки комплектующих изделий
- Планирование по отдельным операциям и цехам
- Управление складированием промежуточных узлов и готовой продукции

Основополагающим фактором **автоматизации технологических процессов и производств в машиностроении** является внедрение АСУ ТП (Автоматизированная система управления технологическими процессами), когда управление осуществляется без непосредственного участия человека. В систему входит автоматизация непрерывных, отдельных и смешанных технологических процессов.

В результате это приводит к увеличению эффективности производства, улучшению качества выпускаемой продукции, а так же к разработке и внедрению новых образцов промышленной продукции. Повсеместно на предприятиях машиностроительного комплекса, для решения производственных вопросов используется современное программное обеспечение – «1С: Предприятие», «1С: Управление производственным предприятием», а так же другие программы.

По мере развития НТР все большую роль играет управление.

Кибернетика – наука об общих закономерностях процессах управления и передачи информации в различных системах, будь то машины, живые организмы или общество. Кроме того, развивается геоинформатика и геоинформационные системы.

Кибернетика специально ориентирована на структуру управления людьми, а также на контроль над животными и роботами. Она больше связана с обработкой информации.

Робототехника — это механика и электротехника для создания этих искусственных систем. Она возникла на базе механики и кибернетики, породив новые отрасли развития этих наук. Например, в кибернетике это связано с бионикой и интеллектуальным управлением, а в механике — с многостепенными механизмами типа манипуляторов.

Сегодня практически во всех обрабатывающих отраслях ведутся разработки, направленные на открытие новых рынков. Подходящие решения по автоматизации возможно подобрать почти для каждой отрасли и почти для любого случая применения.

Потенциал оптимизации роботов можно использовать на каждом этапе работы: на складе, на производстве или в отделе доставки, при загрузке и разгрузке, при транспортировке или непосредственной обработке заготовки. Сегодня области применения промышленных роботов безграничны. Они уже

умеют так много, что справляются без человека. Инженеры работают над совершенствованием оборудования.

НТР дала значительный толчок для технического прогресса людей и дала возможность развития новых отраслей науки и промышленности для упрощения изучения нашего мира и процесса производства в целом.

Также НТР изменяет и самого работника: предъявляет качественно новые и более высокие требования к его образованию, к профессиональным навыкам, отношению к делу, способности быстро переключаться на новые виды деятельности, творческому подходу к выполняемой работе и т. д.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная

1. География. Базовый уровень. 10-11 кл.: Учебник для общеобразовательных учреждений / А.П. Кузнецов, Э.В. Ким. – 3-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2012. – 367 с.

2. Экономическая и социальная география мира: Учеб. для 10 кл. общеобразовательных учреждений / В.П. Максаковский. – 13-е изд. – М.: Просвещение, АО «Московские учебники», 2005. – 400 с.

3. Родионова И.А., Елагин С.А., Холина В.Н., Шолудько А.Н. Экономическая, социальная и политическая география: мир, регионы, страны. Учебно-справочное пособие / Под ред. проф. И.А. Родионовой. – М.: Экон-Информ, 2008. – 492 с.

4. Атлас с комплектом контурных карт для 10 класса. Экономическая и социальная география мира. – Омск: ФГУП «Омская картографическая фабрика», 2012. – 76 с.

Дополнительная

1. Экономическая и социальная география России: Учебник для вузов / Под ред. проф. А.Т. Хрущева. – М.: Дрофа, 2001. – 672 с.: ил., карт.: цв. вкл.

2. Баженов С.А. Качество жизни населения: теория и практика / С.А. Баженов. – М.: ЭКОС, 2002. – 178 с.

3. Федеральный закон от 23.08.1996 № 127-ФЗ «О науке и государственной научно-технической политике».

4. Приказ ФАП № 95 от 16.09.2004 «Об утверждении правил научно-технического сопровождения и приемки выполненных научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ».

5. Мякинина Л.Н. Наука, проектирование с точки зрения научных организаций и потребителей.

6. Григорьев М.Н., Краснова Е.Ю. Маркетинг продукции военного назначения: Учебник / СПб.: Инфо-да, 2011. – 435 с.

7. Игнатъев М. Б. Информационные технологии в микро-, нано- и оптоэлектронике. – СПб.: ГУАП, 2008. – 200 с.

Энциклопедии, словари, справочники и статистические сборники

1. География: справочник для старшеклассников и поступающих в вузы. – 2-е изд., испр. и дораб. – М.: АСТ-ПРЕСС ШКОЛА, 2008. – 656 с.

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ЭНЕРГЕТИКИ НА ЮЖНОМ УРАЛЕ

Стариков А.О., руководитель – Зайцева Н.А.

ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Моя Родина Южный Урал, поэтому мне интересно как зарождалась электрофикация в нашем крае.

План ГОЭЛРО - масштабная электрофикация России (22.12.1920г.) поддержан 8 всероссийским съездом советов. За техническое решение развитие энергетики на Урале отвечал Кржижановский Г.М., а всем проектом руководил Ленин В.И. Области входящие в этот план: Петроград-Москва-Пермь-Свердловск-Челябинск. Пермь, Свердловск и Челябинск были выбраны как богатые полезными ископаемыми и человеческим ресурсом.

Первые электростанции в Челябинской области:

1889г. Златоустовский завод; 1892г. Саткинский металлургический завод.

1900 год купцы Колбин и Кохарев, объединив капиталы образовали «Товарищество Колбин, Кохарев и компания», которые в 1904г. построили 1 городскую электростанцию мощностью 50кВт, по ул. Труда, работающую от дизельной установки. В 1980г. хотели убрать станцию, но не смогли разрушить из-за крепости стен. Для освещения центральных улиц и некоторых домов (ул.Уфимская ныне Кирова; Азиатская ныне Елькина). Здание станции строили по рецепту итальянских строителей (в раствор кладки и фундамент добавляли желтки).

29 сентября 1905 года талантливый инженер Златоустовского горного округа, управляющий Саткинским заводом А.Ф.Шуппе подал прошение в правительство об аренде участка казенной земли в 50 десятин на берегу реки Большая Сатка для постройки первого в России ферросплавного завода, опираясь на достаточную базу для развития производства: энергию падающей воды, наличие руд хромистого железняка и кварцитов Чулковского хребта.

1 июля 1910 года завод был пущен. 12 июля 1910года печи завода выдали ферросилиций, стратегический продукт для качественной металлургии, затем феррохром. 1909 год вводятся в строй гидростанция на Порогах (река Сатка). До этого времени 1918г. было выработано лишь 0,02% от выработки всей электроэнергии России и каменного угля добывалось 0,5% от всей

общероссийской добычи. Обладая огромными запасами железных руд, область давала 4,4% чугуна, 2,2% стали и 1,5% проката от производства всей страны.



Рисунок 1 ЧГРЭС

После принятия плана ГОЭРЛО только в 1927г. началось строительство ЧГРЭС (6 ноября закладка главного корпуса в честь 10 летия Октябрьской революции).

Начальником строительства назначен Николай Николаевич Гентофт (выписан из Германии, так как своих специалистов не было). Всё оборудование было новейших образцов из Германии, Англии и США.

Строительство начиналось очень тяжело 50% заключенных; энтузиасты-комсомольцы и жители окрестных городов и деревень, у которых это была единственная возможность заработка. Ужасные условия труда, землянки, лошади, подводки, лопаты, кирка. Но уже 1928г. построили несколько каменных помещений (общежития для строителей), 1931г. Имелся приличный жилой фонд, открытый клуб, баня-прачечная, школа, ясли, амбулаторный пункт. Челябинский энергетический техникум был построен для подготовки специалистов энергетиков.

Ввод в строй ЧГРЭС в 1930г. определило начало новой эры на Урале и было толчком для сооружения таких гигантов как: ЧТЗ; ЧМК; завод имени Ордженикидзе; Челябинский завод ферросплавов; Цинковый завод; Лакокрасочный завод. Всем этим заводам дала жизнь ЧГРЭС. Сдавшие в эксплуатацию элеткростанцю, немецкие энергетика дали гарантию 100 лет, в 1997г. 1 из агрегатов стал давать шум, их вызвали и они приехали, чтобы дать консультацию по неисправности.

Разрастающийся заводы и с ними электросети и в 1921г. создавался трест “городские электросети”, директором которых становился Евсей Митрофанович Рощупкин.

Руководил с 1913г. по 1937г. (власть менялась, а он руководил). Под его руководство и пробивались проекты и создавались тепловые сети, водопровод, канализация, освещение улиц, мощение дорог, первый трамвай. Удивительной

эрудиции, самоотдачи, преданности делу. В 1937г. По доносу был арестован, реабилитирован в 1957г. (а семья об этом узнала по запросу в 1980г.) и выяснили, что он был расстрелян через 1 день, а семья в течении 2 лет присылала одежду, еду, получала записки.

Первые отечественные бригады формировались из флотских, которые были знакомы с генераторным оборудованием их уважительно называли господа монтеры.

1942г. 18 января запущен первый агрегат ТЭЦ-1 мощностью в 25 тыс. кВт, позже второй агрегат такой же мощности (строительство до начала войны шло не шатко и не валко, 80% построенного), а с началом ВОВ за пять месяцев достроили и выдали 1 млн. кВт/час.

Собирали станцию из того что было и из эвакуированного (называли ТЭЦ-1 “Сборной солянкой”), так как она была необходима, как воздух. Перевезено было в начале ВОВ более 800 предприятий – энергии не хватало.

После окончания войны Челябинск прирастает новыми предприятиями, требующими дополнительной электроэнергии. В связи с этим в 1952г. вводится в строй ЮУГРЭС – Южно-уральская электростанция становится градообразующей. Эта станция полностью выполнена нашими специалистами и нашим оборудованием – всесоюзная стройка. ЮУГРЭС одна из первых станций СССР где установили энергоблоки мощностью 200 кВт на твердом топливе. Строительство велось в четыре очереди.

Новый объект энергетики Аргаяшская ТЭЦ (1954г.) строилась с соблюдением всех норм. Было отличное обеспечение (мясо, молоко, фрукты). Объект строился за колючей проволокой (охрана, пропускная способность), контролирует Берия Л.П. Станция строилась для Курчатова И.В. – предприятие «Маяк». Производилась разработка ядерного оружия, то есть получения оружейного плутония. После 1965г. от этой станции стали давать свет, тепло в Аргаяш и Новогорный. Годы идут, а энергии для области всё не хватает и поэтому в 1960г. построена Троицкая ТГРЭС, которая изначально работала на мазуте.

В 1962г. 1 декабря вводится в строй ТЭЦ-2. В 8.30 первый турбогенератор включен в сеть единой энергетической системы Урала. В январе 1963г. подключили второй турбогенератор, а в 1964г. уже выдали 1 млрд. кВт/часов электроэнергии. В 1968г. был подключен третий турбогенератор мощностью 100 МВт, 1969г. четвёртый генератор той же мощности. Вторая очередь ТЭЦ-2 (5 котлов – 2 турбины), закончена в сентябре 1971г. из за дефицита электроэнергии, тепла в растущем мегаполисе.

Строительство ТЭЦ-3 (1991г. – 1996г.) была пущена 1 апреля и являлась самой совершенной и перспективной станцией на окраине северо-западного района. Основное топливо – газ Тюменского севера. Все строители ТЭЦ-3 получили жилье и у первого озера вырос поселок, построены школы, садики, пущен троллейбус.

С ростом количества ТЭЦ развивается Тепловые сети и вводится в отдельную структуру, в которую входят: службы электрохозяйства; службы ремонта ТС, автотранспорта и механизации; оперативно диспетчерская служба.

ЦЭС – сейчас МРСК.

Проблемы – 1933г. входило 10 подстанция напряжения 35 – 110 кВ с 13 силовыми трансформаторами.

Сегодня 104 подстанции, 35 – 110 кВ, 3249,8 км. линий ЛЭП, около 10тыс. км. ВЛ 0,4 – 10 кВ.

2515 ТП 10 – 0,4 кВ.

Проблемы сегодняшней энергетики заключаются в износе оборудования станций и подстанций. В необходимом переходе с твёрдого топлива на газообразное (ТЭЦ-2) для улучшения ситуацию, связанную с экологическими проблемами возникающими вокруг промышленных центров области. Но никакие мероприятия, связанные с частичной реконструкцией отдельного оборудования и узлов не сравнятся с теми событиями, которые произошли на нашей ТЭЦ-4, ранее называвшейся ЧГРЭС. Поэтапное и в тоже время полномасштабное техническое перевооружение теплоэлектроцентрали, введение в эксплуатацию трёх энергоблоков с 15-го по 17-й годы сильно изменило жизнь и быт нашего города. Прошу заметить - Энергоблоков, а не отдельных единиц теплотехнического или генерационного оборудования. То есть фактически, была построена полностью новая ТЭЦ электрической мощностью в 740 МВт.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Вейц, В.И. ГОЭЛРО и сплошная электрификация [Текст] / В.И. Вейц. – М.: Знание, 1960. – 178 с.
2. Антуфьев, А.А. Уральская промышленность накануне и в годы Великой Отечественной войны [Текст] / А.А. Антуфьев. – Екатеринбург: Ин-т истории и археологии, 1992. – 336 с.
3. Баканов, С.А. Строительство районных электростанций по плану ГОЭЛРО на Урале в 1920-е – начале 1930-х годов [Текст] / С.А. Баканов // Вестник Челябинского государственного университета. – 2009. – №8. – С. 65-70.
4. Баканов, С.А. Угольная промышленность Урала: жизненный цикл отрасли от зарождения до упадка [Текст] / С.А. Баканов. – Челябинск : Энциклопедия, 2012. – 328 с.
5. Глазунов, Н.М. Челябинская ГРЭС - предприятие коммунистического труда [Текст] / Н.М. Глазунов. – Челябинск. : Кн. изд-во, 1964. – 82 с.
6. Кауфман, А.А. Очерки истории коксохимической промышленности [Текст] / А.А. Кауфман. – Екатеринбург : ООО Издательство УМЦ УПИ, 2007. – 210 с.
7. Кржижановский, Г.М. Единая энергетическая система СССР [Текст]: монография / Г.М. Кржижановский, В.И Вейц.– М. : Издательство Академии Наук СССР, 1956. – 146 с.
8. Ничков, В.Б. Век уральской энергетики [Текст] / В.Б. Ничков. – Свердловск: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1983. – 240 с.

КУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ КОРЕННЫХ НАРОДОВ ЮЖНОГО УРАЛА В СОВРЕМЕННОМ РОССИЙСКОМ ОБЩЕСТВЕ

Федоров В. А., руководитель Агеева О.В.

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»

Прогрессивное развитие российского общества неотделимо от этнокультурного разнообразия с одной стороны и проникновения и обогащения разных культур с другой стороны. Культурное наследие является неотъемлемой и важной частью жизни нашего народа, нашей страны. Современная ситуация ставит новые вызовы перед нашим государством, обществом, перед всеми народами России, особенно это видно в духовной сфере, которая является наиболее уязвимой.

Актуальность данной работы определяется основополагающей значимостью традиционных ценностей и культурного наследия народов России на экономическое, политическое и социальное развитие нашей страны в условиях вытеснения национального самосознания современными процессами глобализации. Под культурным наследием мы понимаем всю совокупность как материальных, так и нематериальных ценностей, созданных всеми народами России на протяжении всего существования нашего государства.

Целью нашего исследования является выяснение знаний студентов Южно-уральского государственного технического колледжа о материальном и нематериальном наследии коренных народов Южного Урала.

Задачами нашей работы стало:

-проанализировать уровень знания студентов ЮУрГТК о культурном наследии коренных народов Южного Урала

-выявит наличие интереса студентов ЮУрГТК к истории своего родного края и своего народа в рамках формирования духовно-нравственных качеств человека, необходимых для прогрессивного развития общества;

-представить анализ статистически данных по исследованию уровня знаний студентов ЮУрГТК о культурном наследии коренных народов Южного Урала;

-составить и представить задачи по итогам исследования.

Предметом исследования - уровень осведомлённости студентов ЮУрГТК о культурном наследии коренных народов Урала.

Объект исследования – это интерес студентов ЮУрГТК к истории своего родного края и своего народа в рамках формирования духовно-нравственных качеств человека, необходимых для прогрессивного развития общества.

Гипотеза – студенты, обладают элементарными сведениями о культурном наследии коренных народов Южного Урала.

Что бы выяснение знаний студентов Южно-уральского государственного технического колледжа о материальном и нематериальном наследии коренных народов Южного Урала нами был проведен опрос.

Студентам показывались картинки с изображением коренных народов Урала и задавались вопросы.

1.Какой народ изображен на картинке?

2. В каких жилищах проживал этот народ?

3. Перечислите национальные блюда данного народа

4. Перечислите национальные праздники данного народа

Результаты исследования. Нами было опрошено 50 студентов. Большинство студентов без проблем определили картинки с русскими, татарами и башкирами. Мы связываем это с тем, что в прошлом году, мы проводили опрос по народам Южного Урала и вопросы задавались по трем народам: русские, татары. Башкиры.

Из 50 студентов, только 22 человек ответили на вопросы о народе манси, и примерно смогли и назвать жилища, одежду и праздники.

Идентифицировать остальные народы студенты не смогли, что говорит о недостаточных знаниях о населяющих этносах нашу страну и Урал в частности

Выводы по исследованию. Наша гипотеза подтвердилась в той степени, что элементарные сведения о культуре особенностях русских, татар и башкир у наших студентов сформированы, остальные народы нашим студентам не известны.

Во время опроса студенты проявляли живой интерес к вопросам и эмоционально выражали свое мнение по тем, заданиям, на которые они не могли ответить. Итоги исследования были озвучены в группах, где проводился опрос. Студенты высказали мнение, что данные опроса весьма печальны, и что современный человек должен знать не только свою культуру, но и культуру всех народов России.

В результате нашего исследования встала необходимость изучения всех аспектов культурного наследия народов Южного Урала, не только на уроках, но и на внеклассных мероприятиях, посещать музеи, участвовать в олимпиадах и семинарах.

Ближайшие задачи по итогам исследования является:

- провести круглый стол по теме «Коренные народы Южного Урала».
- написать статью об итогах исследования в газету «Пресс-колледж»
- продолжить исследовательский проект, изучать новые аспекты в истории народов Южного Урала.

В ходе реализации итогов исследования культурного наследия народов Южного Урала, нами был проведен круглый стол по теме «Коренные народы Южного Урала». Целью данного мероприятия было знакомство студентов ЮУРГТК с культурой и особенностями жизни коренных народов Урала.

Долгое время манси знали под именем «вогулы» — оно было закреплено за ними вплоть до 1920-1930 годов XX столетия. Считается, что племена, заложившие основу национальной особенности манси, появились в предгорьях Урала еще за 2-3 тысячи лет до нашей эры.

Основная территория обитания современных манси — Ханты-Мансийский автономный округ, часто называемый Югра, по названию угорских народов, его коренных обитателей. Общая численность манси в 2010 году 12269 человек. Сейчас порядка 80% манси полностью ассимилировались и живут в городах или поселках, 60% из них считают русский язык родным, и лишь 13% свободно говорят на мансийском. Основные занятия манси являются охота и

оленоводство. Также они занимались собирательством орехов, ягод, трав и корней. Одежду манси изготавливали из шкур и украшали бисером и различными орнаментами. Ели в основном дичь, рыбу и дары из северных лесов: орехи и ягоды. Кухонную утварь мастерили из дерева или бересты. Так как манси делились на кочевые и оседлые племена, то у первых домами были канонические чумы летом, а зимовали либо в шалашах, либо в юртах с оборудованным там очагом. Оседлые строили из бревен прямоугольные хижины с земляным полом и плоской крышей, укрытой колотым бревном и берестой. Официально манси исповедуют православные, однако сохраняются традиционный шаманизм, культ духов-покровителей, предков, медведя (медвежьих праздники).

Коми-зыряне.

Коми-зыряне - один из уральских народов, относящийся к финно-угорской языковой группе. Коренное население республики Коми. Общую численность коми-зырян в России оценивают в 228 тысяч человек, из которых 202 тысячи живут на территории республики Коми. Они составляют 23,7% от населения республики.

Коми-зыряне значительно обрусели. Родным язык коми назвали лишь 169 тысяч человек. Существует предположение, что название коми произошло от названия реки Камы. Также на древнем языке слово ком означало «мужчина» или «человек». Ученые относят появление предков коми-зырян и коми-пермяков ко II тысячелетию до нашей эры. Позже из района впадения в Волгу Оки и Камы они ушли на север – в Прикамье. На территорию современной республики Коми предки зырян попали в I тысячелетии до нашей эры. Культура коми богата фольклором, включающим мифы, сказки, легенды. Народ активно развивал творчество, что наглядно отражает прикладное искусство. Большое внимание уделялось обрядовой поэзии, центральной тематикой которой является семья. Часто люди посвящали песни трудовым будням, особенно подчеркивая непростую жизнь земледельца и человека, отдающего себя промыслу. Пословицы и поговорки посвящены нормам морали, в них четко прослеживаются нравоучения родителям и каждому гражданину. Несмотря на распространение христианства, до сих пор отмечаются старинные праздники. Например, праздник сбора урожая, проводы уходящего льда, начало охоты. Традиции народа были связаны с культурами, почитающими огонь, лес, промысел. Неизменным почетом пользуется культ предков, оберегающих дом. Среди коми до сих пор можно встретить магов и шаманов, знающих заговоры и владеющих колдовством.

Коми-пермяки.

Коми-пермяки — коренное население Пермского края. Их предками являлись племена ломоватовской и родановской культур, расселившиеся по верхней Каме в VII-XV вв. По переписи 2010 г., численность коми-пермяков в Пермском крае составила 81,08 тыс. человек, в том числе в Коми-Пермяцком округе 57,3 тыс. человек. В состав Русского государства входят в 1472 г. На земле коми-пермяков на протяжении полутора тысяч лет развивалось искусство медно-бронзового литья, получившее название «пермский звериный стиль». Его содержание и художественную специфику составляют зооморфные (медведь,

лось, бобр-ящер, конь, лебедь, утка, змея) и зооантропоморфные (человек-лось, человек-птица) образы, тесно связанные с общественным строем племен, хозяйственной деятельностью, религиозными представлениями, знаниями об окружающей среде. В коми-пермяцком крае получила распространение храмовая деревянная скульптура — также одно из ярких художественных явлений Пермского края. Основным занятием коми-пермяков издавна было: земледелие. Выращивали рожь, ячмень, овес, а в южных районах — пшеницу и просо. Животноводство представлено разведением лошадей, коров, овец, свиней, кур. Коми-Пермяки были искусными рыболовами и охотниками. До нашего времени сохраняется значение собирательства. Все коми-пермяки занимались промыслами и ремеслами: натуральный характер хозяйства диктовал необходимость овладения навыками обработки природных материалов. Современные коми-пермяцкие мастера не только сохраняют традиционные виды промыслов и ремесел, но и развивают новые.

Удмурты.

Народ Удмуртии преимущественно проживает в Удмуртской республике. Это коренное население Предуралья, формировавшееся под влиянием русских поселенцев. Немалую роль в их жизни сыграли тюркские племена. Сейчас удмурты успешно развивают хозяйство и живут насыщенной жизнью. Раньше русские удмуртов называли вотяками. В Республике Удмуртия их проживает около 500 тысяч человек. Другие же представители народа расселились по иным регионам и странам.

Удмуртский язык входит в уральскую семью, к которой принадлежат эстонцы, финны, венгры. Археологи полагают, что первые люди на удмуртской земле появились примерно 10 тысяч лет назад. Позднее сюда пришли татаро-монголы, но с течением времени началось объединение земель с русским населением, которое вытеснило монголов и Казанское ханство, присоединив Удмуртию. Основной религией Удмуртии является православие. Часть жителей республики сохраняет приверженность язычеству. Одним из главных богов у удмуртских язычников является Инмар, олицетворяющий небо. С древности удмурты были склонны обожествлять погоду и плодородие, ведь все это играло важную роль в их жизни. Помимо богов, удмуртская мифология включает множество верований, связанных с духами.

Марийцы.

Марийцы, ранее известные, как черемисы, в прошлом славились своей воинственностью. Сегодня же их называют последними язычниками Европы, поскольку народ сумел пронести сквозь века национальную религию, которую до сих пор исповедует значительная его часть. Этот факт удивит еще больше, если знать, что письменность у народа мари появилась лишь в XVIII столетии. Часть марийцев населяет в основном регионы Поволжья и Урала, живет по всей Россией и за ее пределами. Значительная часть проживает в Челябинской и Томской областях, Ханты-Мансийском АО. Количество марийцев по переписи 2010 года составила 570 тыс. человек.

Основным занятием народа мари было земледелие пашенного типа. Полевые культуры — полба, овес, лен, конопля, гречиха, овес, ячмень, рожь,

репа. В огородах сажали морковь, хмель, капусту, картофель, редьку, лук. Животноводство было меньше распространено, однако для личного пользования разводили птицу, лошадей, коров и овец. А вот козы и свиньи считались нечистыми животными. Среди мужских ремесел выделялась резьба по дереву и обработка серебра для изготовления ювелирных украшений. С древности занимались бортничеством, а позднее и пасечным пчеловодством. Мед использовали в кулинарии, делали из него хмельные напитки, а также активно экспортировали в соседние регионы. Пчеловодство распространено и сегодня, являясь хорошим источником дохода для деревенских жителей. Из-за отсутствия письменности марийская культура сосредоточена в устном народном творчестве: сказках, песнях и легендах, которым с детства учит детей старшее поколение. Аутентичный музыкальный инструмент — шувыр, аналог волынки.

В результате проекта «Культурное наследие народов Южного Урала» мы проанализировать уровень знания студентов ЮУрГТК о культурном наследии народов Южного Урала, и пришли к выводу, что наша гипотеза подтвердилась лишь частично: студенты проявили устойчивые знания о русских национальных традициях, культурное наследие татарского народа менее известно нашим студентам, а культура башкирского народа не известна совсем.

Нами был выявлен устойчивый интерес студентов ЮУрГТК к истории своего родного края и своего народа. Это проявилось в ходе обсуждения итогов опроса и круглого стола, посвященного культуре башкирского народа.

Таким образом, выявлена необходимость не только сохранения достижений народов Южного Урала, но и знакомство с культурными особенностями молодое поколение россиян.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Галигузов, И.Ф. Народы Южного Урала: история и культура / И.Ф. Галигузов. - Магнитогорск, 2000. – с.497
2. Зданович, С.Я. Народы Южного Урала: история и культура [Текст]: учебное пособие / С.Я. Зданович, Т.В. Любчанская; Челябин. гос. ун-т. - Челябинск: [б. и.], 2006. - 305 с. - Библиогр.: с. 298-305.
3. «Народны Южного Урала» <http://narody74.jimdo.com>; Лузин, Л.Н. Планета Южный Урал [Текст]: живая энциклопедия народов Челябинской области / Л.Н. Лузин. - Челябинск: Автограф, 2012. - 408 с.: фотоил.; материалы открытых
4. Национальный состав населения Челябинской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.worldgeo.ru> «Российская Федерация» «Списки и таблицы»? code=74&id=33.
5. Чагин, Г.Н. Народы и культуры Урала в XIX-XX вв. [Текст]: учебное пособие для учащихся 10-11 кл. общеобразоват. учреждений / Г.Н. Чагин. - Екатеринбург: Сократ, 2002. - 296 с.: ил.

МОЯ МАЛАЯ РОДИНА: ИСТОРИЯ КОПЕЙСКА В НАЗВАНИЯХ УЛИЦ

Цепилова Т.Ю., руководитель – Переходько Л.С.

ГБПОУ «Копейский политехнический колледж имени С.В. Хохрякова»

Копейск - один из крупнейших городов Челябинской области, единственный город в области, имеющий высокую награду - Орден Красного Знамени за героизм шахтеров в годы гражданской войны. Летоисчисление нашего города ведется с 1907 года. Наш город небольшой, но с достопримечательностями и знаменитыми названиями улиц, которых в нашем городе насчитывается 660. В названиях улиц живет «запах времени» и у каждой, как у людей, своя биография, своя история.

Но только некоторые улицы носят имена людей. Названия многих улиц напоминают о событиях важных и интересных в истории нашего города. Многие из улиц названы по фамилиям известных писателей, композиторов, художников, актеров, героев, общественных деятелей. Все мы привыкли к улицам, на которых живем, по которым ежедневно ходим и ездим. Но мы не всегда задумываемся над тем, почему так названа та или иная улица и, главное, имеет ли это название отношение к истории нашего города.

В своей работе мы поставили перед собой вопросы: «Какие улицы есть в нашем родном городе Копейске?» «Сколько их?» и «Есть ли такие улицы, названия которых нельзя встретить в других городах?», на которые попытаемся найти ответ.

Цель:

- формирование гражданской позиции и чувства патриотизма, гордости за историю родного города – Копейска;

- сохранение социальной памяти, преемственности поколений.

Для получения результатов, мы выдвинули следующие задачи:

- вовлечение студентов колледжа в социально-значимую деятельность;
- проведение исследования и ответа на вопрос: «Есть ли такие улицы в г. Копейске, названия, которых нельзя встретить в других городах?»

- выяснить, чем прославились люди, именами которых названы улицы г. Копейска.

Что могут рассказать названия улиц?

Среди особо популярных названий улиц (проспектов, переулков, бульваров и т.п.) в наиболее крупных городах первые места, несомненно, занимают такие: Ленина, Советская, Горького, Мира, Октябрьская, Гагарина, Молодёжная.

Но также, в каждом городе найдутся индивидуальные герои и объекты, в честь которых дают названия улицам. Они хоть и не являются общеизвестными, но для местного населения важное значение всё же имеют.

Проведя анализ существующих названий, можно выделить следующие основные группы:

- социалистические (Коммунистический проспект, Комсомольская, Пионерская, 4 пятилетка);

- общественные (Гражданская, Дружбы, Космонавтов, Рабочая, Фестивальная, Культуры, Коммуны, Молодой гвардии);

- объектные (Заводская, Литейная, Складская, Фабричная, Вокзальная, Станционная, Спортивная);
- фамильные (Калинина, Суворова; Мичурина, Ленина, Лихачева; Гоголя, Жуковского, Твардовского, Толстого);
- природные (Дорожная, Лесная, Нагорная, Озёрная, Солнечная, набережная);
- территориальные (Загородная, Российская, Сахалинская, Сибирская, Смоленская, Тульская, Ильменская, Киевская).

Какие улицы есть в городе Копейске?

Более 100 улиц нашего города названы имена людей. Кто эти люди? Почему их именами названы улицы нашего Краснознаменного города? В справочниках есть описание памятников Копейска, биографии отдельных людей, очерки и рассказы по истории города, есть информация об отдельных улицах, но отыскать историю большинства названия улиц не получается.

Изучив специальную литературу, взяв информацию у преподавателя истории колледжа, а также посетив «Краеведческий музей г. Копейска» и побеседовав с сотрудниками музея, мы выяснили, что в Копейске существует различные классификация и типы улиц. Более того, нам удалось узнать, по какому принципу улицы получают свои названия.

В середине прошлого века в Копейске было несколько улиц Железнодорожных, Восточных, Ленина, Сталина. Впрочем, и сегодня, по данным городского управления архитектуры и градостроительства, в городе числится 27 повторяющихся названий улиц: Зеленая, Садовая, Новая, Юбилейная, Солнечная, Школьная и т.д.

В городе сохранилось улицы и переулки со старыми дореволюционными названиями. Большая часть их сосредоточена в центре города. Именно в этом районе и начинался будущий город.

Копейск растет. Обретают звучание новые улицы. Алмазная, Рассвет, Звездная, Хрустальная, Вишневая, Грушевая. Названия красивые, но безликие. Ну как объяснить, к примеру, почему обычную, совсем не сверкающую яркими огнями рекламную улицу нарекли Алмазной?

Проанализировав все названия улиц, нам удалось выяснить, что в нашем городе существует много улиц. Более того, удалось найти улицы в городе Копейске названия которых нельзя встретить в других городах.

Названия каких улиц встречаются только в городе Копейске

Это улицы:

1. Улица братьев Гожевых;
2. Улица Л.Ф. Гольца;
3. Улица М.Ф. Меховова;
4. Улица П.А. Томилова
5. Улица Л.Н. Федячкина
6. Улица С.В. Хохрякова

Люди, чьими именами названы улицы нашего города.

Братья Гожевы

Гожевы, братья, известные боевыми заслугами в Великой Отечественной войне. Старший из братьев, **Михаил Федорович**, до войны жил в Миассе, работал на золотых приисках.

Николай Федорович работник органов госбезопасности. работал начальником Миньярского райотдела НКВД Челябинской обл. В Великую Отечественную войну добровольцем ушел на фронт: комиссар отделения танк, батальона.

Владимир Федорович политработник. Трудился забойщиком на Челябинских угольных копях. Перед призывом в армию работал секретарём Копейского райкома комсомола. Политрук роты, комиссар 66-го отдельного автомобильного батальона;

Виктор Федорович зачислен в 1932 в 171-й стрелкой полк в качестве «сына полка», позднее служил на Дальнем Востоке. Участвовал в боях с японскими милитаристами на р. Халхин-Гол.

С первых дней Великой Отечественной войны на фронте: старший сержант, механик-водитель танка Т-34.

Именем братьев Гожевых названа улица в Копейске.

Гольц Леопольд Фридрихович

Гольц Леопольд Фридрихович родился в Польше в семье учителя. Революционной деятельностью начал заниматься с 17 лет, распространял листовки.

После 1920 года работал на шахте. Организатор и руководитель одного из первых на Урале профсоюз рабочих угольной промышленности.

Меховов Михаил Федорович

Участник 1-ой мировой войны.

С фронта вернулся на Челябинской Копи в 1917 году, после Февральской революции, полным Георгиевским Кавалером.

В этом же году вступил в партию большевиков.

При установлении Советской власти на Урале Михаил Федоровича избирали заместителем председателя Совета рабочих депутатов на Северных Копях и командиром красногвардейского отряда.

Улица Мехова находится на посёлке РМЗ.

Томилов Петр Андреевич

В 1927 году вступил в комсомол, руководил комсомольской ячейкой, а через год по призыву партии пошел в угольную промышленность и приехал на Челябинские копи.

Он - пенсионер всесоюзного значения, Герой Социалистического Труда и кавалер двух орденов Ленина и ордена Трудового Красного Знамени.

За все годы многолетней работы Петр Томилов добыл полтора миллиона тонн угля.

Улица Томилова находится в центре города Копейск.

Несколько лет назад на улице построили большой современный рынок «Янтарь».

Федячкин Леонтий Никитич

Участник Гражданской войны.

По заданию подпольного комитета, при подходе Красной Армии к Челябинску Леонтий спустился в шахту, чтобы уберечь её от разрушений. Он снял ценные части паровой машины, спрятал их в шахте, крепил выработки, чтобы не было обвалов, откачивал воду. В шахте Федячкин находился 12 суток.

Первому среди уральских горняков А.Н. Федячкину присвоено звание Героя Труда.

Одна из улиц Копейска на 4-ом участке названа в честь героя.

Хохряков Семён Васильевич

Дважды Герой Советского Союза, был воспитанником Копейского профтехучилища № 34.

За проявленное мужество и отвагу на реке Халкин - Гол в 1939 году Семен Хохряков удостоен звания высшей монгольской награды – Ордена «Полярная звезда».

В нашем городе его имя носят училище, музей, в его честь проводится Международный турнир по боксу. В Копейске есть памятник Семену Хохрякову работы каслинского скульптора А. Гилева.

С 1956 года в ПУ №34 города Копейска работает поисковый отряд. Многолетние поиски дали блестящий результат: найден наградной лист на присвоение С. Хохрякова третьей Звезды за Героя (посмертно).

Заключение

В данной работе нами была изучена и проанализирована литература по теме: «Моя малая родина: история Копейска в названиях улиц».

В своей работе мы:

- узнали, какие улицы расположены в городе Копейске;
- провели исследование и ответили на вопрос: «Есть ли такие улицы, которые нельзя встретить в других городах?».

В результате мы пришли к следующим выводам:

- что существует несколько классификаций и типов улиц;
- что в нашем городе более 660 улиц с разными названиями;
- путем исследований, мы узнали, какие улицы есть в нашем городе и откуда пошло их название;
- также нам удалось узнать, что название некоторых улиц встречается только в городе Копейске.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1 Рагозин И. Однополчане о легендарном комбате / И. Рагозин. – Челябинск: Дом печати. – 2004, кн. 2. – 2004. – 128 с.: ил.

2 Челябинская область. Муниципальные образования: справочник / гл. ред. Г. В. Иванов. - Екатеринбург, 2003. - 429 с. С. 248 - 254: О Копейске.

3 Копейский рабочий: газета [Электронные ресурс]. – Режим доступа: <https://kr-gazeta.ru/obshchestvo/913.html>.

4 Волонтерское добровольческое движение [Электронные ресурс]. – Режим доступа: <https://www.sbornet/publics/show-7.htm>.

ВЛИЯНИЕ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА НА ДЕТЕЙ

Ульмаскулова М.М., руководитель – Чуваева О.С.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Ни для кого не секрет, что технический прогресс всегда накладывает отпечаток на целые поколения. Мир никогда не стоял на месте и вряд ли когда-нибудь остановится. Развитие затрагивает все сферы человеческой деятельности. Однако самой прогрессивной ветвью развития является развитие техники.

Актуальность выбранной темы связана с тем, что с развитием научно-технического прогресса развивается и общество. Возрастание научно-технического потенциала общества открыло перед ним абсолютно новые перспективы развития, что позволило людям выйти на качественно новый уровень жизни. Все научные и технические преобразования в нашем мире также произвели огромное влияние на детей.

Цель исследования заключается в изучении НТП, его влияния на нашу жизнь и его влияние на детей.

Гипотеза основана на предположении, что с развитием научно-технического прогресса его влияние на детей несёт негативный характер.

Задачи исследования заключаются в выявлении роли научно-технического прогресса на жизнь общества в целом и на детей в частности.

Объект исследования – научно-технический прогресс.

Предмет исследования – влияние прогресса на детей.

С развитием научно-технического прогресса развивается и общество. Возрастание научно-технического потенциала общества открыло перед ним абсолютно новые перспективы развития, что позволило людям выйти на качественно новый уровень жизни.

Взаимозависимое развитие науки и техники обусловило возникновение в XX в. новой социальной закономерности – научно-технического прогресса.

Научно-технический прогресс означает развитие, в первую очередь эволюционное (человечества), движение науки и техники, на основе накопленного опыта и знаний. Он является важнейшим фактором, определяющим развитие общества.

На сегодняшний день роль техники и технологий в материальном производстве неуклонно растет. Достижения НТП направлены на удовлетворение разнообразных потребностей людей. Научно-технический прогресс также обеспечивает функционирование практически всех сфер жизни современного общества.

Веком технологическим можно по праву назвать двадцатый век. Он стал веком как социального, экономического так и технического скачка для человечества. Ему предшествовал век девятнадцатый – изобретение электроэнергии, лампочки Ладыгина/Эдисона, подводной лодки.

Современная эпоха НТР наступила в 40-50-е годы XX в. Именно тогда зародились и получили развитие её главные направления: автоматизация производства, контроль и управление им на базе электроники, создание и

применение новых конструкционных материалов. С появлением ракетно-космической техники началось освоение людьми околоземного космического пространства.

Новые крупные научные открытия и изобретения 70-80-х годов породили второй, современный, этап НТР.

Стала зарождаться и развиваться целая серия прикладных наук физического и физико-технического профиля: радиоэлектроника, микроэлектроника, полупроводниковая техника, ядерная техника и ядерная энергетика, плазменная техника, квантовая электроника (лазерная техника), техническая кибернетика и многие, многие другие.

Эти новые направления в прикладной науке в свою очередь послужили основой для создания ряда новых, прогрессивных, наукоемких отраслей современного промышленного производства – радиоэлектронная и полупроводниковая промышленность, производство электронно-вычислительных машин, оптическое приборостроение, реакторостроение.

Научно-технический прогресс прошел тернистый путь развития. Зато сейчас мы наблюдаем автоматизацию и роботизацию практически всех сфер нашей жизни.

Интуитивно большинство людей воспринимает прогресс как позитивное явление, которое делает нашу жизнь более комфортной, облегчает труд человека, повышает информативность и мобильность, однако он может приводить и к ухудшению экологии, истощению природных ресурсов.

Человечество становится более ленивым, менее подвижным, ухудшается здоровье.

В прошлом, в период меньшего технического бума дети учились контактировать с внешним миром, познавать его через все органы чувств. Учились строить отношения в социуме, а не отношения с техникой.

Если рассматривать поколение детей в 90-х годах, мы явно видим, что дети стремились находиться вне дома, то есть на свежем воздухе, проводили время во дворах большими веселыми компаниями. Это не могло не отразиться положительно на здоровье и иммунитете.

Что же происходит сейчас? Сейчас никто не может представить свою жизнь без огромного количества вариаций коммуникаций между людьми и такого же большого количества гаджетов.

Современная компьютерная техника и телекоммуникационные технологии предоставляют людям просто потрясающие возможности для поиска информации, общения, образования и решения других важных задач.

Интернет – это одно из величайших достижений и ценнейших достояний человечества.

Современная технология облегчает воспитание детей. Но это смотря с какой стороны посмотреть. С одной – технологии способствуют осуществлению контроля над ребенком, с другой – подвергают их дополнительной опасности.

Даже если смотреть в общем, то все новинки в технологии сделали нашу жизнь легче. И это касается также воспитания детей. У нас есть телефоны, с помощью которых мы можем нажать на кнопку и узнать, где на данный

момент находится наш ребенок, когда он придет домой или что с ним происходит.

Появился какой-либо вопрос в воспитании ребенка? Всемирная сеть предоставит нам массу информации. Захотели совета у опытных мам? Добро пожаловать на форум.

На кухне при желании и материальных возможностях можно разместить огромное количество приборов, которые обеспечат быстрое приготовление пищи. Мы можем за считанные минуты сделать малышу пюре, молочный коктейль, омлет в мультиварке. А потом сядем в авто и поедем с ребенком на прогулку. Как же люди раньше без этого жили?

Огромным помощником в воспитании маленьких детей являются электронные няни или веб-камеры. Благодаря им родители могут наблюдать за детьми, к примеру, из соседней комнаты.

Громадные шаги в развитии технологий, в значительной степени, поспособствовали воспитанию детей. Но, к сожалению, такие «помощники» имеют свои минусы, причем немалые.

Кроме пользы и ценных знаний в интернете наших детей ожидают опасные ловушки. Это порнографические видео, картинки и реклама. Много неизвестного таят в себе порталы и соцсети, где можно общаться с незнакомцем. Каким он будет на самом деле, не известно. Ребенок, сидя за телефоном, словно отключается от реального мира, попадая в виртуальный. А там столько разнообразия, что реальный мир становится тусклым и неинтересным.

Уже в раннем возрасте дети становятся зависимыми от игр и общения с людьми по ту сторону экрана. Ведь гораздо удобнее, по мнению современных детей, переписываться и обмениваться фото в сети, чем прогуляться с реальными друзьями на улице.

Как только возникли мобильные устройства, споры об их влиянии на организм человека не утихают. Ученые проводят много научных исследований.

В 2011 году ВОЗ (всемирная организация здравоохранения) отнесла излучение от мобильных телефонов в группу 2В, как возможно канцерогенных для человека, однако, через 2 года заявило, что никаких неблагоприятных последствий для человека не выявлено.

На данный момент точно установлено, что вред связан с электромагнитным излучением, которое телефон создает вокруг себя. Наиболее чувствительны к электромагнитному излучению дети. Их кости, в частности кости черепа, более тонкие и в меньшей степени блокируют вредное излучение.

Органы ребенка формируются на протяжении всего его детства. Воздействие электромагнитных волн способно нарушить их развитие. Воздействие радиоволн может влиять на психическое и физическое состояние ребенка. Некоторые исследования доказали, что сотовые телефоны могут стать причиной нарушения сна, вялости, сонливости, снижения иммунитета, приводят к нарушению памяти и психическим расстройствам. Основным проявлением является синдром раздражительной слабости.

Для многих родителей сотовый телефон у их малыша является залогом его безопасности и их спокойствия. Ведь благодаря «мобильнику» ребенок находится под постоянным контролем своих родителей.

Социологи считают, что самым подходящим возрастом для пользования сотовым является возраст от десяти лет. Для детей 3-5 лет время на гаджеты должно ограничиваться 1 часом в день. С 6 до 18 лет можно играть не более 2 часов в день.

Есть мнение, что современные гаджеты серьёзно портят зрение. Особенно обвиняют в этом излучение от экранов. На самом деле ни один современный гаджет не превышает нормы электромагнитного излучения, и в этом смысле не несёт никакой опасности для зрения.

Говорить же о том, что использование гаджетов ведёт к слепоте, не правильно. Лучший способ защитить глаза ребёнка – ограничить время «общения» с гаджетом. Стоит обращать внимание на размер и качество экрана, правильно настраивать освещение (в помещении достаточно 1/3 от полной яркости), читать или смотреть видео, установив гаджет на подставку или положив на стол.

В тёмное время суток использовать гаджеты только с дополнительным освещением. Давать глазам отдых каждые 30-40 минут. По возможности ограничить время непрерывного использования гаджетов.

В ходе своего исследования я выяснила, что большинство студентов колледжа, а это 89%, в сутки проводит больше 2-х часов за телефоном. При этом такой же процент учащихся (89%) считают, что телефон не несёт никакого вреда их здоровью.

Моё предположение, что с развитием НТП его влияние на детей несёт негативный характер, проявилось в негативном влиянии прогресса на здоровье ребёнка. Дети чересчур много времени проводят за своими гаджетами, а это огромная нагрузка на зрение, на осанку, на психику. Детям нужно больше живого общения и творчества.

Все блага прогресса от знаний, но и все техногенные беды и риски тоже от знаний. И все надежды спастись – только на новые знания, на новые технологии, которые, конечно же, принесут и новые проблемы.

Таким образом, человечество не может не познавать – оно стало заложником своих знаний. Жизнь обречена на познание, ибо познание есть способ существования жизни. А человечество познающее – обречено на прогресс.

Прогресс сопровождает человечество на протяжении всей его истории. При этом регулярно происходят открытия и другие значимые события, оценивая которые, можно с уверенностью сказать, что это и есть общественный прогресс.

Современный человек не может обходиться без новейших достижений науки и техники. Они помогают в работе, учебе, в быстром получении и обработке информации. Они скрашивают и разнообразят отдых, помогают в быту, но все хорошо в меру.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алексашкина Л.Н. Всеобщая история. XX – начало XXI века. – М.: Мнемозина, 2011.
2. Пленков О.Ю., Андреевская Т.П., Шевченко С.В. Всеобщая история. 11 класс / Под ред. Мясникова В.С. – М., 2011.
3. Столетов А. И. Технический прогресс и общество / А. И. Столетов, К. Р. Мухаметзянова. — Текст: непосредственный // Молодой ученый. — 2021. — № 1 (135). — С. 576-579. — URL: <https://moluch.ru/archive/135/37912/> (дата обращения: 08.02.2023).
4. Дзен Влияние технологического прогресса на воспитание ребёнка, <https://dzen.ru/a/W0CptkPPAACpFrtW>
5. Сосед-домосед Влияние технического прогресса на развитие детей, <https://sosed-domosed.ru/vliyanie-tehnicheskogo-progressa-na-razvitie-detey/>
6. Pandia Научно-технический прогресс и его влияние на здоровье человека и детскую психику, <https://pandia.ru/text/78/350/572.php>
7. Мобильный телефон и его влияние на растущий организм ребенка https://74.rospotrebnadzor.ru/fa/news/-/asset_publisher/w5E0/content

РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИИ НЕФТЕДОБЫЧИ

Шарафудтинов Д.И., руководитель - Пилюгина Н.А.

ГБПОУ «Челябинский энергетический колледж им. С.М. Кирова»

До современных методов нефтедобычи существовали такие примитивные способы как: сбор нефти с поверхности водоемов; обработка песчаника или известняка; забор нефти из ям и колодцев. Первая нефть была найдена в Китае в 600 году до нашей эры. В России родоначальником нефтедобычи путем сбора нефти с поверхности реки Ухты в 1745 г. стал купец Федор Савельевич Прядунов.

В 1833-1845 гг. на берегу Азовского моря шла добыча песка, который был пропитан нефтью. Песок загружали в ямы и поливали водой. Намытую из песка нефть собирали с поверхности воды пучками травы.

Горный инженер Николай Иванович Воскобойников стал основоположником российской нефтедобычи на Апшеронском полуострове. Для уменьшения объема земляных работ Воскобойников Н.И., предложил строить нефтяные колодцы в виде шахтного ствола. Одним из приоритетных направлений его жизнедеятельности стало бурение первой в мире нефтяной скважины в 1848 году на месторождении Биби-Эйбат близ города Баку.



Рисунок 1 – Первая в мире нефтяная скважина

Основной техникой нефтедобычи XIX века была желонка – бадья. Желонка представляла собой металлический сосуд или трубу длиной до 6 метров, в дно желонки был встроен обратный клапан. Клапан открывался при погружении желонки в грунт с жидкостью и закрывался при движении грунта с жидкостью в верх.

На смену бадье пришли станки-качалки, над конструкциями которых работали ученые и инженеры Азербайджана. Станок – качалка представляет собой металлическую конструкция, с помощью которой нефть извлекают из нефтесодержащих пластов. Конструктивно станок – качалка является штанговым насосом и с момента своего изобретения не претерпел значительных изменений.



Рисунок 2 - Станок – качалка

В середине XIX в. ударное бурение стало вытесняться бурением с применением механических станков вращательного типа. В России этот способ был применен в 1902 году в Грозном.

В 1906 году применили роторное бурение добычи нефти в городе Баку. Первоначально в роторном бурении, как и в ударном, использовались долота типа «рыбий хвост», только лезвия их загибались в сторону вращения. В породах средней плотности применялись дисковые долота, но диски часто выходили из строя. Применение таких долот натолкнуло изобретателей на создание долот, в

которых рабочий орган представлял зубчатый цилиндр или конус. В 1909 году инженер Говард Юз сконструировал долото с коническими шарошками, которое при вращении смогло совместить действие резания и удара. Шарошечные долота различных конструкций используются и сегодня. Однако широкого применения роторный способ не нашел из-за сильного искривления скважин.

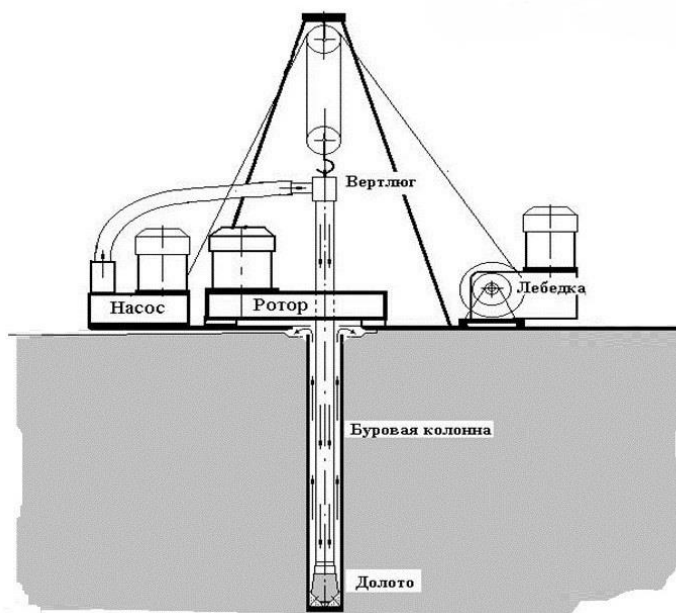
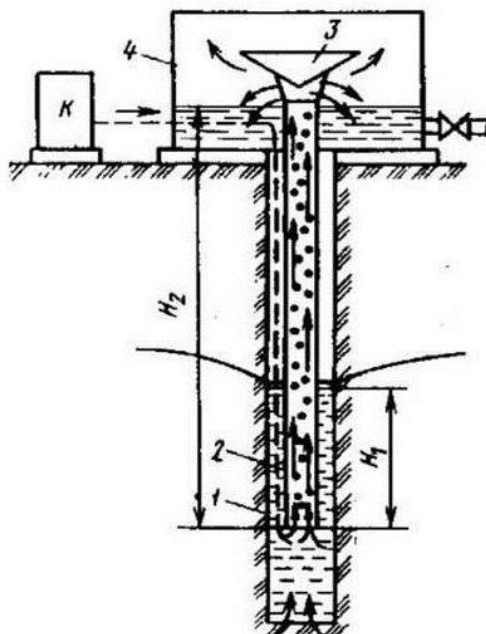


Рисунок 3 - Роторное бурение

Переход от колодезного способа нефтедобычи к скважинному мотивировал применение на промыслах паровых машин, а также бензиновых и электрических двигателей.

Создание скважинного насоса было задачей для многих инженеров. Успешное ее решение нашел инженер Иваницкий Александр Борисович. А уже в 1890 году инженер Шухов Владимир Григорьевич изобрел простую и продуктивную конструкцию инерционного поршневого насоса для откачки из скважины нефти. Шухов стал разработчиком компрессорного способа добычи нефти из скважины с использованием сжатого воздуха (эрлифт). Эрлифт послужил началом современной газлифтной эксплуатации скважин.



1 – обсадная труба; 2 – подъёмная труба; 3 – отбойный конус; 4 – резервуар для сбора жидкости; К - компрессор

Рисунок 4 - Эрлифт

В современном мире существует три основных способа нефтедобычи: фонтанный, газлифтный и насосный.

Фонтанная добыча нефти— способ при котором добыча нефти на поверхность происходит за счет пластовой энергии.

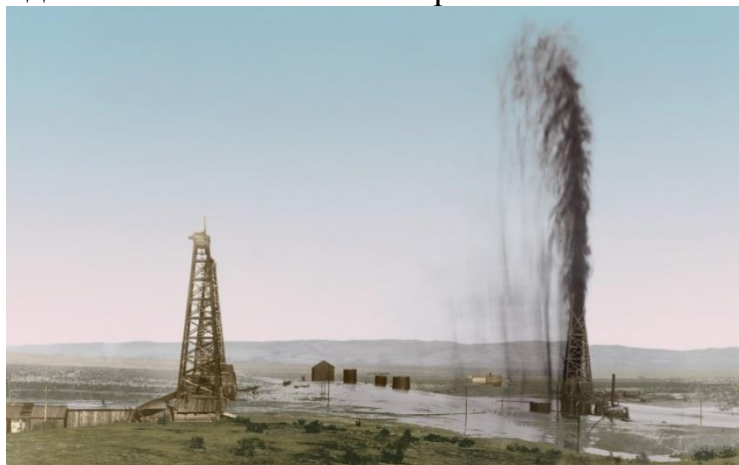


Рисунок 5 – Фонтанный способ добычи нефти

Газлифтная добыча нефти— способ при котором выход нефти на поверхность производится с помощью энергии сжатого газа, вводимого в скважину снаружи.

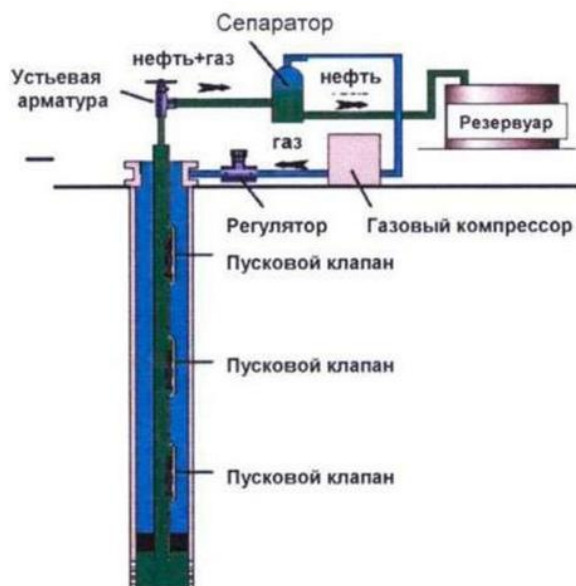


Рисунок 6 – Газлифтная добыча нефти

Насосный способ добычи нефти — извлечение нефти с помощью насосов различных типов.

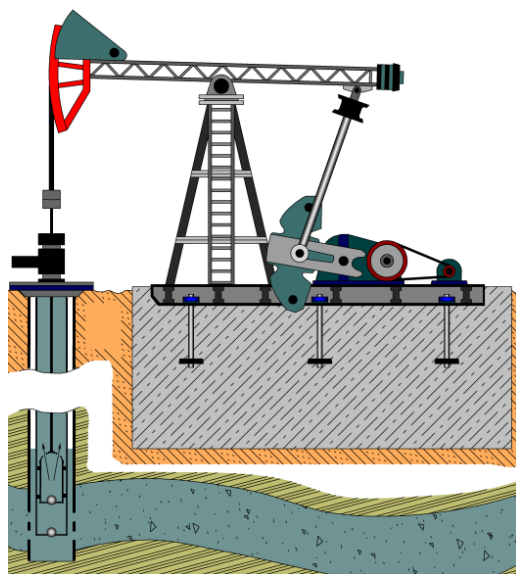


Рисунок 7 - Добыча нефти при помощи штанговых насосов

Эволюция добычи нефти, понимание человеком масштабности ее применения, а также возрастание объемов нефтедобычи способствовало развитию нефтехимического производства, послужило созданию новых продуктов переработки нефти, используемые человеком в современной жизни.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Щелкачев В.Н. Отечественная и мировая нефтедобыча — история развития, современное состояние и прогнозы. — Москва Ижевск: Институт компьютерных исследований, 2002, 132 с.
2. <https://infopedia.su/17x73e1.html> Развитие техники и технологии добычи нефти (дата обращения 03.02.2023)

3. Как добывают нефть / Хабр (habr.com)(дата обращения 05.02.2023)

4. Добыча нефти и газа. Насосная эксплуатация скважин. — Студопедия (studopedia.ru) (дата обращения 05.02.2023)

ЖЕНЩИНЫ ПОЛИТИКИ В 21 ВЕКЕ: ИСТОРИЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОБЩЕСТВО

Шапкина С.С., руководитель - Ковалёва Е.В

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Актуальность исследования заключается в том, что с древности нам были предначертаны, а возможно и навязаны определенные роли. Через всю многовековую историю, мужчинам отводилась роль добытчиков, глав семей, а потом и государств. В то время как, образ женщины представлял собой хранительницу домашнего очага. Но, в мире всегда бывают исключения, всегда находятся те, кто не согласен быть как все, жить жизнью, которую ему навязало общество [1]

Время шло, общество постоянно развивалось, вследствие этого женщины в роли главы государства, переставали быть диковинкой — царицы, императрицы, королевы, княгини. В настоящее время, все чаще можно встретить женщин-правителей: депутаты, мэры, премьер-министры и даже президенты. Но все также, несмотря на равенство полов, представительницы прекрасного пола вынуждены вести постоянную борьбу, доказывая своё право быть равней мужчине [2]

Политика XXI века перестала быть исключительно мужским занятием. Женщины теперь являются не только объектом политики, как важнейшая часть электората, но и участниками самого политического процесса. Женщины могут позволить себе политическую карьеру в силу того, что они обладают всем необходимым для этого: соответствующим образованием, знаниями, амбициями, стремлением реализовать свои возможности на сложнейшей политической арене. По этой причине актуальность вопроса имиджа женщины-политика возрастает. Большинство современных женщин политиков стараются придерживаться имиджа «железной леди». Их целью является привлечение внимания к своей личности собственными достижениями и аналитическими способностями [2]

Цель исследования: изучить роль женщин в истории и их политику

Задачи исследования:

1. Изучить женщин-правителей в зарубежной истории;
2. Рассмотреть женщин-правителей в истории России;
3. Провести анкетирование среди студентов ЧЕЛПК;
4. Разработать сценарий классного часа по данной теме.

Объект исследования: женщины-политики.

Предмет исследования: роль женщин в государственном управлении.

В современном мире люди считают, что политика – это бессмыслица и она не касается граждан государства, которые в ней живут, а если люди узнают то, что в политической сфере могут участвовать и женщины, то тем более эта тема их никак не будет интересовать. Но я хочу донести до вас то, что политика – это важная и интересная сфера нашей жизни и она не зависит от гендера.

В рамках индивидуального проекта нами была разработана анкета «Роль женщин в политике» и проведено анкетирование среди студентов ГБПОУ «Челябинского профессионального колледжа» по специальности «Защита в чрезвычайных ситуациях», 103 группы и среди учащихся школы г. Челябинска № 155. в анкетирование всего приняло участие 40 человек (25 -девушек, 15 - юношей) в возрасте от 16 до 18 лет.

В результате анкетирования мы пришли к следующим выводам, что политикой в целом интересуются только 16%, 51% не интересуются политикой и 32% ответили «иногда». На вопрос «Каких женщин-политиков вы знаете?» 68% ответили о представительницах иностранных и российских (самые популярные ответы - Ангела Меркель, Хилари Клинтон, Татьяна Голикова, Мария Захарова), 32% ответили только о российских представительницах.

Таким образом, мы пришли к выводу, что обучающиеся колледжа и учащиеся школы не особо интересуются политическими процессами, которые затрагивают общество, а также не интересовались женским вопросом в политике.

Для большей осведомленности о вопросе женщин-политиков мы решили разработать классный час по данной проблематике.

После проведенного классного часа, мы пришли к следующим выводам:

По результатам опроса мы получили подтверждение данной гипотезы. В современном российском обществе мы всё еще наблюдаем широкое распространение патриархальных, традиционных взглядов особенно в отдаленных уголках нашей страны.

С каждым годом у женщин всё больше шансов добиться успеха в политике. В наши дни у женщин появляется больше возможности для реализации собственных амбиций. Всё чаще и чаще решающим фактором успеха становится образованность и сила характера, а не принадлежность к определенному полу.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Журавлева, В.В. Новый взгляд на события и факты. / В.В. Журавлева. – Москва: Изд-во «Уральский рабочий», 2016. – 260с. – ISBN 5 – 250 – 01154 – 3
2. Ливаневский, М.С. Россия в современном обществе. / М.С. Ливаневский. – Москва: Изд-во «Просвещение», 2018. – 368с. – ISBN 5- 09 – 010200 – 7

ДРЕВНЕРИМСКАЯ ПЕЧЬ ПО ОБЖИГУ ИЗВЕСТИ НА ЮЖНОМ УРАЛЕ

Шелухина А.В., Шитикова Е.В., руководитель – Гиниятова Г.Ш.

ГБПОУ «Магнитогорский педагогический колледж»

История страны и история родного края взаимосвязаны, поэтому их изучение должно быть синхронизированы. Задачи нового поколения: разыскать, сохранить материалы, имеющие научно-историческую ценность. Каждый родитель и педагог должны осознать, что формирование представлений о родном крае, о культурных и природных ценностях должно осуществляться с малых лет. Готовясь к будущей педагогической профессии, мы активно изучаем родной край, занимаемся научно-исследовательской деятельностью, выявляем не изученные исторические ценности края.

Изучая достопримечательности Челябинской области, мы обнаружили шахтные известковые печи в посёлке Межевом. Нас заинтересовала уникальность построек, и мы решили изучить историю возникновения этих оригинальных печей.

Необычные сооружения, больших размеров встроены вдоль деревни Парамоновка, почти слившийся с поселком Межевым. Выглядят они настолько живописно, что не заметить их невозможно. Это старые печи для обжига извести. В этих местах много известняка. Человечество использует известь с незапамятных времен. Простейший способ получения извести - это обжиг известняка. Кустарным обжигом известняка в этих краях начали заниматься ещё в XIX веке. В начале XX века были построены высокотемпературные печи для обжига извести.



Рис.1. Печи для обжига извести вдоль деревни Парамоновка и поселка Межевой

Известняк добывали в открытых карьерах неподалёку. Засыпали раздробленную породу в печь через верхнюю часть, название отверстия "колошник".

На склоне холма, вдоль которого выстроились печи была сделана ровная площадка и перекинуты деревянные мосты к печам. Загруженный известняк перемешивали с топливом, это могли быть: уголь, торф или дрова. По мере

выгорания топлива готовая негашенная известь опускалась в нижнюю часть печи, где её выгружали через нижние разгрузочные отверстия.

Кто участвовал в строительстве сегодняшних дней ничего не известно.

В поисках информации мы изучили ряд исторических материалов. В ходе исследования мы выяснили, что печи очень разнообразны и история возникновения уходит далеко в древние времена до нашей эры.

Из истории возникновения печей известно, что высокотемпературные печи для обжига извести появились во времена неолита. (Неолит - это новый каменный век). После того, как усвоили, технологию обжига извести, началось развитие обжига керамики, позже стала развиваться металлургия. [3]

А теперь, рассмотрим вяжущие вещества, применяемые в древнем Риме.

Впервые описал устройство печи и процесс обжига известняка римский консул Марк Порций Катон в 160 году до нашей эры. Его печи имели форму пирамиды и были расположены на склоне гор. [2]

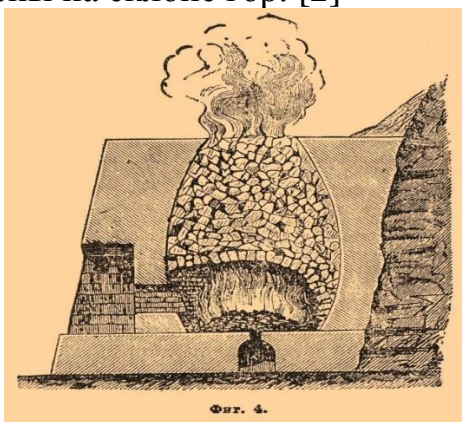


Рис.2. Устройство печи и процесс обжига известняка в Древнем Риме

Удивительное совпадение фактов: печи, построенные в Челябинской области, также были расположены у подножья гор. Внутри печи имеется пирамида, треугольная в основании. На внутренней стенке печи видно, как накалялся кирпич под действием высокой температуры. Таким образом, пик температуры приходился примерно в средней части.

