



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



ОБЛАСТНАЯ СТУДЕНЧЕСКАЯ
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

МОЛОДЁЖЬ

НАУКА

**ТЕХНОЛОГИИ
ПРОИЗВОДСТВА**

ЧАСТЬ 4

ЧЕЛЯБИНСК

26.02 - 01.03.2024



Ассоциация образовательных учреждений
среднего профессионального образования Челябинской области

Областная студенческая
научно-техническая конференция

«Молодежь. Наука. Технологии производства»

Часть 4

ЧЕЛЯБИНСК

2024

Материалы областной студенческой научно-технической конференции: сб. материалов в 5-х частях, 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, 2024. – 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

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС И ВОЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Фаустов В.М., руководитель - Лубнина Н.И.

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Исследовательскую работу по теме «Научно технический прогресс и военные технологии» начинали с изучения истории и этапов научно технического прогресса (далее НТП). Научно-технический прогресс – это процесс постоянного внедрения новых технологий, основанных на новейших научных открытиях. История НТП состоит из пяти этапов. Первый этап (1790-1840гг) начался с первой промышленной революции, изобретения ткацких станков, парового двигателя, высвобождения дешевой рабочей силы и увеличения производительности труда. Последний этап – начинает отсчет с 1990 года и продолжается по настоящее время. Индустриальное общество превратилось в постиндустриальное. Наступила эра цифровых технологий, телекоммуникации, био- и нанотехнологий. Нашим предкам современный мир показался бы фантастикой.

Актуальность выбора темы исследования заключается в том, что научно технический прогресс продолжает свое развитие. Военные технологии всегда играли большую роль в защите страны и оказывались основным двигателям прогресса, научной и инженерно-технической мысли. Сегодня внимание всего мира приковано к специальной операции на территории СВО. Победит тот, кто крепок духом и обладает лучшими, новейшими технологиями.

Разработка и совершенствование военных технологий является одним из ключевых аспектов развития армии и обеспечения национальной безопасности. Военные технологии включают в себя широкий спектр инновационных систем и вооружения, предназначенных для улучшения боевой готовности и эффективности вооруженных сил.

Цель исследования: выявить как взаимосвязаны технический прогресс и военные технологии и показать эффективность использования боевой техники в современных условиях.

В работе проанализировали различные технологические процессы, применяемые в создании военно-промышленного комплекса.

По-настоящему массово военные технологии начали проникать в гражданскую жизнь после первой мировой войны. Это была война принципиально нового уровня, с небывало масштабными армиями, с оружием массового поражения, и как следствие, она требовала и изобретательского напора, и умения приспособлять под военные цели вполне мирные новинки.

В XXI веке военное дело обогатило человечество множеством инноваций. Модернизация вооруженных сил РФ стала первостепенной государственной задачей. Для этого Министерство обороны России получило

со стороны Государственной Думы и Правительства РФ поддержку в виде специальных программ развития и финансирования. Результатом явилось изменение в лучшую сторону всего военно-промышленного комплекса страны за очень короткие сроки. Они превратили армию в одну из сильнейших на планете. Всему этому способствовало рациональное использование экономических ресурсов и научно-технического прогресса. Также прямое сотрудничество оборонных предприятий России с инновационными и нано центрами разработок интеллектуальных идей и направлений.

Анализируя информационные источники можно сказать, что различают базовые и сопутствующие, типовые и перспективные технологии, технологии сугубо военного и двойного назначения. В числе военных технологий в последнее время важное значение имеют технологии снижения радиолокационной и тепловой заметности; нанотехнологии и технологии создания технологии высокоточного и обезоруживающего (несмертельного) вооружения.

Развитие новых технологических решений в области кибербезопасности позволяет защитить национальные интересы и предотвратить возможные атаки на критическую инфраструктуру. Особое внимание уделяется развитию кибербезопасности, так как с целью парализации систем управления, все большую роль играют атаки и контролируемые импульсы. Киберпространство включает в себя Интернет, социальные сети, веб-сайты, электронную почту, онлайн-игры, электронную коммерцию и другие подобные платформы, и сервисы.

Большая часть технологических достижений: ядерная энергия, ракетно-космическая техника, лазеры, радиолокационные системы, компьютеры могут рассматриваться как технологии двойного назначения, однако само это понятие получило распространение только в середине 80-х годов XX века. Как правило, разработка технологий двойного назначения связана с развитием наиболее перспективных исследовательских направлений в прикладной науке и в наукоёмких отраслях промышленности, включая военную промышленность.

При создании нового вооружения в производстве используются роторные линии, образованные из нескольких технологических роторов и, как правило, транспортных роторов, расположенных в соответствии с технологической последовательностью обработки или изготовления изделия. Используются и автоматические линии – это системы машин, основанные на вспомогательном оборудовании, автоматически выполняющие весь процесс изготовления или переработки продукта производства.

Развитие военных технологий невозможно без использования робототехники. Это – новый этап в сравнении с ростом уровня автоматизации технологических процессов, уже ставший нормой для крупных предприятий. Использование роботов практически полностью нивелирует действие человеческого фактора, ускоряет процесс производства и оптимизирует затраты за счет более полного использования временных ресурсов.

Военно-промышленный комплекс базируется не только на крупных Предприятиях. Сегодня молодые предприниматели создают мини-предприятия и помогают в создании новейшего военного оборудования и видов вооружений:

– инфразвуковое – приборы для излучения инфразвука, который воздействует на слуховые органы человека, вызывая болезненное состояние, в результате которого возникает паническое состояние, и люди разбегаются, чтобы не слышать его;

– несмертельное – современные средства вооружения, действие которых основано на использовании специфических факторов, способных временно выводить из строя живую силу противника;

– плазменное – это когда вместо зенитных ракет для уничтожения самолетов, вертолетов, беспилотников или ракет будут применяться так называемые болиды. Основная часть плазменного оружия работает по принципу доставки к цели импульсов обжигающей энергии и сверх нагретой материи в виде газообразной плазмы.

– оптическое. Существует и предназначено для точной наводки оружия на цель.

С 14 по 20 августа в Подмосковной Кубинке проходил форум «Армия-2023» Организатором ведущей мировой выставки вооружения и военной техники выступило Министерство обороны Российской Федерации. В экспозицию вошли новинки авиации и бронетехники, стрелкового оружия и экипировки, артиллерии и средств противовоздушной обороны.

Мы составили таблицу (таблица 1) выставочных экземпляров действующей боевой техники на территории СВО, с указанием эффективности их использования.

Выставочные экземпляры боевой техники

Современная боевая техника имеет стратегическое значение для безопасности и обороноспособности России. Она обеспечивает защиту государства, укрепляет его политическую и экономическую позицию, способствует развитию технологий и стабильности в мировом сообществе. Технический прогресс способствует разработкам и совершенствованию военных технологий.

Все передовые технологии используются для принятия быстрого решения и осуществления маневра, который обеспечит выполнение боевых задач качественно и незамедлительно. Военные технологии интегрируются в различные единицы боевой техники и разных типов оружия.

Перемены необходимы, новые технологии были и будут входить в нашу жизнь, но стоит помнить о том, что материальные ценности, как и прежде, не должны вытеснить духовные. Нельзя забывать о высоких нравственных идеалах – о добре и справедливости, любви и дружбе, милосердии и сострадании, даже

создавая высокотехнологичное оборудование и технику для военной промышленности. Каждый сам отвечает за свой выбор.

Технический прогресс всегда способствовал развитию инженерной мысли, укреплению обороноспособности страны, приносил пользу человечеству.

Таблица 1. Выставочные экземпляры действующей боевой техники на территории СВО

	Название	Показатели				Дополнительные особенности
		Вес	Переносимость	Дальность полёта	Время полёта	
БПЛА	"Аква" 22 	4,5 килограмма	4 килограмма полезной нагрузки	30 километров	60 минут	При сбросе боеприпаса можно корректировать полёт до цели. Благодаря видеокамере, обладает возможностью автономно распознавать технику, живую силу противника и другие объекты с помощью нейросети
	"Гром" 	4 килограмма	4 килограмма полезной нагрузки	12 километров со скоростью 60км/ч	40 минут	Аппарат складывается несколькими движениями помещается в рюкзак. Сборка и разборка занимают пять минут. Отличается дешёвизной, стоимость невелика
	"Шершень" 	3 килограмма	3 килограмма полезной нагрузки	До 12 км с дальностью видеопередачи составляет 20 км	35 минут	"Шершень" способен эксплуатироваться в неблагоприятных погодных условиях - от минус 20 до 40 градусов. Аппарат оснащён видеокамерой, тепловизионной камерой и ретрансляторами.
	"Гранат" 	2 килограмма	полезной нагрузки	до 5 км. Скорость полёта - до 140 км/ч		Беспилотник оснащён тепловизионной камерой высокого разрешения, которая позволяет распознавать фигуру человека на дистанции до 200 м и автомобиль на дистанции до 500 м
	"Ланцет-3" 	12 килограмм	3 килограмма полезной нагрузки	40 км со скоростью 80-110 км/ч	40 минут	Удары беспилотника сравнимы с артиллерийскими системами. Электродвигатели компактнее и легче своих традиционных аналогов, а также вне конкуренции по уровню акустической заметности.
Винтовки	"Астарта"я 	5-патронов	12,7-миллиметров	1000-миллиметров	14кг	Винтовка обладает могучей пробиваемостью-способной пробивать бронемашину и средства защиты противников. Также, если учитывать её превосходящую над другими аналогами точность, её можно назвать лучшей в своей категории.
	"АК-19" 	30-патронов	5,56-миллиметров	415-миллиметров	3,8-кг	Укороченный автомат АК-19 под патрон стандарта НАТО(5,56мм) отличается улучшенной эргономикой, адаптацией к всецелочному применению, а также повышенной точностью и кучностью стрельбы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дыгало В.А. Военная техника /; В.А. Дыгало, сост. А.В. Мясников; худ. А. Валеев и др. – Москва: РОСМЭН, 2019. – 96 с.
2. Макаров, Ю.В. Летательные аппараты МАИ / Ю.В. Макаров. - Москва: МАИ, 2020. - 256 с.
3. Эшли, Х. Инженерные исследования летательных аппаратов / Х. Эшли –Москва: Машиностроение, 2019. - 424 с.
4. Новинки "Армии-2023": самое современное оружие России
<https://ren.tv/longread/1133879-novinki-armii-2023-samoe-sovremennoe-oruzhie-rossii>

РАЗВИТИЕ НАУЧНОЙ МЫСЛИ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА

Тимакова Е.А. руководитель - Фатыхова С.В.

ГБПОУ «Ашинский индустриальный техникум»

История развития человечества связана с непрерывным процессом удовлетворения людьми своих потребностей и интересов, которые в свою очередь предполагают создание и совершенствование орудий труда. Небывалый прогресс науки и техники в XX веке прослеживается во всех сферах жизнедеятельности современного человека. Развитие науки и техники в двадцатом столетии породили невиданную революцию, в результате которой наука стала решающей частью технологии. Таким образом, мы имеем дело с технологической революцией, т.е. масштабным применением и распространением технологий, составленных на основе новейших теоретических достижений.

Наука становится главным средством преобразования мира. Новые технологии изменили мир человека и характер его бытия, превратили деятельность человека в один из внутрипредметных факторов. Положение науки сегодня кардинально отличается от предшествующих столетий. Современную науку делают творческие коллективы.

У истоков технологической революции стояла научная революция окончания XIX (19) в. – начала XX (20) в., когда был сделан ряд выдающихся открытий, тем самым изменив представления о законах природы и облик самой науки. Научная революция породила неклассическую (постклассическую) науку, которая существенно отличалась от классической науки.

Классическая наука возникла в XVII (17) веке на базе разработанных И. Ньютоном методов классической механики и математического естествознания в целом, на достижениях математики Р. Декарта, Г. Лейбница и др. Классическая

наука формировала и развивала определённую картину мира, которую с современных позиций приходится признать упрощённой. Это объясняется следующими особенностями картины мира классической науки:

- классическая наука предполагала доминирование в природе однозначных и определённых законов;
- строилась на полном исключении человека из объекта познания, т.е. природы («как будто человека не было»);
- понимала человека только как разумное существо, т.е. исключалось всё иррациональное в человеке, формировалась и развивалась вера во всемогущество научного разума.

Постклассическая наука не отвергла достижения научной классики, расширила научные горизонты, усложнив научную картину мира. Со второй половины XIX века следует серия научных открытий, знаменовавших собой становление и развитие нового типа научного знания. Например, создание Дж. Максвеллом теории электромагнитного поля, обнаружение радиоактивности (А. Беккерель, М. Складовская-Кюри и др.), приведшие в дальнейшем к созданию М. Планком квантовой теории, создание А. Эйнштейном теории относительности, пересмотр оснований математики, приведший к созданию теории множеств и развитию новой логики. И это далеко не все. Многие из них вскоре воплотились в многообразные технические устройства: ЭВМ, применение радиолокации, телемеханики, автоматике, использование энергии атома, широкое внедрение радио, телевидения и др.

Технологическая революция XX (20) века явилась продолжением и качественным развитием промышленной революции XIX (19) века. Первый этап технологической революции – автоматизация производственных процессов. Паровые, а затем и электрические машины ещё в XIX (19) веке, позволили создать крупную индустрию. Автоматизация явилась принципиально новым шагом по сравнению с механизацией, человек получил возможность не только использовать энергию машин, но и создавать, и использовать специфические рабочие органы машин, во многом заменившие человека.

Следующим этапом технологической революции стала информатизация, т.е. широкое внедрение компьютеров и компьютерных сетей в соединении с совершенными средствами связи. Компьютер стал уникальным средством автоматизации интеллектуальной деятельности человека.

Например, Интернет способствовал появлению в обществе новых социальных групп со своей субкультурой. Интернет изменил не только пространственно-временные характеристики жизни человека, но и само человеческое существование. Так, например, сможем ли мы биологически изменить рабочих так, чтобы их данные соответствовали требованиям работы, т.е. создать суперчеловека. Разумно задать следующие вопросы: «А что, если выращивать для себя запасные органы, создавать, вернее клонировать универсальных солдат, которые бы вместо нас шли воевать?»

Создав на сегодняшний момент мощнейшую технику, человек изменил ритм и течение своей жизни. Прогресс инновационной деятельности привел к появлению техносферы, а она – залог создания комфортных условий существования в окружающей среде.

Технический прогресс для человека делает многие вещи более доступными, но в то же время ценность этих вещей снижается. Технические устройства во многом облегчают наш труд, но созданная компьютерами виртуальная реальность изменяет коммуникацию между людьми.

Новое информационное общество привело к появлению киберкультуры и изменило сферу общения, тем самым человечество теряет контроль над собой, утрачивает свою индивидуальность, происходит атрофирование мироощущения, способность использования своего разума сходит на нет.

Так что же такое прогресс?

Начну с примеров. Так я, обучаясь в школе, в настоящий момент в нашем техникуме, а дальнейшем, надеюсь, в ВУЗе, получаю новые знания, новые навыки, т.е. прогрессирую в своем развитии, это личностный прогресс.

Совершаются открытия в науке, совершенствуются старые и появляются новые производственные технологии – это научно-технический прогресс. В переводе с латинского «progressus» обозначает «движение вперед».

Противоположным по смыслу к понятию «прогресс» является понятие «регресс», т.е. «движение в обратном направлении».

Критерии прогресса.

Существуют определенные признаки (критерии), которые свидетельствуют о том, что в какой-либо системе наметился или уже начался прогресс:

1. в данной системе появились подсистемы;
2. увеличилось количество связей между подсистемами внутри системы;
3. возрос функционал каждой из подсистем.

Возьмем для примера производственную сферу. В конце 19 века для увеличения производительности труда вместо ручного труда активно стали использоваться станки и механизмы

Это дало толчок научным изысканиям для совершенствования используемой техники. Появляется техника не только для производства материальных благ, но и для научных экспериментов.

Противоречивость прогресса:

1. прогресс в одной сфере может инициировать регресс в другой;
2. прогрессивные изменения могут иметь для человечества как положительные последствия, так и отрицательные;
3. это не есть прямолинейный процесс, он характеризуется подъемами и спадами.

Примеры противоречивости:

1. прогресс в научно-технической сфере позволяет человеку получать все больше материальных благ, уменьшая его зависимость от природы →

постепенно увеличивается ущерб, наносимый природе, истребляются ее невозобновляемые ресурсы (активное уничтожение природных ресурсов);

2. прогресс науки позволил человеку получить контроль над ядерной энергией → человек создал ядерное оружие, способное уничтожить все живое на нашей планете (положительные и отрицательные последствия научного открытия);

3. развитие человечества:

Восприятие мира человеком всегда субъективно. Оно зависит от того, на каком этапе развития находится общество. Поэтому мыслители прошлого определяли прогресс по-разному, следовательно, и критерии отличались от тех, что мы определяем сегодня.

Вспомним, что было критериями прогресса общества в недавнем прошлом, что говорили об этом известные философы:

1. Монтескье (17 век) – совершенствование правовых норм;

2. Вольтер (18 век) – развитие просвещения;

3. Сен-Симон (18 век) – отсутствие эксплуатации;

4. Маркс (19 век) – смена общественной формации (социализм вместо капитализма).

В наше время во главу угла, когда речь идет об общественном прогрессе:

1. развитие производства → рост экономики → рост уровня жизни населения → улучшение качества жизни;

2. демократизация общества → (свобода волеизъявления + возможность самореализации + всестороннее развитие каждого индивидуума);

3. рост нравственности → духовное совершенствование каждого человека.

Прогресс всегда противоречив. Противоречивость состоит в следующем:

1. Прогресс в какой-то одной сфере жизни общества не обязательно влечет прогрессивные изменения в других сферах.

2. Достижения могут стать не только благом для общества, но и обернуться проблемами.

Пример: всеобщая компьютеризация делает человека зависимым от компьютера и интернета не только в техническом аспекте, но и в психологическом;

3. Прогресс сегодня может стать катастрофой, т.е. регрессом завтра.

Пример: открытия ядерного синтеза дало человечеству огромный ресурс энергии, но в любой момент может стать причиной гибели человечества.

Научно-технический прогресс (НТП) – это развитие науки и техники, обеспеченное интенсивным познанием человеком сил природы, ее законов и применением их на практике. Проявляется в повышении производительности труда за счет применения новых технологий, в освоении новых сфер, ранее недоступных человеку. Благодаря НТП изменяется жизнь общества и, как следствие – жизнь каждого человека.

Если прогрессивные изменения в науке и технике происходят вследствие постепенного количественного накопления научной базы и развития техники и технологий, то говорят об эволюционном НТП.

Если же описанные изменения происходят в очень короткий период времени (взрывообразно) за счет качественного скачка науки, то такой НТП называют научно-технической революцией.

НТП на современном этапе имеет свои отличительные особенности:

1. Наука становится производительной силой, так как оказывает огромное влияние на совершенствование производства. И, в свою очередь, наука в своем развитии опирается на производственные достижения.

Например, ученые изобрели уникальный способ обработки стекла, что позволило создать микроскоп с огромной степенью увеличения. Это дало ученым возможность совершить новые открытия, которые стали основой для очередного усовершенствования производства;

2. Техника впервые стала «соавтором» человека в разработке новых технологий и познании мира. Создание искусственного интеллекта в скором времени инициирует новый скачок НТП;

3. Стремительная механизация и автоматизация труда, т.е. вытеснение ручного труда из производственного процесса.

Присущ ли прогресс развитию природы?

В аспекте рассмотрения этого понятия возникает правомерный вопрос: «А есть ли прогресс эволюции природы нашей планеты?».

С тех пор как человек стал интенсивно пользоваться природными ресурсами, природе наносится очевидный ущерб: истощаются запасы полезных ископаемых, загрязняется атмосфера и океаны, вымирают некоторые виды флоры и фауны.

Эволюция – это, прежде всего – развитие. А развитие может носить как поступательный (прогрессивный), так возвратный (регрессивный) характер. И эти два вектора развития взаимно дополняют друг друга.

Возможно, что люди, как биологический вид, перестанут существовать (например, после тотальной ядерной войны). При этом исчезнут большинство видов животных и растений. Очевидно, что это регресс природы.

Но эволюция будет продолжаться: останутся некоторые экземпляры флоры и фауны, они видоизменятся и породят новые виды. Возможно, что появится и замена человеку, но это будет уже новый вид, потому что кардинально изменится среда, в которой будут жить эти разумные существа.

Процесс видоизменения и возрождения природы прогрессивен по своей сути. Все это теория. А что же на практике. Как россияне воспринимают научно-технический прогресс?

По данным Института статистических исследований и экономики знаний Высшей школы экономики, а также по результатам опроса среди студентов 1-3 курсов получилась следующая картина.

Таблица 1. Результаты ответов

Вопросы	1997 г.	2022 г.	Студенты АИТ
Изменения, вызванные научно-техническим прогрессом, протекают слишком быстро и делают жизнь современного человека менее спокойной	45%	80%	75%
Научно -технический прогресс приносит больше пользы, чем вреда	60 %	65 %	81%
Приоритетная функция науки - поиск решений социально значимых проблем	57%	71%	66%
Развитие науки и техники - необходимое условия комфортной жизни	53%	91%	88%
Развитие науки положительно влияет на здоровье людей.	54%	64%	65%
В науке и технологиях виден инструмент решения экологических проблем	-	34%	40%
НТР - фактор ухудшения экологии	-	57%	50 %

В заключение хочется сделать вывод, что современное общество должно взять на себя ответственность за последствия технического прогресса во имя постоянного стремления человека к добру, свободе, справедливости.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гвишиани Д.М., Научно-техническая революция и социальный прогресс. // Вопросы философии. – 2007. – №4.
2. Глаголев В.Ф., Гудожник Г.С., Козиков И.А., Современная научно-техническая революция. – М., 2014.

ВКЛАД ЖИТЕЛЕЙ ТАНКОГРАДА В ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЕ (НА ПРИМЕРЕ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ОТДЕЛЕНИЯ ЧЕЛЯБИНСКОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КОЛЛЕДЖА)

Летавская Е.С., руководитель – Созыкина Е.В.

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Когда-то в далеком 1941-ом году еще до того, как грянула Великая Отечественная, наш город жил своей привычной мирной жизнью, участвовал в жизни всей страны, работал, растил смену молодых. С целью организации подготовки резерва квалифицированных рабочих кадров 2 октября 1940 года был опубликован Указ Президиума Верховного Совета СССР «О государственных трудовых резервах СССР». На смену ФЗУ пришли ремесленные (РУ) и железнодорожные училища (ЖУ) с двухгодичным сроком обучения и школы фабрично-заводского обучения (ФЗО) с шести- и десятимесячным сроком обучения, централизованно руководило которыми Главное управление трудовых резервов.

Цель нашего исследования – изучить вклад железнодорожного отделения в победу Великой Отечественной войны

Объект исследования – студенты железнодорожного отделения колледжа

Предмет исследования – вклад студентов в победу в ВОВ

Комплектование новых учебных заведений осуществлялось на основе ежегодного призыва на учёбу от 800 тыс. до 1 млн человек городской и колхозной молодежи мужского пола в возрасте 14-15 лет для обучения в РУ и ЖУ и в возрасте 16-17 лет для обучения в школах ФЗО. В порядке призыва на учёбу председатели колхозов обязаны были ежегодно выделять по два человека молодежи мужского пола на каждые 100 членов колхозов, а городские Советы депутатов трудящихся обязаны были ежегодно выделять молодежь мужского пола в количестве, ежегодно устанавливаемом Советом Народных Комиссаров СССР.

Благодаря таким трудовым резервам выпускались снаряды и патроны, шинели и саперные лопаты. Благодаря им страна создала мощный кадровый потенциал для заводов, фабрик, колхозов и ферм.

ФЗУ N2 железнодорожного транспорта одно из первых и старейших училищ города Челябинска организовано в 1920 году по инициативе передовых рабочих паровозных и вагонных мастерских депо Челябинска. Первый выпуск-1924 год. На базе предприятий Челябинского узла ЮУЖД в 1940 году было выделено одноэтажное здание по улице Отечественной, где оно находится и в настоящее время под общежитие был выделен барак в военном городке в километре от училища. Немецкая армия глубоко продвинулась в пределы нашей

родины. Училище приняло к себе учащихся из городов Саратова, Воронежа, Днепропетровска, Козельска и других. Количество учащихся увеличилось до 700 человек. Несмотря на все трудности, ребята чувствовали себя как дома.

За военный период учащимися выпущен 161 паровоз из подъёмочного ремонта. После окончания ремонта паровоза мастера производственного обучения Патрушев М.В., Никулин В.В., Пикулев В., Смирнов, Шаталов И.Д, с учащимися под руководством мастера Казанцева А.Б. Учащиеся, успешно справлялись с тяжелой для них работой. Они не выходили из депо по 10-15 часов и ежемесячно выпускали 5 паровозов и 20-30 вагонов.

В октябре 1941 года в училище было принято много девушек, они вместе с юношами осваивали далеко не женские специальности слесарей по ремонту паровозов и вагонов.

За военный период учащимися под руководством мастеров выпущено 872 пассажирских и 637 грузовых вагонов из капитального и среднего ремонта. Лозунг «Наше дело правое. Враг будет разбит. Победа будет за нами» был размещён в мастерских. Вся работа в училище, как и во всей стране, была подчинена этой задаче.

В учебных мастерских работали в три смены. Мастер Вершинин П. А. проверяет по угольнику изделие ученика Лукьянова В. Кузнечный цех на 2 горна обеспечивал поковками слесарные и механические мастерские, подготавливал рабочих для кузнецы вагонных и локомотивных депо.

Учащиеся группы №4 выполняют работу под руководством мастера производственного обучения Метельников И.Е. Ракетно-артиллерийская установка БМ-13 - «Катюша».

Завод имени Колющенко с первых дней войны начал выпуск «Катюш». Немцы называли ее русской «огнеметной пушкой», секрет которой им так и не удалось открыть. Учащиеся нашего училища выполняли военный заказ завода имени Колющенко: изготавливали отдельные детали для гвардейских минометов «Катюша».

В минуты отдыха ребят стремились узнать о событиях на фронтах войны, гордостью наполняются наши сердца за тех, кто учился, трудился, внес вклад в победу.

Учащиеся изготавливали финские ножи для наших воинов, плоскогубцы для связистов фронта. В период войны училище стало выпускать предметы первой необходимости — это ложки тарелки, грабли, инструменты для ремонта обуви,

Ребята рвались на фронт. Слесарь-вагонник Ваня Дудкин был снят с поезда и отправлен обратно в училище. Желание Ивана Дудкина защищать Родину сбылась позже. Находясь в Советской Армии, он стал кадровым офицером, закончил военно-политическую академию им. Ленина, получил звание полковника.

Грозным оружием для фашистов в годы Великой Отечественной войны стали танки Т-34 и КВ. Танкоград выпустил за годы войны 18 тысяч танков и

самоходных установок Т-34. Ребята отдавали все свои силы на разгром врага. В свободное от учебы и работы время воспитанники системы РУ-2 шефствовали над госпиталями, семьями фронтовиков, работали в подсобных хозяйствах, участвовали в субботниках, спортивных соревнованиях, смотрах художественной самодеятельности.

Таким образом, в исследовании мы выражаем огромную гордость, восхищение ребятами, преподавателями, мастерами нашего колледжа.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузница боеприпасов. Федеральное государственное унитарное предприятие «Сигнал» / составитель М.А. Меньшикова. – Челябинск : Южно-Уральское книжное издательство, 2004. - 253 с.
2. История людей: альманах вып. 14-15 / гл. ред. Р. Валеев. – Челябинск: Губерния, 2009. – 516 с.
3. Скрипов, А. Челябинск XX век (1901 – 2000) / А.С. Скрипов. – Челябинск : Издатель Татьяна Лурье, 2000. – 327 с.

ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ КАДРОВ ДЛЯ АТОМНОЙ ОТРАСЛИ В УЧРЕЖДЕНИЯХ СПО ГОРОДА ОЗЕРСКА

Филиппов А.Д., руководитель - Стахеева С.В.

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

Наш колледж находится в закрытом административно-территориальном образовании г. Озерск.

Основанный 24 ноября 1945 город, очень быстро строился и развивался, требовались в большом количестве рабочие строительных специальностей. В 1957 году строится здание строительной школы, которая в этом же году преобразована в Фабрично-заводское училище, а в настоящее время это «Озерский технический колледж».

С первых дней и по настоящее время огромную помощь в формировании материально-технической базы, наставничестве над молодыми рабочими оказывал и продолжает оказывать ФГУП Производственное объединение «Маяк».

Согласно «Книге приказов о зачислении и отчислении учащихся 1957-1966 гг.» первый набор 1957 года составил 415 человек, которые обучались по одной из семи профессий – монтажник железобетонных конструкций, слесарь промышленного оборудования, слесарь сантехнического оборудования, маляр-штукатур, столяр-плотник, электромонтажник по освещению,

осветительным сетям и электрооборудованию, электрогазосварщик. Группы были не большими, например, группа № 1 сантехников состояла из 12 человек, группа № 2 слесарей-сантехников - 16 человек.