Рассмотрим устройство римских печей в разрезе.

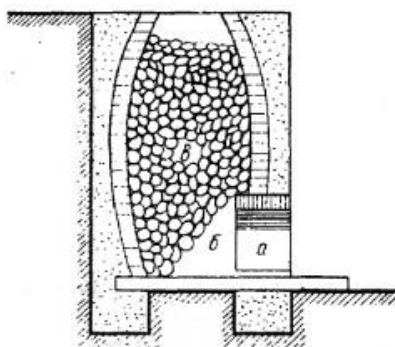


Рис. 3. Древнеримская печь для обжига известняка в разрезе

На рисунке можно увидеть: глазок для топки, отверстие для подачи твердого топлива известняка и расположение горной породы в центре печи. По

данным Катона (234-149 г. г. до н. э.) печь имела форму усеченной пирамиды с шириной внизу 2,96 м, вверху 0,79м, и высотой 5,92 м. Устраивалась она на крутом склоне холма. [2]

В 60-х годах XX в. при прокладке автомобильной дороги в Германии были обнаружены шесть римских печей для обжига известняка. Все они имели примерно одинаковые размеры, а по форме напоминали печи описанные Катонем.[2] Аналогичные печи обнаружены в деревне Вурда Ленинградской области. К сожалению, до сегодняшнего дня они не сохранились.



Рис.4 Печи в деревне Вурда

А теперь рассмотрим печи для обжига известняка в поселке Межевом Челябинской области. Построены они были в 1930-е годы. Год 1961, указанный на кирпичной кладке одной из печей, возможно, показывает год реконструкции. [4] На площадке позади труб, находился карьер по добыче горной породы, которую загружали сверху, а готовую продукцию вынимали через окошко внизу.



Рис.5 1961 год, указанный на кирпичной кладке одной из печей

По некоторым сведениям, печи проработали до 1994 года. Высота печей и диаметр совпадают размерам данным Катонем. Следовательно, печи в Челябинской области построены по принципу создания римских известковых печей для обжига, похожие на описание Катона.

В заключении хотелось бы отметить, что развитие технологии по обжигу известняка привело к превращениям извести: одно из превращений — это появление «жидкого теста». Это почти готовый клей. Такое открытие дало возможность развивать дальнейшие превращения извести в твердый камень, бетон. Римляне не были изобретателями бетона, также как не они первые обнаружили вяжущие свойства извести. Однако массовое применение данной технологии получило именно в Риме. [1]

Появились дороги, бетонные конструкции. А дороги — это торговые пути, пути сообщения, которые способствовали развитию цивилизации и культуры Древнего Рима. Отсюда и появилась всем известная поговорка «Все дороги ведут в Рим». Вот и наша «дорога» по исследованию печей для обжига извести в Челябинской области привели в Рим.

К сожалению, принцип функционирования древнерусских известково-обжигательных путей остается не вполне изученным. [5]

Величественные печи в Челябинской области внесены в список особо охраняемых объектов культурного наследия регионального значения, значит не будут снесены, и надеемся, изучены до конца.

Человек, не знающий и не изучающий историческое прошлое, не знает ничего, так гласит старинная мудрость. Формирование уважительного отношения к историческому прошлому своей Родины должно начинаться с малых лет. Изучение истории родного края надо признать средством патриотического воспитания детей. Знать историю, значит быть добрым хозяином и защитником своего государства.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Брюсов В., Из чего строили в Древнем Риме камни: книга / Стройиздат. Москва, 1991-гл.4
2. Кочетов В.А. Римский бетон: книга/Стройиздат. Москва, 1991-гл.2
3. Всеобщая история архитектуры: том. II книга 2. / Москва. Издательство академии архитектуры СССР, 1948
4. Крупский А.К. Известь: Энциклопедический словарь. Брюкгаузи Ефрон /СПБ., 1894
5. <https://gufo.me/dict/brockhaus/%D0%98%D0%B7%D0%B2%D0%B5%D1%81%D1%82%D1%8C>
6. История создания печей для обжига извести во времена неолита. Сайт редких книг. https://r-books.net/pc/pc_1_03.html
7. Лунная река /Челябинский обзор.Режим доступа:obzor174.ru. «Загадочные печи». <https://www.uralweb.ru/urals/ural/8098-ges-porogi-ayskie-pritesy-gigantskie-glinyanye-pechi.html>
8. Интернет источники: <https://msd.com.ua/rimskij-beton/iz-chego-stroili-v-drevnem-rime/>

ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ И ОБЩЕСТВО

Шульгин И.Д., руководитель - Дружков А.А.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

С древности, проблема выживания толкала человека, лишённого острых когтей и зубов, искать способы защиты от сил природы и хищников у своего разума. Устранив угрозу гибели от зубов хищников, голода и холода, с помощью орудий труда и охоты, человек высвободил силу своего разума на различные виды искусств и развитие наук. К этому моменту уже стала видна тенденция замены естественного искусственным.

Актуальность темы заключается в том, что орудия труда в несколько раз усилили человека в физических операциях. Лопата, используя принцип рычага, лук используя силу древесной упругости, расширили возможности человека. Даже появились обновленные формы живой природы, домашние животные и сельскохозяйственные культуры, что тоже является фактом замены, естественного на искусственное. Дальше больше, во всех сферах своей деятельности, человек заменил свою физическую немощь, на мощь разума.

Главным оружием человека стал интеллект. По определению швейцарского психолога Жана Пиаже, Интеллект – высшая форма духовного приспособления к среде путем мгновенной организации стабильных пространственно-временных логических структур.

Человечество уже в средних веках задавалось первыми вопросами о возможности проникновения в структуру мышления. Кроме поиска, пресловутого «Философского камня», шли поиски и «Философского языка», с помощью которого, как считалось, можно узнать абсолютную, чистую истину. От невнятных бормотаний всевозможных заклинаний, в процессе развития технологий, мы пришли к языку программирования.

Человек, в полётах своей фантазии, создавал искусственных существ, способных выполнять приказы, как то: Голем – созданный из глины, детище пражского раввина Иегуды Бен Бецалеля, или Гомункула – описанного в пьесе Гёте «Фауст». Кстати, известный алхимик и врач средневековья Парацельс, даже описал технологию выращивания гомункулов в колбе. Научные опыты вымышленного английской писательницей Мери Шелли ученого Виктора Франкенштейна привели к созданию живого, точнее ожившего существа.

Целью исследования является выявление области человеческой деятельности, в которых может применяться искусственный интеллект.

Цели породили задачи исследования:

- 1) Рассмотреть историю возникновения искусственного интеллекта;
- 2) Выявить основные цели создания искусственного интеллекта;
- 3) Ознакомиться с видами применения искусственного интеллекта;
- 4) Изучить перспективные направления применения искусственного интеллекта;
- 5) Рассмотреть, каким будет будущее с применением искусственного интеллекта.

Все цели и задачи нашли свое отражение в гипотезе исследования: «Искусственный интеллект ставит ли под угрозу существенное применение человеческого труда, разума в обществе?».

Фантазия человека создавала искусственных существ, способных выполнять приказы. Можно выделить два основных типа представителей искусственного интеллекта:

- 1) «Слабый» - это Голем, лишённый собственной воли, эмоций и внутренних терзаний, глиняный механизм. Он подчинён только воле хозяина;
- 2) «Сильный» - это Гомункул, с трагичным эмоциональным бунтом его интеллекта и непонимания его собственной сущности, «кто я».

Писатель Айзек Азимов и Джон Кэмпбелл, первые сформулировали три основных закона робототехники, которые должны соблюдать предприятия производители роботов и искусственного интеллекта.

Эти законы годны только для «Слабых» мыслительных программ. Искусственный интеллект становится распространенным во всей строительной отрасли на протяжении всего жизненного цикла проекта, включая создание и проектирование, торги, финансирование, управление транспортировкой, а также операции и управление активами.

Нами были выявлены наиболее распространенные способы использования искусственного интеллекта в строительстве.

- 1) Генеративное проектирование (генеративный дизайн) улучшает способ создания 3D-моделей;
- 2) Искусственный интеллект помогает руководителям строительства отслеживать прогресс на стройплощадке;
- 3) Интернет вещей обеспечивает надежное управление автопарком;
- 4) Искусственный интеллект создает безопасные условия на рабочих местах, выявляет риски до того, как произойдут аварии;
- 5) Сокращает нехватку рабочей силы в строительстве.

Искусственный интеллект – одна из новейших наук, появившихся во второй половине 20-ого века на базе вычислительной техники, математической логики, программирования, психологии, лингвистики, нейрофизиологии и других отраслей знания. Задача учёных состояла в том, чтобы построить компьютер, действующий таким образом, что по результатам его работы невозможно было бы отличить его деятельность от деятельности человеческого разума. Сейчас искусственный интеллект рассматривают как прикладную область исследований, связанных с имитацией отдельных функций интеллекта человека. Распознавание образов, машинный перевод, интеллектуальные агенты, робототехника – это лишь некоторые из направлений, по которым развиваются системы искусственного интеллекта.

Терпеливо продвигаясь вперед в своем нелегком труде, исследователи, работающие в области искусственного интеллекта, обнаружили, что вступили в схватку с весьма запутанными проблемами, далеко выходящими за пределы традиционной информатики. Оказалось, что, прежде всего, необходимо понять механизмы процесса обучения, природу языка и чувственного восприятия. Выяснилось, что для создания машин, имитирующих работу человеческого

мозга, требуется разобраться в том, как действуют миллиарды его взаимосвязанных нейронов. И тогда многие исследователи пришли к выводу, что, пожалуй, самая трудная проблема, стоящая перед современной наукой – познание процессов функционирования человеческого разума, а не просто имитация его работы, что непосредственно затрагивало фундаментальные теоретические проблемы психологической науки. В самом деле, ученым трудно даже прийти к единой точке зрения относительно самого предмета их исследований – интеллекта.

Идея создания мыслящих машин «человеческого типа», которые, казалось бы, думают, двигаются, слышат, говорят, и вообще ведут себя как живые люди, уходит корнями в глубокое прошлое. Еще древние египтяне и римляне испытывали благоговейный ужас перед культовыми статуями, которые жестикулировали и изрекали пророчества (разумеется, не без помощи жрецов). Средневековые летописи полны рассказов об автоматах, способных ходить и двигаться почти также как их хозяева – люди. В средние века и даже позднее ходили слухи о том, что у кого-то из мудрецов есть гомункулы (маленькие искусственные человечки) – настоящие живые, способные чувствовать существа.

Ярким примером использования искусственного интеллекта служат голосовые помощники как Алиса. Они распознают человеческую речь и позволяют осуществлять поиск информации в интернете с помощью голосового ввода, управлять функциями смартфона, планировать события и напоминать о них.

Ещё одна функция искусственного интеллекта – адаптация цифрового пространства под конкретного пользователя, возможность сделать его проще и удобнее.

Для молодёжи, которая уже социализируется преимущественно в цифровом пространстве, искусственный интеллект может подбирать полезные подкасты и книги по желанию.

Нами было проведено анкетирование студентов. Всего принимало участие 130 человек. Им было предложено ответить на ряд вопросов.

Исходя из результатов анкетирования можно сказать, что на вопрос «В каких сферах искусственный интеллект сейчас применяется?» 21 студент (16%) ответил, что в распознавании печатных и рукописных текстов, 32 человека (25%) отдают предпочтение 3-D проектированию.

Самым популярным ответом было автопилотирование – так ответили 56 человек (43%).

Для 7 человек (5%) искусственный интеллект выражается в распознавании и синтезе речи, интернет-поиском пользуются 9 человек (7%), а вот 5 студентов (4%) ответили, что искусственный интеллект проявляется в рекомендательных системах (рис. 1).



Рисунок 1 Искусственный интеллект в сферах деятельности

79 человек (61%) считает, что деградация людей не начнется, если мы научим компьютер думать за нас. 38 человек (29%) считает, что появление технологий, способных решить за нас часть задач, приведет к тому, что люди станут интеллектуально деградировать и 13 человек (10%) затруднились ответить на этот вопрос (рис. 2).

Не начнется ли деградация людей, если мы научим компьютер думать за нас?

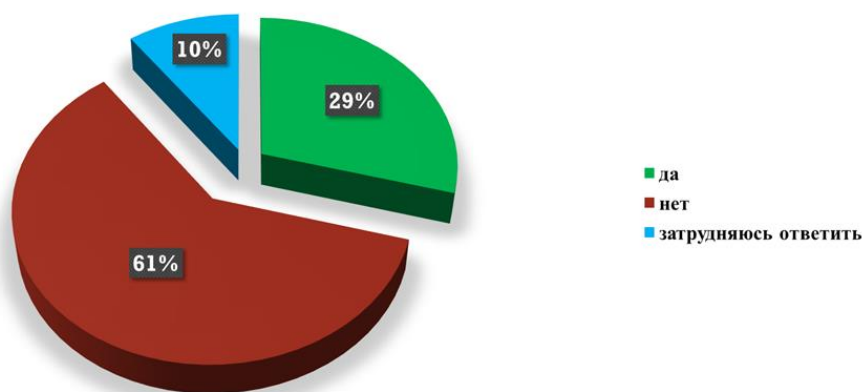


Рисунок 2 Результаты опроса

А вот вопрос о том какие социальные последствия массового внедрения технологий искусственного интеллекта вызвал у опрошенных практически единый ответ. 93 человека считает (72%), что это приведет к серьезным изменениям в стиле и уровне жизни людей. 12 человек (9%) считает, что человечество перейдет от массового производства одинаковых товаров и услуг к персонализированным сервисам, а 7 человек (5%) ответили, что многие отрасли народного хозяйства будут полностью или частично автоматизированы. 10 человек (8%) выразили беспокойство о том, что уйдут в прошлое профессии оператора колл-центра, водителя, синхронного переводчика, пилота самолета. И 8 человек (6%) считает, что у большинства людей появятся виртуальные или роботизированные персональные помощники, которые будут помогать в

домашнем хозяйстве, следить за состоянием здоровья, планировать досуг (рис. 3).



Рисунок 3 Социальные последствия массового внедрения технологий искусственного интеллекта

Стратегическая цель развитого общества – это создание универсальной обучаемой системы, способной постоянно учиться решать все новые и новые разнообразные типы задач, но не забывающей, как решать старые задачи.

Человечество многократно проходило через эпохи технологических трансформаций. На смену отмирающим профессиям придут другие, в которых люди смогут лучше себя реализовать, например, киберспорт, стриминг, видеоблоггерство.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Isakov, Yu.A. Artificial intelligence / Yu.A. Isakov // ModernScience. - 2021 - № 6-1. - С. 25-27. – <https://elibrary.ru/item.asp?id=35277490>
2. Votentsev, A. S. Artificialintelligence / A. S. Votentsev // Languagesinprofessionalcommunication : Сборник материалов международной научно-практической конференции преподавателей, аспирантов и студентов, Екатеринбург, 28 мая 2020 года / ответственный редактор Л. И. Корнеева. – Екатеринбург: ООО «Издательский Дом «Ажур», 2020. – Р. 500-507.
3. Адлер, Ю. П. Алгоритмически неразрешимые Использование задачи и искусственный интеллект / Ю. П. Адлер алгоритмически // Экономика и управление: проблемы, решения. – написать 2018 - № 4 – С. 17-24 <https://elibrary.ru/item.asp?id=35289833>
4. Алешева, Л. Н. Интеллектуальные обучающие В системы [Текст] / Л. Н. Алешева // Вестник интеллектуальных университета. - 2018 - N 1 - С. 149-155
5. Искусственный интеллект для науки и наука для искусственного интеллекта / К. В. Анохин, К. С. Новоселов, С. К. Смирнов [и др.] // Вопросы философии. – 2022. – № 3. – С. 93-105. – DOI 10.21146/0042-8744-2022-3-93-105.

МОШЕННИЧЕСТВО КАК ФАКТОР РИСКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СТУДЕНТОВ УРАЛЬСКОГО РЕГИОНАЛЬНОГО КОЛЛЕДЖА В СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Шумакова П.С., руководитель – Золотова Е.П.

ПОУ «Уральский региональный колледж»

В современном мире существует достаточно большое количество мошенников, желающие днем и ночью заполучить чужие деньги и личные данные. Когда-то мошенники создавали сложные схемы для своих дел, чтобы их не рассекретили: меняли фамилии, подделывали документы, создавали себе новую биографию. Сегодня злоумышленники вовлекают в свои схемы простых людей.

В структуре имущественных преступлений мошенничество разрастается, и в последние годы отчетливо проявляется отнюдь не статичный характер этого действия, возрастает уровень его латентности, появляются новые сферы общественной жизни, в которых совершаются ранее невиданные формы мошенничества.

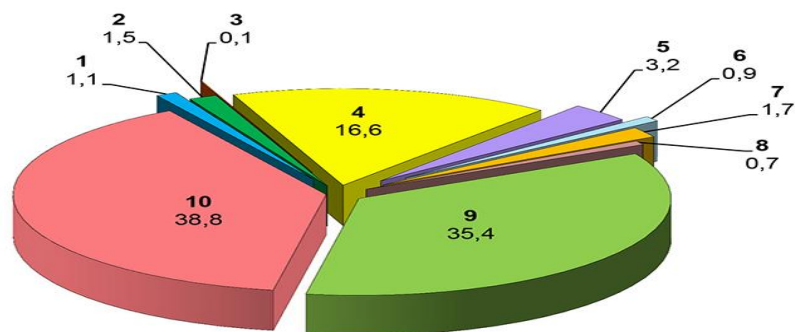
Актуальность темы исследования обуславливается тем обстоятельством, что мошенничество является одним из самых распространенных преступлений в современном мире. Мошенники действуют во всех сферах деятельности человека. Механизмы мошенничества бывают самыми разнообразными и со временем становятся все более сложными.

С мошенничеством связана профессиональная преступность, а также многие проявления организованной преступности, что следует из анализа использования фальшивых банковских и финансовых документов, деятельности специально созданных для совершения мошеннических операций различных фондов, предприятий и компаний. Это объясняется прибылью указанного криминального промысла. Одна стремительно и умело проведенная операция приносит доход, который покрывает не только все затраты на ее подготовку, но и является неизмеримо большим по сравнению с доходами полученными, например, от кражи.

СОСТОЯНИЕ ПРЕСТУПНОСТИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СТРУКТУРА ПРЕСТУПНОСТИ (в %)

январь - август



- 1 - взяточничество
 2 - убийство, умышленное причинение тяжкого вреда здоровью, изнасилование
 3 - хулиганство
 4 - мошенничество

Рисунок 1- Состояние преступности в Российской Федерации (в %) январь-август 2022г

Обратим внимание на статистику МВД РФ «Состояние преступности в Российской Федерации за январь-август 2022 года», такой вид преступления как мошенничество занимает 4 место в списке лидирующих видов преступлений.

Исходя из статистики о состоянии преступности в Российской Федерации, мы можем сделать вывод о том, что в 2022 году одним из наиболее популярных видов преступности является мошенничество, оно занимает 16,6%. Данный факт можно охарактеризовать тем, что современное общество характеризуется развитием информационных технологий и глобализацией информационных процессов. Одним из самых ярких примеров такого процесса является возникновение сети Интернет, стремительное и неуклонное расширение ее использования во всех сферах жизни общества.

Предмет исследования - изучение способов воздействия мошенничества на граждан с целью вымогания денежных средств в сети интернет.

Объект исследования - кибермошенничество.

Методы исследования: метод синтеза и анализа, сравнительно статистический анализ.

Цель научно-исследовательской работы - современный анализ трансформации основных видов мошенничества и разработка рекомендаций безопасного пользования ресурсами сети Интернет для студентов Уральского Регионального колледжа.

Задачи:

- проанализировать статистику роста случаев мошенничества в интернете за последние годы;
- рассмотреть феномен интернет-мошенничества, его виды;

- провести анкетирование по безопасному использованию сети Интернет среди студентов;
- изучить наиболее действенные способы предотвращения интернет-мошенничества;
- создать общие рекомендации по защите от мошенничества в сети Интернет для студентов Уральского регионального колледжа.

Интернет-мошенничество – мошенничество в самом широком смысле, это обман или злоупотребление доверием с целью завладения чужим имуществом либо правом на чужое имущество в интернете.

Самыми распространёнными видами мошенничества являются:

- фишинг;
- вишинг;
- интернет-попрошайничество;
- фарминг;
- интернет-магазины;
- онлайн-знакомства;
- удаленная работа;
- мошенничество с банковскими картами.

Вопросы обеспечения информационной безопасности студентов Уральского Регионального колледжа являются одной из проблем научного исследования. В данной работе было проведено исследование уровня информационной безопасности, исследование было в форме двух социологических опросов.

В социологическом опросе №1 учувствовали 216 человек. Результаты социологического опроса №1, следующие:

Анализируя возрастную категорию лиц, а опрошенными являются студенты 14-18 лет, которые знают, о том, что такое мошенничество и какие виды мошенничества бывают. 90% обучающихся Уральского регионального колледжа считают, что мошенничество является наиболее распространённым видом преступления. Студенты считают, что жертвами мошенничества является взрослое население. Обман и злоупотребление доверием - это наиболее распространённая форма мошенничества. Злоупотребление доверием тесно примыкает к обману. Обман, может выразиться в ложном утверждении о том, что заведомо не соответствует действительности, либо в умышленном умолчании о фактах, сообщение которых было обязательно. Для того, чтобы с успехом обманывать других, мошенник прежде всего должен обмануть самого себя, сам должен поверить в собственный обман, полностью довериться собственной лжи. Участники социологического опроса №1 ответили, что мошенник должен обладать психологией. Познавание психологии мошенника объясняет его поведение и позволяет более точно установить мотивы преступника. Психологические особенности мошенника заключаются в расчетливости, способности владеть собой, умение понять психологию другого человека и вызвать к себе доверие, демонстрацию сочувствия и сопереживания.

В социологическом опросе №2 учувствовали 209 человек. Результаты социологического опроса №2, следующие: Большинство студентов Уральского регионального колледжа знают правила для того, чтобы снизить риск быть обманутым в сети Интернет. Не смотря на знание правил, 102 участника из 209 опрошенных попадались на мошенничество, различными способами: интернет-магазины, интернет-попрошайничество, мошенничество с банковскими картами, фишинг, а также вложение в инвестиции, покупка авто билетов, подписка на сайт, оплата товара без его фактического получения.

Исследуя уровень информационной безопасности студентов, сделан вывод о том, что наиболее эффективным способом защиты студентов от мошенничества является информационный буклет. Данный продукт будет располагаться на стендах в аудиториях, как средство наглядности, это поспособствует эффективному обучению, тем самым обучающие усвоят намного осмысленней и более заинтересованно, что в настоящее время одним из популярных преступлений является мошенничество. Разработанный информационный буклет может быть использован студентами в целях предотвращения мошенничества.

Современное общество характеризуется развитием информационных технологий и глобализацией информационных процессов. Для проведения различных махинаций мошенники стремятся максимально использовать уникальные возможности Интернета, такие как мгновенная рассылка электронных сообщений большому количеству адресатов или размещение информации на веб-сайте, так, что она становится доступна всему миру.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Александрова, И.А. Новое уголовное законодательство о мошенничестве / Юридическая наука и практика: Вестник Нижегородской академии МВД России, 2021. № 21. – 35-69 с.
2. Алпатов, А.С. Мошенничество и причинение имущественного ущерба путем обмана или злоупотребления доверием / А.С. Алпатов. - Трибуна молодого ученого. - 2016. - № 2. - 16-37 с.
3. Антонов, А.М. Безопасность применения банкоматов и предупреждение мошенничества с банковскими картами / А.М. Антонов - Вестник Волжского университета им. В.Н. Татищева. - 2019. - № 6. - 32-41 с.
4. Антошина, С.М. Мошенничество в современных телекоммуникациях / С.М. Антошина // История и право. - 2016. - № 3. - 12-27 с.

АРКАИМ – ДРЕВНЯЯ ОБСЕРВАТОРИЯ?

Щипкова Е.А., руководитель Третьякова Т.В.

ГБПОУ «Магнитогорский педагогический колледж»

Актуальность исследования связана с развитием в нашей стране внутреннего туризма, растущим интересом к истории и достопримечательностям

России. Много ли мы знаем о своём доме, Южном Урале? Многие люди уезжают отдыхать за границу, не зная о красивых и уникальных местах своего региона. Одним из таких мест является Аркаим - культурно-исторический памятник Южного Урала. Раскопки и исследования этого города ведутся до сих пор, поэтому его изучение находится на ранней стадии научного исследования. От своего проекта я ожидаю повышение интереса к Аркаиму.

Аркаим часто сравнивают со Стоунхенджем. Как выяснили ученые, Аркаим является более сложным сооружением, чем Стоунхендж. Древний город был огорожен стенами желтоватого оттенка, где каждая семья имела свою «квартиру». В центре города была площадь, за пределами города – мастерские. Вокруг города обводной ров. В самом городе была устроена система водостоков и отстойников: прототип современной канализации и водоснабжения.

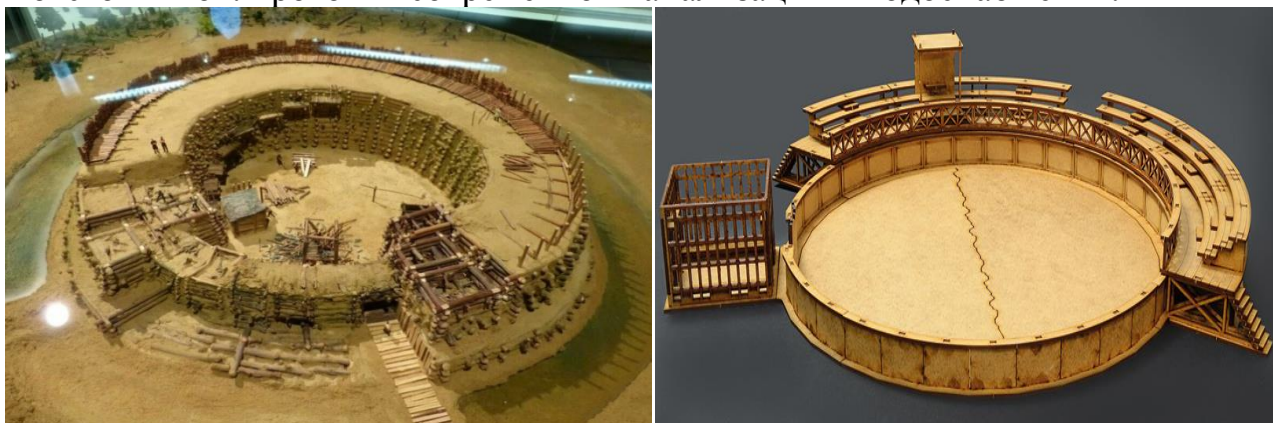


Рис.1 Макет Аркаима

Мысль о том, что Аркаим, подобно Стоунхенджу, мог использоваться в качестве обсерватории, тоже пришла не сразу. Эксперты установили конкретную ориентировку комплекса по сторонам света. Кроме сходных наблюдений за движением Солнца, Аркаим позволял проводить наблюдения за ходом лунного движения. Он был обсерваторией, позволявшей наблюдать за Солнечным и Лунным календарём одновременно.

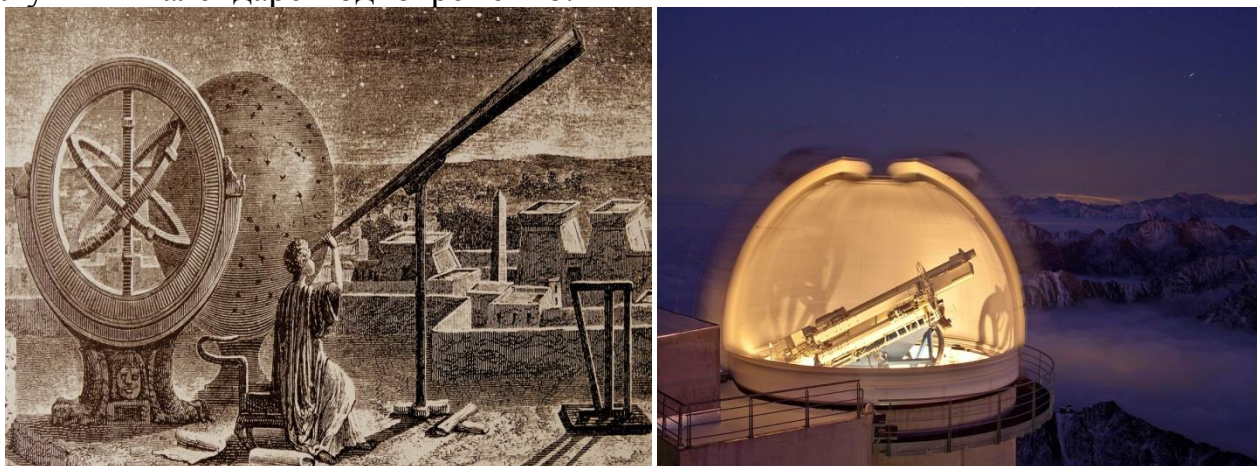


Рис.2. Обсерватория

Кто же создал Аркаим? Что же за народ построил этот город?

Исследования показали, что общество, которое создавало Аркаим, относится к протоевропеоидной расе. Это арии – древний народ, объединявший предков большинства европейцев, иранцев и доли индийцев.



Рис.3. Древние арии

Возраст Аркаима - почти 40 веков. Он на 1000 лет старше древнегреческой Трои и на несколько сотен лет английского Стоунхенджа. Аркаим являлся не только городом, но еще и храмом, и астрономической обсерваторией.

Аркаим — пригоризонтная обсерватория. Потому что при измерениях и наблюдениях использовались моменты восхода и захода светил (Солнца и Луны) за горизонт. Причем засекался момент «отрыва» (или касания) нижнего края диска, что позволяет наиболее точно засечь место этого события.

С чем же можно сравнить Аркаим?

Древнейший церковный комплекс Стоунхендж в Англии был открыт в XVIII столетии. Построили его в третьем тысячелетии до н.э. Сенсацией стало предположение одного из английских учёных, что Стоунхендж мог использоваться для проведения астрономических наблюдений. С одной стороны, это были простейшие наблюдения за Солнцем, с другой – человек, стоящий в центре храма, мог наблюдать главные календарные события. Это – дни осеннего и весеннего равноденствия, а также дни летнего и зимнего солнцестояния. Стоунхендж расположен в районе, где сделано много доисторических находок. У ученых нет уверенности в том, что Стоунхендж служил астрономической лабораторией. Гораздо вероятнее использование его как религиозного центра, так как в середине стоит алтарь из зеленого камня. Стоунхендж по-прежнему остается тайной для археологов.

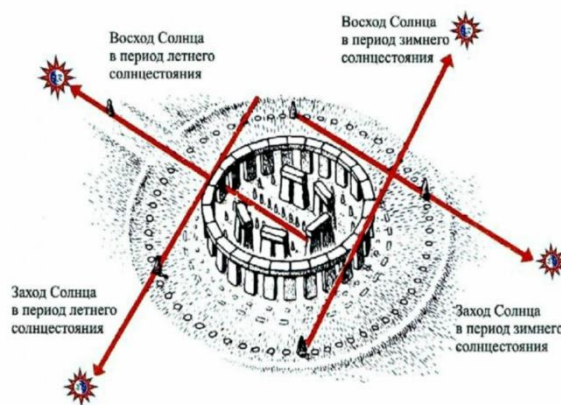
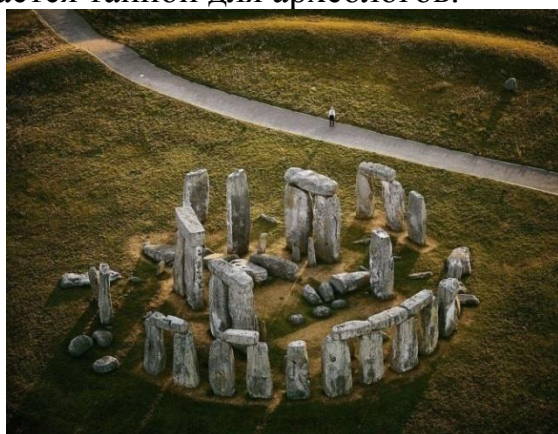


Рис.4. Макет Стоунхеджа

Почему Аркаим и Стоунхедж похожи?

Сопоставляя Аркаим и Стоунхедж, учёные приходят к заключению, что они оба - пригоризонтные обсерватории, копирующие друг друга с удивительной точностью. Радиус кольца лунок Стоунхеджа до сантиметра равен радиусу внутреннего кольца Аркаима. Кроме того, Аркаим и Стоунхедж находятся на одной географической широте и причем оба – в середине чашеобразной долины с рельефным горизонтом. Все это указывает на то, что они относились к единой высокоразвитой научной культуре, поскольку структура и пропорции Аркаима и Стоунхеджа хранят в себе точное соотношение солнечной и лунных орбит. Данные сведения о сходствах действительно поражают и раскрывают новые возможности для исследования. Вполне вероятно, скоро станет возможным изучение Стоунхеджа с помощью Аркаима и наоборот. Такого рода сочетание познаний может привести к поразительным итогам.

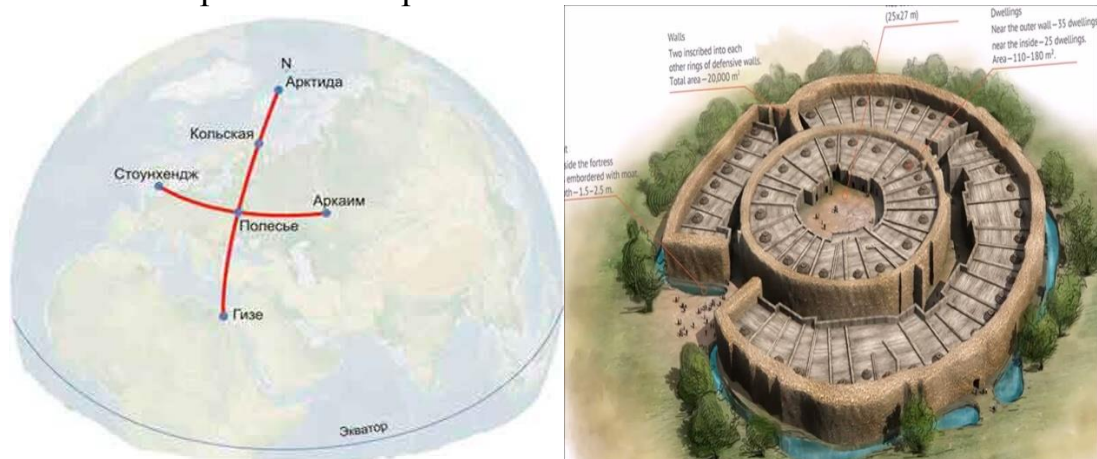


Рис.5. Географическое расположение Аркаима и Стоунхеджа

Каждый из данных археологических объектов имеет свои достоинства и недостатки, собственные тайны и загадки. Оба они представляют важную роль в жизни людей, дают возможность почувствовать атмосферу древнего, неизведанного, в какой-то степени не поддающегося изучению. На данный момент важно заботиться о подобных археологических объектах, которые чудом пережили всю современную цивилизацию. Важно отдавать дань культуре предков, посещая древнейшие места. Аркаим и Стоунхедж являются именно такими местами.



Рис. 6. Современное состояние памятников истории и культуры

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аркаим. Город-храм-обсерватория /Методический центр «Дерево рода» // Режим доступа: <http://drevoroda.ru/interesting/articles/686/925.html>
2. Костанжа Д. Аркаим – древнейшая обсерватория на Земле // Режим доступа: <https://edem-v-gosti.ru/blog/arkaim-drevneyshaya-observatoriya-na-zemle/>
3. Махмутова Л.Ш. Стоунхедж и Аркаим: Материалы VIII Международного конкурса научно-исследовательских и творческих работ учащихся «Старт в науке» // Режим доступа: <https://school-science.ru/8/5/42611>
4. Стоунхедж – загадочный круг камней в графстве Уилтшир // Режим доступа: <https://architectureguru.ru/stonehenge/>
5. Стоунхедж// Режим доступа: <https://wikiway.com/velikobritaniya/stounkhendzh/>
6. Тайны Аркаима, места силы цивилизации Ариев // Режим доступа: <https://cameralabs.org/9846-tajny-arkaima-mesta-sily-tsivilizatsii-ariev>
7. Что такое обсерватория и для чего она нужна? // Режим доступа: <https://www.vseznaika.org/tehnika/chto-takoe-observatoriya-i-dlya-chego-ona-nuzhna/>

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОБЩЕСТВЕННЫЙ И НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС

Южаков В.Д., руководитель – Филатова М.А.

ГБПОУ «Челябинский энергетический колледж им. С.М. Кирова»

Современный мир достаточно трудно представить без информационных технологий. Они пронизывают все сферы деятельности человечества. Производство, торговля, сфера услуг более не могут обойтись без использования информационных технологий. Такие тенденции касаются частного и государственного сектора, а также каждого отдельного человека. Иными

словами, значение информационных технологий для общественного и научно-технического прогресса очень велико.

Вопросы информационных технологий впервые были подняты в конце 60-х гг. XX века. И сегодня в литературе условно выделяют пять основных этапов становления информационных технологий в нашей стране (рисунок 1).

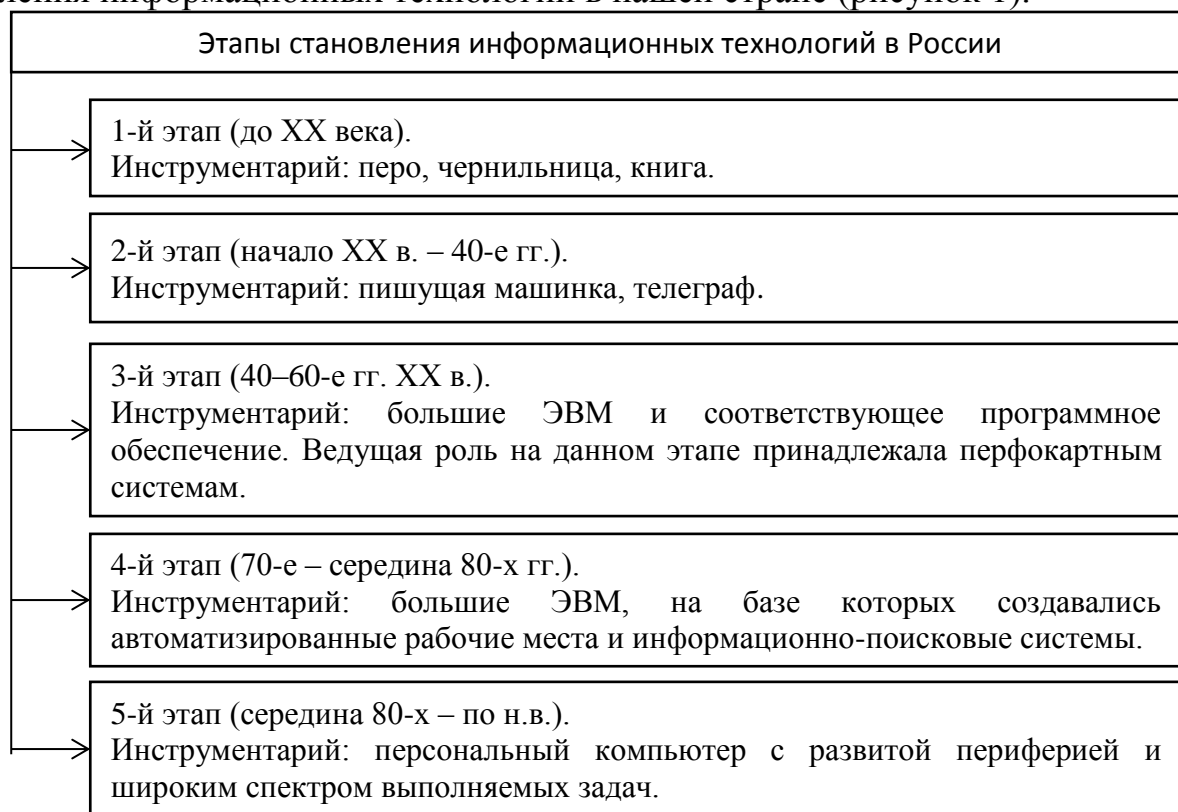


Рисунок 1 – Этапы становления информационных технологий в России

Для первых двух этапов становления информационных технологий характерна почтовая доставка информации, а для последующих – посредством технических устройств. 5-й этап продолжается в настоящем и имеет развитую инфраструктуру, включающую поиск, обработку и доставку информации.

Несмотря на столь длительную историю становления информационных технологий, по сей день нет точного и единого подхода к пониманию их терминологии. Рассмотрим существующие точки зрения подробнее.

Законодатель в Федеральном законе «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27 июля 2006 года № 149-ФЗ (ред. от 29.12.2022) термин информационных технологий определяет как «процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, предоставления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов»[4].

О.Ю. Нетесова под информационными технологиями понимает «процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи информации для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса, явления»[3, с. 29].

Е.В. Майорова характеризует информационные технологии как «совокупность процессов, методов поиска, сбора, хранения, обработки, предоставления, распространения информации и способов осуществления таких

процессов и методов с помощью компьютерных и других технических средств» [1, с. 42].

Несмотря на различия в словесных трактовках, суть данных определений почти одинакова и законодатель, и все ученые согласны с тем, что это комплекс методов и подходов для сбора, обработки, распространения, хранения и передачи информации с использованием компьютерных и иных схожих с ними средств. При этом все исследователи едины в том, что информационные технологии нельзя рассматривать как нечто принадлежащее исключительно миру техники, они настолько внедрились в жизнь людей, вплелись в саму ткань ее повседневности, что вычленив их из общего мировоззренческого и культурологического контекста уже не представляется возможным.

Такой вывод дает основание полагать, что информационные технологии тесно связаны с общественным и научно-техническим прогрессом. К примеру, с каждым десятилетием технологии становятся все менее энергозатратными. С годами при их разработке все больший акцент ставится на экологичности комплектующих, возможности их создания из наиболее энергоэффективных или синтетических материалов и т.д.

Эволюция информационных технологий показывает, что они способствуют повышению энергоэффективности в экономике. В том же ЖКХ, к примеру, датчики отслеживают объемы энергопотребления, программные средства обеспечивают оперативный обмен данным, а «умные» системы регулируют интенсивность света или температуру, сохраняя при этом необходимый уровень комфорта. При помощи искусственного интеллекта, роботов, интернета вещей, блокчейна и иных инноваций отслеживается состояние агрегатов на производствах, рудниках, заводах и фабриках. Информационные технологии управляют мегаполисами, транспортными магистралями, электростанциями и т.д., позволяя фиксировать перепады, объем, состав и частоту выбросов, уровень загрязнения, вероятность, время и степень его воздействия на человека и пр.

Перечисление таких примеров развития информационных технологий может быть бесконечным. И однозначно это положительно сказывается на научно-техническом процессе и, как следствие, на экономической политике любого государства. А экономическое развитие в свою очередь провоцирует рост социального благополучия населения.

Таким образом, на развитие научно-технического прогресса информационные технологии оказывают, безусловно, только положительное влияние.

Но есть и отрицательные стороны их воздействия. Так, на сегодняшний момент сложно представить человека, не имеющего мобильного телефона или еще какого-нибудь гаджета [6]. Теперь даже у маленьких детей есть такие вещи. Информационные технологии так глубоко проникли в повседневную жизнь, что порой люди отказываются от внешнего мира, легко заменяя его на технические устройства.

Несомненно, интернет изменил жизнь и отношения современных людей между собой. Современные люди теперь больше времени проводят перед

компьютером, просматривая различную информацию (которую они раньше получали из телевизора, радио или газет), играя в интернет-игры, общаясь в социальных сетях с друзьями и знакомыми, приобретая товары в интернет-магазинах. А происходит все это за счет сокращения общения с живыми людьми. Хотя 15–20 лет назад было естественным смотреть всей семьей телевизор или слушать радио, ходить по магазинам, гулять в парке, играть в настольные игры (шахматы, шашки и др.).

Получается, влияние информационных технологий на общественный прогресс, а в частности на межличностную коммуникацию, демонстрирует как положительные, так и отрицательные моменты. Никто не станет спорить, что с внедрением информационных технологий жизнь людей стала более комфортной, ведь благодаря телефону каждый может связаться с кем необходимо и в любое время. Но основной проблемой является то, что люди порой не знают границ, человеку сложно остановиться, когда он чем-то поглощен, когда он делает то, что ему нравится, в комфортной для него среде. А информационные технологии нередко подталкивают людей к деградации, к сокращению их умственной деятельности. Все это заменяет часы, проведенные у телевизора, за чтением книг, общением с друзьями, прогулками в парках, занятиями спортом или походами по магазинам. Современные люди ведут преимущественно сидячий образ жизни.

Согласно исследованию Rescue Time[7], одного из нескольких приложений, созданных для мониторинга использования телефона, люди обычно проводят в своих телефонах в среднем три часа и 15 минут каждый день, при этом 20% самых активных пользователей смартфонов тратят более четырех с половиной часов.

Встречается немало исследований, авторы которых полагают, что активное использование интернета облегчает межличностное общение и ослабляет ощущение одиночества[5, с. 226]. Однако, во многих работах отмечается такое явление, как интернет-зависимость, когда люди не могут контролировать время, которое они проводят в интернете. Некоторые играют в онлайн-игры, другие сидят в социальных сетях, а кто-то просматривает сайты, не зная, чем еще заняться[2, с. 26].

Рассматривая такое поведение общества с исторической стороны, можно предположить, что дальнейшее подобное использование информационных технологий приведет к ухудшению отношений между людьми. Чем больше человек проводит времени за компьютером или гаджетами, тем меньше у него развиваются коммуникативные способности и он становится менее приспособленным к реальному общению. Не хотелось бы, чтобы в ближайшем будущем тема негативного влияния информационных технологий на отношения между людьми стала одной из самых актуальных и изучаемых в ученом сообществе. Нужно искать пути решения данной проблемы, поскольку технологии постоянно развиваются и совершенствуются, а интернет предлагает своим пользователям все большее количество функций, завлекая их в виртуальный мир. Сегодня важно придумать, как вернуть людей в мир реальный и как сократить количество людей, зависимых от интернета.

Таким образом, история развития информационных технологий имеет достаточно длительный период. И на каждом этапе своего существования они были нацелены на развитие и становились востребованными в сфере производства, торговли, выполнения определенных работ или оказания услуг. Благодаря эволюции информационных технологий стал возможен столь стремительный научно-технический прогресс в последнее столетие. Но у их развития есть и проблемная сторона (снижение коммуникационных общественных связей), которую обществу еще только предстоит решить.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Информационные технологии в менеджменте: учебник и практикум для вузов / под редакцией Е.В. Майоровой. – М. :Юрайт, 2023. – 368 с.
2. Куликова М.Х. Информационные технологии, их влияние на общество и их будущее / М.Х. Куликова, С.Ш. Тарамов // Тенденции развития естественных наук в современном информационном пространстве и их применение в агробιοтехнологиях: Материалы II Научно-практической конференции, Грозный, 25 октября 2022 года. – Грозный: Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова, 2022. – С. 25-27.
3. Нетесова О.Ю. Информационные технологии в экономике: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.Ю. Нетесова. – М. :Юрайт, 2023. – 178 с.
4. Об информации, информационных технологиях и о защите информации: Федеральный закон от 27.07.2006 № 149-ФЗ (ред. от 29.12.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 09.01.2023). – Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_61798/c5051782233acca771e9adb35b47d3fb82c9ff1c/ (дата обращения: 12.02.2023).
5. Романюк И.Д. Влияние информационных технологий на современное общество / И.Д. Романюк // Молодежь и системная модернизация страны: Сборник научных статей 7-й Международной научной конференции студентов и молодых ученых. В 5-ти томах, Курск, 19–20 мая 2022 года / Отв. редактор М.С. Разумов. Том 2. – Курск: Юго-Западный государственный университет, 2022. – С. 226-228.
6. Eurostat. Statistic Explained // Digital economy and society statistics – households and individuals: сайт – Режим доступа: https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Digital_economy_and_society_statistics_-_households_and_individuals (дата обращения 10.02.2023).
7. The Guardian // Shock! Horror! Do you know how much time you spend on your phone?:сайт – Режим доступа: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2019/aug/21/cellphone-screen-time-average-habits> (дата обращения 10.02.2023).

СЕКЦИЯ 12. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ САХАРОВ В СОКАХ РАЗЛИЧНЫХ ЦЕННОВЫХ КАТЕГОРИЙ МЕТОДОМ РЕФРАКТОМЕТРИИ

Ассесорова И.Д., руководитель – Корнев И.В.

ГБПОУ «Саткинский горно-керамический колледж имени А. К. Савина»

АННОТАЦИЯ

В данной работе рассматривается возможность применения метода рефрактометрии с целью определения массовой доли углеводов в соках. Выявлено, что данный способ с большой точностью и минимальными временными затратами позволяет определить содержание растворенных углеводов в соках. Для опыта были выбраны яблочные соки разных торговых марок и разного ценового диапазона. Проведено их визуальное сравнение. Определена корреляция между показателем преломления жидкости и её органолептическими качествами, в частности, чем выше показатель преломления сока, тем более он сладкий, в связи с повышенным показателем содержания сахара. Отмечено, что часть изученных продуктов не соответствовала предъявляемым требованиям ТУ.

ВВЕДЕНИЕ

На сегодняшний день рынок пищевых продуктов характеризуется значительным разнообразием торговых марок различных ценовых категорий. Каждый человек без проблем может найти то, что ему больше нравится, отталкиваясь от качества, производителя, стоимости товара и иных факторов. Примером является яблочный сок, который можно купить практически во всех магазинах и торговых сетях. На данный момент качество данной продукции оценивалось Российской системой качества [1]. По данным их проверки не зафиксировано критичных нарушений состава и свойств в яблочных соках – это говорит о том, что сок изготавливали из здоровых, не зараженных болезнями и нетоксичных яблок. Однако, из 33 позиций товаров, 12 характеризовались незначительными отклонениями от технических условий (состав, оформление упаковки, дизайн). На основании этой проверки, было принято решение изучить яблочные соки разных ценовых категорий, которые рекламируются как продукция для детей с 4-х месяцев, на содержание сахара.

По данным литературных источников [1], повышенное содержание сахара в продуктах питания детей может привести к следующим проблемам: разрушение зубов, боли в поджелудочной железе, ожирение, расстройство внимания, аллергия и т.п. В связи с чем, сделан вывод, что регламентированное содержание сахара на упаковке продукции, должно строго соответствовать фактическому показателю.

МЕТОДОЛОГИЯ ЭКСПЕРИМЕНТА

Для проверки содержания сахара в яблочных соках, пригодных для детского питания, были приобретены 4 марки продукции (200 мл шт.), которые

отличались ценовым сегментом. С целью исключения предвзятости эксперимента от марки производителя, соки условно названы:

Сок №1 – «Дешевый», до 20 руб.

Сок №2 – «Приемлемый», до 30 руб.

Сок №3 – «Дорогой», до 40 руб.

Сок №4 – «Очень дорогой», до 50 руб.



Рисунок 1 – Внешний вид яблочных соков различной ценовой категории.

Изучение органолептических свойств проводилось в соответствии с требованиями ГОСТ Р 52186-2003.

Таблица 1 – Органолептическая характеристика соков

Сок	Внешний вид и консистенция	Вкус и аромат	Цвет
№1	Прозрачная жидкость	Хорошо выраженный вкус, очень сладкий.	Однородный
№2	Прозрачная жидкость	Хорошо выраженный вкус кислых яблок.	Однородный
№3	Прозрачная жидкость	Выраженный вкус сладких яблок, небольшая горечь.	Однородный
№4	Прозрачная жидкость	Хорошо выраженный вкус сладких яблок	Однородный

Все соки по органолептическим характеристикам соответствуют требованиям ГОСТ Р 52186-2003 [2]. Отмечено, что сок №1 (дешёвый ценовой сегмент) характеризовался сильно выраженным сладким вкусом.

С целью определения сахара использовался рефрактометр ИРФ-454Б2М – наиболее удобный и проверенный на практике в использовании прибор, предназначенный для определения показателей преломления неагрессивных прозрачных жидкостей и растворов. Показатель преломления определялся по справочным таблицам, приведенным в литературных источниках – «Рефрактометрические методы анализа» [3].

Таблица 2 – Показатель преломления соков и массовая доля сахарозы

Сок	Опыт	Показатель преломления	Масс. содержание сахарозы, %	Содержание, указанное на упаковке, %
№1	1	1,3525	~13	10,0
	2	1,3525	~13	
	Среднее	1,3525	~13	
№2	1	1,3495	~11	11,0
	2	1,3500	~11	
	Среднее	1,3497	~11	
№3	1	1,3495	~11	11,2
	2	1,3495	~11	
	Среднее	1,3495	~11	
№4	1	1,3495	~11	11,2
	2	1,3490	~11	
	Среднее	1,3493	~11	

Зафиксировано, что сок дешёвой ценовой категории не соответствует требованиям ГОСТ Р 52186-2003 по пищевой ценности (ПРИЛОЖЕНИЕ В) или по содержанию углеводов (превышение до 13 %), тогда как показатель должен быть равен 11,2 %. Соки других ценовых категорий, с учетом погрешности измерения, находятся в нужном диапазоне значений.

В связи с полученными данными сделаны следующие выводы:

- 1) По органолептическим качествам все яблочные соки, проверенные в данном опыте, соответствуют требованиям ГОСТ Р 52186-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные».
- 2) Большая часть продукции (3 из 4 яблочных соков), по содержанию углеводов не превышают регламентированного показателя в 11,2 %.
- 3) Яблочных сок самого дешевого сегмента значительно превышает показатель углеводов (сахара) в своём составе – почти на 20 % (13 % при норме не более 11,2 %).
- 4) На основании вышесказанных выводов рекомендуется покупать для питания детей не самые дешёвые соки, а выбирать продукцию среднего ценового сегмента.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Медицинский научно-практический портал ISSN 1560-5175 (Print) – «Сахар детям не игрушка или выбираем здоровое лечебное питание». <https://www.lvrach.ru/>.
2. ГОСТ Р 52186-2003 «Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные».
3. Иоффе, Б. В. Рефрактометрические методы анализа./ Б. В. Иоффе – Л.: химия, 1983. – 348 с.

ВЛИЯНИЕ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ СТУДЕНТА ПРОЕКТА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Буркова П.Д., Желтяков И.А., руководитель – Хромова Н.Ю.

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

Актуальность проблемы исследования: В российской системе образования особая роль уделяется сохранению здоровья подростка в условиях современного профессионального образования, особенно режим питания – основа крепкого иммунитета и достижения успехов в любой области. Ведь правильно организованное и сбалансированное питание – это питание, обеспечивающее нормальное функционирование организма. Питание обеспечивает организм энергией, питательными веществами, биологически активными веществами (витаминами и микроэлементами). Сбалансированный рацион подразумевает баланс между поступающей в организм энергией и расходуемой на обеспечение процессов жизнедеятельности. Залог хорошего здоровья – хорошее питание. Рациональное питание для студентов является неременным условием физического развития, высокой работоспособности и имеет важнейшее значение для достижения результатов в выбранной специальности. Режим питания оказывает воздействие на качество, профессиональных результатов.

Федеральный проект «Профессионалитет», который сейчас стал одним из важнейших реализуемых проектов, должен сделать единым как среднее профессиональное образование, так и реальные предприятия, для которых образовательных организациях среднего профессионального образования готовят кадры. Министерство просвещения РФ рассчитывает, что при реализации проекта студенты смогут одновременно получить качественное и современное образование по современным образовательным стандартам в соединении с умением реально использовать и применять полученные в образовательном учреждении знания. Соответственно перед образовательным учреждением, колледжем, стоит задача организации питания студентов, которое даст заряд энергии на учебу, на освоение специальности и на отдых, а также хорошее питание делает свое дело – заболевших нет! Всем здоровья и хорошего настроения!

Минпросвещения России уделяет особое внимание тому, чтобы российские студенты получали качественное, здоровое, полноценное и сбалансированное горячее питание, которое бы помогало им восполнить энергию и способствовало их физическому развитию, а также отвечало всем стандартам и требованиям безопасности. Отсюда возникла бизнес-идея организации «Кафе здоровья в ОзТК» и проведения опытно-поисковой исследовательской деятельности.

Актуальность проблемы исследования определила выбор темы исследования: «Влияние правильного питания на физическое развитие студента проекта «Профессионалитет»».

Цель исследования: изучить теоретические аспекты влияния правильного питания (ПП) на результат физического развития студентов колледжа и успехи в

освоении профессии, на этой основе провести опытно-поисковую работу в аспекте рассматриваемой проблемы.

Задачи исследования:

1) Раскрыть роль и значение питания на показатели здоровья и развития студентов, дать общую характеристику физического развития, приобретения ценных качеств для своей профессии.

2) Определить роль и значение сбалансированного питания, соблюдения режима питания студентов групп «Профессионалитета», их работоспособность.

3) Провести опытно-поисковую работу по апробации проекта «Сделай себя сам в Профессионалитете».

4) Проанализировать, обобщить и систематизировать результаты исследования, сделать итоговые выводы.

Объект исследования: крепкое здоровье и физическое развитие студентов «Профессионалитета».

Предмет исследования: процесс влияния здорового правильного питания на достижения высоких профессиональных результатов, стать конкурентно способными на рынке труда.

Гипотеза исследования: решение проблемы организации правильного питания студентов колледжа будет целенаправленным и эффективным, если реализовать проект «Сделай себя сам в Профессионалитете», внедряя бизнес – проект «Кафе здоровья в ОзТК»

Научная новизна исследования: заключается в том, что проведено исследование по проблеме влияния здорового правильного питания на здоровье молодежи колледжа, колледжа вступившего в Федеральный проект «Профессионалитет», получение профессионального образования в короткие сроки в соответствии с современными требованиями конкретного предприятия и быть по окончании образования трудоустроенным.

Практическая значимость исследования: состоит в том, что реализация Федерального проекта «Профессионалитет» требует от студентов высокой работоспособности и больших энергетических затрат, именно правильное питание (ПП) дает такую возможность, необходимость выбрать здоровый образ жизни, включить в свой рацион «ПП-меню».

Получены новые исследовательские результаты относительно реализации проекта «Сделай себя сам в Профессионалитете» в аспекте рассматриваемой проблемы.

1. Питание – основа нашего здоровья, самочувствия и работоспособности в профессии. Питание – это в основа энергозатрат и процесс восстановления. Биохимические основы питания молодежи – это поступление пищи в организм, расщепление (переваривание) пищевых веществ в желудочно-кишечном тракте, последующее всасывание и усвоение продуктов переваривания, необходимых для построения и обновления тканей и компенсации энергозатрат.

2. Наше самочувствие – отражение того, что мы едим.

- Во-первых, принимать пищу нужно часто и маленькими порциями.
- Второе важное правило – помним о калориях.

- Правило третье – соблюдаем баланс между «доходами» и «расходами», то есть той энергией, которая тратится организмом на основной обмен, работу, занятия спортом, и калорийностью питания.

- Четвертое правило – пейте воду.

- Пятое правило – выбирайте продукты с умом.

Здоровые продукты питания: злаки, обеспечат наш организм энергией; бобовые – богатый источник растительного белка; орехи являются источником полиненасыщенных жирных кислот омега-6 и омега-3, микроэлементов; кисломолочные продукты обеспечивают кальцием и улучшают работу ЖКТ; морская рыба содержит белок и незаменимые жирные кислоты омега-3; фрукты и ягоды – кладезь витаминов, оздоравливают кожу и защищают организм от заболеваний; нежирное мясо – куриная грудка, крольчатина, говядина – источник белка; из напитков рекомендуется употреблять минеральную воду, цикорий, смузи, зеленый чай и натуральные свежевыжатые соки, лучше овощные.

3. Труд и питание – это залог успеха и полученный результат от трудовой деятельности. Ведь питание – важнейший фактор, определяющий здоровье человека. Правильное полноценное питание обеспечивает нормальный рост и развитие молодого организма, способствует профилактике распространённых заболеваний, повышению работоспособности и продлению активной трудовой деятельности, создаёт условия для укрепления иммунной системы, адекватной адаптации к окружающей среде. Результат – крепкий, здоровый, работоспособный человек. Проект «Сделай себя сам в Профессионалитете» мотивирует студентов колледжа на самоопределение и самосовершенствование. Чтобы быть здоровым, крепким, выносливым и разносторонне развитым человеком, нужно постоянно и систематически заниматься различными видами физических упражнений и спортом, правильно питаться.

4. Бизнес-идея «Кафе здоровья в колледже» позволяет молодежи регулярно принимать пищу, ведь режим питания оказывает воздействие на качество, полученных результатов. Целесообразность «бизнес-идеи» заключается в организации в общем питании студентов колледжа здорового питания с учетом спортивной подготовки для профессиональной деятельности в режиме всего процесса подготовки в течение дня, что позволяет студентам находится длительное время в колледже. Для открытия кафе здорового питания нужно понимать цели, что важно. Соответственно ставится цель организации правильного здорового питания для студентов. Выделяя особо питание студентов для физического развития, которые кроме образовательного процесса, занимаются дополнительным образованием, проходят курсы профессионального повышения и участвуют в профессиональных конкурсах. Кафе дает возможность рационального питания: равновесие между поступающей с пищей энергией и энергией, расходуемой человеком во время жизнедеятельности, иначе говоря, баланс энергии; удовлетворение потребностей организма в определенном количестве и соотношении пищевых веществ; соблюдение режима питания (определенное время приема пищи и определенное количество пищи при каждом приеме). Наши клиенты – это студенты и

студентки, ведущие активный спортивный здоровый образ жизни, участники соревнований колледжа.

Несбалансированное питание значительно снижает защитные силы организма и работоспособность. Основными направлениями рационального питания молодежи являются организация адекватного питьевого режима. Адекватный водно-солевой режим в период активных физических нагрузок предупреждает потерю, за счет потоотделения и повышенного жидкостного режима, микроэлементов, в первую очередь, натрия и калия. Солевой раствор помогает поддерживать функциональное состояние сердечно-сосудистой системы, нервно-мышечную регуляцию организма подростка.

В настоящее время достижение высоких профессиональных результатов невозможно без очень больших физических и нервно-психических нагрузок, которым подвергаются студенты в процессе профессионального образования. Для компенсации энергозатрат и активации анаболических процессов и процессов восстановления работоспособности необходимо снабжение организма количеством энергии и незаменимых факторов питания.

Рекомендации по питанию студентов, обучающихся в системе проекта «Профессионалитет» основываются на исследованиях с учетом самой личности и профессии. Учитываются особенности биохимических и физиологических процессов при физических нагрузках самих спортсменов.

Хочется отметить, что неправильное питание – это слабость, физическая усталость и эмоциональное истощение, все это может привести к полному отсутствию учебной мотивации, не говоря уж об освоении профессии. Но хуже всего, что рост образовательных нагрузок способен спровоцировать проблемы со здоровьем. Переутомление снижает адаптационные возможности организма, в том числе иммунной системы. Необходимость в сбалансированном питании очевидна.

Для того, чтобы достичь успехов требуется много времени, усердный кропотливый труд, особенно над своим самообладанием. От содержания физических упражнений зависит их оздоровительное воздействие на человека, влияние на личность в целом, что в большинстве случаев положительно отражается на показателях здоровья. Здоровое питание и спорт, вместе дают продуктивную трудовую деятельность. Получайте удовольствие, кушайте правильно, занимайтесь спортом и будьте здоровы. Кафе здорового питания — перспективная бизнес-идея, особенно где ЗОЖ и правильное питание сейчас в тренде. Важно, чтобы в колледже было достаточно людей, которые придерживаются принципов правильного питания. Необходимо учесть, что основа правильного питания – это такой бизнес подвержен кризисам и требует внушительных стартовых экологически чистые продукты. Таким образом, правильное питание – это такой способ питания, при котором итогом этого процесса является укрепление и улучшение здоровья, физических и духовных сил человека, предупреждение и лечение различных заболеваний, замедление процессов старения, т.е. правильное питание – это здоровое питание. Также необходимо учитывать запросы студентов – инвалидов, тех, кто нуждается в диетическом питании. В 2021 году Федеральным центром мониторинга питания

обучающихся разработан Проект типового регионального стандарта организации горячего питания. Поэтому мы считаем актуальным изучение факторов рационального питания среди студентов колледжа, как основы современного общества, работоспособного профессионального молодого человека.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аэрогриль. Основа здорового питания. – Москва:Гостехиздат, 2002. – 320 с.
2. Базеко, Н. П. Все секреты здорового питания / Н.П. Базеко, С.И. Пиманов. – М.: Медицинская литература, 2003. – 176 с.
3. Бранд, Я. Б. Здоровое питание / Я.Б. Бранд. – М.: Октопус, 2006. – 240 с.
4. Брэгг, Поль 275 рецептов здорового питания для активной жизни / Поль Брэгг. – М.: Вектор, 2013. – 160 с.
5. Калюжный, Е.А; Михайлова С.В; Болтачева Е.А; Жулин Н.В. Особенности физического развития школьников. – 2015. – с.15-19. –254с.
6. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии. А.В. Скальный. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2011. – 258 с.
7. РольфУнзорг Энциклопедия здоровья. Здоровое питание. – М.: «Кристина и Ко», 2012. – 234 с.
8. Росенко, Обществознание: Учебное пособие для поступающих в ВУЗы физической культуры / Росенко, др. М. и. – М.: СПб: Северная звезда,2017. –208 с.
9. Холодов, Ж.К., Кузнецов В.С. Теория и методика физического воспитания и спорта: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2000. – 480 с.
10. <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007448>
11. https://aif.ru/society/education/vyuchitsya_chtoby_rabotat_v_strane_startuet_programma_srednego_obrazovaniya
12. <https://moluch.ru/archive/127/35104/>

ИННОВАЦИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

Бушуев А.В., руководитель – Спицина А.С.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Молекулярная кухня – это применение физико-химических законов при приготовлении пищи и использование новейших открытий в различных научных областях для создания необычных рецептов. Все молекулярные блюда готовятся из самых обычных натуральных продуктов.