В наше время колледж набирает ежегодно 350 студентов по 11 профессиям и специальностям. Группы стали по 25 человек, а направления подготовки мало изменились: сварочное производство, мастера общестроительных работ, мастера декоративных строительных работ, мастера столярно-плотничных, паркетных работ, электроснабжение.

Первым директором был Николай Никитович Евстафьев, личность для Озерска легендарная. Энергии у тридцатилетнего директора было не занимать. На этом посту он проработал до 1997 года, когда ему исполнился уже 71 год. Николай Никитович имеет много заслуженных наград.

Но главное его достижение – профессиональное образование Озерска крепнет и развивается, продолжая заложенные шесть десятилетий назад традиции.

«Благодаря директору в училище сложился толковый коллектив из энтузиастов своего дела». - вспоминала Якимова Людмила Константиновна, председатель Совета ветеранов колледжа, Заслуженный учитель РФ, лауреат премии Губернатора Челябинской области.

В 1957 году 29 сентября в 16-30 часов на химкомбинате «Маяк» произошла техногенная катастрофа–взрыв на одном из атомных объектов. Об этом событии написано много книг и рассказывается в различных источниках. Как вспоминали многие ветераны, учащиеся и сотрудники училища в этот момент находились на полях, где помогали собирать урожай картофеля. Они попали под облако радиоактивной пыли. Многие из них ушли из жизни в результате лучевой болезни. Это страшная трагедия в истории нашей страны, нашего города и нашего учебного заведения.

В 1958 году в нашем городе открылось еще одно училище № 11, которое готовило кадры для химкомбината «Маяк».

Из приказа по Министерству среднего машиностроения СССР:

«Директору комбината № 817 тов. Мишенкову совместно с областным управлением трудовыми резервами и директором строительного училища тов. Евстафьевым организовать с 1 июня 1958 года переквалификацию 200 юношей на аппаратчиков, операторов и лаборантов с шестимесячным сроком обучения».

1960-е годы – это период рассвета начального профессионального образования Челябинской области. В училище не только учили мастерству, но и учили ребят творчески мыслить. Воспитательная работа в учреждениях трудовых резервов обогатилась новыми формами и методами, инициатива внедрения которых часто исходила от мастеров производственного обучения и педагогов – энтузиастов. В училище стали организовывать кружки художественной самодеятельности. Мастера, вместе с учениками, принимали

участие в областных выставках технического творчества, а затем вышли на всесоюзный уровень.

С 1965 года заместителем директора по учебно-производственной работе назначается старший мастер Шиловский Николай Иванович, Ветеран Великой Отечественной войны, Ликвидатор аварии 1957 г. на химкомбинате «Маяк». В этом же году творческий коллектив учащихся под руководством Шиловского Н.И. представляет на областной конкурс, выполненный ими экспонат – ученическую парту по своему проекту. Экспонат участвует в выставке достижений народного хозяйства СССР. Разработка получает 1 место, авторы - денежную премию, а Николай Иванович удостоивается звания «Мастер «Золотые руки».

В настоящее время в колледже работают три Мастера «Золотые руки». Это Александр Николаевич Лашин и Сергей Владимирович Мазанов и Глухих Валерий Юрьевич.

Стране нужны были высоко квалифицированные рабочие кадры, способные работать на современном оборудовании.

В начале 1970 -х годов технические училища преобразуется в среднее профессионально-техническое училища. Они стали учащимся давать полное среднее образование. В 1978 году СПТУ №46 заняло 1 место в социалистическом соревновании среди училищ Российской Федерации, и было награждено переходящим Красным знаменем Совета Министров РСФСР и ВЦСПС. Это была победа всего коллектива училища.

В 1980 –е годы училища Озерска обладали хорошей материальной базой и высоким кадровым потенциалом. Ребята не только приобретали профессию, но и получали необходимый социальный опыт взаимодействия в коллективе, на производстве, в семье. Были созданы все условия для развития творческой личности. Была организована работа спортивных секций по 7-8 направлениям, кружки художественной самодеятельности и декоративно –прикладного творчества.

Училище 44 в 1970-80-хх гг. возглавлял Мингалёв Виталий Александрович. Это была личность неординарная. О нем есть информация в электронной энциклопедии Челябинской области. Работавшие под его руководством ветераны с восхищением между собой называли его «наш генерал». Под руководством Мингалёва В.А. построены автошкола (1978), новый учебный корпус, учебно – производственные мастерские (учебный завод «Курчатовец», 1987), создан учебный телецентр.

Воспитанники училища неоднократно становились победителями всероссийских, областных олимпиад, выставок технического творчества. В училище был организован мужской хор и ансамбль ложкарей «Коробейники» — неоднократные призеры городских, зональных, областных смотров художественной самодеятельности.

По инициативе начальника Южноуральского управления строительства (ЮУС), Героя Социалистического труда А.В. Пичугина строится училище №

16. Открытие училища состоялось 1 октября 1975 года. Обучение в училище велось по профессиям «столяр-станочник», «электрик», «штукатур –маляр», «каменщик-монтажник», «машинист башенных кранов», «автокрановщик».

В 1992 году образовательное учреждение № 46 возглавил кавалер ордена Мужества Сергей Иванович Серков. Он принимал участие в ликвидации последствий аварии на Чернобыльской АЭС, восстанавливал разрушенный землетрясением город Кировакан в Армении. Возглавив училище № 46 весь жар своей души отдал делу процветания этого заведения. В лицее работали театральная студия, вокальный класс, спортивные секции. Были открыты школа-магазин, ателье, учебный центр, спортивно-оздоровительный и даже гостиничный комплекс, класс экономистов. Открытие собственных хозрасчетных структур позволило лицее не только выстоять в трудные годы, но и подготовить к жизни ребят, научить их основам предпринимательства. Лицей стал одним из лучших в Челябинской области.

В 2008 году лицей 46 был преобразован в Озерский технический колледж. Разработана и внедрена программа «Создание инновационной среды подготовки рабочих кадров для наукоемких и высокотехнологичных производств ядерно-оружейного и ядерно-энергетического комплексов». Учебное заведение было включено в список победителей Всероссийского конкурса по отбору инновационных образовательных проектов.

К 2014 году под названием Озерский технический колледж объединены три учебных профессиональных заведений Озерска. В одном коллективе объединились лучшие преподаватели, сформировавшиеся за много лет лучшие традиции профессионального образования сохранялись и преумножались.

Озерский технический колледж в движении Worldskills с 2013 года. За эти годы накоплен значительный опыт участия и побед в отборочных, Региональных, Национальных, Европейском и Мировом Чемпионате 2017 профессионального мастерства и областных профессиональных конкурсах. В 2017 году за вклад в развитие движения «Молодые профессионалы» колледж был включен в рейтинг 100 лучших образовательных организаций Движения «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia), заняв достойное 50 место, и отмечен фасадной табличкой.

В 2022 году колледж вошел в Федеральный проект «Профессионалитет». Это позволит выполнить задачу быстро и качественно готовить кадры по требуемым предприятию профессиям и специальностям.

Происходящие изменения в колледже смогут повысить уровень преподавания, качество подготовки студентов, востребованность выпускников на рынке труда и подтвердить статус лидера в системе профессионального образования.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Копейкина Ю.А. Во имя тех, кто из «профтех»: События и люди в истории начального профессионального образования Челябинской области / Ю.А. Копейкина, Н.И. Голендухин, Е.М. Донских. – Челябинск: Юж.-Урал. кн. изд-во, 2005. – 336с.
2. Летопись добра. О тех, кто нас выводит в люди. К 70-летию системы профессионального образования Челябинской области. В 2 т. / Под ред. А. Любашева. – Екатеринбург: ООО «Имидж-2», 2010.
3. Борисова Л.Н. Оазис творческих свершений или Лицей мой –дом мой: книга для учителей и всех, кому не безразличны судьбы российского образования / ГУ ПТО Адм. Челяб. Обл., ЧФ ИПО МО РФ; Л.Н. Борисова, Л.А. Степанова, В.В. Лихачев. – Челябинск, 1995.
4. Нашей истории строки. К 75-летнему юбилею государственной системы подготовки рабочих кадров «Трудовые резервы» // Озерский вестник. – 2015. – № 36 (2 октября). – с. 4-5.
5. Озерский технический колледж. Историческая справка. 2024.
6. Материалы зала истории и традиций ПЛ № 46.
7. Официальный сайт ГБПОУ «Озерский технический колледж» <https://xn--glagkr.xn--plai/>
8. Энциклопедия Челябинской области. Люди. Работники образования. <http://chel-portal.ru/?site=encyclopedia&t=Evstafev&id=3437>

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ (НА ПРИМЕРЕ ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ ПРЕДМЕТНО-РАЗВИВАЮЩЕЙ СРЕДЫ)

Чекушкина А.И., руководитель - Воронина А.С.

ГБПОУ «Челябинский педагогический колледж №2»

Актуальность выбора темы исследования обусловлена тем, что педагогические технологии являются одним из важнейших инструментов современного дошкольного образования. В настоящее время педагогические коллективы дошкольных образовательных организаций интенсивно внедряют в работу инновационные технологии. Поэтому основная задача педагогов выбрать инновационные методы и формы организации работы с детьми.

Объект исследования: процесс использования инновационных педагогических технологий в дошкольном образовании.

Предмет исследования: возможности использования технологии создания предметно-развивающей среды в условиях дошкольной образовательной организации.

Цель исследования: изучение и апробация инновационных технологий в дошкольной образовательной организации.

Для достижения цели необходимо выполнить следующие задачи: 1) проанализировать историю развития педагогических технологий (на примере технологии создания предметно-развивающей среды) в системе дошкольного образования; 2) выделить наиболее актуальные дидактические средства; 3) проанализировать возможности лэпбука как элемента создания предметно-развивающей среды.

Исследование проводилось на базе Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 125 города Челябинска».

Наиболее эффективными педагогическими технологиями в системе дошкольного образования являются технология проектной деятельности; личностно-ориентированные технологии; игровые технологии; технология решения изобретательских задач.

Так же одной из наиболее эффективных технологий является технология создания предметно-развивающей среды.

Большинство ученых в области дошкольной педагогики считают развивающую среду одним из факторов развития личности. Это доказано известными педагогами и психологами, Н.В. Виноградовой, Л.С. Выготским, М.И. Лисиной и др. Авторы глубоко и всесторонне рассматривают педагогические аспекты развивающей среды и ее воздействие на личность.

Понятие предметно-развивающая среда было введено в педагогическую терминологию после 1988 г. XX века, с утверждением Концепции дошкольного воспитания, однако исследования в этой области были начаты значительно раньше. С выходом типового проекта построения детских садов (1932г. XX века) ставится вопрос о групповом оборудовании, об организации жизненного пространства детей («игровые уголки», «игровые зоны»).

В 50-е годы XX века появились дошкольные учреждения, построенные по специальным проектам, групповые помещения и один зал для музыкальных и физкультурных занятий. Однако групповые комнаты были небольшими, спален и других подсобных помещений не было. Также в это время вводится понятие «уголки». Уголки заполнялись предметами, наборами игрушек, в основном, с заранее продуманными способами их использования, весьма ограниченными вариантами действий с ними.

В 60 - 70-х годах XX века система дошкольного воспитания вступила в новый этап своего развития.

С 1972 года были введены в действие новые формы проектирования дошкольных учреждений, по которым значительно увеличились нормативные площади на одного ребенка. Детские сады начали строить по специальным

проектам с просторными, светлыми группами, отдельными спальнями и подсобными помещениями. В 70-е годы вводится зонирование. Зоны в отличие от уголков включают в себя гибкие, подвижные элементы, дающие возможность создавать импровизированные пространственные структуры. Это ширмы, игрушки – мебель, многофункциональные конструкции, неоформленный материал, т.д. С появлением зон значительно расширяется педагогическое значение предметно- развивающей среды.

В начале 90-х годов в системе дошкольного воспитания России сложилась экстремальная ситуация. Детские сады закрывались и их здания передавались под другие учреждения. Значительно ухудшилось состояние материально технического обеспечения детских садов. В течение нескольких лет не выделялись средства на приобретение игрушек, пособий, оборудования. А уже в середине 90–х годов жизнь дошкольных образовательных учреждений начала постепенно налаживаться. Об особенностях организации предметно-пространственной среды того времени говорят следующее. К тому времени среда уже должна была учитывать возрастные особенности ребёнка, появлялись пластиковые игрушки, различного рода лабиринты. В активное использование входили дидактические игры, различные шнуровки, пирамидки и тд. Игрушки стали отображать реальную жизнь. Для старших дошкольников среда организуется уже таким образом, чтобы каждый ребёнок имел возможность заниматься любимым его делом. Появляются сюжетно-ролевые игры, в большинстве детских садов уклон идёт на трудовую деятельность взрослого.

С появлением новых технологий возникает повышенный интерес к обновлению предметно-развивающей среды дошкольных образовательных учреждений. Именно поэтому современные дошкольные образовательные учреждения оснащаются новым инвентарём. Вместо меловых досок приходят интерактивные, появляются интерактивные кубы, столы. Почти каждая группа оснащена проектором.

Согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования предметно-пространственная среда должно быть: содержательно-насыщенной, развивающей, трансформируемой, полифункциональной, вариативной, доступной, безопасной.

Одним из дидактических средств обучения и воспитания детей выступает лэпбук, который я как исследователь разрабатывала в рамках индивидуального проекта. Этот опыт пригодился мне на производственной практике.

22 ноября 2023 года Президент РФ Владимир Путин подписал Указ, согласно которому 2024 год объявлен Годом семьи в целях популяризации государственной политики в сфере защиты семьи, сохранения традиционных семейных ценностей. Именно поэтому в преддверии государственного

праздника - Международный женский день мы совместно с воспитанниками детского сада создали лэпбук.

Лэпбук - это не только средство обучения, но и компонент предметно-развивающей среды группы. Он предусматривает как и групповую работу, так и индивидуальную. В нашем лэпбуке можно увидеть такие кармашки как «Мамины профессии», «Раскрась открытку маме», «Мамины бусы», «Загадки».

Данный лэпбук носит не только развлекательный характер, но и познавательный. Акцент сделан на раннюю профессиональную ориентацию, развитие мелкой моторики, логического мышления.

Использование лэпбука в качестве одного из компонентов развивающей среды позволит создать комфортную обстановку, которая может изменяться в соответствии с потребностями и интересами ребенка. Лэпбук позволяет содержательно насытить развивающую предметно – пространственную среду, обеспечить ее трансформируемость и вариативность.

Таким образом инновационные педагогические технологии помогают реализовать личностно-ориентированный подход к детям, обеспечивая индивидуализацию педагогического процесса с учетом их способностей и уровня развития. Технологический подход, то есть инновационные педагогические технологии, гарантирует достижения дошкольника и в дальнейшем будет способствовать их успешному обучению в школе.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Атемаскина Ю.В. Современные педагогические технологии в учебно-методическое пособие / Ю.В. Атемаскина, Л.Г. Богославец. - СПб.: Детство-Пресс, - 2018.- 112 с.

2. Петровский В.А. Построение развивающей среды в дошкольном учреждении / В.А. Петровский, Л.М. Кларина, Л.А. Смывина // Дошкольное образование в России: сб. / ред.-сост. Р.Б. Стеркина. – М., 1997. – С. 57–90.

3. Рыжова Н.А. Развивающая среда дошкольных учреждений / Рыжова Н.А. – М.: Линка-Пресс, 2003. – 191 с.

4. Селевко Г.К. Энциклопедия образовательных технологий. В 2-х т. Т. 1. – М.: Народное образование, 2005. – 556 с.

НЕИЗВЕСТНАЯ ФОТОГРАФИЯ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА СЕМЕНА ВАСИЛЬЕВИЧА ХОХРЯКОВА, КАК ВИЗУАЛЬНЫЙ ИСТОЧНИК. ИСТОРИЧЕСКАЯ ИНТЕРПРЕТАЦИЯ ФОТОГРАФИИ

Сайбель А.А., руководитель – Варлакова О.В.

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

Визуальные исследования военных фотографий довольно часто используются учеными и вводят научный оборот все новые визуальные источники, среди которых и заслуживает внимания, подаренная в музей колледжа фотография дважды Героя Советского Союза С.В. Хохрякова.

Выбор фотографии в качестве прерогативы может считаться обоснованным. Через фотографию мы воспринимаем этот мир на страницах газеты и в Интернете, она показывает все величие человеческого мира, и его недостатки. Она настолько прочно вошла в наше сознание, что без нее мы не представляем себе жизни. Невозможно охватить все сферы функционирования фотографии в культуре XX века. Один из важных аспектов - его роль в развитии историко-документальной культуры.

В настоящей работе была сделана попытка представить культурологический анализ фотографии в документально-художественной специфике и в контексте культурного сознания человека в современном мире, анализируя фотографию военных лет. Выбор обусловлен тем, что именно в этот период фотография стала основным видом фотоискусства, а именно в эти годы, в ней находит отражение вся сложность и одной исторической эпохи.

Пришло письмо от сына помощника начальника штаба Сорокина Михаила Петровича, где и был комбатом Хохряков С.В, где он присылает неизвестную фотографию военных лет. На фотографии три человека в поле где вручают вторую звезду Хохрякову. Из документов известно, о присвоении ему звания Герой Советского Союза: Второй Золотой Звезды Героя гвардии майор Хохряков С.В. был удостоен Указом Президиума Верховного Совета СССР от 10 апреля 1945 года за подвиги, совершённые в ходе Висло-Одерской операции, бои за город Ченстохова. В период с 12 по 18 января 1945 года батальон Хохрякова С.В. прошёл с боями свыше 200 километров. Причём действовал в головном отряде танковой бригады. Вечером 16 января танковый батальон Хохрякова совместно с моторизованным батальоном ворвался в польский город Ченстохова. При освобождении было уничтожено около 1200 немецких солдат, 8 танков, 10 бронемашин, 25 артиллерийских орудий, 53 миномёта, свыше 170 автомашин и свыше 200 конных повозок.

Обратимся к самому снимку. В результате анализа фотоматериала выделяются следующие формы концепции времени.

- время персонажа фотопортрета. На фотографии видно, что действие происходит в поле. Где стоит сам генерал Рыбалко Павел Семенович вручает звезду Хохрякову и еще одному человеку. Рука генерала «смазана» поэтому не четко видно, что же в руке. Скорее всего он читает приказ о присвоении звезд. Эту фотографию можно определить как «военный репортаж», но она не вошла в сводки газетных хроник из-за смазанной руки генерала Рыбалко.

Фотография относится к временам Великой Отечественной Войны. Не известна точная дата, но можно предположить, что после объявления по радио о присвоении, значит после 10 апреля 1945. Из воспоминаний очевидцев, собранных в книге Рогозина И.Д можно узнать. Дмитриенко Василий: «Ночью дежурный молодой офицер Игорь Харичев, услышал сообщение по радио о присвоении звания дважды Героя Советского Союза комбату Хохрякову, разбудил всех офицеров батальона. На другой день по случаю награды комбата устроили вечер офицеров. В бригаду приехал командарм Рыбалко». Поэтому можно предположить, что вручение звезды происходит 11 или 12 апреля 1945 года.

Следующая концепция — это достоверность или недостоверность. Несомненно, фотография является достоверной, хоть и прислана из семейного архива. Если посмотреть фотографии «военного репортажа», то все они однотипные, это и понятно в условиях войны не было времени выбрать ракурс. Фотография сделана быстро и это видно, левая часть самого Рыбалко обрезана, а правая часть наоборот, взята в «свободное пространство». Где видны люди, выстроенные по линейному порядку.

К времени предметной среды относиться фон. Он помогает определить время, как исторический контекст происходящих действий. Несет информацию об эпохе. Эпоха как было написано выше времени ВОВ, задний фон с людьми, невозможно разглядеть кто именно изображен. Стоит предположить что это бригада Хохрякова и офицеры батальона.

Главная задача историка, считает Нарский И.В. увидеть с «помощью изображения следы менталитета и эмоций людей прошлого». Вглядываясь в лицо Хохрякова С.В. видна задумчивость. Взгляд героя и его товарища направлен на руки генерала. Значит происходит значимый момент. Можно предположить, что происходит чтение приказа. Где улыбка не уместна. Радость и улыбка будет потом, после получения награды. Фотограф не виден в кадре, но он остается участником акта съемки. На фотографии видно, оба участника одеты в военную форму. У С.В. Хохрякова висит на левой стороне груди первая звезда героя, на правой орден Ленина, которые получил он в мае 1944 года.



Рисунок 1 – Фотография Хохрякова С.В. с товарищем

Образно представляет уникальное сочетание репортажного документального изображения с художественной стилистикой. Многие репортажные фотографии показывают символы прошлых лет, исторические и культурные.

С уверенностью можно утверждать при рассмотрении ощущается пласт тяжелого времени войны, который связывает прошлое и настоящее наполняя новым смыслом. Люди, прошедшие войну, хотят жить в мирное время.

Практика военных лет положила конец сомнениям в том, может ли фотодокумент стать полноценным изображением. В связи с быстрым развитием СМИ, фотография становится более важной.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гурьянов С. М. Фотография как феномен русской культуры 1920-1970 годов: синтез документальности и художественности/ Гурьянов С.М. – Киров.: 2009.- 185 с.
2. Нарский И.В. Фотокарточка на память: Семейные истории, фотографические послания и советское детство (Автобио-историко-графический роман). / Нарский И.В. - Челябинск .: ООО «Энциклопедия». 2008.- 516 с
3. Рагозин И.Д. Легендарный танкист из Коелги / Рагозин И.Д.- Копейск.:2014.-270 с.
4. Штомпка П. Визуальная социология. Фотография как метод исследования. Штомпка П. М.: Логос. –2007. - 231 с.

ИССЛЕДОВАНИЕ РОЛИ КАРТОЧНОЙ ИГРЫ В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Сухорукова А. Г., руководитель - Дымкова Н. С.

ГБПОУ «Златоустовский индустриальный колледж им. П.П. Аносова»

Одним из устойчивых сквозных мотивов русской литературы в XIX - XX веках является тема карт и карточной игры. Не может не возникнуть вопрос, почему писатели разных эпох обращались к этой теме. Тема рассмотрена, но, тем не менее, всегда можно найти что-то новое и интересное. Для русского человека карты и карточная игра как раньше, так и сейчас является частью жизни, поэтому эта тема не могла обойти внимание писателей и поэтов, которые отображают в своих произведениях явления действительности. Тема карточной игры (прямо или косвенно) присутствует в трудах многих авторов, которые так или иначе ее осмысливают и преобразовывают в своих произведениях. Благодаря большому числу карточных игр и их классификации, для автора существует больше разнообразия тем, а для читателя в наше время не всегда является возможным разобраться в произведении, где присутствует карточная игра, без прочтения специальной литературы. Поэтому представляется возможным дальнейшее изучение данной темы, как самостоятельной, в рамках специализированной научной работы, в многообразных формах своего развертывания и в широких хронологических рамках. Этим и объясняется актуальность нашей работы.

Книга – это не только рассказ, но и проблемы общества, иногда автобиография писателя или фрагмент из его жизни, который отображается в произведении. В голове возникает вопрос, почему именно карточные игры так часто прослеживаются в творчестве многих русских писателей, в чем причина такой актуальности? В данной работе мы попытались углубиться в данную тему и найти ответ на этот вопрос. Игральные карты имели большое влияние на жизнь русского общества. По словам Ю.М. Лотмана, «...карты и карточная игра приобретают в конце XVIII - начале XIX века черты универсальной модели – Карточной Игры, центра своеобразного мифообразования эпохи»

Цель работы: изучить литературные произведения, в которых присутствуют карточные игры, и понять актуальность данной темы.

Задачи работы:

1. ознакомиться с историей карточных игр;
2. найти причину популярности карточных игр не только в художественных произведениях, но и среди людей;
3. прочитать произведения: А.С. Пушкина «Пиковая дама», А.П. Чехова «Винт», В.В. Набокова «Король, дама, валет», В.Т. Шаламова «На представку»;
4. создать наглядное пособие в виде карточных часов и информационный буклет.

Объект исследования: художественные произведения русской литературы, в которых имеется описание карточных игр.

Предмет исследования: карточные игры.

Гипотеза: мы предполагаем, что данная тема так или иначе показывает пороки общества и отображает проблематику азартных игр со стороны человеческой психологии.

Методы исследования:

1. изучение литературных источников;
2. проведение сбора и анализа данных;
3. проведение исследовательской работы.

Теоретическая значимость: можно использовать данный материал на занятиях литературы и внеклассных мероприятиях.

Практическая значимость: создание карточных часов, которые отображают временной промежуток и постоянную актуальность темы карт в произведениях художественной литературы, создание информационного буклета.

Актуальность рассматриваемой темы состоит ещё и в том, что Тема карт и карточной игры присутствует в творчестве многих русских классиков и активно присутствует в жизни людей, но она недостаточно рассмотрена на просторах интернета.

Для понимания данной темы мы выбрали ряд произведений, в которых авторы отображали с помощью карточной игры устои общества, моральные ценности, классовое разделение. Карты в художественном произведении часто служили символикой и являлись неотъемлемой частью мистики и судьбы. В зависимости от времени и эпохи карты меняли свое значение и мотив, выбранные нами произведения отображают это. А.С. Пушкин в повести «Пиковая дама» затрагивает не только тему карт и мистики, но и социальные проблемы, в результате которых погибает главный персонаж Анна Федотовна. Но не менее интересной частью данного произведения являются карты, они и есть причина всех бед и смерти графини. В сцене последней игры Германа с Чекалинским карточная игра символизировала поединок с судьбой. Чекалинский это чувствовал, а Германн нет, ибо полагал, что судьба в его власти, а он ее властелин. Чекалинский трепетал перед судьбой, а Германн был спокоен. В философском смысле он понят Пушкиным как ниспровергатель фундаментальных устоев бытия: мир держится на подвижном равновесии закономерности и случайности. Игра в карты, символизируя игру с судьбой, измельчала и понизилась в своем содержании.[3]

Мотив карточной игры в рассказе А.П. Чехова «Винт» очень интересный. Забавные, на первый взгляд, перипетии сюжета подталкивают читателей к серьезным размышлениям о роли чиновников, самодурстве властей и истинном отношении простых людей к высшему сословию. В центре повествования оказывается вице-губернатор Андрей Степанович Пересолин, который застает своих подчиненных за странной игрой в карты. Партия

ведется по правилам винта, но вместо изображения тузов, королей и дам используются фотографии статских советников, их жен и чиновников низшего ранга. Такая иерархия придает игре дополнительный смысл и особую остроту. Пересолин с головой погружается в игровой процесс, по ходу которого узнает немало подробностей о реальном отношении подчиненных к себе, к своему семейству и к другим представителям высшего сословия. Но рассказ оказывается вовсе не о карточном увлечении, а о царящих в обществе нравах.[5]

В романе В.В. Набокова «Король, дама, валет» 13 глав - столько же карт в полной карточной колоде, начиная с туза и заканчивая двойкой. Для игры с несколькими партнерами и для пасьянса необходима полная колода. В названии романа отсутствует туз, таким образом, перед нами игра, изначально нечестная, отсутствующий туз может быть спрятан.[6]

Таким образом, последовательность карт: король, дама, валет, заявленная в названии романа, указывает на ряд карт одной масти в колоде или на пасьянс, в котором чередуются карты красной и черной масти. Для полноты масти не хватает туза. Для пасьянса не соблюдается привычная последовательность мастей: две черных. Так что, три выбранные карты предоставляют, скорее, вариант гадания. Причем последовательность и значение карт указывают на угрозу и смерть.[7]

Каждое произведение В.Т. Шаламова уникально, и это можно сказать о его рассказе «На представку», где он обращается к непривычной и пугающей нас теме - жизни заключенных, ну а если выразаться точнее, то не жизни, а существованию, где каждая секунда для человека - это борьба. У людей нет ни прошлого, ни будущего, есть только «сейчас» и ничего больше.

1. В рассказе Шаламова игроки не играют на деньги, в отличие от представителей высшего общества в произведениях классиков, потому что денег у них просто не было.

2. Карточная игра у зеков не является развлечением, она представляет собой поединок – способ уничтожения и унижения противника.

3. В рассказе В.Т. Шаламова «На представку» мотив карточной игры выступает в ипостаси рока – и люди идут на поединок со своей судьбой. [4]

Тема карт не раз затрагивалась в произведениях русской литературы в разное время и различными великими писателями. Изучив данный материал, мы пришли к выводу, что карточные игры в произведениях раскрывают быт русского человека, его жизнь, увлечения, повествуют о месте и роли карт в жизни человека, их значении и влиянии на мироощущение. Карты олицетворяют внешние роковые силы, властвуют над человеческими помыслами и устремлениями. На определенном этапе русской действительности и в конкретный промежуток времени карты были средством обогащения и развлечения, в карты играли в основном дворяне и аристократия.

Ознакомившись с историей происхождения карточных игр, проанализировав карточные игры в данных произведениях, мы сделали ряд выводов: какова роль, мотив и смысл карточных игр в произведениях русской литературы. Ознакомились с биографией некоторых писателей, узнали об их отношении к азартным играм, создали наглядное пособие в форме карточных часов и информационный буклет. В информационном буклете мы кратко отобрали смысл карточных игр в произведениях, оформили и добавили портреты писателей для лучшего восприятия нашего буклета и большей заинтересованности.

В заключение мы можем сделать вывод о том, что и в настоящее время карты отображают реалии нашего современного общества. Век технологий привел к тому, что сегодня для игры в карты не нужно иметь определенного статуса, умение изготавливать карты тоже перестало быть актуальным, появилось огромное количество приложений, которые позволяют играть в карты с помощью гаджета и интернет-ресурса.

Таким образом, можно утверждать, что карты и карточная игра в русской литературе обладает функцией литературного образа, то есть это:

- средство характеристики героя;
- своеобразная символическая форма жизни общества в различных произведениях;
- художественная деталь;
- персонаж литературного произведения.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. История карточных игр | Правила игр /<https://rulegame.ru/history-kartgames/>
2. Карточные игры в русской литературе /<https://www.vzamazke.com/blog/kartochnye-igry-v-russkoi-literature/> /
3. Повесть А.С. Пушкина «Пиковая дама» /<https://ilibrary.ru/text/480/p.1/index.html> /
4. Анализ произведения /<https://literaguru.ru/analiz-proizvedeniya-pikovaya-dama-a-pushkin/> /
5. Рассказ А.П. Чехов «Винт»/<https://ilibrary.ru/text/1354/p.1/index.html> /
6. Роман В.В. Набокова «Король, дама, валет»/https://www.4italka.ru/proza-main/klassicheskaya_proza/159952/fulltext.htm /
7. Рассказ В.Т. Шаламова «На представку» /<https://lit-ra.su/varlam-shalamov/na-predstavku/> /

ГОРОДСКАЯ БУЛКА КАК ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СИМВОЛ Г.ЧЕЛЯБИНСКА

Яблокова И.В., руководители – Малышева М.А., Григорьева Е.И.

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

В одной из передач «Битва шефов» ведущий, Константин Ивлев, спросил у участника из Челябинска: «Назовите чисто челябинское блюдо». На что получил ответ: «Пельмени». Вопрос К. Ивлева заставил задуматься: «А действительно, какие блюда и рецепты мы можем назвать челябинскими?».

Если вы приедете в любой город и скажете «горбулка», вас, скорее всего, никто не поймёт.

Целью исследования является изучение популярности городской булки г. Челябинска.

Для этого выдвинуты следующие задачи:

1. Изучить источники информации по данной проблеме;
2. Найти информацию об истории городской булки;
3. Провести анкетирование среди преподавателей и студентов ГБПОУ «ЧелПК»;
4. Предложить рецепты приготовления блюд с использованием городской булки.

Объект исследования: городская булка.

Предмет исследования: городская булка как гастрономический символ г. Челябинска.

Гипотеза: городская булка является гастрономическим символом г. Челябинска.

Городская булка (рецепт по ГОСТу) – это популярный советский хлеб: снаружи хрустящий и золотистый, внутри – мягкий и воздушный. Его корочка – «хребет» - является в определённой степени лакомством. Этот хлеб был одинаково хорош как дополнение к супу или мясу, так и в качестве булки с вареньем или маслом к сладкому чаю.

На самом деле городская булка — это та самая французская булка, про которую поется в песне «Как упоительны в России вечера». Она претерпела изменения в рецептуре и тем более в способе изготовления (раньше ручной, теперь — поточно-механизированный), но корни её — отсюда. [3]

В 1936 года народный комиссар пищевой промышленности СССР Анастас Микоян, привез из Америки механизированный способ изготовления булочек, которые до того изготавливались только вручную. В 50-е годы XX века французскую булку переименовали в городскую. Городская булка – одна из самых старых в российском хлебопечении. [6]

В Санкт-Петербурге есть памятник корюшке, в Астрахани — вобле, а в Туле — прянику. Научный сотрудник Челябинского госуниверситета, историк

Александр Фокин предложил несколько лет назад поставить памятник горбулке. По словам историка, памятник можно сделать как просто в форме горбулки, так и запустить конкурс на более интересные варианты. [2] В нашем городе подобная необычная постройка могла бы стать местом притяжения для челябинцев и гостей региона. Не маловажен тот факт, что в 2014 г. городская булка была включена в список нематериального культурного наследия Челябинской области.

А в январе 2024 года челябинцы обеспокоились тем фактом, что с прилавков магазинов пропала популярная городская булка, и сообщили об этом в редакцию 74.ru. Редакция сделала запрос на «Первый хлебокомбинат».[7] По словам директора по продажам «Первого хлебокомбината» Сергея Константинова, остановка линии была запланированной для проведения ремонта. В этот период жители Челябинска могли приобрести другие виды батонов, такие как «Нарезной», «Молочный», «Федоровский» и так далее.

Есть несколько факторов, которые обуславливают популярность городской булки в г. Челябинске:

1. Доступность.

Городская булка - это относительно недорогой продукт, что делает ее доступной для людей с разным уровнем дохода.

2. Вкус.

Городская булка имеет приятный, солоноватый вкус, который нравится многим людям. Она хорошо сочетается с различными продуктами, такими как чай, кофе, молоко, масло, колбаса, сыр и так далее.

3. Универсальность.

Городская булка может использоваться как для приготовления бутербродов, так и в качестве самостоятельного блюда. Она подходит для завтрака, обеда, ужина или перекуса.

4. Традиция.

Городская булка - это традиционный продукт для Челябинской области. Она выпекается здесь более 85 лет и является частью местной культуры.

5. Ностальгия.

Для многих горожан горбулка связана с детством и приятными воспоминаниями. Ломтик городской булки, щедро намазанный маслом и обсыпанный сахаром, был неотъемлемой частью детского завтрака в советское время. Это чувство ностальгии также играет роль в её популярности.

6. Маркетинг.

В Челябинске есть несколько крупных хлебозаводов, которые активно рекламируют городскую булку. Это также способствует ее популярности.

7. Качество.

В Челябинске городская булка выпекается из качественного сырья. Это делает её не только вкусной, но и полезной.

Помимо вышперечисленного, стоит отметить, что горбулка является сытным и питательным продуктом. Она содержит большое количество

углеводов, которые обеспечивают организм энергией. Также в горбулке содержатся витамины и минералы, необходимые для здоровья человека.

Чтобы узнать мнение людей о такой большой популярности городской булки, было принято решение провести анкетирование среди преподавателей и студентов ГБПОУ «ЧелПК». Участниками стали 72 респондента. Им были предложены следующие вопросы:

1. Вы едите горбулку?
Да/Нет
2. Как часто вы покупаете горбулку?
день/ Раз в 2-3 дня/Раз в неделю
3. Вы заметили, что в январе 2024 г. горбулка исчезла из продажи?
Да/Нет
4. Что вы покупали взамен горбулки?
Нарезной батон/ Что-то ещё /Ничего
5. Сколько вам лет?
16-18 лет/18-25 лет/ 25-50 лет/ старше 50 лет
6. Как вы относитесь к предложению открыть памятник горбулке?
7. Как вы считаете, что лучше – батон или горбулка?

Подводя итоги анкетирования, можно сказать, что 95% респондентов покупают городскую булку на постоянной основе. Заменой горбулки в основном служит «нарезной батон», его выбрали 82% от общего количества опрошенных. 88% респондентов поддержали идею открытия памятника горбулке в г. Челябинске. И 90 % опрошенных считают, что горбулка лучше батона, так как она меньше по размеру и более удобна в использовании на работе.

Исходя из результатов анкетирования, можно сделать вывод о том, что горбулка действительно является частым гостем на столе челябинцев. Горожане ценят эту булку и не изменяют своей привычке покупать данный вид хлеба.

Для того чтобы повысить популярность «горбулки», можно сделать следующие мероприятия:

- назвать одну из улиц в новом микрорайоне - ул. Горбулки;
- провести «фестиваль горбулки». На фестивале участники предлагали бы рецепты, с чем её можно съесть.

В ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» проводится Неделя по специальности «Поварское и кондитерское дело». Наряду с национальными кухнями была представлена региональная (Челябинская) кухня. В рамках Недели студенты продемонстрировали различные традиционные блюда. Студенты, выбравшие региональную кухню, приготовили гаспачо[5], пиццу в хлебе [4] и брускетту[1], используя горбулку.

Знакомство с гастрономическими символами г. Челябинска планируется на посвящении студентов, мастер-классе ко Дню повара, профориентационных мероприятиях и так далее.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Брускетта с вялеными помидорами. – URL: <https://www.iamcook.ru/showrecipe/16374> (дата обращения 11.02.2024)
2. В Челябинске может появиться памятник горбулке.– URL: https://polit74.ru/society/v_chelyabinske_mozhet_poyavitsya_pamyatnik_gorbulke/(дата обращения 09.02.2024)
3. Городская булочка: история и современность. – URL: <https://telegra.ph/Gorodskaya-bulochka-istoriya-i-sovremennost-05-01> (дата обращения 09.02.2024)
4. Домашняя пицца в хлебе. – URL: <https://dzen.ru/a/XyLrzsrxqmtEaZAa> (дата обращения 11.02.2024)
5. Классическое гаспачо. – URL:<https://www.nur.kz/food/recipes/1662065-gaspacho-recept-klassicheskiy/>(дата обращения 11.02.2024)
6. Культура общественного питания в СССР. – URL: <https://www.историятебя.рф/tpost/dva71m5zi1-kultura-obschestvennogo-pitaniya-v-sssr> (дата обращения 09.02.2024)
7. Раскрыта тайна пропажи горбулок из магазинов Челябинска.– URL: <https://kursdela.biz/news/2024-01-29/raskryta-tayna-propazhi-gorbulok-iz-magazinov-chelyabinska-3573445> (дата обращения 09.02.2024)

СОВРЕМЕННЫЙ КУЛИЧ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Бушуев А.В., руководитель – Гарбузова Н.В.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Предметом исследования является кулич с длительным сроком хранения. Цель проекта – отработать технологию и рецептуру кулича с использованием хлебопекарных улучшителей, влагоудерживающих (лецитин) агентов и антикристаллизаторов (патока), для получения вкусного и мягкого кулича с длительным сроком хранения (1 месяц).

Для достижения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи:

- выявить факторы, влияющие на мягкость кулича;
- провести анализ дефектов при выпечке кулича и разработать корректирующие действия;
- отработать и протестировать полученный кулич;
- рецептуру и технологию передать на предприятия общественного питания.

Для мягкости кулича:

1. Добавили влагоудерживающий агент: лецитин;
2. Ввели патоку: антикристаллизатор;
3. Взяли муку с высоким содержанием клейковины и добавили улучшитель.

Придерживались технологии приготовления, указанной в рецептуре. Выпеченный кулич заморозили, после дефростации декорировали. Готовый к продаже кулич упаковали в пленку. Для отработки были взяты несколько рецептов, после контрольных выпечек остановились на представленных в работе.

Отработав представленные рецептуры, был получен кулич с длительным сроком хранения и отличными вкусовыми качествами. Предприятию общественного питания был проведён обучающий мастер-класс, сделана пробная выпечка. Дополнительно ПО «Сосновское» был предложен современный декор кулича. Наша продукция также была предложена жителям с. Долгодеревенского на ярмарке. Покупатели Сосновского района по достоинству оценили качество и декор наших куличей, и мы можем сказать: цели и задачи, поставленные перед нами в этой работе – выполнены.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ауэрман Л. Я. - Технология хлебопекарного производства.
2. Цыганова - технология хлебопекарного производства.
3. Дёзер Л.- Свежеиспечённый хлеб.

РОЛЬ ФАСТ-ФУДОВ В ПИТАНИИ ПОДРАСТАЮЩЕГО ПОКОЛЕНИЯ

Мясоедов А.В., руководитель – Петрова Л.А.

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Здоровье – самое ценное, что у нас есть.

Питание студентов, практически не регламентируется, поэтому большинство из них питаются не полноценно. Чаще всего студенты питаются крайне нерегулярно, перекусывая на ходу, всухомятку, 1-2 раза в день, многие не пользуются услугами столовых.

Беспокоит рост популярности у студентов продуктов питания быстрого приготовления, содержащих в большом количестве различные ароматизаторы, красители, консерванты, модифицированные компоненты. Сегодня неправильное питание становится серьезным фактором риска развития многих заболеваний. К сожалению, статистика последних лет показывает резкое

увеличение среди молодых людей лиц, страдающих ожирением, заболеваниями сердечно-сосудистой системы, сахарным диабетом и т.д.

В современном мире сложилось стереотипное мнение о том, что такое фаст-фуд. Большое количество людей ежедневно употребляют фаст-фуд. Нужно заметить, что стереотип о вреде фаст-фуда оправдан.

Что такое фаст-фуд на самом деле.

Сейчас сети фаст-фуда пользуются огромным спросом особенно у молодого поколения. Несмотря на активные споры о полезности их продуктов, кафе быстрого питания остаются незаменимыми в условиях современного ритма жизни.

Даже в период античности фаст-фуд пользовался большим спросом. Древние римляне часто отказывались от готовки. Во всех крупных городах располагались закусочные и рынки — там торговцы предлагали самые разные кушанья.

Можно посмотреть на культура быстрого и здорового питания в разных странах.

Вьетнам — страна уличной еды, здесь не принято готовить дома. На каждом шагу можно быстро перекусить и не терять время на покупку продуктов и приготовление еды. На улицах, в переулках, на площадях, рынках, с раннего утра и до поздней ночи можно недорого и вкусно подкрепиться.

Обилие морепродуктов и экзотических фруктов впечатляет — кругом лотки, с которых можно купить всё самое свежее и попросить приготовить то или иное блюдо из понравившихся продуктов.

Что касается Таиланда, принцип культуры питания очень схож с Вьетнамом. Тайцы едят очень много, странным образом среди тайцев мало толстых людей, всему виной здоровая и полезная пища, хоть и быстрая.

Наиболее популярный вариант перекусить - это остановиться возле любой макашницы (мотобайк с телегой). Там можно найти разные варианты мясных и рыбных шариков. Еще одним популярным вариантом фаст-фуда среди тайцев является вареная кукуруза. Нарезанные фрукты - очень аккуратно нарезаны и подаются в маленьких одноразовых пакетиках с палочкой внутри. В дневное время местные жители покупают в ларьках суп в «пакете», бульон с различными добавками и пьют по пути.

Что касается России, кроме бургеров и подобной еды, широко распространена культура национального русского, полезного стрит-фуда. Например, это различные блинные, где можно съесть блин с различными начинками. Блины с творогом, с мясом, шампиньонами, рыбой не только вкусные, но и полезные. Эти блюда пользуются особым спросом у молодежи.

Что думают о фаст-фуде современные подростки.

В ходе проведенного анкетирования среди групп 1 курса колледжа, было выявлено, что современная молодежь в большинстве своем не знают, что фаст-фуд-это не только бургеры, картофель фри, газированная вода и т.д.

Мы предлагаем заменить фредный фаст-фуд полезным. Разнообразие блюд позволяет угодить любому, а состав блюд и их польза разрушает стереотип о том, что фаст-фуд это исключительно вредная еда особенно молодому поколению.

На примере русской кухни, мы предлагаем вкусные и полезные, национальные блюда, которые легко приготовить:

- Сырники.
- Овощная и фруктовая нарезка.
- Фруктово-ягодный, желеино-фруктовый, желеиный мармелад.
- Морс из облепихи.

Таким образом, мы попытались разрушить стереотип о том, что фаст-фуд – это вредная и жирная еда.

Пришли к выводу, что фаст-фуд может быть вкусным и полезным для здоровья молодого поколения.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Фернандес-Арместо. Около тысячи столов. – М.: АСТ, 2009. – 272 с.
2. Эрик Шлоссер Нация фастфуда М: Манн, Иванов и Фербер, 2016. – 304 с.
3. Брашкина Е.В., Тамова М.Ю. и др. Пастило-мармеладные изделия с композиционным структурообразованием. // Кондитерская фабрика. - 2009. - №9-10. - с. 50.
4. Васькина В.А. Сравнительная характеристика технологий желеиноого мармелада. // Кондитерское и хлебопекарное производство. - 2008. - №6. - с. 1-4.
5. [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.merriam-webster.com/>
6. [Электронный ресурс]. – URL: <https://smashno.ru/interesnoe/a-kak-u-nih-fastfud-vo-vetname>

МЕНЮ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (ПРОЕКТ «КУХНЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ - БУДЬ ЗДОРОВ!»)

Макаров Н.И., Шипулин Е.С., Царапкина Д.Д., 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). Залог хорошего здоровья – хорошее питание. Правильное питание и спорт – дают свои результаты. Рациональное здоровое питание для физического развития студентов является неременным условием высокой работоспособности и имеет важнейшее значение для достижения результатов в выбранной специальности. Режим питания оказывает воздействие на качество, профессиональных результатов.

Актуализация этой проблемы поставила перед нами задачу рассмотреть меню правильного, здорового сбалансированного питания и попробовать рекомендовать его своим одногруппникам. Наша специальность в «Озерском техническом колледже» - «повар – кондитер». Мы делаем сами первые шаги в изучение этой специальности, разрабатываем технологические карты, готовим блюда. Нам это близко, понятно и интересно.

Целесообразность исследования заключается в организации в общем питание студентов колледжа здоровое питание с учетом спортивной и профессиональной подготовки в режиме всего процесса обучения в течение дня, что позволяет студентам находится длительное время в колледже. Поставить задачи режима питания, меню здорового питания, специфика деятельности, количественный состав, возможности организации и способы реализации организации «кафе Здоровья». Определить роль и значение сбалансированного питания, провести опытно-поисковую работу по апробации проекта, реализуя бизнес – идею организация и создание «Кафе Здоровья» в колледже.

Цель исследования: изучить теоретические аспекты влияния здорового питания (ЗП), внедряя проект «Кухня здоровья» на оздоровление, 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 здорового питания на показатели здоровья и развития студентов профессионального образования.
- 2) Определить роль и значение внедрения проекта «Кухня здоровья» на работоспособность молодежи в процессе всего обучения.
- 3) Провести опытно-поисковую работу по апробации проекта «Будь здоров».
- 4) Проанализировать, обобщить и систематизировать результаты исследования, сделать итоговые выводы.

Объект исследования: состояние и самочувствие студенческой молодежи колледжа, их работоспособность и качество обучения.

Предмет исследования: процесс влияния здорового правильного питания с учетом рекомендуемого меню 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 «Будь здоров!» внедряя бизнес – проект «Кафе здоровья в ОзТК».

Государственная политика ставит как никогда остро вопрос о организации не просто горячего питания в системе образования, но и уделять внимание самому меню. Дать шанс каждому студенту получить не просто, что ему хочется, но и то что надо: спортсмену, в период подготовки и участию в соревнованиях, студенту «Профессионалитета» в процессе профессиональной нагрузки, участникам конкурсов, где много сил и энергии уходит на подготовку и просто обычному студенту. В настоящее время практически все молодые люди профессионального образования стараются как можно раньше использовать свои умения и навыки уже в гражданской жизни в трудовой деятельности, т.е. работают. Соответственно растет не просто нагрузка для молодого организма, а происходит истощение из-за временного ограничения, ведь после учебы бегут сразу на работу, не задумываясь о питании. Практически большой процент молодежи живет на перехватах пищи, а если бы возможность поесть была в доступном месте нахождения и удовлетворяла все потребности, помогло бы всем. Также не стоит забывать и учитывать особенности здоровья, учитывать возраст и пол.

В колледжах как правило на питание уделяется не большой интервал времени и все вместе сразу пытаются принять пищу, не хватка для всех и толкучка. Это реальность. Так как же решить эту ситуацию, встал перед нами вопрос.

Во – первых, нам захотелось разработать меню и предложить его нашим одноклассникам для употребления самостоятельно, дома.

Во – вторых, предложен проект «Кафе здоровья» для реорганизации столовой колледжа и решения возникших проблем, оптимизация самого процесса и расширения меню (проект «Бережливые технологии в системе общепита колледжа»).

По первому вопросу, перед нами встала задача убедить своих друзей по группе, что необходимо стабилизировать количество раз приема пищи в день, добавить второй завтрак, полдник. Пища должна соответствовать именно рекомендациям здоровой пищи, без избытка соли, сахара, жирность, копченость и т.п. Ввести в свой рацион как можно больше фруктов, овощей и использовать отварную пищу.

Второй вопрос, намного сложнее решается, основа прежде всего организовать прием пищи всех одновременно. Для этого надо зону столовой разделить на секции, употребление пищи рабочими профессиями, накрывается за ранее дежурными, горячее питание одна стойка, а вот «буфетность» вторая. Кафе же заключается прежде всего во временном режиме, работа в разные смены в течение всего рабочего дня для обучающихся в разный период времени, проходящие практику в две смены.

От чего идет успех, конечно в первую очередь от нас самих, задуматься, что едим и как употребляем пищу. Ведь приему пищи все века уделялось особое внимание – это целый ритуал. Почему важно создать ритуал и выделить время на еду, а не просто съесть булку перед ноутбуком. В прогрессивный век всё движется с бешеной скоростью, мы не уделяем внимание на свое здоровье, употребляя пищу на ходу и как попало, часто забываем о важности пищевых ритуалов. Глотаем бутерброды на ходу, пьем кофе, глядя в телефон, обедаем за рабочим столом параллельно с очередной задачей. Другими словами, не задумываемся, как это может повредить нашему здоровью.

Приём пищи — это не просто физиологическая необходимость. Это возможность отдохнуть, переключиться, насладиться вкусом еды. Осознанный приём пищи может улучшить настроение, снизить уровень стресса и улучшить общее самочувствие. Соответственно правильно организованное место в системе нашего колледжа и последовательность работы персонала играет одну из ключевых задач.

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 делают 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 организация «Кафе здоровья в ОзТК» и провести опытно-поисковую исследовательскую деятельность.

Нами проведено исследование по проблеме влияния здорового правильного питания на здоровье молодежи колледжа, получение профессионального образования, которое требует от студентов высокой работоспособности и больших энергетических затрат, именно здоровое правильное питание (ЗП и ПП) дает такую возможность, необходимость выбрать здоровый образ жизни, включить в свой рацион «ЗПП-меню»:

1. 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.

Таким образом, бизнес – идея «Кафе здоровья в колледже» позволяет молодежи регулярно принимать пищу, изменится организация общего питания в течение дня, рациональность питания.

Было бы здорово, также учитывать рекомендации по питанию студентов, обучающихся в системе проекта «Профессионалитет» с учетом самой личности и профессии. Учитываются особенности биохимических и физиологических процессов при разных формах занятия, как обучение, практика и занятия спортом. 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. Кафе здорового питания — перспективная бизнес - идея, особенно где ЗОЖ и правильное питание сейчас в тренде. Важно, чтобы в колледже достаточно людей, которые придерживаются принципов правильного питания. 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 основа 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. – 254 с.
6. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии. А.В. Скальный. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2011. – 258 с.
7. Рольф Унзорг 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/>

ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ РАБОЧИХ ПРИ ЗАВОДЕ «ПЛАСТМАСС» ГОРОДА КОПЕЙСКА

Руничева Е.А., руководитель – Фукс Н.Е.

Копейский филиал ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

В современном мире все больше людей осознают важность правильного питания для поддержания здоровья и профилактики различных заболеваний.

Современный подход к питанию рабочих при промышленных предприятиях, это забытые старые традиции, которые заключаются в лечебно-профилактическом питании.

На сегодняшний день на крупных предприятиях с вредными условиями имеется потребность в лечебно-профилактическом питании. Оно не только предупреждает профессиональные заболевания, связанные с вредными условиями, но и помогает получить достаточное количество питательных веществ для поддержания работоспособности организма.

Например: «Рабочий, выполняя свою непосредственную работу в промышленных цехах, дышит воздухом, в котором содержатся взвешенные микрочастицы различных металлов и тем самым нанесёт вред организму: лёгким, желудку, и слизистой оболочки. После приема сбалансированного питания в столовых при заводе, при помощи продуктов выводятся эти все вредные радионуклиды из организма человека». При этом до сих пор существуют предприятия, на которых здоровое питание либо не организовано по большому счету, либо организовано частично и не до конца.

Цель работы: разработать лечебно-профилактическое питание для рабочих завода «Пластмасс» города Копейска.

Задачи работы:

- изучить организацию питания на заводе;
- изучить вредные условия труда на заводе «Пластмасс»;

- разработать рацион лечебно-профилактического питания для рабочих предприятия;
- разработать или представить рекомендации и практические советы по успешному внедрению лечебно-профилактического рациона на заводе.

Завод «Пластмасс» с 2022 года выполняет государственный оборонный заказ.

Предприятие, специализируется на выпуске боеприпасов, и является одними из самых опасных мест работы. Работники сталкиваются с высоким уровнем стресса и риска получения травм. Кроме того, производство боеприпасов требует высокой концентрации, точности, ответственности, физической активности и энергозатрат, что оказывает дополнительное напряжение на организм.

Правильное питание играет ключевую роль в поддержании здоровья и повышении работоспособности рабочих. Лечебно-профилактическое питание может помочь им справиться с нагрузками и улучшить общее состояние организма.

Правильно организованный лечебно-профилактический рацион может помочь предотвратить различные заболевания, связанные длительным воздействием токсических химикатов или других опасных веществ.

Первый этап исследований. Изучить фактическую организацию питания на заводе «Пластмасс».

Изучение фактического питания заводчан показало, что при организации питания рабочих при промышленных предприятиях допускаются отдельные нарушения. Не соблюдаются принципы составления меню, режима питания, недостаточный охват горячим питанием. Происходит замена горячего питания буфетной продукцией и остается неудовлетворительным ассортимент заводских буфетов, которыми, как правило, пользуется сотрудники администрации завода.

Для глубокого исследования была разработана анкета, которая содержала ряд вопросов об образе жизни рабочих, в том числе блок вопросов, позволяющий провести наиболее детальный и глубокий анализ отношения рабочих к столовой.

В опросе участвовали рабочие из разных цехов, всего приняли участия 100 человек: мужчин 78 и женщин 22. Возраст респондентов от 25 до 60 лет.

На вопрос «Как часто в течение смены вы посещаете столовую» рабочие ответили следующим образом:

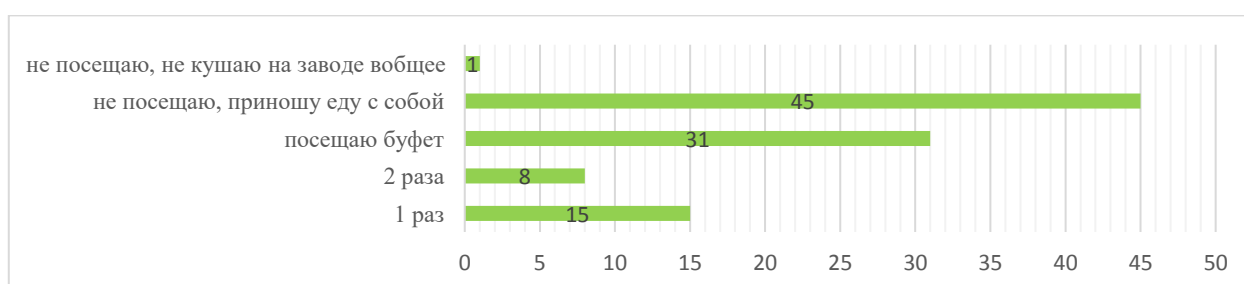


Рисунок 1 – Частота посещения столовой

Как видно из рисунка 1, практически половина рабочих не посещают столовую, еду приносят с собой, а 31% посещают буфет и только 8% посещают столовую два раза на завтрак и обед.