Между отдельными продуктами существуют связи на молекулярном уровне. Возможности молекулярной кухни почти безграничны, подвластно все: запах, вкус, цвет. Для достижения этих целей используются специальные приёмы, сырьё, оборудование и технологии.

Молекулярная кухня - это кухня будущего. Она сочетает в себе не только кулинарию, но и науку. Трудно найти человека, который бы ни разу о ней не слышал. Все это позволило мне сформулировать цель моей работы: создание брошюры для подростков, в которой будут описаны основные принципы и технологии молекулярной кухни.

Актуальность нашей работы в том, что, во-первых, в настоящее время не каждый человек может похвастаться правильным питанием. Например, подростки, которые употребляют в пищу большое количество вредной пищи (чипсы), потому что она вкусная и от нее трудно отказаться. Так вот, блюда, приготовленные на молекулярном уровне, помогут нам сохранить вкус того же самого блюда, но оно будет более полезным. А во-вторых, молекулярная кухня - это способ попробовать что-то необычное и интересное.

Цель: изучить новые направления в сфере услуг на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- Определить достоинства молекулярных блюд;
- Рассказать об особенностях молекулярных блюд;
- Выполнить модельные опыты, связанные с физико-химическими основами молекулярной кухни и объяснить процесс работы;
- Определить, можно ли традиционную кухню заменить молекулярной.

Гипотеза: если мы, будущие специалисты сферы общественного питания, будем следить за новинками в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания, то сможем использовать полученные знания в будущей профессиональной деятельности и стать в дальнейшем успешными работниками.

Объект исследования: предприятия ресторанного сервиса

Предмет исследования: молекулярная кухня как сфера деятельности профессионального повара. Получаемая обучающимися специальность «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» предполагает знание не только о технологии приготовления пищи, технологическом оборудовании, но и обо всех инновациях, которые происходят в мире кулинарии в России и за рубежом.

Методы исследования: наблюдение, анализ, эксперимент, описание.

Изучив теоретические и практические аспекты данной темы, мы сделали следующие выводы: можно с уверенностью сказать, что гипотеза подтверждена полностью, химия и кулинария являются примером слаженной и дружной работы.

Даже самый лучший и проверенный рецепт не гарантирует, что в результате получится отличное блюдо. Слишком много вторичных факторов влияет на конечный продукт. Для того чтобы никогда не испытывать разочарования в собственных кулинарных талантах, достаточно владеть основными знаниями в химии. Точно также, новые кулинарные направления и веяния начинаются в ресторанах, ими увлекаются гурманы и шефы-профессионалы, тщательно разрабатывая каждую деталь блюда, придумывая новые, необычные вкусовые сочетания и комбинации продуктов,

экспериментируя с технологией приготовления – и в результате, эти блюда практически невозможно воспроизвести.

Постепенно эти новые идеи, технологии и методы проникают в кулинарные книги, рецепты адаптируются и берутся на вооружение пищевой промышленностью – и, наконец, новые блюда появляются на полках продуктовых магазинов, как это произошло с блюдами «новой кулинарии» или стиля фьюжн. И возможно, что через десять лет применяемые технологии, используемые в научной гастрономии, вроде быстрой заморозки в жидком азоте, найдут применение и в домашней кухне.

В данной работе не изучен спрос на блюда молекулярной кухни и мнение потенциальных посетителей об этом направлении, что может являться целью исследования для последующих работ.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- 1.История молекулярной кулинарии: [Электронный ресурс]. URL: <http://sunfood.com.ua/>
- 2.Секретные материалы кондитеров. Рецепты, продукты, технологии, подача\[сост. Аносова Е.Ю.] – М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2018. -176 с. : иль
- 3.Химики-гастрономы готовят молекулярную еду 21-го века: [Электронный ресурс]

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА

Галиуллина Ю.Д., руководитель – Орлова Л.П.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Задумывались ли вы когда-нибудь над тем, что внешность человека во многом зависит от состояния его здоровья? Еще древние говорили: «Красота есть выражение полного здоровья организма». В любом возрасте хочется быть красивыми и стройными!

В настоящее время заметно возрастает понимание того, что пища оказывает на человека значительное влияние. Она даёт энергию, силу, развитие, а при грамотном её употреблении – и здоровье. Можно с определённой уверенностью утверждать, что здоровье человека зависит от питания. Пища зачастую является основным источником большинства заболеваний, однако с её же помощью можно и избавиться от многолетних недугов. Как ни соблазнительна пёстрая палитра продуктов питания и готовых изделий из них, но велики и проблемы, связанные с производством пищи, которые породила современная цивилизация. В последнее время особую популярность среди школьников завоевали продукты быстрого приготовления, бутерброды, булочки, чипсы, сухарики, фаст-фуд, газировка и т.д. На телевидении, в магазинах и общественных местах часто можно увидеть красочную рекламу этих продуктов. Они сопровождают людей практически везде, как сидя дома у телевизора, так и

в пути. Однако нельзя забывать и о том, что множество людей, в том числе и дети, страдают заболеваниями пищеварительного тракта.

Исследование «Правильное питание» направлено на изучение основ здорового образа жизни, правильного питания.

Цель исследования: доказать необходимость рационального питания для студентов и определить правила здорового питания.

Гипотеза исследования основана на предположении: чтобы стать здоровым человеком надо с детства вести здоровый образ жизни, правильно питаться, соблюдать режим дня.

Задачи:

1. Проанализировать научную информацию по данной теме;
2. Уточнить понятие «Правильное питание»;
3. Ознакомиться с полезными и вредными продуктами;
4. Рассмотреть причины неправильного питания;
5. Провести анкетирование студентов;
6. Предложить рекомендации по здоровому и правильному питанию.

Объект исследования стал образ жизни студентов, его режим питания.

Предмет исследования: правильно подобранные полезные продукты питания, режим дня студентов и образ жизни в целом.

Здоровое питание - одно из основ здорового образа жизни. Вести здоровый образ жизни - это значит постоянно выполнять правила сохранения и укрепления здоровья: соблюдать чистоту, правильно питаться, сочетать труд и отдых, много двигаться, не иметь вредных привычек. Следуйте правилам здорового питания и будете чувствовать себя прекрасно и помните, что невыполнение правил режима рационального питания — одна из главных причин развития заболеваний пищеварительных органов. Пища современного человека далека от совершенства не только потому, что в ней преобладают продукты животного происхождения, но и потому, что промышленное производство поставляет на наш стол пищу в сильно переработанном - в этом виде пища лишена даже минимального количества энергии жизни. Таким образом, питание является важнейшим фактором внешней среды, воздействующим на состояние организма и его развитие. Для правильной жизнедеятельности организма необходимо, чтобы питание было рациональным, правильным, физиологически полноценным. Это означает, что как по количеству, так и по своему качественному составу пища должна отвечать физиологическим требованиям организма. Рациональное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья; устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов; способности к обучению во все возрастные периоды. Если мы будем правильно питаться, у нас появится возможность снизить проявление хронических болезней, которые нас сопровождают на протяжении долгих лет.

Полноценное и правильно организованное питание – необходимое условие долгой и полноценной жизни, отсутствия многих заболеваний. В ходе нашего исследования мы выяснили, что большинству учащихся (70%) нужно

прислушаться к рекомендации по правильному питанию и внести некоторые изменения в свой ежедневный рацион.

Для растущего организма обязательны молоко, творог, сыр, кисломолочные продукты – источники кальция и белка. Дефицит кальция и фосфора также помогут восполнить рыбные блюда. В качестве гарнира лучше использовать не картошку или макароны, а тушеные или вареные овощи (капусту, свеклу, лук, морковь, бобовые, чеснок и капусту). За день студенты должны выпивать не менее одного-двух литров жидкости, но не газированной воды, а фруктовых или овощных соков.

Знать, что покупать, научиться распознавать качественные продукты от некачественных, быть умеренным и разбираться в современной еде – вот главное, чему должен следовать современный человек. Ведь от того, что мы едим, зависит, как мы себя чувствуем и как выглядим – а это залог долгой и качественной жизни.

СПИСОК ИСПЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. М.М. Безруких, Т.А. Филиппова «Две недели в лагере здоровья» методическое пособие. –М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2021
2. М.М.Безруких, Т.А. Филиппова «Разговор о правильном питании» Праздники –М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2021.

НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА АУТЕНТИЧНУЮ УРАЛЬСКУЮ КУХНЮ

Газизов М.А., руководитель - Светлова Т.В.

ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего»

Проблема исследования: Культурные традиции, ремесла и искусство неотделимы от еды (кулинарии). Ничто не стоит на месте, современные технологии врываются в нашу жизнь. Совместить новое, не нарушив старое, усовершенствовать и привнести в обычное приготовление блюд то, что улучшит качество, внешний вид и вкус – это цель настоящего профессионала.

Объект исследования: Аутентичная Уральская Кухня.

Предмет исследования: современные технологии общественного питания в Аутентичной Уральской Кухне.

Цель исследования: изучить и дать теоретическое обоснование усовершенствования Аутентичной Уральской Кухни за счет использования современных технологий.

1.1 Аутентичная Уральская Кухня: культурные исторические традиции и современный взгляд на приготовление кулинарных блюд.

Глубокое и детальное знакомство с особенностями природы родного края позволяет увидеть красоту окружающего мира, порождает стремление сделать наш регион ещё прекраснее, превратить быт в искусство жизни.

Природа всегда гармонична, она знает, что делает... Каждый, кто был рожден или долгое время прожил на Урале, прекрасно осознает, как нам не хватает солнца и витаминов; из-за этого мы подвержены дефициту полезных элементов. Поэтому так необходимо обращать внимание на то, что растет у нас под ногами, из чего наши предки выстраивали свой рацион - в этом и есть суть принадлежности человека к своей родной земле.

До недавнего времени почти никто не говорил о таком понятии, как «Уральская кухня». Но в 2019 году благодаря гастрономическому фестивалю «Висимский пикник» была сформирована коллаборация рестораторов, шеф-поваров и фермеров, которая создала проект «Аутентичная Уральская Кухня». Его основная идея – создать и продвинуть бренд уральской кухни, а также показать аутентичность уральской кухни. Аутентичная Уральская Кухня — это перспективный и актуальный проект, который играет важную роль как в укреплении культуры Урала, так и в формировании эстетического мышления у народа.

Продвигает бренд уральской кухни целая группа шеф-поваров и рестораторов из Екатеринбурга, Челябинска, Перми и Тюмени.

По словам наставников, уральская кухня представляет собой смешение русской, татарской, башкирской, финно-угорской и других гастрономических традиций. Во многом она похожа на среднерусскую кухню, но у нее есть свои особенности – именно на них и нужно делать акцент, продвигая аутентичную уральскую кухню. Среди главных отличий уральской кухни – близость к дикой природе (ингредиенты для блюд добывали главным образом в лесах и реках), а также множество уникальных методов заготовки, способных сохранить продукт в долгие зимние месяцы.

Эти особенности зафиксировали в Манифесте уральской кухни – главном документе проекта.

В Манифесте уральской кухни участники проекта договорились:

- объединить усилия и сформировать новый облик уральской кухни. Сохраняя наследие, создать кулинарный бренд Уральского региона, продвигать традиции уральской кухни и типичных региональных продуктов под единым брендом «На Урале есть»;
- содействовать продвижению культуры и истории Урала через гастрономические традиции и сформировать на Урале гастрономическое направление;
- воссоздавать исторические рецепты территории и совмещать их с современными кулинарными технологиями и трендами, в том числе создавать уникальные техники приготовления и новаторские гастрономические сочетания, чтобы придать уральскому меню и кулинарным событиям под эгидой движения «На Урале есть» исключительные, неповторимые характеристики, привлекающие интерес;
- использовать региональные продукты в меню ресторанов и гастрономических мероприятий, сохраняя в процессе приготовления их природные полезные свойства, и продвигать продукты, выращенные в

локальных климатических условиях, благодаря уральской земле и воде и трудам местных фермеров;

– повышать туристическую привлекательность региона через организацию тематических гастрономических мероприятий;

– организовать межрегиональное и межнациональное сотрудничество по продвижению уральских гастрономических особенностей. Аутентичная уральская кухня объединит шефов-адептов из Свердловской, Челябинской, Тюменской, Курганской областей, Ханты-Мансийского и Ямало-Ненецкого автономных округов, Пермского края и республики Башкортостан.

Участники проекта считают, что сам бренд уральской кухни, продвигаемый в том числе на таких международных мероприятиях, как Всемирный конгресс шеф-поваров, станет одним из магнитов, способствующих повышению потока туристов на Урал.

Любое возрождение кухни должно состоять не во внешнем антураже, а в правильном этнографически точном знании смысла и рецептуры того или иного блюда, в понимании его назначения, диктуемого чисто местными условиями, и в проникновении в причины и существо его происхождения, в осознании его неразрывной связи с другими блюдами данного региона. Восстановление любой кухни на таких основательных научных принципах предполагает, во-первых, знание истории народа и его кулинарии, и, во-вторых, требует времени.

Нам всем нужно научиться ценить, заново вспомнить свою историю и культуру – нам всем важно начать. Мы говорим «нам», так как это касается каждого. Именно в этот момент создается история региональной кухни, и какой будет эта история, зависит от каждого из нас.

1.2 Усовершенствование аутентичной уральской кухни за счет использования современных технологий.

Согласно основному пункту договора Манифеста уральской кухни: воссоздавать исторические рецепты территории и совмещать их с современными кулинарными технологиями и трендами, в том числе создавать уникальные техники приготовления и новаторские гастрономические сочетания; нами были изучены и подобраны основные технологии, используемые для усовершенствования аутентичной уральской кухни.

1. «Стефан-гриль». Методы кросс-селлинга и ап-селлинга учат нас тому, что в каждом ресторане, баре, пабе или стейк-хаусе должно быть одно или несколько блюд, которые являются своеобразным «лицом» заведения, хитом продаж. «Стефан-гриль» был изобретен шеф-поваром Стефаном Марквардом в 2001 г. Основная идея его разработки заключается в том, чтобы направлять горячую струю воздуха на кулинарный продукт, для того чтобы готовить его быстро и добиваться эффекта аэрогриля. Система работает как донер-гриль, т.е. продукт обжаривается изнутри. Эта технология получила название «cooking» (от англ. – «готовить изнутри»). Мясо прожаривается до золотистой корочки изнутри, а снаружи сохраняет свой нежный розовый цвет и сочность. В процессе приготовления внешние слои мяса готовятся за счет интенсивного обдува горячим соплом, поставляемом в комплекте к грилю, который предназначен для приготовления продуктов «с дымком» с использованием окуривателя

(Smokinggun). Это делается для того, чтобы придать продукту запах и аромат блюда, приготовленного на открытом огне на древесных углях, а это так вписывается в наш формат Аутентичной Уральской Кухни.

2. Установка вакуумного маринования Cookvac – это уникальное гастрономическое изобретение испанских поваров. Cookvac является компактным прибором для приготовления пищи и пропитки в вакууме. Он был разработан шеф-поваром Хавьером Андреасом и Серхио Торресом совместно с Политехническим университетом Валенсии. Прибор искусственно создает низкое давление при отсутствии кислорода, что значительно снижает температуру жарки или тушения, сохраняя текстуру, цвет и питательные вещества продукта. Кроме того, Cookvac создает эффект губки, поскольку, когда давление в емкости восстанавливается, продукт впитывает всю жидкость вокруг него, позволяя достигать бесконечного количества сочетаний ингредиентов и вкусов. Приготовление пищи в вакууме – это способ приготовления «аль денте». Это обработка продуктов при температуре ниже 100 °С и недоведение жидкости или продукта в жидкости до кипения. Нехватка кислорода не позволяет продуктам, особенно красного цвета (миоглобиносодержащим продуктам и ярким овощам), окисляться и терять свой первоначальный насыщенный цвет. Эффект пропитки осуществляется на клеточном уровне: маринад (соус или рассол) через поры продукта проникает внутрь и удерживается там. В аппарате Cookvac можно жарить при температуре 90 °С, при таком виде жарения продукт сохраняет все полезные свойства и приобретает неповторимый крипси-вкус.

3. Сублимационные сушки (дегидраторы). Основная задача дегидратации (сушки) продукта – удаление воды до такого уровня, при котором микробиологическая активность бактерий сводится к минимуму, требуемому для длительного безопасного хранения продукта и его последующей регидратации (восстановления). В Аутентичной кухне повара, все чаще, стали использовать сублимированные продукты (Н.: мятная пыль, оливковая земля, вуаль из картофеля и т.п.), они в своей концентрации привносят в обычное блюдо необычные оттенки вкусов и ароматов, раскрывают блюдо по-новому.

4. Технология Sous-vide. Уникальная технология Sous-vide была изобретена во Франции шеф-поваром Джорджем Пралусом, который впервые приготовил фуа-гра в вакуумном пакете, обнаружив, что печень обладает более нежным вкусом и лучшей текстурой после обработки по методу Sous-vide. Как известно, вакуумирование и приготовление пищи, скажем, в пароконвектомате, позволяет сократить потери по массе продукта (например, мяса) с 20–35 % до 5–7%. Следовательно, приготовление в вакууме позволяет поддерживать многие микроэлементы продукта в неизменном состоянии как в питательном смысле (витамины, белки, углеводы и жиры), так и в органолептическом (вкус и аромат). Минимальная температура при готовке в вакуумном пакете равна +65 °С, в то время как максимальная температура – +93–95 °С. Поскольку температура и ее точное градиентное колебание имеют наиважнейшее значение при приготовлении пищи по данной технологии, шеф-повара используют термальные кипятильники.

Технология Sous-vide нашла отражение в большом разнообразии блюд аутентичной уральской кухни. Рестораторы стараются включать в свое меню блюда из мяса и рыбы, приготовленные по технологии Sous-vide, и это оправдывает выбор в сторону уникальности, новизны, вкуса, текстуры и внешнего вида блюда.

5. Сосуд Дьюара. Оборудование предназначено для хранения и замораживания кулинарных изделий в жидком азоте. Приготовление кулинарных блюд с использованием жидкого азота преследует цель быстрого замораживания продукта для сохранения его текстуры. Мельчайшие кристаллы льда образуются на поверхности жидких и пастообразных продуктов, обеспечивая получение практически идеальной геометрии поверхности. При этом передерживание продукта внутри сосуда Дьюара приводит к тому, что ткани и клетки продукта промораживаются настолько, что при контакте с кислородом приобретают чрезвычайную хрупкость. Это происходит вследствие того, что при замораживании азот вытесняет атмосферный воздух, заполняя собой межклеточное пространство. Полностью замороженные изделия в жидком азоте распадутся на мельчайшие хлопья-частицы по прошествии 20–30 минут. В современной гастрономии охлаждение в жидком азоте применяется для приготовления мороженого, сорбетов, десертов, кондитерских изделий.

6. Термомиксинг. Технология Thermomix – это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве. Уникальность состоит в том, что конструкция ножей термомиксера позволяет обрабатывать как замороженные продукты, так и продукты с нежной текстурой. Термомиксер – это гаджет последнего поколения, обладающий расширенными возможностями: варить, эмульгировать, гомогенизировать, пассеровать, бланшировать, измельчать, карамелизировать, растапливать. Термомиксеры нашли широкое применение в авангардной, а также аутентичной уральской кухне, в ведущих ресторанах мира благодаря своей универсальности, высокой скорости приготовления блюд и возможности работать с твердой фракцией.

7. Хербофилтры. Анхель Леон – один из величайших испанских поваров современности – совместно с Департаментом пищевых технологий Университета Кадиса разработал уникальный прибор для работы с бульонами. Аппарат под названием Sagimix представляет собой некое подобие кофейной машины. В загрузочный резервуар наливается мясной или рыбный бульон. В ручной фильтр вставляется специальная таблетка, которая сделана из диатомовых водорослей времен палеолита. Около 90 % состава таблетки – кремнезем, который капсулирует смесь. В результате получается кристально чистый и прозрачный бульон, вкус которого остается абсолютно неизменным.

8. Аромадистилляция – новое направление в аромакухне. Дистилляция, перегонка – процесс разделения смеси летучих жидкостей на ее компоненты путем испарения с помощью подвода тепла с последующей конденсацией образовавшихся паров. В молекулярной гастрономии практикуется так называемая молекулярная дистилляция. Это способ перегонки вещества при очень низком давлении, при котором испарившиеся с поверхности молекулы обладают достаточной величиной свободного пробега для беспрепятственного

переноса с конденсирующей поверхности. Что это дает? В аутентичной кулинарной кухне этому нашли применение в виде натуральных ароматических жидких аромоэкстрактов, суспензий из воды, масел, и летучих веществ с различными вкусами овощей, фруктов, растений, цветов, древесины, раскрывающими неповторимый вкус блюда.

В современном кулинарном сообществе за последние годы появились новые виды пищевого сырья, которые потребовали введения новых методов его обработки, новых кулинарных рецептов на основе научного подхода к технологии приготовления блюд. Перед рестораторами, продвигающими Аутентичную Уральскую Кухню, стоит задача повышения качества, расширение ассортимента приготавливаемых национальных блюд, разработка и внедрение ресурсно- и энергосберегающих технологий. Обращается внимание на организацию гибких, достаточно быстро перестраиваемых операций, создание и внедрение совершенно новых блюд, отвечающих запросам искушенных потребителей.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции. Статья. – URL:<http://tms-cs.ru/news/innovacionnye-tehnologii-prigotovleniya-kulinarnoy-produkcii> (дата обращения: 03.02.2023).
2. Аутентичная Уральская кухня. Статья. – URL: - <http://auc.rest/>(дата обращения: 03.02.2023).
3. Аутентичная Уральская кухня. Статья. – URL: <https://dzen.ru/id/5fda374820432553da18c>(дата обращения: 03.02.2023).

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Гуров Я.С., руководитель - Ромакер А.Е.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» (филиал в с. Октябрьское)

Мы часто можем с вами наблюдать на кухне просто поваров не испытывающих особого желания к развитию своей профессии. От них мы можем только услышать» нет времени на дальнейшее обучение, дорого, не у кого учиться и т.д.».

По статистике только 5% поваров становятся шеф поварами, и только единицы из них получают признание. 95% поваров так и останется серой массой, выполняя работу по сборнику рецептур и не создавая ничего нового.

Кулинария подобна моде, она никогда не стоит на месте. Последние десятилетия мы наблюдаем стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, правильному питанию. Сегодня при помощи современных технологий заинтересованный повар сможет раскрыть свой творческий потенциал на 110% и сможет создать уникальные кулинарные шедевры.

Мы подробно затронем некоторые виды инновационных технологий приготовления кулинарной продукции.

Су-вид.

Технология приготовления су вид – это революция в мире кулинарии. Метод был изобретен шеф-поваром Джорджем Пралусом в 1960-х годах, но по достоинству оценен только в 2000-х. Суть технологии sous-vide заключается в том, что при приготовлении мяса, рыбы, фруктов и овощей используются специальные вакуумные пакеты. Все ингредиенты помещаются в термопакет, запечатываются и отправляются в горячую воду, где при низкой температуре томятся до 72 часов.

Такой метод позволяет готовить блюда в собственном соку, без малейшего добавления жира. При этом все вкусовые качества проявляются намного ярче, а продукты сохраняют нежность и мягкость. Преимущества приготовления Sous-vide:

- улучшение вкусовых качеств и сохранение насыщенного аромата;
- уменьшение усушки и потерь массы продуктов;
- значительное увеличение сроков хранения, от 5-ти дней и дольше.
- сохранение аромата и сока продукта;
- уменьшение потерь массы на 15-35%;
- экономия электроэнергии на 20-28%;
- препятствие окислению липидов и как следствие - прогорканию;

Молекулярная кулинария.

Еще одна яркая инновация в кулинарии – молекулярная гастрономия, которая использует знания из области физики и химии для создания изысканных блюд. Ее основоположники – ученый Херв Тис и физик Николай Курти. Первое «молекулярное» блюдо приготовил шеф-повар Хестон Блюменталь, это был мусс из икры и белого шоколада!

Сегодня этот метод доступен только дорогим ресторанам, ведь для приготовления требуется специальное оборудование и оригинальные вспомогательные ингредиенты. Шеф-повара молекулярной кухни взбивают, смешивают, измельчают, измеряют температуру, создают вакуум, газифицируют, карбонизируют продукты – все это позволяет изменить форму, массу и вид блюд до неузнаваемости.

Фудпейринг – еще одна кулинарная сенсация, по сути, это наука о наилучших вкусовых сочетаниях продуктов. В основе фудпейринга лежат не уже существующие рецепты, а вкусовые сочетания, подобранные научными исследованиями.

Родоначальником фудпейринга является учёный биоинженер – Бернар Лаусс. Именно на его научных данных был разработан метод создания новых кулинарных сочетаний. Известно, что употребление еды человеком связано с его обонянием, вкусом и зрением. Причём, обоняние является важнейшей составляющей этого процесса, так как оно определяет до 80% вкусовых ощущений. Поэтому обоняние - основная составляющая метода фудпейринга.

Бернар Лаусс выявил, что у каждого продукта есть своё ароматическое соединение - ароматизатор - сложное химическое вещество, имеющее запах. Химическое соединение имеет запах при соблюдении двух условий:

- оно должно быть летучим, чтобы могло попасть в обонятельную систему в верхней части носа;

- его концентрация должна быть достаточно высокой, что позволит ему взаимодействовать с одним или несколькими обонятельными рецепторами.

Главные ароматические компоненты - это соединения, которые эффективно распознаются обонянием. Ключевые ароматизаторы можно определить путём сравнения концентраций ароматических веществ с соответствующим обонятельным порогом. Каждое соединение, присутствующее в продукте в концентрации более высокой, чем его обонятельный порог, считается ключевым. Например, огурец содержит несколько десятков различных ароматических соединений. Но в действительности для создания запаха огурца важна лишь пара ароматов. Проанализировав большое количество продуктов, и занеся все результаты в базу данных, Бернар Лаусс создал комбинации продуктов, которые хорошо сочетаются друг с другом, и имеют общие ароматические компоненты.

На основании вышеизложенного, можно сделать вывод, что процесс фудпейринга начинается с анализа ароматических составляющих продуктов, которые предстоит сочетать.

Для лучшей визуализации в помощь работникам ресторанов и кафе, в результате исследований было составлено древо фудпейринга, в котором чётко показаны, какие продукты хорошо сочетаются друг с другом с ароматической точки зрения.

В центре древа фудпейринга расположен продукт, который вы хотите с чем-то соединить. Вокруг него – другие продукты, которые можно комбинировать с центральным.

Все продукты подразделены на категории, например, молочные продукты, мясо, специи и т.д. Есть и показатель степени их совместимости: чем короче ветка, тем лучше сочетаемость с центральным продуктом.

Фьюжн кулинария – гармоничное сочетание всего самого лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Этот метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально подходят и дополняют друг друга. Все фьюжн-блюда сбалансированы и полезны для здоровья человека, они содержат необходимое количество мяса, рыбы, злаков, овощей и фруктов. Их обязательная составляющая – специи, которые помогают почувствовать сытость даже от маленькой порции, что предотвращает переедание.

Метод обработки Cook&Chill (кук энд чил – готовь и охлаждай) технология приготовления пищи с сохранением исходной свежести. При таком методе приготовленная пища не замораживается, но охлаждается так быстро, что она не остается в «зоне опасности» (+4...+60°C) чтобы размножились вредоносные бактерии. Хранение пищи при температуре +1...+4 градусов

продлевает жизнь продуктов минимум до 5 дней и в некоторых случаях до 21 дня.

Технология RascoJet (пакоджеттинг). В основе технологии лежит процесс гомогенизации, который состоит в том, что мороженые продукты (мясо, рыба, зелень, овощи) перемалываются в мелкую крошку, образуя массу-пюре. Продукт хранится при температуре $-20\dots-22^{\circ}\text{C}$. Технология RascoJet позволяет получить охлажденную кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того с помощью RascoJet можно измельчать продукты, делать фарши и пюре, придавать блюдам однородную консистенцию, взбивать кремы, сливки, белки яиц, коктейли на фруктовой основе; доводить продукт до нужной текстуры за 60 секунд без его нагрева. Уникальность технологии заключается в том, что гомогенность продукции достигается за счет мельчайшего дробления продуктов без использования химических агентов.

Технологии с применением азота (нитро технологии). Жидкий азот при размораживании вытесняет кислород, что замедляется процесс окисления продукта – увеличиваются сроки хранения. Азот используют при фасовке в мягкую тару.

Технология интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Преимущества шоковой заморозки заключается в том, что температура готового кулинарного изделия снижается с 85°C до -18°C за четыре часа. При этом уменьшаются потери влаги, минимизируются нежелательные биохимические изменения, что приводит к сохранению питательной ценности продукта.

После такой интенсивной заморозки кулинарная продукция хранится в 2-3 раза дольше обычного без потерь качества.

Новые направления в современном кулинарном искусстве.

Всем известно, что вкусно приготовить это половина дела. Готовое блюдо должно выглядеть аппетитно и красиво, только после этого шеф-повар может преподнести свой кулинарный шедевр посетителю. В связи с этим, современному шеф-повару приходится экспериментировать со вкусом и цветовой гаммой продуктов, собирать новые знания и перенимать европейские технологии в декорировании блюд.

Арт-визаж / кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве. Арт-визаж представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия. Арт-визаж – кулинарное искусство профессионально декорировать блюда. Карвинг – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании, банкетах на предприятиях питания.

В России начали открываться специализированные на арт-визаже рестораны и кафе, где посетителям предлагают не только изысканные по вкусовым качествам блюда, но и подают их оформленными как произведение искусства, именно эти функции и выполняет направление кулинарного визажа. Если приготовленное блюдо выглядит изысканно и красиво, оно привлекает больше внимание посетителей, которые обязательно обратят на оформление

блюда внимание, и предприятие в их лице приобретёт очередных благодарных гостей.

Кулинарный визаж потому и назван искусством, что труд повара требует не только знаний, но и таланта художника, эстетического вкуса, выдумки. А результат труда носит отпечаток художественных способностей человека, воплощает в себе единство пользы и красоты, стремится удовлетворить и эстетические запросы гостей предприятий общественного питания.

Кулинарный визаж – это искусство декорирования блюд, и обращено оно, прежде всего, к воображению гостя предприятия, что бы создать ему настроение. Умение повара сделать блюдо красивым и оригинальным одна из составных частей арт-визажа в кулинарии.

Создание кулинарной продукции пенной структуры различной плотности одно из направлений современной кулинарии. Ароматная, не отягощенная добавками, аккумулирующая чистый вкус продукта пена придаёт блюдам необычайную воздушность, пышность и легкость. Для создания пен широко используются сифоны. С помощью обыкновенного сифона в пену можно превратить все, что угодно: мясо, молоко, фрукты, рыбу и даже травы. Вместо жиров и углеводов в деструктурированный продукт закачивается углекислый газ что придает ему плотную, но при этом легкую структуру пены. С помощью сифонов готовят пюрированные гарниры, супы, эспумы, свежие взбитые сливки, десерты, а также целый ряд холодных напитков.

Уникальна технология КОНФИ. Приготовление кулинарной продукции методом конфи происходит при относительно низкой температуре (от 70 до 130 градусов) в собственном жиру; при этом жир не горит, а значит, в процессе приготовления не образуются канцерогены. Вкус и консистенцию конфи варьируют в зависимости от назначения блюда.

Фламбирование — поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент. Фламбирование чаще является заключительным этапом приготовления блюда, его можно производить в присутствии гостя в зале ресторана. Иногда фламбирование является одним из промежуточных этапов приготовления блюда, например, при приготовлении пюреобразных супов из раков и морепродуктов. В первом случае фламбирование становится своего рода шоу, прежде всего, элементом коммерческой привлекательности ресторана, во втором используется для создания ароматического и вкусового букета блюдам.

Актуально использование смоукеров. Смоукеры позволяют придать любому блюду практически любой аромат без дополнительной тепловой обработки. Для создания ароматов используют опилки фруктовых деревьев, травы, эфирные масла, эссенции. Кроме того, с помощью смоукера можно быстро довести до готовности блюда с помощью натурального «холодного» дыма; усилить интенсивность уже копчёных продуктов; удивить гостей необычным способом «копчения» прямо за столом.

Оборудование, используемое в процессе приготовления кулинарной продукции, диктует новые открытия, значительно упрощает технологический процесс её приготовления.

Ведущим принципом в современном приготовлении и оформлении кулинарной продукции является творческое самовыражение шеф— повара, особый неповторимый его стиль, уникальное видение гармонии вкусов, запахов, цветовых оттенков, потому что профессия кулинара— это нелёгкий путь творчества, проб и ошибок, находок и сомнений.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Справочник шеф— повара/ Кулинарный институт Америки. Пер.сангл. —М. Издательство ВВРГ, 2007.- 1056с.
2. Светлана Долгополова. Новые кулинарные технологии. —М: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.
3. Юдина Т.Г. Сборник обобщённых материалов Чемпионатов России по кулинарии и сервису VI— XI, V- МККК.

ФАСТ-ФУД: КАЖДЫЙ РЕШАЕТ ДЛЯ СЕБЯ

Журавлёв Р.И., руководитель - Шиллер О.В.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Современные люди не приучены не только к рациональному питанию, но и к режиму потребления пищи. Отсутствие культуры питания дома, высокий темп современной жизни приводит к тому, что мы всё чаще употребляем еду быстрого приготовления. Этому способствует реклама на TV и яркая упаковка, не всегда полезных, продуктов на прилавках наших магазинов. Нужно сказать, такое питание не является ни полезным, ни правильным.

Обучаясь по специальности «Поварское и кондитерское дело», я стараюсь следить за изучением основ здорового образа жизни, правильного питания.

Актуальность: актуальность проекта связана с необходимостью расширения знаний, после завершения проекта учащиеся смогут:

- оценивать своё питание;
- выбирать полезные продукты для здорового, рационального питания;
- рассказывать о необходимости соблюдения принципов здорового питания своим близким, знакомым.

Область исследования: питание человека и его здоровье.

Объект исследования: еда быстрого приготовления и её влияние на организм.

Цель: обоснование вреда, наносимого фастфудом здоровью человека.

Гипотеза: фастфуд является одним из самых актуальных видов продукции, но мы предполагаем, что он не сможет заменить полноценное питание.

Задачи:

- доказать опасность употребления в пищу фастфуда;
- убедить других не использовать подобную пищу, а пропагандировать здоровое питание;

- воспитывать ответственное отношение к своему здоровью.

Проблема: «проблема фастфуда – одна из угроз человечества» – говорят врачи, поэтому говорить о вреде, наносимом фастфудом нашему здоровью, важно и актуально.

Методы:

- поиск информации;
- анализ литературных источников;
- составление и оформление материала по заданной теме;
- представление собранного материала в виде презентации.

Теоретическая значимость: использование материала на уроках и мероприятиях по данной теме.

Выводы: В работе мы раскрыли всю правду о фастфуде, рассмотрели все за и против фастфуда, в итоге пришли к однозначному выводу, что такая еда вредна для здоровья. Вывод о том, что «быстрая еда» приводит к проблемам со здоровьем – общеизвестный факт, но такой ситуации, как сейчас, в истории человечества еще не было. «Свою болезнь ищи на дне тарелки», — говорят китайцы.

На сегодняшний день в мире насчитывается более 42 млн. детей, страдающих ожирением – не просто имеют повышенную массу тела, а в действительности больны. Все больше детей страдает ожирением в России. Всего за 10 лет, количество страдающих ожирением людей в нашей стране выросло на 10%.

По оценкам диетологов, если тенденция сохранится, к 2050 г. иметь нормальное телосложение для людей старше 30 лет будет роскошью. «Пища должна быть лекарством, а не лекарство – пищей», – эти слова принадлежат отцу медицины, знаменитому древнегреческому врачу Гиппократу. Теперь вы знаете, что делать.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Комплексные оздоровительные программы и система питания // Методические рекомендации. – под редакцией В.А.Тутельяна, М.В.Никитина.- Москва.-2021. – 52 с.
2. Стародубова А.В., Ливанцова Е.Н., Вараева Ю.Н., Егорова В.В., Брумберг А.А., 2020. – 17 с.
3. Коденцова В.М., Вржесинская О.А., Никитюк Д.Б., Тутельян В.А. Витаминная обеспеченность взрослого населения Российской Федерации: 1987-2017 гг.// Вопр. питания. 2018. Т. 87, № 4. С. 62-68.
4. Методические рекомендации 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА И СВОЙСТВ ПАКЕТИРОВАННОГО ЧАЯ

Заграничная П.А., руководитель – Махалина Е.Н.

ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»

В настоящее время человек живет в быстром темпе и время сейчас - на вес золота. Поэтому люди стараются экономить время. Даже чай заваривают по - быстрому – в пакетиках. А уж дизайнеры рады помочь, каких только нет пакетиков: и квадратных, и круглых, и в форме различных предметов.

Однако, большинство сильно занятых людей трудоспособного возраста ароматный и свежесваренный по всем правилам чай пьют только в кафе, а дома и в офисе обходятся пакетиками. Причём, кто-то предпочитает самые простые и дешёвые, кто-то выбирает подороже, но суть и цель остаётся одна - быстрое, простое и удобное заваривание с минимумом чайных принадлежностей. При этом, ученые во весь голос заявляют о том, что пить чай в пакетиках вредно.

Актуально, на наш взгляд, разобраться - хорошо или плохо пить чай из пакетиков.

Объект исследования: чай

Предмет исследования: пакетированный чай

Цель исследования: определение экспериментальным путем качества и свойств пакетированного чая

Задачи:

1. Изучить теоретические аспекты данной проблемы;
2. Найти способы изучения качества и свойств пакетированного чая;
3. Провести в домашних условиях исследование;
4. Сделать выводы.

Гипотеза: если качество и свойства пакетированного чая отличаются от листового чая, то, скорее всего, чай в пакетиках негативно влияет на здоровье человека.

Практическая значимость: возможность применять данные в повседневной жизни.

Методы: эксперимент, анализ

Наша работа состоит из 2 глав: особенности пакетированного чая и проверка экспериментальным путем качеств и свойств пакетированного чая.

В зависимости от обработки чайного листа, и только от этого, различают чёрный, зеленый, красный и желтый чай. Черный чай - это лист, прошедший все этапы обработки (завяливание, скручивание, ферментация, сушка, сортировка).

Зеленый проходит только скручивание и сушку.

Между ними - желтый и красный чай. Это лист, прошедший завяливание, частичную ферментацию, скручивание и сушку.

Желтый чай ближе к зеленому, красный - к черному. По характеру механической обработки черные и зеленые чаи делятся на рассыпные, прессованные и экстрагированные.

Интересно, что идее производства пакетированного чая мы обязаны импортеру из Нью-Йорка Томасу Саливану (1904 год). Желая сэкономить при рассылке образцов клиентам, он решил паковать их не в металлические баночки, как было принято, а в шелковые мешочки. Поскольку это было незнакомо

торговцам, они решили, что мешочек нужно опустить прямо в чашку, это понравилось, и Саливану стали заказывать чай именно в такой упаковке.

Первые мешочки были из шелка или хлопка, содержали по 2 г чая, фасовка происходила вручную. Позднее для изготовления пакетиков стали использовать перфорированный целлофан, а сейчас используется особая, обесцвеченная окислением бумага.

В наши дни все большее распространение благодаря удобству, скорости и упрощению процесса приготовления приобретает пакетированный чай. По мнению специалистов, увеличение потребления именно этого вида чая – одна из основных тенденций развития мировой чайной промышленности последних лет.

Добавление к чаю ароматизаторов указывает чаще всего на то, что под этой маской аромата пытаются скрыть дешевый, просроченный чайный мусор. Химические ароматизаторы на порядок дешевле натуральных, а добавление кусочков сушеных фруктов (тоже отходов, но другого производства) производится только, чтобы указать их в составе и привлечь внимание.

Более того, добавление красителей, консервантов вредно для всего организма, а избыточное содержание фтора отрицательно сказывается на состоянии зубов и костной системе. Что значит просроченный чайный мусор? Да, у любого высушенного растения, чая в том числе, срок годности не более 2-3 лет, кажется все просто, смотрим на дату упаковки чая и всё. Но на этикетке указана дата фасовки чайного мусора в пакетик, а не время сбора «урожая» с плантации.

При этом чайный мусор может годами храниться на складе или в каком-нибудь подвале. Исследования показали, что дешевый чай в пакетиках вреден, он до опасных концентраций повышает уровень фтористых соединений в организме, что проявляется мышечной слабостью, остеопорозом, болью в суставах, образованием костных шпор, сращиванием позвонков, а также избыток фтора повышает вероятность развития заболеваний почек, снижает прочность зубов, и даже провоцирует рак. Особенно велико скопления фтора именно в старых листьях чая, который чаще всего используют в производстве пакетированного чая.

В Китае это считается чайным мусором, который экономные и жадные до наживы европейские чайные корпорации, скупают тоннами для производства чая в пакетиках, называя его потом высший сорт или премиум. На чайном рынке в Китае можно подобное сырье увидеть своими глазами - это куча мусора невнятного цвета, лежащая прямо на дороге под открытым небом. Его в любом количестве регулярно скупают крупнейшие чайные компании Европы, стоит 10 кг чайного мусора всего 10 долларов. То есть упаковка этого "элитного чая" на прилавках супермаркетов в России стоит в несколько раз дороже содержимого пакетика. Но чайные корпорации не спешат разглашать технологию производства "чая".

Мы решили провести своё исследование.

Мы взяли 5 разных сортов пакетированного черного чая:

образец 1: Лисма

образец 2: Азерчай

образец 3: Крепкие традиции

образец 4: Красная цена

образец 5: Принцесса Нури

Опыт 1.

Всем известно, что если натуральный чай поместить в холодную воду, то он даже после многочасового простоя не заварится.

Мы взяли все пакетики и заварили их в холодной воде, оставили на 15 минут, после чего посмотрели, какой чай окрасил воду.

Практически все образцы окрасили воду. Быстрее всех окрашивание произошло в образцах 1; 5 (Лисма и Принцесса Нури). Практически не дал окрашивание образец 2 (Азерчай).

Таким образом, данный опыт показал, что в содержимом чайных пакетиков содержится краситель.

Опыт 2.

Одним из критериев оценки качества чая в целом служит пенообразование при заваривании. Пена при заваривании качественного чая должна быть слегка желтоватой, а при заваривании некачественного чая образуется белая пена.

В нашем случае наибольшее пенообразование было отмечено в образце 1. (Лисма)

Опыт 3.

Мы взяли листовый чай таких же сортов, чтобы посмотреть, заварится ли он в холодной воде. Заварили в холодной воде, спустя 15 минут увидели, что листовый чай не окрасил воду.

Значит, в чайные пакетики все же добавляют краситель.

Опыт 4.

Мы взяли пакетики с чаем, разорвали их, и посмотрели внутреннее содержимое. Внимательно, посмотрев состав содержимого пришли к выводу, что все чайные пакетики содержат гранулы примерно одинакового размера, при вскрытии пакетиков наблюдали везде пыль. А в образце 5 (Принцесса Нури) была обнаружена плесень.

Опыт 5.

Мы взяли ватные диски и процедили через них заваренный пакетированный чай. В результате также было обнаружено большое количество пыли, осадка.

Опыт 6.

Одним из показателей качественного чая является аромат. При исследовании наших образцов на запах можно сделать следующий вывод: у образца 5 (Принцесса Нури) ярко выражен запах плесени, у остальных присутствует аромат чая.

На основании проведенных опытов мы решили составить сводную таблицу, в которой отразили основные критерии органолептического анализа и данные наших опытов.

Таблица 1. Сводная таблица органолептических свойств и данных опытов

№ образца	Название чая	Вид чая	Аромат	Вкус	Осадок на дне стакана	цвет	Пленка на поверхности	Осадок на стенках стакана	Пыль, грязь на ватном диске	Наличие пыли	Итого баллов
1.	Лисма	пакетированный	3	2	4	3	7	7	4	7	37
		листовой	3	3	5	8	7	7	8	9	50
2.	Азерчай	пакетированный	4	4	4	7	5	6	7	7	44
		листовой	6	5	6	7	6	8	7	8	53
3.	Крепкие традиции	пакетированный	7	6	3	6	4	5	4	6	41
		листовой	8	7	5	7	6	6	5	6	50
4.	Красная цена	пакетированный	6	5	7	5	4	5	5	5	42
		листовой	6	5	8	5	5	8	7	7	51
5.	Принцесса Нури	пакетированный	8	6	1	7	3	4	3	4	36
		листовой	8	8	5	8	5	5	5	5	49

Считаем, что итоговые баллы (таблица 2) отражают качество изученного нами пакетированного и листового чая.

Таблица 2. Качество по органолептическому анализу

место	Название чая	пакетированный	листовой
1	Азерчай	44	53
2	Красная цена	42	51
3	Крепкие традиции	41	50
4	Лисма	37	50
5	Принцесса Нури	36	53

Анализируя данные, полученные в ходе эксперимента, делаем следующие выводы:

1. Пакетированный чай однозначно уступает листовому;
2. Лучшим пакетированным, из предложенных, является Азерчай;
3. Худшим пакетированным, из предложенных, является Лисма и Принцесса Нури.

4. Анализ различных источников информации ведёт к пониманию, что пакетированный чай вреден для здоровья человека.

Чай в пакетиках — очень удобно использовать в дороге, на работе. Но задумывается ли человек о том, что он пьёт, в каких количествах и о вреде чая в пакетиках.

Конечно, считается, что мелкая чайная пыль способна дать более крепкий напиток, чем заваривание крупного листа чая. Но, недобросовестные производители используют такую особенность чайных листьев, добавляя не только чай в пакетики, но и листья дуба, тополя или травы, а также просроченный листовый чай.

Добавление к нему ароматизаторов указывает чаще всего на то, что под этой маской аромата пытаются скрыть дешевый, просроченный чайный мусор. Химические ароматизаторы на порядок дешевле натуральных, а добавление кусочков сушеных фруктов (тоже отходов, но другого производства) производится только, чтобы указать их в составе и привлечь внимание.

Более того, добавление красителей, консервантов вредно для всего организма, а избыточное содержание фтора отрицательно сказывается на состоянии зубов и костной системе.

Также понятен вред и самих пакетиков. Это: клей, скрепки и размоченная в кипятке фильтрованная бумага, пропитанная различными химическими составами, которые не ей размокнуть в горячей воде.

Хороший чай не может стоить дешево, поэтому не приобретайте дешевый пакетированный чай.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Виды и сорта чая// интернет ресурс:
http://etnosfera.org/articles/vidi_i_sorta_chaya
2. Вред чая в пакетиках — пользы нет, а вред реален// интернет ресурс:
<http://zdravotvet.ru/vred-chaya-v-paketikah-polzy-net-a-vred-realen/>
3. Дизайн чайных пакетиков// интернет ресурс:
<http://www.adme.ru/tvorchestvo-reklama/dizajn-chajnyh-paketikov-153605/>
4. О чае // интернет ресурс:
http://www.sapsantea.ru/info_tea/index.php#Paketirovany_chay
5. Ученые предупреждают о вреде пакетированного чая// интернет ресурс:
<http://point.md/ru/novosti/nauka/uchenie-preduprezhdayut-o-vrede-paketirovannogo-chaya>
6. Чайный пакетик// интернет ресурс:
https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BA

СОЗДАНИЕ СВОЕГО ДЕЛА С ПОМОЩЬЮ МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ – МАРШМЕЛЛОУ

Лейрих А.И., руководитель – Евсикова К.Г.

ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»

Сегодня рынок кондитерских изделий настолько велик, что кондитеры, чтобы не упустить клиентов, придумывают всё новые и новые виды тортов и пирожных, стараются предложить что-нибудь инновационное. Удивить современных потребителей — задача не из легких, но кондитеры с этой задачей справляются превосходно.

За последние несколько лет мода в кондитерском искусстве стала очень изменчива. Еще несколько лет назад были популярны большие десерты. В

кондитерских или у домашних кондитеров на праздники заказывали крупные торты большого диаметра. Современные потребители нередко делают выбор в пользу маленьких десертов, пусть это дороже в пересчете на грамм. Кроме того, в малых объемах можно попробовать более широкий ассортимент. Вдобавок они приобретают замысловатые формы и нестандартные вкусовые качества. Интерес к мелкоштучным кондитерским изделиям сегодня очень велик, именно поэтому данная тема является особенно актуальной.

Цель работы: изучить и проанализировать ассортимент современных мелкоштучных кондитерских изделий, выявить основные тенденции моды на кондитерские изделия, рассказать о новом мелкоштучном кондитерском изделии как марשמеллоу.

Задачи

- ознакомиться с ассортиментом сложных мелкоштучных кондитерских изделий - марשמеллоу;
- изучить особенности приготовления марשמеллоу;
- провести исследование предпочтений на марשמеллоу;
- дать рекомендации по созданию своего дела

Объект исследования: кондитерские изделия

Предмет исследования: марשמеллоу

Цель работы: изучить и проанализировать ассортимент современных мелкоштучных кондитерских изделий, выявить основные тенденции моды на кондитерские изделия, рассказать о новом мелкоштучном кондитерском изделии как марשמеллоу.

Задачи:

- ознакомиться с ассортиментом сложных мелкоштучных кондитерских изделий - марשמеллоу;
- изучить особенности приготовления марשמеллоу;
- провести исследование предпочтений на марשמеллоу;
- дать рекомендации по созданию своего дела.

Наша работа состоит из 2 глав: характеристика и особенности приготовления марשמеллоу и приготовление марשמеллоу в домашних условиях.

Марשמэллоу (марשמеллоу; от англ. marshmallow) — кондитерское изделие, напоминающее пастилу. Состоит из сахара или кукурузного сиропа, желатина, размягченного в горячей воде, глюкозы, взбитых до устойчивых пик, к которым может добавляться немного красителей и ароматизаторов.

Само название «marshmallow» переводится как «мальва болотная»; так по-английски называется растение алтей лекарственный семейства Мальвовые, из корня которого получали клейкую желеобразную белую массу. Со временем алтей заменили желатином и крахмалом. Современные «воздушные» марשמэллоу впервые появились в США в 1950-х годах; их стала выпускать фирма Kraft.

Марשמэллоу, скорее всего, сначала возник как лекарственное средство, так как его изготавливали на основе экстракта корня растения алтея

лекарственного, которое использовалось в качестве средства от ангины. Отвар других частей растения маршмэллоу тоже применялся в медицине.

В Древнем Египте для изготовления конфет из растения извлекался сок и смешивался с орехами и мёдом. Для лечения ангины корень алтея сочетали с мёдом. По другому старому рецепту корень очищался, чтобы обнажить сердцевину, которая кипятилась с сахарным сиропом. Жидкость затем высушивалась, и получалась мягкая и вязкая сладость, которую нужно было долго жевать.

Кусочки маршмэллоу добавляют в салаты, десерты, мороженое, украшают ими торты и пирожные. Довольно распространённым способом употребления является добавление небольших кусочков маршмэллоу в какао, горячий шоколад или кофе. Самый известный и несколько стереотипно-традиционный способ приготовления в Америке — это жарить его на костре во время лесных пикников. Разогреваясь, маршмэллоу увеличивается в размерах, внутри становится воздушным и тягучим, а сверху коричневым, поджаристым. Имеющийся в составе сахар при жарке превращается в карамель.

Маршмэллоу продаются на развес и в пакетиках. Чаще всего они белые, иногда цветные. Выпускаются маршмэллоу и в шоколадной или карамельной глазури, с орехами и ароматическими добавками, большие и маленькие, круглые и квадратные. Из маршмэллоу также делают мастику для украшения тортов и пирожных.

Ассортимент выпускаемых в настоящее время кондитерских изделий достаточно разнообразный. Именно поэтому для выявления предпочтений потребителей к определенной группе кондитерских изделий, конкретному производителю, и дальнейшего выбора объекта разработки нами был проведен социологический опрос жителей г. Челябинска в Ленинском районе.

Для проведения исследований была разработана анкета, включающая в себя 8 вопросов (Приложение 1).

В результате проведенного опроса было выяснено, что все опрошенные покупают кондитерские изделия.



Рисунок 1 – Результаты ответа на вопрос 1

На вопрос «Каким видам кондитерских изделий Вы больше отдаёте предпочтение?»

Здесь ответы распределились следующим образом: 40% опрошенных приобретают чаще всего пирожные, 34% приобретают печенье, 16%

приобретают маффины и капкейки и 10% приобретают другие кондитерские изделия (зефир, пастилу).



Рисунок 2 – Результаты ответа на вопрос 2

64% опрошенных жителей ленинского района чаще всего покупают мелкоштучные кондитерские изделия, а остальные 36% опрошенных покупают торты.



Рисунок 3 – Результаты ответа на вопрос 3

На вопрос «Как часто вы покупаете кондитерские изделия?» ответы распределились следующим образом. Ежедневно покупают кондитерские изделия 26% опрошенных, другие 60% приобретают изделия стабильно раз в неделю, из проведенного анализа можно сделать вывод, что спрос на сахарные кондитерские товары в г. Челябинске достаточно высок.

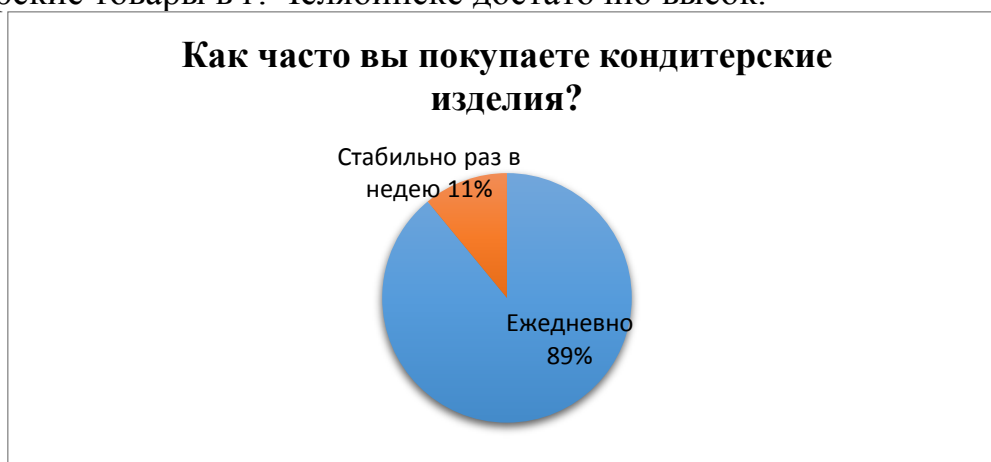


Рисунок 4 – Результаты ответа на вопрос 4

По данным анкетирования было выявлено ещё то, что многие люди любят 65% предпочитают оригинальные кондитерские изделия и только 25 % ответили то, что им безразлично, какие изделия употреблять.

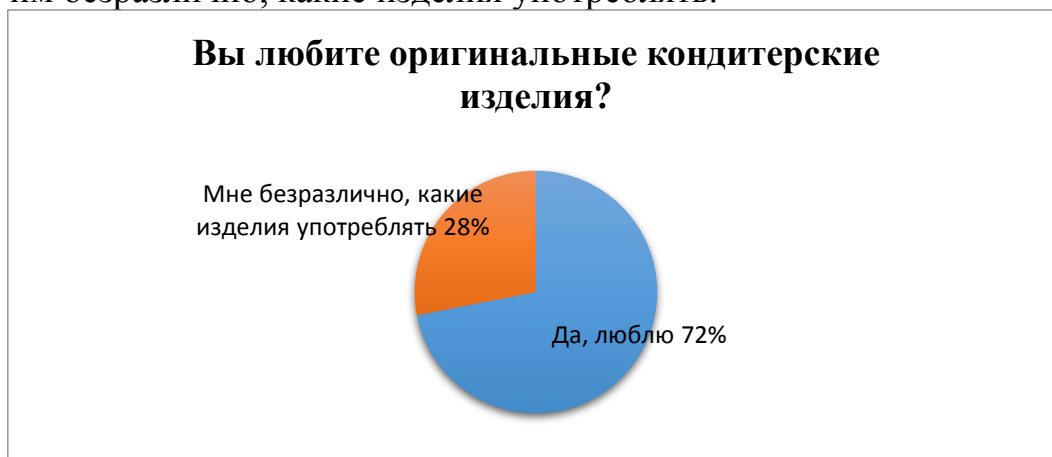


Рисунок 5 – Результаты ответа на вопрос 5

Также жители Ленинского района (45%) знают и пробовали такие виды кондитерских изделий как: капкейки, маффины, макарон, кейк-попс, пtifуры, меренги, брауни.

На вопрос «Какие кондитерские изделия Вы предпочитаете: низкокалорийные (ПП – десерты) или высококалорийные (традиционные)?» результаты оказались такими: 56% опрошенных предпочитают низкокалорийные кондитерские изделия, 44%-высококалорийные.

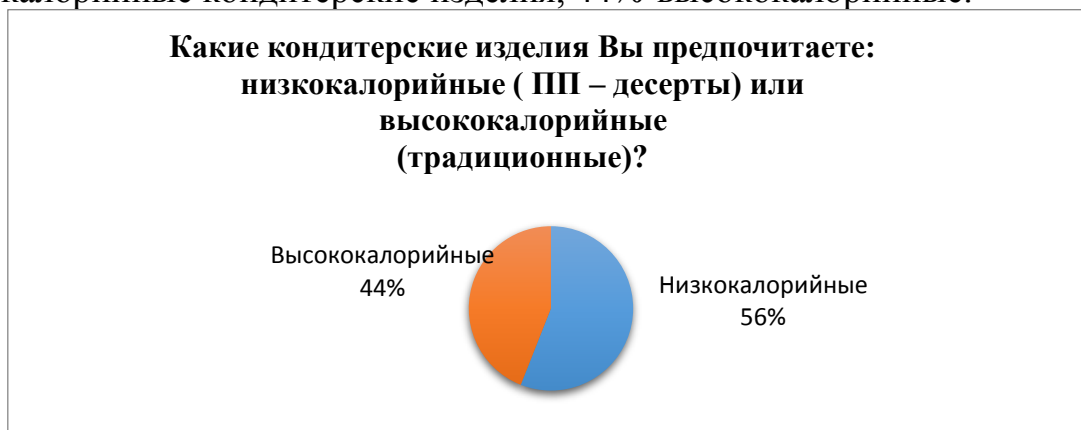


Рисунок 6 – Результаты ответа на вопрос 6

По данным анкетирования было выявлено, что при выборе кондитерских изделий наибольшее влияние оказывает у 48%- внешний вид изделия, 32%- натуральность состава, 20%- цена.



Рисунок 7 – Результаты ответа на вопрос 7

О таком кондитерском изделии как Маршмеллоу, знают только 42%.



Рисунок 8 – Результаты ответа на вопрос 8

Вторым этапом эксперимента было – демонстрация и дегустация покупных маршмеллоу и тех, которые приготовлены нами в домашних условиях. В данном эксперименте участвовали первые покупатели. Покупателям были заданы вопросы.

1. Понравились ли Вам маршмеллоу, которые изготовлены вручную, в домашних условиях?
2. Отличаются ли вкусовые качества маршмеллоу, которые были куплены в магазине от наших?
3. Что Вам больше понравилось в наших маршмеллоу?
4. Чтобы Вы порекомендовали нам в приготовлении маршмеллоу?

90 % покупателей ответили, что маршмеллоу, приготовленные в домашних условиях понравились очень, и только 10% покупателей не заметили никакой разницы между покупными маршмеллоу и нашими, приготовленными в домашних условиях.

В заключении хочется дать рекомендации по открытию собственного дела.

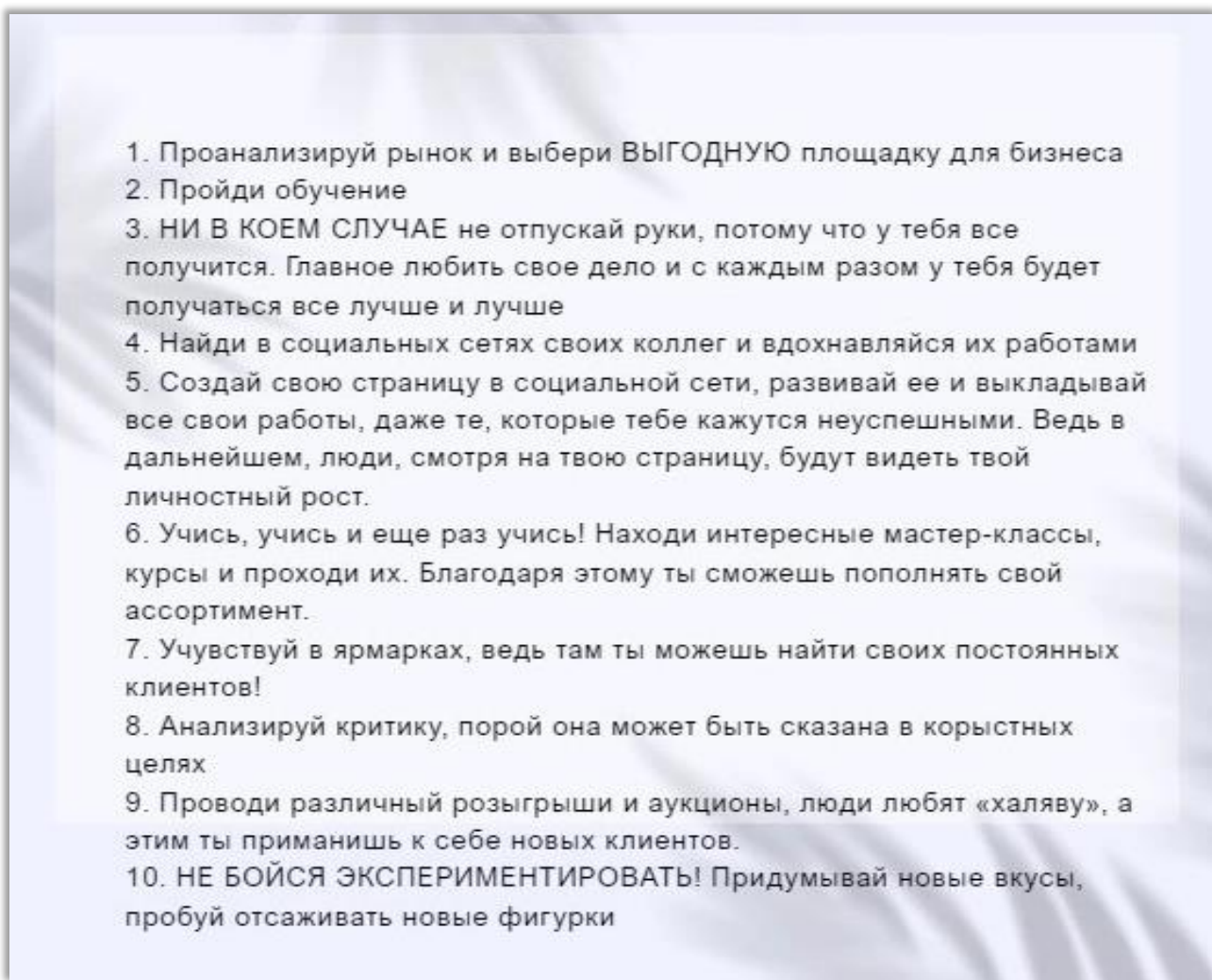


Рисунок 9 – Рекомендации по открытию собственного дела

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЬНЯНОГО ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ»

Меркулова Р.Р., руководитель - Бадретдинова Д.З.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Хлеб и хлебобулочные изделия являются основным продуктом питания. Для улучшения хлебобулочных изделий стали применяться различные виды нетрадиционного вида растительного сырья, чтобы повысить пищевую ценность, уменьшить содержание глютена, а также увеличить ассортимент хлебобулочных изделий. Это связано с тем, что спрос населения на изделия с использованием добавок на натуральной основе, также нетрадиционного сырья значительно растет.

Актуальность: Повышение питательных свойств, льняного хлеба с добавлением нетрадиционных видов растительного сырья. Разработка рецептуры льняного хлеба с добавлением ягод калины. Разработка рецептуры льняного хлеба с добавлением ягод облепихи.

Цель: Разработка рецептуры льняного хлеба с добавлением ягоды калины.
Разработка рецептуры льняного хлеба с добавлением ягод облепихи.

Практическая значимость — результаты, полученные в ходе проведённой исследовательской работы, могут быть использованы преподавателями на лабораторно-практических занятиях.

Предмет исследования — льняной хлеб с использованием нетрадиционного вида сырья.

Хлеб – важнейший продукт питания, гениальное изобретение человечества. Льняная мука имеет высокую пищевую ценность и может быть использована в качестве дополнительного сырьевого компонента в производстве ряда пищевых продуктов, в том числе мучных кондитерских изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Ее рекомендуется добавлять в любое тесто, при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий, блинов, оладий, заменяя ее 10-20% пшеничной муки (мучная основа).

Одним из путей решения проблемы создания пищевых продуктов заданного химического состава, является использование экологически безопасных, нетрадиционных сырьевых ресурсов растительного происхождения.

1. Рецепт «Льняной хлеб с облепихой»

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Вода	200	200
Дрожжи прессованные	10	10
Масло подсолнечное	5	5
Мука льняная	150	150
Мука пшеничная высшего сорта	150	150
Сахар тростниковый	10	10
Соль поваренная	7	7
Облепиха ягоды	100	100
Выход		520

2. Рецепт «Льняной хлеб с калиной»

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Вода	200	200
Дрожжи прессованные	10	10
Масло подсолнечное	5	5
Мука льняная	150	150
Мука пшеничная высшего сорта	150	150
Сахар тростниковый	10	10
Соль поваренная	7	7

Калина ягоды	100	100
Выход		520

Себестоимость сырья для дрожжевого льняного хлеба с облепихой составляет 112 рублей выходом 500 грамм.

Себестоимость сырья для дрожжевого льняного хлеба с калиной составляет 107 рублей выходом 500 грамм.

После выпечки изделий, мы провели дегустацию хлеба и всем участникам дегустации предлагалось пройти опрос. В дегустации льняного хлеба приняли участие 78 человек. 49 человек ответили, что им понравились оба вида хлеба и считают, что такой хлеб будет иметь полезные свойства для организма. 12 человек ответили, что им понравился хлеб с облепихой, за не обычный вкус и внешний вид. 10 человек ответили, что им понравился хлеб с калиной, за ярко выраженный запах ягод и вкус. 7 человек ответили, что им не понравились, образцы, аргументируя свой ответ тем, что для них такой хлеб слишком далек от того хлеба к которому они привыкли. 56 человек ответили, что испекли бы такой хлеб дома. 15 человек ответили, что испекли бы, если знали технологию приготовления. 7 человек ответили, что не станут печь такой хлеб дома.

Результат дегустации показал, что у льняного хлеба с нетрадиционным сырьем есть характерный вкус, цвет, а также повышенные полезные свойства. Поэтому такой вид хлеба можно использовать для определённых категории людей в лечебной питании, для людей, придерживающихся здорового образа жизни.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2016. – 615 с
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с
3. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопечения / Л.Я. Ауэрман. – Москва ; Ленинград : Снабтехиздат, 1933. – 344 с.: ил. – Инв. номер 101469-ДХ.
4. Баранов А.А. Как организовать хлебопекарню: [брошюра] / А.А. Баранов. – Москва : Издательство Центросоюза, 1960. – 39, [1] с.: ил. – Инв. номер С 979260-ДХ.
5. Ванькевич В.П. Хлебо-булочные товары : пособие для продавцов / В.П. Ванкевич, Р.И. Монтицкий. – 2-е, перераб. изд. – Москва : Госторгиздат, 1948. – 80 с.: ил. – Инв. номер С 393381-ДХ.
6. Козьмина Н. П. Биохимические основы хлебопечения : учебное пособие для втузов / Н.П. Козьмина. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1935. – 232 с. – Инв. номер 26667-ДХ.
7. Леонтович А. Овощи, как суррогат печеного хлеба : очерк из деятельности «Всероссийской Конкурсной Комиссии по суррогатам печеного хлеба» / А. Леонтович. – Москва : Издание Народного комиссариата земледелия, 1919. – 18 с. – Инв. номер 193843- ДХ.

8. Маклюков И.И. Выпечка национальных сортов хлеба / И.И. Маклюков. – Москва, 1939. – 52 с.: ил. – Инв. номер 279513-ДХ.

9. Маслов И.Н. Диететический хлеб : (рецептуры, способы приготовления и химический состав) / И.Н. Маслов и Б.А. Николаев ; под ред. и с предисл. Е.Е. Фромгольда. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1938. – 60 с.: ил. – Инв. номер 231981-ДХ.

10. Островский А.И. Жидкие пекарские дрожжи / А. И. Островский. – (3-е изд., испр., доп.). – Москва : Пищепромиздат, 1955. – 172 с.: ил. – Инв. номер 719569-ДХ.

11. Плотников П.М. 350 сортов хлебо-булочных изделий : рецептура и способ приготовления / П. М. Плотников и М.Ф. Колечников. – Ленинград ; Москва : Пищепромиздат, 1937. – 223, ХХХХ с. – Инв. номер 222799-ДХ.

12. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия / Министерство пищевой промышленности СССР, Главное управление хлебопекарной промышленности. – Москва : Пищепромиздат, 1947. – 84 с. – Инв. номер С 394806-ДХ.

13. Сарычев Б.Г. Технология и биохимия ржаного хлеба / Б. Г. Сарычев. – Москва : Пищепромиздат, 1959. – 198 с.: ил. – Инв. номер 929650-ДХ.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Мухаметшина С.М., руководитель – Гусельникова С.А.

ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»

Наша тема актуальна тем, что мы верим в то, что в нашем современном мире, мире гаджетов и искусственного интеллекта, есть возможность попробовать нечто особенно уникальное и изысканное, потратив на приготовление этого блюда меньше усилий и времени, но сохранив при этом его содержимое. Инновации в общественном питании – это не просто модное слово, в первую очередь это современные технологии и передовые устройства.

Цель нашей работы: выявить основные инновационные технологии приготовления блюд, обусловленные появлением на рынке новых продуктов питания, и дать им краткую характеристику.

1. Порошковые технологии.

Смысл этих технологий в упрощении процесса приготовления блюд и повышение скорости технологического процесса. Из порошков уже производят: классические соусы (голландский, красный основной и т.п.); бульоны; смесь специй и ароматизаторов. Это намного упрощает процесс приготовления, ведь нам теперь не нужно высушивать коренья, травы для специй, не надо отваривать сырые овощи для вкуса – все это есть в порошках.

2. Сахарная бумага.

Сахарная бумага – это лист сахарной мастики, который изначально был раскатан в заводских условиях. Фотопечать производится на ней на пищевом принтере, после чего, смочив ее края, можно приклеить бумагу на поверхность

тортов или капкейков, украсив их. При рассмотрении создается впечатление, что перед нами обычный лист бумаги, а вместо пищевых красителей – краска, но это не так.

3. Использование сифона.

Сифон – прочный сосуд с приспособлением для подачи внутрь него углекислого газа (CO₂). В него газ подается под давлением четырех-пяти атмосфер, и некоторое его количество растворяется в воде. Если снять давление и налить эту воду в стакан, растворенный углекислый газ начнет бурно выделяться. Так появляются всем знакомые газированные напитки. Также с его помощью создают вспененные закуски: муссы, соусы, нежные подливки для мяса, рыбы, овощей и фруктов.

4. Инфракрасный (ИК) обогрев.

Инфракрасный (ИК) обогрев, или тепловой мост – оборудование для поддержания пищи в нагретом состоянии, применяемое в кафе, ресторанах. Таким мостом является инфракрасная плита. Работая от электричества, модель потребляет немного электроэнергии. Также не выделяется угарный газ и нет открытого огня. Такая плита отличная замена обычной газовой.

5. Вакуумные технологии.

Вакуумирование продуктов питания – это одна из самых эффективных и востребованных технологий для продления срока хранения мяса, рыбы, фруктов, овощей, кулинарной продукции и полуфабрикатов. Принцип работы вакуумного упаковщика заключается в откачивании из пленочной упаковки воздуха. Образовавшийся вакуум аппарат заменяет на газовую модифицированную смесь. Она позволяет сохранить все первоначальные вкусовые и качественные свойства продуктов, препятствует их порче. Достичь подобного результата позволяет только вакууматор, главной особенностью которого является возможность выбрать аппарат, полностью отвечающий и соответствующий всем потребностям отдельного предприятия или производственного цеха.

6. Технология Souse-vide.

Технология Souse-vide – медленная варка мяса (6-8 часов), при которой белок деформируется меньше, а значит остаётся больше экстрактивных веществ сока в мясе. Потери при тепловой обработке происходят при всех традиционных способах приготовления, но при Souse-Vide их значительно меньше.

7. Технология Cook&Chill (Cook&Freez).

Технология Cook&Chill (Cook&Freez) переводится с английского как «готовим и охлаждаем» - это комбинированный процесс приготовления большого объема блюд и их быстрого охлаждения. Термически обработанная пища не замораживается, а подвергается охлаждению до +1...+4 градусов. Причем скорость охлаждения такая, что вредная микрофлора не успевает развиваться. Хранение продуктов в таких температурных условиях продлевает срок их годности до 5 суток минимум, а в отдельных случаях до 21 суток до подачи на стол.

8. Технология PасoJet (пакоджеттинг).

В основе технологии лежит процесс гомогенизации, который состоит в том, что замороженные продукты (мясо, рыба, зелень, овощи) перемалываются

в мелкую крошку, образуя массу-пюре. К примеру, если заморозить на 24 часа мясной фарш, измельчить в гомогенизаторе, а потом поместить в специальный герметичный рукав и отварить в течение часа при температуре 130-140 градусов Цельсия, можно получить идеальный паштет, что облегчает его приготовление. По этой технологии можно готовить мороженое, шербеты, легкие муссы, воздушные паштеты, террины и котлеты, овощное и травяное пюре для супов и соусов.

9. Тендеразинг.

Тендерайзеры (от английского to tenderize – придавать мягкую консистенцию) – это современные кухонные устройства, которые используются для подготовки мяса к жарке и представляют собой альтернативу традиционным отбивным молоткам и топорикам. Они бесшумны и удобны в использовании. Принцип действия тендерайзера – размягчение грубых волокон мясного куска. Это происходит благодаря острым лезвиям, шипам или иглам, которые проникают вглубь продукта, тем самым разрушая его структуру. После обработки продукт подвергается маринованию.

10. Шприцевание.

На многих заводах и даже небольших фабриках мясо подвергается шприцеванию — впрыскиванию воды или других веществ при помощи специального оборудования. Это делается с целью уничтожения бактерий и других вредных микроорганизмов, а также для придания продукту более богатого вкуса благодаря специям и рассолу. В этом случае маринад равномерно распределяется в мышечной ткани, поэтому консервирование пройдет быстрее, а срок годности будет больше, чем при обычном мариновании.

В заключение хочется отметить, что в современной ресторанной индустрии, где царит жесточайшая конкуренция, выживает сегодня тот, кто креативнее и изобретательнее. Да, стильного интерьера и качественной еды уже мало. Нужны инновации, ради которых будут снова и снова выбирать именно вас, поэтому в нашей работе мы представили ряд технологий, которые не только упростят жизнь современного повара, но и не оставят равнодушным даже самого привередливого гостя. Мы считаем, что справились с поставленными задачами, наша работа была проделана не зря, и тема останется актуальна на многие годы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <https://multiurok.ru/files/innovatsionnye-tekhnologii-prigotovleniia-kulinarn.html?ysclid=lde486igxc608983790?reg=ok>

2. <https://electro-nagrev.ru/primenenie/infrakrasnyy-nagrev/podogrev-pishchi/#:~:text=Тепловой%20мост%20-%20это%20оборудование%20для,а%20также%20на%20выездных%20мероприятиях>

3. <https://vplate.ru/kuhonnnye-aksessuary/tenderajzery/>

4. <https://molekula-food.ru/pakodzheting-ldomiksing>

5. <https://paulinecakeclub.ru/vsyo-pro-saharnuyu-bumagu/>

6. <https://club.dns-shop.ru/blog/t-58-sifonyi-dlya-gazirovaniya/74441-kak-rabotaet-sifon-dlya-gazirovaniya/>

7. <https://msd.com.ua/obo-vsem/vakuumirovanie-pishhevyx-produktov/>

8. <https://restoran-service.ru/blog/innovatsii-i-tekhnologii-v-obshchepite/tekhnologiya-cook-and-chill-/>

ЗАБЫТЫЕ БЛЮДА ДРЕВНЕЙ РУСИ

Пьянков Н.Д., руководитель – Григорьева Е.И.

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Ушла в прошлое культура русской еды - так называемая трапеза. Исторические потрясения, глобализация и отход от традиций привели к тому, рецепты русской кухни оказались утеряны. Тем не менее, до сих пор пользуется популярностью у современных хозяек русская традиционная еда - каши, супы, выпечка и ряд других блюд.

Целью исследования является изучение блюд Древней Руси.

Для этого выдвинуты следующие задачи:

- изучить традиции и приготовление блюд Древней Руси;
- провести анкетирование студентов ГБПОУ «ЧелПК»;
- приготовить блюдо «Калужское тесто».

Объект: блюда Древней Руси

Предмет: доступность блюд Древней Руси.

Гипотеза: забытые блюда могут стать востребованными.

Считается, что древнерусская кухня не отличалась особым разнообразием. Но иностранцы отмечали, что русский стол – богатейший, даже у простого народа. Основными продуктами на Руси были репа, капуста, редька, огурцы, фрукты, ягоды, грибы, рыба и иногда мясо. Овощи солили, парили, варили или пекли, причем отдельно одно от другого. Изобилие злаков - рожь, пшеница, овес, просо, горох – позволяли готовить множество сортов хлебов, блинов, каш, квасов, пива. Основу древнерусской кухни составляли хлебные, мучные изделия и зерновые блюда.

Уже в IX в. появляется тот кислый, ржаной черный хлеб на квасно-тестяной закваске, который становится национальным русским хлебом. Все мучные изделия в то время создавались исключительно на основе кислого ржаного теста, под воздействием грибковых культур. Хозяйки пекли блины и ржаные пироги, варили мучные кисели. Начинка у пирогов была самая разная – рыба, мясо, птица, грибы, ягоды, творог, овощи, фрукты и даже каши. Дорогого гостя встречали караваем и солью. Каравай ставили в центре стола на любом пиршестве.

В XI-XII вв. было известно множество довольно сложных приёмов приготовления квасов, медков, киселей. Так были созданы мучные кисели - ржаной, овсяный, гороховый.

Также незаменимы на русском столе - каши. Гречневые, ячневые, перловые, пшённые, овсяные, толокняные... Каши на Руси служили предметом

поклонения и символом домашнего благополучия. Даже сам свадебный пир называли в старину кашей.

Молоко и мясо до XVII в. употреблялись сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо варили в щах или кашах и до XVI в. почти не жарили. Молоко пили сырое, томленое или скисшее; из кислого молока получали творог и сметану, а производство сливок и масла оставалось почти неизвестным вплоть до XVI в.

Мёд и ягоды в древнерусской кухне были не только сладостями сами по себе, но и основой, на которой создавались сиропы и варенья.

Хотя названий блюд существовало великое множество, различались они преимущественно одним или двумя компонентами. Вкусовое разнообразие однородных блюд достигалось, с одной стороны, различием в тепловой обработке, с другой, - применением различных масел, а также употреблением пряностей. Из последних чаще всего применялись лук и чеснок, причём в весьма больших количествах, петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, чёрный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже с X - XI вв.

Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность еще в XI в. В Лаврентьевской летописи (1074 г.) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре была целая поварня с большим штатом монахов-поваров. Во времена Киевской Руси повара находились в услужении княжеских дворов и богатых домов. В некоторых из них было даже несколько поваров. В 70 - 80-х гг. XV в. появляются первые профессиональные повара - у царя, князей, бояр, а затем и в монастырских трапезных. Русские повара свято хранили традиции народной кухни, о чем свидетельствуют древнейшие письменные памятники - «Роспись к царским кушаньям» (1611-1613 гг.), столовые книги Патриарха Филарета и боярина Бориса Ивановича Морозова и др.

Русская кухня всегда была открыта иноземным заимствованиям, что ничуть не портило её, а скорее обогащало.

Очень рано сложилось чёткое разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной). Проведение резкой грани между скоромным и постным столом, изолирование одних продуктов от других, строгое недопущение их смешения или комбинации, привело с одной стороны к упрощению меню, а с другой стороны послужило причиной создания многих оригинальных блюд.

К забытым блюдам Древней Руси можно отнести берёзовую кашу, тюрю, гороховый кисель, калужское тесто.

Берёзовая каша появилась благодаря крестьянской изобретательности и неурожаем. Отдаленно она напоминала манную кашу, только готовилась из флоэмы берёзы, которую можно обнаружить между корой и слоем дрв. Флоэму хорошенько вымачивали и очень долго варили. Варёво хорошо утоляло голод.

Берем берёзовое полено, желательно срубленное недавно. С полена необходимо снять сначала толстую кору, а затем следующую - тонкую. Тонкая кора берёзы называется флоэмой. Флоэму необходимо залить водой и варить, пока каша не станет похожа на манную кашу по своей консистенции. Добавить соль по вкусу.

Тюря – прототип современной окрошки. Ещё её называли крошевом, подразумевая способ приготовления. Блюдо состояло из мелко нарезанных овощей и хлеба. В ход шли редька, зеленый лук, трава. Крошево заливали молоком, квасом или простой водой.

Начинаем приготовление тюри с того, что с заранее подготовленного чёрного хлеба срезаем корки, нарезаем их небольшими ломтиками. После этого кладём наши кусочки хлеба на противень и подсушиваем в умеренно разогретом духовом шкафу в течение примерно 10 минут. Затем каждый подсушенный кусочек натираем зубчиками чеснока. Затем нарезаем наш хлебушек некрупными кубиками и выкладываем на тарелку. Теперь хорошо промываем зелень, измельчаем её и выкладываем к остальным подготовленным ингредиентам. Заливаем содержимое тарелки квасом. После этого солим тюрю.

Калужское тесто – это не тесто в обычном нашем понимании. Это десерт, который делали наши предки на Руси. Его подавали на столы князей, и аромат от него стоял поистине великолепный. Лучше всего для него подойдет хлеб, приготовленный на ржаном солоде, тогда он будет иметь очень выраженный вкус и аромат. При желании можно добавить в него орехи, семечки или сухофрукты.

В рамках работы над темой было проведено анкетирование среди студентов II курса ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж», обучающихся по специальности «Повар, кондитер». Им были предложены вопросы на тему: «Забытые блюда Древней Руси». 58% респондентов знают о блюдах Древней Руси. 82% студентов считают их интересными и востребованными.

Было принято решение приготовить калужское тесто.

Рецепт калужского теста: сухари, мёд, вода, гвоздика, бадьян, корица, кардамон.

Способ приготовления: приготовить сухари из «Бородинского» хлеба, истолочь их в ступке, просеять через частое сито. В кипящую воду положить мёд, молотую корицу, толчёную гвоздику, кардамон и бадьян, всыпать просеянные сухари, помешивая, довести до кипения, поставить в тепло на 10-12 часов. Готовое тесто сформовать в любой форме, полить мёдом. Хранить в холоде.

Можно добавлять в калужское тесто молотые орехи, курагу и чернослив, прокрученные через мясорубку. Только тогда смесь получается густая и не требует варки.

Кроме сахарной крошки можно добавлять гречневую муку. Поэтому, освоив сам принцип приготовления калужского теста, можно фантазировать.

Для студентов планируется проведение следующих мероприятий:

1. Приготовление блюд Древней Руси на неделе профессии «Повар, кондитер».
2. Мастер-класс по приготовлению калужского теста, горохового киселя и так далее.

Популяризация древнерусской кухни усилит интерес студентов к профессии и истории нашей страны.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Исконное меню: какими блюдами был заставлен стол в Древней Руси.- URL: <https://novate.ru/blogs/060321/58084/> (дата обращения 20.09.2022).
2. Забытые блюда русской кухни.-URL:<https://newsland.com/post/7112101-zabytye-bliuda-russkoi-kukhni> (дата обращения 21.01.23).
3. Древнерусская кухня рецепты и история! - URL: <https://dzen.ru/a/YQcNqbMg228gn1Ka> (дата обращения 21.01.23)

SOUSVIDE: ТЕХНОЛОГИЯ БУДУЩЕГО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Савельева Э.Ю., руководитель – Круль К.А.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Инновационна ли технология вакуумного приготовления? Если под инновациями в кулинарии понимать новый способ кулинарной обработки и передовые устройства, никогда ранее не использовавшиеся в кухнях мира, то безусловно да.

Термин *sousvidecooking* дословно означает приготовление под вакуумом, а суть метода заключается в продолжительной тепловой обработке в водяной бане запаянных в вакуумную упаковку продуктов при температуре их подачи, то есть от 47-50 до 70-80°C.

Интересен тот факт, что приготовление данным способом известно уже более 200 лет. Но набирать популярность технология начала только после изобретения специализированного оборудования.

Инновационная на первый взгляд технология сразу привлекла внимание элитных ресторанов высокой кухни, которые моментально подхватывают любую новаторскую идею, делая ее фишкой заведения, что в разы увеличивает конкурентоспособность.

Но технология *sousvide*, не просто модный тренд, а превосходное качество получаемого продукта и совершенный вкус. Ведь еда под вакуумом готовится без добавления жира, консервантов, стабилизаторов вкуса и с минимумом поваренной соли, в ней сохраняется максимум витаминов и микроэлементов, а протеины не только не подвергаются денатурации, но и подаются в самой легкоусваиваемой организмом форме. Революционность метода состоит в том, что приготовление блюд по технологии *sousvide* исключает контакт продукта с воздухом и водой, он готовится в собственном соку. Поэтому продукты сохраняют свою текстуру и цвет, не теряя при этом естественной влаги, а их истинный вкус не только не искажается, но и наполняется множеством ярких и неожиданных оттенков

С точки зрения коммерческих выгод, технология *sousvide* – самый прогрессивный способ организации прибыльного предприятия общественного питания. Это идеальный инструмент организации строгого контроля

производственного процесса, издержек и качества продукции и сервиса, потому что:

1) метод sousvide позволяет стандартизировать рецепты, когда независимо от профессионализма линейного повара все авторские и заказные блюда меню одинаковы по объему и одинаково хороши по качеству. Возможность одновременной регенерации на водяной бане нескольких блюд меню от закусок до десертов значительно экономит время персонала на мытье кухонной посуды и другие вспомогательные операции.

2) готовые блюда и полуфабрикаты в вакуумной упаковке могут достаточно долго храниться без потери качества и свежести, открывая новые возможности для долгосрочного планирования производственного процесса.

3) технология sousvide практически безотходна. Если при традиционных кулинарных способах весовые потери самого дорогого сырья – мяса, - за счет усушки или уваривания составляют до 30%, то приготовление в вакууме снижает этот показатель до всего 5-6%. Точное соблюдение стандартного веса порции и хранение заготовок в вакууме полностью исключают весовые потери. Минимизация весовых потерь позволяет увеличить количество порций мясного блюда, сократив издержки. Благодаря снижению риска невостребованности блюд, технология приготовления в вакууме позволяет внедрить принцип безотходного меню, когда регенерации подлежат только блюда, на которые принят заказ. Эффект особенно актуален при обслуживании банкетов, выездных мероприятий и прочих непредвиденных случаев, когда количество клиентов оказывается меньше планируемого.

4) инновационная технология позволяет оптимизировать кадровую политику предприятия. Процессы приготовления блюд су вид и их подачи легко развести во времени и пространстве, равномерно распределяя нагрузку на персонал между периодами большого наплыва посетителей и спада их активности. То есть шеф-повар заранее готовит необходимое количество стандартных блюд и отправляет их на хранение, а регенерировать его в час пик и подать может дежурный помощник, то есть заведение работает без переработок и авралов. При такой организации производства нет необходимости постоянного присутствия на кухне высококвалифицированного шеф-повара, а владелец бизнеса может сэкономить средства на почасовой оплате его труда.

5) sousvide – это энергосберегающая технология, не использующая открытого огня и мощных печей, а поэтому позволяет сэкономить средства на оплате электроэнергии и газа.

Еще одним абсолютным преимуществом этой революционной кулинарной технологии стала возможность длительного хранения готовых блюд с сохранением их вкусовых и качественных характеристик. То есть готовые блюда в вакуумной упаковке из термостата или пароконвектомата, в которых они готовились, помещаются в шкаф интенсивного охлаждения, где быстро охлаждаются до температуры +3°C и дальше закладываются на хранение в холодильник. На разогрев такой заготовки до температуры подачи понадобится не больше 8-10 минут, а поданная так быстро клиенту румяная и ароматная индейка sousvide оставит у него превосходное впечатление о заведении.

Сегодня становится очевидно, что концепция SousVide – это прогрессивная технология с блестящим будущим, открывающая новые безграничные возможности для профессиональной кухни.

Технология SousVide – настоящий прорыв в современной кулинарии. Технология, которая уже завоевала сердца мишленовских шеф-поваров и на отечественном рынке начинает набирать популярность и все уверенней входит на российские кухни, поскольку она открывает возможности для творчества, позволяет расширить привычные границы вкуса и экономить дорогие ингредиенты. Исходный вес продукта практически не меняется после приготовления, помогает добиваться неизменно высокого качества блюд

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Особая технология приготовления пищи sous-vide [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fb.ru/article/269151/su-vid---chto-eto-takoeosobaya-tehnologiya-prigotovleniya-pischi-sous-vide> 2023
2. Авторские рецепты Су-вид. А.Онегин [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://f.ua/statik/files/products/steba/sv-2-sous-vide_726.pdf
3. Технология sousvide на профессиональной кухне [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://oopht.ru/molekulyarnaya-kuhnya.html>
4. Практическое руководство для приготовления по «су-вид» технологии. Д. Болдуин [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.douglasbaldwin.com/sous-vide.html>

ПОВЫШЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ЗА СЧЕТ ДОБАВЛЕНИЯ ЧЕРЕМУХОВОЙ МУКИ

Серебрякова К.В., руководитель - Баренкова Е.С.

ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Продукты питания должны отвечать не только требованиям качества и безопасности, но и должны решать проблему сбалансированного питания за счет повышенной пищевой ценности. Перспективным является замена пшеничной муки на черемуховую, в результате чего повышается содержание витаминов.

Целью работы является научное обоснование использования черёмуховой муки, в производстве блинов с повышенной пищевой ценностью, расширение ассортимента мучных кондитерских изделий, разработка научно-обоснованной технологии и рецептуры блинов.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить химический состав черемуховой муки;
- установить количественное соотношение муки в рецептуре блинов;
- разработать технологию и рецептуру блинов с использованием черемуховой муки;

-изучить влияние черемуховой муки на физико-химические и органолептические показатели, изучить влияние хранения на изменение потребительских свойств кондитерского изделия с черемуховой мукой;

-определить экономическую эффективность использования черемуховой муки в производстве блинов;

-изучить пищевую ценность разработанного кондитерского изделия с использованием черемуховой муки.

Пищевая ценность характеризует всю полноту полезных свойств продукта и его вкусовые достоинства, обусловленные содержащимися в нем разнообразными питательными веществами. Пищевая ценность тем выше, чем в большей степени продукт удовлетворяет физиологические потребности организма в этих веществах и обеспечивает его нормальное функционирование. Кондитерские изделия характеризуются высокой пищевой ценностью, потому что они являются основными источниками углеводов и жиров в рационе питания человека.

Для выполнения поставленной цели - разработки рецептуры кондитерского изделия с добавлением черемуховой муки. Проведено экспериментальное обоснование количественного соотношения видов муки для приготовления их смеси.

В процессе эксперимента было разработано три образца смеси муки: Черемуховая и пшеничная в соотношении: 1:1;1:2;1:4.

Качественную оценку мучной смеси проводили органолептическим

Результаты органолептической оценки смесей муки представлены на рисунке 1.

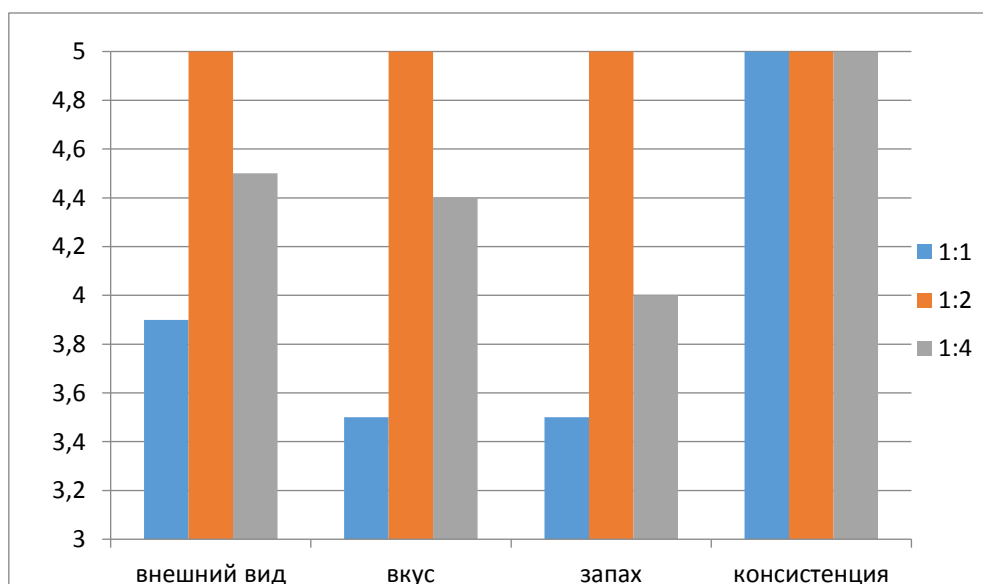


Рисунок 1 Результаты органолептической оценки смесей муки

Из результатов, представленных на рисунке 1 видно, что наилучшие показатели у смеси с соотношением черемуховой муки и пшеничной муки равным 1:2. Смесь с соотношением 1:1- вкус, запах свойственный пшеничной муке. Смесь с соотношением 1:2-вкус, запах свойственный черемуховой муке. Смесь с соотношением 1:4 - вкус, запах свойственный черемуховой муке, с

горьковатым привкусом и выраженным ароматом. Таким образом, в результате органолептической оценки соотношений двух видов муки, было решено использовать смесь, состоящую из черемуховой муки и пшеничной муки в соотношении 1:2.

Экспериментально установлено содержание сахара и пищевых волокон в образцах при увеличении дозировки черемуховой муки в изделиях увеличивается массовая доля сахара из-за повышенного содержания природных сахаров в черемуховой муке по сравнению с пшеничной.

Содержание сахара в образцах с черемуховой мукой увеличилось от 0,7 до 2,7 %. При повышении количества черемуховой муки в образцах увеличивается массовая доля пищевых волокон за счёт повышенного содержания их в черемуховой муке.

Содержание пищевых волокон в опытных образцах увеличилось от 4 до 64% по сравнению с контрольным. Проведена органолептическая оценка изделий. Лучшим был признан образец, приготовленный с 30% добавкой черемуховой муки. Тесто при такой дозировке было, с хорошими хлебопекарными свойствами.

Микробиологические показатели изделий представлены в табл.6 По показателям безопасности изделия соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 [9].

Таблица 6 Микробиологические показатели качества

Показатели	Требование СанПиН	Контрольный образец	Образец с 30% добавкой
КМАФАнМ, КОЕ/г,	не более 1×10^3	20	25
БГКП (колиформы), 1,0 г	не допускается в 1,0	не обнаружено	не обнаружено
S.aureus, в 1,0г	не допускается в 0,1	не обнаружено	не обнаружено
Плесени. КОЕ/г	не более 50	0	0
Свинец, мг/кг	не более 0,5	0	0,1
Мышьяк, мг/кг	не более 0,3	не обнаружено	не обнаружено
Кадмий, мг/кг	не более 0,1	0,03	0,05
Ртуть, мг/кг	не более 0,2	не обнаружено	не обнаружено

Рассчитана пищевая ценность блинов, результаты представлены в табл. 7.

На основании расчета пищевой ценности можно сделать вывод, что энергетическая ценность блинов с 30 % черемуховой муки составляет 13 % от суточной потребности; содержание белков – 8,93 %; жиров – 10,12 %; углеводов – 15,56 %; витамина В1 – 26 %; витамина В2 – 3,88 %; пищевых волокон – 12,07 %; железа – 6,43 %. Увеличилось содержание кобальта в 39 раз, уменьшилась энергетическая ценность на 6,6%

Таблица 7 Пищевая ценность

Показатели	Контрольный образец	Образец с 30 % добавкой	Суточная потребность
Энергетическая ценность, ккал	352,8	329,6	2500
Белки, г	7,6	6,7	75
Жиры, г	8,8	8,4	83
Углеводы, в т.ч. сахара, г	60,8 в т.ч. сахаров 5,58	56,8 в т.ч. сахаров 6,29	365
Кобальт, мкг	0,07	2,76	10,0
Витамин В1, мг	0,17	0,39	1,5
Витамин В2, мг	0,04	0,07	1,8
Витамин Е, мг	1,5	1,7	30
Железо, мг	1,2	0,9	14
Пищевые волокна, г	2,2	3,62	30

1. Обоснована целесообразность совершенствования рецептуры и технологии кондитерского изделия с целью улучшения потребительских характеристик.

2. Изучен химический состав черемуховой муки. Установлено, что черемуховая мука содержит белки, кобальт, витамин Е, В1, В2, органические кислоты, пищевые волокна, сахара.

3. Установлено, что замена 30 % пшеничной муки черемуховой способствует улучшению потребительских характеристик теста и выпеченного изделия – блины.

4. Определена пищевая ценность блинов, приготовленных с 30 % черемуховой муки.

5. Увеличилось количество сахаров, пищевых волокон, витаминов В1, В2, Е, кобальта.

Стоимость сырьевого набора блинов с добавлением черемуховой муки выросла на 60%, по сравнению с блинами приготовленные по традиционной рецептуре.

В заключение можно отметить, что экспериментально установлено соотношение черемуховой муки и пшеничной для приготовления смеси, а так же оптимальное количество замены пшеничной муки на черемуховую. Обоснованно влияние смеси черемуховой муки и пшеничной на улучшение потребительских характеристик блинов.

Установлено, что в процессе хранения, блины приготовленные по новой технологии, отличались более высокими значениями влажности по сравнению с контрольными. На основе результатов научных исследований разработана рецептура и технология блинов.

Исследования качества готовых изделий показали, что внесение черемуховой муки в тесто стабилизирует его структуру и повышает качество готовых изделий, как по органолептическим, так и по физико-химическим показателям.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алешина, Л.М. Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания: / Л.М. Алешина, Г.Н. Ловачева – 2е изд. – Ростов: Изд-во Делфи, 2022. – 246 с.
2. Акинцев, В.Н. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / В.Н. Акинцев, Б.В. Лопатин, Н.Н. Кутилин 2021.- 432 с
3. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2021. – 352с.
4. Бабинченко, Н.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Н.В. Бабинченко, П.М. Волгарев изд. – Минск: Изд-во Хлебпродинформ, 2020. – 620 с.
5. Батурин, А.Н. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов/А.Н Батурин - М.: Изд-во Профессия, 2006 - 320с.
6. Ловачева, Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания:/ Г.Н. Ловачева, А.И. Мглинец, И.Р. Успенская. - Экономика, 2021. – 238 с.
7. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А.Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2021. – 480с.
8. Козьмина Е.П., Справочник технолога общественного питания 2019.- 215 с.
9. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии /З.П. Матюхина. – Ульяновск: Изд-во Амега,2017.- 185 с.
10. Популярно о питании. Под ред. А.И. Столмаковой, И.О. Мартынюка. Киев, «Здоровье». 2020 г.
11. Завистовская, А.А. Диетическое питание при различных заболеваниях. 2021г.
12. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова.- М. Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2011.- 176 с.
13. Скурихина, И.М. Химический состав пищевых продуктов: справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро и микроэлементов, органических кислот и углеводов / И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. – Москва: Изд-во Агропромиздат, 2018 – 286 с
14. Матвеева, Т.В. Технология мучных кондитерских изделий/Т.В Матвеева, С.Я Корячкина - М.: КолосС, 2011 - 375 с.
15. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания. [Электронный ресурс].URL:https://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehnol_servis_pitan/page0006.asp р. Дата обращения: 01.11.2022г

16. Разновидности муки [Электронный ресурс]. <https://linfas.ru/blog/chego-bolshe-v-batonchikakh-polzy-ili-vreda-rasprostranennye-mify-o-produkte/> Дата обращения 19.01.2023г.

17. Санитарно-эпидемиологические правила (СанПиН СП 2.3.6.1079-01) [Электронный ресурс]. <https://blanker.ru/doc/sanpin-sp-2-3-6-1079-01> Дата обращения 20.01.2023г.

18. Санитарные правила для предприятий общественного питания СанПин 42-123-5774-91. Требования к обработке сырья и производству продукции общественного питания [Электронный ресурс]. <https://egsdez.ru/sanitarnye-pravila-dlya-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya-sanpin-42-123-5774-91/#link12> Дата обращения 20.01.2023г.

19. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]. <https://files.stroyinf.ru/Data1/58/58998/> Дата обращения 20.01.2023г.

20. ГОСТ 14121-69. МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ [Электронный ресурс]. <https://docs.cntd.ru/document/1200019242> Дата обращения 20.01.2023г.

21. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание.

22. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

SOUS VIDE – СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ В ОТЧЕСТВЕННОЙ ИНДУСТРИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Фахретдинова А.Д., руководитель – Суханова Р.В.

ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»

Внедрение новых методов приготовления пищи на основе инновационных технологий расширяет человеку границы возможного. Позволяет экономить энергию, время персонала, сократить простои поваров, увеличивать время хранения продуктов питания, воплощать свои фантазии в реальность: сотворить из привычных для современного человека продуктов, произведение искусства, что так важно для предприятий. Как общественное, так и социальное питание оказывает огромное влияние на здоровье и красоту нынешнего человека. Поэтому, специалисты тщательно следят за продукцией, производимой на предприятиях, которая должна быть высококачественной, сбалансированной, вкусной, красиво поданной, ароматной, а также поставляться в медицинские учреждения, садики, школы, колледжи, университеты с соблюдением

санитарных норм, строгого температурного режима и правил транспортировки, а инновационные технологии позволяют облегчить осуществление этой задачи.

Кулинария, подобно моде, никогда не стоит на месте. Вкусы людей постоянно меняются, поэтому в ресторанном бизнесе для завоевания преданного клиента необходимо всегда быть на шаг впереди конкурентов и предлагать нечто новое и инновационное. В последние годы россияне все больше стараются придерживаться здорового питания. Эксперты отмечают, что тренд на здоровое питание уже стал общемировым. Огромная роль в здоровом питании принадлежит, прежде всего, натуральным продуктам и щадящим технологиям приготовления пищи.

Среди различных инновационных идей все большую популярность в ресторанном бизнесе набирает технология приготовления продукции *sous-vide*. Технология и оборудование *sous vide* перевернули мышление шеф-поваров всех ресторанов-обладателей звезд Мишлена в Европе еще 30 лет назад. Однако, этот способ приготовления по сей день в нашей стране для большинства профессионалов кулинарии, особенно в регионах, остается чем-то неизведанным и по-настоящему инновационным. Поэтому тема заслуживает пристального внимания, изучения и внедрения в производство.

Хестон Блюменталь, обладатель титула «Шеф шефов», назвал метод *sous vide* величайшей кулинарной революцией нашего времени. Что же такое *sous-vide*? Формулировка *sous-vide* обладает французским происхождением и обозначает в буквальном переводе «в вакууме».

Лавры первенства по использованию такого метода в ресторанной сфере принадлежат французскому повару Жоржу Парлю, который приготовил фуа-гра в вакууме в начале 70-х годов прошлого века. Метод был оценен по достоинству и получил широкое распространение. Одновременно в одном небольшом кафе озаботились созданием сочных блюд из сухого мяса и обратились за помощью к биохимикам. Так, благодаря ученым, предложившим готовить при низких температурах в безвоздушном пространстве, *су-вид* получил признание, а затем распространение и сегодня стал модным. То есть, *су вид* – явился революцией в способах приготовления пищи, революцией, которой не случилось в кулинарии на протяжении долгих лет.

Готовый продукт полностью отвечает всем требованиям тренда на здоровое питание. При этом способе приготовления мясо получается сочнее и нежнее, поскольку при правильном подборе времени и температуры происходит преобразование мышечного коллагена в желатин, что делает мясо мягче. Жиры в мясе и рыбе, которые могут быть легко повреждены при высоких температурах и в присутствии кислорода, не окисляются и не повреждаются – что благотворно сказывается на целостности и полезных свойствах продуктов. Овощи и фрукты сохраняют свой цвет, хрустящую структуру и витамины. Это идеальный способ приготовления диетических блюд, поскольку продукты готовятся в собственном соку при щадящей температуре, за счет вакуумной упаковки в них сохраняются витамины и микроэлементы, и не требуется добавления масла

Технология *sous-vide* готовит блюда деликатно, и температура в середине и на поверхности готового продукта одинаковая, т.е. ничего не пересохнет и не

подгорит. В этом преимущество данной технологии перед традиционными способами тепловой обработки. Для приготовления продукции по технологии су вид необходимы два вида оборудования – нагреватели с регуляторами температуры и упаковщики. Причем это оборудование бывает разным.

В качестве нагревателя с регуляторами температуры можно использовать термостат, который компактен, рассчитан на большой объём и в нем есть мотор, позволяющий циркулировать жидкости, или ванну, которая является более экономичной, тепловые потери сведены к минимуму, однако она недостаточно компактна и ограничена объёмом внутренней чаши. Ее лучше использовать на кухне ресторана для приготовления соусов, десертов, напитков. Однако оба эти прибора дают отличные результаты по точности поддержания температуры, что в су-вид самое главное. Ведь колебания температуры в один-два градуса могут очень сильно сказаться на структуре и вкусе еды.

Упаковщики тоже бывают разными: камерный упаковщик создает вакуум близкий к 100%, легко упаковывает жидкости, использует гладкие пакеты. Но стоит дороже и занимает больше места. Бескамерный вакуумный упаковщик обычно создаёт меньший вакуум, стоит дешевле, но используют более дорогие пакеты (гладкие пакеты не подходят).

В целом процесс приготовления состоит из двух этапов:

Первый – это подготовка, при этом продукт предварительно очищается и дополняется специями или маринадом, после чего упаковывается в специальную пищевую пленку в форме пакета и помещается в машину вакуумной упаковки. Машина произведет удаление воздуха и запайку пакета. Некоторые мясные продукты следует предварительно поджарить на гриле, прежде чем упаковать в вакуумную упаковку, поскольку су вид не образует румяную корочку, хотя хорошо ее сохраняет.

Второй этап – непосредственно термообработка. Продукт в вакуумной упаковке нагревается в термостате в течение заранее установленного времени, при заданной температуре из-за отсутствия воздушной прослойки упакованный продукт очень быстро выравнивается по температуре с водой, в которую он погружен, и длительное время сохраняет ее до полной готовности.

Технология *sous-vide* очень сильно зависима от соблюдения температурного режима, здесь важно предотвратить возможные перепады, поскольку из-за них качество и структура готового продукта может изменяться, что отрицательно скажется на его вкусовых качествах.

Чтобы получить идеальное блюдо, необходимо правильно подобрать температуру, которая зависит от вида используемого продукта и может изменяться в диапазоне от 42 до 85⁰С. А процесс приготовления может занять от 20 минут до 72 часов в зависимости от вида продукта, его толщины, желаемого блюда. Приготовленные блюда либо сразу реализуют, либо охлаждают для остановки процесса приготовления и предотвращения размножения бактерий, используя для этого специальные шкафы шоковой заморозки, и затем отправляют на хранение

Сочетание вакуума и деликатной тепловой обработки позволяет хранить готовый продукт без потери качества. Охлажденный готовый продукт может

храниться от нескольких суток до полутора месяцев. Сроки хранения зависят от вида продукта, например, рыба может храниться не более 6 суток, а говядина – до месяца.

В чем же преимущества технологии су-вид?

- приготовление продукции по технологии sous-vide позволяет поддерживать многие микроэлементы продукта в неизменном состоянии как в питательном смысле (витамины, белки, углеводы и жиры), так и в органолептическом (вкус и аромат);

- продукты полностью раскрывают свой истинный вкус;

- консистенция любого продукта сохраняет свою однородность, все соки и полезные элементы остаются на своих местах и наполняют наши вкусовые рецепторы новыми ощущениями.

Кроме того, су-вид предполагает увеличение времени хранения блюд без потери вкуса и качества и большую гигиеническую безопасность в течение процесса хранения продукта и позволяет обеспечить на производстве запас разнообразных готовых охлажденных блюд, что дает возможность долгосрочного планирования производственных процессов

А поскольку ресторан – это, в первую очередь, бизнес-предприятие, то важно знать насколько эффективна данная технология.

Во-первых, эффективности и оптимизации бизнеса можно добиться за счет того, что процессы приготовления и потребления могут сильно расходиться во времени и пространстве. Это позволяет распределять нагрузку на персонал между периодами напряженной работы и спада активности. К тому же, поскольку продукты, приготовленные методом су вид защищены вакуумом от внешних загрязнений и болезнетворных микроорганизмов и способны долгое время храниться при температуре от 0 до +3°C, значит, есть возможность долгосрочного планирования производственных процессов.

А для того, чтобы подать приготовленное и положенное на хранение блюдо, не требуется присутствие самого шеф-повара. С этим может справиться любой помощник. Таким образом, владелец ресторана может сэкономить на ежедневном многочасовом привлечении высококвалифицированного персонала, потому что, большие партии блюд можно готовить всего раз в неделю, закладывая их на хранения и подавать по мере необходимости, а с регенерацией блюд справится и простой оператор.

Во-вторых, существенная экономия приходится и за счет сырья, благодаря уменьшению весовых потерь на этапе тепловой обработки (например, при работе с мясом потери снижаются на 80 %), а также отсутствию весовых потерь во время хранения и точному соблюдению определенного размера порции.

В-третьих, выработка безотходного меню достигается благодаря тому, что риски существенно снижены: регенерировать можно только тот объем блюд, на который получены заказы. При производстве продуктов по технологии sous vide срок годности большинства из них будет составлять, как минимум, пять дней, включая день производства и потребления, а некоторые продукты могут храниться значительно дольше

Таким образом, с точки зрения организации процесса sous-vide можно расценить как один из самых современных способов организации прибыльного предприятия.

Но, к сожалению, у этой технологии есть и свои недостатки. К недостаткам технологии sous-vide относятся. Реакция Майяра запускается при температуре порядка 154 градусов, в то время как температурой кипения воды условно считается 100 – а значит, мясо придется обжаривать либо до, либо после готовки методом sous-vide. Как известно, возбудители ботулизма, которые широко распространены в природе, в отсутствие кислорода чувствуют себя превосходно и быстро размножаются, попутно вырабатывая ботулотоксин. К счастью, эта опасность возникает только в тех случаях, когда готовка sous-vide занимает больше 4 часов.

Наконец, практическая реализация sous-vide в той его форме, которая используется в ресторанах высокой кухни и позволяет добиться наилучшего результата, весьма затруднительна для малых предприятий в финансовом плане, поскольку требуется специальное оборудование, которое требует и дополнительных финансовых затрат

И почти обязательным условием для применения технологии су вид является использование продуктов легко поддающихся упаковыванию – мясо, рыбу, птицу, овощи или фрукты, а продукты больших размеров, например, таких как лобстеры упаковывать в вакуумной пакет проблематично, поэтому для них используют другие технологии

Среди продуктов, с которыми нельзя работать в Sous Vide специалисты называют в первую очередь хлебобулочные и кондитерские изделия, а есть продукты, которые просто не целесообразно готовить по данной технологии, например, котлеты из рубленого мяса.

Таким образом, обобщая, можно сделать следующие выводы. Технология Sous Vide – настоящий прорыв в современной кулинарии. Технология, которая уже завоевала сердца мишленовских шеф-поваров и на отечественном рынке начинает набирать популярность и все уверенней входит на российские кухни, поскольку она открывает возможности для творчества, позволяет расширить привычные границы вкуса и экономить дорогие ингредиенты. Исходный вес продукта практически не меняется после приготовления, помогает добиваться неизменно высокого качества блюд.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Готовка в вакууме - [https://ru.wikipedia.org/wiki/Готовка в вакууме](https://ru.wikipedia.org/wiki/Готовка_в_вакууме) Что такое су вид- <https://www.ixbt.com/home/sous-vide-buyers-guide-2018.html>
2. Особенности технологии су вид: преимущества и недостатки - <https://club.dns-shop.ru/blog/t-203-drugaya-kuhonnaya-tehnika/27839-osobennosti-tehnologii-su-vid-preimuschestva-i-nedostatki/>
- 3 .Все о су виде - https://www.edimdoma.ru/jivem_doma/posts/23400-kulinarnye-trendy-chto-takoe-tehnologiya-su-vid
4. Новые технологии и инновации в кулинарии - <https://culinaryschool.ru/innovacii-v-kulinarii/>

5. Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции - <https://multiurok.ru/files/innovatsionnye-tehnologii-prigotovleniia-kulinarn.html>

6. Инновационные технологии в производстве кулинарной продукции - https://studopedia.ru/22_43818_tema-innovatsionnie-tehnologii-v-proizvodstve-kulinarnoy-produktsii.html

ИСТОРИЯ, ЭКОЛОГИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БАШКИРСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, И ИХ АКТУАЛЬНОСТЬ В НАШЕЙ СОВРЕМЕННОСТИ

Сейрукаев М.Н., Чиркина А.Г., руководители - Хакимова Л.С., Хуснутдинова И.М., Хисамитдинова Г.Т.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

По Конституции Россия является многонациональной страной. На ее территории проживает более 190 разных народов. У каждого из них своя культура, язык, обычаи и традиции. Одним из многочисленных народов, населяющих РФ, являются башкиры, имеющие бесценное богатое культурное наследие. В последнее время наблюдается снижение интереса к обычаям и традициям своего народа, поэтому тема очень актуальна, практически, научно и социальна значима. Каждый человек обязан знать, изучать и восстанавливать свое культурное наследие.

Цель - знакомство с блюдами башкирской кухни, изучение пользы продукта, а также изучение технологического процесса изготовления национального блюда на примере корота.

Задачи:

- Изучить специальную литературу и интернет ресурсы;
- Дать историческую справку национального блюда;
- Изучить полезные свойства корота;
- Изучить технологию приготовления корота, используя ресурсы мастерской «Сельскохозяйственные биотехнологии»;
- Провести опрос среди студентов ГБПОУ «ЮУрАПК» на тему: «Что Вы знаете о короте?» и анализ результатов опроса;
- Визуализация полученных данных.

Методы исследования:

Информационно-аналитические:

- Подбор и изучение материала по теме;
- Мониторинг онлайн - сервисов.

Практические:

- Производство корота в мастерской «Сельскохозяйственные биотехнологии» на основе применения полученных теоретических знаний.

Статистические:

- Анкетирование «Что Вы знаете о короте?»

Объект исследования: корот.

Предмет исследования: технология приготовления и польза корота.

Гипотеза: мы предполагаем, что национальный продукт «корот» и сегодня мог бы найти своего потребителя.

Существует огромное количество способов приготовления корота. Но в России нет стандартов, где бы подробно описывались требования, предъявляемые к качеству корота. Технология приготовления корота взята из книги «Башкирская кухня», автором которой является Арсланова И.А. Корот изготавливают из молочного продукта под названием катык. Поэтому вначале изучили процесс производства катыка из обезжиренного молока. Для производства катыка использовали обезжиренное молоко, которое остается при сепарировании цельного молока. Такое молоко не содержит жира, но в нем остается много белка. Молоко доводят до кипения, далее постепенно охлаждают до температуры 25 -30°C. Затем добавляют закваску – мы использовали сметану «Первый вкус». На 1 литр молока добавляем 2 столовые ложки сметаны. Тщательно перемешивают, посуду закрывают крышкой. Переносить посуду или сдвигать, трясти, а также перемешивать молоко нельзя. Через 7 часов образовался плотный сгусток, катык был готов. При температуре 20—25°C катык простоял 10 дней. На десятый день, катык уже настоялся и был готов к варке. Ход работы был очень прост, требовалось довести будущий корот до кипения, кипячение длилось на слабом огне четыре часа. При варке заметили, что запах стал более терпким, цвет немного потемнел, напоминая бежевый оттенок, появились маленькие хлопья. На вкус, наш продукт напоминал смесь сыра и творога с горчинкой вдобавок к острому вкусу, присущему продукту. Технологический процесс приготовления корота представлен в таблице.

Таблица 1 – Технологический процесс приготовления корота

Дни (этапы)	Что проведено, что наблюдаем
День 1. (30.01.23)	В молоко вносим закваску
День 2. (31.01.23)	Образовался плотный сгусток
День 3. (1.02.23)	Третий день, а в нашем катыке уже появились первые пятнышки плесени. С помощью ложек мы их извлекали. Затем помешали катык и дали ему настояться еще одну ночь.
День 4. (2.02.23) День 5. (3.02.23)	Перемешивали катык.
День 9. (13.02.23)	Появилась жидкость. Слили воду, для этого взяли ложку и потихоньку вычерпывали появившуюся воду. Затем перемешали заготовку, и снова оставили катык настаиваться.
День №10, (14.02.23)	На десятый день, катык уже настоялся и был готов к варке.
День 11. (15.02.23)	Корот готов. Наш корот настоялся. Одиннадцатый день – день дегустации.

Для изучения мнения о блюде была проведена дегустация среди студентов в возрасте от 16 до 19 лет. По окончании дегустации респондентам было предложено ответить на несколько вопросов. Всем участникам анкетирования корот как самостоятельное блюдо очень понравился. Из общего числа опрошенных лишь двенадцать человек (52,2%) употребляют корот. Это подтверждает, что данный продукт мало популярен. На вопрос: «Готовите ли вы или ваши родственники корот?», только два человека (8,7%) ответили положительно. Мнения респондентов о том, может ли корот обрести популярность в настоящее время разделилось: 39,1% респондентов считают, что корот не станет продуктом массового потребления, 47,9% считают, что корот мог бы занять свою нишу среди кисломолочных продуктов, если уделить внимание рекламе и 13% затруднились ответить на данный вопрос.

Таким образом, корот является уникальным, экологически чистым, ценным, национальным башкирским продуктом, который необходимо сохранить и передать будущему поколению. Технология изготовления корота проста в домашних условиях, не сложная и экономически не затратная. Корот в современном рынке найдет своего потребителя.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Арсланова И.А. Башкирская кухня – Уфа кн. Изд-во, 1992 год. 160с., ил.
2. Гаделгареева.Р.Г. Традиционные способы консервирования молочных и мясных продуктов у башкир // Культура и быт башкир (под ред. Р.Г.Кузеева и С.Н.Шитовой). – Уфа, 1978.
3. Мигранова Э. В. Башкиры. Традиционная система питания: Историко-этнографическое исследование. — Уфа: Китап, 2012. — 296 с.: ил.
4. Руденко С.И. Башкиры. Историко - этнографические очерки.стр.125-127.

ВЛИЯНИЕ СЛИВОК РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ НА КАЧЕСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Шкаликова А.К., руководители – Дружкова С.В., Козлинская Ю.К.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Современные тенденции совершенствования ассортимента мучных кондитерских изделий ориентированы на создание новых видов отделочных полуфабрикатов. Одной из важнейших задач является создание конкурентоспособной продукции, что подразумевает снижение себестоимости и увеличение срока годности кондитерских изделий обеспечение высокого качества.

Кондитерские изделия в рецептуру которых входят сливки растительного происхождения занимают в настоящее время значительную сырьевую составляющую в отечественном производстве кондитерских изделий.

Производство сливок на растительной основе для кондитеров в России является новым направлением развития этой отрасли отечественной пищевой промышленности.

Актуальность работы. Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье человека. Обеспечение здоровья населения страны - одно из приоритетных направлений деятельности государства.

Для решения данной задачи в сложившихся рыночных условиях актуальным является привлечение новых нетрадиционных видов сырья и полуфабрикатов.

Заменители натуральных сливок, представляющие собой высокодисперсную эмульсию растительных жиров в водном растворе, получили название «растительные сливки». Широкое применение растительные сливки нашли в производстве отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Однако растительные сливки имеют в основном нейтральный вкус и низкую пищевую ценность, что вызывает необходимость применения различных наполнителей, в том числе и растительного происхождения.

Проблема исследования: недостаточное понимание влияния растительных сливок на качество кондитерских изделий.

Объект исследования: сливки растительные

Предмет исследования: торты

Цель: изучить влияние растительных сливок на качество кондитерских изделий

Исходя из цели, можно поставить следующие задачи:

- рассмотреть ассортимент и значение для питания сливок растительных;
- раскрыть потребительские свойства и показатели качества сливок, дать их характеристику;
- изучить влияние растительных сливок на качество кондитерских изделий

Методы: описание; анализ

Глава 1. Теоретическая часть

1.1. Сливки и их виды

Сливки — это продукт с массовой долей жира не менее 9 %, вырабатываемый из молока и представляющий собой эмульсию «жир в молочной плазме».

Сливки животного происхождения - молочный продукт, получаемый из цельного молока путём сепарации жировой фракции.

Растительные сливки - продукт, который получается из пальмового и кокосового масел. Так же в их состав входят стабилизаторы, регуляторы кислотности, красители, ароматизаторы и эмульгаторы. Вкусовые и ароматические свойства растительных сливок обеспечивают молочные белки.

Растительные сливки делятся на 2 вида: натуральные и искусственные.

Растительные натуральные сливки делают и кокосового или пальмового масла.

Существуют разные мнения о вреде и пользе данных видов растительных сливок на организм человека. Сливки, изготовленные из настоящего растительного молока, относятся к натуральным.

Отсюда можно сделать вывод, что кокосовое масло и пальмового масло для еды не оказывает негативное влияние на общее состояние человека.

После сбора информации и изучения сырья для производства растительных сливок пришли к выводу о том, что основное сырьё это кокосовое или пальмоядровое масло, не приносит вред организму.

К искусственным относят те сливки, которые приготовлены на основе пальмового масла, стабилизаторов и загустителей.

Чаще всего встречаются искусственные растительные сливки. Процесс производства искусственных растительных и кокосовых сливок схожий. За основу берут растительный жир – пальмоядровое или кокосовое масло. В первом случае образуются вредные транс-жиры, во втором – полезные вещества.

Полезьа и вред растительных сливок

Гидрогенизированный растительный жир, который является одним из основных ингредиентов растительных сливок — он производит негативное влияние на организм человека

Этот жир подвергается обработке водородом при высоком давлении и при употреблении в пищу причиняет вред организму. Гидрогенизированные жиры — это визитная карточка практически всех кондитерских изделий, и растительные сливки не исключение. В первую очередь гидрогенизированный жир повышает уровень холестерина в крови. Эти жиры повреждают мембраны клеток, особенно негативно воздействуя на клетки головного мозга и нервной системы, что вызывает ряд серьёзных заболеваний.

Доказано, что гидрогенизированный жир может стать причиной развития таких заболеваний, как сахарный диабет, болезни печени, почек, сердца, нервной системы и может даже вызвать онкологические заболевания. Трансжиры обладают способностью блокировать мембрану клетки и таким образом препятствуют её адекватному питанию и выводу токсинов, что приводит к нарушению работы клеток.

Чрезмерное употребление продуктов, содержащих трансжиры, может способствовать возникновению и развитию ожирения, сахарного диабета, онкологических заболеваний.

Массовое производство мучных кондитерских изделий невозможно без веществ, которые улучшают внешний вид, вкус, цвет, запах и многие другие свойства продуктов, т.е. без пищевых добавок (как природного, так и искусственного происхождения). Даже те пищевые добавки, которые производятся из натурального сырья, все же проходят глубокую химическую обработку. А поэтому последствия их потребления могут быть неоднозначными.

Употреблять растительные сливки в пищу, конечно, можно, но в ограниченных количествах.

Также среди плюсов растительных сливок можно отметить тот факт, что они хранятся в разы дольше своего аналога животного происхождения, а именно в 4–5 раз.

Хотя долгий срок хранения продукта — это, скорее, минус, чем плюс, поскольку свидетельствует о том, что его натуральность оставляет желать

лучшего. Ну и, само собой, полезным фактором данного продукта остаётся то, что при производстве растительных сливок исключена эксплуатация животных.

Если же рассматривать искусственные сливки, например, «Шантипак», то их однозначно нельзя назвать полезными. В них содержится большое количество транс-жиров и искусственных добавок.

Несмотря на большое число достоинств, растительные сливки не являются 100% заменой натуральным сливкам животного происхождения.

Так, растительные сливки могут использоваться только в холодных десертах и кремах. Из них получается воздушный крем, ароматный мусс, холодный чизкейк и мороженое. Кокосовые сливки можно также добавлять в кофе, использовать в качестве основы для маринадов и каш.

Однако при сильном нагревании растительные сливки начинают горчить.

Минусы растительных сливок

- Растительные сливки, в отличие от животных, не тают во рту, а скатываются и трудно растворяются.

- Растительные сливки нельзя варить - после нагревания они горчат, поэтому область применения растительных сливок ограничивается только использованием их в холодном виде. В кондитерском производстве на основе растительных сливок можно приготовить только очень простые кремы – например, только добавив к ним какую-то составляющую.

- И один из главных минусов растительных сливок – они, мягко говоря, не полезны. Дело в том, что в процессе приготовления растительных сливок растительные масла частично гидрогенизируются - то есть, жидкую эмульсию превращают в твердые жирные кислоты, с целью увеличения срока годности продукта. В результате, в составе масел появляются трансжиры, опасные для здоровья.

Они значительно повышают уровень холестерина в крови, плохо влияют на иммунную и сердечно-сосудистую системы. Гидрогенизированный жир может стать причиной развития таких заболеваний, как сахарный диабет, болезни печени, почек, сердца, нервной системы и может даже вызвать онкологические заболевания. Финляндия, Дания, Швеция, Норвегия, Исландия уже запретили продажу и промышленное производство продуктов с содержанием трансжиров.

Растительные сливки и животные сливки можно отличить по следующим признакам:

- по цвету - растительные взбитые сливки всегда белее животных, даже как будто с голубизной;

- растительные сливки долго держат форму, а животные опадают в течение 12 часов;

- как уже было сказано, если животные сливки тают во рту, растительные - с трудом растворяются без горячего напитка.

- сливки можно заморозить. Растительные сливки – это эмульсия из воды и растительных жиров, то замерзает сначала вода, а жир вытесняется наружу, на поверхности появится желтый налет. Молочный жир не изменяет вид и остается в том же виде и при замерзании

Глава 2. Практическая часть

Многие предприятия стремятся к тому, чтобы их мучные кондитерские изделия соответствовали продажной цене и качеству

В своей работе мы проанализировали ассортимент тортов фирмы «MireL» в сетевом магазине «Магнит», для уточнения состава сырья торта использовали сайт «MireL» раздел «Торты», интернет-магазин «MireL», **«Торты - обзоры, производство»**

2.1 Объекты и методы исследований

В качестве исследования взяли образцы тортов в состав которых входят растительные сливки искусственного происхождения. Сливки использовались для прослойки тортов и для художественной отделки.

Рассмотрев состав 13 тортов: «Три шоколада», «Сметанин медовый», «Орфей», «Любимчик», «Джулия», «Бельгийский шоколад», «Ромео», «Киевский», «Крем де Люкс», «Крем-брюле», «Муравейник», «Наполеон заварным кремом», «Сказка». Мы выяснили, что, что в составе рецептур тортов не входят растительные сливки: «Киевский», «Крем де Люкс», «Крем-брюле», «Муравейник», «Наполеон заварным кремом», «Сказка». Выявили, что Торты, в состав которых входят *растительные сливки, составляют 54%*.

Анализ показал, что из 13 тортов в составе 7 тортов находятся растительные сливки. Что составляет 54% от числа рассмотренных тортов.

Так сложилось, что поклонников у растительных сливок намного меньше, чем противников. В первую очередь это связано с их искусственным происхождением. Ведь для большинства людей все ненатуральное – по определению вредно. На самом деле все не так однозначно.

Есть у этого продукта и положительные характеристики.

Во-первых, это срок хранения, как самих сливок, так и того, что произведено с их использованием.

Во-вторых, калорийность мучных кондитерских изделий ниже.

Растительные сливки той же жирности, что и натуральные, в 3 раза менее питательны, они не содержат холестерина. По сути, их можно считать даже диетическими. Эти нюансы позволяют употреблять продукт и тем, кому противопоказано натуральное молоко, и вегетарианцам. Торты и пирожные с растительными сливками, в отличие от обычных, может себе позволить даже человек, находящийся на строгой диете.

В первую очередь, это низкокалорийный продукт, доступный практически всем и по цене, и по медицинским показаниям, и по убеждениям. Приобретая их, нужно обязательно обращать внимание на состав и стараться не экономить на качестве, выбирая проверенного производителя.

Предполагаемая гипотеза, что мучные кондитерские изделия с содержанием в рецептуре растительных сливок не снижается качество кондитерских изделий и не причиняют вред организму человека, так же подтвердилось и исследованиями Всемирной организацией здравоохранения.

Но может проявится негативное воздействие на организм человека от наличия трансжиров, консервантов и стабилизаторов. В результате длительного,

бесконтрольного употребления продуктов, содержащих консервант, на протяжении долгого периода времени в большом количестве.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Герасимова, В.А., Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – Санкт-Петербург: учебник / В.А. Герасимова. - Питер Принт, 2006- 232с.
2. Микулович, Л.С и др. Товароведение продовольственных товаров- Минск: БГЭУ: учебник / Л.С. Микулович - 1998- 255с.
3. Шевченко, В.В.Товароведение и экспертиза потребительских товаров.- ИНФРА: учебник/ В.В. Шевченко. - Москва, 2008- 220с.
4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под редакцией проф. Скурихина И.М. и проф. Тутельяна В.А. - М.: ДеЛипринт, 2008.
5. Кругляков, Г.Н., Товароведение продовольственных товаров: - Учебник./Г.Н.Кругляков, Г.В. Круглякова. - Ростов на Дону: Март, 2007.
6. Материалы с сайта <https://www.tortru.ru/mirel>
7. Материалы с сайта <https://glinskaya.com.ua/master-advice/rastitelnye-slivki-za-i-protiv>
8. Материалы с сайта <https://rio-restoran.ru/eda-i-napitki/slivki-na-rastitelnoj-osnove.html?>
9. Материалы с сайта <https://www.who.int/ru/news> (ВОЗ)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ФЬЮЖН

Юдин Е.И., руководитель - Андронникова Н.В.