Следующий вопрос, который был задан рабочим «Что вас не устраивает в работе столовой. Результаты представлены на рисунке 2:

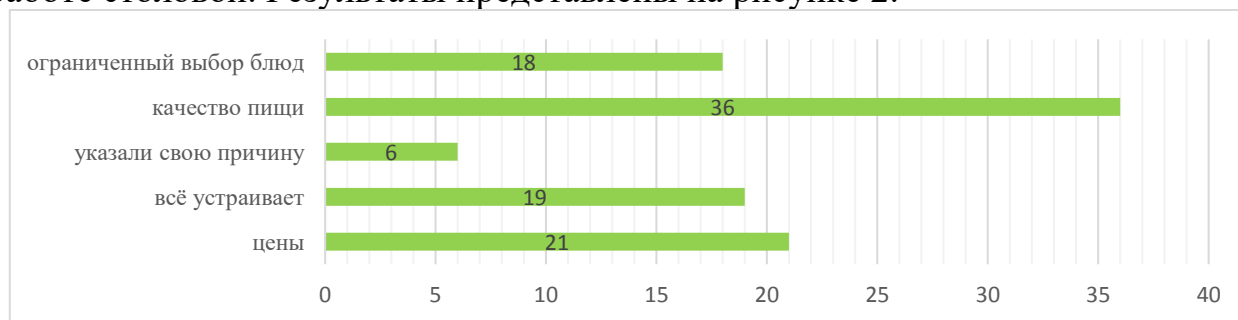


Рисунок 2 – Причины, по которым не устраивает работа столовой

Таким образом, большинство респондентов не устраивает качество пищи, цены и ограниченный выбор блюд.

Второй этап исследований. Изучить вредные условия труда на заводе «Пластмасс».

На заводе «Пластмасс» предусмотрено лечебно-профилактическое питание по рациону № 2.

По приказу, Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г № 46Н, химический состав рациона № 2 должен содержать: белки – 63 г, жиры – 50 г, углеводы – 185 г, энергетическая ценность – 1481 кКал.

Третий этап. Разработать рацион лечебно-профилактического питания для рабочих предприятия.

Для сбалансированного питания необходимо разработать комплексные обеды на завтрак и обед, т.к. рабочая смена составляет 12 часов.

Меню комплексных обедов представляет собой набор блюд, при определенном сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов. Как правило, должно составляться не менее двух вариантов комплексных завтраков, обедов, различных по составу.

На основании этих требований разработано комплексное меню рациона № 2, которое представлено в виде таблицы 1, 2.

Таблица 1 – Комплексное меню рациона № 2 на понедельник, вариант 1

Наименование блюда	Выход, г	Содержание, г			Энергетическая ценность, кКал
		белков	жиров	углеводов	
ПОНЕДЕЛЬНИК ВАРИАНТ 1					
Завтрак					
Гречневая рассыпчатая каша с отварной говядиной с маслом	150/ 100/5	31,0	28,0	46,0	560,0
Чай с сахаром и лимоном	200	0,2	-	14,0	56,8
Сыр твердый	15	3,56	4,56	-	56,25

Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
Хлеб пшеничный	50	3,95	0,95	26,35	129,75
Итого за завтрак		38,79	40,76	86,48	868,9
Обед					
Щи из свежей капусты на мясном бульоне	250	3,3	5,6	6,75	90,6
Рыба, запечённая с картофелем	200	15,2	3,68	26,0	218,8
Напиток клюквенный	200	-	-	22,0	88,0
Хлеб пшеничный	80	6,32	1,52	42,16	207,6
Итого за обед		24,82	10,8	96,91	604,4
<i>Дополнительно выдается</i>					
Молоко	200	6,4	7,2	9,6	128,0
Витамины «Компливит»					
Расчётное		63,61	51,56	183,39	1489,6
Теоретическое		63	50	185	1481
Отклонение		+ 0,61	+ 1,56	- 1,61	+ 8,6

Таблица 2 – Комплексное меню рациона № 2 на понедельник, вариант 2,3

Наименование блюда	Выход, г	Содержание, г			Энергетическая ценность, кКал
		белков	жиров	углеводов	
ПОНЕДЕЛЬНИК ВАРИАНТ 2					
Завтрак					
Творожная запеканка со сметаной	100/15	14,0	14,0	19,0	355,5
Каша геркулесовая молочная с маслом	150	6,25	6,75	24,75	184,5
Чай зеленый с сахаром и лимоном	200	0,3	-	14,8	63,4
Хлеб пшеничный	50	3,95	0,95	26,35	126,0
Итого за завтрак		24,5	21,7	84,9	729,4
Обед					
Салат «Весна»	50	1,0	3,5	3,5	32,75
Борщ из свежей капусты и картофеля	250	2,5	2,8	13,6	89,6
Котлеты мясные, жаренные с вермишелью и маслом	100/150/5	30,0	19,0	46,5	441,0
Яблочно-лимонный напиток	200	0,4	-	14,0	66,0
Хлеб пшеничный	50	3,95	0,95	26,35	126,0
Итого за обед		37,85	26,25	103,95	755,35
<i>Дополнительно выдается</i>					
Молоко	200	6,4	7,2	9,6	128,0
Витамины «Компливит»					
Расчётное		62,35	47,95	188,85	1484,75
Теоретическое		63	50	185	1481
Отклонение		- 0,65	- 2,05	+ 3,85	+ 3,75
ПОНЕДЕЛЬНИК ВАРИАНТ 3					
Завтрак					
Салат с яблоками	100	1,17	3,52	10,0	78,8
Печень жареная с луком и рисом рассыпчатым	75/15/150	17,0	12,0	43,0	480,5
Кофе с молоком	150	2,0	2,0	2,0	153,0
Хлеб пшеничный	50	3,95	0,95	26,35	33,0
Итого за завтрак		24,12	18,47	81,35	745,3
Обед					

Суп-пюре из зеленого горошка	250	6,8	7,2	23,12	222,5
Биточки из индейки с овощным рагу с грибами и маслом	100/ 150/5	27,5	23,5	24,0	424,1
Желе из клюквы	100	-	-	12,0	42,0
Витаминный напиток из плодов шиповника	200	-	-	20	100,0
Хлеб ржаной	50	4,25	1,65	24,15	129,5
Итого за обед		38,55	32,35	103,27	740,1
<i>Дополнительно выдается</i>					
Молоко	200	6,4	7,2	9,6	128
Витамины «Компливит»					
Расчётное		62,67	50,82	184,62	1485,4
Теоретическое		63	50	185	1481
Отклонение		- 0,33	+ 0,82	- 0,38	+ 4,4

Четвертый этап. Предлагаемые рекомендации работникам завода «Пластмасс» по поддержанию здоровья и энергии при помощи лечебно-профилактического питания:

1. Регулярное потребление полезных продуктов.

Включение в рацион таких продуктов, как овощи, фрукты, ягоды, орехи и крупы, обеспечивает организм необходимыми витаминами, минералами и антиоксидантами. Они улучшают иммунную систему и помогают справиться со стрессом.

2. Обязательный прием белковых продуктов.

Белки являются основным строительным материалом для клеток организма. Потребление мяса (курица, индейка), рыбы, молочных продуктов и яиц помогает поддерживать мышцы и общую физическую выносливость.

3. Избегание жирной и тяжелой пищи.

Переедание жирной и тяжелой пищи может вызывать ощущение усталости и снижение энергии. Рекомендуется предпочитать нежирные продукты (например, обезжиренные молочные продукты) и готовить пищу на пару или гриле, чтобы сохранить полезные свойства продуктов.

4. Регулярный прием питьевой воды.

Правильное питание не только включает в себя выбор правильных продуктов, но и достаточный прием воды. Вода помогает увлажнять организм, поддерживает его функциональность и улучшает обмен веществ.

5. Соблюдение режима приема пищи.

Регулярное и правильное питание может помочь поддерживать стабильный уровень энергии. Старайтесь придерживаться определенного режима приема пищи, чтобы избежать перекусов или длительных перерывов между приемами пищи.

6. Консультация с диетологом.

Важно обратиться к специалисту для получения индивидуальных рекомендаций по лечебно-профилактическому питанию. Диетолог сможет проконтролировать рацион и предложить оптимальные варианты для поддержания здоровья и энергии на заводе

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Справочник по лечебному питанию/ Под ред. Б.А. Смолянского, Ж.И. Абрамовой. М., 2009. – 303 с.
2. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания. М., 2020. – 407 с.
3. Химический состав блюд и кулинарных изделий: Справочник / Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. М., 2018. – 620 с.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Кравцова Е.Е., руководитель - Ромакер А.Е.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» филиал в с. Октябрьском.

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. Ее основоположником является биоинженер Бернар Лаусс, который провел обширные исследования в области восприятия человеком запахов, вкусов и визуальных образов. Он выяснил, что наслаждение людей от еды на 80% складывается благодаря обонянию. Поэтому ученый вывел в центр метода – ароматические соединения продуктов. В результате анализа огромного количества комбинаций ингредиентов была составлена база данных и «дерево», где можно найти наиболее выигрышные вкусовые сочетания. Это дает большую свободу для кулинарных экспериментов и создания новых рецептов. Фудпейринг – инновационное направление в кулинарии, наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом.

Фудпейринг позволяет создать новый кулинарный шедевр, с необычными вкусовыми комбинациями. 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 РасоJet (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...-22°C. Технология РасоJet позволяет получить охлажденную кулинарную продукцию с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Кроме того с помощью РасоJet 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.

Необходимо отметить, что арт-визаж в кулинарии с каждым годом становится всё более многогранным и развивается большими темпами, шеф-

повара становятся более профессиональными, а сам арт-визаж в кулинарном искусстве становится самостоятельным направлением.

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 конфы 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 конфы 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 смоузеров. Смоузеры 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 смоузера 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 ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Справочник шеф — повара/ Кулинарный институт Америки. Пер. с англ. — М. Издательство ВВРГ, 2007.- 1056 с.
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.

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ КАК ОСНОВА СОВРЕМЕННОСТИ

Шаброва В.Е., руководитель - Забелина Т.А.

ГБПОУ «Первомайский техникум промышленности строительных материалов»

Представьте, что вам предлагают отведать суп из спагетти, мясо с гарниром из пены или полакомиться яйцом, в котором белок внутри, а желток снаружи. Трудно представить? А ведь это обыкновенный перечень блюд из меню молекулярной кухни.

Молекулярная кухня - это одно из самых экзотических и современных направлений кулинарного искусства. Трудно найти человека, который не слышал о молекулярной кухне, но пока очень мало тех, кто пробовал настоящий молекулярный шедевр. Молекулярная кухня - это место, где наука встречается с едой, полетом фантазий и искусством.

В 1970-х усилиями британского физика Николаса Курти и французского химика Эрве Тиса, которых объединило увлечение поварским искусством, появились понятие и термин «Молекулярная гастрономия». Ученые занялись изучением физических и химических изменений, происходящих во время приготовления пищи и начали изобретать новые способы создания блюд необычных форм, текстур и вкусов.

Суть этой концепции - создание необычных вкусовых форм и сочетаний.

Конечно, особенность данного направления - необычное сочетание и формы привычных для нас ингредиентов. Но, конечно, есть значительные отличия от знакомой нам кулинарии.

1. Размер блюда: большинство блюд молекулярной кулинарии помещаются на ложке. Суть такой подачи - не утоление голода, а наслаждение текстурой и вкусом блюда.

2. Специальное оборудование: дегидраторы, испарители, сосуды для жидкого азота и т.д. Все это - множество сложной техники, с которой нужно уметь правильно обращаться.

3. Вспомогательные ингредиенты: ксантовая смола, альгинат натрия, лецитин или особый сахар, который повышает температуру кипения.

Объект исследования - молекулярная кухня.

Предмет исследования - изучение технологии приготовления необычных блюд из обычного сырья.

Цель: исследование нового направления в кулинарии с использованием уже известных фактов о нем.

Задачи:

1. Ознакомиться с основными приемами, необходимыми для приготовления блюд молекулярной кухни.

2. Определить достоинства и недостатки молекулярной кухни.

3. Выяснить, какое влияние оказывает молекулярная кухня на здоровье человека.



Рисунок 1 Блюдо молекулярной кухни

Казалось бы, всё, что можно уже приготовлено и испробовано, но кулинария не стоит на месте и продолжает развиваться. Так, одним из направлений в развитии на предприятиях общественного питания, является,

молекулярная кухня. Обучать студентов данному искусству, расширять кругозор и возможности ребят - вот, в чем актуальность данного исследования.

Так что же такое Молекулярная кухня?

Это современный стиль приготовления пищи, в котором используются многие технические новшества.

Многие люди считают, что молекулярная кухня – это что-то искусственное, канцерогенное и вредящее здоровью человека. Но никто и не задумывался, что мы встречаемся с элементами молекулярной кухни в повседневности. Например, прозрачные сферы, наполненные концентратом, достаточно популярные в молекулярной кухне, знакомы нам по искусственной красной или черной икре. А так же гречневая лапша «соба» или «стеклянная лапша» и многие другие блюда, приготовленные с помощью технологий молекулярной кухни.



Рисунок 2 Прозрачные сферы наполненные концентратом

Даже если сам термин «Молекулярная кухня» звучит устрашающе и наводит на мысли о том, что это агрессивное внедрение химии в приготовление пищи. На самом деле все не так.

Молекулярная химия очень полезное внедрение в жизнь человека, не только в сфере пищевой промышленности, но и в медицине.

Таким образом, ученые с помощью молекулярных веществ вывели на новый уровень оболочки для лекарственных и витаминных веществ. Если раньше оболочка для рыбьего жира была изготовлена из ряда веществ, включая лимонную кислоту, то сейчас, благодаря молекулярной химии, эту же оболочку производят из агароидов, которые не только не вредят здоровью, а стимулируют работу щитовидной железы, усиливают иммунитет, нормализуют кислотность желудочного сока, а так же способствуют выведению из организма шлаков, токсинов, ионов тяжелых металлов и т.д

Основные направления технологий молекулярной кухни:

- **Пенообразование** - дисперсная система с газовой дисперсной фазой и жидкой или твердой дисперсионной средой, производится с помощью сифона или блендера.

- **Гелеобразование и сферификация** – в процессе выполнения данной техники продукты или жидкости заключаются в тончайшие, прозрачные

желейные оболочки - мембраны, а затем, подаются, как отдельные блюда или используются для украшения.



Рисунок 3 Блюда с использованием молекулярной кухни

- **Аромакухня** - процесс основан на различной способности веществ переходить в парообразное состояние в зависимости от температуры и давления.
- **Деструктивная кухня:** (центрифугирование - пакоджеттинг) - центрифуга разделяет сыпучие тела и жидкости различного удельного веса при помощи центробежной силы. Пакоджеттинг - особенность данного процесса заключается в том, что продукты, из которых приготовлена масса –шюре, хранятся при температуре $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$
- **Sous-vide** - специфический способ готовки в водяной бане. Продукты помещаются в вакуумные пакеты и долго (более 72 часов) готовятся в воде при температуре около 60 градусов или ниже.
- **Термомиксинг** - смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве.
- **Трансглутаминаза** - это «семейство» ферментов, которые позволяют склеивать куски мяса или рыбы.
- **Сухой лёд** – сжатый углекислый газ, который переходит из твердого состояния сразу в газообразное.

Безусловно, все это выглядит необычно и невероятно маняще попробовать. Но не всегда есть возможность попасть в ресторан и отведать такие блюда, но не стоит расстраиваться. Некоторые блюда молекулярной кухни можно приготовить и дома, используя нужные ингредиенты.

Практическая часть.

За основу мы взяли способ приготовления –гелеобразование. Это один из простейших рецептов приготовления «Сладкой икры», который мы опробовали.

Для приготовления понадобится:

- 10 г желатина;
- 100 мл сок (любой);
- 100 г подсолнечного масла (без запаха).

Подготавливаем все продукты к приготовлению. Подсолнечное масло наливаем в высокий стакан и ставим охлаждаться в морозильную камеру. Масло должно стать густым.

Половину сока выливаем в стакан и засыпаем желатин и оставляем для набухания. Когда желатин набухнет, добавляем оставшийся сок и нагреваем, но не кипятим, до полного растворения желатина. Ставим желе в холодильник, нужно, чтобы оно немного загустело. Как только желе загустело, достаем масло из морозильной камеры. Набираем загустевшее желе в шприц без иголки и капаем в стакан с холодным маслом. Капли желе будут охлаждаться и падать на дно стакана. Вам останется лишь процедить через дуршлаг и убрать излишки масла бумажным полотенцем.



Рисунок 4 Процесс приготовления «Сладкой икры»

Данный способ можно использовать в кондитерском искусстве, имитируя красную икру. А так же, подобный способ используется в популярных чаях с «Боба» или же «Bubble tea». Конечно, если вы дома захотите имитировать настоящую красную икру для бутербродов, то вам просто нужно заменить сок из нашего рецепта на рыбный бульон и добавить каплю пищевого жирорастворимого красителя.

Если же брать профессиональное приготовление тех же самых сфер и икры, то вам понадобится определенное оборудование и ингредиенты.



Рисунок 5 Вид готовых изделий

Преимущества и недостатки молекулярной кухни.

Преимущества:

1. Еду никогда не жарят, что, безусловно, является большим преимуществом.
2. Блюда не теряют свой вкус при приготовлении. А это значит, что вы получите тот же вкус, но в иной форме и консистенции.
3. Новизна. Вы сможете попробовать что-то необычное.

Недостатки:

1. Длительное время приготовления некоторых блюд (может достигать до нескольких суток)
2. Дороговизна оборудования и некоторых реактивов
3. Кропотливость работы. Важна точность каждого грамма.

И главный вопрос современной кулинарии: есть ли вредные свойства у молекулярной кухни?

Молекулярная кухня - это образование особых химических связей в продукте при помощи контроля температурного режима. Прочитав большое количество статей, мы пришли к выводу, что молекулярная кухня совершенно безвредна. По сути, все это привычные для нас продукты, только в иной форме. Можно сказать, что в некоторых случаях данная кухня приносит пользу, к примеру, овощи при низких температурах сохраняют свои полезные свойства. Или же, лактат кальция, который мы указали выше, при приготовлении «Ванильных жемчужин» Эта добавка так же используется и в фармакологическом производстве.

А так же, альгинат натрия - это вовсе порошок, который добывают из бурых или красных водорослей. В пищевой промышленности используется, как загуститель.

Анализируя полученную информацию о молекулярной кухне из литературных, интернет источников и информацию, полученную опытным путем, можно сделать следующие выводы.

1. Некоторые приемы для приготовления блюд молекулярной кухни достаточно просты, но большинство из них требует дорогостоящего оборудования и специальных реактивов.

2. На сегодняшний день плюсы и минусы молекулярной кухни находятся на одном уровне, т.к., это направление не пользуется большим спросом в обычных заведениях из-за высокой себестоимости. Но мода не стоит на месте и многие заведения стали переходить на современные технологии кулинарии, а это значит, что молекулярная кухня в скором будущем займет лидерские позиции в современной гастрономии.

3. Изучив строение молекулярной кухни, можно прийти к выводу, что молекулярная кухня, в большинстве случаев, безвредна, а иногда даже полезна. Конечно, мы не можем утверждать, что повар, который готовит для вас блюдо,

не будет использовать дешевые составляющие, такие как лецитин сои, который в частых случаях негативно влияет на организм человека, поэтому, если захочется отведать блюд данной кухни, то обязательно поинтересуйтесь у повара, какие ингредиенты он использует.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Натан Мирвольд и др. Модернистская кухня: искусство и наука готовки.-М.: Центрополиграф, 2015г.
2. Рафаэль Омонт. Молекулярная кулинария. Новые сенсационные вкусы в еде.- М.: Центрополиграф, 2015г.
3. <https://lisa.ru/moy-uyutnyy-dom/eda/711472-tehnologiya-gotovki-su-vid-cto-eto-takoe-v-chem-polza-i-est-li-vred/>
4. <https://kidschemistry.ru/kratkoe-opisanie-cto-takoe-molekulyarnaya-uxnya.html>
5. <https://www.kitchenindustries.club/category/technique/сферификация/>
6. https://swan-swan.ru/articles/eto-interesno/molekulyarnaya_kuhnya/

БАБОЧКИ В ЖИВОТЕ ИЛИ ВОПРОС О ЗАМЕНЕ БЕЛКА НА НАСЕКОМЫХ

Стрижев С.С., руководитель - Лисачёва А.В.

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

В последнее время одной из обсуждаемых тем в мире стала проблема глобального голода, которая ожидается в ближайшем будущем. Если верить цифрам, то уже сейчас около миллиона людей живут в условиях острого дефицита продуктов питания, а более трех миллиардов не могут позволить себе здоровую пищу. А за последние три года число людей, страдающих от голода, увеличилось более чем в два раза.

На фоне этих фактов всё чаще на повестку выходит такие темы уничтожение урожая в ряде стран и рост цены на продукты. Также много разговоров идет об истощении плодородных и сельскохозяйственных почв. А значит, вопрос продовольственного обеспечения становится еще более актуальным.

Не менее важным является и то, что людям нужен белок в их рационе, чтобы выжить. Для большей части населения мира это означает большое количество употребления мяса. Но, в то же время, эксперты говорят, что нынешние методы ведения животноводства просто не смогут удовлетворить потребности в продуктах питания растущего населения мира. Животноводство

также способствует вырубке лесов, для выращивания скота необходимы пастбища и значительное количество воды.

В качестве решения проблемы стали появляться предложения о замене натурального животного мяса на биомассу беспозвоночных. И если раньше такая тема поднималась в странах Европы и Америки, то в последние два года ее активировали и у нас в России.

Данный вопрос меня заинтересовал, как потребителя. Отмечая множество продуктов с добавлением пальмового масла и гормонов с антибиотиками, которые заполнили полки наших сетевых магазинов, не приходится говорить о здоровом питании. И если к этому «изобилию» добавятся продукты – заменители животного мяса, то для среднестатистического человека со средней зарплатой ко всем проблемам бытия добавится еще и поиск привычного питания либо переход на веганство.

Я решил разобраться в этом вопросе мясозамещения, проанализировать причины такого резкого желания заменить животное мясо на насекомых, и определить, насколько быстро и с какой готовностью будет принято такое замещение для наших граждан, в частности студентов колледжа, их родителей и работников колледжа. А также спрогнозировать, насколько данный вопрос является актуальным именно для Челябинской области.

Одной из проблем снижения уровня животноводства в России считают сокращение пашенных земель. Это касается Челябинской области. С 2006 г. по 2016 г. земельная площадь в хозяйствах всех категорий сократилась на 36%, и сельскохозяйственные угодья на 32%. Необходимо было срочно принимать меры.

С 2022 г. началось развитие агропромышленного комплекса и сельских территорий Челябинской области. И в первую очередь было принято решение о бесхозных землях: необходимо эффективно и рационально использовать земли сельскохозяйственного назначения.

Благодаря стратегии развития агропромышленного комплекса Челябинская область вошла в первую десятку регионов России по производству мяса птицы, свинины, куриных яиц, в первую тройку – по производству макаронных изделий, муки, круп и заняла первое место в Уральском федеральном округе по экспорту продукции АПК.

Исходя из выше сказанного можно сделать вывод, что для нашего региона вопрос об обеспечении животным мясом, мукой и крупами не стоит. Даже при том, что область работает на внутренний и внешний рынок. Экспорт продовольствия в страны Таможенного союза, Китай и Саудовскую Аравию составляют 3,2% от общего отечественного объема.

Второй причиной мясозамещения называют парниковый эффект. Еще в начале 2000 г. повестка «Зеленой экономики» стала обсуждаться всё чаще и всё громче. И одним из главных источников таких эмиссий является сельскохозяйственный сектор, в том числе животноводство. А значит,

необходимо наложить ограничение на сельскохозяйственную отрасль, т.е. сократить поголовье скота.

Недавно появилась новость о том, что Инвестиционный фонд Билла Гейтса вложил в австралийский стартап по кормлению коров морскими водорослями, что может сократить выбросы метана на 98%.

Тогда возникает вопрос. Разве государственное финансирование разработки антиметановой кормовой добавки в рамках развития агробизнеса не поможет снизить уровень метана отечественных коров?

Ну и в защиту рогатых хотелось бы привести данные исследований по выбросам тропических болот, вулканов и добычи полезных ископаемых топлива. Данные приведены на слайде.

Теперь рассмотрим вопрос о развитии рынка насекомых у нас в России, т.к. эта тема становится всё более обсуждаемой. В странах Европы эта тема давно в тренде.

Обосновывая проблему потепления, Европейский союз в 2019 г. одобрил использование порошка из сверчков в различных продуктах питания, включая хлеб, мясные полуфабрикаты, макаронные изделия, соусы и напитки. В июле 2022 года Европейская комиссия разрешила продажу личинок мучного червя в качестве пищевого ингредиента, а в ноябре список пополнила саранча. Именно полезность насекомых, а точнее их белковая ценность ставится на первое место.

Но главный вопрос остался. А готовы ли люди, веками употребляющие мясо животных перейти на суррогаты из насекомых? И как такая пища повлияет на здоровье людей?

В сентябре 2022 года министр промышленности и торговли России Денис Мантуров сделал заявление о том, что и Россия «должна идти в ногу со временем», расширяя производство пищевых белковых продуктов из насекомых.

А в конце 2023 года российским потребителям стала доступна пища из насекомых. Ставропольское предприятие «РосЭнерджи» предлагает снеки из сверчков, печенье, лапша и каша быстрого приготовления, воздушный кондитерский рис. Ее можно заказать на Ozon.

Сейчас популяризируя новое биомясо, ученые уверяют, что оно безопасно и даже выигрывает в своем составе по сравнению с животным мясом. Также нас успокаивают тем, что мы давно употребляем насекомых. В качестве примера приводят пищевой краситель кармин и шеллак. Но все-таки есть принципиальная разница между продуктом жизнедеятельности и самим организмом.

Пропаганда поедания насекомых идет широко, а вот данные исследований по ним довольно скромные. Некоторые из них показывают, что употребление насекомых, опасно, т.к. может привести к распространению паразитов, поскольку насекомые – их естественные переносчики. Сверчки могут переносить таких паразитов, как сальмонелла, кишечная палочка, вызывающих как заболевания, так и смертельные случаи. Мучные черви также переносят многих

паразитов, питаюсь падалью, например, крысиного солитера. И при употреблении мучных червей в пищу заражение может стать повседневным.

Насекомые содержат хитин, являющийся полимером, накопление его в организме, неизбежное при активном потреблении насекомых, вредно: хитин скапливается в легких или кишечнике, активирует иммунные клетки, что может вызвать рак, привести к воспалительным и респираторным заболеваниям, таким как астма. Человеческий организм не приспособлен для переработки хитина. Особенно если мы говорим о населении России, которое не использовало насекомых в качестве основного блюда.

Поэтому вопрос о том, насколько быстро готовы перейти люди от животного мясо к заменителям, остаётся открытым.

Для исследования я составил анкету в Гугл-форме. В опросе приняли участие 273 человека: студенты нашего колледжа, преподаватели и родители. Данные опроса показали, что почти 45% отрицательно относятся к разрешению о введении насекомых в продукты питания и 66% отрицательно реагируют на пропаганду энтомофаги и вообще 68% категорически не готовы употреблять насекомых. Это говорит о том, что большую роль играет отношение людей к насекомым. Если перейти с мяса на курицу довольно просто, то идея употреблять в пищу личинки, жуков или бабочек у большинства людей вызывает отвращение.

Но вместе с желанием-нежеланием употребления во главу угла ставится высокая выгода производства белковых биодобавок с позиции прибыльности. Для этого не нужны дорогие корма, прививки и антибиотики, сложные автоматизированные сооружения. Насекомые не прихотливы. Даже в Интернете можно найти множество предложений по разведению сверчков и тараканов в домашних условиях.

Также следует отметить, что такие насекомые как сверчки — полифаги, то есть едят как растения, так и трупы насекомых и даже трупы животных. А почему бы не предположить, что в будущем начнут использовать не только трупы животных. Ведь вопрос «Зеленой экономики» напрямую связан с землей, почвами и средой обитания. И если к 2050 году прогнозируют рост населения до 10 млрд. человек, то вопрос о комфортных условиях проживания становится еще более актуальным. Разговор о переходе всего населения на энтомофагию остается продолжаться.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Пресс-релиз Росстата Челябинской области от 2016г. https://74.rosstat.gov.ru/storage/mediabank/%D0%9F%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%81-%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B7_.pdf

2. Итоги развития агропромышленного комплекса и работы Минсельхоза Челябинской области в 2022 году. https://agro.gov74.ru/agro/overview/official-information/results_development_agro-industrial_complex-2022.htm

3. Федеральный закон от 24.07.2002 N 101-ФЗ (ред. от 13.06.2023) «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения»

4. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_37816/b3526d5f41881dd65e8adb2caa52413096736584/

5. Журнал Форбс <https://www.forbes.ru/milliardery/484059-fond-gejtsa-investiroval-v-razrabotku-snizausej-vybrosy-metana-korovami-biodobavki>

6. Журнал «Гисметео»
https://www.gismeteo.ru/news/?utm_medium=source&utm_source=rnews

7. RE:СHECK Опасно ли есть насекомых? Р. Силиньш, А. Петрова,
<https://ru.rebaltica.lv/archives/4764>

8. «Почти как чипсы». Как заработать на еде из сверчков и личинок мух: личный опыт <https://fintolk.pro/pochti-kak-chipsy-kak-zarabotat-na-edez-iz-sverchkov-i-lichinok-muh-lichnyj-opyt/>
<https://fintolk.pro/pochti-kak-chipsy-kak-zarabotat-na-edez-iz-sverchkov-i-lichinok-muh-lichnyj-opyt/>

9. <https://www.rbc.ru/business/19/09/2022/632869779a7947552e45e2b4?ysclid=lsvmxacvpm348069450&from=copy>

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ КОФЕЕН В ГОРОДЕ КОПЕЙСКЕ

Смоловская Л.А., руководитель – Фукс Н.Е.