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

Развитие общественного питания является важной социальной задачей, с решением которой связано удовлетворение жизненных потребностей населения.

В этой связи следует отметить, что начало двадцать первого века в Российском общественном питании характеризуется всплеском новых направлений в кулинарии таких как карвинг, кулинарный визаж, кулинария «фьюжн», «фудпейринг», «су-вид».

В любой области деятельности можно выделить прогрессивное направление, основанное на современных тенденциях и технологиях. На предприятиях питания в наше время происходит внедрение новых современных технологий, способствующих повышению качества кулинарной продукции

Обучаясь в колледже по специальности «Поварское и кондитерское дело», меня заинтересовала проблема современных технологий приготовления пищи, для дальнейшего использования в своей трудовой деятельности.

Таким образом, объектом исследования выступает кулинария фьюжн. Предметом исследования в данной работе является технология приготовления блюд фьюжн.

Основные методы исследования - изучение различных информационных источников по теме, системный подход, сопоставление различных стилей

приготовления пищи, и сравнительный анализ были посвящены технологии приготовления блюд фьюжн.

В нашей стране это понятие связано, прежде всего, с возрастающим интересом к кухням других стран и с доступностью различных продуктов.

Фьюжн в переводе с английского означает «смешение, слияние, сплав». Применительно к кулинарии это смешение разных продуктов, стилей, традиционных предпочтений Запада и Востока, сохраняющее гармонию вкуса.

Примеры кухни фьюжн: это гарнир одной национальной кухни, мясо, приготовленное согласно кулинарным традициям другой, и соус родом из совсем другого континента. Фьюжн кулинария имеет большую популярность в европейских предприятиях питания и большими темпами завоёвывает признательность гурманов в нашем ресторанном бизнесе.

Актуальность и практическая значимость кулинарии фьюжн в том, что это здоровая кухня, где все компоненты блюд натуральные и качественные, сохранившие в себе максимум полезных веществ. Фьюжн – это стилевой микс, сочетание несочетаемого, новое в хорошо знакомом старом.

Кулинария фьюжн – это фантазийное, творческое направление, в котором в равных долях смешиваются технологии и продукты географически отдаленных национальных кухонь. Это гармоничное, но очень неожиданное сочетание ингредиентов, вкусов и стилей французской, китайской, итальянской, японской, мексиканской и других кухонь. В меню фьюжн блюдо может быть представлено как традиционное, но с добавлением непривычного для данного блюда ингредиента с другой кухни.

Цель работы - изучение последовательности и сущности приготовления блюд в стиле фьюжн.

Для достижения поставленной цели мной решались следующие задачи:

- выделить основные направления кулинарного стиля фьюжн;
- раскрыть содержание и особенности кулинарного стиля фьюжн;
- проанализировать применение диверсификации в кухне фьюжн.

Направление фьюжн возникло и получило огромную популярность в модных ресторанах – в 80-90-е годы XX века. При этом о родине оригинальных блюд до сих пор ходят споры. Одни утверждают, что стилем фьюжн мы обязаны французам, другие выступают за Америку. Одна из легенд гласит, что кухня фьюжн возникла в XX веке на Гавайских островах, где тесно сосуществовали две культуры: японская и американская.

Самые известные шеф-повара Фьюжн: Гордон Рамзи — автор и ведущий кулинарных программ «Мастер-шеф», «Точка кипения»; Джейми Оливер — британский ресторатор, известный борец за здоровье нации; Хестон Блюменталь - автор бестселлера «Наука кулинарии»; Нобуюки Нобу Мацухиса, известный как апологет фьюжн-кухни; Поль Бокюз - основатель кулинарного конкурса «Золотой Бокюз» также считают, что приготовление блюд в стиле фьюжн зародилось давным-давно на острове Шри-Ланка, где вся национальная еда, от орехового пирога до ароматного риса, приготовленного в банановых листьях, указывает на следы, оставленные иностранными торговцами и колонизаторами и представляет собой смешение кулинарных стилей. Корица, мускатный орех,

гвоздика и кардамон - вот сокровища, привлекавшие сюда арабов, португальцев, голландцев и англичан. Они за бесценок скупали у островитян специи, но взамен обогатили их кулинарные традиции, научив готовить неведомые прежде блюда.

Во все времена были люди, искавшие новые вкусы и сочетания. Они подарили миру замечательные блюда, теперь уже привычные и не вызывающие удивления. Когда-то немыслимые сочетания казались дикими, но затем, как правило, становились очень популярными.

В России первыми познакомили россиян с кухней фьюжн Айзек Корре, бренд-шеф сети ресторанов Александр Куренков, Тимур Карданов - кавказская кухня, Иван Мандрик - основатель кубанской кухни фьюжн. Кухня фьюжн представляется для сегодняшнего поколения новым идеальным выбором - богатые ароматы в ней сочетаются с легкостью, а технологии французской кухни позволяют сохранить текстуру продуктов.

Большая часть ресторанов, специализирующихся на фьюжн кулинарии, предлагают комбинации из французской и японской, китайской, тайской, индийской, или другой восточной кухни. Люди с самых давних времен пробовали новые продукты, придумывали наиболее удачные их сочетания, а с развитием международных связей заимствовали продукты и кулинарный опыт других стран. Бразильская кухня, например, сложилась под влиянием индейской, португальской и африканской; датская - сочетает в себе немецкие и скандинавские традиции; карибская - вобрала в себя черты испанской, французской, английской, датской, африканской, арабской, индийской и китайской. Макароны изделия, популярные в итальянской кухне, на самом деле родом из Китая, помидоры – из Америки, а порошок карри еще в 17 веке изобрели англичане-колонисты, смешав несколько индийских специй.

Направления кулинарии фьюжн

1) Смешение продуктов и традиций приготовления различных национальных кухонь.

Всем известно, что суши - это блюдо традиционной японской кухни, но американцы сделали роллы наподобие суши, и стали калифорнийские роллы классическим примером блюда кухни «фьюжн», которое полюбилось во всем мире. И таких примеров множество. Например, если заменить в классической итальянской лазанье привычный соус бешамель на творожный соус, или приготовить пиццу «Регина» не с шампиньонами, а с грибами шиитаке, или запечь устрицы с грушей и рокфором, приправив карри - это будет шаг к кухне фьюжн. В этом вся тонкость, классическое французское блюдо из местных ингредиентов приправляем индийской пряностью. Добавим анчоусы или куриное филе в классический салат «Цезарь», и получим авторский вариант салата - Цезарь-фьюжн. Повар, создающий авторские блюда, должен знать не только как сочетаются продукты, но и хорошо разбираться в национальных кухнях - иметь специальное образование, опыт и природное чутье.

2) Приспособление древних, устаревших рецептов под современную действительность.

Когда-то наши бабушки заменили раковые шейки и каперсы на докторскую колбасу и консервированный горошек в салате «Оливье», и он стал

любимым блюдом для многих. Известный гуру кулинарии Уриэль Штерн готовя еврейское старинное блюдо «фаршированную рыбу» в стиле «фьюжн» с восточными нотками, всё делает как обычно, но щепотка паприки в фарше и листья нории в начинке превращают блюдо в современный кулинарный шедевр. Традиционное китайское блюдо «Утка по-пекински», рецепт которой известен еще с 14 века, раньше запекалась в специальной дровяной печи. С приходом новых технологий, она всё чаще готовится в воке, и в этом тоже состоит элемент кухни «фьюжн».

3) подача обыкновенного блюда в новой интерпретации.

Оригинальная подача традиционного блюда «Сельдь под шубой» в виде роллов с блинами, рулетов или под свекольным муссом - одно из удачных авторских направлений фьюжн.

4) Смешение неожиданных продуктов

Казалось бы, что проще, смешивай неожиданные и несочетаемые продукты, которые никто ранее не догадался смешать и получи новое блюдо. Однако, это не совсем так, надо очень хорошо понимать, какой в итоге вкус получится у блюда. Можно и в пельмени вместо начинки положить устрицы, но получится ли это блюдо съедобным и вкусным? Продукты нужно уметь сочетать не только по вкусу, но и по цвету и структуре.

Такие блюда, как суп с грушами, курица с киви или рыба с апельсинами уже мало кого удивляют, а вот перец чили, фаршированный ванильным мороженым, японские конфеты с васаби при всей своей экзотичности - необычайно вкусные кулинарные шедевры фьюжн.

Содержание и особенности кухни фьюжн

Как сделать привычные блюда новыми, необычными, оригинальными? Первые шаги в этом направлении можно сделать, руководствуясь следующими принципами:

- добавлять в традиционные блюда необычные специи;
- заменять привычные ингредиенты более экзотическими, например, вместо яблока - манго или ананас;
- сочетать европейские блюда с восточными соусами;
- экспериментировать с оформлением;
- адаптировать рецепты под местные вкусы;
- самые необычные сочетания должны быть очень тонко выверены;
- все продукты должны сочетаться не только по вкусу, но и по своей структуре, быть подобранными друг к другу и не «конфликтовать»;
- во время еды вкус каждого ингредиента в блюде должен быть отдельно различим, но в целом все компоненты сливаются в восхитительном послевкусии, гарантирующем массу впечатлений и новых эмоций.
- блюда должны быть легкими и свежими, поэтому в противовес майонезу в блюдах кухни фьюжн в основном используются растительные масла — ореховое, кокосовое, кунжутное, из виноградных косточек, подсолнечное, кукурузное и оливковое; соки цитрусовых и пряности — имбирь, мята, цедра лимона и апельсина, лимонная трава, кинза, базилик.

Применение диверсификации (разнообразия) в кухне Фьюжн

1) Внешняя диверсификация. В ее основе лежит прием, при котором внешний принцип одного блюда творчески используется в другом, блюда одного разряда при изменении ингредиентов переходят в другой разряд, при этом сохраняя форму подачи предыдущего: например, кондитерские изделия трансформируются в основные блюда, основные блюда - в десерты. Всем известен торт с названием «Наполеон» и его отличительная особенность – тонкие коржи, прослоенные кремом. Этот принцип переносится на салат: между тонких коржей кладется слоями салат, сверху украшения из овощей. Можно также использовать идею кофе «Капучино» и приготовить, например, суп пюре «Капучино» из белой фасоли, подать его гостю с молоком, взбитым в пену, которое сверху посыпается черным перцем.

2) Внутренняя диверсификация. Основа метода – трансформация не внешнего вида блюда, а самой его идеи. Всем известны обычные равиоли – маленькие пельмени с начинкой внутри, она не видна или слегка просвечивает сквозь прозрачное тесто. «Открытые равиоли» – это блюдо, в котором начинка и тесто готовятся отдельно, а потом «собираются» в тарелке при подаче следующим образом: на тонкие круги теста в тарелке сверху кладется начинка и накрывается еще одним кружком теста, затем поливается соусом. Вот ещё одно блюдо: «равиоли из шпинатного теста с начинкой из куриного мяса с грибами и сливочным соусом» в виде закрытой и большой, размером в 12–15 см одной равиолины.

3) Диверсификация в способах подачи. Главное здесь – использование посуды не по привычному ее назначению, а в ином, новом качестве, если при этом выигрывает приготовляемое блюдо и удобно гостю. Например, при проведении фуршета подать гостям борщ в кофейных чашках с мелко нарезанными ингредиентами, чтобы его можно было пить, или применить сахарницы для подачи жульена – керамическая крышка сахарницы хорошо держит тепло, емкость соответствует порции жульена.

4) Диверсификация сервиса. Диверсификация в сервисе – это творческое использование идеи красивых ритуалов подачи одних блюд в подаче блюд других разделов *à la carte*. Например, гость заказывает суп «консоме с теплым лососем». Перед ним ставят подстановочную тарелку, на которой стоит суповая, но самого супа нет, на дне лежит только копченый лосось. Обслуживают два официанта: первый ставит суповую тарелку, а второй на глазах гостя заливает лосося горячим консоме. Особенности подачи: бульон подается менее горячим, чтобы лосось быстро прогрелся, но не сварил ломтик копченой рыбы.

Системный анализ заявленного для рассмотрения в данной статье вопроса позволил прийти к итоговому выводу о том, что стиль кухни фьюжн не имеет определенных правил и формул, это всегда движение. Фьюжн дает возможность фантазировать и экспериментировать. Это всегда необычная компромиссная кухня, новая оригинальная версия устаревшего меню. Главное, проявить умение и уйти от консерватизма. Кухня фьюжн безгранична и таит в себе огромный потенциал.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Инновационные кулинарные технологии <scienceforum.ru> . <Список научных направлений> 1940/23436. Режим доступа: <http://moyuniver/net/innovacii-v-sfere-uslug-obshhestvennogo-pitaniya/>.
2. Новые кулинарные технологии/ С. В. Долгополова -М.: ЗАО «Издательский дом», Ресторанные ведомости, 2015. Режим доступа: <http://moyuniver/net/innovacii-v-sfere-uslug-obshhestvennogo-pitaniya/>.
3. Кулинария в стиле фьюжн? /Школа Жизни. Режим доступа: <https://shkolazhizni.ru/meal/articles/42518/>
4. Кухня Фьюжн – Кулинария. Режим доступа: <http://cwer.ws/node>
5. Фьюжн. Волшебство кулинарии Режим доступа: <http://samaposebe.com/culinary-fusion>
6. Нужен ли нам фьюжн? Что такое фьюжн (fusion). Режим доступа: <http://kedem.ru/various/20090304-fusion>

СЕКЦИЯ 13. ОТРАЖЕНИЕ ДОСТИЖЕНИЙ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА В КУЛЬТУРЕ И ИСКУССТВЕ

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРС КАК СРЕДСТВО ПРОДВИЖЕНИЯ КУЛЬТУРНОГО ПРОДУКТА

Алмарданова К. Ш., руководитель – Казанцева М. В.

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»

В XXI в. огромную роль в жизни общества играют Интернет и социальные сети. Они стали неотъемлемой частью современного мира. В сети Интернет можно найти всю необходимую информацию, выявить целевую аудиторию, создать сообщество, продать или купить что-либо, реализовать свои возможности и творческая реализация не исключение.

В наше время искусство развивается в виртуальной реальности намного быстрее и менее предсказуемо чем в предыдущие эпохи и на данный момент тема творчества в сети Интернет практически не исследована ни с социологической, ни с маркетинговой, ни с культурологической точек зрения, поэтому изучение аудитории и поиск популярной площадки для продвижения творчества актуально и будет востребовано.

Наиболее близкими по предмету исследования можно считать научные публикации о природе российской интернет-аудитории в социальных сетях. Это работы Наумова В.В., который проанализировал социальную структуру интернет-аудитории в 2012 г [3], Бондаренко В.А. и Азизова В.В. об актуальности продвижения в социальных сетях [1]. В своей статье Красноставская Н.В. рассматривает конкурсные инструменты блоггинга в продвижении продукции хендмейд-индустрии и затрагивает тему создания уникального творческого контента для интернет-сообществ [2]. В статье Санина

М.К. и Баркова Е.И. оценивается эффективность блоггинга как инструмента маркетинга [4].

Интернет предоставляет широкие возможности своим пользователям: каждый может создать свой сайт, вести личную страницу своего бизнеса в соцсетях и устанавливать прямые контакты с потребителем. Интернет повлиял на интернет-продвижение – маркетинг в онлайн-пространстве на конкретной площадке, направленный на увеличение спроса, продаж и коммуникации. В сети Интернет существует множество платформ для контакта с аудиторией. Рассматривая актуальные данные о рейтинге социальных сетей, можно выявить, какие социальные сети лучше использовать. По версии StatCounter популярной социальной сетью в России на 2022-2023 год является Вконтакте с 30,92% [5].

Необходимой задачей при продвижении своего культурного продукта в социальных сетях является выявление целевой аудитории и её предпочтения. В социальной сети Вконтакте для данного мониторинга разработана вкладка «Статистика», в которой можно узнать возраст целевой аудитории. В случае сообщества художника – это женщины и мужчины в возрасте от 16 до 40 лет, которые являются представителями творческих профессий или же хотели бы приобщиться к творчеству (рисунок 1).

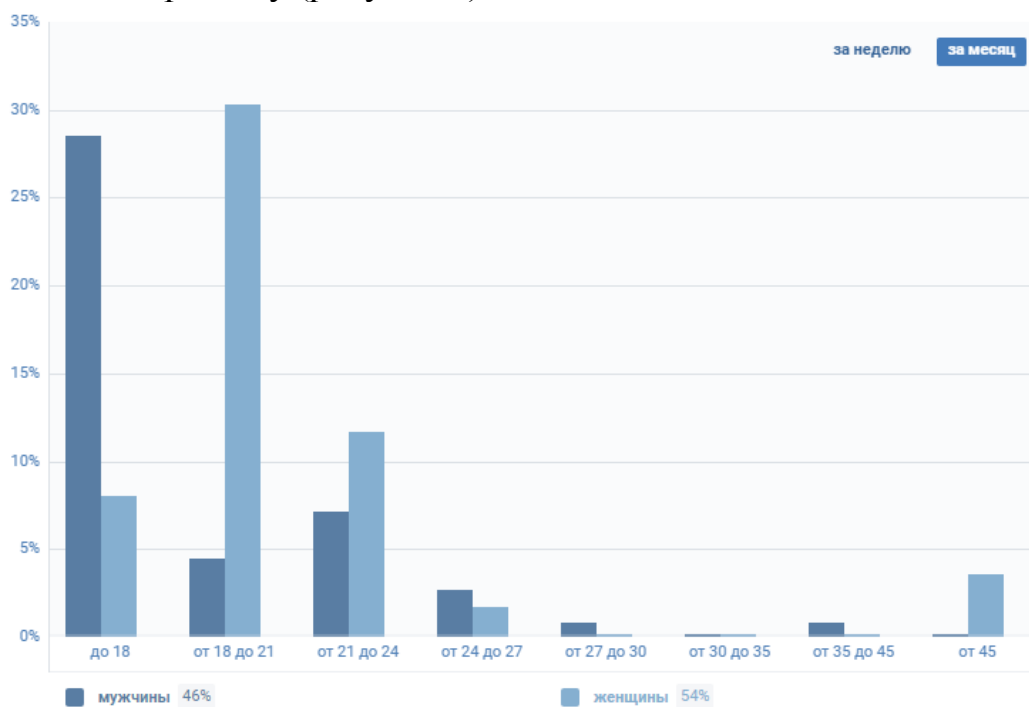


Рисунок 8 – Портрет подписчиков сообщества художника

В данной вкладке можно определить интересы целевой аудитории, на основании которых можно экспериментировать с информационным контентом. Чем больше прислушиваешься к аудитории, тем больший охват получаешь в итоге. В рамках сообщества художника участники интересуются следующими темами (рисунок 2).

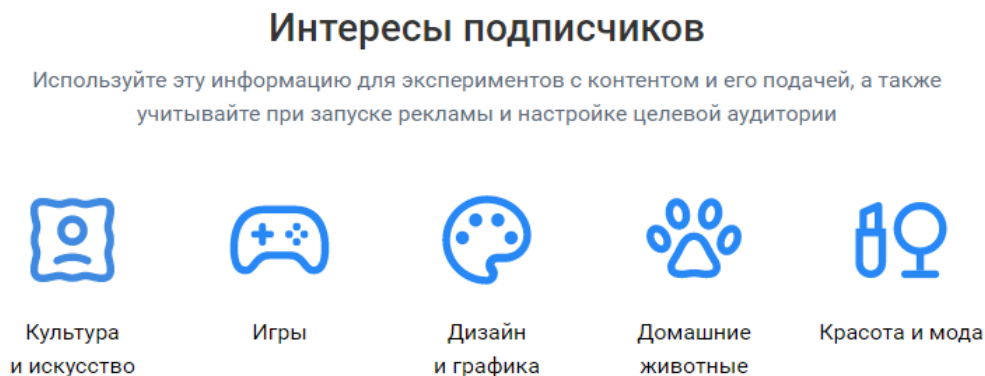


Рисунок 9 – Интересы подписчиков сообщества художника

Неотъемлемой частью продвижения своего культурного продукта в социальных сетях является просмотр комментариев сообщества, количество лайков и репостов, количество новых подписчиков.

Таким образом, выбрав подходящую площадку для размещения контента и взаимодействия с целевой аудиторией, разработав грамотную стратегию после анализа целевой аудитории и её предпочтений, можно эффективно работать в данной среде и продвигать свою деятельность.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1 Бондаренко В.А. Socialmediamarketing: вопросы актуальности применения / В.А. Бондаренко, В.В. Азизов // Концепт. — 2014. — № 17. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://cyberleninka.m/article/n/social-media-marketing-voprosy-aktualnosti-primeneniya> (дата обращения: 22.02.2023).

2 Красноставская Н.В. Конкурсные инструменты блоггинга в продвижении брендов продукции хендмейд-индустрии / Н.В. Красноставская // Интернет-журнал Науковедение. — 2015. — № 4 (29) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/konkursnye-instrumenty-blogginga-v-prodvizhenii-brendov-produktsii-hendmeydindustrii> (дата обращения: 22.02.2023).

3 Наумов В.В. Анализ социальной структуры интернет-аудитории / В.В. Наумов // Вестник ЧелГУ. — 2012. — № 35 (289) [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/analiz-sotsialnoy-struktury-internet-auditorii> (дата обращения: 22.02.2023).

4 Санин М.К. Эффективность блоггинга как маркетингового инструмента / М.К. Санин, Е.И. Барков // Экономика и экологический менеджмент. — 2016. — № 2. [Электронный ресурс]. — Режим доступа:

<http://cyberleninka.ru/article/n/effektivnost-blogginga-kak-marketingovogo-instrumenta> (дата обращения: 22.02.2023).

5 StatCounter Global Stats – Social Media Market Share [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://gs.statcounter.com/social-media-stats/all/russian-federation/2022> (дата обращения: 22.02.2023).

АДДИТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КАК СПОСОБ АВТОМАТИЗАЦИИ ЗАДАЧ ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПРОТОТИПОВ

Булатова А. А., руководитель – Котельников В.В.

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»

Технология 3D-печати появилась еще в 80-х годах прошлого века. Изначально это была идея доктора муниципального промышленного исследовательского института в Нагоя – ХидеоКодамы. По его задумке устройство послойно бы формировало жесткий объект из фотополимерной смолы с помощью УФ-засветки (рисунок 1).

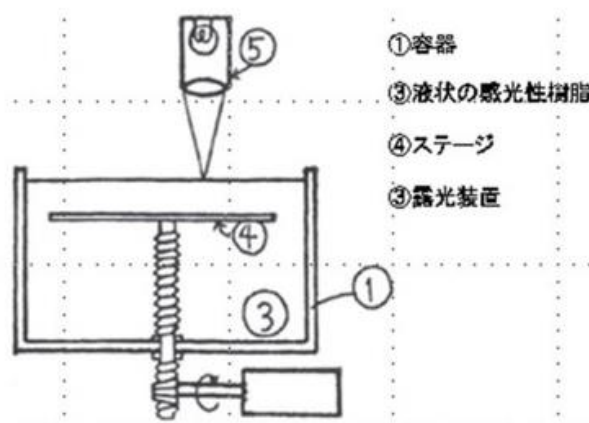


Рисунок 10 – Чертеж устройства ХидеоКодама

В 1984 году Чарльз Халл разработал технологию стереолитографии (SLA) и в 1988 году первый 3D-принтер SL1 (рисунок 2). Благодаря этой технологии появилась возможность производить на 3D-принтерах объекты по цифровым проектам (изображениям). В качестве материала также использовался фотополимер, жидкое вещество на основе акрила. Под воздействием лучей УФ-лазера материал моментально застывал и превращался в пластиковый объект, принимая необходимую форму.



Рисунок 11 – Первый 3D-принтер. Модель SL1

Благодаря студенту Карлу Декарду и его преподавателю Джо Биману был разработан ещё один способ 3D-печати – селективное лазерное спекание (SLS), при котором лазер используется для превращения сыпучего порошка (вместо смолы) в твердый материал.

Более простой и дешевый способ 3D-печати – FDM был создан в 1988 году инженером Скоттом Крапом. Он искал простой способ создания игрушечной лягушки для своей дочери и использовал горячий клеевой пистолет: расплавил пластик и разлил его по слоям. Так родилась идея FDM 3D-печати, технологии послойного наплавления пластиковой нити. В 1992 году со своей женой он выпустил на рынок свой первый серийный продукт – Stratasys 3D Modeler [2].



Рисунок 12 – Stratasys 3D Modeler

В современном мире 3D-печатные технологии используются для прототипирования и распределенного производства в архитектуре, строительстве, промышленном дизайне, автомобильной, аэрокосмической, военно-промышленной, инженерной и медицинской отраслях, биоинженерии (для создания искусственных тканей), производстве модной одежды и обуви,

ювелирных изделий, в образовании, географических информационных системах, пищевой промышленности и многих других сферах.

3D-печать или «аддитивное производство» – процесс создания цельных трехмерных объектов практически любой геометрической формы на основе цифровой модели [1]. Она основана на концепции построения объекта последовательно наносимыми слоями, отображающими контуры модели. Фактически, 3D-печать является полной противоположностью таких традиционных методов механического производства и обработки, как фрезеровка или резка, где формирование облика изделия происходит за счет удаления лишнего материала.

Преимущества 3D-печати:

- 3D-печать позволяет производить невероятно сложные продукты;
- благодаря методу добавления предметы можно изготавливать в минимальные сроки, что делает этот процесс идеальным решением для разработки прототипов или выпуска небольших партий индивидуальных пользовательских продуктов;
- чем выше сложность детали, тем больше преимущество производства путем 3D-печати;
- 3D-печать позволяет эффективно использовать практически 100% сырья, что приводит к нулевым отходам.

Недостатки 3D-печати:

- в крупномасштабном формате 3D печать проигрывает субтрактивному производству так как тот позволяет настроить промышленный процесс более эффективно и менее дорого;
- технологии 3D-печати в текущем состоянии изготавливают окончательные детали с возможным образованием внутренних пустот, что может привести к проявлению анизотропного поведения [3].

Технология 3D-печати представляет собой хорошо спланированный и подготовленный процесс преобразования виртуальных моделей в физические объекты. Процесс создания имеет свои этапы:

1. *Создание цифровой модели.* Процесс 3D-печати начинается с разработки виртуального образа будущего объекта в 3D-редакторе или CAD-программе.

2. *Экспорт 3D-модели в STL-формат.* Когда моделирование окончено, следует перевести полученный файл в STL-формат, который распознаёт большинство современных 3D-принтеров.

3. *Генерирование G-кода.* STL-файл с будущим объектом обрабатывается специальной программой-слайсером, которая переводит его в управляющий G-код для 3D-принтера.

4. *Подготовка 3D-принтера к работе.* На этапе подготовки 3D-принтера с технологией FDM-печати к работе следует наклеить на рабочую платформу специальную самоклеющуюся плёнку и загрузить в специальный отсек бобину с полимерными нитями.

5. *Печать 3D-объекта.* Важнейшими элементами 3D-принтера являются рабочая платформа и печатающая головка. На рабочей платформе происходит формирование готового объекта. Во время работы платформа движется вверх и вниз по оси Z. Печатающая головка выдавливает на рабочую платформу расплавленную полимерную нить, слой за слоем формируя готовый объект.

6. *Финишная обработка объекта.* Если объект имеет нависающие элементы, выступы, консоли, то 3D-принтер во время печати использует поддерживающие конструкции (они же – конструкции поддержки, структуры поддержки). После окончания печати, поддерживающие конструкции удаляются.

Аддитивные технологии позволяют значительно снизить затраты на расходные материалы, уменьшить временные и финансовые затраты. Появляется возможность получить конечные детали высокого качества благодаря наличию этапа моделирования опытного образца из дешевого материала, выявлению и устранению недостатков. И только после этого можно осуществить печать из дорогостоящих материалов.

Таким образом, применение аддитивных технологий для проектирования и производства компонентов прецизионных приборов можно считать весьма перспективным и своевременным направлением повышения производства.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аддитивные технологии [Электронный ресурс]: Википедия. Свободная энциклопедия. – Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki/Аддитивные_технологии(дата обращения: 22.02.2023).
2. Краткая история появления 3D-печати // Хабр [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://habr.com/ru/post/553958/> (дата обращения: 22.02.2023).
3. Почему 3D-печать лучше традиционных методов производства? // Yablor [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://yablor.ru/blogs/pochemu-3d-pechat-luchshe-tradicion/5208233> (дата обращения: 22.02.2023).

СУМКА-ШОППЕР «НАСТРОЕНИЕ»

Бухарова А.А., Гумарова Ю.Д., руководитель – Шах Н.Ю.

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»

Объект исследования: декоративно-прикладное искусство.

Предмет исследования: роспись как вид декоративно - прикладного искусства.

Цели:

– выполнить аксессуар одежды – сумку-шоппер, украшенную росписью акриловыми красками;

Задачи:

–изучить историю возникновения сумки-шоппера и его применение;

–выполнить роспись сумки-шоппера.

Актуальность: Многоцветные сумки-шопперы помогают решить одну из главных экологических проблем – рост количества полиэтилена, загрязняющего планету. Индивидуальное оформление сумки-шоппера может повысить ее привлекательность для потребителя. Данная сумка является уникальным аксессуаром.

История шоппера:

Существует мнение, что первая сумка-шоппер появилась в 1886 году в Огайо, но на самом деле подобие этого изделия возникло еще в первобытные времена. Тогда подобные сумки делали из шкур животных и использовали для транспортировки массивных вещей, оставляя при этом свободными руки.

Наибольшую популярность тканевые сумки, которые в нынешнее время принято называть шопперами, обрели в период СССР. Котомки, авоськи, вещь-мешки – все это, по сути, предки современных шопперов. Поэтому данное изделие близко и знакомо каждому нашему соотечественнику.

В данный момент шоппер, благодаря моде, вновь пользуется популярностью, все больше вытесняя вредные для окружающей среды полиэтиленовые пакеты. Конечно, теперь это не просто авоська для переноса продуктов.

Шоппер стал предметом гардероба, неотъемлемой частью обихода современного человека.

Для чего подойдет:

Мы уже упоминали, что основное назначение шоппера - осуществление покупок, о чем свидетельствует и его название. Она может выручить практически в любой ситуации и уместить все необходимые вещи.

Один из вариантов использования - поход на работу. Согласитесь, что документы формата А4 можно вместить не в каждой сумке, а шоппер легко разместит их. Также часто сумку-шоппер используют в повседневности, ведь она легко заменяет привычные сумочки. Можно взять шоппер на прогулку с ребенком - его вместительность позволит взять с собой весь арсенал малыша.

Объемную сумку можно брать в путешествие, на пикник или на пляж, ведь в нее можно сложить и еду, и плед, и другие нужные принадлежности. Вместительность и удобство ношения этой сумки делают ее все популярнее, вытесняя другие модели из обихода.

Виды оформления сумки:

Немаловажным фактором является и оформление изделия, ведь от этого зависит его совместимость с разными стилями. Наиболее популярной является сумка-шоппер в черном или белом цвете. Она универсальна, подходит для разных задач и стилей. Шоппер - это практически всегда универсальный аксессуар, их большое разнообразие позволяет легко выбрать лучшую модель под определенный образ.

Идея нашего шоппера:

Идея нашего шоппера заключается в том, что он универсален и подойдет под разные случаи и настроения. Сторона с изображением здания для более официального повода, а сторона с цветами для более неформальной обстановки.

Процесс работы:

Мы разработали концепт, вдохновляясь деятельностью других авторов. Затем создали эскизы и рисунки, отталкиваясь от заданных размеров и общей идеи работы. В оформительской части, эскиз в карандаше был перенесен на изделие, далее, используя акриловые краски по ткани, по предварительно размеченной работе, мы выполнили черно-белый рисунок с применением синтетических кистей. Применялись техники: равномерного окрашивания поверхности и штриховка тонкими кистями. После высыхания красочного слоя, изделие было термически обработано - отглажено утюгом.

Заключение:

Исходя из вышесказанного, можно прийти к следующим выводам: индивидуальный подход к изготовлению сумки-шоппера повышает ее привлекательность, что ведет к популяризации данного изделия, и как следствие снижения потребления не экологически чистых материалов. Сумка-шоппер является уникальным изделием. Мы расписали сумку-шоппер, заинтересовали одноклассников, получили положительные отзывы и эмоции.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: Владос, 2005.
2. Журавлева И.Д. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. (учебно-методическое пособие) – М.: Эксмо, 2005. – 176с.
3. Синеглазова М.О. Распишем ткань сами. – М.: Профиздат, 2001.
4. Методика преподавания изобразительного искусства : учебно-методическое пособие / сост. О. А. Михалькова. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 50 с. - ISBN 978-5-9765-4768-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1852350>

ВЛИЯНИЕ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА НА КУЛЬТУРУ

Григорьев А.С., руководитель – Султанова Я.Ж.

ГБПОУ Челябинский государственный колледж «Рост»

Данная тема весьма актуальна, так как наука и техника не стоит на месте и оказывает свое влияние на все стороны жизни современного общества.

Поэтому цель моей работы: изучить влияние научно-технического прогресса на культуру.

Задачи:

1. Выяснить, что такое научно-технический прогресс.
2. Рассмотреть понятие «культура».
3. Изучить влияние достижений науки и техники на культуру.

Объект исследования: научно-технический прогресс.

Предмет исследования: влияние научно-технического прогресса на культуру.

Гипотеза: развитие научно-технического прогресса оказывает положительное влияние на культуру.

Вся наша жизнь подчиняется утилитаризму и исходя из практичности строится вся система. Культура вбирает быт, а техника воплощает практичность и саму систему, исходя из этого, нам нужно понимать взаимосвязь этих двух процессов.

Под научно-техническим прогрессом понимается: «взаимосвязанное и взаимообусловленное поступательное развитие науки и техники, которое, в свою очередь, стимулирует качественные преобразования материального производства и непромышленной сферы, обеспечивает постоянный рост производительности труда, оказывает воздействие практически на все стороны общественной жизни, является важнейшей составляющей социального прогресса» [1].

Для того чтобы дать определение такого явления как культура, необходимо уточнить значение этого слова, так как оно имеет массу смысловых оттенков и определений. В связи с чем, может возникнуть некоторое разночтение и непонимание. Под культурой понимают человеческую деятельность в её самых разных проявлениях, включая все формы и способы человеческого самовыражения и самопознания, накопление человеком навыков и умений. Н.К. Рерих дает поэтическое определение культуры: «Культура есть почитание света. Культура есть любовь к человеку. Культура есть синтез возвышенных и утонченных достижений. Культура есть оружие света. Культура есть спасение. Культура есть двигатель. Культура есть сердце» [4; 135].

Достижения науки и техники оказывает воздействие на все стороны социальной жизни. Меняется не только содержание труда, существенные преобразования происходят и во всем строе культуры. Технологические новшества оказывают влияние на социальную структуру общества. Рождается новый цивилизационный уклад, перед нами новая закономерность нашей жизни. Прогресс современного общества нельзя представить без развития науки и техники, без внедрения технологических новшеств. В результате технической революции кардинальные перемены произошли во всех сферах деятельности человека, включая культуру. Вопрос о том, какую роль играет техника в культуре, давно привлекал внимание людей, но особую актуальность он приобрел с ростом могущества индустриальной цивилизации.

В своей книге «Закат Европы», вышедшая в начале XX века О. Шпенглер объявил смерть культуры под воздействием технического прогресса внутренним законом развития культуры и выступил с рядом предположений о будущем. Рассматривая историю общества как путь к цивилизации при помощи техники, О. Шпенглер утверждал, что все явления культуры кроме технических изобретений как орудия борьбы за власть постепенно теряют свое значение, общественный прогресс со временем прекращается и культура Запада достигает своей кульминации. Эта кульминация заключается в том, что человечество вступает в цивилизацию, где культура покоряется технике и свертывается, умирает. Ссылаясь на опыт всемирной истории, О. Шпенглер пишет, что в это

время культура «вдруг застывает, ее роль свертывается, силы ее надламываются - она становится цивилизацией». [5].

Конфликт технического и культурного прогресса отмечали в своих произведениях многие философы. Например, Г.П. Данилевский еще в 1868 году, написал рассказ «Жизнь через сто лет». Содержание рассказа сводится к тому, что при помощи чудодейственного средства его герой переносится на сто лет вперед, в Париж. В рассказе описывается эпоха бурного технического прогресса, который застаёт героя рассказа: многоэтажные дома, асфальтированные дороги, подземные поезда железных дорог, электрическое освещение, телефонная связь и пр. Однако этот технический прогресс породил культурный регресс: живопись заменена фотографией, в моде вакханалия, многоженство, пояса, браслеты и ожерелья заменили одежду, наблюдается полное падение всех искусств и поэзии, вместо музыки - волны бессмысленных тонов и звуков без страсти и выражения, мелодии исчезли. Обращаясь к нашим современникам, герой рассказа с гневом говорит: «Я вас не понимаю и от души сожалею. Вы презираете все, что не ведет к практической, обыденной, неизменной пользе! Вы пренебрегаете идеями великого философского цикла и дали развитие одному - практическим, техническим, не идущим далее земли, наукам и ремеслам. Вы отдали луч солнца за кусок удобрения, песню вольного поэтического соловья за мычание упитанной для убоя телушки». [3].

При чтении этого рассказа можно разглядеть наше время, которое сумел разглядеть Данилевский Г. П. ещё в 19 веке.

В условиях внедрения новейших технологий, духовной сфере жизни отведена второстепенная роль. Технологические новшества оказывают влияние на социальную структуру общества. С одной стороны, человек освободился от тяжелой рутинной работы, но с другой стороны порождается лень, человек меньше двигается. Потому что можно купить любую вещь по интернету, не выходя из дома. Это экономит время, но с другой стороны человек становится замкнутым. Людей поглотили социальные сети и различные мессенджеры. Люди сейчас предпочитают виртуальное общение, меньше встречаются друг с другом, предпочитая переписываться.

С научно-техническим прогрессом связаны и положительные тенденции, выражающие стремление человека обустроить свою жизнь. Человек вверяет технике выполнение тяжелой работы, и у него появляется больше свободного времени, которое он может посвятить посещению театра, чтению книг, просмотру любимых кинофильмов, прогулкам на свежем воздухе. Технические достижения делают возможным увеличивать поток обмена информацией, благодаря чему человек расширяет свой кругозор, и люди лучше узнают и понимают друг друга. Наука составляет прогнозы и планирует, а техника берет на себя исполнительную функцию. Всё неожиданное и неочевидное (иными словами, всё иррациональное) сводится таким образом к минимуму.

Основоположителем науки об электричестве стал выпускник Уильям Гилберт. Сейчас мы не представляем себе жизни без электричества. С её помощью производятся освещение, отопление, водоснабжение и вентиляция зданий. Без этой энергии перестанут двигаться троллейбусы, трамваи, метро,

автомобили, остановится железная дорога, откажутся работать компьютеры, телевизоры, бытовая техника. Без электрической энергии в современном мире человечество жить не может. Но есть и минусы: прикосновения к проводникам электрического тока заканчивается электротравмой или электрическим ударом. Появление компьютеров совершило в нашей жизни революцию. Они изменили наш подход к работе, учёбе, досугу и другим сторонам жизни. Но компьютеры наносят вред глазам и здоровью в целом. Появились мобильные телефоны. При помощи них мы можем позвонить в любую точку мира и в любой момент, большие расстояния больше не мешают нашему общению, мобильный телефон компактен и удобен, он всегда с собой, можно быстро найти необходимую информацию. Поскольку телефон распространяет электромагнитное излучение, а сам он находится близко к телу человека, существует нанесение этого излучения здоровью при длительном пользовании устройством. Сегодня автомобили стали очень популярными и занимают важное место в жизни каждого современного человека. Трудно представить современную жизнь без автомобиля, производители совершенствуют автомобили, снабжают их новейшими технологиями. Автомобиль значительно упрощает жизнь современного человека. Благодаря личному транспорту, человек всегда может планировать свою жизнь в соответствии с динамичным скоростным ритмом большого города.

Тем более личный транспорт необходим, если на улице плохая погода, льет дождь или надо срочно поехать за город. Автомобиль загрязняет окружающую среду выхлопными газами, машины увеличивают шумовое воздействие, вредны для здоровья: люди меньше ходят, сидя за автомобилями.

В заключении хотелось бы отметить, что научно-технический прогресс изменил образ жизни человека и всего общества, его внутренний мир. Человек несет моральную ответственность за открытия науки и улучшение техники. Он должен уметь навести эти блага цивилизации в мирное русло, на благоденствие и развитие, не прибегая к злости. В критериях научно-технического прогресса от человека требуется не только образованность, но и высочайшая культура отношений с техникой. Безнравственность, легкомыслие и невежественность могут стать предпосылкой катастрофы на планете. Научно-технический прогресс, являясь частью культурного процесса, определяет его содержание, направление, приводит к новым формам отношений человека в обществе.

Плюсы и минусы научно-технического прогресса:

- + Делает нашу жизнь более комфортной.
- + Облегчает труд человека.
- + Повышает информационность и мобильность.
- + Появляются новые сферы общения.
- Приводит к ухудшению экологии.
- Истощаются природные ресурсы.
- Человечество становится более ленивым, менее подвижным.
- НТП может нести смертельную опасность (различные виды излучения, аварии техногенного характера).

К сожалению, гипотеза данного исследования не подтвердилась. Научно-технический прогресс оказывает не только положительное влияние на культуру, но и отрицательное.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бердяев А.Н. Человек и машина // Вопросы философии. 1989. № 2.
2. Галишникова М. Л., Ефимова Д. В. Издержки научно-технического прогресса: падение культуры. Пенза, 2011. С. 3.
3. Данилевский Г.П. Соч. в 24-х томах. СПб., 1901. Т. 19. С. 22.
4. Рерих Н.К. – Избранное. М. – 1990 – С. 267.
5. Шпенглер О. Закат Европы. СПб, 1922. Т. 1.

ЭВОЛЮЦИЯ АНИМАЛИСТИЧЕСКОГО ЖАНРА В ИЗОБРАЗИТЕЛЬНОМ ИСКУССТВЕ

Ермолаев Д.А., руководитель – Асташенкова О.А.

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж «Рост»

Современное искусство постоянно изменяется, отражая те процессы, которые происходят в обществе. Популярность изобразительного искусства связана с желанием человека выделиться из толпы, показать свою индивидуальность. Мир животных неразрывно связан с человеком. Несмотря на противоречивые отношения (от обожествления и поклонения до полного уничтожения целых видов организмов), человек часто использует изображение реалистического или фантазийного животного при росписи машин или электроники, оформлении тату, нейл-дизайна.

Анималистика один из популярных жанров современного искусства, главным мотивом и основным объектом которого являются животные, что делает тему нашего исследования актуальным.

Поэтому целью нашей работы стало исследование эволюции анималистического жанра в изобразительном искусстве.

Для реализации данной цели были поставлены следующие задачи:

1. Изучить понятия «изобразительное искусство», «анималистика», «звериный стиль».
2. Ознакомиться с литературой по теме исследования.
3. Проследить эволюцию анималистики от зарождения до настоящего времени.
4. Оформить альбом иллюстраций примеров эволюции анималистического жанра в искусстве.

Предметом исследования стали изображения животных в различные исторические периоды.

Объект исследования – эволюция анималистического жанра.

Гипотеза исследования: анималистика сохранила свою популярность как жанр изобразительного искусства и в настоящее время.

Практическая значимость данной работы состоит в том, что ее можно использовать при изучении таких курсов как История, Культурология, Эстетика и во внеурочной деятельности.

К анималистическому жанру или анимализму относятся произведения живописи, скульптуры, графики, декоративно-прикладного искусства изображающие животных.

Первые произведения этого жанра можно отнести к эпохе палеолита. Наскальная живопись первобытного человека впечатляет реалистичным изображением животных, которые соседствовали со стойбищами людей. Это буйволы, олени, бизоны, мамонты, дикие лошади. Рисунки, найденные в пещерах Испании (Альтамира), Франции (Ласко, Фон-де-Гом), России (на Южном Урале Капова пещера), мастерски передают пропорции и движение животных.

Поклоняясь природе, древние оставили после себя массу предметов с изображением животных. Прежде всего, это связано с распространением тотемизма. Зависая от природы, человек обожествлял ее проявления.

«Мелкая пластика» или искусство малых форм первобытности это и статуэтки, вырезанные из мягкого камня, рогов или бивней мамонта; и рельефы с изображением животных (костяная пластина из грота Шаффо изображающая двух ланей).

Для изображения животных этого периода характерна реалистичность, экспрессия, пластика, ритмика. Но уже в период мезолита животные чаще изображались как объект охоты, на первый план выступает человек. Чаще изображения теряют реалистичность и становятся схематичными и силуэтными.

В эпоху неолита, когда началось разделение труда и формирование технологий, появляются образы животных в оформлении домашней утвари. Чаще изготовленные из полированного камня или вырезанные из дерева олени и лоси.

Эпоха бронзы позволила отливать формы и шлифовать, что обогатило орнаментами оружие и предметы обихода.

В эпоху железа (в 1 тыс. до н.э.) в степях Восточной Европы и Азии появился так называемый звериный стиль, который получил распространение среди многих этнических культур. Например: скифо-сибирский звериный стиль. Персонажами изображения становились птицы (грифы, ястребы), копытные (олени, кони, быки) и хищники (пантеры, медведи). Животные изображались в динамике: в момент борьбы или прыжка, показывая всю привлекательность своей стати.

С появлением древних цивилизаций интерес к теме животных не пропал. Национальные религии способствовали распространению культа животных. Ярким примером могут служить древнеегипетская религия и искусство.

Также культ животных был распространен в Месопотамии и Индии. Животные изображались в виде божеств, и становятся темой росписи гробниц, дворцов и храмов, украшают предметы культа и служат образами для ювелирного искусства.

С распространением мировых религий ослабевает значение тотемизма, и звериный стиль исчезает к концу IV века до н.э. Но он повлиял на формирование национальных орнаментальных мотивов, элементов геральдики и государственных гербов.

В средневековом искусстве изображение зверей встречаются на страницах рукописных книг, мотивах гобеленов, в рельефах на стенах храма (Дмитриевский собор во Владимире). С распространением бестиариев чаще появляются иллюстрации вымышленных, фантазийных животных: василиски, грифоны, горгульи и т.д. Узоры, сочетающие птичьи головы, крылья, звериные лапы и оскаленные морды хищников украшают стены готических храмов, рукописи и одежду, и по легендам защищают человека от нечистой силы. Кроме этого изображениям животных предписывался тайный смысл. Например, голубь означал мир и надежду, собака верность, а фигура ягненка считалась символом невинной жертвы Иисуса Христа.

В эпоху Возрождения символизм в изображении животных сохраняется, но художники стремятся передать реалистичные черты объекта. Например, Альберт Дюрер в 1502 году написал замечательное полотно «Зайчонок».

Далее художники изображали животных в сценах охоты, либо при написании натюрмортов или пейзажей. Искусствовед Е. И. Ротенберг отмечает тесную связь между анималистикой и другими жанрами живописи в картинах голландских художников XVII века (Пауль Поттер «Цепная собака»).

Искусствоведы считают, что в XVII веке анималистика выделилась в самостоятельный жанр. Именно в это время животные становятся главной темой произведения, темой, которая интересна и требует мастерства и любви.

В России одним из выдающихся художников этого жанра был В.А. Серов, в работах которого отражается внутренний мир животных, их эмоции и переживания. Для этого художник часто посещал зоопарки, где делал наброски с натуры.

Еще один непревзойденный мастер русской анималистики — Константин Савицкий. Это его знаменитые мишки попали на картину Шишкина «Утро в сосновом бору».

Можно отметить, что тренд на милых котиков появился в XIX веке в Англии, когда представители высшего света, а за ними и остальные сословия стремились к созданию уюта и окружали себя умильными картинами изображающие играющих котят или забавных щенков (Генриетта Роннер-Книп «Любители сыра», 1880-е.)

В XX веке наблюдается «анималистический» бум. Реалистичные картины постепенно вытесняются мультипликационными героями, а потом и фантазийными.

Незабываемые «Пылающие жирафы» Сальвадора Дали сочетают фантастику, реальность и сон.

В 80е года XX века после выхода фильма «Чужой» (1979 г.) зародилось целое направление в изобразительном искусстве — биомеханика, основоположником которого считается швейцарский художник Ганс Рудольф Гигер.

Биомеханика основана на сочетании изображения живой плоти с механикой или электроникой. Все зависит от фантазии автора.

Основной задачей становится демонстрация неуязвимости животного и его скрытого потенциала, поэтому рисунки должны быть максимально реалистичными. Самые разнообразные чипы и механизмы прорастают в живой плоти.

«В настоящее время биомеханика рассматривается в искусстве как художественный стиль, в котором художники снабжают тело механическими деталями и таким образом превращают его в сверхмашину» (1)

В начале XXI века биомеханика достигла пика своей популярности, что связано с научным прогрессом и всеобщей компьютеризацией, обилием новых технологий и электронных устройств.

Животных называют новыми героями изобразительного искусства современности. Им посвящаются обложки гламурных журналов, устраиваются фотосессии. Модные дома уже давно эксплуатируют животных в своих рекламных компаниях. В историю вошли снимки легендарного фотографа Жан-Поля Гуда с Наоми Кэмпбелл в сафари парке. Грация супермодели и гепарда продолжает сравнение человека с животным, доказывая, что люди продолжают преклоняться перед красотой животного мира.

Изображение хищных кошек, лошадей, собак и те же котиков стало неотъемлемой частью современного общества. Модные звериные принты встречается на ткани одежды, капоте автомобилей, ногтях модницы или татуировке любителя, доказывая нам, что анималистика как жанр изобразительного искусства прочно закрепилась в культуре нашего общества.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гордеева Е.В. Анималистика: вопросы терминологии и границ жанра // Искусство Евразии. – 2019. – № 4 (15). – С. 301-322.
2. Гончарова В.Г. Образы животных в изобразительном искусстве: к истории зарождения анималистического жанра// Молодой ученый. – 2021. - № 24. – С. 387- 391.
3. Елатомцева И. Теоретическое основание изобразительного искусства. Структурные категории. Виды. Жанры. – Минск: Белорусская наука, 2007. – 380 с.
4. Кашекова И.Э. Изобразительное искусство: Учебник для вузов. – М.: Академический проект, 2009. – 853 с.: ил.
5. Художественная культура первобытного общества / Под ред. М. Кагана, сост. И.А. Химик. – СПб: Славия, 1994. – 416 с.

ЦИФРОВОЕ ИСКУССТВО КАК НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В МЕДИАИСКУССТВЕ

Дружкова Я. Е., руководитель – Казанцева М.В.

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»

Появление и развитие медиаискусства предопределено изменением художественного мышления, произошедшим во второй половине XIX в., выразившимся в трансформации представлений о социальных функциях искусства, форме произведения, роли автора и зрителя, обновлении системы выразительных средств, а также преобразованиями, произошедшими с медиа средствами и технологиями за этот период. Современный этап медиаискусства начинается с приходом цифровых коммуникационных технологий, с присущими им интерактивностью и аудиовизуальностью [1]. Медиаискусство подразделилось на несколько направлений, одним из которых является цифровое искусство или искусство, созданное или изменённое с помощью компьютера.

Начало компьютерного искусства относится к 1956-58 годам, когда было создано первое изображение человека на экране компьютера - девушка в стиле пинап на установке ПВО SAGE (рисунок 1). Изображение было, как часть тестирующей программы – передачи данных с основного компьютера на резервный. Если изображение отображалось корректно, передача данных проходила без ошибок.

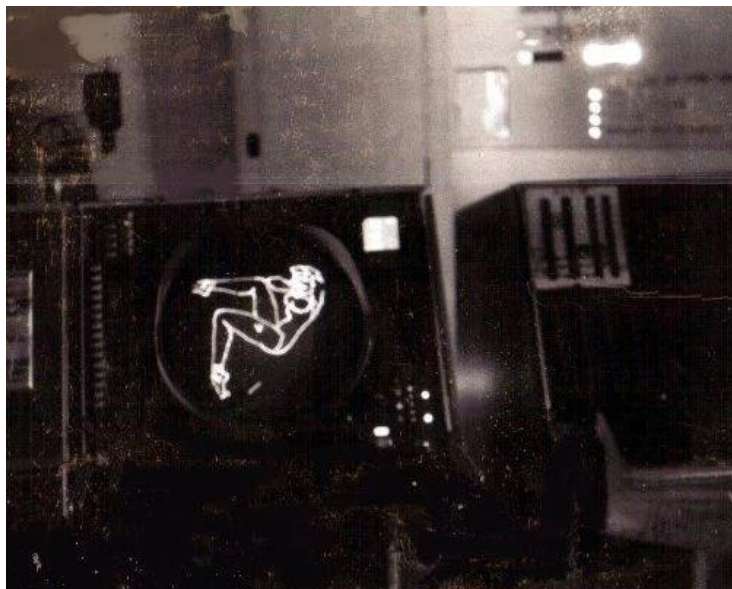


Рисунок 13 – Девушка в стиле пинап на установке ПВО SAGE

В 1960 году Десмонд Пол Генри изобрел рисовальную машину, а в 1962 году, после того как его машинное искусство принесло ему известность, в галерее Рида в Лондоне была организована выставка его работ (рисунок 2).

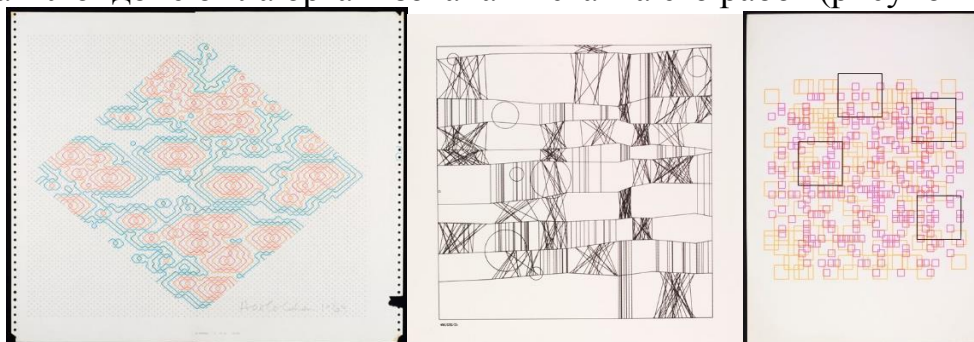


Рисунок 14 – Работы рисовальной машины Десмонда Пол Генри

К середине 1960-х большинство людей, участвовавших в создании компьютерного искусства, были инженерами и учеными, поскольку только они имели доступ к вычислительным ресурсам, имеющимся в университетских исследовательских лабораториях. Многие художники предварительно начали изучать новые компьютерные технологии для использования в качестве творческого инструмента.

Первые две выставки компьютерного искусства состоялись в 1965 году: Generative Computergrafik в феврале в Штутгартской высшей технической школе и Computer-Generated Pictures в апреле в галерее Говарда Уайза в Нью-Йорке.

В 1970 году Кэтрин Нэш и Ричард Уильямс опубликовали компьютерную программу для художников ART 1 (рисунок 3). В будущем появляется множество других программ, самыми известными из которых стали продукты компании Adobe.



Рисунок 15 – Изображение, нарисованное в программе ART 1

Исследовательский центр корпорации Херох в Пало-Альто (PARC) разработал первый графический пользовательский интерфейс в 1970-х годах. Первый компьютер Macintosh был выпущен в 1984 году, и с тех пор графический интерфейс стал популярным. Многие графические дизайнеры быстро осознали его потенциал как творческого инструмента [2].

В последние годы нейронные сети и машинное обучение привели к появлению алгоритмов, которые после анализа массива образцов способны генерировать собственные изображения. Многим казалось, что машинное «искусство» обесценивает усилия художников-людей. Эти опасения преувеличены. Сами по себе нейронные сети не мыслят: обучаясь на известных изображениях, они не создают новое, а моделируют изображение на основе статистических совпадений. В своих рисунках нейронные сети не столько развивают мышление, сколько отражают особенности человеческого восприятия, а именно паттерны человеческого зрения. В этом проблема машинного обучения: результат, производимый машиной, зависит от человека, который её «обучает». Искусственный интеллект сегодня слишком сильно зависит от человека, чтобы мы могли назвать его полноценным творческим субъектом.



Рисунок 16 – работа нейросети Dreamby WOMBO по запросу «Подсолнухи под луной» в разных стилях

На данный момент времени цифровое искусство так же подразделяется на категории: растровая и векторная графика, трехмерное моделирование, трехмерная печать, существует даже специальное направление, использующее видеоигры для интерактивного искусства [3].

Всё это показывает, что цифровое искусство, пусть и относительно молодое направление в медиаискусстве и в искусстве в целом, имеет огромный потенциал и будет продолжать развиваться с развитием компьютеров и дополнительных устройств. И, как и при появлении фотографий в 20 веке, компьютерное искусство не заменит более традиционные формы искусства. Наоборот, цифровое искусство дополняет традиционные виды и лишь является еще одним способом выразить все то, что люди выражают в традиционных видах искусства.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

6 Искусство мультимедиа: мультимедиа и творчество / В. Д. Сошников, А. В. Денисов, И. И. Югай. СПб.: СПбГУП, 2018. Т. Вып. 56. Сер. Новое в гуманитарных науках.

7 Компьютерное искусство [Электронный ресурс]: Википедия. Свободная энциклопедия. – Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki/Компьютерное_искусство (дата обращения: 22.02.2023).

8 Мирошниченко М. Что такое цифровое искусство // postnauka [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://postnauka.ru/longreads/156882> (дата обращения: 22.02.2023).

КАК РАЗВИВАТЬ ИНТЕРЕС МАЛЫШЕЙ К МУЗЕЯМ

Лебедев А.И., руководитель – Городецкая Л.А.

ГБПОУ «Первомайский техникум промышленности строительных материалов»

Одним из основных принципов Федерального государственного стандарта дошкольного образования является реализация познавательной и исследовательской деятельности дошкольников, обеспечивающей художественно-эстетическое развитие ребенка. [8]. Музеи дают детям знания об истории, искусстве и культуре народа. Посещения музеев знакомят дошкольников с предметами быта, обрядами, легендами и мифами своих далеких предков. Что может быть интереснее для малышей? Начинать знакомство с музеями необходимо с самого раннего детства.

Проблема в том, что дети не любят посещать музеи. Встает вопрос, как сделать музей интересным для детей? Найдено несколько решений. В первую очередь – это создание мини – музея в детском саду. [5]

Мини-музей в детском саду – это интерактивное познавательное пространство. В нем выставляются как предметные выставки, так и работы самого ребенка. Экспонаты мини-музея можно трогать, нюхать, и даже играть с ними. По экспозиции мини-музея проводятся беседы, игры, творческие задания. Возможно привлечение к созданию мини-музеев родителей, что позволит сблизить интересы ребенка и его родителей.

Кроме мини-музеев в дошкольном учреждении можно посещать и другие музеи. Для этого существуют виртуальные прогулки по музеям. Виртуальное посещение возможно во все ведущие музеи мира. Виртуально можно посетить и музейные комнаты небольших учреждений. В нашем техникуме есть такая комната. К нам часто приходят малыши из детских садов нашего поселка. Недавно посещали малыши выставку военной техники, которую создали студенты нашего техникума. Детям рассказали сказку про танк Т-34 и самоходку, показали мультфильм про то, как танк Т-34 хотел стать трактором. Детям предложили ответить на вопросы и найти в экспозиции танк Т-34 и самоходку. Малышам очень понравилось такое посещение. Не скучная экскурсия, а мультфильм и сказка.

Многие музеи стремятся привлечь как можно больше посетителей. Для этого в музеях проводятся интерактивные уроки мастер-классы, где дети сами создают предметы, которые когда-то создавались дедушками и бабушками. Дети делают кукол из ниток и кусочков ткани, вышивают, используя те орудия труда, которыми пользовались их бабушки. [3, с4]

Малышам очень нравится одеваться в костюмы. Мальчики любят военную тематику, а девочки предпочитают наряжаться в бальные платья. Нарядиться, значит приобщиться к истории, узнать историю создания наряда и предмета. Фотографируясь в военной одежде, мальчики представляют себя воинами – защитниками, взяв в руки оружие, вспоминают рассказы про своих дедушек, которые воевали. Начинают интересоваться их военной историей.

Очень популярны квесты, в которых дети получают задания, выполнение которых знакомит их с экспозицией музея. «Повяжи правильно пионерский

галстук и получи подсказку, которая находится в башмаке крестьянина». Если дети увлечены – результат всегда будет положительным.

Многие музеи делают постановки мини-спектаклей, созданных по экспозиции, как бы оживляя персонажей, участников событий. Детям подобные спектакли очень нравятся, они вживаются в образы представленных персонажей. Иногда музеи воспроизводят сражения, небольшие сценки из них, используя мечи и кольчуги. На такие сражения мальчики готовы смотреть много раз.

«Целью является подготовка детей к взрослой жизни через игру и с помощью музейных средств, приобщение родителей и детей к музейной жизни. При соблюдении указанных принципов становится возможным, основываясь на указанных методах работы, развивать в детях интерес к музеям, что окажется весьма полезным в достижении главной задачи образования и воспитания – становление ребенка в свободную, умственную и творчески развитую, неповторимую личность, достойного члена общества и государства». [7]

Современные музеи используют мультимедиа технологии. В российских музеях пользуются успехом интерактивные дисплеи и столы. Интерактивный стол для малышей — это возможность участия в историческом событии. Музеи могут использовать сенсорную пленку, которая создает иллюзию трехмерного пространства с возможностью «потрогать» экспонаты, к которым нельзя прикоснуться на самом деле, можно приблизить любой предмет, вращать его. При помощи сенсорных экранов можно путешествовать по карте, «гулять» по историческим реконструкциям. [6]

Музеи, для привлечения детей к художественному творчеству, используют песочные столы. Это учит малышей создавать свой мир, дает возможность раскрепоститься, использовать в своей работе то, что видят в музее. «Одно дело видеть это через проектор или на мониторе, другое – чуть ли не прикоснуться к настоящему, живому произведению искусства.» [2] Рисовать песком на подсвеченном стекле очень нравится детям.

В музеях предлагают полистать интерактивную книгу, на страницах которой «оживает» история. Книга с анимированными иллюстрациями, которые приводятся в движение пользователем, всплывающими подсказками и даже альтернативным развитием сюжета, когда пользователь сам выбирает концовку. [4] Это развивает воображение у детей, дает возможность поучаствовать самому в историческом событии.

В интерактивных экспозициях дети вовлекаются в исторические события, дают возможность потрогать, проводить опыты и эксперименты. Дети легко запоминают исторические факты, а это позволяет интересоваться историей, вникать в нее. Такие экспозиции детям и их родителям очень нравятся. [1]

Важно вовлечь самих родителей в эстетическое воспитание ребенка. Родители дают пример, показывают и поясняют, что такое история, любовь к Родине. Именно родителей нужно привлекать к музеям. Ведь с помощью родителей можно многое донести до детей.

Что может помочь привлечь малышей к музеям?

1. организация выставок детского творчества и коллекций детских поделок;

2. организация конкурсов детского творчества;
3. создание собственных мини-музеев;
4. развитие творческо-развивающей среды ДОУ;
5. организация занятий с использованием средств современных информационных технологий;
6. привлечение родителей к проведению вышеназванных мероприятий;
7. развитие интерактивных экспозиций в музеях.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. 12 интерактивных музеев в Москве, от которых ваши дети будут в восторге // MamaInTheCiti : сайт. – URL: <https://mamainthecity.ru/Travels/In-the-city/12-interaktivnykh-muzeev-v-moskve-ot-kotorykh-vashi-deti-budut-v-vostorge/> (дата обращения: 24.02.2023)
2. В Вятском художественном музее рассказали о пользе рисования песком // RG.ru : сайт. – URL: <https://rg.ru/2019/02/28/reg-pfo/v-viatskom-hudozhestvennom-muzee-rasskazali-o-polze-risovaniia-peskom.html> (дата обращения: 24.02.2023)
3. Идема Йохан Как ходить в музей. Советы о том, как сделать посещение по-настоящему запоминающимся. Подробнее: <https://www.labirint.ru/books/563537/> / Йохан Идема. – Москва : Ад Маргинем, 2018. – 128 с. – ISBN 978-5-91103-316-3
4. Интерактивная книга // ЭКСМО : сайт. – URL: <https://eksmo.ru/slovar/interaktivnaya-kniga> (дата обращения: 24.02.2023)
5. Откройте новые форматы // Музеи и экспозиции : сайт. – URL: https://touchgames.ru/museums_and_exhibitions (дата обращения: 24.02.2023)
6. Развитие познавательного интереса у детей дошкольного возраста через организацию мини-музеев в детском саду // maam.ru : сайт. – URL: <https://www.maam.ru/detskijasad/razvitie-poznavatel'nogo-interesa-u-detei-doshkol'nogo-vozrasta-cherez-organizaciyu-mini-muzev-v-detskom-sadu.htm> (дата обращения: 24.02.2023)
7. Современные подходы к взаимодействию ДОУ и семьи // Детский сад № 39 компенсирующего вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга : сайт. – URL: <https://39frspb.caduk.ru> (дата обращения: 24.02.2023)
8. Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования : дата введения 2013-10-17. – Минюст РФ : Министерства образования и науки РФ, 2013. – 8 с.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТРАЕКТОРИИ МОЛОДЕЖИ В СФЕРЕ ДИЗАЙНА В СОВРЕМЕННОЙ РОССИИ

Мартыненко В.А., руководитель: Чуглаева А.Ю.