Копейский филиал ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Мир стремительно меняется и превращается в интерфейс и объект инновационного дизайна, обрастает цифровыми технологиями и виртуальными реальностями, и индустрия общественного питания не исключение.

В последнее время в ресторанной индустрии большое внимание стали обращать на роботизированные и бесконтактные предприятия общественного питания. Эти предприятия имеют торговые залы, но без обслуживающего персонала. В заведениях осуществляются автоматизированные и бесконтактные алгоритмы заказа, оплаты и выдачи еды, то есть полное самообслуживание.

Меню заведения доступно в диджитал-киосках или онлайн-приложении. Для оплаты используется система распознавания лиц: лицо гостя преобразуется в специальный код, так что в следующий раз система узнает посетителя и не потребует новых средств для оплаты. Можно оплатить и традиционным способом: банковской картой, телефоном с ApplePay или AndroidPay. Часть кухни открытая, можно следить за приготовлением заказа, затем механизированная роборука помещает заказ в закрытую ячейку, которая открывается при срабатывании системы распознавания лиц.

Одними из первых и основополагающими бесконтактными, роботизированными предприятиями общественного питания, являются кофейни.

По данным 2ГИС в Челябинске за 2023 год насчитывалось 400 кофеен, это на 1% больше, чем в 2022 году. При этом количество точек кофе навынос за год выросло на 4%, а классических кофеен стало меньше на 1%. [1, 2]

По динамике прироста кофеен Челябинск занял 14 место. По стоимости кофе в специализированных точках и ежемесячным расходам на него Челябинск находится в середине рейтинга российских миллионников. Средняя цена самых популярных напитков – «Капучино» и «Латте» составляет 196 и 224 рубля соответственно. В среднем жители Челябинска тратят на них 10 – 11% зарплаты или 5,8 тыс. до 6,1 тыс. рублей в месяц. На среднюю зарплату можно купить 292 чашки «Капучино» и 275 «Латте». Средний рейтинг кофейных заведений в Челябинске составил 4,3. [1, 3, 4]

В данной статье рассмотрим состояния и перспективы развития автоматических кофеен в Копейске.

Объектом исследования стали кофейня «CUPScoffe» и «КОФЕЁК», расположенные в ТРК «Слава». Торгово-развлекательный комплекс находящийся в центре города по проспекту Слава, и являющийся основным центром притяжения горожан.

Исследование проходило в воскресенье 11 февраля 2024 года 9.00 – 22.00 часов. Мониторинг проводили с помощью анкета - опросника гостей ТРК «Слава».

Первый этап. Оценка конкурентоспособности предприятия общественного питания.

При оценке конкурентоспособности, проводим анализ количественной информации. Для этого придадим каждой характеристике вес и расставим баллы для каждого предприятия. Среднеарифметический результат оценок напрямую зависит от того, к какой группе относятся эксперты. В качестве экспертов выступили 15 человек в возрасте от 15 до 35 лет и 15 человек в возрасте от 35 до 55 лет. Экспертные оценки для каждого конкурента приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Средневзвешенная оценка результатов исследования

Критерии	Вес	Автомат «КОФЕЁК»	Кофейня «CUPScoffe»
Ассортимент	0,1	4	5
Качество продукции	0,2	5	5
Цены	0,1	5	4
Режим работы	0,1	5	4
Скорость обслуживания	0,15	5	4
Автоматизация процесса приготовления	0,05	5	3
Система оплаты	0,05	5	4
Известность	0,05	4	5

Месторасположение	0,15	5	4
Атмосфера заведения	0,05	3	5
Итого	1,0	46	43

Из таблицы видно, что наибольшее количество баллов принадлежит автоматической кофейни «КОФЕЁК».

Второй этап. Анализ покупателей.

Анализ покупателей проводится с помощью определения целевого сегмента рынка – потенциальных покупателей. Было проведено анкетирование гостей кофеен «CUPScoffe» и «КОФЕЁК», в котором содержались вопросы, представленные в таблице 2.

Таблица 2 – Анкета покупателей

Вопрос	Варианты ответов		
	Ваш пол	Мужской	
Ваш возраст	15 – 35 лет		35 + лет
Ваша сфера деятельности	Учеба		Работа
Уровень дохода	Ниже среднего	Средний	Выше среднего
Какую кофейню чаще посещаете	Автоматическую «КОФЕЁК»		«CUPScoffe»
Как часто Вы посещаете «КОФЕЁК»	Ежедневно	Раз в неделю	Раз в месяц
Как часто Вы посещаете «CUPScoffe»	Ежедневно	Раз в неделю	Раз в месяц
Сколько рублей Вы готовы потратить в кофейни	Не более 200	200 – 500	Более 500

Результаты анкетирования гостей кофеен «CUPScoffe» и «КОФЕЁК», представлены в виде диаграмм на рисунках 1, 2.

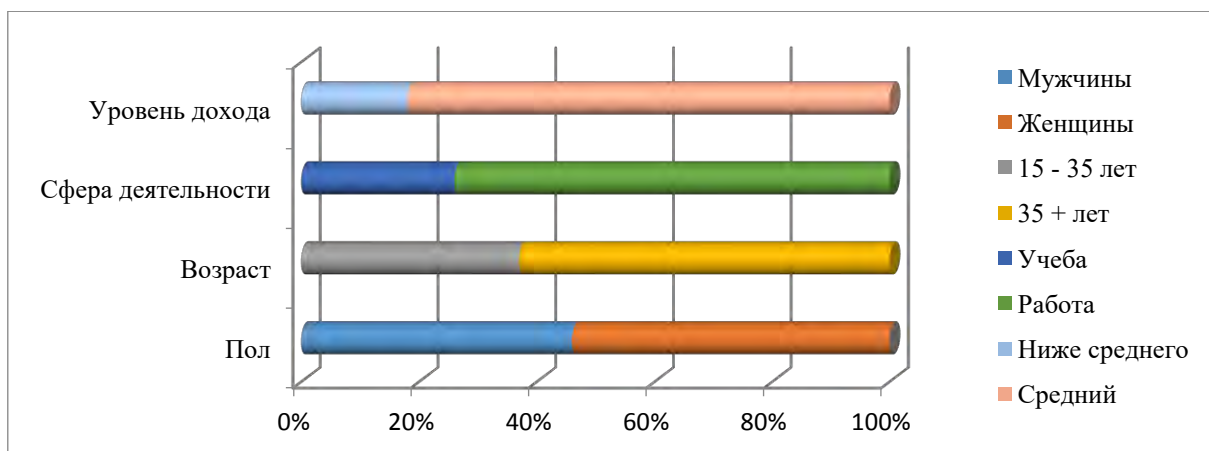


Рисунок 1 – Результаты социального анкетирования гостей кофеен

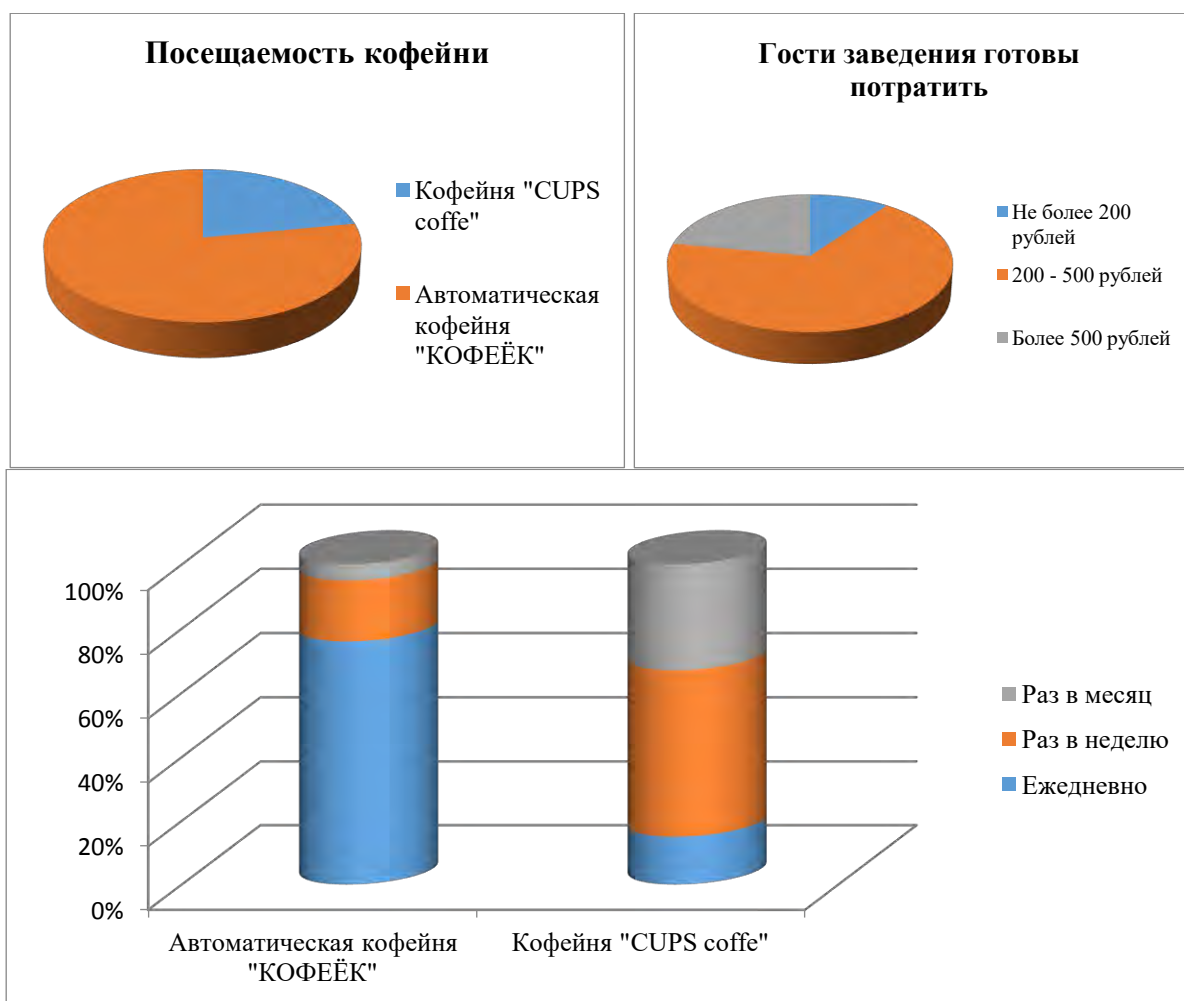


Рисунок 2 – Результаты анкетирования по посещаемости кофеен

По результатам опроса выяснилось, что основная доля потенциальных потребителей это как мужчины, так и женщины, в возрасте 35 + лет, работающие и со средним уровнем дохода. Посещают автоматическую кофейню «КОФЕЁК», гости ТРК «Слава», на 56% больше, чем кофейню «CUPScoffe». Из последней диаграммы, также видим, что ежедневно автоматическую кофейню «КОФЕЁК» посещает больше людей.

Третий этап. Анализ ассортимента и ценовой политики.

Анализ ассортимента и цен представим в виде таблицы 3, 4.

Таблица 3 – Ассортимент и цены на напитки в кофейни «КОФЕЁК»

Наименование напитка	Выход, г	Цена, руб.
Капучино стронг	200	150
Горячий шоколад	200	150
Капучино шоколадный	200	150
Мокачино	200	150
Капучино	200	150
Латте	200	150
Латте вишневый	200	150

Капучино вишневый	200	150
Американо	200	150
Раф вишневый	200	150
Латте вишневый	200	150

Таблица 4 – Ассортимент и цены на напитки в кофейни «CUPScoffe»

Наименование напитка	Выход, г	Цена, руб.
Эспрессо	60	120
Американо	150/250	110/145
Капучино	250/350/450	145/199/209
Латте	350/450	155/199
Флэтуайт	250	175
Раф	250/450	165/220
Мята-Лайм-Гибискус	350/450	185/220
Мандариновый	350/450	185/220
Солёная карамель	350/450	185/220
Вишневый бамбл	350	235
Раф Масала	350	195
Смородина-Эвкалипт-чай авторский	450	195
Облепиховый со специями и медом, чай авторский	450	195
Моккачино	250/350/450	145/199/209
Мокко Трюфель	350	235
Какао	250/450	120/175
Горячий шоколад	350	225
Айслатте (+сироп)	400	198
Кофе-милкшейк	400	198
Милкшейк Классика	400	180
Матча латте	350/400	185/220
Банан-шоколад	400	240
Фундук-карамель	400	240

Ассортимент напитков кофейни «CUPScoffe» представлен шире и разнообразней, чем в кофейне «КОФЕЁК». Производители автоматических кофеен выпускают автоматы с разнообразным ассортиментом напитков, поэтому можно расширить и разнообразить ассортимент.

Цены на напитки в кофейне «CUPScoffe» выше, и это объясняется затратами на содержание заведения.

Следовательно, в результате проделанной работы можно выделить следующие преимущества автоматических кофеен:

1. Эффективность: кофейни работают круглосуточно без необходимости оплаты за рабочие часы персонала.

2. Качество продукции: точное соблюдение рецептов и ингредиентов гарантирует постоянное качество кофе.

3. Экономия времени: посетители могут быстро получить свой напиток без ожидания в очереди.

4. Системы автоматизации: использование современных технологий для автоматического приготовления кофе.

5. Системы оплаты: бесконтактные способы оплаты, включая мобильные приложения и платежные карты.

6. Информированность: владелиц заведения контролирует и управляет предприятием дистанционно: следит за остатками, продажами и работой станций через удаленную систему мониторинга и камер наблюдения в реальном времени.

Вызовы и препятствия для развития автоматических кофеен заключается в следующем:

1. Технические проблемы: необходимость постоянного обслуживания и технической поддержки оборудования.

2. Отсутствие персонального обслуживания: некоторые клиенты могут предпочитать общение с бариста.

Автоматические кофейни без обслуживающего персонала представляют собой инновационное решение, которое меняет традиционный образ кофейных заведений. Несмотря на вызовы, эта концепция имеет большой потенциал для развития и дальнейшего внедрения в индустрии общественного питания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Официальный сайт Коммерсант [Электронный ресурс]:URL:// <https://www.kommersant.ru/doc> (дата обращения 05.02.2024)

2. Официальный сайт 2gis.ru [Электронный ресурс]:URL:// <https://2gis.ru/chelyabinsk/search/rubricId/159> (дата обращения: 05.02.2024)

3. Официальный сайт Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]:URL:// <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya> (дата обращения: 05.02.2024)

4. Официальный сайт Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Челябинской области [Электронный ресурс]:URL:// https://74.rosstat.gov.ru/trade_services (дата обращения: 05.02.2024)

СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОРАЩИВАНИЯ СЕМЯН И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Зинуров Н.В. Руководитель - Коновалова Е.А.

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

Неправильное питание, плохая экология, стрессы, курение образуют в организме человека избыточное количество свободных радикалов.

С середины 90-х годов прошлого века началось исследование в области продуктов питания и именно проростки и микрозелень, стали считать способными предотвратить вред, причиняемый организму свободными радикалами. Вопрос в чем польза пророщенных семян, волнует ученых-биологов, которые утверждают, что именно в процессе прорастания активизируются все полезные вещества семени.

Проростки и микрозелень, которой они станут, как только немного подрастут, станут легко получаемыми и дешевыми естественными источниками витаминов, минеральных веществ, ферментов и аминокислот. В отличие от сухих семян, в проростках все эти вещества находятся в наиболее доступном для организма виде.

Не так давно стала применяться микрозелень для использования в ресторанах, как очень полезный продукт, выполняющий одновременно и декоративную функцию. Включение в меню ресторанов блюд с пророщенными семенами позволяет увеличить объем сегмента рынка потребителей, озабоченных здоровым образом жизни и правильным питанием, что сейчас очень популярно.

Цель исследовательской работы: Выявление преимуществ и недостатков технологии проращивания семян на предприятиях питания города и возможности использования их в приготовлении и оформлении блюд.

Для выполнения этой цели было проведено изучение влияния пророщенных семян на организм человека и его работоспособность согласно исследованиям ученых; выполнен анализ использования пророщенных семян в ресторанах города Златоуста; рассмотрены способы проращивания семян и микрозелени на фермах при ресторане города и разработаны рецептуры блюд с добавлением пророщенных семян и микрозелени.

В ресторанном бизнесе разные сорта микрозелени отличаются по спросу. Среди самых популярных разновидностей можно выделить следующие:

- Бобовые: горох, чечевица, соя, маш, кукуруза, нут.
- Злаки: пшеница, ячмень, подсолнечник, овес.
- Травы, салаты: базилик, кресс-салат, горчица, сельдерей, кинза, рукола, лук, укроп, шпинат, щавель.

- Дикie травы: клевер, амарант, лен, кислица, крапива, кориандр, лебеда, люцерна.
- Овощные культуры: брокколи, редис, кабачок, капуста.

Решая поставленные в исследовательской работе задачи, в период с сентября 2023 по февраль 2024 года было проведено изучение использования самой популярной микрозелени на предприятиях питания (базах практики ГБОУ ПОО ЗТТиЭ). Методом изучения меню ресторанов города, таких как ресторан «Тайга», «Красная горка», «Лазурит» была выявлена наиболее часто используемая микрозелень для приготовления и подачи блюд. Полученные результаты представлены на рисунке 1.

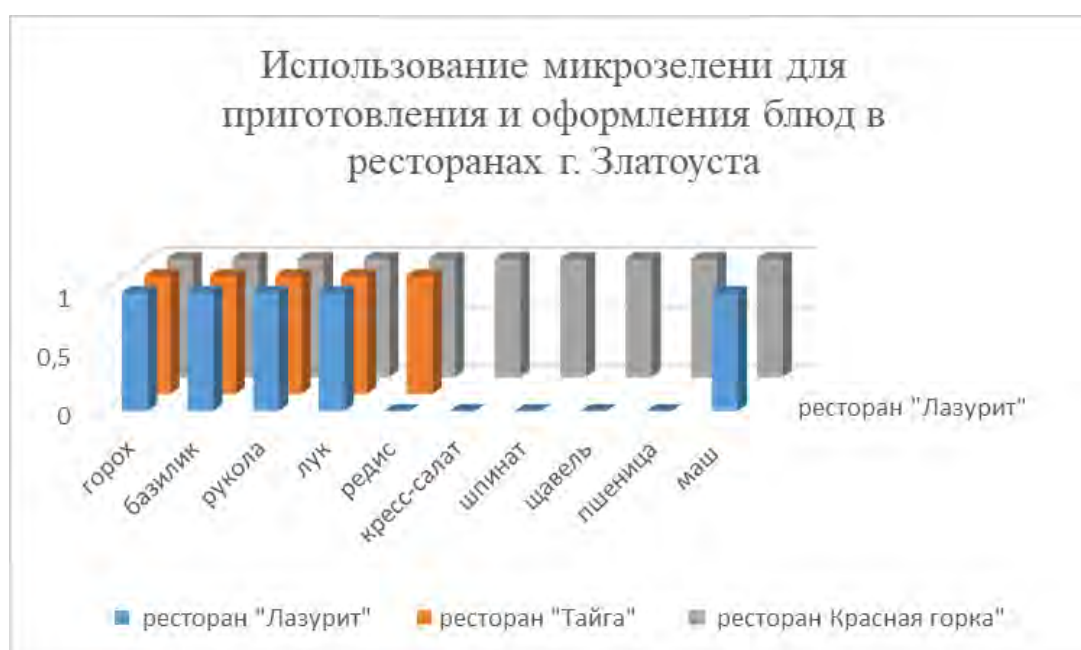


Рисунок 1 - Наиболее часто используемая для приготовления блюд микрозелень в ресторанах города

Растение из семени, которое имеет два листочка, является по сути живым экстрактом всех полезных веществ, которые содержались в самом семени.

Микрозелень любого съедобного растения – будь то овощ, зелень или цветы – на этом этапе развития проявляет и свою максимальную декоративность. Опытные повара используют микрозелень именно в этот период, чтобы украсить блюда и насытить их концентрированным ароматом.

«Не каждое блюдо можно так успешно задекорировать взрослой зеленью, как это можно сделать с помощью микрозелени» – признаётся Долинин Евгений, повар ресторана «Красная горка».

Можно утверждать, что в ресторане «Красная горка» самый большой выбор пророщенных семян, используемых для приготовления и подачи блюд. Самая популярная микрозелень для ресторанов используется не только для улучшения вкусовых качеств и повышения пользы блюд, но и с целью красивой подачи. Среди посетителей ресторана было проведено анкетирование.

В исследовании участвовали гости ресторана в количестве 80 человек в возрасте от 14 до 52 лет.

На вопрос: Что в Вашем понимании здоровый образ жизни? Ответы, представленные на диаграмме 1, распределились следующим образом:

- здоровое питание - 37 чел. (46%),
- всё, из перечисленного - 30 чел. (38%),
- соблюдение режима дня - 23 чел. (12%)

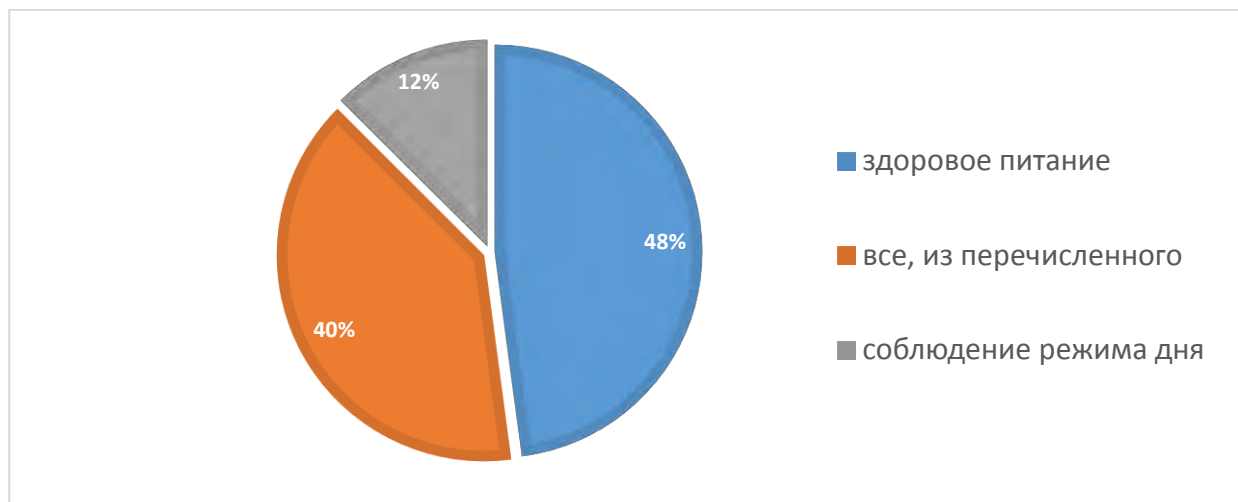


Рисунок 2 – Результаты ответа на вопрос «Что в Вашем понимании здоровый образ жизни?»

На вопрос Обращаете ли вы внимание на оформление блюда?, респонденты дали следующие ответы:

- да - 78 чел (97%),
- не важно, как оформлено блюдо- 2 чел. (3%).



Рисунок 3 – Результаты ответа на вопрос «Обращаете ли вы внимание на оформление блюда?»

Посещают ресторан для хорошего времяпрепровождения 68 чел (85%), остальные 12 чел. (15%) только для употребления пищи.

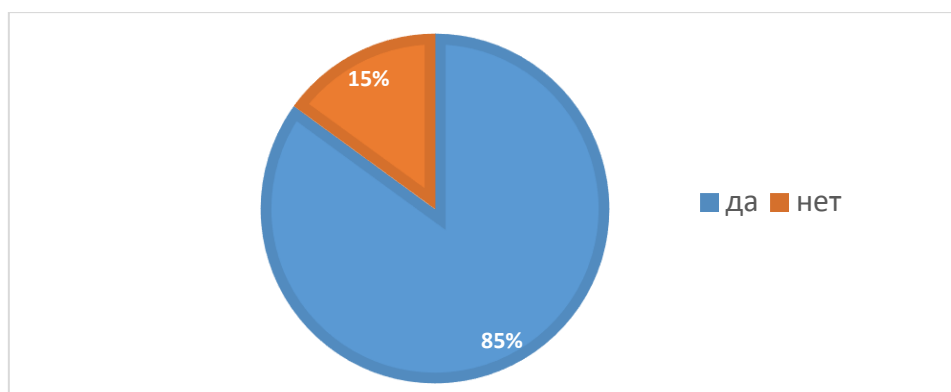


Рисунок 4 – Результаты ответа на вопрос «Посещение ресторана»

Можно утверждать, что посетители приходят в рестораны не только для утоления голода, но и для того, чтобы получить эстетическое и гастрономическое удовольствие.

Проростки - это натуральный, природный продукт, полученный естественным путем без всякого постороннего вмешательства, меняющего его свойства. Проростки богаты минералами, витаминами, аминокислотами. Дважды лауреат Нобелевской премии профессор Отто Варбург обнаружил, что раковые клетки не в состоянии выживать в щелочной среде, насыщенной кислородом. Именно такую среду создают проростки.

Благодаря новейшим разработкам в области освещения и выращивания растений, технологии, применяемые ранее крупными сельскими хозяйствами, теперь стали доступны всем желающим, так и поступили руководитель и шеф-повар ресторана «Красная горка», организовав в своем помещении мини ферму по выращиванию микрозелени. Сити-фермерство – это перспективное направление в сельском хозяйстве, когда свежие продукты (овощи, ягоды, зелень) выращиваются в городах - в теплицах, специальных установках. Гидропоника - производство растений без почвы.

Сначала в ресторане выращивали микрозелень традиционным способом – на почве, как рассаду овощей. Контейнеры заполняли почвой, увлажняли, производили посев семян, укрывали пленкой или стеклом и выставляли контейнеры на светлый подоконник. После появления ростков укрытие снимали. Уход заключался в опрыскивании зелени 2-3 раза в день. Далее давали отрасти только семядольным листкам и срезали, либо ждали появления 1-2 настоящих листиков и реализовывали для употребления в пищу. Поняв, что ферма может снабжать не только ресторан микрозеленью, но и поставлять ее в другие предприятия питания, руководство ресторана приняло решение установить горизонтальные сити-фермы.

Выращивание растений на ферме ресторана подразумевает создание особого микроклимата в специальных закрытых помещениях. Растут зелёные

культуры в стерильных питательных растворах. Оборудование для проращивания микрозелени: светодиодная лампа, войлочный коврик и семена. Используется метод автоматического подтопления: вода смачивает мат, на котором всходят зёрна. Насос подаёт её через заданные промежутки времени, присутствие человека при этом не требуется.

Изучив опыт создания и развития сити-фермерства, ресторан «Красная горка» в помещении 20 кв. м установили 4-х ярусную ферму, провели автополив, постоянное дневное освещение, регулицию и поддержание нужной температуры. В год урожай на одной такой грядке составляет до 350 кг микрозелени. Это самый верный и надёжный способ обеспечить это предприятие питания и другие рестораны нашего города качественной местной продукцией.

На основе рассчитанного химического состава и калорийности были разработаны и представлены для использования в ежедневном меню следующие блюда: Салат из топинамбура с морковью и помидорами, Сенгвич с травяным сыром и помидорами, Мясо в вине с гарниром и микрозеленью.

После ознакомления и отработки блюд в ресторане «Красная горка» шеф-повар с командой одобрили данные рецептуры и включили их в меню (см. буклет). В результате проведенных исследований были выявлены преимущества и недостатки технологии проращивания семян в ресторане, а также использование пророщенных культур в приготовлении и оформлении блюд современной кухни. Полученные данные представлены в следующей таблице 1.