ПОУ «Уральский региональный колледж»

Образовательная система современного мира, чаще обращается к индивидуальным образовательным технологиям, одной из задач которых является поиск путей повышения успеваемости и раскрытия личного потенциала обучающихся. Для этого создаются индивидуальные образовательные маршруты, которые можно применить в различных сферах образования. В качестве объекта, в данной работе рассматриваются – студенты, обучающиеся в сфере дизайна, а предмета – процесс выстраивания и управления образовательной деятельностью обучающихся в сфере дизайна.

В работе используется подход, который включает в себе анализ социологических концепций, изучающих молодежь, как социальную группу, а также анализ формирования образовательных и профессиональных траекторий молодежи как сложного процесса, на основе чего можно создать индивидуальный образовательный маршрут для обучающихся в сфере дизайна, что и достигает главной цели исследования. Научная разработка такого подхода осуществлена на эмпирическом материале.

Важная взаимосвязь выстраивания траекторий будет опираться на соотношении накопленного научного капитала, а также и спроса на рынке труда. Благодаря основным критериям формирования разных типов карьер, разную степень стабильности, оплаты труда можно проследить какие будут складываться противоречия у формирования молодых рабочих кадров. На основе этого, будет предложен комплексный путь улучшения и поддержания хороших условий и возможностей формирования образовательных траекторий молодежи, сочетающий потенциал совершенствования как внешних регуляторов воздействия, так и ресурсов разных групп молодежи.

Дизайнер – это специалист, который создает облик различных объектов, воплощая в жизнь визуальные задумки.

Эта профессия объединяет совершенно различные сферы, будь то художественное оформление здания, сайта, автомобиля или одежды. Дизайн, включающий десятки направлений, преследует две цели: творческую и техническую. Первая заключается в генерации и визуализации идей, вторая – в использовании специальных технологий для этого.

Большая часть обучающихся в сфере дизайна относятся к такой социальной группе как молодежь. В научном подходе к изучению молодежных групп необходимо уделять внимание тем процессам и явлениям, которые в наибольшей степени повлияли на изменение социального статуса молодых людей, а значит и на их роль в особой специфической группе. Множественность социальных институтов и механизмов социализации, которые проходят молодое поколение в процессе своего становления, трансформирует саму молодежь, ориентируя её на созидательную деятельность.

В социологическом же подходе, К. Мангейма, выделяет молодежь, как «оживляющий посредник, своего рода резерв, выступающий на передний план, когда такое оживление становится необходимым для приспособления к быстро меняющимся или качественно новым обстоятельствам».

Молодежь – это действительно «особая» социально-возрастная группа, обладающая своими, не присущими другим социальным группам, свойствами и

функциями. Исследователи до сих пор не могут прийти к общему понятию того, что же собой представляет молодежь; одни делают упор на ее особое социальное место в обществе, другие на нестабильное экономическое положение, третьи делают акцент на возрастные границы молодежи. Однако большинство авторов сходятся в том, что молодежь – это своеобразный «резерв» и надежда для более взрослого поколения.

Проблема изучения потребности молодых людей в получении высшего профессионального образования является особо актуальной для современных исследователей в связи с тем, что высшее образование сегодня является общедоступным, массовым, обязательным для основной части современной российской молодежи, влияющим на личностный и профессиональный потенциал любого человека и общества в целом.

К основным факторам, определяющим формирование образовательных потребностей, можно отнести государство, рынок труда, семью, и, собственно, сам институт образования. Иными словами, образовательные потребности формируются во взаимодействии нескольких институтов, путём согласования их требований. Следовательно, для понимания этого процесса, рассмотрение образовательных потребностей только в рамках одного института образования недостаточно, основной акцент необходимо делать на анализ принципов взаимодействия всех институтов общества, так или иначе связанных с институтом образования, а это, в свою очередь, является одной из главных черт современного институционализма.

Для того, чтобы стать востребованным профессионалом, дизайнеру, как и любому другому специалисту, необходимо обладать наиболее привлекательными качественными характеристиками. Выявление необходимых профессиональных черт обеспечит понимание желаний работодателей, что позволит составить интересное резюме и выделить его среди прочих.

Безусловно, набор предпочитаемых работодателем характеристик зависит от компании, предлагающей вакансию, и ее сферы деятельности. Существует множество видов дизайна, востребованных в организациях различного рода деятельности. Однако, просмотрев некоторое количество опубликованных предложений работы, можно выделить несколько требуемых характеристик, присутствующих в большей части вакансий.

На сайте hh.ru был проведен анализ, где были выявлены востребованные качества дизайнера (рис. 1):

– Продуктивность: на многих предприятиях требуемый объем работы достаточно велик. В вакансиях для дизайнеров прослеживается следующая закономерность: чем ниже ваш опыт работы, тем больший объем вам предстоит выполнить, чем опыт выше, тем сложнее работа вам предоставляется;

– Коммуникабельность: основной задачей дизайнера является выполнение заказа. Для того, чтобы проделать свою работу правильно, специалисту необходимо выслушать и понять все требования заказчика, разобравшись со всеми вопросами сразу. Помимо этого, данная черта поможет при обмене опытом и знаниями с другими специалистами;

– Любознательность и креативность: поиск новых уникальных решений, именно этого обычно требуют клиенты и это выделяет дизайнера среди его конкурентов. Для того, чтобы подавать свежие идеи, необходимо знать, что уже придумано и что является актуальным в данный момент времени. Чтобы не отставать от трендов, дизайнер должен быть любознательным: следить за новостями в профессиональной сфере, осваивать новые техники, посещать вебинары и мастер-классы. Если перестать учиться и потерять интерес к новой информации, то можно отстать от конкурентов и разочаровать клиентов устаревшими решениями.

Кроме личностных характеристик, привлекающих работодателей, есть также практические аспекты, часто указываемые в опубликованных вакансиях:

– Знание программ: работодатели в списке ожидаемых навыков чаще всего указывают, в какой именно программе или редакторе вы должны уметь работать, чтобы стать работником именно этой организации (рис.2);

– Умение свободно пользоваться компьютером: компьютер является неотъемлемой частью работы дизайнера, так как именно там выполняется работа, соглашаются вопросы, а заказ отправляется клиенту. Соответственно специалист в сфере дизайна обязан отлично владеть данной техникой.



Рисунок 1 – Качественные характеристики современного дизайнера

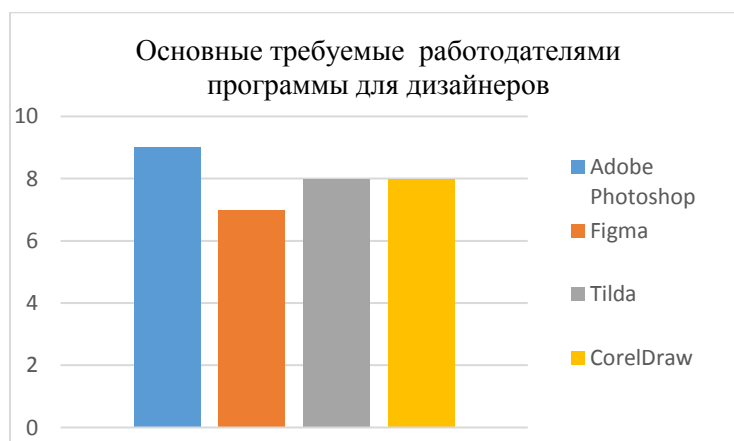


Рисунок 2 – Востребованные программы для дизайнеров

Базовые компетентности отражают специфику определенной профессиональной деятельности. Для дизайнерской деятельности базовыми считаются компетентности, необходимые для построения профессиональной деятельности в контексте требований к системе образования на определенном этапе развития общества. Базовые компетенции имеют системный и междисциплинарный характер, обусловленный общим профилем направлений подготовки студентов-дизайнеров.

Но нас интересует образ «объекта» образования, который считывается в той или иной методике. В этом контексте, многоликую картину методик образовательного процесса для обучающихся в сфере дизайна можно свести к нескольким тенденциям:

1. обучение на основе научных и технических знаний и воспитание дизайнера-конструктора;
2. полная свобода творчества при малом объеме теоретических знаний и воспитание дизайнера-художника;
3. синтез этих двух блоков в равной мере.

Какую систему можно определить, как лидирующую и самую прогрессивную, самую эффективную для развития грамотного и квалифицированного дизайнера? Однозначного ответа нет. Все эти школы, при наличии своих неповторимых методик воспитания грамотного специалиста, поддерживают активную связь друг с другом. Они активно осуществляют обменные программы среди студентов, погружая их в другую среду.

В заключении, хочется отметить, что на основе проведенного исследования, была создана индивидуальная образовательная траектория в виде сайта (рис.3), которая помогла решить главную проблему молодежи - это отсеять ненужное и помочь сосредоточиться на необходимом массиве информации, которая в дальнейшем поможет им с освоением будущей профессии - дизайнер.



Рис. 3 - Индивидуальная образовательная траектория для дизайнера.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Игольник О.В. Иванов И. А. Социальное развитие, как условие профессионального становления молодежи // Социальное развитие, как условие профессионального становления молодежи
2. Клячко Т. Л. Образование в России и мире. Основные тенденции
3. Козырева, В.А. Компетентностный подход в педагогическом образовании: монография / В.А.Козырева, П.Ф.Родионова. – СПб.: Изд-во РГПУ им. А.И.Герцена, 2019. – 392с

4. Константиновский Д.Л. Новая молодежь в новой реальности образования // Новая молодежь в новой реальности образования

5. Мангейм К. Диагноз нашего времени // Диагноз нашего времени; Пер. с нем. М.: Юрист. 1994. С. 444.

6. П. Университетская докса и творчество: против схоластических течений / П. Бурдые // SocioLogos'96. Альманах Российско-французского центра социологических исследований Института социологии Российской академии наук. – М.: SocioLogos, 1996. С. 10–28

7. Работа в Челябинске, поиск персонала и публикация вакансий / hh.ru крупнейшая платформа онлайн-рекрутинга в России. [Электронный ресурс]. URL:<https://chelyabinsk.hh.ru/>

8. Хлабыстова Н.В. Профессиональное самоопределение молодежи в условиях трансформации ценности высшего образования современного российского общества // Профессиональное самоопределение молодежи в условиях трансформации ценности высшего образования современного российского общества

9. Шапошников, К.В. Контекстный подход в процессе формирования профессиональной компетентности будущих лингвистов-переводчиков: автореферат дис. канд. пед. наук // К.В.Шапошников. – Йошкар-Ола, 2018. – 26с.

СБЫВШИЕСЯ ПРОГНОЗЫ В.Ф. ОДОЕВСКОГО. РОССИЯ В 4338 ГОДУ

Оглезнева П.И., руководитель – Белый И.А.

ГБПОУ «Миасский педагогический колледж»

Со времён античности известно, что искусство, как зеркало, отражает жизнь. Например, благодаря литературе, мы можем узнать, как жили люди 100 или 200 лет назад: как общались, какую одежду носили, как проводили время и т.д. Писатели во все времена пытались зафиксировать не только повседневную жизнь и детали быта, но и важнейшие вехи научно-технического прогресса: появление железнодорожного сообщения, электрификацию, открытия в области медицины. Но есть пласт литературы, стремящейся не отразить, а опередить время, предсказать будущее. В наши дни, когда предсказывать что-либо кажется делом напрасным и неблагодарным, нас особенно удивляет смелость писателей, рискнувших заглянуть на несколько столетий, а иногда и тысячелетий, вперёд. Одним из таких писателей был В.Ф. Одоевский, князь, современник А.С. Пушкина, русский мыслитель эпохи романтизма, один из основоположников русского музыкознания. В.Ф. Одоевский в 1835 году написал роман «4338-й год. Петербургские письма», который опередил время и предсказал многие открытия 20 и 21 веков.

«4338-й год. Петербургские письма» — утопический и футуристический роман, события которого происходят в 4338 году. Дата выбрана неслучайно, автор начинает текст с примечания: «По вычислениям некоторых астрономов, комета Вьелы должна в 4339 году, то есть 2500 лет после нас, встретиться с

Землю. Действие романа, из которого взяты сии письма, проходит за год до сей катастрофы» [1, с.11]. Главный герой романа — современник Одоевского, который с помощью «месмерических опытов» входит в сомнамбулическое состояние и переносится в 4338 год в тело путешествующего по России китайского студента. Свои заметки в 7 письмах он отправляет своему другу в Пекин.

В утопии Одоевского наиболее интересны его научно-технические предвидения и мечты. Роман Одоевского наполнен восхищением грядущими научными победами, сулящими человечеству комфортное и безбедное существование. В описании невиданных для современников писателя чудес угадываются знакомые нам, людям 21 века, предметы и явления: самолёты, центральное отопление, дистанционное общение.

Так, жители России в 4338 году перемещаются на аэростатах или гальваностатах. Гальваностаты — это «воздушные корабли», управляемые «особыми профессорами». Рассказчик отмечает обыденность для людей такого способа перемещения в этом далеком будущем: «Для них летать по воздуху то же, что нам ездить по железной дороге». Он подчеркивает естественность полетов: «...летать по воздуху есть врожденное чувство человека». По аналогии с морской автор выделяет «воздушную болезнь», однако, русские, по его словам, ей не подвержены: «...при крепости их сложения они в самых верхних слоях атмосферы почти не чувствуют ни стеснения в груди, ни напора крови— может быть, тут многое значит привычка» («Письмо 1-е») [1, с.15].

С суровым российским климатом люди будущего сражаются при помощи воздушного отопления: «Представь себе: здесь непрерывно огромные машины вгоняют горячий воздух в трубы, соединяющиеся с главными резервуарами; а с этими резервуарами соединены все теплохранилища, особо устроенные в каждом городе сего обширного государства; из городских хранилищ теплый воздух проведен частно в дома и в крытые сады, а частно устремляется по направлению воздушного пути, так что во всю дорогу, несмотря на суровость климата, мы почти не чувствовали холода» («Письмо 2-е») [1, с.19]. Удивительно, что отопление выполняет функцию не только обогрева домов, но и улиц.

В своем романе В.Ф. Одоевский предсказал появление копировальных аппаратов и сканеров. Жители будущего издают домашние газеты, дворецкий делает несколько копий при помощи камеры-обскуры и рассылает знакомым («...потом в камер-обскуру снимает нужное число экземпляров и рассылает их по знакомым») («Письмо 4-е») [1, с.29].

Открытие совсем недавнего времени, возможность удаленного общения Одоевский так же описал в романе: «...для сношений в непредвиденном случае между знакомыми домами устроены магнетические телеграфы, посредством которых живущие на далеком расстоянии разговаривают друг с другом» («Письмо 4-е») [1, с.32].

Предсказания автора «Петербургских писем» касались не только технических открытий. В наше время тренд на здоровый образ жизни набирает обороты. Одоевский не ошибся и здесь: в обществе в 4338 году популярен

здоровый образ жизни, а «худощавость и бледность считается признаком невежества»: «здесь в хорошее воспитание входит наука здравия и часть медицины, так, что кто не умеет беречь своего здоровья, о том, особенно о дамах, говорят, что они худо воспитаны» («Письмо 5-е») [1, с.41].

Мы знаем, что только в 20 веке знание законов генетики позволило целенаправленно управлять закреплением мутаций, предсказывать результаты скрещивания, правильно проводить отбор гибридов. Достижения сельского хозяйства, описанные В.Ф. Одоевским, удивляют и сегодняшнего читателя: «...я заметил плоды, которые были нечто среднее между ананасом и персиком: ничего нельзя сравнить со вкусом этого плода; я заметил также финики, привитые к вишневому дереву, бананы, соединенные с грушей; всех новых пород, так сказать, изобретенных здешними садовниками, невозможно исчислить» («Письмо 5-е») [1, с. 49].

О прозорливости В.Ф. Одоевского сегодня мы можем судить хотя бы по таким словам: «Нашли способ сообщения с Луною: она необитаема и служит только источником снабжения Земли разными житейскими потребностями, чем отвращается гибель, грозящая земле по причине ее огромного народонаселения» [1, с.64].

Совсем недавно, в 1990-х годах, на первой конференции, посвящённой молекулярной кухне, учёные дали обоснование классическим рецептам и предложили видоизменить их с точки зрения законов физики и химии. Технологии приготовления получили экзотические названия: эспумизация, сферификация и желефикация, эмульсификация. Возможно, что современной кулинарии ещё предстоит сделать множество открытий, чтобы достичь высот, описанных Одоевским, ведь люди в 4338 году употребляют в пищу «порцию крахмального экстракта на спаржевой эссенции; порцию сгущённого азота а lafleurd'orange, ананасной эссенции и добрую бутылку углекислого газа с водородом» [1, с. 83].

Таким образом, можно сказать, что научные и технические предсказания романа В.Ф. Одоевского во многом предвосхитили современные открытия. Мир, описанный в произведении Одоевского, в некоторых отношениях похож на мир человека XXI века. Каким было бы наше будущее без писателей наподобие Одоевского – представить трудно. Они, можно сказать, двигают общество вперёд, вдохновляя изобретателей и учёных. Они мечтают, воображают и пользуются самым богатым для фантазий инструментом – письмом. Они смело глядят в будущее, не боясь вообразить себе что-то, кажущееся современникам зачастую глупостью.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Одоевский, Владимир Федорович. 4338-й год: Петербургские письма. Взгляд на будущее России из 1835 года. Геополитический прогноз развития России / В. Ф. Одоевский. — Амрита-Русь, 2022. — 128 с.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КРАСИТЕЛЕЙ ДЛЯ ВОЛОС I ГРУППЫ, ВЫПУЩЕННЫХ В ПЕРИОД С 1960 ГОДА ПО НАШЕ ВРЕМЯ

Пачка К. А., руководитель - Узлова Ю.В.

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

Актуальность проблемы исследования: Окрашивание волос очень популярная парикмахерская процедура. Клиентов волнуют не только качество цвета, но и физическое состояние структуры волос. Поэтому безопасность использования составов I группы для окрашивания, имевшихся на полках магазинов с 1960 года актуально для парикмахеров и клиентов. Именно исследованию проблемы безопасности использования этих продуктов и посвящена данная работа.

Цель работы: исследование влияния красителей I группы на структуру и свойства волос, в результате их взаимодействия путем эксперимента.

Задачи:

Изучение истории возникновения и развития красителей для волос;

Ознакомление с существующими современными видами красителей I группы для волос;

Изучение механизма влияния красителей I группы на структуру волос;

Проведение практического опыта по исследованию влияния современных красителей I группы на здоровье волос.

Методы исследования:

Эмпирическое изучение различных источников информации, анализ полученной информации, наблюдение, эксперимент, опрос.

Теоретические, анализ, классификация, аналогия.

Гипотеза исследования: состав красителей I группы при их взаимодействии с волосом, пагубно влияет на структуру волоса, его строения и химический состав

Результаты исследования: все красители I группы изменяют структуру волос повреждая их изнутри после окрашивания волос наблюдались потеря эластичности, потеря естественного блеска волос, изменения первоначальной структуры и волосы становятся безжизненными и похожими на солому.

Перспектива дальнейшего исследования: в будущем должен появиться способ окрашивания волос красителями I группы без повреждения их структуры.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гутыря Л.Г. Парикмахерское мастерство: учебник / Гутыря Л.Г. – М.: Издательство: Фолио 2017.- 478с.

2. Локкоко А. Все о волосах. Большая книга для парикмахера: учебное пособие / Локкоко А. – М.: Издательство: АСТ 2016.-159с.

3. Мельников И.В. Парикмахер: учебное пособие / Мельникова И.В. – М.: Издательство: Феникс 2009. – 277с.

МОИ ТВОРЧЕСКИЕ ШАГИ

Полещук А.Г., руководитель – Здорова А.В.

ГБПОУ «Южно-уральский государственный технический колледж»

Профессиональный стандарт «Архитектор», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 августа 2017, определяет цель вида профессиональной деятельности как создание архитектурного объекта, включающее в себя творческий процесс создания авторского архитектурного проекта, координацию разработки всех разделов проектной документации для строительства или для реконструкции, авторский надзор за строительством архитектурного объекта, а также деятельность по организации профессиональной деятельности архитекторов.

Отраслевые требования к деловым качествам личности определяют ожидаемые личностные результаты (ЛР):

ЛР 13 Проявляющий ответственность за качественную разработку проектной документации;

ЛП 14 Используемый воображение, мыслящий творчески и иницирующий новаторские решения;

ЛР 15 Демонстрирующий развитый художественный вкус, владение методами моделирования и гармонизации искусственной среды обитания.

Осуществлять изображения архитектурного замысла невозможно без соответствующей разноплановой и серьезной подготовки в «творческих» дисциплинах. До поступления в колледж у абитуриентов мог быть разный уровень подготовки и развития навыков рисования, при поступлении для выявления этого уровня был введен вступительный экзамен, который показывает подготовку абитуриента в данной области.

Программа обучения предусматривает освоения учебных дисциплин (объемно-пространственная композиция, начертательная геометрия, рисунок и живопись, архитектурная графика, основы цветоведения и колористики, скетчинг), при освоении которых совершенствуются умения и навыки, необходимые для выполнения клаузуры и графической части эскизного проекта.

Сущность творческого процесса у студентов-архитекторов заключается в следующем:

Анализ и сбор информации, создание эскизов, зарисовок, визуализирующих векторную направленность творческой идеи.

Выбор и формирование идеи или творческой концепции.

Проверка окончательного решения идеи на эстетическое, конструктивное и функциональное соответствие задачам объекта (гармонизация пространства), возможность его осуществления техническими средствами.

Чтобы успешно выполнить клаузуру студенту архитектору необходимо: располагать необходимым резервом идей, основанных на профессиональном интересе;

иметь навыки графического изображения архитектурных объектов, используя различную технику, иногда комбинацию нескольких техник, умение компоновать работу;

уметь быстро оценить объем работы, спланировать четкие действия в экстремальном режиме и за короткий промежуток времени, поскольку клаузура – по выполнению – кратковременное задание;

уметь графически правильно и композиционно выигрышно подать свою идею, расставить смысловые акценты, выделить лучшие стороны проектно-идейного замысла.

Проверка окончательного решения на эстетическое и функциональное соответствие, вероятность его осуществления техническими средствами. В процессе данного этапа «озвучивается» общая идея о том, как должна выглядеть окончательная работа, в каком объеме, в какой графике, как будет представлена визуализация. Навыки макетирования развивает дисциплина «Объемно-пространственная композиция». Каждый проект сопровождается макетом с необходимой детализацией.

В докладе приводятся примеры графических работ по объемно-пространственной композиции, начертательной геометрии, рисунку и живописи, архитектурной графике, основам цветоведения и колористики, скетчингу.

На примере эскизного проекта малоэтажного жилого дома и макета к проекту иллюстративно обозначается актуальность развития творческих навыков.

Поэтапное развитие проектно-творческих способностей будущих архитекторов учит мыслить творчески, находить индивидуальные способы решения проектных задач.

Разработанный иллюстративный материал может быть использован для работы со студентами первого и второго года обучения, профориентационных классных часов и работе со школьниками в рамках программы сетевого взаимодействия «Мир профессий».

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Никонова, Е.Р., Михалчева, С.Г. Педагогические подходы к поэтапному развитию проектно-творческих способностей студентов в высшей архитектурной школе // Педагогика искусства. 2019. № 3, с. 108-115 [Электронный ресурс]URL: <http://www.art-education.ru/en/node/1909> (дата обращения: 15.02.2023).

2. Сатарова Л. А., Беседина И. В. Развитие творческого потенциала студентов архитектурных специальностей // Дискуссия. 2012. №8. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razvitie-tvorcheskogo-potentsiala-studentov-arhitekturnyh-spetsialnostey> (дата обращения: 7.02.2023).

МОУШН-ДИЗАЙН КАК СРЕДСТВО ПРИВЛЕЧЕНИЯ ВНИМАНИЯ К КУЛЬТУРНЫМ ОБЪЕКТАМ

Перфилов К.А., руководитель - Казакова Д.П.

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

В настоящее время актуальным становится повышение общественного интереса к объектам историко-культурного наследия страны, а так же создание условий для привлечения внимания молодежи к произведениям искусства.

Одним из перспективных средств популяризации культуры является визуализация информации. Развитие технологий позволило совершенствовать формы подачи информации, разработать новые инструменты и материалы для художников, среди них 3D-печать и цифровая живопись.

Влияние научно-технического прогресса на современную культуру и искусство огромно. С развитием технологий появились как новые формы искусства, так и новые способы его восприятия. Развитие цифровых медиа привело к появлению новых жанров искусства, таких как видеоигры, виртуальная реальность и 3D-анимация.

Направление компьютерной анимации, с помощью которого создаются динамичные элементы и объекты, сопровождающие повествование и тесно связанное со звуковым сопровождением называется моушн-дизайн.

Моушн-дизайн сопровождает информационное повествование, позволяет представить информацию в наиболее легкой для понимания форме, воздействуя на зрительную память человека. Основными сферами применения моушн-графики можно назвать рекламу, фильмы, игры и, вероятно, пользовательские интерфейсы устройств.

В современном мире залогом успешного функционирования организации культуры и искусства является эффективное использование рекламных технологий.

Запоминающееся видео помогает привлечь внимание аудитории к произведениям искусства, объектам культурного наследия. Современный подход использования моушн-дизайна нацелен не только на аудиторию, которая давно следит за миром культуры, но и на молодое поколение. Интеграция 2D и 3D анимации, вставка 2D-наложений с движением привлекает внимание к искусству, способствует расширению круга интересов молодежи, развитию общественной культуры в целом.

Моушн-дизайн – новое направление визуального искусства. Анимированная графика сочетает в себе элементы языка искусства, такие как линия, форма, цвет, объем, текстура, тон, пространство, правила контрастов и гармонии цветов.

Следует отличать анимационную графику от видео или мультфильмов. Моушн-графика сопровождает информацию графическими приемами, в то время как мультипликационный ролик представлен в виде полноценного сюжета.

Моушн-дизайн выступает не только в качестве элемента маркетинга, но и сам является элементом культуры.

Наиболее популярными в среде специалистов по моушн-дизайну считаются программы Cinema 4D и After Effects. Cinema 4D считается общепринятым стандартом для создания 3D моушн графики, обладает широким функционалом и удобным, выверенным годами пайплайном создания анимированных абстрактных визуальных образов. Большинство рекламных

роликов, использующих 3D графику были сделаны в Cinema 4D. After Effects предлагает инструменты для анимации как 2D, так и 3D объектов, их комбинирования и внедрения в отснятый материал. Программное обеспечение предлагает простор для композитинга и добавления эффектов к видео, поддерживается сообществом при помощи плагинов, расширяющих функционал программы.

Широкое использование цифровых технологий позволило значительно расширить доступ к искусству и культуре. Дизайн находится в непрерывном движении, следуя за изобретениями научно-технического прогресса и придавая им эстетически-функциональную оболочку.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аладко, В.Г. Исследование особенностей рекламы в сфере культуры и искусства // Международный научный журнал «Вестник науки» №6 (39) Т.4 июнь 2021 г. - с.64-70. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/issledovanie-osobennostey-reklamy-v-sfere-kultury-i-iskusstva/viewer>

2. Онлайн- школа дизайна Contented: сайт. - URL: <https://media.contented.ru/glossary/motion-design/> Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

ТВОРЦЫ ЧЕЛЯБИНСКИХ ДВОРЦОВ

Прохорова А.П., Семьянова В.А., Бигалко А.Е., руководитель – Брага О.А.

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»

*"Город — это постоянно действующая выставка,
непрерывно развивающийся музей"*

Актуальность: тема исследовательской работы не только познавательна, но и связана с будущей профессиональной деятельностью студентов специальности 07.02.01 «Архитектура».

Цель исследования: познакомиться с историей архитектуры Челябинских дворцов, творчеством их создателей и определить архитектурное направление данных проектов.

Задачи:

- познакомиться с творчеством Челябинских архитекторов 1940-1950 годов;
- изучить понятия «архитектура», «архитектурный стиль»;
- исследовать характерные черты и признаки архитектуры Челябинских дворцов;
- выполнить сравнительный анализ и определить архитектурное направление данных проектов.

Метод исследования: изучение литературы по выбранной теме, сравнительный анализ полученной информации.

Объект исследования: архитектура города Челябинска.

Предмет исследования: характерные черты и признаки архитектурного стиля Челябинских дворцов.

Гипотеза: архитектурное направление Челябинских дворцов – «Сталинский ампи́р».

В октябре прошлого года мы всей группой посетили выставку «Архитекторы эпохи. Борис Петров, Мария Мочалова, Федор Серебровский». Так как архитектура – это наша будущая профессия, нам нужно знать её историю. На выставке мы посмотрели эскизы, чертежи, макеты зданий; поняли сколько труда и времени требуется архитектору от идеи до реализации проекта.

Благодаря этому походу в музей мы захотели узнать подробнее о творчестве архитекторов, создавших архитектурный облик послевоенного Челябинска, их проектах и об архитектурном стиле, в котором они работали.

Все герои выставки учились в Московском архитектурном институте. Мария Мочалова в своих проектах продолжала линию учителя – Ивана Жолтовского – знаменитой фигуры российской архитектуры, одного из основоположников советского неоклассицизма. Идеи Возрождения лежат в основе архитектурной школы Жолтовского, любимого архитектора И.В. Сталина. Поэтому очень много веяний именно итальянского Ренессанса внезапно появилось в советской архитектуре 20 века. Архитектура, как и художественное искусство в целом, стали элементами и отражением советской идеологии и культа личности. Монументальные, помпезные здания с большим количеством колонн и строгой композицией призваны были вдохновлять советских трудящихся на великие дела и построение нового мира в светлом будущем.

В ходе исследовательской работы мы прочитали биографии Ф. Серебровского, Б. Петрова и М. Мочаловой; также узнали фамилии не менее известных советских Челябинских архитекторов – Е. Александров, Б. Егоров, К. Евтеев, Б. Помпеев, Н. Куренной, А. Зайцев; познакомились с их с реализованными и нереализованными проектами.

Кроме работы над проектами зданий архитекторы того времени работали и над их внутренним убранством – дизайнеров интерьеров тогда не было. Впрочем, Мария Мочалова как раз и стояла у истоков создания факультета дизайна в Южно-Уральском государственном университете.

Челябинские дворцы – это здания дворцов культуры, театров, концертных залов, а также общественных и жилых зданий. Большинство из них являются объектами культурного регионального и федерального наследия.

Все они построены в тяжелый для страны послевоенный период (1940-1950 годы), когда главой государства был И.В. Сталин.

В процессе работы над темой исследования мы узнали, что «Сталинским ампи́ром», или советским монументальным классицизмом, называют архитектурное направление, которое было популярно в СССР с конца 1930-х по 1950-е годы.

Основные черты «Сталинского ампи́ра», близкого к неоклассике, ампи́ру и ар-деко:

- ансамблевая застройка улиц и площадей;
- развитие традиций русского классицизма;
- использование мотивов итальянского ренессанса и палладианства;
- ставка на симметрию и иерархию корпусов;
- использование архитектурных ордеров и их вольная трактовка (например, добавление в капители звёзд);
- барельефы с геральдическими композициями и изображениями трудящихся, а также на темы триумфа и регалий власти;
- использование в оформлении фасадов мрамора, гранита, бронзы;
- присутствие черт и других направлений: готические шпили, барочная лепнина с растительными мотивами;
- синтез архитектуры, скульптуры и живописи.

Ярким примером «Сталинского ампира» является здание Челябинского государственного академического театра оперы и балета имени М. И. Глинки. Театр строился и перестраивался в течение 1937-1956 годов по проекту архитектора Николая Куренного. Торжественный 8-колонный портик, поднятый рядами ступеней, завершен фронтоном, тимпан которого декорирован 5-метровым барельефом с изображением герба СССР, знамен, атрибутов искусства. Фронтон увенчан аллегорическими скульптурами.

Для архитектуры рассматриваемого периода характерен принцип «ансамблевости». Архитектор Мария Мочалова рассказывала: «Московский архитектурный, где я училась, воспитал нас так, что создание проекта – это не создание экспозиции, где здание как насекомое на булавочке приколото... Когда мы проектировали здания, мы делали развертки: то есть застройку справа, слева и как с ней уживается проектируемый дом, насколько гармонирует и насколько прочна эта гармония. Забота об этом должна быть обязательно» [1]. То есть дом мыслился не отдельной единицей, а частью архитектурного ландшафта.

Удивительно гармонична ансамблевая застройка Челябинска. Примерами служат здания «Челябэнерго» (архитекторы Ф.Серебровский, К.Евтеев, 1955 г.), и Управления «ЮУЖД» (архитектор Б.Помпеев, 1942 г.) на площади Революции; здания Дворца культуры железнодорожников (архитектор Ф.Серебровский, 1959 г.) и института путей сообщения на улице Цвиллинга (архитектор М.Мочалова, 1953-55 г.г.)

К сожалению, не все проекты Челябинских архитекторов были реализованы в первоначальной задумке. Произошло это во многом из-за постановления ЦК КПСС и совета министров СССР №1871 от 4 ноября 1954 г. «Об устранении излишеств в проектировании и строительстве», зарубившее архитектуру на корню и поставившее во главу угла строителей. Так, еще в 1930 годы здание ДК железнодорожников планировалось архитекторами Т. Эрвальдом и Е. Александровым возвести в неоклассическом стиле, но в 1950-х годах, когда за проект взялся Ф. Серебровский, архитектору пришлось «отщипнуть» башенки, шпиль, и фонтан. Облик ДК стал более консервативным.

Также проект здания железнодорожного техникума М.Мочаловой подвергся заметным изменениям. Техникум строился параллельно с ДК железнодорожников. И архитекторам было важно координироваться, соотносить

идеи друг друга. М. Мочалова пожертвовала своим первоначальным проектом, сделала его скромнее – «оконные проемы успокаивать, колонны убирать, скульптуры снимать» [1], потому что техникум не должен соперничать с дворцом.

Город Челябинск – это заповедник «сталинского ампира». Обо всех величественных зданиях данного архитектурного направления невозможно рассказать в рамках одной работы.

В процессе исследования мы выяснили, что здание главного корпуса монтажного комплекса ЮУрГТК, строившееся с 1944 года по 1947 год по проекту архитектора Бориса Егорова, также относится к архитектурному стилю «Сталинский ампир». Главный отличительный признак – портик и парадная фасадная композиция. Мы видим парадную входную лестницу и арочные окна, ордерную форму архитектурного решения. Портик опирается на 6 колонн через антаблементы, и заканчивается фронтоном в виде равнобедренного треугольника. Во внутреннем убранстве здания колледжа применяется лепнина.

Благодаря выдающимся Челябинским архитекторам 20 века наш город стал таким, каким мы видим его сейчас, и он радуется нас своими великолепными зданиями-дворцами.

Вывод: в ходе исследования мы узнали, что Челябинские дворцы построены в архитектурном стиле «Сталинский ампир». Несомненно, каждое архитектурное направление зависит от особенностей определенного исторического периода и места, которые проявляются в отличительных чертах зданий и композиций.

Полученные знания могут быть использованы для проведения экскурсий по городу Челябинску.

Работы наших предшественников дают нам, как будущим архитекторам, стимул развиваться в своей профессии и сделать наш город еще красивее!

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Девять интересных фактов об архитекторах, которые создали облик Челябинска. – Электронный ресурс:
https://hornews.com/top/evjat_interesnyx_faktov_ob_arxitektoax_kotorye_sozdali_oblik_eljabinska/?ysclid=leie6e3j6r111518258
2. Наследие неоклассика. Главные проекты Ф. Серебровского. – Электронный ресурс: <https://obzor174.ru/vspominaem-glavnye-proekty-chelyabinskogo-arhitektoara-fedora-serebrovskogo?ysclid=leidx2ff4944016625>
3. Особенности архитектурных стилей в Челябинске. – Электронный ресурс: http://chel-portal.ru/enc/chelyabinska_arhitektura
4. Сталинский ампир. – Электронный ресурс:
<https://dzen.ru/a/YutXaRklCmYXH5Rr>

МУЗЫКА И ЕЕ НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ

Резаева В.В., руководитель – Слепых В.С.

ГБПОУ «Миасский педагогический колледж»

Я предполагаю, что любая музыка является неотъемлемой частью нашей жизни, обладает мощным эмоциональным зарядом, подчас более мощным, чем реальные жизненные события, и является важной единицей самовыражения. Тема работы актуальна, ведь музыка существовала, и будет существовать всегда. Она является неотъемлемой частью жизни человека, даже больше – музыка является частью человеческой души. Музыкальное обучение в понимании общества перестало выполнять лишь одну роль: обучение игре на музыкальных инструментах и получение музыкальных знаний.

Его основная и важнейшая цель – развить в ребенке творческую личность, восприимчивую к прекрасному и имеющую вкус. Неважно, какую профессию человек выберет в будущем, творческое живое мышление будет надежным подспорьем в любой деятельности. Задачи проекта

1. Исследовать что такое музыкальное воспитание
2. Изучить новые технологии

Музыкальное воспитание – это процесс целенаправленного формирования личности ребенка через воздействие музыкального искусства, то есть формирования интересов, потребностей, способностей, эстетического отношения к музыке и передача опыта музыкальной деятельности. Многочисленные исследования показывают, что занятия музыкой и даже просто регулярное прослушивание ее благотворно влияют на коммуникативные способности детей, развитие у них памяти, воображения, пространственного мышления усидчивость, целеустремленность, самостоятельность, аккуратность, грамотность.

Этот вид искусства обладает особыми свойствами, благоприятно отражающимися на психологии детей. Не зря музыковед и педагог Вячеслав Вячеславович Медушевский называет музыку зеркалом души человеческой: в ней находят отклик чувства человека, переживания, его видение окружающего мира. Потому начальное музыкальное образование имеет большое значение в формировании характера человека. Первое знакомство начинается еще с детства, когда родители поют колыбельную малышу. Дальше продолжается в детском саду, где воспитатели помогают ребенку развить музыкальный слух, умение танцевать, играть на детских музыкальных инструментах. В школе, где дети на уроки музыки знакомятся с авторами.

Не секрет, что у человека есть потребность в выражении себя через эмоции и движения. Оптимальным способом для ее удовлетворения является музыкально-творческая деятельность. Все больше специалистов склоняются к мнению, что музыкальное обучение в современном мире расценивается не как дополнительное, а как необходимое. Постепенно оно становится не только возможностью культурного обогащения и приобщения к эстетике, но и действенным способом развития различных способностей у человека, их реализации в жизни.

Новые подходы к музыкальному образованию влекут за собой другие, более эффективные, педагогические технологии. Важно понимать, что основная функция музыки – общение людей друг с другом. Это возможно путем организации художественной деятельности школьников через прослушивание музыки, ее исполнение и создание. Таким образом, музыкальное творчество должно превратиться для детей в приятное радостное занятие, открывающее возможности для общения. Раньше, чтобы прослушать музыку, нужны были порой громоздкие устройства. На данный момент все совершенствуется с каждым днем. Появляются новые технологии, позволяющие детям развиваться дома. Сегодня, чтобы послушать музыку, достаточно скачать песню бесплатно и запустить на телефоне. Современные технологии позволяют детям создавать музыку, не выходя из дома. Современные технологии позволяют записывать музыку без музыкальных инструментов. Существует множество программ, например:

NanoStudio-одна из немногих бесплатных студий в обзоре. Ее отличительная черта – ориентация на начинающих пользователей, для которых предусмотрена подробная инструкция и интегрированные подсказки. Правда, все это на английском языке.

Программа позволяет работать с неограниченным числом треков, задействует специальные алгоритмы обработки вокальных партий, имеет усилители гитарных и ударных инструментов.

Также новые технологии позволяют редактировать не только созданную музыку в этом предложении, но и музыку, известных авторов.

Audacity-программа для нарезки музыки и обработки аудио с русскоязычным меню. Позволяет разделять, склеивать, смешивать аудиофайлы, убирать шумы, регулировать темп и высоту, записывать звук с микрофона.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богдановская, И, М Информационные технологии в педагогике. Учебное пособие. Стандарт третьего поколения / ИМ Богдановская. - СПб.: Питер, 2018. - 405 с
2. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Академия, 2018. - 224 с.
3. Данелян, Т.Я. Информационные технологии/ Т.Я. Данелян. - М.: Ленанд, 2019. - 264 с.
4. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебное пособие / Е.В. Михеева. - М.: Академия, 2018. - 224 с.

ИСКУССТВО СОЗДАНИЯ ПАРФЮМЕРИИ

Санина А.Г., руководитель – Швейкина Ю.С.

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

«Дайте женщине самую лучшую композицию ароматов...»

*Представьте её во флаконе, выполненном просто, но с безупречным вкусом,
назначьте за это разумную цену,
и возникнет бизнес, который мир прежде не видел»
Франсуа Коти*

Парфюмерное искусство имеет вековые традиции и является предметом гордости многих наций. Мир запахов окружает нас повсюду, и мы сталкиваемся с ними непрерывно. Современный рынок парфюмерии предлагает огромное количество ароматов разной ценовой категории. Но в условиях рыночной экономики, к большому сожалению, не всем доступна данная продукция[1].

Ключевые слова: *духи, парфюм, душистые вещества, эфирные масла, искусство, концентрация, создание аромата.*

Целью работы является рассмотрение нескольких способов изготовления парфюмерии в домашних условиях, выявление экономической выгоды данной продукции, а также создание ароматической композиции собственного состава.

В качестве объекта исследования в данной статье выступает парфюмерная продукция (духи, парфюмерная вода, туалетная вода), предметом исследования является возможность изготовления парфюма в домашних условиях.

Актуальность выбора темы обусловлена большим интересом к парфюмерной продукции всех слоев населения, начиная с подростков и заканчивая пожилыми людьми, ведь восприятие ароматов – это перекресток физиологии, психологии, культуры и лингвистики.

Трудно представить нашу жизнь без запахов и ароматов. Искрящие чувствами и эмоциями, они наполняют скучные серые будни новыми смыслами, заряжают позитивной энергией, дарят прекрасное настроение. А при фразе «изысканный парфюм», сразу возникает ассоциация с бесконечными цветочными полями и искусными поместьями Франции. Именно эта страна в представлении многих выступает прародительницей ароматической индустрии. Однако в действительности, хотя французским парфюмерам удалось популяризовать искрящие чувствами и эмоциями эликсиры, идея создания благоухающих композиций принадлежит вовсе не им. Старейшие духи археологи обнаружили вовремя раскопок на Кипре. По самым скромным подсчётам они были произведены около четырёх тысяч лет назад.[2]

Согласно словарю Ожегова, духи – это парфюмерное средство (ароматическая жидкость на спиртовом растворе). Первыми, кто начал производить современные духи, были венгры. Сделанные из душистых масел в смеси с алкоголем, впервые они были произведены в 1370-м году для венгерской королевы Елизаветы и были известны всюду в Европе как венгерская вода.

Создание ароматов – больше чем банальное химическое производство. Это подлинное современное искусство, наполняющее жизнь человека новыми силами. С точки зрения науки, парфюмерная продукция представляет собой гармоничное сочетание альдегидов, эфиров, спиртосодержащих веществ, а также целого множества ароматических эссенций. В настоящее время выделяются два способа добычи эфирных масел для композиций: дистилляция и анлераж.

Для приготовления парфюма используется свыше трёхсот натуральных и синтетических компонентов, которые получают из сырья растительного, животного и химического происхождения. Формула одного произведения, как правило, включает от 15 до 70 ингредиентов.

Универсальным растворяющим средством выступает этиловый спирт, причём его концентрация в парфюмированных продуктах очень высока – до 96%. Гораздо реже используется Маскулон, представляющий собой смесь этила, медуницы и валерианы.

Сегодня на рынке парфюмерной продукции можно встретить парфюмерию, созданную на основе синтетических ароматов. При их создании учитываются качество, безопасность и гипоаллергенность. Современные синтетические ароматы могут составить серьёзную конкуренцию классическим. Они значительно превосходят их в стойкости, не имеют неприятных отдушек.[2]

Все виды парфюмерии состоят в основном из ароматического концентрата, спирта и воды и различаются лишь соотношением этих компонентов. Нормы концентраций душистых веществ для разных видов парфюмерии в разных странах различны, но всегда колеблются в определенных пределах.

- Ароматические масла– эфирные масла в чистом виде.
- Духи (Parfum, Extrait– по-французски, и Perfume– по-английски означает «духи»). Содержат 18-30% ароматных масел, это самые концентрированные и стойкие парфюмерные изделия. Это самая дорогая продукция и выпускается в основном в небольших флаконах. Духи сохраняют запах около 6 часов.
- Парфюмерная вода (Eau de Parfum)– содержит 10-20% ароматных масел. Парфюмерную воду часто называют дневными духами, запах сохраняется около 4 часов.
- Туалетная вода (Eau de Toilette)– это более легкий вид парфюмерии, которым можно пользоваться несколько раз в день. Туалетная вода отлично подходит для летнего времени. Концентрация композиции здесь составляет 4-10%.

Классические парфюмерные композиции составляются по принципу триады: «начальная нота», «нота сердца» и «конечная нота». На протяжении определенного времени эти три ноты сменяют друг друга, и характер аромата меняется – иногда говорят, что аромат «раскрывается».

«Начальная нота» или «голова» аромата проявляется сразу после нанесения духов и сохраняется в чистом виде примерно на 10 минут. Начальная нота состоит из быстро испаряющихся парфюмерных материалов, например, цитрусовых и травяных нот.

Примерно через 30 минут наступает время «ноты сердца», которая остается на коже на несколько часов. Это основной и характеризующий запах. Эта нота составляется из материалов сравнительно медленного испарения, которые смешиваются в композиции, дополняя и оттеняя друг друга.

Через 12 часов остается «конечная нота» или «базовая нота», которую иногда называют «шлейфом» аромата. Он уже не изменится, пока не исчезнет аромат. Базовая нота парфюма определяется веществами с самым низким уровнем испарения, которые остаются на коже дольше всего. Одежда, особенно

шерстяная, на которую попали капельки духов, может иногда сохранять аромат базовой ноты несколько месяцев.

Духи хранят в тёмном прохладном месте, избегая попадания на них солнечных лучей и плотно закрывая крышку. Некоторые компоненты при неправильном хранении склонны испаряться и портиться быстрее других, поэтому и запах по прошествии времени изменяется. Признаками порчи являются изменение цвета или появление осадка. Средний же рекомендованный срок хранения парфюмерии составляет 3-5 лет.

Температура хранения должна быть от 17 до 22 градусов.[2]

Выбирая духи в магазине, вряд ли задумываешься о том, какой путь прошло искусство парфюмерии от цветков жасмина, спрятанных в волосах древнегреческих девушек, до сложных композиций, используемых современными брендами. Куда важнее определиться, как удачно подобрать аромат, найти «свой» запах.[3]

Также, большое значение при выборе парфюма играет ценовой сегмент. Не дорогие товары обычно не имеют такого сложного и неповторимого аромата, как известные бренды западных производителей.

Для определения возможностей и потребностей обычного потребителя, было проведено анкетирование, которое выявило спрос и предложения на парфюмерную продукцию (духи, парфюмерная вода, туалетная вода) среди студентов первого курса ОзТК.

По результатам опроса, выявлено, что большинство студентов хотят пользоваться «раскрученными» ароматами известных брендов, но покупать их за большие деньги, к сожалению, не могут себе позволить. В связи с этим отношение к аналоговым парфюмерным продуктам – положительное, тем более что стоимость данного товара значительно меньше, чем брендовой продукции, а качество совершенно им не уступает. И по стойкости, и по раскрываемости аромата, времени ношения, аналоговый парфюм показал себя на высоком уровне.

Конечно же, каждая женщина хочет быть неотразимой и в этом ей помогает парфюм. Нанесённый на кожу, он раскрывается индивидуальным, неповторимым ароматом, делая нас незабываемыми и желанными.

Для изготовления парфюма было выбрано три различных способа:

I. Парфюмерная вода на основе готовых парфюмерных отдушек.

II. Духи, приготовленные по готовому рецепту, с использованием эфирных масел.

III. Духи, приготовленные по собственному рецепту, с созданием собственной ароматической композиции.

В ходе экспериментов было установлено что:

1. духи, приготовленные первым способом наиболее просты по содержанию компонентов и наименее финансово затратно (в среднем получается 300-350 рублей, без стоимости флакона);

2. духи, приготовленные вторым способом наиболее дорогие, так как при составлении цветочной композиции по рецепту, необходимо приобрести как минимум 7-9 флаконов эфирных масел. Парфюмерные эфирные масла находятся

в ценовом диапазоне от 450-1200 рублей за флакон 10-20 мл., плюс покупка растворителя итого, получается, от 3000 – 3500 рублей;

3. духи, полученные третьим способом, очень дорогие. Для составления индивидуальной композиции, необходимо, как минимум 12-15 флаконов эфирных масел, плюс растворитель. По самым скромным подсчётам, это 5000 – 5500 рублей.

Искусство создания парфюма - завораживает. Оно увлекает в вихрь ароматов, которые выбираешь по своим ощущениям, индивидуальным и неповторимым. Это очень трудоёмкий процесс, финансово затратный, но в то же время захватывающий, заставляющий ощутить себя настоящим парфюмером, создающим аромат, аналога которого ещё не существует в мире.

По результатам исследования, можно заключить, что создание ароматов в домашних условиях первым способом, самый выгодный. Мы получаем аналог парфюма за минимальные деньги, который ничуть не уступает по стойкости дорогостоящим духам известных брендов.

Создание своего собственного аромата, конечно очень прельщает. Сама мысль о том, что такого больше ни у кого нет, очень вдохновляет на творчество. Но к сожалению затраты на эфирные масла слишком большие, чтобы простой человек мог запросто получить духи «только для него».

В конечном итоге создание запаха – это не наука, а искусство. По словам Коко Шанель, «духи – это та же одежда», а «женщина, которая не пользуется духами, не имеет будущего».[2]

«Пройдет время, и вы забудете, во что была одета женщина, но запах её духов надолго останется в вашей памяти»

Кристиан Диор

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <https://cyberleninka.ru/article/n/zhanrovaya-palitra-frantsuzskogo-parfyumernogo-diskursa/viewer>
2. <https://aromacode.ru/blog/proizvodstvo-parfyumerii-kak-i-iz-chego-delayut-dukhi-tekhnologiya-izgotovleniya-parfyuma/>
3. https://mirra-24.ru/show_news_513.html

СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В РОДНОЙ ЛИТЕРАТУРЕ

Синицына Т.В., руководитель – Колесникова Л.Г.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Литературе в целом принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям

нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

В этой связи родная литература, как одна из форм освоения мира, так же отражает богатство и многообразие духовной жизни человека, влияет на формирование нравственного и эстетического чувства обучающегося. В родной литературе отражается общественная жизнь и культура России, национальные ценности и традиции, формирующие проблематику и образный мир родной русской литературы, ее гуманизм, гражданский и патриотический пафос.

Изучая в ГБПОУ «ЮУрАПК» предмет «Родная литература», я подумала, а что, если у нас на сайте колледжа создать виртуальный музей писателей и поэтов Сосновского района.

Сосновский район – наиболее густонаселенная сельская территория Челябинской области. Здесь проживает более 80 тысяч человек. Каждый поселок имеет свою уникальную природную и этнографическую особенность. Сосновская земля пополняет творческую элиту Челябинской области. У нас живут и работают самодеятельные поэты, писатели, художники и музыканты. Сосновские композиторы совместно с поэтами сочиняют песни о районе, селе, о любви и жизни. Этот проект позволит ближе познакомиться с жизнью современных поэтов Сосновского района, а также станет площадкой для размещения научно-популярных статей о творчестве современных писателей и поэтов. Необходимость популяризации сосновских авторов обусловлена признанностью их творчества, в организации поэтических фестивалей, публикациями в литературных журналах и встречах со студентами нашего колледжа и учащимися школ района.

Создание виртуального литературного музея заставило меня более подробно изучить современные направления литературы.

Важной чертой современного литературного пространства является размывание границ между элитарной и массовой литературой. В отличие от литературы конца XX века, когда при всей пестроте картины и многообразии жанров и стилей все же можно было выделить стилевые тенденции и направления, новейшая литература – это литература авторских художественных моделей.

В произведениях современных писателей происходит сращивание приемов и установок реализма с постмодернистской художественной техникой. Глубокий психологизм может сочетаться с авторской игрой с читателем, узнаваемые современные реалии могут существовать в одном пространстве с фантастикой и мистикой, история познаваться через детективный сюжет, а философские вопросы бытия осмысляться в мелодраматических коллизиях. Многообразие писательских стилей, авторских жанров в современной литературе свидетельствует о свободе ее развития и существующих перспективах.

Многие исследователи говорят о сосуществовании в современной культуре нескольких субкультур. Если раньше у слова «культура» было единственное число и противостояла она «бескультурию», то есть варварству, то теперь одной культуре противостоит другая. Культур много, а, значит, ни одной из них не принадлежит истина».

Современная русская литература представляет собой произведения, написанные или впервые опубликованные в России с середины 1990х годов XX века и до начала второго десятилетия XXI века. Девяностые годы XX века вошли в историю русской литературы как период смены эстетических, идеологических, нравственных парадигм, «состоялось тотальное изменение самой литературы, роли писателя, типа читателя». Современные русские писатели реализуют себя в самых различных творческих направлениях и жанрах. Широко представлена в литературе современная проза.

Особенности развития современной прозы:

- 1) Абсолютная свобода писателя (бесцензурное пространство);
- 2) Переходность, переключка с литературой «Серебряного века»;
- 3) Жанротворчество (мемуары, документальные хроники, исторические романы, автобиографии);
- 4) Диалог культур;
- 5) Многоголосие – отсутствие единого метода, стиля, лидера;
- 6) Современная литература – это представители разных поколений;
- 7) Ключевая проблема современной прозы – поиск нового героя;
- 8) Язык – ключевой символ современного социума – порождает дискурсивность, диалогичность, недосказанность, семантическая многослойность.

Основные направления современной прозы:

- ✓ Неоклассическое (реалистическое) направление – это обращение к социальным и этическим проблемам жизни. Продолжает традиции русской классической литературы;
- ✓ Условно-метафорическое направление – заключается в построении художественного мира на основе различных типов условностей (сказочный, фантастический, мифологический). Сильное игровое начало;
- ✓ Постмодернизм – направление не только в литературе, но и во всех гуманитарных науках – обесценивание реальности, разрушение иерархичности, смешение стилей, интертекстуальность, игровой момент.

Тематика современной поэзии:

- 1) Обращение к мифу и его трансформации;
- 2) Деревенская проза;
- 3) Военная тема;
- 4) Историческая тематика;
- 5) Тема фэнтэзи;
- 6) «Запретная тема» – социальное дно, эротика, мистика;
- 7) Политическая тематика;
- 8) Детективная тематика;
- 9) Женская тематика

Особенности рассказов:

- ✓ отсутствие героя-рассказчика;
- ✓ написаны в форме безличного повествования;
- ✓ отсутствие внешнего сюжета;
- ✓ использование одних и тех же героев;

- ✓ в центре – женские образы;
- ✓ возвращение героев к прошлому;
- ✓ основной интерес – частный человек в частной жизни.

Работая над созданием виртуального литературного музея, я выяснила, что Сосновский район многонационален, на его территории проживает свыше 50-ти национальностей, а также он замечателен тем, что эта родина выдающихся людей, добившихся известности и успеха.

Здесь начинали свою карьеру видные ученые, поэты и философы, которыми по праву гордится Сосновский район. Это Раковская Э.М. – закончила Долгодеревенскую школу, а сейчас профессор МГУ, автор учебника «География. Природа России. 8 класс». Аношкин М.П. – первый редактор газеты «Вечерний Челябинск» жил и работал в Долгодеревенском. Во время войны у нас жил академик Ф.М. Лурье. Уральский поэт Вохминцев Яков жил и работал в Долгодеревенском. Егоров Н.М. – член Союза писателей СССР с 1977 года – живет в Сосновском районе, Шувалов Н.И. – краевед, автор 2-х томного издания «От Парижа до Берлина». Ваганов Н.В. – поэт, автор книг «Живая вода», «Преодоление», Амелин Г. – известный российский филолог; Андреева М.А. – доктор географических наук, профессор, внесена в Международный справочник «Кто ест кто», «Женщина 2000 года» и еще много замечательных людей живет среди нас, в деревнях и поселках Сосновского района, о которых я должна рассказать, чтобы с них брали пример подростки обучающиеся вместе со мной в колледже и чтобы каждый человек знал, что талант поэта, прозаика, журналиста или просто хорошего человека нужно развивать, не останавливаться на достигнутом, а идти дальше, чтобы о каждом из нас говорили «какой хороший тракторист, повар, воспитатель и какой замечательный поэт, певец или просто человек».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. Учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень. В 2 ч. Ч. 2. М.: Просвещение, 2022. 355 с.
2. Белокурова С.П., Друговейко С.В. Русская литература. Конец XX века. Уроки современной русской литературы 2020, 135 с.

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОПИСИ

Филиппенкова К.В., руководитель – Слепых В.С.

ГБПОУ «Миасский педагогический колледж»

Искусство живописи в нашей жизни всегда будет актуально, одни используют картины для создания уюта в своем доме, других оно вообще вдохновляет на осуществление новых творческих произведений, картины могут создать тревожность или наоборот спокойствие, контролировать настроение человека.

Цель: узнать больше о новых техниках живописи и о влиянии на них современных технологий.

Задачи:

1. Вспомнить техники живописи с которыми я сталкивалась.
2. Узнать что повлияло на их модернизацию.
3. Раскрыть новые техники с появлением новых технологий.

История живописи берет свое начало с той поры, когда человек впервые изобразил что-то на поверхности с помощью краски. Случилось это, согласно научным данным, за несколько тысяч лет назад, в эпоху позднего палеолита. Об этом свидетельствуют сохранившиеся наскальные росписи в пещерах на территориях Южной Франции, Северной Испании и других стран. Рисунки были выполнены с помощью земляных красок, цвет которых варьировался, в зависимости от примесей в почве. В античный период «наскальная» живопись была уже на более высоком уровне. Появилась композиционная завязка: соотношение, расположение человеческих фигур указывало на имевшую место иерархию от господина до раба. Живопись в средние века обрела религиозный характер. Художники больше не стремились отображать на холстах реальность. Стала важна передача духовности. С приходом каждой новой эпохи все менялось, художники следили за настроениями в обществе, старались угадать модные тенденции в живописи и следовать им. Появились новые техники и технологии.

Искусство в современном мире не стоит на месте и постоянно совершенствуется. С каждым годом, с появлением новых технологий и материалов для творчества, их количество увеличивается в геометрической прогрессии, в ней появляются новые методы и техники создания произведения искусства. Техник в живописи называют особенностями наложения краски на холст и связанные с этим визуальные и оптические эффекты.

Предлагаю ознакомиться с несколькими такими техниками.

1. Техника лессировки

Это техника рисования краской тонким слоем сразу по основе или по просушенному слою краски. Характерна только для прозрачных красок - масла, акварели, иногда акрила. Основное качество лессировки - прозрачность. В сочетании с плотными укрывистыми слоями краски в картине маслом лессировка создаёт иллюзию глубины и прозрачности, благодаря ей появляется объёмная живопись.

2. Мазковая техника живописи

Среди техник живописи мазковая выделяется особо. Это такой способ живописи, когда краска смешивается на палитре и наносится на холст отдельными мазками. Таким образом, объём и форма в живописи вылепливаются наложенными на холст мазками нужного цвета, тона, размера. Картины в такой технике нужно рассматривать на расстоянии.

3. Импрессионистическая техника

Методика рисования в которой художники ловили мгновение. В этой технике не используется палитра и черный цвет, краска выдавливается на холст, а вместо контура изображаемых предметов и фигур используется техника

мазков. Импрессионизм в современном искусстве делает акцент на особую мелкость и подвижность мазков краски. Импрессионисты в своих картинах передавали эмоции и впечатления от увиденного, но не копировали реальность.

4. Техника затирки

Притирание краски кистью к предыдущему слою или втирание первого красочного слоя в холст нередко используется современными художниками в создании портретов и натюрмортов. Техника затирки кистью помогает списать грубые контрастные сочетания форм и цветов, плавно вводя их друг в друга.

5. Дополнительные фактуры в живописи

Помимо традиционного письма кистями, часто художники используют разнообразные приёмы работы с краской мастихином. Мастихин помогает создать в картине дополнительный рельеф, смешать краски прямо на холсте для получения необычных цвето-оптических и фактурных эффектов, изменить направление движения краски, что тоже придаст особую техничность живописи. Мастихином рисуют плашмя, нанося крупные и объёмные густые мазки, ребром, когда проводят тонкие прямые линии, остриём - при накладывании краски самым кончиком металлической лопатки.

6. Авторские-сочетание нескольких техник в живописи

Для выражения авторской идеи в живописной работе чаще всего художники используют несколько техник одновременно. Контраст техник помогает сконцентрировать внимание зрителя на самом главном в построении композиции и вносит разнообразие в набор художественных приёмов живописца.

7. Новая техника - цифровая живопись

Самая новейшая техника в живописи - цифровая, создание электронных изображений. Работать инструментами и материалами цифровой живописи намного легче, чем традиционной, «цифровые краски» не пахнут, художнику не нужно ждать, когда мазки высохнут на холсте, а по завершении письма в руках художника не останется грязных кистей. Создавать цифровую живопись можно в любом графическом редакторе, начинающие художники используют самые простые программы для цифровой живописи.

В цифровой живописи есть 2 техники рисования: акварель по сырому и лессировка. Акварель по сырому создает живописный этюд с более плавными границами. Лессировка включает в себя применение прозрачных акварельных размытых мазков.

На современной выставке картин, если внимательно присмотреться, можно увидеть массу необычных приёмов, которые не использовали классические художники в своих живописных работах. Это и разбрызгивание краски по холсту, и стекание или раздувание, и штампование предметами и фактурными поверхностями, и посыпание отдельных частей картины мелко перетёртым в порошок пигментом, и использование металлизированных красок, паст и порошков, и даже клеивание в картину рельефных объектов - элементов гербария, засушенных насекомых, срезов камней и многое другое. Тяга, вдохновение и фантазия в современной живописи позволяют создавать удивительные и необычные произведения. А сочетание традиционных техник

живописи и современных технологий и возможностей помогают художнику реализовать собственную идею максимально точно, доходчиво и понятно для современного зрителя.

В наше время легко можно научиться рисовать не пользуясь красками, кистями и карандашами, не проходя многолетних курсов, а всего лишь умея владеть компьютером и гаджетами, например приложение AdobeFresco-это приложение разработано для новейших моделей сенсорных устройств с современными стилусами в нем есть самый большой в мире набор векторных и растровых кистей которые выглядят и рисуют как настоящие, рисовать на электронном устройстве можно так же, как и на холсте. Это приложение подходит художникам, иллюстраторам, создателям анимации и всем кто увлечен рисованием. Так же, с появлением компьютерных технологий мы можем полюбоваться картинами современных художников, не ходя на скучные экскурсии, всего лишь имея телефон с выходом в интернет.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. (Техники живописи. Обзор)<https://jotto8.ru/blog/tehniki-zhivopisi-obzor>
2. (Статьи по технике живописи)https://vk.com/topic-26246272_29046052
3. Новые технологии живописи.
4. Импрессионизм в живописи.
5. Турлюн, Л. Н. Цифровая живопись как вид компьютерного искусства / Л. Н. Турлюн. — Текст : непосредственный // Молодой ученый.
6. <https://veryimportantlot.com/ru/news/blog/zhivopis-ee-vidy-i-istoriya-vozniknoveniya#news-tag-4> - История живописи.

МУЛЬТИПЛИКАЦИЯ – ГРАНЬ МЕЖДУ ИСКУССТВОМ И НАУКОЙ

Заботин И.С., Хусаинов Н.Р., руководитель – Хлебникова Н. Е.

ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Информационная эпоха, в которой сейчас живет человечество, характеризуется информационным кризисом. Каждый день на человека обрушивается лавина информации, которая растет с каждым годом в геометрической прогрессии. Известно, что человек через органы зрения воспринимает около 80% информации. Для мгновенного восприятия зрительные образы для человека ярче и понятнее.

Существует несколько категорий информационных продуктов, призванных свернуть, передать информацию в виде художественного образа, который легче и быстрее воспринимается человеком. Среди них хочется выделить мультипликацию. Мультипликация, как один из способов визуализации информации, входит в жизнь человека с детства, развлекая, обучая, воспитывая ребенка. Она сопровождает нас с детства, развлекает, обучает, воспитывает.

Так что же такое современная мультипликация: наука или искусство, результат научно-технического прогресса или художественного творчества?

Казалось бы, в современных условиях процесс создания мультипликации можно смело делегировать работникам ИТ-сферы, поскольку современный рынок программного обеспечения изобилует разнообразием программ для создания и обработку графики и мультимедиа. Вместе с тем для создания мультипликации важны и художественные способности.

Объект исследования – мультипликация.

Предмет исследования – технология создания мультипликации.

Цель исследования: изучить современный процесс создания мультипликации.

Задачи исследования:

- рассмотреть мультипликацию и тенденции её развития как жанра изобразительного искусства и достижения научно-технического прогресса;
- выбрать стиль продукта и программное обеспечение для его создания;
- освоить технологию создания мультипликационного продукта;

К главным методам исследования можно отнести сбор и анализ данных об истории мультипликации, описание технологий разработки, моделирование процесса создания мультипликационного фильма, экспериментальное создание собственного продукта на основе имеющихся знаний и умений.

В первую очередь, мультипликационный продукт – это информационная модель, которая показывает непосредственно движение. Сама мультипликация создаётся при помощи статичных изображений, часто и последовательно сменяющих друг друга и формирующих иллюзию движения объектов.

Человечество ставило перед собой цель воспроизвести движение окружающего мира и принадлежащих ему объектов ещё с древних времён. Проблема реализации заключалась в аналоговом представлении движения (непрерывное физическое явление), при котором движущиеся объекты сменяют бесконечное множество положений в пространстве[1].

Перед тем, как появились первые технологии «воспроизведения движения», человечество отражало жизнь статично: в скульптурных или архитектурных рельефах, в росписях гробниц и храмов, на бытовой утвари.

Предполагают, что идейным вдохновителем мог стать горящий костер и его беспрерывно изменяющиеся тени. В дальнейшем люди стали возводить несложные конструкции, подражающие шевелению и языка пламени, и тёмных пятен, отбрасываемых его светом - театра теней. Манекен, затмевающий собой источник света, отбрасывает силуэт, которым ловко манипулирует человек за кулисами[2].

Таким образом люди стали понимать, что стержень всех анимационных произведений – зрительное искажение.

Персистенция (от лат. *persisto*, дословно – «оставаться») – особенность зрительного восприятия человека, засчёт которой он может видеть анимацию; для него разделённые последовательности иллюстраций кажутся сплошным и непрерывным объектом. Впоследствии, аппараты, направленные на воссоздание иллюзии движения, будут основаны на персистенции[3].

Идея смены статичных рисунков стала одной из ключевых для образования кинематографа, который, в свою очередь, стал огромным скачком в развитии мультипликации: открывается технология покадровой съёмки, ставшей фундаментом для всех анимационных фильмов. С открытием фотоэмульсии она поделилась на монохромную (бесцветную) и цветную; появился метод синтеза цветов непосредственно излучающих объектов, которым человечество пользуется по сей день, – это RGB[4].

Анимационные продукты делятся на два ведущих подвида, отличающихся между собой техникой воплощения[5]:

1. Плоская. На плоскости рисуют героев и их действия, используя как средства рисования, так другие способы изображения, например, песок. Рисунки создаются на поверхности, над которой прикрепляется камера, покадрово фиксирующая все фазы движения.

2. Объёмная. Она характеризуется тем, что её персонажами выступают материальные объекты – куклы или подобию их, которые художник передвигает, внося в сцену минимальные изменения в соответствии с раскадровкой и покадрово фотографируя. К ней относятся кукольный и пластилиновый типы анимации.

Технологические возможности человечества, как запросы к творчеству и сложность реализации новых идей, стали расти. Мультипликация переросла в индустрию, звание гиганта которой принадлежит компании братьев Дисней. «The Walt Disney Company» была учреждена столетие назад – 16 октября 1923 года – и пользовалась невероятной популярностью[6].

Со временем, качество мультипликации достигло небывалых высот. Производственные затраты оказались такими, что никакие кассовые сборы не могли окупить всю работу над фильмом. Мультипликация как вид искусства достигла апогея. Она стала нуждаться в достижениях научно-технического прогресса. Грань между наукой и культурой начала размываться, образуя из двух составляющих единую сущность.

С внедрением цифровых технологий, анимационные картины требовалось дискретизировать[7], то есть представлять в виде, в котором их мог обрабатывать компьютер.

Компьютерная графика, в которой создают анимацию, становится[8]:

1. Двухмерной растровой; состоящей из пикселей.
2. Двухмерной векторной; состоящей из геометрических примитивов
3. Трёхмерной; состоящей из объёмных тел в пространстве

Flash-анимация – пример компьютерной анимации в двухмерной графике. Её характерная технология – наличие и работа с ключевыми кадрами, к которым прибавляются промежуточными, или фазовые, или брейкдауны[9].

Практическая часть работы заключается в создании мультипликационного ролика – рекламы специальности «Программист».

Технология создания включала выбор инструментария, разработка алгоритма и его реализация.

При создании анимации были использованы инструменты - приложения: «Pixel Studio» и «Cap Cut» – видеоредакторы на платформе Android.

Алгоритм выполнения работы

1. Написание сценария
2. Создание образов, сцен и ключевых кадров (первоначальная раскадровка)
3. Создание промежуточных кадров (детализация раскадровки)
4. Запись звука – озвучивание
5. Видеомонтаж и наложение эффектов

Для создания анимационного ролика прибегли к примитивизации придуманных образов; изобразив их в минималистическом стиле. Форма анимации – цифровые изображения растровой графики, имеющие настолько малое разрешение, что видны отдельные пиксели. Данный метод создания анимации был выбран по нескольким причинам: простота прорисовки, соответствие назначению ролика (реклама специальности Программист), демонстрация первых цифровых анимаций в компьютерных играх).

Технические характеристики нарисованного ролика:

- состоит из 768 кадров, что эквивалентно 79 секундам;
- многие кадры и движения повторяются; и для оптимизации процесса был отрисован единичный отрез, который затем растягивался
- смонтированный вариант имеет хронометраж в 120 секунд, или ровно в две минуты.

Трудности в выполнении практической части заключались в нехватке опыта в анимировании, что сказалось на динамичности полученной картины (она снизилась; многие кадры слишком часто повторялись), а также в отсутствии основного устройства для рисования – графического планшета.

Затраты по времени на создание ролика:

Написание сценария – 2 человек, 3 часа

Создание раскадровки – 2 человека, 3 часа

Детализация изображения – 2 человека, 2 часа

Озвучка – 3 человека, 1 час

Конечный монтаж – 3 человек, 2 часа

Итого: 25 человеко-часов.

Таким образом, проведенная работа показывает, что для создания полноценного фильма мало умений и знаний в IT-области (обработка графики и звука), требуются умения и навыки по созданию художественных образов, а это значит, что современная мультипликация – «гибрид» искусства и науки. Обладая только художественными или только техническими умениями и навыками невозможно создать полноценную анимацию.

Данная работа имеет практическую значимость: созданный ролик будет использован для профориентационной работы. Также был получен заказ на создание ролика для профориентации по Профессионалитету для работы со школьниками.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Механика [Электронный ресурс]: Материал из Википедии — свободной энциклопедии: Версия 128060364, сохранённая в 23:17 UTC 23 января

2023 / Авторы Википедии // Википедия, свободная энциклопедия. — Электрон. дан. — Сан-Франциско: Фонд Викимедиа, 2023. — Режим доступа:<https://ru.wikipedia.org/?curid=884&oldid=128060364>

2. Мультик: сайт. — URL: <https://www.myltik.ru/index.php?topic=interes/history> (дата обращения: 27.02.2023)

3. Инерция зрения [Электронный ресурс]: Материал из Википедии — свободной энциклопедии: Версия 116971752, сохранённая в 18:19 UTC 1 октября 2021 / Авторы Википедии // Википедия, свободная энциклопедия. — Электрон. дан. — Сан-Франциско: Фонд Викимедиа, 2021. — Режим доступа:<https://ru.wikipedia.org/?curid=507755&oldid=116971752>

4. Аддитивное смешение цветов [Электронный ресурс]: Материал из Википедии — свободной энциклопедии: Версия 127051288, сохранённая в 08:03 UTC 4 декабря 2022 / Авторы Википедии // Википедия, свободная энциклопедия. — Электрон. дан. — Сан-Франциско: Фонд Викимедиа, 2022. — Режим доступа:<https://ru.wikipedia.org/?curid=822202&oldid=127051288>

5. Ascreen : сайт. — URL: <https://ascreenim.ru/technologies/view/2d-ghrafika/> (дата обращения: 27.02.2023)

6. The Walt Disney Company [Электронный ресурс]: Материал из Википедии — свободной энциклопедии: Версия 128615556, сохранённая в 15:07 UTC 19 февраля 2023 / Авторы Википедии // Википедия, свободная энциклопедия. — Электрон. дан. — Сан-Франциско: Фонд Викимедиа, 2023. — Режим доступа:<https://ru.wikipedia.org/?curid=319365&oldid=128615556>

7. Дискретизация [Электронный ресурс]: Материал из Википедии — свободной энциклопедии: Версия 125700418, сохранённая в 22:01 UTC 25 сентября 2022 / Авторы Википедии // Википедия, свободная энциклопедия. — Электрон. дан. — Сан-Франциско: Фонд Викимедиа, 2022. — Режим доступа:<https://ru.wikipedia.org/?curid=1154816&oldid=125700418>

8. Компьютерная графика [Электронный ресурс]: Материал из Википедии — свободной энциклопедии: Версия 127250322, сохранённая в 08:12 UTC 14 декабря 2022 / Авторы Википедии // Википедия, свободная энциклопедия. — Электрон. дан. — Сан-Франциско: Фонд Викимедиа, 2022. — Режим доступа:<https://ru.wikipedia.org/?curid=45021&oldid=127250322>

9. Adobe : сайт. — URL: <https://helpx.adobe.com/ru/photoshop/using/creating-frame-animations.html> (дата обращения: 27.02.2023)

«ASCII-ART: ИСКУССТВО ТЕКСТОВОГО РИСУНКА»

Ястребков Е.И., руководитель – Чулкова О.Ю.

ГБПОУ «Копейский политехнический колледж имени С.В. Хохрякова»

«Можно ли создавать изображения с помощью символов в текстовом редакторе?»

Искусство каллиграфии известно с 3 века до н.э. Каллиграфия — это оформление буквенных знаков, а также других рисунков в композиции.

Цифровизация мира и тотальный переход в онлайн практически исключили возможность делать что-то от руки и тем более писать. Один из древнейших видов искусства, каллиграфия почти утратила свое значение и в основном используется как украшение.

Актуальность. Чтобы достичь совершенства, стоит практиковаться ежедневно. Эта истина применима к любой сфере. Каллиграфия в этом смысле не исключение и напоминает искусство танцора. Хотя на первый взгляд можно сказать, что стремительное развитие технологий вытеснило это умение. Действительно, сейчас нас окружают сплошные дисплеи, которые изменили смысл бумажных носителей. Поэтому дети начинают свое обучение с набора текста на клавиатуре, а не с освоения возможностей привычного пера. Эта тенденция может создать впечатление, что каллиграфия — обреченное искусство.

Но практика показывает совсем другие тенденции. Каллиграмма – это графическая загадка, которая стимулирует образное мышление, развивает наблюдательность и способность концентрироваться.

Цель работы: познакомиться с ASCII-Art - искусством рисования текста, найти примеры применения в культуре, творчестве, науке.

Согласитесь, странная идея — рисовать буквами? Но потребность в графике была всегда! Не говоря уже о желании выделиться, которое и по сей день побуждает людей создавать домашние страницы и другие примеры компьютерного творчества. Поэтому творческие личности нашли выход и стали создавать подписи, схемы и даже целые картинки с использованием символов ASCII.

Объект исследования- ASCII-art (рисунок из символов).

Предмет исследования- технология создания рисунка в стиле ASCII-art

Искусство картинок из знаков не стоит на месте, каждый день появляются новые рисунки символами. С развитием социальных сетей искусство рисовать символами приобретает всё большую популярность у нас в стране и в мире, ведь рисунки символами — это отличный способ выразить свои эмоции. Рисунки из символов украсят не только стены социальных сетей, также они подойдут для форумов, блогов, гостевых книг и т.д. Текстовые картинки - это результат творческой идеи. Такие изображения украшают смс, делают его особенным. Картинки, сложенные из знаков, могут стать наглядной азбукой хорошего настроения и положительных эмоций! Ведь не только слова могут творить чудеса и согревать сердца теплом и позитивом! Они не только радуют глаз, но и заставляют человека фантазировать, именно обдумывание изображенных на картинках образов заставляет человека улыбнуться и отвлечься на время от тяготящих его проблем.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ASCII-арт генератор [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.izone.ru/graphics/utilities/ascii-art-generator.htm>

2. Искусство текстового рисунка [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.hardline.ru/3/37/3616>

3. Трепакова, Т. В. ASCII-арт — цифровое искусство двух веков / Т. В. Трепакова, Е. В. Трепакова // Юный ученый. – 2019, № 4 (24). [Электронный ресурс] URL: <https://moluch.ru/young/archive/24/1497>

ЗНАНИЕ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА-ЗАЛОГ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РОСТА

Кузьменков А.С., руководитель - Гатауллина Н.А

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж «Рост»

За последние десять лет в нашей стране произошли колоссальные общественно-политические, и социально-экономические преобразования. Наше государство стало членом мирового сообщества. Иностранные языки становятся реально востребованными, значительно повышается мотивация их изучения. Ученик, говорящий на нескольких языках, имеет больше шансов получения соответственного образования и работы, как в нашей стране, так и на международном рынке. Изучение языков способствует приобретению дополнительного культурного богатства, развитию личности, профессиональному и карьерному росту. В наш информационный век огромное количество знаний находится в Интернете. Телевидение, радио, СМИ также являются сильными информационными каналами. Но проблема в том, что знания представлены через английский. 80% информации хранится на английском языке в электронном виде по всему миру. В интернете более миллиарда веб-страничек на английском. Книги, написанные на иностранных языках, переводятся в первую очередь на английский. В мире науки английский - основной рабочий язык. Знание иностранного языка сегодня уже не является преимуществом или просто ценным качеством - оно стало необходимостью. При равных данных у человека, владеющего иностранным языком, повышается шанс получить хорошую работу. И уж тем более этот шанс повышается, если человек владеет языком для специальных целей, т.е. профессионально направленным.

Проблема. Конкуренция на рынке труда огромна. Всё большее количество выпускников университетов не могут найти работу по специальности, многие трудовые единицы периодически попадают под сокращения. Проблема трудоустройства не может быть решена раз и навсегда. Работодателей интересуют стаж, опыт, навыки, которыми обладает потенциальный работник. Одним из путей повышения конкурентоспособности на рынке труда может стать изучение или совершенствование иностранного языка.

Актуальность данной работы состоит в необходимости подтверждения данных о том, что владение иностранным языком расширяет наши возможности в достижении профессионального успеха.

На протяжении последних двадцати лет наш язык пополняется заимствованиями в основном из английского языка, особенно это касается

названий профессий, с которыми мы сталкиваемся почти каждый день. Содержание профессий людей, работающих в новых рыночных структурах, вызывает вопросы у школьников, выбирающих профессию, у руководителей фирм, соискателей работы, поэтому, чтобы ориентироваться в этом разнообразии вакансий, необходимо владеть информацией о профессиях, имеющих англоязычное происхождение. С данным фактом и связана **актуальность** выбранной темы.

Актуальность: На сегодняшний день наша страна стала открытой для международного сотрудничества. Для работы с международными компаниями, разговаривать и договариваться с людьми англо-говорящих стран, без знания языка нам просто не обойтись. Как показал опрос, проведённый Исследовательским центром портала SuperJob.ru в преддверии Европейского дня языков, знание иностранных языков считают необходимым для современного человека 76% наших соотечественников.

Большинство россиян (76%) единодушно в том, что изучение иностранных языков «развивает память», «помогает познанию другой культуры», «учит толерантности», «даёт возможность найти интересную, высокооплачиваемую работу», «открывает большие возможности». При этом они считают, что умение изъясняться на иностранных языках необходимо не только для работы, но и для путешествий, а также в быту.

Причины появления новых зарубежных профессий в 21 веке. Каждый новый век в истории человечества ознаменован новыми возможностями и открытиями в разных сферах жизнедеятельности человека. В связи с этим во всем мире появилась потребность в новых специалистах, появляются новые профессии. Почему появляются новые профессии? Потому что осваиваются новые территории как в прямом смысле слова, так и в образном. Люди начинают интересоваться чем-то совершенно иным, создавать другие поля для творчества и соответственно, для заработка. Хочется отметить, что большинство нововведенные профессии – это профессии заимствованные с зарубежных стран, а это значит, что и в названии, и в терминологии присутствует английская лексика. По популярности после общего разговорного является деловой английский, что очень важен на сегодняшний день. Ведь все мы хотим иметь достойную и приличную должность, специальность, а хорошее владение английским языком- весомое конкурентное преимущество.

Понятие «заимствование» и его основные характеристики.

Сейчас в мире наблюдается процесс глобализации и интеграции, которые привели к бурному росту межкультурных контактов во всех сферах нашей жизни. В нее прочно вошли такие ситуации межкультурного общения, как учеба в вузе по обмену, стажировки ученых, международные конференции, совместные предприятия, туристические поездки, выставки, гастроли, спортивные соревнования. Таким образом, одним из условий успешной адаптации в социальном пространстве становится владение иностранными языками, в результате чего русская лексика пополняется иноязычными заимствованиями. Заимствование — процесс, в результате которого в языке появляется и закрепляется некоторый иноязычный элемент (прежде всего, слово

или полнозначная морфема). Практически в каждой тематической группе профессий большую часть заимствованных англицизмов составляют лексемы, появившиеся в русском языке как результат удовлетворения потребности в наименовании новой вещи или понятия. За последние годы усилился поток новых слов, ежедневно входящих в наш язык, значительная часть которых заимствуется из английского языка.

В свете **развития движения Worldskills в России** обучение английскому языку для специальных целей обучающихся профессиональных образовательных организаций приобретает новое звучание. Высокий уровень владения терминологией может стать ключевым фактором в борьбе за победу, так как часть заданий предлагаются на английском языке. Технический английский важен при обучении по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей, и специальность 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей. Россия вступила в международную организацию WorldSkills International в 2012 году. WorldSkills проводится в каждом регионе, и в нем принимают участие молодые рабочие, обучающиеся ПОО, обучающиеся инженерных специальностей вузов. Многие преподаватели специальных дисциплин прошли обучение и стали экспертами WorldSkills, техникум в движении WSR участвует с 2017 года. Организовали и провели 6 региональных чемпионатов WSR (с 2016 года «Молодые профессионалы) по компетенции «Ремонт и обслуживание легковых автомобилей», 2 открытых региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WSR) по компетенции «Обслуживание грузовой техники» и региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WSR) по компетенции «Окраска автомобилей» в феврале 2018 года. Колледж имеет 1 сертифицированного эксперта по компетенции «Ремонт и обслуживание легковых автомобилей», 2 эксперта имеют свидетельство на право проведения региональных чемпионатов по компетенциям «Обслуживание грузовой техники» и «Окраска автомобилей». Задания отборочного тура WorldSkills, например, по компетенции «Ремонт и обслуживание легковых автомобилей», включают в себя диагностику электрооборудования автомобиля, определение и устранение неисправностей, диагностику электронных систем управления двигателем автомобиля, определение и устранение неисправностей, разборку коробки передач, диагностику, определение неисправности, устранение, сборку в правильной последовательности, диагностика подвески, рулевого управления, тормозной системы, определение неисправности, устранение, выполнение метрологических измерений, регулировку, сборку в правильной последовательности. Пункт 4.1 Технического задания на проведение отборочного тура сформулирован так: «Часть информации будет представлена на английском языке». На чемпионате уровень владения английским может стать решающим в борьбе за победу – грамотно сообщить о проблеме, попросить инструмент или задать вопрос имеет право каждый участник. Для обучающихся, участвующих в отборочных чемпионатах WorldSkills, знание английской терминологии по специальности поможет уменьшить продолжительность времени на ознакомление с заданиями чемпионата, представленными на

английском языке. Технический английский язык – это серьезный фундамент для будущей производственной деятельности, это возможность доступа к англоязычной литературе, методикам, обмену опытом со своими коллегами такого же уровня, база для продолжения языкового образования в вузе. Одного лишь профессионального технического знания будет не просто недостаточно — будет даже недопустимо, чтобы автомеханик будущего был лишь технически подготовлен. Специалист будущего должен хорошо знать технические термины на английском языке, без знания технической английской терминологии специалисты-автомеханики не смогут понять ни инструкции по эксплуатации автомобилей, ни техническую документацию. На данный момент совершенствование системы СПО включает подготовку кадров по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям в соответствии лучшими зарубежными стандартами и передовыми технологиями к 2020 году. В список ТОП-50 вошли профессия 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей и специальность 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей. В связи с этим перед нами стоит задача - освоить терминологию специальности на английском языке, письменную и устную профессиональную речь.

Значимость и необходимость овладения базой английского языка для бесприпятственного выполнения должностных обязанностей специалистов-автомехаников при работе с рекомендациями и инструкциями по пользованию и ремонту транспортных средств на основе использования практических **методов работы:**

- анализ инструкций по пользованию легковым автомобилем RENAULT MEGANE (2023)

1. Ознакомление и анализ инструкции RENAULT MEGANE (2013) - легковой автомобиль)

Настоящее руководство по эксплуатации и обслуживанию автомобиля содержит информацию, которая позволяет:

- ознакомиться с автомобилем, правильно его эксплуатировать и максимально использовать его возможности;
- поддерживать его оптимальную работу посредством простого, но четкого соблюдения советов по техобслуживанию;
- быстро устранить мелкие неисправности, не требующие вмешательства специалиста.

Данная инструкция состоит из 5ти глав и алфавитного указателя.

Глава 1. Знакомство с автомобилем

Глава 2. Вождение автомобиля (рекомендации по экономичной и экологически безопасной эксплуатации автомобиля)

Глава 3: Комфорт

Глава 4. Уход за автомобилем

Глава 5. Практические советы

Анализ инструкции показал, что каждый пункт глав подробно расписан и практически на каждой странице даются рекомендации. Данное руководство по эксплуатации содержит описание модели, основанное на ее технических

характеристиках, существующих на момент написания документа. Руководство охватывает все виды оборудования (как серийного, так и дополнительного), устанавливаемого на автомобили данной модели. Также в руководстве может встретиться информация об оборудовании, которым предполагается оснащать автомобили в течение ближайшего года. Во всем тексте руководства, когда дается ссылка на сервисную станцию компании-производителя, речь идет о сервисной станции компании RENAULT.

Изучая главы данного руководства по эксплуатации можно встретить ряд иностранных слов, которые из-за незнания могут вызвать недоумение. Например, в первой главе есть раздел «Service».

Wikipedia дает следующую трактовку данного слова: Современное значение «сёрвис»[3] (англ. service — служба) — обслуживание населения в различных сферах повседневной жизни (например, гостиничный сервис, автомобильный сервис).

Знание данного слова поможет в полной мере освоить информацию и понять ее направленность и предназначение в этом пункте.

В разделе «Безопасность детей» упоминается следующее: «Если Ваш автомобиль попал в аварию, замените детское сиденье и проверьте ремни безопасности, а также крепления ISOFIX». Аббревиация ISOFIX не позволяет до конца понять написанное, поэтому нам нужно ее расшифровать.

ISOFIX (International (международные) Standards (стандарты) Organisation (организации) FIX (фиксации) — система крепления, разработанная Международной Организацией по Стандартизации (ISO). Цель этого стандарта — сделать установку детских автокресел быстрой, простой и надежной.

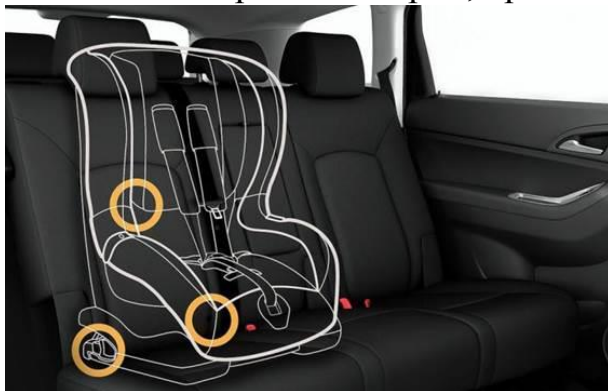


Рисунок 1- Крепление детского сидения

Это устройство включается при определенной силе удара для ограничения силы давления ремня на туловище.

Подушки безопасности водителя и переднего пассажира.

Места водителя и переднего пассажира снабжены подушками безопасности. Надпись «Airbag» на рулевом колесе, на приборной панели (месте размещения подушки безопасности А), а также, в зависимости от комплектации автомобиля, наклейка в нижней части ветрового стекла указывают на наличие данного оборудования на автомобиле.

Рисунок 2 - Подушки безопасности водителя и переднего пассажира



Если не иметь под рукой инструкцию и увидеть надпись Airbag, то информативным это слово не окажется. В данном случае большую пользу может принести знание значения данного слова. **Airbag** –, если перевести дословно-воздушный (air) мешок (bag), или, общепринятое название- подушка безопасности.

В разделе «ЗАПУСК И ОСТАНОВКА ДВИГАТЕЛЯ», в подразделе «Неисправности» можно встретить следующие обозначения: «На щитке приборов появляется сообщение «Вставить ключ-карту» (система HDC включена)».

Hill (холм) Descent (спуск) Control (контроль) (HDC) - система с электронным управлением, замедляющая скорость движения автомобиля на спуске. Расшифровав аббревиатуру становится понятным что это за система и как она функционирует.



Рисунок 3 - система с электронным управлением, замедляющая скорость движения автомобиля на спуске

В «автоматической системе кондиционирования воздуха» даются рекомендации: «Используйте преимущественно автоматический режим работы, выбрав одну из программ AUTO, SOFT или FAST. В автоматическом режиме (горит сигнальная лампа кнопки 3) все функции системы отопления и вентиляции контролируются самой системой. Вы можете изменить выбор, сделанный системой. В этом случае сигнальная лампа кнопки 3 погаснет, система больше не управляет функцией, в работу которой внесены изменения, и на дисплее 13 отобразится данная функция. Для возвращения в автоматический режим нажмите на кнопку одной из программ AUTO, SOFT или FAST».

Итак, чтобы разобраться, за что отвечает каждый режим необходимо знать перевод слов и в соответствии с этим выбрать режим.

AUTO – автоматический (режим)

SOFT – удобный, комфортный
FAST – быстрый.

Таким образом, анализ инструкции по пользованию автомобилем показал, что знание английского языка по теме «Автомеханика» является необходимым условием для специалиста. Инструкции четко раскрывают значение и функционирование автомобиля, но некоторые режимы и обозначения в форме аббревиаций предполагают их самостоятельную расшифровку, в чем и может оказать значительную помощь знание английского языка.

Заключение

Таким образом, английский язык играет немаловажную роль в автомеханике. Практически все необходимые атрибуты автомеханика в своей работе так или иначе связаны с английским языком. Незнание узкоспециализированных слов может привести к ошибкам в выполнении работы. Поэтому здесь необходимо воспользоваться знанием английского языка, чтобы разобраться, к примеру, с инструкцией или правилами пользования технических средств.

В век глобализации и модернизации различных сфер деятельности человека, англоязычные слова все больше и больше заполняют собой явления в деятельности человека. Они охватывают индустрию красоты, информационную сферу, сферу образования. В связи с чем возникает необходимость изучения английского языка, освоение базы, которая поможет разобраться с материализованной стороной английского языка и английских слов. Мы обосновали роль знания английского языка в современном мире профессий, ознакомились с разнообразием профессий из-за рубежа, выявили актуальность знания и использования английской лексики в профессиональной деятельности в современном мире. Изучив причины, мотивирующие учащихся к изучению иностранных языков, выявили причину внедрения новой английской лексики в профессиональной деятельности.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. English for Automobile industry, Marie Kavanagh:Oxford 2013.–UK.:2013
2. Technical English – Course Book, David Bonamy: Oxford 2013–UK.:2013
3. Головин, С.Ф. Эксплуатация и техническое обслуживание дорожных машин, автомобилей и тракторов [Текст]: Учебник для студентов учреждений СПО/ С.Ф. Головин, В.М. Коншин, А.В. Рубайлов [и др.] Под редакцией Е.С. Локшина, -2-е изд., пер. – М.: Академия, 2004
4. Слова по теме «Автомобили» <http://englishfull.ru/leksika/avtomobil.html>
5. Барлыбаев Х.А. Глобализация: вопросы теории и практики // Век глобализации. Вып. № 2. 2008. [Электронный ресурс] URL: <http://www.socionauki.ru/journal/articles/129849/> (дата обращения: 08.02.2015).
6. Бессолицына Р. Организация научно-исследовательской деятельности учащихся и педагогов // Технологии.- 2005, № 17.
7. Войтович И.К. Иностранные языки в контексте непрерывного образования: монография / под ред. Т.И. Зелениной. – Ижевск: Изд-во «Удмуртский университет», 2012. – 212 с.

8. «Знание иностранных языков открывает большие возможности», – убеждены россияне // Корпоративная культура. 2008. URL: <http://www.superjob.ru/community/life/19100/> (дата обращения: 08.02.2015).

9. Крысин Л.П. Заметки об иноязычных словах. Русская речь. - 2000. - № 6. - С.143.

АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В ПРОГРАММИРОВАНИИ

Самохвалов Д.В., руководитель - Костюк С.И.

ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»

Современное общество – это информационное общество. В наше время данному обществу необходимо понимать всю информацию, которая попадает на глаза, а также ориентироваться в информационных источниках, которые могут быть на совершенно другом языке. [1]

В современном информационном мире владение компьютерными технологиями является абсолютно необходимым для каждого грамотного человека. Неотъемлемым компонентом компьютерной грамотности следует признать должный уровень владения определенным корпусом понятий и терминов языка компьютерных технологий. По существу, речь идет об изучении специального, функционального аспекта английского языка. Такого рода языковые знания весьма полезны для уверенной ориентировки пользователя в мире информации и повышения его технологических возможностей при работе с компьютером в перспективе. [2], [3]

Целью данной работы является выяснить, для чего нужен английский язык в программировании, так как знание английского языка для специалиста в области IT является одним из важных показателей его профессиональной компетентности. Английский язык – это язык высоких технологий, программирования и Интернета. Говоря одной из цитат форума программистов: «Английский – это латынь современного человека, задействованного в компьютерных науках. Без его освоения заниматься профессионально техническими науками невозможно».

Для чего нужен английский язык программисту?

1. **Клавиатура** – большинство людей, не знающих английский язык, бывает, не понимают, что означает определённая клавиша на клавиатуре. Например: **DELETE, INSERT, HOME, PAGE UP, PAGE DOWN, END.** [5]



Рисунок 1 - Определённые клавиши на клавиатуре

- **DELETE** (удалить)– удаляет выделенный текст или слово;
- **INSERT** (вставлять) – переключает режим «вставки» на режим «замены»;
- **HOME** (возвращаться домой) – предназначена для перехода к началу строки или началу документа;
- **PAGE UP** (вверх)– переключает текущую страницу в документе на страницу находящуюся выше;
- **PAGE DOWN** (вниз)– переключает текущую страницу в документе на страницу находящуюся ниже;
- **END** (конец, заканчивать) – предназначена для перехода в конец строки или конец документа.

2. Названия программ и приложений.

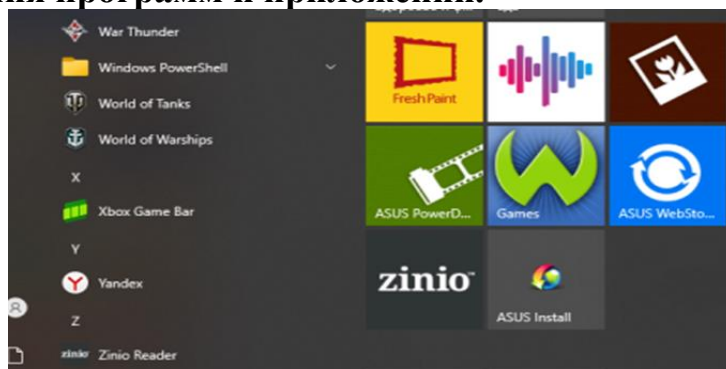


Рисунок 2 – Окно с названиями программ и приложений

- **World of tanks** – Мир танков;
- **World of warships** – Мир военных кораблей;
- **Windows PowerShell** – Крепкий Панцирь;
- **Xbox Game box** – Игровая приставка.

3. Путешествия – когда человек собирается полететь в другую страну, чтобы отдохнуть, он должен понимать, что на его родном языке почти никто не разговаривает. Но вот на английском языке разговаривают большинство жителей страны, в которую человек собирается полететь отдохнуть. [5]

4. Устройство на работу – программисты после получения определённых знаний в определённой сфере начинают работать не в своей стране, а устраиваются на работу в совершенно другой стране. И чтобы туда устроиться, нужно знать английский язык, так как этот язык является самым популярным, и поэтому он сможет без проблем осуществлять коммуникацию с сотрудниками.

Чтобы читать техническую литературу и инструкции, общаться с иностранными коллегами и понимать их, нужно иметь уровень английского Intermediate (B1). **Чем характеризуется эта ступень:**

- Вы можете свободно разговаривать на английском языке на личные и профессиональные темы.
- Вы понимаете на слух английскую речь, если собеседник произносит ее понятно и четко.

- Можете выразить мнение и привести аргументы в его пользу.
- Вы иногда подбираете слова, прежде чем что-то сказать, и сверяетесь со словарем.
- Можете вести деловую переписку и читать адаптированную литературу без словаря.
- Ваш словарный запас составляет более 2000 слов.

Уровень английского языка Intermediate также называют средним. Большинство работодателей требуют его при трудоустройстве в IT-компанию.

5. Среда разработки - Самый базовый и примитивный уровень. Даже если вы ничего не понимаете, что написано, нужно избегать использовать русскоязычные интерфейсы. [6]

6. Техническая документация - Вся техническая документация для всех языков программирования составляется на английском языке. Зачем?

Почти во всех компаниях составляют техническую документацию на английском языке т.к. в каждой компании работают люди из разных стран, и чтобы все понимали техническую документацию, её составляют на английском языке, т.к. почти все знают этот язык и легко поймут, что от них требуется.

7. Языки программирования.

Язык программирования – формальная знаковая система, предназначенная для записи компьютерных программ. Язык программирования определяет набор лексических, синтаксических и семантических правил, задающих внешний вид программы и действия, которые выполнит компьютер под её управлением.

В профессиональном стандарте программиста ясно говорится о необходимости работника IT сферы владеть языками программирования:

Таблица 1. Трудовая функция (выписка из профессионального стандарта)

Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Разработка процедур проверки работоспособности и измерения характеристик программного обеспечения	В/01.4	4
Трудовые действия	Разработка процедуры проверки работоспособности программного обеспечения	
Необходимые умения	Писать программный код процедур проверки работоспособности программного обеспечения на выбранном языке программирования	
	Использовать выбранную среду программирования для разработки	

	процедур проверки работоспособности программного обеспечения на выбранном языке программирования
Необходимые знания	Методы автоматической и автоматизированной проверки работоспособности программного обеспечения
	Языки, утилиты и среды программирования, и средства пакетного выполнения процедур

Какой из языков программирования наиболее популярен в настоящее время? С, С++, С#, Java, Python, Ruby? Самым популярным языком в программировании является английский язык.

Языки программирования

- **Python** – язык программирования, который широко используется в интернет-приложениях, разработке программного обеспечения, науке о данных и машинном обучении. [7]

Для примера можно ознакомиться с куском кода, написанным на Python.

```
for bukva in stroka:
if bukva == "a":
print(bukva)
```

Здесь используются следующие зарезервированные ключевые слова: for, in, if, print. Для понимания употребленных идентификаторов достаточно иметь средний уровень знаний английского. Начинаящий программист сможет сообразить, что for ...in ... (для ... в ...) – это цикл, if (если) – условие, print (печатать) – вывод текста на экран.

- **JavaScript** – Язык программирования которые применяется к HTML документу, его надо изучать всем, кто планирует заниматься созданием веб-страничек и интернет-приложений. [7]

Фрагмент кода из языка JavaScript:

```
this.preattack=function() {
var check;
switch (me.classid) {
case 1:
if[56,59,64].indexOf(Config.AttackSkill[1]>-1) {
if(me.getState(121)) {
delay(500);
} else
Skill.cast(Config.AttackSkill[1],0,15093,5024);
```

Function – Запускает функцию;

Check – Показывает ошибки, которые необходимо обработать в программе разработчику вручную;

Case – Проверяет переменную на равенство в списке значений;

Index – Ищет в строке заданный символ или строку.

• **C#** - один из наиболее быстро растущих, востребованных и при это «удобных» языков программирования. Данный язык является модификацией фундаментального языка C от компании Microsoft, призванная создать наиболее универсальное средство для разработки программного обеспечения для большого количества устройств и операционных систем. [2]

Using system;

Private void Main(string[] args);

{

Console.WriteLine(“Hello world!”);

}

Console.WriteLine() – Выводит текст на экран

Private – Частный метод.

8. Конференции, онлайн-доклады – Если в компании работают люди разных национальностей, то верно предположить, что работники собираются вместе, чтобы обсудить дальнейшие действия с помощью английского языка, понятного всем.

Подводя итоги в отношении роли, значения и актуальности английского языка, стоит отметить следующее. [4]

Знание международного языка позволяет получать больше ценной информации. Контент в интернете, фильмы, музыка — все это производится по большей части на английском. Также знание английского языка помогает в программировании, понимать за что отвечает то или иное действие в коде и понимание технической документации на работе, чтобы сделать всё четко по инструкции. [4]

Английский язык связывает программистов по всему миру. Владение техническим английским даёт преимущество ИТ-специалисту и является одной из составляющих его профессиональной компетентности, так как обеспечивает программисту легкость усвоения и запоминания языков программирования; быстроту решения проблемных заданий, редактирования программ, понимание и осознание реакции системы на ошибочные ситуации и другие аспекты деятельности программиста. [4]

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Баканова М.В. О необходимости изучения английского языка студентами- будущими программистами // Известия ПГПУ им. В.Г. Белинского.- 2011.-№24.-С.540-543

2. Шакирова З.Х. О необходимости английского языка программисту // современные научные исследования и инновации.-2014.- №11

3. Радовель В.А. Английский язык. Основы компьютерной грамотности. Учебное пособие / Радовель В.А. – Изд. 4 Издательство – Ростов-на-Дону «Феникс» 2020

4. Mkdev [Электронный ресурс] – URL: <https://mkdev.me/ru/posts/6-prichin-zachem-programmistu-neobhodimo-uchit-angliyskiy-yazyk>

5. Amazon [Электронный ресурс] – URL: <https://aws.amazon.com/ru/what-ispython/>

6. Otus [Электронный ресурс] – URL: <https://otus.ru/journal/javascript-opisanie-preimushhestva-i-nedostatki-ispolzovanie/>

7. Timeweb [Электронный ресурс] – URL: <https://timeweb.com/ru/community/articles/chto-takoe-csharp>

РЕЧЕВАЯ КУЛЬТУРА СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Хабирова К.Р., руководитель - Гуйо О.Г.

ГБПОУ «Саткинский горно-керамический колледж имени А.К. Савина»

Язык есть универсальный инструмент познания и коммуникации, он обслуживает все сферы общественной практики, сопутствует трудовой деятельности. С помощью языка аккумулируются и передаются профессиональный опыт и система профессиональных ценностей и норм, а также осуществляется общение в процессе совместной производственной деятельности.

В данной статье рассматривается роль иностранного и русского языка, как инструмента для повышения профессионализма в работе по специальности «Поварское и кондитерское дело». Особо рассматривается проблема влияния русского и иностранных языков на процесс профессионального становления. Значение языка в современном мире и сфере среднего профессионального образования трудно переоценить. Прежде всего, высокая значимость языка связана с тем, что наше общество является информационным и активно коммуницирующим.

Цель: изучение речевой культуры специальности «Поварское и кондитерское дело»

Объект исследования: студенты второго и третьего курса специальности «Поварское и кондитерское дело»

Задачи:

1. Обозначить основные задачи освоения и применения иностранного языка в профессиональной деятельности.

2. Провести опрос студентов 2–3 курса специальности «Поварское и кондитерское дело» на роль иностранных языков в их профессиональной деятельности.

3. Выявить статус русского языка в профессиональной деятельности.

4. Провести опрос студентов 2–3 курса на значение и изучение профессиональной речевой культуры.

Задачи освоения иностранного языка.

К числу задач освоения иностранного языка в рамках освоения специальности «Поварское и кондитерское дело» относятся следующие:

1. Формирование заинтересованности к чтению иностранных источников для получения необходимой для профессиональной деятельности информации.

2. Расширение и углубление объема знаний относительно культуры иностранных государств изучаемого языка.

Указанное, в частности, предполагает исследование материалов средств массовой информации, Интернет–ресурсов на иностранном языке в профессиональной сфере деятельности; формирование сообщений на иностранном языке по результатам исследования текстовых материалов для решения задач профессиональной деятельности.

Задачи применения иностранного языка в профессиональной деятельности.

Сегодня во многих общественных сферах активно идут процессы информатизации. Информационные технологии существенно облегчают коммуникацию, связывая отдельные страны, континенты, однако при этом актуализируется вопрос овладения иностранными языками. Поэтому сегодня среднее профессиональное образование предполагает овладение иностранным языком, то есть приобретение учащимися системы знаний, обеспечивающей возможность реализации коммуникативных навыков непосредственно в процессе реализации профессиональной деятельности на иностранном языке.

Важно подчеркнуть, что владение иностранным языком решает не только задачу налаживания коммуникативных процессов, но также оказывает существенное влияние на освоение иного типа мышления, новых механизмов и технологий деятельности, которые используются в иностранной практике и при переносе в отечественную практику позволяют более эффективно решать конкретные задачи профессиональной деятельности. При этом необходимо отметить, что язык – это постоянно развивающаяся система, как и область иных специальных знаний. Указанное актуализирует необходимость постоянного обновления собственных знаний как непосредственно в сфере профессиональной деятельности, так и в отношении иностранного языка. Специфика освоения дисциплины иностранного языка заключается в том, что ее результатом должно быть не усвоение знаний, правил и закономерностей, а освоение системы формирования практических навыков устного общения, письменной речи, чтения на иностранном языке. Для решения профессиональных задач первоочередное значение имеет освоение практических навыков общения на иностранном языке. Итак, использование иностранного языка в профессиональной деятельности позволяет решить следующие задачи:

1. наладить коммуникации с иностранными коллегами;
2. проанализировать достижения зарубежных коллег в сфере поварского и кондитерского дела.

В процессе обучения данной специальности у студентов возникают трудности в употреблении и толковании необходимых терминов. Для усвоения и улучшения качества знаний в получении будущей профессии, преподаватели по специальности «Поварское и кондитерское дело» проводят работу по повторению изученных терминов и составлению словарей с содержанием

профессиональных терминов, что повышает мотивацию студента к обучению и дальнейшему освоению необходимых знаний.

На рынке труда без колебаний выберут кого-то другого, а не вас, если ваш конкурент, в отличие от вас, будет обладать знаниями иностранного языка или языков, ведь работодателю выгоднее взять на работу более компетентного и развитого работника, нежели просто хорошо обученного. При равных условиях работодатель выберет того, кто будет обладать наилучшими навыками для дальнейшего развития в профессиональной деятельности.

Был проведён социологический опрос студентов второго и третьего курсов специальности «Поварское и кондитерское дело» о роли иностранного языка в профессиональной деятельности, в котором приняли участие 41 респондент.

1. Считаете ли вы необходимым владеть исконными названиями блюд национальных кухонь?

2. Считаете ли вы нужным для своей специальности изучение иностранных языков?

3. Можно ли профессионально развиваться при минимальном уровне знаний иностранных терминов?

4. Можете ли вы дать объяснение иностранного названия блюд кухонь народов мира?

5. Считаете ли вы, что нужно совершенствовать себя в изучении иностранных языков?

В процентном соотношении результаты выглядели следующим образом:

1. 79% студентов считают необходимым владеть исконными названиями блюд национальных кухонь, 21% считают, что необязательно знать национальную кухню для дальнейшей работы в данной специальности.

2. 95% респондентов считают нужным изучение иностранных языков в специальности «Поварского и кондитерского дела». 5% студентов решили, что не так уж и необходимо изучение иностранных языков в своей специальности, минимальный базовый уровень для них достаточен.

3. 67% учащихся на данной специальности уверены в том, что они смогут справиться в дальнейшем в своей профессии на минимальном уровне знаний иностранных терминов. Остальные же 33% решили, что минимальный уровень знания иностранных терминов в дальнейшем будет недостаточен.

4. 84% на данный вопрос ответили, что не смогут без помощи дополнительных ресурсов дать обоснованное значение иностранным названиям блюд, а 16% с легкостью могут дать обоснованный ответ на название иностранного блюда.

5. 98% ответили, что совершенствовать себя в изучении иностранных языков действительно нужно, 2% решили, что им это крайне необходимо.

Таким образом, большинство учащихся действительно считают нужным практиковать изучение иностранных языков; часть из них, к сожалению считают, что в их специальности иностранные языки достаточно знать на минимальном базовом уровне.

Нам удалось составить «Терминологический словарик начинающего шефа», в котором было собрано 30 названий блюд иностранной кухни, а на

занятии «Технология простой кулинарной продукции» была проведена самостоятельная работа студентов, в которой учащимся предлагалось перевести название блюда с иностранного языка и определить его основные ингредиенты. Результаты следующие: достойным шефом, получившем «5» признаны 35% человек, «хорошим» шефом признаны 41% человек, оставшиеся 24% получили удовлетворительный результат.

Статус русского языка в профессиональной деятельности.

Стандарты среднего профессионального образования включают коммуникативную компетенцию в ряд общих способностей, которыми должен обладать специалист в любой области.

Развитые коммуникативные навыки предполагают:

1. Способность свободно общаться на профессиональные темы.
2. Налаживать профессиональные контакты, сотрудничать с коллегами, эффективно решать производственные и трудовые задачи.
3. Повышать свои профессиональные навыки, в том числе и навыки коммуникативного взаимодействия в коллективе.
4. Использовать средства языка для выражения собственной позиции и её аргументации, а также для создания профессионально значимых высказываний.

Важным аспектом общекультурных компетенций профессионала в современном обществе является формирование культуры речи.

Профессиональная речевая культура — это частный случай реализации общей языковой культуры личности, включающей не только знания базовых языковых норм и требований к качеству речи, но и соблюдение этико-речевых норм коммуникации, принятых представителями данной специальности.

Профессиональная речевая культура включает: владение профессиональной лексикой и терминологией; умение создавать высказывания на профессиональную тему, выступать публично; организовывать профессиональное общение, уместно использовать в нём языковые средства с учётом темы и обстановки; доносить до человека иной специальности или сферы общественной практики свой профессиональный опыт.

Основные проблемы функционирования русского языка в профессиональной деятельности повара–кондитера:

1. Падение уровня речевой культуры. Речь современного человека изобилует языковыми ошибками, между тем общество по-прежнему предъявляет высокие требования к уровню речевой подготовки специалистов многих отраслей: образования, медицины, журналистики, юриспруденции и проч. В связи с этим специалист сталкивается с необходимостью знать и соблюдать в своей речи все языковые нормы — от произносительных до лексико-грамматических и стилистических.

2. Проблема повышения доступности профессиональной лексики. Особенно актуален этот вопрос для тех специалистов, чья деятельность непосредственно связана с общением, в частности специальности «Поварское и кондитерское дело». Так посетитель общепита ждет четкую информацию о составе блюда, название которого встретилось ему впервые. В то же время чрезмерное увлечение терминами, специальной лексикой делает

профессиональную информацию мало понятной большинству носителей языка и сводит на нет усилия по общению гостей заведения с его персоналом.

3. Проблема чистоты языка профессионального общения, его свободы от ненормативных элементов, слов-паразитов, жаргонизмов, обценной лексики. Использование мата недопустимо в профессиональной сфере, поскольку нарушает этические нормы коммуникации и создаёт неблагоприятный образ профессионала в глазах общества.

4. Соблюдение этических норм профессиональной коммуникации, включающих правила речевого этикета, профессиональный речевой кодекс поведения и речевые стратегии, и тактики, принятые в сфере поварского и кондитерского дела.

Нам удалось составить «Терминологический словарь начинающего шефа», в котором было собрано 41 название блюд русской кухни, а на занятии «Технология простой кулинарной продукции» была проведена самостоятельная работа студентов, в которой учащимся предлагалось объяснить по названию блюда его основные ингредиенты. Результаты следующие: достойным шефом, получившем «5» признаны 37% человек, «хорошим» шефом признаны 48% человек, оставшиеся 15% получили удовлетворительный результат.

В результате проведения социологического опроса студентов можно сделать следующие выводы:

1. Абсолютное большинство опрошенных признают необходимость изучения иностранных языков в профессиональной деятельности.

2. Более половины опрошенных считают, что для успешной карьеры достаточен минимальный уровень знания иностранных языков.

3. Русский язык в профессиональной деятельности выполняет роль инструмента коммуникации, обмена профессиональным опытом и профессионального саморазвития.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузнецова Русский язык и культура речи, учебное пособие/Кузнецова – М.: Инфра –М, 2015г., (ГРИФ).

2. Русский язык и культура речи, учебник - М.: ИНФРА-М, 2015 (ГРИФ).

3. Сборник упражнений и тестовых заданий по культуре речи, учебное пособие - М.: ИНФРА-М, 2015 (ГРИФ).

4. Ципенко Н.Н. Практическое пособие по русскому языку, учебное пособие/ Н.Н. Ципенко– М.: Е-Медиа, 2015, 182 с. (ГРИФ).

5. Ципенко Н.Н. Справочник по русскому языку, учебное пособие/ Н.Н. Ципенко – М.: Е-Медиа, 2015, 246 с. (ГРИФ).

6. Библер В.С. Нравственность. Культура. Современность. Этическая мысль. Науч.-публиц. чтения. – М.: Изд-во полит. культуры, 1990. – С.16–57.

АНГЛИЙСКИЕ ЗАИМСТВОВАНИЯ В РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Визгунова А.Н., руководитель – Голованова А.В.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Язык – явление подвижное, которое постоянно изменяется и никогда не стоит на месте, особенно в наш век быстрого технического развития. Ощутимое изменение языка внесли заимствования. Слова, ранее бывшие в употреблении за рубежом, плотно ужились в молодежной лексике, в маркетинговых слоганах, в терминологии различных сфер науки. Заимствования сами по себе представляют многоаспектный феномен языка, который способен затронуть все стороны языкового знака. В процессе развития язык вступает в контакты с другими языками и подвергается разносторонним изменениям. Эти изменения затрагивают все структуры языка, но особенно его словарный состав, который реагирует, отражает и фиксирует изменения, происходящие во всех сферах жизни и деятельности людей.

Актуальность данной темы связана со стремительным заполнением заимствованиями русского языка и русской речи в целом.

Цель: установление факта того, что заимствования являются неотъемлемой частью повседневного существования в современном мире, вне зависимости от возраста, на примере учащихся ГБПОУ "ЮУрАПК". Теоретически обосновать и доказать на практике актуальность использования англицизмов в речи современной молодежи.

Задачи:

- Провести анализ теоретических материалов;
- Определить причины заимствований английских слов в русском языке;
- Провести опрос среди обучающихся и педагогов ГБПОУ «Южно-Уральского агропромышленного колледжа»;
- Обработать результаты опроса.

Если углубляться в историю, то можно отметить, что начавшиеся в 1985 году в Советском Союзе социально-политические изменения и последовавшие за ними в 90-х годах экономические реформы привели к бурным изменениям в русском языке – язык ожил. К основным изменениям с тех пор нужно отнести прежде всего демократизацию языка, что проявилось в значительном расширении сферы функционирования разговорной речи. Эти процессы особенно ярко проявляются в речи наших политиков, официальных лиц и языке СМИ.

Серьезные изменения в современном русском языке происходят и под влиянием английского языка. Основной причиной этого является активная интеграция России в мировое сообщество, в котором основным языком общения является английский. Усиление международных связей во всех областях нашей жизни, а именно: в области политики, экономики, торговли, науки, культуры, образования, спорта, туризма, религии и прочих сферах – потребовала массового изучения английского языка.

Влияние английского языка проявляется, прежде всего, в лексике, как области наиболее восприимчивой к иноязычным заимствованиям. Причем заимствованным сегодня может оказаться практически любое слово или словосочетание английского языка, которое может неожиданно возникнуть в

любой момент и в любом месте. Многие устройства и явления, связанные с компьютером и интернетом, не имели названия в русском языке. Глобализация позволила этим словам просто проникнуть в другой язык без изменений. К слову, это касается не только техники. Очень многие новые слова мигрируют из английского в другие языки по всему миру за считанные месяцы.

Особенно можно выделить сферу человеческой деятельности, которая очень расширила наш словарь – это компьютер и порождённый им Интернет, без которого теперь и невозможно представить современную профессиональную деятельность. Такие слова как принтер, картридж, файл, сайт, провайдер, сервер, монитор, модем и многие другие получают всё большее распространение. Сложившаяся на базе английского языка терминология вычислительной техники легко пополнилась новыми словами и эти слова используются в речи людей, пользующихся компьютерами. Таких людей с каждым годом становится всё больше, и эти англицизмы из сугубо профессиональной сферы переходят в обыденную речь.

Некоторые англоязычные названия сосуществуют с их переводами, например, e-mail или электронная почта. При этом часто возникает необходимость разграничить близкие по содержанию понятия. Например, «имидж» и «образ». В одних ситуациях уместно употребление только «англицизма» – имидж работника, имидж банка, в других – уместно употребление слова «образ» – например, образ Божий, образ Татьяны, образ царя, образ учителя.

Займствования можно разделить на две группы:

Первая группа – это слова, которые пришли в язык, как наименование нового предмета, новой реалии или являются терминами, имеющими интернациональный характер. Их употребление в речи в большинстве случаев оправдано. Например, оффшор, рейтинг, файл, сайт, боулинг, скейтборд, миксер.

Вторая группа – это слова, которые имеют синонимы в русском языке и могут быть вполне заменены русским эквивалентом: сингл, пилинг, лифтинг, ланч, паркинг, тинэйджер, сейл, минивэн.

Популярность и стремительная динамика проникновения английского языка в русский объясняется тем, что так или иначе прогресс не стоит на месте, и новые явления, предметы, понятия требуют нового и предельно ёмкого выражения. Огромный импорт товаров, который приводит к возникновению новых займствований в связи с отсутствием эквивалентов в русском языке. Развитие технологий и интернета приводит к интернациональному общению в социальных сетях, играх, форумах, что приводит нас к необходимости подстраиваться под интернациональный язык – английский – и, следовательно, к запоминанию новых слов, их вхождению в наш обиход и активный словарный запас, а это, в свою очередь, несомненно находит своё незаменимое место в профессиональной деятельности.

Для выявления частого употребления займствований студентами и преподавателями в их речи был составлен опрос и проведён анализ результата анкетирования, с целью выяснить влияние англицизмов на профессиональную и, прилегающую по очевидным причинам, учебную деятельность.

В результате анкетирования было выявлено, что большая часть опрошенных – студенты от 15 до 25 лет (68%). Следующим по численности был, на удивление, контингент опрошенных от 45 лет и выше (12%). Далее с результатом 8% расположилась часть студентов от 25 до 35 лет. Равную позицию по численности в 6% разделили студенты 35-40 и 40-45 лет.

На вопрос «Знаете ли вы что такое англицизмы?» положительно ответили 74% опрошенных, соответственно, 26% ответили отрицательно.

О постоянном использовании иностранных слов сообщили 34% опрошенных, частое использование было отмечено 16% студентов, 18% использовали их редко, а больше четверти (32%) не использует их совсем.

Благодаря данному исследованию, вполне можно прийти к выводу, что в настоящее время процесс заимствования из английского языка в русский усиливается. С одной стороны, этот процесс неизбежен, но с другой стороны, должна сохраняться культурная основа языка. Поэтому англицизмы должны соответствовать следующим требованиям:

1) Любое заимствование должно быть необходимо, если без него нельзя обойтись в русском языке;

2) Иноязычное слово должно употребляться правильно и точно в том значении, которое оно имеет в языковом источнике;

3) Оно должно быть понятно тем, кто его употребляет.

И рассмотрев ситуацию русского языка сегодня, я осмелюсь сделать вывод, что многочисленные англицизмы и американизмы, проникающие в нашу речь – это явление закономерное, отражающее активизировавшиеся в последнее десятилетие экономические, политические, культурные, общественные связи и взаимоотношения России с другими странами, в частности с Америкой и процесс интеграции.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <https://adme.media/svoboda-kultura/my-sravnil-kakimi-slovami-raznye-pokoleniya-nazyvayut-odni-i-te-zhe-veschi-i-kazhetsya-cto-eto-3-raznyh-russkih-yazyka-2511918/> - URL

2. Дьяков А.И. Причины интенсивного заимствования англицизмов в современном русском языке. // Язык и культура. – Новосибирск, 2021. – С. 35 – 43.

3. <http://journal.sakhgu.ru/archive/2005-06-3.doc> - URL

4. <https://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2015/01/31/issledovatel'skaya-rabota-na-temu-anglitsizmy-v-sovremennom-russkom> - URL

РУССКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ

Нацаренус Е.С., руководитель – Головатенко Н.Л.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Говорят, что учителями не становятся, ими рождаются. То есть ты должен понимать, что это твое призвание. Ведь не каждый справится с тем, чтобы вкладывать в маленьких детей все свои силы, терпение и позитивные эмоции. Однако, с другой стороны, все мы вспоминаем именно нашего первого учителя, который в свое время вложил свои силы в нас. Именно в этот период в ребенке закладываются жизненные принципы и понимание того, как нужно поступить в той или иной ситуации.

С самого раннего возраста я начала задумываться, кем я хочу стать? На планете огромное множество профессий, но я после долгих раздумий выбрала профессию, которой я хочу посвятить всю свою жизнь. Эта профессия – учитель начальных классов. Она мне очень нравится. Во-первых, потому что я очень люблю детей, а во-вторых, это, на мой взгляд, очень интересное и занимательное занятие. Я готова проводить с малышами целые дни, играть с ними, разучивать песни, стихи. В детстве я часто играла в школу с подругами, проверяла тетради, выставляла отметки в журнал, как настоящая учительница.

Мне кажется, что только искренне любящий детей человек, сможет работать в школе. Ведь воспитание ребёнка – это, прежде всего, любовь к нему, постоянное и систематическое внимание. На мой взгляд, учитель должен быть добрым, открытым, заботливым, проницательным, понимающим, интересным человеком.

Подготовка учителя особенно важна для начальной школы, так как именно в ней закладывается фундамент для дальнейшего формирования и развития речевой культуры учеников. Преодоление функциональной неграмотности возможно именно на этом этапе, одном из самых ответственных, когда происходит усвоение норм родного языка и, от того, как учитель владеет современным русским литературным языком и культурой речи, во многом будет зависеть уровень речевой культуры его учеников, так как речь педагога – образец, усваиваемый и неизбежно тиражируемый.

Подготовкой учителей для начальной школы занимаются и вузы, но большая часть будущих учителей начальных классов получает образование в средних педагогических учебных заведениях.

Это самая гуманная, творческая и нужная профессия, которая является фундаментом всем остальным профессиям в мире. Специалист этого профиля играет важную роль в формировании личности каждого ученика. Поэтому каждый из нас помнит своего первого учителя – руководителя начальных классов. Он – педагог, воспитатель, психолог, музыкальный руководитель в одном лице. Учитель начальных классов – это человек, который первым встречает первоклашку в школе, помогает ему адаптироваться среди сверстников и влиться в процесс учебы.

Тесные связи русского языка устанавливаются и с предметами других циклов. В одних случаях это открытые связи, в других – скрытые. Психология познания учит, что эмоции человека, воспринимающего искусство, неразрывно связаны с мышлением, а следовательно, и с речью. Воспринимая форму, человек углубляется в содержание, постигает во всей глубине и богатстве тематическую, идейно-эмоциональную и эстетическую стороны познаваемого. И естественно,

постижение произведения искусства является стимулом к высказыванию, речетворчеству. Это определяет необходимую тесную связь занятий по русскому языку, музыке и изобразительному искусству.

Работа над картиной на занятиях изобразительного искусства, русского языка и чтения должна стимулировать речевую деятельность студентов, способствовать обогащению их лексического запаса, содействовать повышению культуры речи и общей культуры студентов. Результатом реализации связей занятий по русскому языку с занятиями по музыке и изобразительному искусству должна быть также активизация в речи студентов терминологической лексики по данным учебным предметам. В овладении такими понятиями, как тон, тембр, мелодика речи, слуховое восприятие, трудно усомниться в возможностях тесных контактов и связей между предметами лингвистического и музыкального циклов.

Над овладением студентами ритмичной речи, богатой и разнообразной системой ударений и пауз, нюансами интонации русской речи призваны работать не только преподаватели русского языка, но и музыки. Как известно, в начальных классах большое внимание уделяется работе над картиной: воспитанию у детей интереса к составлению рассказов по сюжетным и пейзажным картинкам, формированию навыков связно, последовательно описывать изображаемое на картине, активизации и расширению словарного запаса, правильному грамматическому оформлению речи. Дети учатся понимать, что каждая картина имеет свой ключ, свою окраску, свое настроение.

Теоретическая и практическая подготовка будущих учителей к такой работе над картиной в школе может быть достигнута только в процессе межпредметных связей занятий по русскому языку, методике его преподавания и изобразительному искусству. Эта связь будет выражаться в том, что на занятиях по ИЗО студентов получают теоретические знания и практические навыки анализа произведений изобразительного искусства, учатся видеть картину, определять содержание, стиль, жанровые особенности, приемы изображения выбранной темы, вооружаются необходимым арсеналом специальных терминов и понятий.

Занятия по методике преподавания русского языка с опорой на знания по ИЗО вырабатывают у студентов приемы и методы работы над картиной, прививают навыки анализировать картину. Живя в мире слов, мы постоянно узнаём что-то новое. Язык – живой организм, он постоянно меняется. Мы узнаём новые слова, слышим новые мысли, знакомимся с новыми идеями. Мы не только учим, мы ещё и учимся. Учимся общаться. Учимся учить так, чтобы дети нас понимали. Ищем способы донести свою мысль до них, выросших позже нас. Наблюдаем за тем, как они от нас отличаются и в чём они на нас похожи.

Дети – носители языка будущего, его творцы. Творцы будущего мира. Мы дорожим ими больше, чем они нами. Это самое лучшее, что у нас есть. Нам же необходимо постоянно учиться самим. Поэтому, когда я однажды пойму, что мне больше не хочется учиться, я вспомню слова К. Ушинского: «Учитель живёт до тех пор, пока учится, как только он перестаёт учиться, в нём умирает учитель», и разумно уйду из профессии, так как человек без внутреннего огня, без своей

искры к получению знаний не сможет обучать других: такой человек будет деструктивно влиять на неокрепшие детские умы, показывая им на своём примере образ «закостеневшего» учителя, не желающего развиваться. Такой образ, как мне кажется, будет вызывать только негативные реакции как со стороны детей, так и со стороны родителей, тем самым подрывая доверие и уважение к профессии в целом, ведь в наше беспокойное время учитель как никогда находится под пристальным вниманием общественности.

Преподаватель русского языка знакомит учащихся с правилами устной и письменной речи, нормами орфографии и пунктуации, учит грамотно выражать свои мысли, развивает логику и воображение. Процесс обучения русскому языку должен осуществляться в соответствии с утверждённым образовательным стандартом, который предполагает использование инновационных подходов и инструментов.

Русский язык в начальной школе закладывает основы будущего успешного обучения. Ученик совершенствует навык чтения, свободной речи, усваивает основы правописания. Главный помощник в этом – правильно составленный учебник.

Изучение русского языка малыш начинает задолго до поступления в школу. Фундамент закладывается в семье, детском саду, кружках и секциях, на подготовительных курсах. Здесь дети знакомятся с алфавитом, получают первые навыки чтения, учатся складывать из букв слоги, из слогов – слова. В школе параллельно с отработкой читательских навыков первоклассники учатся писать буквы: печатные, письменные, прописные, строчные. Формируются почерк и грамотность.

Главные задачи на этом этапе:

- правильно держать ручку;
- верно выполнять элементы букв, их соединения, соблюдать наклон;
- связывать буквы в единое слово, а затем предложение.

Учитель проводит первые диктанты, где дети учатся воспринимать звуки на слух, переводя слова в знаковую форму. На занятиях ученики знакомятся с основами учебного предмета: составом слов, предложениями, знаками препинания, ударением, каллиграфией. Постепенно урок русского языка для первоклашек дополняется изучением правил орфографии и пунктуации – от простого к сложному. По мере обучения ученики составляют список словарных слов, правописание которых не подчиняется стандартным правилам, представляет исключения из них. Дети учатся не только теории, они применяют полученные навыки на практике: делают упражнения из учебника, пишут диктанты, сочинения, изложения, пересказывают устно произведения, выражают свою точку зрения. Важно применять правила в повседневной жизни (а не только на уроках), оттачивая, совершенствуя навыки.

Важность правил русского языка в начальной школе очевидна: успеваемость по этому предмету влияет на результат обучения по другим дисциплинам, а также на общее интеллектуальное и эмоциональное развитие детей.

Российское образование последних десятилетий предполагает вариативность в выборе программ и учебников по русскому языку, по которым обучаются дети в начальной школе. Каждое образовательное учреждение самостоятельно определяет методику – важно, чтобы она соответствовала рекомендациям Министерства образования. В программах указывается список знаний и умений, которыми должен овладеть ученик к концу обучения, приведены календарный, тематический план с перечислением целей, задач каждого раздела, урока. Указаны и более мелкие навыки, которые получает ребёнок.