Таблица 1. Преимущества и недостатки проращивания семян

	Преимущества		Недостатки
1	Дополнительная прибыль от реализации микрозелени другим предприятиям питания города	1	Увеличение расходов на оплату коммунально-бытовых услуг (электророзэнергия, вода и тд)
2	Привлечение дополнительных клиентов путем постепенного перехода на здоровый образ жизни	2	Затраты времени и продуктов на апробацию, адаптацию и внедрение в меню новых блюд
3	Обогащение блюд микроэлементами, витаминами и минералами	3	Расходы на сохранение постоянных посетителей, а так же для привлечения новых (реклама, презентации-дегустации блюд, комплемент от шеф-повара, промоакции)
4	Укрепление позиции предприятия общественного питания в своем сегменте рынка		
5	Повышение имиджа ресторана		
6	Содействие с Гильдией поваров России для возможности обмена опытом и сотрудничества		

Таким образом, данные, полученные в результате проведенного исследования, позволяют сделать вывод, что ряд преимуществ внедрения современных методов и технологий проращивания семян существенно превышает недостатки. Обновленное меню предприятия общественного питания позволяет привлечь новых посетителей ресторана, сохранить контингент постоянных потребителей, а привлеченные от продажи микрозелени другим предприятиям города денежные средства покроют затраты на приобретение современного оборудования и расходных материалов для успешной работы сити-фермы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Выходцева Я.И. Исследование методов проращивания семян овощных культур: учебник / Я.И. Выходцева, Н.В. Бурова. - Юный ученый, 2021-15-18 с.
2. Мячикова Н.И. Пророщенные семена как источник пищевых и биологически активных веществ для организма человека: / Н.И. Мячикова /Современные проблемы науки и образования. – 2022. – № 5

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. БИОРАЗЛАГАЕМАЯ УПАКОВКА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Булатова Д.Е., руководитель- Сикова Г.Х.

ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»

За последнее время появилось много заведений быстрого питания и служб доставки еды. В связи с этим активно используется одноразовая пластиковая посуда, потому что она удобная, не бьется и не требует мытья после использования. Но есть и обратная сторона – содержание в её составе опасных веществ для здоровья человека и большие затраты природных ресурсов на производство. Такому варианту есть альтернатива – биоразлагаемая одноразовая упаковка. Она более чем наполовину содержит природные материалы, отчего может полностью без вреда разлагаться в природе.

Биоразлагаемая упаковка является одним из инновационных решений в сфере снижения вредного экологического воздействия отходов. Она представляет собой упаковочные материалы, которые могут разлагаться естественным путем без вреда для окружающей среды. В данной работе мы рассмотрим преимущества и применение биоразлагаемой упаковки, а также ее влияние на экологию и бизнес.

Данная тема является крайне актуальной и важной в настоящее время по нескольким причинам:

1. Экологические проблемы: биоразлагаемая упаковка предлагает альтернативу традиционным пластиковым материалам, которые могут разлагаться и снижать негативное воздействие на природу [1, с.105]

2. Повышенное осознание потребителей: среди потребителей наблюдается растущее осознание экологических проблем и предпочтение продуктам и услугам, которые не наносят вред окружающей среде. Биоразлагаемая упаковка отвечает этому требованию, позволяя потребителям сделать экологически более осознанный выбор.

3. Регулирование и стандарты: во многих странах введены законы и нормативы, направленные на сокращение использования пластиковых материалов и стимулирование использования биоразлагаемой упаковки. Это создает потребность в разработке и применении таких упаковочных материалов.

4. Инновации и развитие технологий: научные исследования и развитие технологий в области биоразлагаемой упаковки продолжаются, что позволяет улучшать качество и эффективность таких материалов. Это способствует расширению возможностей применения и повышению конкурентоспособности данного решения.

К биоразлагаемой упаковке относятся различные материалы и изделия, которые могут разлагаться естественным образом под воздействием микроорганизмов и факторов окружающей среды. Вот некоторые типы биоразлагаемой упаковки:

1. Биоразлагаемые пластиковые материалы. Это пластиковые материалы, которые могут разлагаться при определенных условиях. Они могут быть произведены из различных источников, включая растительные и природные полимеры, а также синтетические полимеры, которые способны разлагаться [2, с. 56]



Рис. 1. Схема получения биопластиков на основе линейных полиэфиров полигидроксиалканоатов



Рис. 2. Биоразлагаемый пластиковый материал

2. Биополимеры. Это полимерные материалы, которые производятся из растительных источников, таких как кукурузный крахмал, сахарный тростник или картофельный крахмал.



Рис. 3. Биополимеры

3. Бумажная упаковка. Бумажная упаковка, такая как крафт-бумага или целлюлозная упаковка, также может считаться биоразлагаемой, особенно если не содержит пластиковых покрытий или ламинаций.



Рис. 4. Биоразлагаемая бумага для упаковки

4. Картонная упаковка: Картонная упаковка, используемая для коробок, упаковочных материалов и контейнеров, может быть биоразлагаемой, особенно если не содержит пластиковых покрытий или ламинаций.



Рис. 5. Биоразлагаемая картонная упаковка

5. Биоразлагаемая пленка и обертка. Это пленки и обертки, которые могут разлагаться при правильных условиях, обычно изготовлены из биополимеров или биоразлагаемых пластиков [6, с.112]

Биоразлагаемая упаковка нашла широкое применение в пищевой промышленности. Так, например, данный материал применяется для упаковки различных продуктов питания, включая свежие овощи и фрукты, мясо, рыбу, хлеб, кондитерские изделия и т.д. Она помогает защитить продукты от загрязнений и сохранить их свежесть.

Биоразлагаемая упаковка может быть использована для создания контейнеров и посуды, таких как стаканчики, тарелки, вилки, ложки и ножи. Это особенно полезно для кафе, ресторанов, фаст-фуда и других заведений общественного питания, где требуется одноразовая посуда.

В пищевой промышленности широко используются кофейные стаканчики и крышки. Биоразлагаемая упаковка может предоставлять альтернативу для этих изделий, помогая сократить использование пластика и негативное воздействие на окружающую среду [3, с.12-13]

Однако, несмотря на положительные аспекты, применение биоразлагаемой упаковки в пищевой промышленности вызывает ряд проблем:

1. Сохранность продуктов. Биоразлагаемая упаковка не всегда обладает такими же защитными свойствами, как традиционные пластиковые материалы. Это может привести к снижению срока годности продуктов из-за проницаемости для влаги и кислорода.

2. Стоимость. В настоящее время производство биоразлагаемой упаковки, особенно из биопластиков и других инновационных материалов, обычно дороже, чем производство традиционных упаковочных материалов.

3. Утилизация и переработка. Биоразлагаемая упаковка требует специальной утилизации, но не вся система утилизации отходов в различных регионах может быть готова к таким материалам. Более того, процессы переработки биоразлагаемой упаковки могут быть менее эффективными и дорогими.

5. Отсутствие сознательности у потребителей. Некоторые потребители все еще могут недооценивать значение биоразлагаемой упаковки, что может усложнять её внедрение на рынок [5, с.155-158]

Таким образом, на основании вышеизложенного, мы составили перечень рекомендаций по внедрению биоразлагаемой упаковки в пищевую промышленность, которые необходимо учесть и соблюдать:

1. Выбор подходящих материалов. Приобретайте биоразлагаемую упаковку, которая соответствует требованиям вашего продукта и обладает необходимыми свойствами, такими как: прочность, герметичность и устойчивость к влаге.

2. Надлежащая инфраструктура. Убедитесь, что в вашей местности есть соответствующая инфраструктура для сбора и переработки биоразлагаемых материалов. Обратитесь к местным организациям или поставщикам услуг по утилизации, чтобы узнать о возможностях и требованиях.

3. Обучение персонала. Предоставьте обучение сотрудникам по правильному использованию и утилизации биоразлагаемой упаковки.

4. Использование этикеток и символов. Пометьте упаковку ярлыками или символами, указывающими, что она биоразлагаемая. Это поможет потребителям правильно распознать и сортировать упаковочные материалы для последующей переработки [4, с.78]

5. Просвещение потребителей. Информировать потребителей о преимуществах биоразлагаемой упаковки и о том, как ее правильно утилизировать. Предоставляйте информацию на упаковке, на веб-сайтах и через другие каналы коммуникации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Крутько, Э. Т. Технология биоразлагаемых полимерных материалов: учеб.-метод. пособие для студентов – Минск : БГТУ, 2014. – 105 с.

2. Филипович, Т.А. Биоразлагаемые полимерные упаковочные материалы — альтернатива традиционным/Т.А. Филипович, И.В. Зубец// Здоровье и окружающая среда. 2011. № 19. – 156 с.

3. Федотова, О.Б. О старении и сроке годности упаковки/ О.Б. Федотова// Молочная промышленность. 2019. № 6. – 107 с.

4. Гарифуллина, Л.И. Биоразложение полимерных пленочных материалов (обзор)/ Л.И. Гарифуллина [и др.]// Вестник технологического университета. 2019. Т. 22. № 1. – 60 с.

5. Агзамов, Р.З. О биологической деградации полимерных композиций на основе полиэтилена/Р.З. Агзамов [и др.] // Вестник Казанского технологического университета. 2012. Т. 15. № 8. – 170 с.

6. Легонькова, О.А. Биоразлагаемые материалы в технологии упаковки // Тара и упаковка. – 2003. – № 6. – 120 с.

ИННОВАЦИИ В СФЕРЕ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Морева А.С., руководитель- Суханова Р.В.

ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»

При современном развитии пищевых технологий, остро назревает необходимость инновационного подхода в услугах предприятий общественного питания. Это обусловлено следующими факторами:

- во-первых, процесс объединения экономик многих стран привносит появление новых продуктов, не традиционных для регионов нашей страны;
- во-вторых, появление нового оборудования на рынке производства продукции общественного питания влияет на процесс производства;
- в-третьих, появились новые возможности длительного сохранения сырья и готовой продукции;
- в-четвёртых, повышается уровень демократичности и образованности общества и необходимы более современные стандарты обслуживания;
- в-пятых, современные технологии позволяют получать продукт с заданными товарными свойствами [3 с.57]

Появление на рынке новых продуктов, которые по тем или иным причинам были ранее не доступны, создаёт проблему создания новой технологии обработки продуктов в промышленном масштабе. Для адаптации нового сырья под требования стандартов РФ необходимо не только изменить технологию, но и спроектировать новое оборудование.

Появление новых видов оборудования даёт больше возможностей для развития технологии. Но для достижения наилучшего результата (например, для повышения скорости и качества обслуживания посетителей) необходимо модернизировать традиционную технологию. Нахождение баланса между технологией и новым оборудованием есть процесс постоянного развития нововведений на рынке услуг общественного питания.

Перечислим некоторые виды инновационных технологий.

Порошковые технологии

Смысл этих технологий в упрощении процесса приготовления блюд и повышении скорости технологического процесса. Из порошков уже производят: классические соусы (голландский, красный основной и т.п.); бульоны; смесь специй и ароматизаторов; сухие закваски для приготовления йогуртов, кефира; сухие дрожжи. Порошковые продукты упрощают и ускоряют процесс приготовления блюд. Пищевые порошки представлены в нескольких категориях:

- мясной;
- овощной;
- пряностей и зелени;
- грибной;

- фруктовой;
- травяной;
- молочной;
- концентратов сока.

В их состав производители включают модифицированный крахмал, красители, ароматизаторы, натуральные или синтетические добавки – их перечень указан на этикетках. Синтетические добавки в больших количествах вредны для здоровья – употреблять их следует дозированно.

Новейшие технологии в питании основаны на рациональном расходовании сырья, безотходном производстве. Кровь, кости, субпродукты, полученные после убоя скота, активно используются в производстве колбас, мясных полуфабрикатов, а в диетическом меню субпродукты заменяют мясо.



Рис. 1 Костная мука

Из костей на мясокомбинатах делают костную муку, которая также входит в состав колбасы. Цельная кровь частично заменяет говяжье мясо и обеспечивает производителям серьезную экономию. Специалисты подсчитали, что использование тонны крови вместо мяса сокращает затраты почти на 200 тысяч рублей.

Обогащенные продукты

Как правило, специально конструируемые продукты (соки, напитки, молочные и кисломолочные продукты, например, "Actimele", "Иммунеле", "Активия", "Акти Лайф"), включают в свой состав витамины, микро и макроэлементы (например, йод).

Биологически активные добавки (БАДы)

БАДы бывают 2-х направлений: те, которые обладают лечебными и лечебно-профилактическими свойствами и те, которые обладают, кроме прочих свойств, ещё и технологическими (альгинаты – желе).

Также возникла необходимость инновационных технологий в связи с появлением на рынке нового технологического оборудования.

Новые способы тепловой обработки:

СВЧ ток высоких частот

Когда этот способ обработки появился на рынке, была эйфория, позже, присмотревшись к оборудованию, появился скепсис. В данное время СВЧ оборудование используют как размораживатели (дефростаторы), иногда в маленьких печах разогревают порционные блюда.

Инфракрасный (ИК) обогрев

ИК обогрев - это излучение от сильно нагретого теплового элемента. Этот обогрев имеет свои недостатки:

- Обогрев практически не регулирует температуру, она высока всегда, и поэтому, как следствие, происходит пригорание продукта при запекании;
- ИК обогрев очень энергоёмкий вид;
- очень сложно приготовить продукт внутри (например, мясо).

Достоинством ИК являются скорость получения характерной корочки и скорость разогрева. Это используют как дополнительное оборудование на кухне.

В современных условиях для оснащения предприятий питания стало поступать относительно новое оборудование, основанное на свойствах индукции. Индукционные плиты нагревают посуду, обладающую магнитными свойствами. Обычно используется посуда с толстым дном. Преимущества:

- скорость нагрева;
- гигиеничность оборудования и помещения;
- более высокая безопасность (быстро нагревается и быстро остывает);
- высокий КПД (около 90%, как у газовых плит);

Недостатки:

- нагревает только определённую металлическую посуду, т.е. предприятие должно быть оснащено специальной посудой;
- посуда должна покрывать не меньше половины конфорки, иначе не нагреется;
- новая посуда дорогая в производстве, что будет сказываться на себестоимости блюд и кулинарных изделий;

При традиционных видах технологических операций, таких как: жарение основным способом, жарение во фритюре применяется более сложное современное оборудование и к процессу запекания добавляется конвекция (вентиляция жарочном шкафу), обработка паром (парогенератор), все режимы современных аппаратов регулируются через приборы (электронику) автоматически. Например, через пароконвектомат, через новые виды кондитерских печей.

Также к обычным сковородам добавляют встроенный водопровод, управление более сложное (иногда через электронику), появляется возможность варки под давлением. Пример - VarioCooking Center.

Жарение во фритюре под давлением заключается в избыточном давлении (около 1Па), при котором происходит приготовление. Это позволяет использовать более низкую температуру фритюра, чем в открытой фритюрнице т.к. вода, содержащаяся в продукте, будет закипать при температурах,

превышающих обычную температуру закипания 100°C. Главным эффектом этого является быстрое образование прожаренной корочки на поверхности продукта, препятствующей потере влаги, имеющейся внутри. [3 с.92]

А теперь рассмотрим некоторые направления инновационной деятельности в индустрии питания, т.к современная индустрия питания интегрирована в мировое экономическое, научное, политическое, культурологическое, духовное и прочее пространство. На направления разработок сильно влияют внешние факторы, которые происходят в мировых процессах в частности:

- Развитие инноваций переходит в область компьютерных технологий. Современное оборудование невозможно представить без элемента компьютерного регулирования процессов или операций (пароконвектомат с электронной кулинарной книгой, сковорода VarioCooking Center и т.п.).

- Обслуживание стандартизируется с применением компьютерной техники. Применение компьютерных технологий позволило повысить скорость обслуживания. Компьютерная техника должна прийти на помощь диетологам в расчётах рационов питания. С помощью компьютерной техники можно разработать математическую модель предприятия, наиболее точно описывающую предприятие питания.

- В продукции пищевой индустрии появились продукты функционального питания. Это продукция с заданным лечебными и лечебно-профилактическими свойствами, заданной структурой и химическими свойствами.

- Техническое оборудование механизмирует все процессы и происходит разделение от производства технологическими процессами, то есть управление процессами на предприятиях может самостоятельно посредством АСУ управлять технологическими производствами КП (блюд).

Вследствие выше сказанного давайте познакомимся с инновационными технологиями:

- Cook&Chill (Cook&Freez) переводится с английского как «готовим и охлаждаем» (замораживаем).

- Cap Cold основана на технологии приготовления пюреобразной массы, которая бесконтактным способом дозируется в прочную упаковку (обычно пакеты) и эти пакеты охлаждаются и хранятся продолжительное время (до 6 месяцев).

- Souse-vide медленная варка мяса (6-8 часов). Идея в том, что при медленной денатурации белок деформируется меньше (по сравнению с классической технологией). Значит больше остаётся экстрактивных веществ сока в мясе и больше питательных веществ (витаминов, макро- и микроэлементов).

- Вакуумные технологии в Accelerated cooking. Первый вариант - это технологический аппарат откачивает воздух непосредственно из пакета. Второй технологический способ, когда аппарат откачивает воздух из рабочей камеры, где расположен упакованный продукт. Третий вариант технологии - это когда

продукт помещается в среду, например, инертного газа vacuum&MAP, который не даёт ему окисляться кислородом воздуха.

- Высокочастотные генераторы производят нагрев металлов и сплавов, обладающих магнитными свойствами. Другими словами, это индукционные жарочные шкафы, работающих в режиме (диапазон 0,022 МГц). Сверхвысокочастотные печи (СВЧ) 2450 МГц.

- Нитро технологии (технологии с применением азота). Жидкий азот - 208°С, он при размораживании вытесняет кислород – это значит замедляется процесс окисления продукта и увеличиваются сроки хранения, азот используют при фасовке в мягкую тару.

- Технологии Cook-in. Обработка продукта в упаковке. [7 с.47]

Преимущества: гигиеничность. Скорость. Меньшая потеря питательных веществ. Возможность придать форму продукту. Возможность увеличения производительности. Уменьшение количества посуды и оборудования, которые участвуют в производстве.

Недостаток - это сложность контроля качества, невозможно исправить ошибку, допущенную при расчётах технологии и их процессов на других стадиях работы, изменение классической технологии и возможное понижение спроса на продукцию, применение более сложного оборудования, что требует более высокого уровня образования персонала

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дэвид Дэниэлс: Лекция «Современные технологии производства готовых кулинарных блюд из продукции 2,3 сорта для дальнейшей реализации в сетях розничной торговли», электронный ресурс <http://www. /magnatcorp/cap-kold>

2. DC Norris&Company [электронный ресурс] - <http://www. /cooking/dcn-cooktank/>

3. Инновационные технологии и оборудование в общественном питании, <http://www. scienceforum. ru/2014/pdf/4358.pdf>

4. Концепция реорганизации системы питания трудовых коллективов крупных промышленных предприятий, <http://www. /pitportal/ss>

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

Попова А.Н., руководитель- Кудряшов К.Н.

ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»

Молекулярная гастрономия является современной научной дисциплиной, которая посвящена изучению физико-химических принципов, лежащих в основе процессов приготовления пищи. В отличие от традиционной кулинарии, молекулярная гастрономия подходит к готовке с научной точки зрения и стремится раскрыть суть и механизмы процессов, происходящих во время приготовления пищи.

Основная цель молекулярной гастрономии заключается в том, чтобы заменить эмпирические наблюдения и традиционное кулинарное мастерство на научные знания и методы из физики, химии и биологии. Это позволяет не только понять, почему некоторые методы приготовления работают, а другие - нет, но и открывает новые возможности для экспериментов и инноваций в кулинарии. [4, с.4-5]

В этой статье мы исследуем основные концепции и принципы молекулярной гастрономии. Одним из ключевых аспектов является использование ингредиентов, которые содержат специфические молекулярные свойства. Например, использование гидроколлоидов (это вещества, которые способны образовывать стабильные коллоидные системы при взаимодействии с водой), таких как агар-агар или ксантановая камедь, позволяет изменить текстуру пищи и создать новые формы, такие как сферы или гели.



Рис. 1 классификация гидроколлоидов

Другим важным аспектом молекулярной гастрономии является применение различных методов и техник, которые оптимизируют воздействие на пищу и позволяют достичь новых вкусовых и тактильных ощущений. Например, вакуумирование, криогенная обработка (это процесс обработки материалов, осуществляемый при очень низких температурах, обычно ниже -160°C) и использование сухого льда могут изменить структуру и текстуру продуктов, а использование определенных температур при приготовлении позволяет сохранить лучшие качества ингредиентов.



Рис. 2 Криогенная обработка продуктов

Применение научных знаний в кулинарии позволяет не только создавать более интересные и оригинальные блюда, но и улучшать их качество, сохраняя питательные вещества и вкусовые качества ингредиентов. Благодаря молекулярной гастрономии мы можем расширить границы традиционной кулинарии и открыть новые возможности для экспериментов и открытий. [2, с.6-7]

Молекулярная гастрономия представляет собой уникальное сочетание кулинарного и научного исследования. Она задает новые вызовы и даёт возможности для творчества шеф-поварам и гастрономам.

Одна из ключевых особенностей молекулярной гастрономии заключается в использовании инновационных ингредиентов и техник, которые позволяют создавать удивительные эффекты и преобразовывать привычные продукты. Например, сферификация (это техника, которая позволяет превратить жидкие ингредиенты в перлы или шарики, которые имеют гелевую или жидкую текстуру), криогенная обработка и использование алгинатов (это группа натуральных полисахаридов, получаемых из бурых водорослей) - это всего лишь некоторые из многих методов, используемых в молекулярной гастрономии.

За счет сферификации можно создавать блюда в форме маленьких шариков, которые могут быть наполнены различными ароматами и вкусами. Это позволяет шеф-повару играть с визуальным и вкусовым восприятием блюд. Криогенная обработка, в свою очередь, использует низкие

температуры для достижения определенных текстурных эффектов, таких как хрупкость или плавность. А использование алгинатов и других гелеобразующих веществ позволяет шеф-повару усилить и изменить вкусы блюд. [3, с.10]



Рис. 3 Сферификация

В продуктовой индустрии молекулярная гастрономия может помочь в создании новых продуктов с улучшенными свойствами, такими как текстура, вкус и стабильность. Использование гелеобразующих веществ и эмульгаторов позволяет создавать продукты с более кремовой или воздушной текстурой, а также усиливать или изменять вкусовые характеристики.

В кондитерской мастерской молекулярная гастрономия открывает множество возможностей для экспериментов и создания инновационных десертов. Применение различных техник, например, замораживание с использованием азота или использование алгинатов для формирования гелевых структур, позволяет создавать удивительные декорации и необычные текстуры.

В ресторанах молекулярная гастрономия может быть использована для создания интерактивных блюд и впечатляющих шоу-эффектов. Например, применение сферификации может позволить подавать соусы или супы в виде капель или шаров, которые взрываются во рту с неожиданным наполнением. Такие кулинарные артефакты могут вызывать у гостей удивление и радость.

Наконец, молекулярная гастрономия может использоваться для образования и проведения мастер-классов, где участники могут узнать о научных принципах приготовления пищи и самостоятельно попробовать применить их на практике. Это может быть интересным и познавательным опытом, который позволяет углубить знания о пище и насладиться творчеством в кулинарии.

Однако, несмотря на все преимущества молекулярной гастрономии, следует отметить, что она не заменяет традиционные кулинарные навыки и методы. Она дополняет их, открывая новые горизонты для творчества и инноваций в сфере кулинарии.

Однако, помимо новых ингредиентов и техник, молекулярная гастрономия также основывается на глубоком понимании химических процессов, происходящих во время готовки. Исследователи изучают взаимодействие различных молекул и составов, чтобы понять, как они влияют на вкус, текстуру и структуру блюд.

Молекулярная гастрономия действительно открывает перед нами увлекательный мир возможностей и экспериментов в области кулинарии. Она объединяет научные знания с творческим подходом и позволяет создавать блюда, которые раньше казались невозможными. Благодаря использованию различных техник и ингредиентов, молекулярная гастрономия позволяет нам исследовать новые вкусы, текстуры и формы блюд. Это способствует развитию кулинарного искусства и вносит свежий ветер в ресторанный бизнес. Но важно помнить, что молекулярная гастрономия является дополнением к традиционным методам приготовления пищи, и не заменяет их полностью. Объединение традиций и новаторства помогает нам наслаждаться невероятными и яркими кулинарными опытами. Молекулярная гастрономия является прекрасным примером того, как наука и искусство могут сотрудничать и вдохновлять друг друга. [1, с. 60-62]

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Линарес Р., Ресник С. Молекулярная гастрономия: новые техники и методы. Журнал "Гастрономические исследования", 2010.
2. Ферри А. Молекулярная гастрономия: истоки и развитие. Журнал "Кулинарная наука", 2012.
3. Хестон Блументаль. Принципы молекулярной гастрономии. Журнал "Science of Food", 2006.
4. Молекулярная гастрономия: физико-химические аспекты приготовления пищи. Международный научный журнал "Гастрономия и кулинария", 2015.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРАХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Кузиков Д.С., Старшинова Р.С., руководитель – Маурко О.А.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

В современном мире роль инноваций постоянно растет. Без использования инновационных технологий затруднительно повысить конкурентоспособность предприятия. Только продукция, имеющая высокую степень наукоемкости и новизны, позволяет создать положительные экономические результаты.

В настоящее время имеется множество различных формулировок термина «инновация». К наиболее популярному можно отнести следующее: инновация — это внедрённое новшество, обеспечивающее качественный рост эффективности процессов или продукции, востребованное рынком, презентации направлена на рассмотрение новейших технологий и инноваций, реализуемых в системе общественного питания и в сфере пищевой промышленности

Актуальность темы связана с использованием новых технологий производства кулинарной продукции с целью повышения товарооборота.

Объект: являются инновационные технологии в кулинарной промышленности, пищевые добавки и ингредиенты, которые могут быть использованы в приготовлении кулинарной продукции.

Предмет: положительные и отрицательные стороны внедрения новых технологий в сфере общественного питания.

Гипотеза: предполагаю, что использование инновационных технологий способствует улучшению качеству продукции и повышению спроса.

Цель: выявление позитивного и негативного влияния применения технологий общественного питания.

Задачи:

1. изучить доступную информацию по теме;
2. формировать умение работать с различными источниками информации, отбирать нужный материал и систематизировать полученные данные;
3. Исследование проблем применения современных технологий в сфере общественного питания;

Методы:

1. изучение и анализ литературных источников;
2. библиографический анализ литературы и материалов сети Internet;
3. получение информации через интернет;

Внедрение современного оборудования и прогрессивных технологий для экономии расходов материалов, энергии; обновление и совершенствование нормативной базы предприятия; внедрение и использование современных материалов для производства услуг; использование отходов производства; улучшение качества услуг - все это, мероприятия, направленные на более

рациональное использование материальных ресурсов. Мероприятия, связанные с улучшением использования рабочей силы предприятия сервиса включают: механизации и автоматизации производственных процессов; обеспечение мотивации высокопроизводительного труда; применение прогрессивных систем и форм оплаты труда; определение и поддержание оптимальной численности персонала; повышение уровня квалификации персонала; улучшение условий труда.

Все инновации делятся на две основные категории - технологические и нетехнологические. Технологические инновации являются прямой характеристикой интенсивности развития производства, к ним относятся все изменения, методы, технологии производства, затрагивающие средства, определяющие научно - технический прогресс.

Основное направление развития инноваций в общественном питании - инновации в технологии производства продукции – применение автоматизированного оборудования, новых способов обработки продукции, которые дают возможность сократить время производства продукции общественного питания и повысить эффективность работы производства.

Преимущества производства с применением передовых технологий обработки продуктов на высокопроизводительном оборудовании, при строгом санитарном контроле за качеством выпускаемой продукции становятся основой интенсификации производственного процесса.

В настоящее время все больше и больше технологий, традиционно используемых в пищевой промышленности, находят свое применение при производстве продуктов общественного питания. Уже можно говорить о новой науке – «молекулярной гастрономии», которая родилась на стыке пищевой промышленности, физической и коллоидной химии и традиционной кулинарии.

В основе молекулярной гастрономии лежит подход к пищевым продуктам как к коллоидным системам с определенными физико-химическими свойствами, изучение процессов, которые происходят при приготовлении пищи. Она изучает механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи, влияние химического состава и физико-химических свойств продуктов на качество готовой пищи, а также социальные, художественные и технические составляющие кулинарных и гастрономических явлений в целом с научной точки зрения.

Можно выделить следующие компоненты, входящие в инновационный технологический процесс производства продукции общественного питания:

1. Инновационные технологии и ингредиенты в общественном питании, их классификация (Souse-vide, vacuum&MAP, cook&hold, cook&chill, aroma-cuisine, acceleratedcooking, nitro –cooking, in-cooking), значение и функции.

2. Кинетические процессы порчи продуктов, инновационные методы увеличения сроков хранения. Допустимые температуры обработки, хранения, охлаждения.

3. Понятие «активность воды» и регулирование влагосодержания пищевых продуктов.

4. Методология моделирования и физиология цвета, запаха, текстуры.

5. Современные технологии механической обработки продуктов питания, шприцевание натуральными маринадами мяса и птицы.

6. Современные технологии тепловой обработки продуктов питания. Варка под давлением и в вакууме, бесбойлерные паровары – экономичная замена пароконвектоматам, котлы с паровыми рубашками, аксилерованное приготовление пищи, низкотемпературные

Фьюжн кулинария - основное понятие звучит как - смешивание стилей традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока.