Любая программа состоит из трёх частей:

- Грамота и развитие речи – осваивается навык письма, устной, письменной речи;
- Грамматика, правописание – изучаются базовые правила орфографии, пунктуации;
- Чтение и развитие речи – повышается интеллектуальный уровень ученика.

Обучение грамоте преследует главную цель – научить ребёнка читать и писать. Это первый этап освоения учеником языка: он учится делить живую речь на предложения, затем на слова, слова – на звуки и буквы. Далее спектр навыков расширяется: ученик учится слышать звуки, передавать их графически правильно в виде букв, писать под диктовку, копировать предложенную надпись и так далее. Этап чтения и развития речи преследует цель научить основам выразительного декламирования текста с пониманием смысла прочитанного. Для развития читательского навыка выбирают тексты с нравственной подоплёкой, которые способствуют формированию моральных ценностей, нравственных качеств личности.

Основная цель обучения русскому языку в первом классе – регулярное, активное, системное усвоение языковых норм. Министерством образования установлены стандарты знаний и умений учеников начальных классов:

- Писать – иметь развитую письменную речь, высокую скорость беглого письма, уметь воспринимать текст на слух, оформлять его буквами;
- Грамотно говорить в соответствии с нормами литературной речи;
- Знать теоретический материал: основные орфографические правила, базовые понятия;
- Овладеть читательскими умениями, практиками – уметь читать текст, воспринимать его смысл, пересказать содержание, выразить своё мнение, приобщиться к образцам классической литературы.

Чтобы ученик успешно постигал знания, необходимы современные эффективные пособия, учитывающие особенности его возраста.

Для чего же изучают русский язык в школе? Изучение русского языка – это воспитание в традициях русской культуры и русского характера, это постижение таких качеств, как сострадание и самопожертвование, щедрость и великодушие. Изучение русского языка открывает возможность чтения русской классической литературы на языке оригинала.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Горовая И. Г. Современный русский литературный язык. Морфемика. Словообразование : учебное пособие для СПО / И. Г. Горовая. — Саратов : Профобразование, ЭБС «IPRbooks» 350. (ЭОР). 2020
2. Коваленко Е. Г. Формирование компетенций будущего педагога начального образования в процессе обучения русскому языку // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 9. – С. 11–15. – URL: <http://e-koncept.ru/2020/95019.htm>

ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ФАМИЛИЙ СТУДЕНТОВ (НА ПРИМЕРЕ УЧЕБНОЙ ГРУППЫ)

Первушин А.А., руководитель – Статина Н.В.

ГБПОУ «Челябинский педагогический колледж № 2»

Фамилия – слово, которое составляет неотъемлемую часть языка и подчиняется его законам. Изучение фамилий позволяет полнее представить исторические события последних столетий. Фамилии – своего рода живая история, поэтому их исследование может показать (даже не имея прямых документальных указаний) то, с какой территории шло заселение края, откуда прибыли люди, каковы были их профессии, социальное положение, национальность. Немало могут рассказать фамилии и об истории языка.

Собственные именованья людей: имена личные, патронимы (именования по отцу), фамилии, родовые имена, прозвища и псевдонимы (индивидуальные или групповые), криптонимы (скрываемые имена), антропонимы литературных произведений (литературная антропонимика), героев в фольклоре, в мифах и сказках изучает антропонимика (от греческого *anthropos* – человек и *onoma* – имя). Реестр личных имен, то есть их совокупность, называется антропонимами [8].

В современной русской антропонимической системе каждый человек имеет личное имя (выбираемое из ограниченного списка), отчество и фамилию. Проанализируем фамилии студентов отдельно взятой учебной группы в лексико-семантическом ключе. Фамилии расположены в алфавитном порядке.

Абайдуллина. Фамилия образована от восточного мужского имени Абайдулла, что в переводе с арабского на русский язык означает «раб Аллаха», «вечный раб». Вероятно, нарекая ребенка таким именем, родители желали, чтобы их сын рос достойным мусульманином, что не удивительно для традиционного общества, в котором огромное значение придается религии [4].

Антоненко. Фамилия образована от крестильного имени при помощи суффикса -енко («молодой человек», «сын»). Дословно фамилия означает «сын Антона». Фамилия восходит к христианскому мужскому имени Антон, образованному от канонического Антоний – это римское родовое имя, возможно, образованное от греческого *anteo* – «вступать в бой, состязаться» [10]. Таким

образом, потомок человека, обладающего именем Антон, получил фамилию Антоненко.

Бойко. Фамилия образована от прилагательного «бойкий», которое легло в основу прозвища Бойко [10]. Так называли расторопного, ловкого и находчивого человека. Возможно, она восходит к названию народности бойки, так называли жителей Бессарабии, Закарпатья [3].

Гарипова. Фамилия образована от восточного мужского имени Гарип, что в переводе с арабского на русский язык означает «иноземец, странник» [1].

Горячева. Фамилия происходит от прозвища Горячий, так могли прозвать страстного, вспыльчивого человека [9]. Скорее всего, такое прозвище человек мог получить за определенные черты своего характера.

Гребенщикова. Фамилия образована от прозвища Гребенщик, то есть мастер, изготавливающий деревянные или костяные гребни для волос [9].

Захарова. Фамилия произошла от еврейского мужского имени Зехарья – «Бог помнит» [7]. Таким образом, Захаров – это сын Захара.

Иванова. Основой фамилии послужило мирское имя Иван. В древнееврейском языке – «Богом помилованный» [7].

Игнатович. Фамилия образована от имени Игнат, полное – Игнатий (от лат. ignis – «огонь»). Суффикс -ович указывает на белорусское происхождение фамилии.

Логинова. Основой фамилии послужило мирское имя Логин от латинского longus – «долгий». Потомки Логина со временем получили фамилию Логиновы [7].

Максимова. Фамилия произошла от крестильного имени Максим. С латинского языка Максимус переводится как «величайший, превеликий» [7].

Никулина. Фамилия образовалась от уменьшительной формы имени Николай, Никола, которое в некоторых случаях трансформировалось в Никула или Никуля. В греческом языке nike – «победа», laos – «народ» [7].

Осипова. Происхождение фамилии берет свое начало от церковного имени Иосиф. С древнееврейского языка – «Господь Бог увеличит, умножит, прибавит» [7].

Пан. Фамилия образована от личного прозвища Пан и восходит к аналогичному нарицательному слову «пан» со значением: 1) в ряде славянских стран — вежливое обращение к мужчине; 2) истор. помещик, барин (в Польше, на Западной Украине); 3) в древнегреческой мифологии сын бога Гермеса, покровитель пастухов, природы [2]. Возможно, Паном могли прозвать зажиточного человека с высоким социальным статусом или того, кто ведёт себя важно, либо же человека из простого сословия, принадлежащего пану.

Панкратова. Русская фамилия, образованная от имени Панкрат, являющегося краткой формой русского имени греческого происхождения Панкратий – «всемогущий» [7].

Пароходова. Фамилия образована от нарицательного слова «пароход» - судно, оснащённое поршневым паровым двигателем или паровой турбиной в качестве тягового двигателя [2]. Очень редкая фамилия.

Первушин. Русская фамилия, которая происходит от неканонического мужского имени Первуша. Так могли называть первого ребенка в семье, первенца [9].

Подкорытова. Фамилия образована от слова «корыто» - это «большой открытый продолговатый сосуд с округлёнными стенками, предназначенный для стирки белья, кормления скота и для других домашних надобностей» [5]. В некоторых диалектах словом «корыто» называют рыболовную ловушку и прорубь [2]. Фамилия может быть связана с обстоятельствами рождения человека.

Соколова. Фамилия входит к слову «сокол» - «хищная птица, отличающаяся быстрым парящим полётом». Такое прозвище мог получить человек за определенные качества, например, за хорошее зрение. В старину так обращалась женщина к любимому мужчине (ясный сокол). Птица сокол в древнем Египте считалась покровительницей фараонов, а инки связывали ее с солнцем. В славянском фольклоре сокол представлен в виде символа чести и отваги. Тюрки считали, что эта птица не что иное, как душа хозяина, поэтому ее нельзя было ни продать, ни потерять [13].

Сулейманова. Фамилия произошла от мусульманского мужского имени Сулейман – «мирный» [4].

Сучкова. Фамилия образована от прозвища Сучок. Так в старину называли худого или сутулого человека [6].

Тухватуллина. Фамилия образована от арабского имени Тухфатулла – «дар, подарок» [4].

Фёдорова. Фамилия происходит от крестильного имени греческого происхождения Феодор, что означат «дар Божий» [7].

Чурабаева. Фамилия образована от арабского имени Чурабай – «богатый, могущественный» [4].

Шамсутдинова. Фамилия восходит к мусульманскому мужскому имени Шамсутдин. В переводе с арабского языка оно означает «солнце, светоч» [4].

Проведя лексико-семантический анализ вышеперечисленных антропонимов, можно сделать следующие выводы:

- 1) лексическую основу ряда фамилий составляют личные имена (Антон, Захар, Игнат, Логин, Максим, Осип, Панкрат, Иван, Федор);
- 2) часть фамилий – основа прозвищ из общерусских нарицательных слов (гребенщик, корыто, пароход, сокол, сучок, первуша, пан);
- 3) в отдельную группу можно выделить фамилии, которые образованы от прилагательных (горячий, бойкий);
- 4) есть ряд фамилий, образованных от мусульманских имен (Абдулла, Гарип, Сулейман, Тухватула, Шамсундин, Чурабай).

Фамилии студентов учебной группы разнообразны. Самую многочисленную составляют фамилии, имеющие суффиксы -ов (-ев), -ин. Их можно назвать стандартными. Две фамилии на-о (Антоненко, Бойко) сформированы на территории современной Украины, одна – в Белоруссии (Игнатович). Фамилия Пароходова очень редкая, вероятно, была дана человеку при каких-то особых обстоятельствах.

Таким образом, оказалось возможным проиллюстрировать 25 фамилий.

При сборе материала удалось ознакомиться с литературой по антропонимике, собрать картотеку фамилий студентов учебной группы, работая со словарями фамилий, дать представление о происхождении антропонимов, проанализировать исследуемый материал и сделать выводы. В ходе работы был составлен словарь фамилий и кроссворд.

Данное исследование может быть использовано кураторами и классными руководителями для проведения классных часов, преподавателями на уроках русского языка при изучении темы «Лексика», студентами для изучения собственной родословной.

Подводя итоги, можно сделать вывод, что фамилии – богатейший источник для изучения языка.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Баскаков Н.А. Русские фамилии тюркского происхождения. – М. «Наука», 1979.
2. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 тт. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008.
3. Интернет-источник: <https://semfamily.ru/familii-po-alfavitu/proishozhdenie-familij-na-bukvu-b/bojko>.
4. Кусимова Тансылу. Словарь башкирских имен на башкирском и русском языках. - Уфа: Башкирское книжное издательство, 1991. - 192 с.
5. Мосин А.Г. Уральский исторический ономастикон. – Екатеринбург, 2001.
6. Никонов В.А. Словарь русских фамилий (составитель Е.Л. Крушельницкий). – М.: Школа-пресс, 1993.
7. Петровский Н.А. Словарь русских личных имен. – «Русские словари», «Астель», 2000.
8. Подольская Н.В. Лингвистический энциклопедический словарь. – М.: Советская энциклопедия, 1990. С.36-37.
9. Полякова Е.Н. Словарь пермских фамилий. – Пермь, 2005.
10. Редько Ю.К. Современные украинские фамилии. – Киев, 1966.
11. Словарь русских народных говоров. – Л.; Спб.: «Наука», 1965-2002.
12. Унбегаун Б.О. Русские фамилии. – М.: Прогресс, 1989.
13. Энциклопедия русских фамилий / Грушко Е.А., Медведев Ю.М., ЭКСМО-пресс, 2000.

РОЛЬ РУССКОГО И ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКОВ В ПРОФЕССИИ «СПЕЦИАЛИСТ ПО РЕКЛАМЕ»

Алексеева С.А., руководитель - Савинова Л.Н.

ГБПОУ «Челябинский радиотехнический техникум»

Язык является живым и весьма сложным организмом. Он постоянно в движении. Особенно подвижен разговорный язык, так как восприимчив к изменяющимся потребностям жизни. Все новое в языке начинается именно с разговорной речи. Все слова, соответствующие нормам русского языка, которые появляются и закрепляются в устной речи, так или иначе переходят на страницы книг, писем, научных работ, а также в профессиональную деятельность. Слова, употребляемые сотрудниками той или иной сферы, приходят не только из русского, но и из иностранных языков, что обусловлено процессом глобализации. Я выбрала для себя профессию «специалист по рекламе». Для этой профессии особенно важны не только хорошие знания русского языка, но и информация обо всех его актуальных изменениях, знание иностранного, прежде всего английского языка, влияние английского языка на современный русский язык. Этим обусловлен выбор мной темы исследования.

На сегодняшний день в мире идут интенсивные процессы информатизации. Современные технологии очень упрощают коммуникацию, однако разница в языке до сих пор мешает взаимопониманию. Поэтому нередки случаи, когда в качестве требований к рекламным специалистам есть пункт об обязанности знания иностранного языка (а иногда и не одного). Хорошее образование предполагает овладение иностранным языком. В основном это английский, и это неудивительно, ведь на данный момент около 80% всей важной информации в мире науки и высоких технологий существует на английском языке.

На данный момент специалистов по рекламе со знанием языка довольно много, и чтобы выделиться на их фоне, нужно хорошо знать не только сам язык, но и финансовую, юридическую или другую отраслевую терминологию. Также в сфере рекламы много профессионализмов, образованных на основе английской лексики. Термины «дедлайн», «бриф», «инсайт», «бренд» уже давно вошли в повседневную речь российских специалистов по рекламе. В последние годы в рекламу хлынула новая волна, связанная с развитием сферы веб-разработки. И появились новые термины такие как «фидбэк», «фейл» и много других новых слов.

Не отставая от прогресса в других профессиях, реклама всё чаще и чаще становится более профессиональной, качественно организованной, эстетически приближенной к произведениям искусства. В основном она транслируется в интернете, по телевидению и на радио. Но значителен её вес и в деловой письменной речи – в документах информационно-рекламного характера, например, в товарном предложении. Поэтому так важно знать русскую и английскую орфографию.

Главная причина использования иностранных названий в рекламе и названиях - подражание импортным брендам. В чем причина такой тенденции? Многие годы любой товар, произведенный иностранным производителем, считался лучше и качественнее. Многочисленные исследования показывают, что отечественные покупатели зачастую очень недовольны собственной продукцией. Для таких покупателей иностранное название символизирует

качество. Сейчас эта тенденции пошла на спад и мы все чаще предпочитаем отечественную продукцию иностранной.

Есть специальный термин, описывающий заимствование из английского языка в каком-либо другом языке – англицизм. Названия многих магазинов – англицизм. Яркий пример — это магазин «ДИКСИ». Оно происходит от английского *dux*, которое на русский язык переводится как «походный котелок, кухонный котел». Возможно, авторы этого названия провели параллель между походным котелком и данным супермаркетом. Мы считаем, что название магазина условно соответствует его сути. Или название магазина «FIXPRICE» состоит из словосочетания и переводится как «фиксированная цена». В основном иностранные наименования привлекают молодых людей. Людей же старшего поколения они скорее раздражают.

Использование англицизмов нельзя маркировать однозначно как плохое или хорошее явление в российской рекламе. Однако хотим заметить, что все хорошо в меру, и засилье английских заимствований все же может вредить как русскому языку в целом, так и развитию именно российской рекламы, которой свойственны свои черты с учетом своеобразия российских реалий и особенностей русского языка.

Сейчас стилю рекламного языка в России не уделяют достаточно внимания, в результате чего появляется большое количество речевых штампов («правильный выбор», «райские наслаждения», «выгодное предложение», «соотношение цена-качество»). Речевой штамп – самый злейший враг оригинальности, это выражение, которое мы слышали огромное количество раз, и оно потеряло свой изначальный посыл, новизну, свежесть, яркость. Реклама перестает быть «цепляющей», запоминающейся, становится сложной для восприятия, скучной. За ней не стоит интересного образа, а значит – и это главное – она не продает. Видеть штампы в рекламном продукте, умение создавать яркие словесные образы – важнейшее умение специалиста по рекламе.

В отличие от произведений искусства реклама не самоцель, не объект любования, это вполне определенное средство торговли. Ее основная цель – привлекать и удерживать внимание большего количества человек. И поэтому мы видим рекламу везде. Все обращают внимание на сделанную со вкусом и юмором рекламу, но при этом также замечают и грубую, иногда безграмотную. На сегодняшний день не существует понятия этики рекламных объявлений, и это иногда становится проблемой: в погоне за ярким образом некоторые излишне креативные рекламисты могут использовать в своем рекламном продукте даже обценную лексику. Это, конечно, недопустимо, потому что дискредитирует рекламу как явление и подает плохой пример обращения с языком. Чтобы не создавать такую рекламу, любой рекламист должен помнить простые правила языка рекламы, который должен соответствовать определенным требованиям:

- быть простым;
- быть оригинальным;
- быть ярким, хорошо запоминаться;
- учитывать особенности психики потребителей;

- отражать специфику речи целевой аудитории.

«Рекламный» язык не такой простой и примитивный, как может показаться. Он является результатом работы специалистов в различных областях знания: от филологов, переводчиков, копирайтеров до психологов и нейролингвистов.

Ключевой и главной единицей рекламного текста является слоган. Слоган (от англ. slogan – «лозунг, девиз») – короткий лозунг или девиз, отражающий уникальное качество товара. Слоганом можно подчеркнуть уникальные качества фирмы. Слоган должен быть кратким и хорошо запоминаться, в нем обязательно должна быть какая-то изюминка. И создать ее – творческая задача специалиста по рекламе.

Есть много правил для написания хорошего рекламного слогана и рекламных текстов, вот некоторые из них:

- формирование образа с помощью различных лексико-синтаксических и изобразительных средств;
- текст должен положительно воспринять конкретный человек, к которому он попадет, а не огромной толпе;
- реклама должна напоминать личный разговор, который вызывает только хорошие эмоции;
- текст необходимо доносить до потребителя простым и понятным языком;
- в тексте одна фраза должна содержать одну мысль;
- насколько бы не был длинным ни был рекламный текст, его части должны логически связываться между собой (если это правило не соблюдать, то внимание читателя рассеется и у него испортится мнение о товаре);
- текст рекламы – это не просто передача содержания, а учет коммуникативной задачи рекламного сообщения. Внимание к языку рекламы повышает коммуникационную ценность рекламной кампании. Для этого требуется более подробное исследование, ведь оно оказывает влияние на потребителя;
- минимальная часть текста должна содержать максимальное количество запоминаемой и достоверной информации.

Основной задачей рекламных текстов является мотивация человека к конкретному поступку – покупке товара или услуги. Для этого у специалистов по рекламе есть множество приемов, и языки как инструмент играют в них главную роль. Посредством умелого использования различных языковых приемов удастся повлиять на потенциального покупателя. И специалист по рекламе обязан знать эти языковые приемы и постоянно пополнять копилку.

В качестве вывода заметим, что реклама давно не просто двигатель торговли. Она может стать стимулом развития речи и повышения речевой культуры людей. И специалист по рекламе может сыграть не последнюю роль в этой благородной миссии.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бусыгина А.Ю, Салиева А.А. Англицизмы в современном русском языке (на примере уличных вывесок и рекламы)/<https://school-science.ru/6/3/37841>.
2. Панфилова Т.С. Язык современной рекламы/<https://pedsovet-org.turbopages.org/pedsovet.org/s/article/yazyk-sovremennoy-reklamy>.
3. Савостенко Е. Человек в современном образовательном пространстве/<https://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2014/08/06/osobennosti-yazyka-reklamy>.
4. Трубникова Ю.А Язык российской рекламы/<https://school-science.ru/5/10/34706>.
5. Яковлева О.А. Что такое иностранный язык в профессиональной деятельности / <https://deepcloud.ru/articles/chto-takoe-inostrannyu-yazyk-v-professionalnoy-deyatelnosti>.

ТРУДНОСТИ В МЕЖКУЛЬТУРНОЙ КОММУНИКАЦИИ СРЕДИ АВИАЦИОННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ

*«Троицкий авиационный технический колледж» – филиал ФГБОУ ВО
«Московский государственный технический университет гражданской
авиации»*

Атнабаев А.Е., Карабатов А.А., руководитель – Нарзикулова А.С.

Порядка 80% авиационных происшествий и катастроф происходит по причине человеческих ошибок. Часто они случаются из-за того, что пилоты и диспетчеры из разных стран не понимают друг друга. С какими коммуникационными проблемами сталкиваются специалисты в небе и на земле, этот вопрос является актуальным для нынешней и будущей авиации.

27 марта 1977 года «Боинг-747» — самый крупный пассажирский лайнер на тот момент — маневрировал на взлетно-посадочной полосе в аэропорту Лос-Родос на Канарских островах. В это время аналогичный борт готовился подняться в небо: капитан воздушного судна доложил, что готов к взлету. «О'кей», – отреагировал диспетчер. Это слово пилот воспринял как сигнал к действию, приступил к взлету и врезался в другой «Боинг». Погибли 583 человека. Эта катастрофа — пример того, как в авиационном радиообмене обычные фразы трактуются неверно.

Язык авиаиндустрии — ключевой элемент в обеспечении безопасности полетов. Международным здесь считается английский, и его знание — обязательное требование авиакомпаний при приеме пилота на работу. Однако для большинства летчиков английский язык — не родной, из-за чего возникают сбои в понимании, становящиеся порой причинами серьезных происшествий и даже трагедий. Хорошо известно, что при переводе иностранного текста с языка оригинала исчезают некоторые неуловимые нюансы и оттенки, встречающиеся в тексте идиоматические выражения сильно затрудняют перевод. Это связано с тем, что в каждом языке имеется своя избыточность речи, своя структура, свои грамматические конструкции, которые необходимо знать и учитывать, а при

переводе - моделировать соответствующие аналоги в языке перевода. Возьмём для сравнения порядок слов в английском и русском предложениях: в английском языке порядок слов жестко фиксирован, а в русском - свободный. Это обуславливается тем, что в русском языке есть шесть падежей, у каждого падежа есть свои собственные падежные окончания, а в английском языке - только два падежа. Следовательно, в русском языке, как ни меняй порядок слов в предложении, смысл не изменится (из-за падежных окончаний), а в английском языке - такие перестановки резко изменят смысл высказывания. I give the way to the French plane. Я пропускаю французский самолет. Пропускаю французский самолет. Французский самолет пропускаю. We have inbound plane insight. Мы видим прибывающий борт. Прибывающий борт видим. Смысл от перестановок не поменялся. При синхронном переводе эти трудности только усиливаются.

Очевидно, что в авиации недопустимо существующее понятие «приемлемый риск» в отношении к знанию языка. На основании одного примера можно оценить понятие «приемлемость риска», вероятность опасного случая и степень серьезности потенциальных последствий. Риски, связанные с неудовлетворительным знанием английского языка и фразеологии радиообмена (борт-земля-борт), являются неприемлемыми. Необходимо, чтобы и авиапредприятия, и учебные тренировочные центры, повышающие языковую компетенцию, были заинтересованы в достижении лучших результатов. Помимо повышения языковой квалификации в сфере радиообмена, следует также повышать языковую квалификацию в сфере технического английского языка. В настоящее время в России имеется большое количество иностранной техники (воздушные суда, техника для ремонта и обслуживания ВС, технические средства для коммуникации и управления воздушным движением и т.д.), технические руководства по обслуживанию написаны на английском языке и обучение проводится также на английском. Наземному техническому составу необходимо хорошо знать технический английский язык, чтобы проводить правильное техническое наземное обслуживание воздушных судов. И здесь ошибки могут стоить человеческих жизней. Даже при качественном переводе с текста оригинала, естественно, будет частично теряться содержание или же искажаться смысл.

Известно, что технический английский язык отличается от английского разговорного, так же как и язык, которым написаны руководства по эксплуатации, отличается от обычного английского разговорного и технического. Имеются отличия в специфических грамматических структурах и естественно в словарном составе: при сравнении руководств по эксплуатации самолетов фирм Boeing и Airbus можно заметить, что одни и те же термины имеют разные оттенки значения или же сами значения. Чтобы избежать разночтений, которые могут возникнуть при переводе, авиаконструкторы из соображений безопасности полетов запрещают переводить ее на любой язык. А это приводит к трудностям, возникающим при обслуживании конкретного воздушного судна. Поэтому курсантов и студентов учебных заведений гражданской авиации необходимо обучать качественному английскому языку в течение всего срока обучения в вузе или колледже. Необходимо, чтобы при

получении диплома не только будущие пилоты и диспетчеры, а так же и сотрудники наземных служб в совершенстве владели языком. С марта 2008 года ИКАО ввел как обязательное условие для получения лицензии пилота знание английского языка 4-го уровня - уровня свободного общения. Уже через год экипажи, не имеющие сертификата знания языка указанного уровня, не будут допускаться для полетов в зарубежные страны. Для улучшения языковой коммуникации, каждый курсант, студент должен выпускаться из учебного заведения со знанием языка 4-го уровня.

Для решения языковых проблем Международная организация гражданской авиации (ИКАО) выработала две меры: во-первых, все пилоты и авиадиспетчеры должны регулярно сдавать экзамены, подтверждающие уровень владения авиационным английским, во-вторых, они обязаны использовать набор стандартизированных фраз для типичных ситуаций.

«Существует стандартная фразеология ИКАО — набор фраз и обозначений для пилотов и авиадиспетчеров. Слова произносятся таким образом, чтобы их нельзя было перепутать с другими. Например, цифру 4 пилот назовет “fow-er”, а не “four”, чтобы не перепутать с предлогом “for”». Степень владения языком определяется по шкале ИКАО, состоящей из шести уровней — от pre-elementary до expert. Уровень expert дается только носителям языка, пожизненно. К работе допускают специалистов с уровнем не ниже четвертого — operational, однако им нужно подтверждать свои знания каждые три года.

Это требует серьезной подготовки: в 2011 году половина диспетчеров в России не владели английским на достаточно высоком уровне. Помимо прочего, в авиационном радиообмене важна так называемая квитанция. Это означает, что пилот и авиадиспетчер подтверждают слова друг друга в переговорах. Для этого они повторяют услышанное. Однако проблема недопонимания в авиации остается актуальной. «Примерно 80% инцидентов в авиации — по вине человека». Одна из проблем — региональные акценты. Она усугубляется, если с акцентом говорят оба пилота. Немецкие пилоты, например, «гавкают», но при этом хотя бы не выходят за рамки стандартной фразеологии. Иногда сложности возникают на уровне смысловых различий. «Интересный случай произошел в Цюрихе, где заход на посадку представляет собой петлю. Надо было выполнить петлю, и диспетчер дал команду “Extended orbit”. “Extended” переводится как “затяните”, но в российском понимании затянуть — это значит выполнить петлю как можно медленнее, размазать разворот». Зачастую проблемы в коммуникации усугубляются использованием сленга. «Американцы очень любят употреблять при радиообмене какие-то словечки, сленговые фразы». В случае если члены экипажа не услышали или не поняли авиадиспетчера, они переспрашивают его. Причем услышать диспетчера только одному пилоту недостаточно. «Есть такое правило: если из двух пилотов один услышал, а второй не услышал — все равно надо просить повторить, пока оба пилота не будут уверены, что им делать. Нельзя опираться на мнение, на знания одного человека» Проблемой порой становится также скорость речи пилота и длина фраз. Носители английского языка часто говорят на нем слишком быстро и сложно, и порой представители других стран при радиообмене не могут их понять. Иногда при радиообмене

между пилотами и диспетчерами вдруг возникают разговоры на посторонние темы. Был один случай, что пилот, заходя на посадку, захотел узнать код города Лондона, номер телефона. Еще один аспект, влияющий на коммуникацию, — отход от стандартной фразеологии. «Носители английского любят так делать. Когда мы должны, например, частоту 118,2 называть на английском “one eighteen two”, они даже первую цифру отбрасывают, вообще ее не произносят» Проблемы усугубляются при взлете и посадке: незнакомый рельеф местности отвлекает пилотов, им становится сложнее точно передавать информацию. Влияют на коммуникацию и другие факторы: неопытность пилотов, высокая рабочая нагрузка, нехватка опыта общения. При отходе от стандартной фразеологии на степень понимания могут влиять сложные языковые конструкции, числительные, длина предложений, рассказали исследователи. Переговорный процесс может осложнять и интенсивность работы аэропорта. Например, над Хитроу самолеты перед посадкой кружат по 30 минут. И пилотам приходится буквально влезать в эфир, заполненный другими экипажами. Проблемы возникают также из-за качества связи. Их решают при помощи специальных технических средств и повторения сказанного. Другой способ считается ключевым при решении любых проблем: «Просто “speak slower” или “say again” — стандартные такие фразы». Если говорить о технической части, то здесь намечается тенденция на упрощение авианегаговоров. «На некоторых самолетах уже используют текстовые сообщения и чаты. Применяется система CPDLC — Controller-pilot data link communications (Система информационной коммуникации диспетчер – пилот)». Правда, недостаток этой системы заключается в том, что ее можно применять только при слабо загруженном радиообмене.

Также для хорошего уровня владения иностранным языком требуются глубокие знания национальной культуры, традиций и истории страны, изучаемого языка. Это необходимо для более легкого усвоения языкового материала, потому что многие аспекты языка проще воспринимаются. Приведем примеры: слово kiwi обозначает: 1) маленькую, коричневую птичку, обитающую в Новой Зеландии, 2) тропический фрукт, 3) новозеландцев, 4) футбольную команду Новой Зеландии; blue collars обозначает людей, выполняющих физический труд; white collars - людей умственного труда. Существуют профессиональная и корпоративная культуры, которые также влияют на атмосферу, царящую в любой отрасли. В гражданской авиации, как и в любой другой отрасли, имеются свои слова - жаргонизмы и профессионализмы, понятные только людям, связанным с этой сферой деятельности. Глаголы: to take off в сфере ГА переводится взлетать, а в английском разговорном языке - снимать одежду; to read в фразеологии радиообмена - слышать (How do you read me? Как Вы меня слышите?), а в разговорном - читать, to advise (on final) в радиосвязи доложить, в разговорном - советовать, to check (on final) - доложить, в разговорном проверить. В связи "Земля-Воздух" существуют следующие фразы- You are in sight (Я Вас вижу), I have ground in sight (Землю вижу), а в разговорном английском языке эти фразы просто не употребляются, а употребляются I see you, I see the ground. Для текстов технического характера присущи конструкции

страдательного залога, без указания, кто совершает действие, безличные предложения, повелительное наклонение и т.д. В заключение необходимо подчеркнуть, что неотъемлемым фактором в нынешний и будущий период в авиации является межкультурная языковая подготовка авиаперсонала для минимизации трудностей в коммуникации между авиационными специалистами. Для этого нужно заниматься, как можно больше разработками новых учебных программ с учетом требований ИКАО в которые будет входить знания национальной культуры, традиций и истории страны, изучаемого языка.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Доклад МАК. Состояние безопасности полетов в ГА государств-участников "Соглашения о ГА и об использовании воздушного пространства" в 2006 г.
2. ICAO 9835, Manual on the Implementation Proficiency Requirements of ICAO Language, Preliminary edition, 05 April 2004.
3. ICAO 9859 AN/460. Руководство по управлению безопасности полетов. Издание первое, 2006.
4. <https://economics.hse.ru/ecjournal/news/527968622.html>.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛЕКСИКА СПЕЦИАЛИСТОВ ИТ-СФЕРЫ

Бунина В.А., Сойфер Ю.К., руководитель – Москаленко И.А.

ГБПОУ «Челябинский энергетический колледж им. С.М. Кирова»

В последние десятилетия сфера информационных технологий является одной из наиболее динамично развивающихся. Стремительные изменения и новые достижения, которые наблюдаются в этой отрасли, диктуют свои строгие требования и к уже состоявшимся, и к будущим специалистам, в том числе проходящим обучение в учреждениях среднего профессионального образования.

Качественное овладение студентами профессиональными компетенциями напрямую связано с освоением профессионального словаря, лексика которого постоянно и очень активно пополняется новыми словами.

Под профессиональной лексикой ИТ-сферы мы будем понимать все специальные языковые единицы, связанные с информатикой, программированием, компьютерной техникой, информационными системами, интернет-технологиями и т.д.

В лингвистике лексика, не имеющая общего употребления, обслуживающая специальные сферы человеческой деятельности (науку, производство, технику и др.) или используемая преимущественно представителями определенной профессии, называется специальной лексикой [3, с. 117]. Причем вопрос о составе специальной лексики до сих пор остается открытым. Об этом в своей работе «Исследование лексики информатики, ее перехода в язык СМИ» пишет М.А. Уланова. По выводам автора, такие языковеды, как А.В. Калинин, Н.С. Гаранина, В.С. Терехова, относят к

специальной лексике термины, профессионализмы, профессиональные жаргонизмы и номенклатуру. Другие лингвисты: А.В. Суперанская, Н.В. Подольская, Н.В. Васильева – исключают профессиональные жаргонизмы из этого списка, аргументируя свою позицию тем, что профессиональные жаргонизмы «фактически ничего не прибавляют языку, а лишь создают особый колорит речи» [4, с. 27]. М.А. Уланова придерживается первой точки зрения, считая, что высший уровень профессионального общения основывается не только на терминах и профессионализмах, но и на профессиональных жаргонизмах тоже [5, с. 4]. С мнением исследователя М.А. Улановой можно согласиться, особенно с учетом того, что сейчас среди представителей профессионального сообщества IT-сферы много молодых людей, для которых употребление в речи сленга и разного рода жаргонизмов является весьма распространенным и привычным несмотря на то, что эти элементы лежат за пределами норм русского литературного языка.

Таким образом, в русском языке специальная лексика IT-сферы включает в себя следующие пласты: термины, профессионализмы, профессиональные жаргонизмы и номенклатуру. И начинающим специалистам необходимо хорошо владеть каждым из них. Однако на первый план здесь все-таки должна выходить терминология как основа любой науки или профессии. В языкознании под терминами понимаются слова или словосочетания, являющиеся точными обозначениями специальных понятий различных областей знания или деятельности. Совокупность терминов называется терминологией. [3, с. 117].

Есть ряд интересных исследований 1990–2000 годов по формированию терминологии информатики и вычислительной техники в нашей стране. Ученые-лингвисты, в том числе Т.В. Журавлева, Н.Н. Гончарова, полагают, что этот процесс в России проходил в два этапа и на первом из них (в 50-х – начале 80-х годах прошлого столетия) терминология создавалась на базе исконно русских и греко-латинских основ. Например: *электронно-вычислительная машина, накопитель на гибких магнитных дисках, алфавитно-цифровое печатающее устройство* и др. [5, с. 10]. Позже, в конце 80-х годов, начинается процесс пополнения терминологического словаря указанной отрасли за счет заимствований из западных языков, главным образом из английского, и вытеснения ими русских терминов. Так, в русском языке со временем прочно закрепились иноязычные слова *компьютер, дискета, принтер* и т.д.

К наиболее продуктивным способам создания терминов сферы информационных технологий можно отнести семантическое калькирование и прямые лексические заимствования.

Большую группу терминов составляют слова, появившиеся в результате так называемого калькирования, то есть в «процессе создания слов из исконного материала по иноязычным образцам» [3, с. 109], главным образом, семантического калькирования. Заимствование иноязычного слова происходит посредством его буквального перевода, при этом эквивалентное слово уже существует в заимствующем языке, но приобретает другое значение. Многие из таких слов становятся омонимами общеупотребительным словам. Возможны следующие варианты семантического калькирования:

1) без сохранения фонетического и графического облика слова, проще говоря, слово и его перевод звучат и пишутся по-разному. В качестве примеров можно привести такие слова, как *закладка* (от англ. *bookmark*), *мышь* (от англ. *mouse*), *окно* (от англ. *window*), *помощь* (от англ. *help*), *сеть* (от англ. *net*), *сообщение* (от англ. *message*), *ссылка* (от англ. *link*) [1]. Также изменили свое значение и стали частью специальной лексики сферы информационных технологий и программирования слова *защита*, *доступ*, *память*, *запрос*, *загрузить*, *удалить*, *сохранить* [1] и другие, давно существующие в русском языке слова;

2) с частичным или полным сохранением звукового и графического оформления слова, то есть исходное и эквивалентное слова сходны в произношении и написании: *архив*, *база*, *виртуальный*, *вирус*, *канал*, *команда*, *курсор*, *меню*, *пакет*, *порт*, *программа*, *фильтр* и пр. [1]. Это характерно для интернациональных терминов.

Немалую часть среди терминологической лексики IT-сферы составляют слова, полученные путем прямого заимствования, «когда в соответствующих системах принимающего языка отсутствуют понятия», которые существуют в языке-источнике [4, с. 40]. Здесь можно отметить заимствования из английского языка: *дисплей* (от англ. *display*), *домен* (от англ. *domain*), *драйвер* (от англ. *driver*), *интерфейс* (от англ. *interface*), *контент* (от англ. *content*), *пиксель* (от англ. *pixel*), *сервер* (от англ. *server*), *скриншот* (от англ. *screenshot*) [1], а также заимствования из немецкого и французского языков: *маршрутизатор* (от нем. *Marschroute*), *масштабировать* (от нем. *Mastab*), *контролер* (от фр. *controler*), *шифровать* (от фр. *chiffre*) [1].

В последнее время можно наблюдать ситуацию, когда терминология уступает место профессионализмам и профессиональным жаргонизмам, которые, как правило, отличаются компактностью и/или экспрессивностью. Такая тенденция связана с общим стремлением современных людей оперативно передавать и получать информацию. Для этого выбираются наиболее удобные языковые средства, преимущественно односложные, короткие названия. В области информатики и вычислительной техники это зачастую англицизмы, что вполне закономерно, ведь в основе большинства программных языков лежит именно английский. Он же официально признается международным языком общения в сфере информационных технологий [5, с. 38].

Под профессионализмами в русском языкознании понимаются специальные слова и выражения, употребляющиеся в речи представителей определенных профессий, но в отличие от терминов, как уже было сказано выше, не включаются в состав литературного языка, не являются нормативными, употребляются преимущественно в устной речи [3, с. 120]. Так, в речи специалистов IT-сферы вместо длинных официальных наименований успешно функционируют другие, более удобные: *аккаунт* (идентифицирующая регистрационная запись), *апгрейд* (замена на новую, более мощную версию), *клик* (щелчок кнопкой мыши), *логин* (регистрационное имя), *софт* (программное обеспечение), *трафик* (объем информации, поступающей по сетям передачи данных за определенное время), *хост* (количество открытий страницы с одного

IP-адреса) и т.д. [1]. Часто подобные слова проникают в общеупотребительную лексику и начинают использоваться многими носителями языка.

Есть среди профессионализмов и русские слова, которые приобрели в профессиональной среде новые значения: *икона*, *зеркало*, *выкладывать*, *весить*, *закачать*, *скачивать*, *обновить*, *прошить*, *сидеть*, *скинуть*, *сбросить*. [1]. Кроме того, профессионализмы от русских терминов появляются в результате замены сложных по составу названий краткими и емкими посредством таких способов словообразования, как сокращение или усечение: *оперативка* (оперативная память), *струйник* (струйный принтер), *выделенка* (выделенная линия связи), *сисадмин* (системный администратор), *техподдержка* (техническая поддержка), *демо-версия* (демонстрационная версия) [1]. Как абсолютно справедливо пишет в своем исследовании М.А. Уланова, «значение подобных лексических единиц практически равно терминам. Они не имеют экспрессивных или оценочных оттенков, являясь идентичным, но более экономным языковым средством» [5, с. 54].

Еще одним пластом специальной лексики сферы информационных технологий и программирования является так называемый компьютерный жаргон, или профессиональные жаргонизмы. Под этими понятиями подразумевается «специфический жаргон знатоков вычислительной техники и просто людей, увлекающихся компьютерными играми» [2]. Такое определение можно считать подходящим, если учитывать общее толкование термина «жаргон» в русском языкознании: «Жаргон (фр. *jargon* – «условный говор») – социальная разновидность речи, обслуживающая группы или коллективы людей, объединенных общностью интересов, привычек, профессиональных навыков, занятий, социального положения и др. Существуют жаргоны классовые, групповые, профессиональные и т.п.» [3, с. 121].

Часто от профессионализмов профессиональные жаргонизмы отличаются сниженной стилистической окраской, образованием на основе фонетического уподобления оригинальному иноязычному или русскому общеупотребительному слову. Также они могут отражать ироническое отношение к пользователям, обладающим низкой компетентностью в компьютерных технологиях. Примеры: *баг* – ошибка в программе (*англ. bag*), *док* – документ, *дрова* – драйверы (*англ. drivers*), *инет* – Интернет, *инфа* – информация, *клава* – клавиатура, *комп* – компьютер, *мать* – материнская плата, *моник* – монитор, *мыло* – мэйл (*англ. mail – почта*), *ник* – псевдоним в чате (*англ. nick*), *пень* – пентиум, *прога* – программа, *сервак* – сервер, *юзверь* – юзер (*англ. user – пользователь*) [1]. Многие из этих слов проникли в общую лексику через сленг интернет-пользователей.

Таким образом, профессиональная лексика специалистов состоит из нескольких групп языковых единиц, среди которых выделяются термины, профессионализмы и профессиональные жаргонизмы. При этом последние две группы лежат за пределами языковой нормы русского литературного языка.

Большая часть слов по своему происхождению относится к английскому языку, который официально признан международным языком общения в сфере информационных технологий. Реже встречаются исконно русские слова и слова,

созданные на основе интернациональных элементов. Наиболее продуктивными способами создания терминов являются семантическое калькирование и прямые лексические заимствования.

Основной тенденцией последних лет становится активное проникновение слов из специальной лексики IT-сферы в общий словарный запас носителей языка в связи с широким распространением в нашей стране и мире компьютерных и интернет-технологий.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ваулина Е.Ю. Мой компьютер: толковый словарь / Е.Ю. Ваулина. – М. : Эксмо, 2003. – 496 с.
2. Лихолитов П. В. Компьютерный жаргон // Грамота.ру : справочно-информационный портал. – Режим доступа: http://www.gramota.ru/biblio/magazines/gramota/28_91 (дата обращения: 21.02.2022).
3. Стариченок В.Д. Современный русский язык : учеб. пособие / под ред. В.Д. Стариченка. – Минск : Выш. шк., 2012. – 591 с.
4. Суперанская А.В. Общая терминология: Вопросы теории / А.В. Суперанская, Н.В. Подольская, Н.В. Васильева / отв. ред. Т.Л. Канделаки. – М. : Едиториал УРСС, 2003. – 248 с.
5. Уланова М.А. Исследование лексики информатики, ее перехода в язык СМИ : учеб. пособие / М.А. Уланова. – М. : ФЛИНТА, 2016. – 92 с.

ПОВАР-КОНДИТЕР И ИНОСТРАННЫЕ ЯЗЫКИ

Васенев М.В., руководитель – Сержантова С.Ф.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Актуальность: повар работает в социальной сфере и должен уметь строить взаимоотношения с людьми разных национальностей и иметь знания в области иностранного языка.

Цель – определить связь между профессией «повар-кулинар» и иностранными языками.

Задачи:

1. показать какая взаимосвязь существует между «поваром-кулинаром» и иностранными языками;
2. выявить какие знания нужны ему в сфере иностранных языков.

Сегодня в нашей речи мы часто используем слова (пицца, крем-брюле, чизкейк, капкейк, штрудель, круасан) даже не подозревая, что они пришли к нам из других языков.

Повар – самая вкусная и творческая профессия их всех ныне существующих. Несмотря на кажущуюся поверхностную простоту приготовить вкусное блюдо не так уж просто. Профессия повара подразумевает не только отличное знание рецептов и гастрономических свойств продуктов, но и обязывает к знанию исторических фактов о рецепте, а также в большинстве

случаев подразумевает знание иностранного языка. Ведь тогда он может путешествовать по всему миру, не покидая кухни. Множество авторских книг известных иностранных поваров издаются только лишь на языке оригинала, что может значительно усложнить изучение и запоминание рецептов иностранной кухни. Мы живём в многокультурном обществе и должны понимать и принимать различия между людьми разных национальностей, уважать их язык и культуру.

Посещая кафе или рестораны, заказывая блюда по меню или просто готовя дома, мы не задумываемся над тем, откуда в русском языке появились такие привычные для нашего слуха названия продуктов, которые вошли в наш обиход, а так же название блюд, которые мы готовим по рецептам, взятых из кулинарных книг или журналов. А вот повар должен знать не только историю создания этих блюд, название продуктов, но и все нюансы их приготовления, сохраняя все вкусовые качества.

Готовые блюда из вермишели, многие и не подозревают, что название этого продукта позаимствовали из итальянского языка и на итальянском языке оно звучит как *vermìs* «червяк» или ласково *vermìsello* «червячок», вот так мучное изделие и получило название вермишель.

Название традиционного сибирского блюда- пельмени заимствовано из финно-угорских языков. Оно образовано с помощью двух основ – «пель» и «нянь», которые означают «ухо» и «хлеб» соответственно. Получается, что название хорошо знакомого блюда можно дословно перевести как «мучные ушки». Точный язык происхождения не указан ни в одном этимологическом словаре. Итальянским аналогом пельменей являются равиоли и только повар хорошо знает, чем они отличаются, и между ними нельзя ставить знак равенства. Только повар знает какой вкус у каждого блюда. А вот история происхождения классических французских круассанов. Как слоеные булочки завоевали весь мир? Почему австрийские полумесяцы из теста стали национальным символом Франции? И почему их любят и в России? Слово «круассан» переводится с французского как «Месяц». Они похожи на рогалики и начинка у них практически одинаковая.

Рогалик – это кулинарное изделие, имеющее форму полумесяца, которое готовится из теста путём заворачивания в него начинки. Термин «рогалик» образован от слова «рога». Он имеет значение «тот, который с рогами» или «тот, у которого есть рога», указывая непосредственно на то, что внешним видом данное изделие напоминает форму рогов некоторых животных. Многие называют рогалики круассанами. Но вот повар никогда не назовет рогалик круассаном, потому что он знает, что круассаны готовятся только из слоеного теста, а рогалики – только из дрожжевого теста.

Бутерброд – самое вкусное и правильное изобретение человечества. Это слово знакомо всем и каждому, оно употребляется ежедневно и вызывает самые лучшие человеческие чувства. Слово «бутерброд» пришло в Россию в XIX веке из немецкого языка от слова «butterbrot», что в переводе значит «хлеб с маслом». Слово сложное, состоит из двух частей: *butter* – означает «масло» и *brot* – «хлеб».

Бифштекс – заимствованное в XVIII в. из английского языка, где beef-steaks — сложение beef «говядина, мясо» и steak «кусок», -s — окончание множественного числа. Буквально — «куски мяса».

Несложное блюдо немецкой кухни – штрудели. К слову сказать, немецкая кухня очень распространена у нас. Я знал только мясные штрудели, у нас в семье их часто готовят, и только намного позже узнал, что есть блюдо с похожим названием — штрудель, но это, как говорится, совсем из другой оперы. Это сладкий рулет с тончайшим вытяжным тестом и ароматными яблоками с корицей.

Очень хочется, чтобы кто ни разу не готовил это блюдо приготовил. Я знал только мясные штрудели, у нас в семье их часто готовят, и только намного позже узнал, что есть блюдо с похожим названием — штрудель, но это, как говорится, совсем из другой оперы. Это сладкий рулет с тончайшим вытяжным тестом и ароматными яблоками с корицей.

Сегодня — штрудели с мясом.

Штрудели — это блюдо представляет из себя тушеное мясо с капустой, картошкой и рулетиками из теста, приготовленными на пару из пресного, дрожжевого теста или теста на кефире. Итак, приступим к готовке.

Ингредиенты:

для тушения:

Мясо — 0,7-1 кг, лучше жирные свиные ребрышки + более постное мясо говядины.

Капуста квашеная — 0,5 - 0,7 кг

Картошка — 0,7 - 1 кг

Лук — 2 - 3 луковицы

Морковь — 1 - 2 шт.

Соль, приправы, перец — по вкусу

для теста:

Кефир — 0,5 л

Масло растительное – 5 - 6 ст. ложек

Сода пищевая – 1 ч. ложка без верха

Мука – 0,7-1 кг (количество зависит от качества муки и густоты кефира)

Приготовление:

Тесто лучше приготовить сразу. В чашку выливаем кефир, растительное масло, добавляем соль, соду, перемешиваем (сода загасится кислым кефиром).

После этого засыпаем муку и замешиваем мягкое тесто, но чтобы оно не липло к рукам. Тесто оставляем под чашкой отдыхать.

Мясо режем на куски, не мелко, если ребра – то вдоль косточек. В казанок наливаем совсем немного растительного масла, разогреваем и опускаем туда мясо, сначала на сильном огне обжариваем, помешивая, затем накрываем крышкой, убавляем огонь и тушим, примерно 5 - 7 минут. Добавляем нарезанные морковь и лук. Время тушения с луком и морковью—примерно 10 минут.

Следующий этап – капуста, её слегка отжимаем и отправляем в казанок к мясу с луком и морковью. Добавить с полстакана воды.

Картофель нарезаем брусками, отправляем в казанок. Картофель посыпаем специями, наливаем воды до уровня картофеля, накрываем крышкой и тушим на небольшом огне.

В это время тесто раскатываем тонкой лепешкой. Смазываем лепешку растительным маслом, сверху немного натертого чеснока и укропа, разрезаем на полоски для скручивания рулетиков. Рулетики длинными не делаем, чтобы тесто успело хорошо на пару провариться. Подготовленные рулетики нужно поставить на картошку и следить, чтобы они были не в воде.

Подготовленные штрудели, накрываем крышкой, прибавляем огонь. Оставляем тушиться примерно 30-40 минут. После этого выключаем огонь и держим казанок без открывания еще минут 10-15. И только после этого можно подавать штрудели. Накладываем в тарелку тушеные овощи и мясо, сверху – пышные рулетики из теста.

В заключении хочу привести несколько пословиц народов мира, которые очень созвучны меду собой:

- итальянская - ешь пирог с грибами да держи язык за зубами;
- китайская - когда говоришь хорошенько думай, когда ешь хорошенько жуй;
- датская - бедняк ищет еду, богач — аппетит;
- английская - живи не для того, чтобы есть, а ешь для того, чтобы жить.

Как мы видим, в русском языке существует много заимствованных слов, связанных с кулинарным делом и нужно знать происхождение этих слов, чтобы понять состав блюд, выпечки; суметь прочесть рецепты в иностранных журналах.

Представим такую ситуацию: Я работаю поваром-кондитером в кафе в г. Москва. Ко мне обратился иностранец с просьбой дать рецепт понравившегося блюда или выпечки, которые ему предложили в нашем кафе. А так как я изучаю немецкий язык, то я смогу ему легко помочь.

На основании выше изложенного я делаю вывод: моя профессия и иностранные языки взаимосвязаны.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Блюда из теста / «Домашнее приготовление» // Р.П Кенгис, П.С. Маркель под редакцией Е.Н. Невского. Пищепромиздат, 1959 г. с.160.

2. Журналы: «Кухня народов мира» №208 г. с. 5, 26-29, 43-44, «Наша кухня» №6 2006 г., с. 10-11.

Ресурсы Интернета

3. Тефтели // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / под ред. А. И. Ревина. — М.: Советская энциклопедия, 1960. — Т. 2. — С. 628. — 770 с.

ФОРМИРОВАНИЕ ПОЗНАВАТЕЛЬНЫХ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ У МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ ЧЕРЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ВЕБ-РЕСУРСОВ НА УРОКАХ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

Ветлужских Е.К., руководитель – Корнилова Е.В.

ГБПОУ «Челябинский педагогический колледж №1»

Иностранный язык как учебный предмет вносит заметный вклад в культуру умственного труда учащихся за счёт развития таких специфических учебных умений, как умение пользоваться двуязычными лингвистическими словарями, грамматическими справочниками, памятками по рациональному выполнению учебных заданий.

Образовательные веб-ресурсы позволяют качественно изменить контроль за деятельностью учащихся, обеспечивая при этом гибкость управления учебным процессом. Роль преподавателя здесь не менее важна. Он подбирает компьютерные программы к уроку, дидактический материал и индивидуальные задания, помогает учащимся в процессе работы, оценивает их знание и развитие. Применение компьютерной техники и различных образовательных сайтов делает и позволяет осуществить обоснованный выбор наилучшего варианта обучения. [10, с. 18]. Применение компьютера как инструмента для работы с информацией очень разнообразно и многообразно. Он может за несколько секунд просмотреть электронную библиотеку и найти требуемую информацию.

Сейчас уже все понимают, что Интернет обладает колоссальными информационными возможностями и не менее впечатляющими услугами. Однако методисты не устают повторять, что какими бы свойствами не обладало то или иное средство обучения, прежде всего, первичны дидактические задачи, особенности познавательной деятельности учащихся, обусловленные определёнными целями образования. Интернет со всеми своими возможностями и ресурсами - средство реализации этих целей и задач.

Он создает уникальную возможность для изучающих иностранный язык пользоваться аутентичными текстами, слушать и общаться с носителями языка, т.е. создает естественную языковую среду [8, с. 18].

Одной из главных задач современного образовательного процесса является формирование универсальных учебных действий. Согласно последнему ФГОС, это требование выдвинуто к каждому этапу образования.

Итак, универсальные учебные действия (УУД) — это совокупность минимальных навыков, позволяющих учиться и полноценно функционировать в образовательном пространстве. К тому же, УУД также подразумевает способность и развитые навыки к самообразованию. Овладение УУД также означает, что действия учащихся являются полностью сознательными.

Познавательные УУД являются подгруппой требуемых УУД. Также, среди УУД выделяет еще личностные, регулятивные, коммуникативные. Рассмотрим подробнее познавательные УУД у младших школьников.

Познавательные универсальные действия включают: общеучебные, логические, а также постановку и решение проблемы.

Учитывая выше сказанное, необходимо проанализировать процесс познания в возрасте учащихся начальной школы. Средний возраст учеников в

начальной школе составляет 7-11 лет. Формирование познавательных процессов неотрывно связано с развитием интеллекта ребенка в этом возрасте.

Согласно Выготскому, интеллект исходит из мысли, которая позволяет манипулировать абстрактными символами (понятиями). В его теории «высших психических функций»: интеллект развивается с помощью «психологических инструментов», которые ребенок находит в своем окружении, причем язык является предпочтительным инструментом [14, с. 19].

Для Ж. Пиаже интеллект ребенка принципиально отличается от интеллекта взрослого. Он установил, что младенец начинается с «примитивного» уровня сознания и что его интеллектуальное развитие проходит через определенные стадии, мотивированные врожденным стремлением к познанию мира [14, с. 19].

Необходимо мягко и плавно направлять учащихся в направлении развития когнитивных функций при помощи создания соответствующих условий. Важным условием развития познавательных универсальных учебных действий на уроке относится принцип наглядности.

Образовательные веб-ресурсы – это ресурсы, созданные специально для использования в процессе обучения (образовательные и учебно-методические материалы) на определенной ступени образования и для определенной предметной области, а также предназначенные для информационного обеспечения системы образования, деятельности образовательных учреждений или органов управления образованием [11, с. 19].

Современные веб-ресурсы создают условия для использования текстовой, графической и мультимедийной информации. Комбинирование данных форматов позволяет разрабатывать медиапродукты учебного назначения, повышающие качество восприятия и усвоения обучающимися материала.

Вместе с тем максимальная оптимизация учебно-воспитательного процесса требует от учителя знаний и умений охватывать в своей профессиональной деятельности широкий спектр программных продуктов. В этой связи возникает **необходимость классификации веб-ресурсов с учетом специфики их педагогического потенциала** [19, с. 19].

В настоящее время, внедрение средств ИКТ в целом — является требованием к реализации образовательного процесса. Внедрение образовательных веб - ресурсов в процесс формирования познавательных учебных действий учащихся в начальной школе на уроке иностранного языка должно происходить в следующих направлениях:

1. Повышение учебной мотивации;
2. Развитие критического мышления;
3. Развитие образного мышления;
4. Навыки самоорганизации;
5. Развитие творческого (нестандартного мышления) [20, с. 19].

Необходимые направления внедрения веб-ресурсов обусловлены выдвигаемыми требованиями к познавательным УУД, согласно ФГОС. Внедрение веб-ресурсов в этих направлениях способствует достижению цели. Учителя используют онлайн-материалы для подготовки уроков, а ученики — для

расширения круга своих знаний. Интерактивные методы обучения, поддерживаемые Интернетом, позволяют учителям уделять больше внимания индивидуальным потребностям учащихся и поддерживают совместное обучение.

Таким образом, проведенное нами исследование показало, что быстрые изменения в современном мире требуют новых подходов к достижению нового качества образования, обеспечению процесса целостного личностного развития.

Перспективным направлением развития современного образования является возможность создания комфортных условий для учебных процессов путем создания информационно-коммуникационных учебных условий.

Благодаря внедрению веб-ресурсов в процесс обучения английского языка, можно достичь требуемого результата обучения, и достичь требований, закрепленных ФГОС.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Асмолов А. Г. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий/ А. Г. Асмолов. М.: Просвещение, 2011. 152 с.

Интернет-ресурсы

2. Использование интернета на уроках иностранного языка <https://www.webkursovnik.ru/kartgotrab.asp?id=-95888>.

3. Климович Н.М Особенности формирование познавательных УУД младших школьников <https://infourok.ru/osobennosti-formirovaniya-poznavatelnih-uud-mladshih-shkolnikov-1561352.html>.

4. Моисеева М.Г. Формирование познавательных УУД на уроках в начальной школе [Электронный ресурс]. URL: <http://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/obshchepedagogicheskie-tekhnologii/2012/02/23/formirovanie-roznavatelnykh-uud-na>.

5. Образовательные веб - ресурсы в процессе обучения иностранным языкам в школе <https://www.1urok.ru/categories/2/articles/35581>.

6. Познавательные УУД <https://solncesvet.ru/opublikovannyye-materialyi/statya-na-temu-poznavatelnye-uud/>

7. Сергеева Е.С. Проблемы изучения словесно-логического мышления детей младшего школьного возраста // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 10. – С. 46–50. – URL: <http://e-koncept.ru/2015/95053.htm>.

8. Развитие образного мышления у школьников <https://forpsy.ru/works/razvitie-obraznogo-myishleniya-u-shkolnikov/>

9. Дипломные работы по психологии и педагогике https://superinf.ru/view_predmet.php?id=15&type=diplom.

10. Курсовая работа "Формирование универсальных учебных действий в начальной школе" <https://infourok.ru/kurovaya-rabota-formirovanie-universalnih-uchebnih-deystviy-v-nachalnoy-shkole-3069402.html>.

СОДЕРЖАНИЕ

Лобедин К.А.	3	Федоров В.А.	42
«У "Магнезита" большое будущее» история общественного и научно-технического прогресса в модернизации оборудования на «ООО Магнезит»		Культурное наследие коренных народов Южного Урала в современном российском обществе	
Люкшин К.А.	7	Цепилова Т.Ю.	46
Современные способы информационно-психологического вовлечения молодёжи России в террористическую деятельность		Моя малая родина: история копейска в названиях улиц	
Малясов Н.В.	10	Ульмаскулова М.М.	51
Научно-технический прогресс в сельском хозяйстве		Влияние научно-технического прогресса на детей	
Маслов И.Н.	14	Шарафудтинов Д.И.	55
Отражение научно-технического прогресса в памятниках города Челябинск		Развитие технологии нефтедобычи	
Мороз А.В.	17	Шапкина С.С.	60
Дни воинской славы России как фактор патриотического воспитания студентов СПО по предмету ОБЖ		Женщины политики в 21 веке: история и их влияние на общество	
Никулин Н.А.	20	Шелухина А.В., Шитикова Е.В.	61
Юность комсомольская моя		Древнеримская печь по обжигу извести на Южном Урале	
Проскурня И.М.	22	Шульгин И.Д.	65
Научно-технический прогресс – положительные и отрицательные стороны		Искусственный интеллект и общество	
Жарова С.М.	27	Шумакова П.С.	71
Сварщик – профессия женская!		Мошенничество как фактор риска экономической безопасности студентов уральского регионального колледжа в сети интернет	
Рошка К.А.	29	Щипкова Е.А.	74
Актуальные проблемы судебно-биологической экспертизы при идентификации неопознанных трупов доставленных с чрезвычайных ситуаций		Аркаим – древняя обсерватория?	
Семенова М.В., Самойлов Д.Е.	33	Южаков В.Д.	78
Научно-техническая революция		История развития информационных технологий и их влияние на общественный и научно-технический прогресс	
Стариков А.О.	38	Ассесорова И.Д.	83
История развития энергетики на Южном Урале		Определение содержания сахаров в соках различных ценновых категорий методом рефрактометрии	

Буркова П.Д., Желтяков И.А.	86	Серебрякова К.В.	127
Влияние правильного питания на физическое развитие студента проекта «Профессионалитет»		Повышение пищевой ценности мучных кондитерских изделий за счет добавления черемуховой муки	
Бушуев А.В.	90	Фахретдинова А.Д.	132
ИННОВАЦИИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА		Sous vide – современная технология в отечественной индустрии общественного питания	
Галиуллина Ю.Д.	92	Сейрукаев М.Н., Чиркина А.Г.	137
Правильное питание в жизни человека		История, экология и технология приготовления башкирских национальных кисломолочных продуктов, и их актуальность в нашей современности	
Газизов М.А.	94	Шкаликова А.К.	139
Новый взгляд на аутентичную уральскую кухню		Влияние сливок растительного происхождения на качество кондитерских изделий	
Гуров Я.С.	99	Юдин Е.И.	144
Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции		Технология приготовления блюд фьюжн	
Журавлёв Р.И.	104	Алмарданова К. Ш.	149
Фаст-фуд: каждый решает для себя		Интернет-ресурс как средство продвижения культурного продукта	
Заграничная П.А.	105	Булатова А. А.	152
Определение качества и свойств пакетированного чая		Аддитивные технологии как способ автоматизации задач по формированию прототипов	
Лейрих А.И.	110	Бухарова А.А., Гумарова Ю.Д.	155
Создание своего дела с помощью мелкоштучных кондитерских изделий – маршмеллоу		Сумка-шоппер «Настроение»	
Меркулова Р.Р.	116	Григорьев А.С.	157
Разработка технологии приготовления льняного хлеба с использованием нетрадиционных видов сырья»		Влияние научно-технического прогресса на культуру	
Мухаметшина С.М.	119	Ермолаев Д.А.	161
Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции		Эволюция анималистического жанра в изобразительном искусстве	
Пьянков Н.Д.	122	Дружкова Я.Е.	164
Забытые блюда древней Руси		Цифровое искусство как новое направление в медиаискусстве	
Савельева Э.Ю.	125		
Sousvide: технология будущего для профессиональной кухни			

Лебедев А.И.	167	Ястребков Е.И.	201
Как развивать интерес малышей к музеям		«Ascii-art: искусство текстового рисунка»	
Мартыненко В.А.	170	Кузьменков А.С.	203
Образовательные траектории молодежи в сфере дизайна в современной России		Знание английского языка-залог профессионального роста	
Оглезнева П.И.	175	Самохвалов Д.В.	210
Сбывшиеся прогнозы В.Ф. Одоевского. Россия в 4338 году		Английский язык в программировании	
Пачка К. А.	178	Хабилова К.Р.	215
Сравнительная характеристика красителей для волос i группы, выпущенных в период с 1960 года по наше время		Речевая культура специальности «Поварское и кондитерское дело»	
Полещук А.Г.	179	Визгунова А.Н.	219
Мои творческие шаги		Английские заимствования в русском языке	
Перфилов К.А.	180	Нацаренус Е.С.	222
Моушн-дизайн как средство привлечения внимания к культурным объектам		Русский язык в профессии преподавателя начальных классов	
Прохорова А.П., Семьянова В.А., Бигалко А.Е.	182	Первущин А.А.	227
Творцы челябинских дворцов		Лексико-семантический анализ фамилий студентов (на примере учебной группы)	
Резаева В.В.	185	Алексеева С.А.	230
Музыка и ее новые технологии в воспитательной работе		Роль русского и иностранного языков в профессии «Специалист по рекламе»	
Санина А.Г.	187	Атнабаев А.Е., Карабатов А.А.	234
Искусство создания парфюмерии		Трудности в межкультурной коммуникации среди авиационных специалистов	
Синицына Т.В.	191	Бунина В.А., Сойфер Ю.К.	238
Современные направления в родной литературе		Профессиональная лексика специалистов it-сферы	
Филиппенкова К.В.	194	Васенев М.В.	242
Новые технологии живописи		Повар-кондитер и иностранные языки	
Заботин И.С., Хусаинов Н.Р.	197	Ветлужских Е.К.	246
Мультипликация – грань между искусством и наукой		Формирование познавательных универсальных учебных действий у младших школьников через использование образовательных веб-ресурсов на уроках английского языка	
Заботин И.С., Хусаинов Н.Р.	197		
Мультипликация – грань между искусством и наукой			

Областная студенческая
научно-техническая конференция

**«Молодежь. Наука.
Технологии производства»**

Сборник научных статей по материалам
Областной научно-технической конференции
«Молодежь. Наука. Технологии производства»,
Челябинск, 27.02.2023 - 03.03.2023

Подписано в печать 15.09.2023
Формат 60 x 84/8
Бумага офсетная. Объем 18 усл. печ. л.
Редакционно-издательской отдел ЮУрГТК

Редакционно-издательский отдел
Южно-Уральского государственного
технического колледжа
Челябинск
2023