Фьюжн кулинария становится всё больше популярной не только из-за экзотики в своём направлении, она является идеальной в своих сочетаниях ароматов специй, гармонии равновесия и лёгкости разных продуктов. Одним из основных правил. Фьюжн кулинарии является свежесть и высокое качество продуктов, которые будут использоваться в приготовлении блюда. Помимо этого, необходимо понимать сочетаемость продуктов в блюдах и чувствовать вкусовую гармонию между продуктами. Продукты, которые входят в состав блюда фьюжн, должны сочетаться между собой не только по вкусовым качествам, но и по своей структуре. Продукты должны подходить друг к другу так, чтобы во время еды вкус одного продукта сливался со вкусом другого, создавая удивительную палитру новых эмоций и впечатлений.

Арт-визаж как искусство в украшении блюд представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия.

Карвинг – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам, составление из них украшений для сервировки столов.

Кулинарный визаж – это искусство подачи и украшения блюд, и обращено оно прежде всего, к воображению посетителя предприятия, что бы создать ему настроение.

Наука о сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом называется - Фудпейринг. Новое инновационное направление в кулинарии может стать для поваров источником вдохновения для их творчества.

Фудпейринг – позволяет создать новый кулинарный шедевр, с необычными вкусовыми комбинациями. При всём этом фудпейринг не основывается на уже существующие рецепты, а основывается на вкусовых сочетаниях подобранных научными исследованиями. Основная идея фудпейринга — скомбинировать максимально подходящие друг другу запахи и вкусы. Привлечь внимание к этой новой идеи Хестон Блюменталь, шеф-повар ресторана TheFatDuck. Он заметил, что солёные продукты как нельзя отлично сочетаются со сладкими. Потом он начал экспериментировать и обнаружил, что белый шоколад идеально сочетается с икрой.[4]

Теперь каждый уважающий себя шеф-повар (или даже новичок) изучает основы фудпейринга для того, чтобы удивлять гостей. Многие сочетания мы

знаем с самого детства – утка и клюквенный соус, пломбир и шоколад, сыр и помидоры, шоколад с перцем. Совершенно не сочетаемые продукты создали приятный букет вместе. Безусловно, как что-то новое, это вызовет огромный интерес у потребителя, поэтому такой продукт надо пробовать выпускать в жизненной деятельности, так как он обретет немалый спрос.[6]

Так же, помимо шоколадных конфет с перцем, приготовление торта, рисунок на котором печатал пищевой принтер. Безусловно, это новейшая разработка технологии, которая сейчас очень популярна. Приготовление подобного чуда не составляет особого труда и много времени. Все предельно точно и быстро. Не стоит бояться пищевых чернил, которые используются в принтере. Они не опасны для здоровья, так что подобное лакомство можно смело употреблять как взрослым, так и детям. Торты и другие кондитерские изделия с печатью рисунков и фотографий, уже имеют большой спрос на общественном рынке.

С учетом всего этого, мы выяснили, что применение в процессе производства и обслуживания инновационных технологий влечёт за собой как положительные, так и отрицательные стороны. Но позитивное влияние новых технологий в сфере общественного питания преобладает над всеми негативными его сторонами. Поэтому, мы, бесспорно, можем сказать, что современная технология занимает передовое место в мире на данный момент. Мы делаем вывод, что технология не стоит на месте, а с каждым годом набирает обороты все больше и больше.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. — Улан- Удэ. Издательство ВСГТУ 2007г.
2. Денисова Н.И. Ресторанный интерьер. – М.: 2008г.
3. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика. – М.: 2009г.
4. Кальницкий В.А. Шеф зала ресторана. – Новосибирск.:2009г.
5. Федотова И.И. Нормативные документы по ресторанному бизнесу. Справочник. – М.: Рестораны ведомости, 2009г.
6. Шок Т., Патти Д. Маркетинг в ресторанном бизнесе. М.: 2010 г.

ПРОГРЕССИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В КОНТЕКСТЕ СОВРЕМЕННОЙ КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВА

БОЯРШИНОВА Д.Б., руководитель – Мальчикова Т.Б.

ГБПОУ «Миасский педагогический колледж»

Искусство и наука – это важнейшая и неотъемлемая часть жизни каждого человека. Научный прогресс влияет на все сферы жизни, и в особенности на нашу духовную. С помощью него, у искусства появляются множество способов, для донесения своих идей и целей для людей.

Гипотеза: прогрессивные технологии радикально меняют все сферы жизни общества, в том числе культуру и искусство.

Цель: изучение влияния технологий на современную культуру и искусство.

Для того, чтобы культурное и историческое наследие стало более доступным и понятным для человека, разрабатываются и внедряются новые технологии. В данном исследовании мы изучаем, такое направление в искусстве как литература, а за основу берем книги и прослеживаем процесс их трансформации в современном мире.

Актуальной проблемой в нашем мире является не нехватка книг, а нехватка читателей этих книг. И для того, чтобы чтение было не однообразным и утомляющим (как, многие люди считают), книжные издания придумывают и воплощают способы для привлечения людей в «книжный мир».

Первый объект исследования – электронные книги. Электронные книги – это цифровые книги, группа компактных планшетных компьютерных устройств для хранения и отображения текстовой информации. Первая электронная книга была изобретена 4 июля 1971 года, американским писателем Майклом Хартом. Первые массовые электронные книги представляли собой устройства с монохромными LCD-экранами, появлялись в 1998 году. Популярными во всем мире, такие книги стали в 2007 году, с появлением экранов с технологией электронной бумаги [1]. Электронные книги, помогли в современную бурную и быструю жизнь, сохранять драгоценное время. Сейчас можно не ходить в библиотеки, а скачать нужную книгу и спокойно читать. Но, по мнению большинства людей, электронные книги никогда не заменят бумажные. У бумажных книг, своя история, атмосфера, запах, которые становятся отличными дополнениями при чтении.

Также, существует и такой способ «освоения» книг, как их прослушивание. Аудиокниги – это озвученное текстовое произведение, на звуковой носитель. Такое определение, как «аудиокнига» появился в 1970-х годах, популярным же стало в 1990-х. В России большую популярность имеют, аудиокниги художественной классической литературы.



Рисунок 1. Электронная книга



Рисунок 2. Аудиокнига

Следующим способом для привлечения к чтению являются книги с интерактивными элементами. Получить доступ к этим книгам можно с помощью QR-кода. Нужно всего лишь навести телефон, и книги становятся видимыми в 2D-формате. Такая форма, получения доступа к чтению книг появилась в 2002-2003 годах, но популярной во всем мире стала в последние года. Данный формат чтения книг может стать интересным для разных поколений, особенно привлекательным будет для детей.

Огромным прорывом для современной литературы стали 4D книги с выходом в альтернативную реальность. Они помогают объединить физический мир с виртуальным. Теперь, читатель не только водит глазами по строчкам, но может и сам включаться в сюжет и вместе с героями учувствовать во всех действиях, происходящих в книге. Такая книга состоит полностью из компьютерной графики, фотографий, чертежей, схем и т.д.



Рисунок 3. Книга с интерактивным элементом

Рассмотрим прогрессивные технологии в области литературы на примере использования 4D книг в г. Миасс. Например, такую возможность предоставляет библиотека МКУ «ЦБС» филиал № 6 БЛИК, на безвозмездной основе. В ходе проведения исследования, были осмотрены интерактивные и 4D книги, которые представлены в библиотечном фонде, рассмотрены процессы их использования. Были проанализированы такие книги как: «Сказки» в дополнительной реальности - 4D, «Новогодние традиции» в дополнительной реальности, «Атлас планеты Земля» - 4D, Живая Энциклопедия «Чудеса света» в дополнительной реальности. Также, книги-квесты – «Большая книга сказочных квестов», «Путешествие во времени», интерактивные книги – «Декабристы», «Ледовое побоище». Именно достижения научно-технического прогресса позволяют книгам идти в ногу со временем и быть актуальными для людей разных возрастов. С первого взгляда – это обычные качественные и красивые книги, но, если у вас в руках есть телефон или планшет со специально скаченной программой, все изображения в книге «оживают». В зависимости от, того какая книга сейчас у вас в руках, вы можете в одно мгновение оказаться в джунглях или в Колизее, все зависит от вашего желания. Стоимость таких книг от 400-1000 рублей. Качество книг соответствуют их цене.



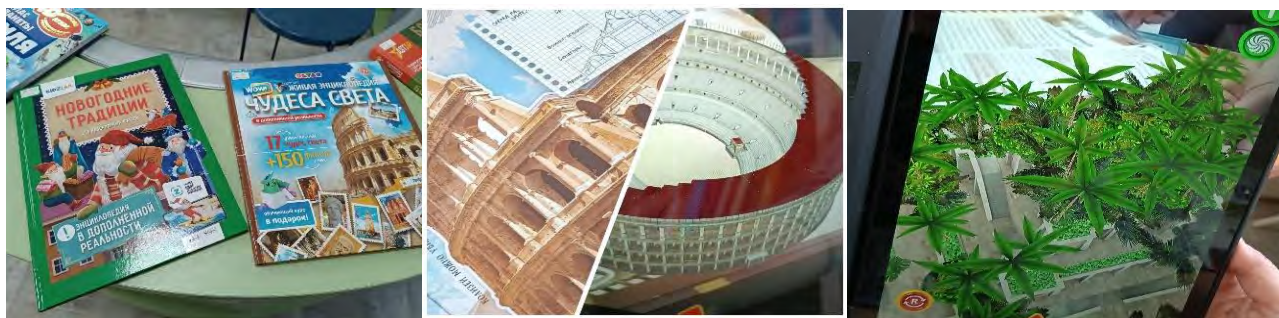


Рисунок 4. Посещение библиотеки с интерактивными и 4D книгами

Данные книги особенно необходимы в работе педагога. Работая с детьми, это лучший способ для привлечения детей в мир интересной литературы. Яркое, красочное, необычное всегда привлекает внимание детей и заинтересовывает их. Юный читатель не только сможет открыть для себя весь этот мир, но и побывает за его пределами.

Проведя исследование, можно констатировать плюсы и минусы интерактивных и 4D книг.

Плюсы:

1. Обучение в виде игры всегда хорошо.
2. Интересная форма подачи материала, всегда привлекает внимание ребенка и помогает прочитать книгу сразу.

Минусы:

1. Как и любой другой гаджет, 4D книга может целиком захватить ребенка.
2. Несомненный вред здоровью человека, в особенности зрению.

Подводя итог исследования, важно отметить, что гипотеза имеет факт своего подтверждения. На примере интерактивного использования книг возможно рассмотреть, как менялась книга под влиянием прогрессивных технологий: от глиняных дощечек и папируса до 4D книг. Исследование показывает, что взаимодействие науки и культуры способствуют технологическому прогрессу в жизни общества, открывают новые возможности для творчества и познания нового и еще неизученного.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Большая Российская энциклопедия [Электронный ресурс]: – URL: <https://bigenc.ru/c/elektronnaia-kniga>
2. Новые технологии в мировом искусстве [Электронный ресурс]: – URL: <https://qwizz.ru>

ИЗОБРЕТАТЕЛЬ АНДРЕЙ ПЛАТОНОВ

Гусятникова М.С., руководитель – Белый И.А.

ГБПОУ «Миасский педагогический колледж»

Андрей Платонович Платонов (Климентов) (1899–1951 гг.) – русский советский писатель и драматург XX века. Также Платонов являлся инженером и изобретателем. Первое официально признанное изобретение Платонова — «Устройство для поддержания напряжения в сети постоянным при переменном числе оборотов генератора» (1924). В 1926 г. он подал заявку «О принципах конструирования первого опытного газового тепловоза» в Комиссариат путей сообщения, получил патенты на изобретения «Прибор для нанесения плана по данным тахиметрической съемки» и «Дальномер». В 1933 г. вместе с братом, Петром Климентовым, получил авторские свидетельства на «Приспособление для подвода электрического тока к электрическому нагревательному элементу» и «Компенсационное устройство к весам, у которых вес тела уравнивается электромагнитной силой». В 1936 г. А.П. Платонов в соавторстве с братом подал заявку на изобретение «Шестерня». Последнее из известных изобретений А.П. Платонова — «Электрический сверхъёмкий аккумулятор на принципе сверхпроводимости» — создано в 1947 г. Оно было направлено на отзыв академику А.Ф. Иоффе.

Инженерное творчество А.П. Платонова наложило неизгладимую печать на его художественные произведения. В творчестве Платонова очень часто прослеживается тема взаимосвязи техники и человека. Своеобразное мировосприятие Андрея Платонова, основы которого были заложены уже в детстве писателя, носит технократический характер. Писатель вырос в семье машиниста паровоза, сам работал на железной дороге, водил поезда. «Кроме поля, деревни, матери и колокольного звона, — читаем мы в одном его юношеском письме, — я любил (и чем больше живу, тем больше люблю) паровозы, машины, ноющий гудок и потную работу. Я уже тогда понял, что все делается, а не само родится, и долго думал, что и детей где-то делают под большим гудком, а не мать из живота вынимает», — пишет писатель [2, с. 130]. Разделение реальности на природу и создания человеческих рук, на деревню и город, казалось ему искусственным. Он бы ни за что не понял противопоставления одного другому, потому что чувствовал: «Между лопухом, побирушкой, полевою песней и электричеством. Паровозом и гудком, содрогающим землю, есть связь, родство на тех и других одно родимое пятно. Какое – не знаю до сих пор, но знаю, жалостный пахарь завтра же сядет на пятиосный паровоз и будет так орудовать регулятором, таким хозяином стоять, что его не узнать. Рост травы и вихрь пара требуют равных механиков» [2, с. 132]. Для Платонова мир техники и мир человеческой души слиты воедино.

В творчестве Андрея Платонова отражаются достижения современной ему науки и техники. Платонов в своих произведениях показывает читателям научно-технический прогресс и его влияние на человеческую жизнь. Уже с первых строчек рассказа "Фро" можно увидеть, что Платонов одушевляет технику, показывает, что она обладает своим характером и судьбой. Писатель наделяет механизмы чувствами и эмоциями: «...поезд постоял и уехал; хвостовой вагон исчез во тьму, забывая про всех встречных и минувших людей» [2, с. 436].

Любовь и большая привязанность к машине и к работе, связанной с техникой, прослеживается в данных цитатах: «Механик влез в будку одной холодной машины, сел у котла и задремал, истощенный собственным счастьем, обнимая одной рукою паровозный котел, как живот всего трудящегося человечества, к которому он снова приобщился.» [2, с. 438], «Отец вернулся из рейса, отведя холодный паровоз; он был счастливый, что поездил и потрудился.» [2, с. 438]. Речь идет об отце Фроси, Нефеде Степановиче, который долгое время работал машинистом, теперь ушел на пенсию и не мыслит себя вне трудовой деятельности, скучает по работе. Его спасает только то, что ему разрешили быть запасным, резервным механиком, заменявшим заболевших рабочих. Привязанность Нефеды Степановича проявляется в его каждодневной, постоянной готовности отправиться в рейс, в томительном ожидании какой-нибудь «всеобщей технической аварии»: «Отец спал в кухне, на сундуке, вполне одетый, даже в толстом, зимнем пиджаке и в шапке со значком паровоза: он ожидал внезапного вызова либо какой-то всеобщей технической аварии, когда он должен мгновенно появиться в середине бедствия» [2, с. 440].

Платонов описывает Федора, героя данной рассказа, который очень сильно полюбил технику, машины и механизмы, так: «Муж Фроси имел свойство чувствовать величину напряжения электрического тока, как личную страсть. Он одушевлял все, чего касались его руки или мысль, и поэтому приобретал истинное представление о течении сил в любом механическом устройстве и непосредственно ощущал страдальческое, терпеливое сопротивление машинного телесного металла», «...своему мужу, человеку, окончившему два технических института, который чувствовал машинные механизмы с точностью собственной плоти» [2, с. 442].

Писатель использует различные технические термины в произведении «Фро»: «...катушки Пупина, релейные упряжки или расчет сопротивления железной проволоки», «...мостики Уитстона, контракторы, единицы светосилы...» [2, с. 430]. Использование подобных слов в своем творчестве доказывает наличие знаний Андрея Платоновича в области механики. Платонов в одном произведении умел поднять темы и человеческих отношений, и научно-технического прогресса, и становления личности. В рассказе "Фро" Андрея Платонова техника играет важную роль: она является не только элементом фоновой атмосферы, но и важным символом, отражающим философские и социальные аспекты советской эпохи.

Многие творения Платонова связаны с механикой и наукой. В основу рассказа «В прекрасном и яростном мире» лег личный опыт писателя. Он сам был помощником машиниста с 1915 по 1917 год, поэтому смог добиться точности в изображении деталей. Писатель еще в самом начале повествования вводит читателей в ту техническую обстановку, при которой будут происходить действия: «Когда в наше депо прибыл первый мощный пассажирский паровоз серии «ИС», то на эту машину назначили работать Мальцева, что было вполне разумно и правильно» [2, с. 516]. В этом произведении простой взгляд на паровоз у героя вызывает «растроганную радость»: «Машина «ИС» одним своим видом вызывала у меня чувство воодушевления, я мог подолгу глядеть на неё, и особая растроганная радость пробуждалась во мне – столь же прекрасная, как в детстве при чтении стихов Пушкина». При этом важно, что упоминаемая Платоновым в произведении техника не выдумана, она активно использовалась в 30-е годы в СССР. Например, «ИС» или «Иосиф Сталин» — пассажирская разновидность паровоза «ФД» (Феликс Дзержинский), советский магистральный пассажирский паровоз. На момент создания являлся самым мощным пассажирским паровозом в Европе.

«На подъемах я форсировал топку до предельной возможности и заставлял кочегара вручную загружать шуровку, в помощь стоккерной машине, ибо пар у меня садился. Мальцев гнал машину вперед, отведя регулятор на всю дугу и отдав реверс на полную отсечку...» – иногда кажется, что Андрей Платонович пишет языком, понятным только для механиков. Использование терминов, профессионализмов, специальной лексики, профессионального жаргона – является отличительной особенностью творчества А. Платонова.

Мальцев, главный герой, ослеп, когда вел поезд: «Молния [...] хотела в нас попасть, да маленько промахнулась». В «В прекрасном и яростном мире» Платонов показывает любовь механиков к своему делу. Главный герой, бывший механик, ослепший во время рейса, всё равно не забывает свою работу, технику, даже не видя, он пытается быть с ней рядом: «...я видел Мальцева, сидевшего на крашеной скамейке. Облокотившись рукою на трость, поставленную между ног, он обращал в сторону паровоза свое страстное, чуткое лицо с опустевшими слепыми глазами, и жадно дышал запахом гари и смазочного масла и внимательно слушал ритмичную работу паровоздушного насоса», «Мальцев сидел молчаливо и слушался меня, наслаждаясь движением машины, ветром в лицо и работой. Он сосредоточился, забыл свое горе слепца, и кроткая радость осветила изможденное лицо этого человека, для которого ощущение машины было блаженством» [2, с. 531].

Рассказ заканчивается счастливо, проявлением чуда: «Тогда Мальцев встал с места, протянул руку к регулятору и закрыл пар.

— Я вижу желтый свет, — сказал он и повел рукоятку тормоза на себя» [2, с. 538]. Получается, что механизмы настолько важны, нужны и любимы человеком, что герой, впервые управляя паровозом за долгое время, прозрел, в

прямом смысле этого слова. Автор показывает, что техника для Мальцева больше, чем жизнь.

Ещё одно весьма известное произведение Платонова «Усомнившийся Макар» содержит в себе описание отношения людей к технологиям, изобретениям и труду. Главной темой этого рассказа являются перемены, произошедшие в 20-х годах в начале 20 столетия. Техника и наука сильно увлекали главного героя, Макара: «Но все-таки Макар сел не в середине вагона, а на сцепках, чтобы смотреть, как действуют колеса на ходу». Он хорошо понимал технику и ее взаимосвязь с физикой, но не мог объяснить словами свои действия: «Однако Макар ему не внял и через неделю сделал из руды железо в печке, после того как его баба испекла там хлебы. Как он отжигал руду в печке, — никому не известно, потому что Макар действовал своими умными руками и безмолвной головой».

«Трамваи Макару понравились, потому что они сами едут, и машинист сидит в переднем вагоне очень легко, будто он ничего не везет. Макар тоже влез в вагон без всякого усилия, так как его туда втолкнули задние спешные люди. Вагон пошел плавно, под полом рычала невидимая сила машины, и Макар слушал ее и сочувствовал ей», — такое мнение о трамвае у главного героя рассказа, простого, сельского мужчины, попавшего в Москву, где много новых технологий, более развита механика и наука, чем в глубинках [2, с. 234].

У Макара рождались мысли об упрощении труда, новых изобретениях: «Тогда Макар проснулся и вдруг открыл недостаток постройки: рабочие запаковывали бетон в железные каркасы, чтобы получилась стена. Но это же не техника, а черная работа! Чтобы получилась техника, надо бетон подавать наверх трубами, а рабочий будет только держать трубу и не уставать, этим самым не позволяя переходить красной силе ума в чернорабочие руки» [2, с. 238]. Макар всюду интересуется техникой — «будущим благом для всех людей», однако, новые технические устройства, которые постоянно изобретает Макар, оказываются никому не нужными.

Ганушкин — народный умелец, который интуитивно сооружает разные предметы, не владея теорией их изготовления. Макар сделал народную карусель, которая должна была вертеться от ветра, самоход, который не стронулся с места. В Москве он предлагает идею молочной трубы, по которой нужно отправлять пустые бидоны из-под молока. На стройке дома Макар придумал строительную кишку для бетона. Макар ценит и жалеет механизмы (колёса вагона поезда, механизм трамвайного вагона) наравне с людьми.

Проанализировав несколько произведений Платонова, мы заметили, что они так или иначе связаны с техникой. И, в целом, творчество Андрея Платоновича отражает другое его занятие жизни, наравне с писательством, — изобретательство. Механизмы в рассказах А. Платонова занимают особое место. Их изображение, восприятие существенно отличается от предшествующей литературы. Писатель не только отводит технике одно из центральных мест, но и «очеловечивает» её, наделяет способностью чувствовать, мыслить. В течение

нескольких лет Платонов работает как инженер-практик, сочетая практическую деятельность с литературой. Теплое – на грани физического ощущения – отношение к технике он передал своим героям: тонкое понимание технического устройства – мерило человеческой ценности во многих его произведениях.

Научное познание, достижения научно-технического прогресса и их художественное восприятие идут рука об руку, взаимно обогащая друг друга. Знание физики природных явлений позволило А. Платонову ещё сильнее ощутить их внутреннюю гармонию и красоту.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Романова Г.И. Русская литература в вопросах и ответах в 2 т. Том 2. XX век : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Романова [и др.] ; под редакцией Г. И. Романовой. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07770-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537746> (дата обращения: 29.02.2024).

2. Платонов А.П.: Полное собрание романов и повестей в одном томе / А.П. Платонов. — Издательство: Альфа-книга, 2019 г. — 951 с.

АНАМОРФОЗА. ОБМАН, НАОБОРОТ.

Альдиева Э.А., Кузьмина Е.В., руководитель – Шах Н.Ю.

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»

Анаморфоз – это такая конструкция, которая складывается таким образом, что зрительное восприятие объекта возможно только с определенного ракурса. Анаморфоза — это искаженная проекция, требующая от зрителя занять определенную точку обзора, использовать специальные устройства или и то, и другое, чтобы увидеть узнаваемое изображение. Некоторые из средств массовой информации, в которых он используется, — это живопись, фотография, скульптура и инсталляция, игрушки и спецэффекты в фильмах.

Анаморфоз был изобретён в Китае, а наибольшее распространение получил в Европе в эпоху Ренессанса. Родоначальником этого вида искусства многие считают Леонардо да Винчи. Итальянский художник изобразил рисунок глаза с оптическим эффектом, названным впоследствии «Глазом Леонардо». Приемы анаморфоза широко используются с 16 века при росписи потолков помещений для создания иллюзии уходящего ввысь пространства над головами людей. Часто использовали анаморфизм для объединения реальных

архитектурных элементов с иллюзорными окрашенными элементами для создания бесшовного эффекта при просмотре из определенного места. Купол и свод церкви Св. Игнацио в Риме, расписанные Андреа Поццо, представляли собой вершину иллюзии. Из-за того, что соседние монахи жалуются на блокировку света, Поццо было поручено покрасить потолок, чтобы он выглядел как внутренняя часть купола, вместо того чтобы строить настоящий купол. Поскольку потолок плоский, есть только одно место, где иллюзия идеальна, а купол выглядит неискаженным.

Анаморфоз может быть перспективный и зеркальный, а его более сложные формы разрабатывают с использованием искаженных линз, зеркал или других оптических преобразований. Анаморфоз, как и рисунок, созданный тенью, нередко может быть применен не только при изготовлении арт-инсталляций, но и других объемных фигур. Выглядят такие объекты действительно завораживающе. Примеры перспективного анаморфоза относятся к раннему Ренессансу (пятнадцатый век). Первые примеры были в значительной степени связаны с религиозными темами. При зеркальном анаморфозе коническое или цилиндрическое зеркало помещается на рисунок или картину, чтобы преобразовать плоское искаженное изображение в явно неискаженное изображение. Деформированное изображение создается с использованием законов углов падения отражения. Это уменьшает длину кривых плоского рисунка, когда изображение просматривается в изогнутом зеркале, так что искажения превращаются в узнаваемое изображение. В отличие от перспективного анаморфоза, зеркальное изображение можно рассматривать под разными углами. Изначально эта техника была разработана в Китае во времена династии Мин. Первое европейское руководство по зеркальному анаморфозу было опубликовано математиком около 1630 года.

В современном мире анаморфоз применяется довольно часто, и мы даже не всегда замечаем и задумываемся над этим. Технику анаморфной проекции довольно часто можно увидеть в тексте, написанном под очень плоским углом на проезжей части, например, «Автобусный переулочек» или «Детский переход», чтобы его легко могли прочитать водители, при приближении к тексту; когда автомобиль находится почти над текстом, можно увидеть его истинную аномально вытянутую форму. Точно так же на многих спортивных стадионах, особенно в футболе регби в Австралии, он используется для продвижения брендов компании, нанесенных на игровую поверхность; под углом телекамеры надписи выглядят как знаки, стоящие вертикально внутри игрового поля.

Многие надписи на витринах магазинов в принципе анаморфичны, поскольку они были написаны зеркально перевернутыми на внутренней стороне оконного стекла. Зеркало анаморфоза в нижней части передней части скорой помощи расположено так что надпись отображается правильно в зеркалах заднего вида автомобилей впереди нее в движении.

Хотя анаморфоз не так широко распространен в современном искусстве, он используется современными художниками в живописи, фотографии, гравюре,

скульптуре, кино и видео, цифровом искусстве и стрит-арте и в инсталляции. Последние две формы искусства в основном практикуются в общественных местах, таких как парки, центры городов и транспортные станции. Например, нидерландский художник Рамон Брюин работает простыми карандашами на листах бумаги формата А4. Автор добавляет к своим рисункам такие предметы, благодаря которым зрителю вообще трудно понять, где заканчивается реальный мир и начинается выдуманный. В 2012 году в Гуанчжоу (Китай) с большим успехом прошла выставка анаморфных картин 15 южнокорейских художников "2012 Magic Art Special Exhibition". Нарисованные тени и определенные точки просмотра создали впечатления объема картин, а участие зрителей в формировании композиций создали дополнительный эффект их реалистичности. По словам организаторов выставки, экспозиция носила 4D-характер.

Перед современными архитекторами встает вопрос о решении объёмно-пространственного и планировочного взаимодействия архитектуры и окружающей исторической среды. Инсталляция «Кому верить?» представляет собой огромную иллюзию, глядя на которую зрителю кажется, будто тротуар, с растущими на нем травой и деревьями, не ровный, а шарообразный. Развитие архитектуры в первую очередь связано с развитием образа человека и связи с окружающим миром. Основная задача архитектуры это воплощение в объёме, система знаний о взаимосвязях различных технологий и конструкций. Это мотивирует архитекторов разрабатывать новые решения, способных вывести современную архитектуру на новый уровень развития, с использованием переотраженных потоков света и включением анаморфоз в архитектурно-дизайнерскую среду города. Такой инновационный подход, который основан на архитектурной среде, способен интегрировать новые архитектурные образы и соответствовать необходимым преобразованиям общественных пространств и городской жизни в целом.

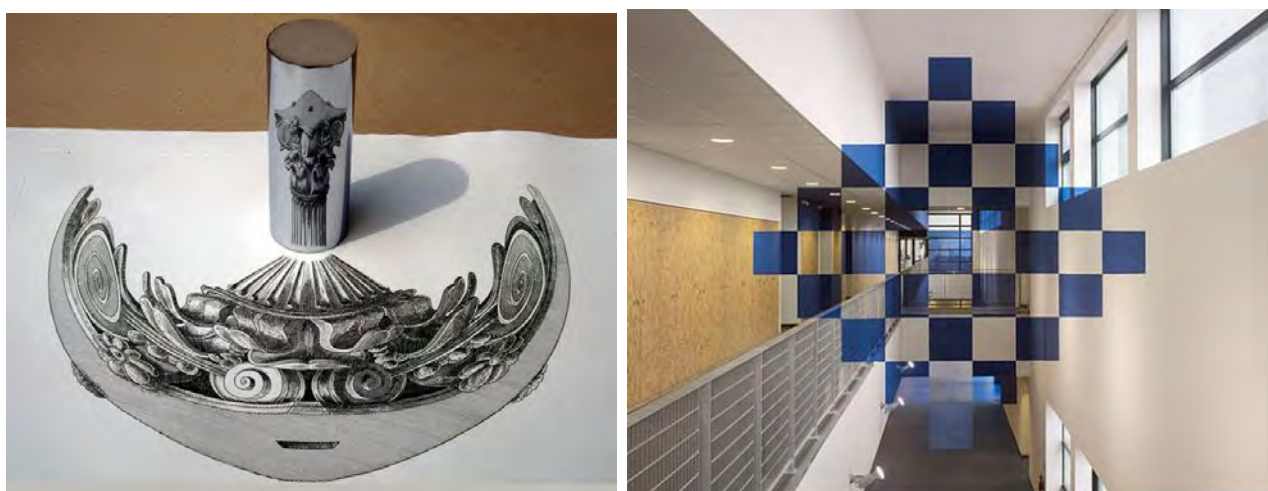


Рисунок 1. Примеры анаморфоза.

Современное изобразительное искусство является частью нашей культуры, поэтому применение анаморфоз современного изобразительного

искусства на человека – вопрос интересный и актуальный. В своей профессиональной деятельности мы, как будущие архитекторы, можем применять необычные явления анаморфоза при проектировании интерьеров или фасадов зданий, но очень аккуратно и с учетом возрастной психологии и назначения зданий и сооружений.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Андреева Е.А. Все или ничто: символические фигуры в искусстве второй половины 20 века. СПб.: Издательство И.Лимбаха, 2011. 578 с.
2. Анаморфоз в изобразительном искусстве <https://artwishenka.livejournal.com/44257.html>
3. http://contemporary-artists.ru/About_contemporary_art.html

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИ РАЗРАБОТКЕ МУЛЬТИПЛИКАЦИОННОГО РОЛИКА

Халикова Р., Юсупова А., Юсупова Э., руководитель – Сысоева Ю.А.

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж»

С начала 2000-х годов информационные технологии стремительно ворвались в жизнь человечества, проникнув абсолютно во все сферы жизни общества. В нынешних условиях специалист, отвечая современным требованиям, просто обязан уметь быстро ориентироваться в сложившейся ситуации, проявляя при этом креативный подход.

Глобальная цифровизация, которая коснулась в том числе и образования, способствует тому, что всё более востребованными становятся профессии, чья деятельность направлена в первую очередь на нестандартное мышление при работе с IT-технологиями. В связи с этим с сентября 2022 года «Южно-Уральский государственный колледж» (далее ГБПОУ «ЮУГК»), став по итогам федерального конкурса одной из семи пилотных площадок в России, осуществил первый набор абитуриентов согласно системе подготовки кадров для креативного бизнеса по специальности «Анимация (по видам)» [1]. Это стало одним из определяющих моментов, которые повлияли на наш выбор специальности.

Креативные индустрии достаточно прочно закрепились на рынке труда, способствуя всё большей заинтересованности молодёжи в новых профессиях, которые гарантируют не только высокий доход, но и раскрытие творческого потенциала специалистов. Среднее профессиональное образование призвано

стать отправной точкой в подготовке кадров, которые смогут уже на первоначальном этапе проявить свои способности в данной сфере. По этой причине мы решили освоить специальность «Анимация (по видам)», чтобы в дальнейшем стать конкурентоспособными в креативной индустрии и начать работу с уже полученными в колледже навыками.

В данном случае мы говорим о творческом союзе с одной из участниц Литературной гостиной «Душа поэта» и нашего первого опыта по созданию мультипликационного ролика. Мы узнали о традиционном мероприятии, которое проводится в колледже уже на протяжении пяти лет, и о том, какие творческие продукты в виде поэтических текстов получают у студентов. Работа с ними нам показалась интересной сразу по нескольким причинам.

Во-первых, это поможет сделать свой первый вклад в создании портфолио. Оно наверняка пригодится при устройстве на работу, поскольку в большинстве случаев при приёме на ответственные должности необходим опыт, обрести который не представляется возможным как таковым во время обучения на очном отделении. В данном случае наработки, созданные во время учёбы, являются фундаментом профессиональных навыков, приобретенных под руководством преподавателей.

Во-вторых, во время разработки мультипликационного ролика мы учились не только реализовывать свои бумажные эскизы на электронных носителях, но и работать в команде. Причём, как друг с другом (поскольку все втроём учимся в одной группе), так и со студентами других специальностей. Хочется отметить отзывчивость студентов и преподавателей, которые очень подробно и ясно рассказывали про особенности своих профессий, чтобы мы могли правильно визуальным образом передать в виде образов сущность каждой из них.

Студентка специальности «Гостиничное дело» написала стихотворение про Южно-Уральский государственный колледж. Это послужило началом к созданию творческого продукта. Далее мы, студенты специальности «Анимация (по видам)», начали основную работу. Нам потребовалось пройти несколько этапов, в связи с чем было затрачено большое количество времени.

Перед тем, как приступить к работе, мы определились с выбором наиболее подходящей и доступной для понимания программы. Для этого понадобилось протестировать сразу несколько приложений, после чего предпочтение было отдано «Ibis Paint», «Paint tool Sai», «Procreate», «RoughAnimator». Затем, получив текст стихотворения, под который готовилась мультипликационная иллюстрация, начали создавать зарисовку сцен и разрабатывать образы будущих персонажей. Изначально всё это происходило на бумаге. Другими словами, мы занимались составлением сценария будущего мультфильма. Следующим, самым интересным и в то же время насыщенным, этапом стала работа над раскадровкой. Было необходимо уже с помощью цифровых технологий составить последовательность созданных ранее на бумаге рисунков, визуальным образом рассказывающих сюжет будущего ролика. Далее получившийся результат мы соединили с записанным голосом, который озвучивал текст стихотворения.

Заключительным этапом стало создание лайна, (рисунка, состоящего из линий) и цветное оформление работы.

Результатом всего вышесказанного стал мультипликационный ролик, рассказывающий о всех специальностях, по которым проходит обучение в стенах «Южно-Уральского государственного колледжа». Таким образом, получившийся продукт можно будет использовать на различных мероприятиях (конференции, дни открытых дверей и т.д.) с целью рекламы не только самого колледжа, но и непосредственно специальности «Анимация (по видам)», студентами которой мы являемся.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Министерство образования и науки Челябинской области: В Челябинске стартовал проект «Колледж креативных индустрий» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://minobr74.ru/press/item/10053?ysclid=1elq4y2vsvy493796333> (дата обращения: 26.02.2023).

2. Сысоева Ю.А. Проект «Литературная гостиная» как образовательная технология // Инновационное развитие профессионального образования: Научно-практический журнал. – Челябинск: ГБУДПО «Челябинский институт развития профессионального образования», 2021 – № 4 (32). – С. 43-47.

3. Топ творческих профессий в 2023 году: полный обзор [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://info-hit.ru/blog/top-tvorcheskih-professij-v-2023-godu/?ysclid=1elqa9yg84374038801> (дата обращения: 26.02.2023).

ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ В ТАНЦЕ. (ПРОЕКТ «ТАНЦЫ С РОБОТОМ»)

Мусин Т.Р., Мусин Э.Х., Панов С.А., руководитель – Хромова Н.Ю.

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

Актуальность проблемы исследования. Современный прогресс в наш 21 век шагнул достаточно далеко, век глобализации и цифровизации изменил и возможности современной культуры и искусства. Непрерывный процесс научно-технического прогресса внедряется во все сферы, организуя и внедряя новые технологии.

Особо вызывает интерес искусственный интеллект, который захватил все сферы в современном мире. Искусственный интеллект от медицины до сельского хозяйства. Сферы применения искусственного интеллекта обширны, при его применении везде существуют особенности работы с технологией. Не исключена и сфера искусства. Уже встречаются художественные произведения,

модели преобразования текста в изображение и музыкальные генераторы, создаются с использованием программ искусственного интеллекта. Машина создает новые песни популярных исполнителей.

У нас возник вопрос, как же искусственный интеллект работает именно в танцевальном направлении. Интерес к робототехнике и обучаясь по специальности, связанной с программным управлением, участвуя в мировом конкурсе «Робототехнике» все это подтолкнуло рассмотреть именно это направление. Почему именно танцы, менее освещено это направление. Возникло любопытство, а как же искусственный интеллект помогает именно в этой сфере.

Спорт, красота движения, эстетика костюмов, прекрасная музыка – все пересекается в танцевальном искусстве, хотя уже балетные танцы давно считаются спортом, а балет требует не малые усилия и спортивную подготовку для достижения прекрасного. А вот теперь еще и искусственный интеллект. Применение искусственного интеллекта в музыке и танце, его роль в создании, анализе и улучшении произведений и движений, а также его потенциал для развития искусства.

Актуальность проблемы исследования определяется ее значимость на современном этапе развития молодого поколения, как девушек, так и юношей. и определила выбор темы исследования: «Искусственный интеллект в танце. Танцы с роботом»

Цель исследования: изучить теоретические аспекты влияния научно-технических достижений в мире танцевального искусства, применение искусственного интеллекта, робот – танцор и на этой основе провести опытно-поисковую работу в аспекте рассматриваемой проблемы.

Задачи исследования:

1) Дать общую характеристику понимания технических достижений в области культуры и искусства, способы и методы формирования культуры личности при занятиях танцами и танцевальными направлениями.

2) Определить роль и значение проекта «Робот в танце» при внедрении искусственного интеллекта.

3) Провести опытно-поисковую работу, реализуя проект «Робот в танце» ОзТК, как в танцевальном направлении, так и в робототехнике. в практике работы

4) Проанализировать, обобщить и систематизировать результаты исследования, сделать итоговые выводы метапредметной связи сфер: спорт, искусство, робототехника.

Объект исследования: дополнительное образование в информационном пространстве в области спорта, искусства, технического прогресса – робототехника.

Предмет исследования: процесс реализации проекта «Танцы с роботом» для формирования культуры искусства студентов колледжа в условиях научно – технического прогресса в современное время.

Гипотеза исследования: реализация проекта «Искусственный интеллект в танце» в практике работы учреждения среднего профессионального образования должна способствовать формированию личности как культурного наследия общества, привлекая молодежь в искусство, используя самые новые технологии цифровизации, становления человека, воспитывая в нем эстетику танца, красоту движения и увлекая его в мир искусства, понимая роль научно – технического прогресса.

Методы исследования:

1. Анализ и обобщение научно-методической литературы, первоисточников, документов по проблеме исследования.

3. Анкетирование.

1. 3.Тестирование.

4. Опытно-поисковая работа.

В настоящее время весь мир охватила область научно-технического прогресса, связанная именно с искусственным интеллектом. Возникают споры, полезно это или вредно, заменят они человека. Применение искусственного интеллекта (ИИ) в музыке, в танце имеет несколько аспектов:

Во – первых, с помощью алгоритмов искусственного интеллекта компьютерные программы могут генерировать музыкальные композиции, имитируя стиль и характеристики различных жанров и композиторов, что позволяет создавать новые музыкальные произведения.

Во – вторых, искусственный интеллект может быть использован для анализа и классификации музыки, определяется их жанр и другие характеристики, что позволяет создавать автоматические системы поиска музыки.

Искусственный интеллект (ИИ) играет все более важную роль в различных сферах нашей жизни, и танец не является исключением. Применение ИИ в танце открывает новые возможности в хореографии, улучшения техники и выразительности танца. Искусственный интеллект в танце – это: новые хореографические композиции; возможность определять технику и стиль танца; улучшить движения и выступления. Все это позволяет танцорам развивать свои навыки и достигать новых высот в своем искусстве.

Эти технологии открывают новые возможности для творчества и развития в области искусства. Будущее искусственного интеллекта в музыке и танце обещает быть увлекательным и инновационным.

Разве не инновация услышать «Танец робота». Существует стиль танца «Робот» - это один из стилей современного уличного танца. Направление робот оказало сильное влияние на развитие других направлений, где используются эти движения. Но научно – технический прогресс шагнул так далеко, что и робот научился танцевать, именно робот. Мы впервые увидели это в социальной сети, кадры изящного танца роботов из Китая, которых невозможно отличить от настоящих людей. Невероятный танец роботов – это новый способ «доверия» между машиной и людьми.

Это и впечатлило, ведь увлечение «робототехникой» идет уже со школы. Робототехника уже широко используется в разных сферах, почему бы не использовать в искусстве. Это не только зрелищно, но и полезно в отработке техники, в совершенствовании танца. В практике уже роботы изображают жесты, эмоции. Ученые передают движение тела роботу, изучая язык тела.

Можно привести в пример высказывания танцоров, в результате совместной работы машины стали для них похожими на людей, а людям помогает быть более техничными совершенными в танце.

А пользе танцующих роботов можно отнести и помощь инвалидам. Как же робототехника помогает этой категории людей. Робототехника стала неотъемлемой частью в жизни инвалидов, воздействие на этой категории людей как физически, так и интеллектуально, не забываем о эмоциональном настрое. Роботы меняют жизнь людей, дают новые возможности и улучшение качества жизни. Танцующий робот раскрывает перспективы душевного равновесия и помощи самим танцевать. Робот – помощник. Вот такого захотелось сделать. Помогает и развлекает, уводит в мир прекрасного, в мир искусства. В этом и есть новаторство нашей работы. А практическая значимость дает возможность окунуться в техно-мир в новом формате. Формат науки, технического прогресса, искусства и главное здоровья. Ведь здоровье – бесценное достояние. Перед нами встала задача увлечь своих одноклассников нашей идеей, увлекая их в мир искусства танца, занимаясь аэробикой, хореография движения в информационном пространстве с использованием искусственного интеллекта. В этом и помогают нам современные технологии, где бы мы не находились и какие бы экономические или пандемии не произошли, поможет научно-технический прогресс, цифровое пространство, искусственный интеллект. Ведь занятия спортом, используя искусственный интеллект уже не ново, а почему бы не искусство, танцы. Технология информационного пространства применяется сейчас и в области искусства танца.

На протяжении последних лет много слышим о модернизации образования, о преобразованиях в системе обучения и воспитания подрастающего поколения, о новых идеях, реформах, которые необходимо внедрять в образовательный процесс. Появляются новые технологии, которые можно использовать и в виде игры, он-лайн – занятия, вебинары, видео – ролики.

Наши студенты уже традиционно принимают участие в региональном этапе Всероссийском конкурса «Фестиваль Профи», демонстрируя видео – ролик аэробного занятия, выполнение аэробной композиции с движениями хореографии и спортивными упражнениями под музыкальное сопровождение. Девушки и юноши демонстрируют красоту движения в информационном пространстве.

Новые технология, искусственный интеллект помогают нам: рефлексия сделанного, диагностируя процесс совершенствования и разбирая ошибки, передается опыт другим. А также помогает нам в разработке программ, подборе музыки, оформительской деятельности, постановках, созданию костюмов,

сюжета и сценария. Разве может сейчас современное искусство обойтись без научно-технического прогресса. Ведь искусственный интеллект используются для обеспечения материально-технического оснащения, для качественного звучания танцевальных фонограмм, соответствующих современным техническим требованиям используются информационные технологии. Применение искусственного интеллекта позволяет накапливать и хранить музыкальные файлы; менять темп, звуковую частотность музыкального произведения; производить монтаж, компоновку музыкального произведения.

В целом, применение искусственного интеллекта в танце открывает новые возможности для творчества и развития танцоров и хореографов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Акинин, М.В. Нейросетевые системы искусственного интеллекта в задачах обработки изображений / М.В. Акинин, М.Б. Никифоров, А.И. Таганов. - М.: РиС, 2016. - 152 с.
2. Астахова, И. Системы искусственного интеллекта Практический курс: Учебное пособие / И. Астахова. - М.: Бином. Лаборатория знаний, 2009. - 292 с.
3. Болотова, Л.С. Системы искусственного интеллекта: модели и технологии, основанные на знаниях: Учебник / Л.С. Болотова. - М.: Финансы и статистика, 2012. - 664 с.
5. Гаврилова, А.Н. Системы искусственного интеллекта / А.Н. Гаврилова, А.А. Попов. - М.: КноРус, 2011. - 248 с.
6. Евменов, В.П. Интеллектуальные системы управления: превосходство искусственного интеллекта над естественным интеллектом? / В.П. Евменов. - М.: КД Либроком, 2016. - 304 с.
7. Левитес, Д.Г. Автодидактика. Теория и практика конструирования собственных технологий обучения / Д.Г. Левитес. – М.: Московский психолого-социальный институт, 2016. – 320 с.
8. Программа формирования здорового жизненного стиля / Сост. Н.А. Сирота, В.М. Ялтонский – М., 2000.
9. Сидоркина, И.Г. Системы искусственного интеллекта / И.Г. Сидоркина. - М.: КноРус, 2016. - 167 с.
10. Чепик, С.В., Уралов В. Д. Физкультурно-оздоровительная работа в комплексе мер социальной поддержки молодежи // Дополнительное образование. – №4. – 2003.
11. Черняк, В.З. Системы искусственного интеллекта: модели и технологии, основанные на знаниях: Учебник / В.З. Черняк. - М.: Финансы и статистика, 2012. - 664 с.
12. <https://nsportal.ru/shkola/dopolnitelnoe-obrazovanie/library/2016/04/07/proekt-zdorovym-byt-zdorovo>
13. <https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/zdorovyuy-obraz-zhizni/2020/11/29/programma-zdorovym-byt-zdorov>

14. <https://www.uchmet.ru/library/material/149315/129368/>
15. <https://gb.ru/blog/sfery-primeneniya-iskusstvennogo-intellekta/>
16. <https://nauchniestati.ru/spravka/iskusstvennyj-intellekt-v-muzyke-i-tancze/>
17. <https://drakoni.ru/robotrobot-dance-smotret-vse-uroki.html>
18. <https://render.ru/ru/webvideo/post/20365>
19. <https://ideanomics.ru/articles/26052>
20. <https://ru.wikipedia.org/wiki/>

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС ТЮНИНГА АВТОМОБИЛЕЙ В ФОТОГРАФИЯХ

Лоскутов А.В., руководитель – Гимаева А.В.

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

Общественный и научно-технический прогресс представляет собой серию изменений и усовершенствований, которые происходят в обществе и науке. Этот прогресс выражается в улучшении качества жизни людей, развитии технологий, увеличении производства и повышении уровня благосостояния людей. Научно-технический прогресс в области тюнинга автомобилей имеет огромное значение для индустрии автомобильного рынка. Актуальность темы обусловлена тем, что технический прогресс включает в себя различные инновации, которые способствуют улучшению эффективности, производительности и надежности автомобилей.

Цель доклада состоит в том, чтобы определить степень влияния НТП на развитие тюнинга автомобилей с помощью фотографий разных эпох. НТП играет ключевую роль в развитии тюнинга автомобилей, влияя на такие аспекты, как технологии производства, материалы, дизайн и функциональность. Этот доклад направлен на определение степени влияния НТП на развитие тюнинга автомобилей и выявление тенденций в данной области.

Главная задача (вытекающая из цели исследования) – показать каким образом развитие НТП позволяет проследить изменения в тюнинге автомобилей с помощью фотографий. Таким образом, основной задачей исследования является анализ влияния новейших технологий в области автомобильного тюнинга на изменения в дизайне, мощности и характеристиках автомобилей. Для достижения этой задачи мы планируем провести сравнительный анализ фотографий до и после тюнинга, а также использовать данные о модификациях и технических параметрах автомобилей, чтобы выявить влияние НТП на процесс тюнинга. Надеемся, что результаты нашего исследования помогут лучше понять тенденции развития автомобильного тюнинга и выявить новые

возможности для проведения более качественных и эффективных изменений в автомобилях.

Тюнинг, (в переводе означает «настройка», «доработка»), это есть: — усовершенствование или изменение любых параметров или форм автомобиля, без ухудшения уже существующих. Это определение более подходит для профессионального тюнинга, для любительского, нет особых определений, даже замена заводских ковриков на прорезиненные с логотипом, является улучшением, поэтому тоже может считаться тюнингом.

История общественного и научно-технического прогресса начинается задолго до нашей эры. В древности человечество развивалось благодаря изобретению огня, орудий труда, сельского хозяйства, и так далее. В средние века происходило развитие городов, маркетинга и индустрии. В новое время прогресс связан с развитием механики, физики и других наук, а также с индустриальной революцией.

НТП делится на 4 основных этапов. Первый этап преиндустриальный. В этот период человечество развивалось благодаря использованию простых инструментов и технологий, таких как камень, дерево, и металл. Основные отрасли прогресса были сельское хозяйство, ремесла, и торговля. Второй этап – индустриальный. С началом индустриальной революции в XVIII и XIX веках, произошло радикальное изменение в производстве благодаря широкому распространению паровых машин, механических инструментов, и других технологий. Промышленное производство развивается, и происходит рост городов и населения. Третий технологический этап. В XX веке происходит взрывной рост научно-технического прогресса благодаря развитию электроники, информационных технологий, и других новых областей. Это приводит к появлению новых отраслей промышленности и услуг. Четвёртый постиндустриальный этап. В настоящее время мы находимся в этапе, связанном с переходом к экономике знаний, которая основана на высокотехнологичных индустриях, развитии искусственного интеллекта, биотехнологии, и других инновационных областях. Это также время, когда индустриальное производство идет на спад, и растет роль услуг и высокотехнологичных компаний.

Соответственно развитие можно проследить по этим этапам. Первый автомобиль появился в 1885 г. в Германии К. Бенц. Яркий пример начала развития научно-технического прогресса. Первый автомобиль, созданный К. Бенцом, был трехколесным моторным велосипедом с двигателем внутреннего сгорания. Он имел максимальную скорость 10 км/ч и мощность 0,75 л.с. Позднее, в 1886 г., он создал первый четырехколесный автомобиль, который стал прародителем современных автомобилей. Три основных критерия, на основании которых я провёл исследование тюнинга автомобилей: улучшение аэродинамики; повышение мощности; модификация коробки передач.

Улучшение аэродинамических характеристик автомобиля характеризуется второй этап НТП. Аэродинамический тюнинг является одним из самых популярных видов тюнинга автомобилей. Он включает в себя

улучшение обтекаемости автомобиля, что позволяет снизить сопротивление воздуха и увеличить скорость автомобиля. На фотографиях представлены автомобили с улучшенными аэродинамическими характеристиками, которые включают в себя спойлеры, антикрылья, диффузоры и другие элементы. Более удачной попыткой создать обтекаемый автомобиль стала Alfa Romeo 40-60 HP – спортивная машина 1913 года. Яркий пример современности является Bugatti Centodieci (8.0-литровый W16 двигатель с 1600 лошадиных сил. Ускорение до 100 км/ч за 2.4 секунды. Максимальная скорость 380 км/ч. Улучшенная аэродинамика для большей устойчивости на высоких скоростях.

Повышение мощности двигателя. Одним из основных направлений тюнинга автомобилей является повышение мощности двигателя. Это может быть достигнуто за счет улучшения системы подачи топлива, замены выхлопной системы, изменения настроек электронного блока управления двигателем и других модификаций. Фотографии демонстрируют автомобили с модифицированными двигателями, которые обеспечивают увеличение мощности и крутящего момента.

Модификация коробки передач. Тюнинг коробки передач может включать в себя замену стандартных деталей на более производительные, изменение передаточных чисел, установку дополнительных элементов для улучшения переключения передач и т.д. Фотографии показывают примеры автомобилей с модифицированными коробками передач.

Во-первых, для достижения цели своего доклада в своём исследовании я решил провести опрос в Google-форме среди автолюбителей, участвовало 96 человек разных возрастных групп от 18-40 лет. На основании, которого, можно сделать вывод, что 22% водителей никогда не использовали тюнинг и не планируют прибегать к нему в дальнейшем. Владельцы автомобилей не планируют отказывать себе в удовольствии осуществлять доработку своих машин, количество голосов составляло более 70%. Остальные респонденты, 8% не уверены в том, что не будут использовать тюнинг в своём автомобиле. Так же респонденты единогласно (100%) ответили, что на основании фотографий автомобилей разных эпох видно развитие НТП. Таким образом, разработка новых технологий, усовершенствование существующих и распространение знаний стали ключевыми факторами прогресса развития автомобилей.

Во-вторых, для более точного исследования я решил проанализировать архивные фотографии своего города. Подборка старых, почти сплошь любительских, зато искренних снимков. Сейчас большинство этих машин исчезло бесследно, тем интереснее посмотреть на них. На основании данных фотографий несомненно можно проследить развитие НТП в тюнинге автомобилей у нас в городе.

В-третьих, благодаря работе Валентина Хухлаева (1916-2010 гг.), который был корреспондентом фотоагентства СССР «Фотохроника ТАСС», можно познакомиться с тюнингом советских автомобилей. Фотограф уделял особое внимание промышленности Москвы, в особенности автомобильной. С 1950-х

гг. в объектив Валентина Хухлаева начинают попадать мастерские заводов, цеха-гиганты ЗИЛ, АЗЛК, ГПЗ-1, ударные бригады, экспериментальные одиночные модели и автомобили-«миллионники», автопробеги, автомобильные праздники. И благодаря его фотографиям, можно проследить как в СССР относились к тюнингу автомобилей. Характерные черты тюнинга автомобиля, которые можно выделить, глядя на работы фотографа: стандартизация, качественная отделка, «детская» направленность.

Из современных фотографов автомобилей, можно выделить Сергея Крестова. В фотографиях он пытается не только показать сам объект съемки, но и передать чувства, которые он вызывает. Автомобиль вместе с фоном должны сочетаться и совместно рассказывать историю. Придерживаясь этого принципа, старается не делать снимки с размытым фоном, на которых толком не разобрать, где находится автомобиль. Фон должен рассказывать историю совместно с автомобилем и их нельзя ни в коем случае разлучать. Характерные черты тюнинга автомобиля, которые можно выделить, глядя на работы фотографа: многообразность, стайлинг (улучшение внешнего вида автомобиля), аэродинамичность.

Тем не менее, прогресс несёт в себе и негативные последствия, такие как угроза загрязнения окружающей среды, разрушение экосистем, социально-экономические неравенства и т.д. Загрязнение среды является серьезной проблемой, особенно в городах, где выбросы от автомобилей приводят к повышенному уровню загрязнения воздуха. Однако, выход из этой ситуации можно найти в производстве электронных автомобилей. Электромобили работают на электрической энергии, не выбрасывая вредных газов в атмосферу, что существенно снижает негативное воздействие на окружающую среду. НТП не стоит на месте, он постоянно совершенствуется.

Таким образом, история общественного и научно-технического прогресса демонстрирует важность развития науки, технологий и образования для процветания общества. Только умелое и сбалансированное управление прогрессом позволит нам достичь устойчивого развития и повысить качество жизни людей. На основании исследования доклада, можно проследить развитие НТП на тюнинге автомобилей, с помощью фотографий. Это позволяет улучшать условия жизни, создавать новые возможности для людей и обеспечивать устойчивое развитие общества в целом. Общество становится более мобильным, способным быстро преодолевать расстояния. И интересен тот факт, что возможность приобрести автомобиль есть у каждого из нас. Важно продолжать инвестировать в науку и технологии, обеспечивать доступ к качественному образованию и стимулировать инновации для решения глобальных проблем, и развивать автомобильный рынок, не в ущерб окружающей среде. Только так мы сможем обеспечить благополучие для текущего и будущих поколений.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ашихин А.Н. Приоритетные направления научно-технического развития и перспективные изобретения / Ашихин А.Н., Смирнов Ю.Г., Дашкова И.П. - М.: Роспатент, 2004. - 101с.
2. Бабичева, И.В., Техническая механика. : учебное пособие / И. В. Бабичева, Н. В. Закерничная. — Москва :Русайнс, 2024. — 101 с.
3. Безруков В. Потенциал экономического развития и научно-технический прогресс / В.Безруков, В.Новосельский // Экономист. - 2002. - N 1. - С.3-6.
4. Виноградов, В.М., Модификация и обслуживание трансмиссий авторанспортных средств : учебник / В.М. Виноградов, О.В. Храмцова. — Москва :КноРус, 2024. — 278 с.
5. Соловьев В.П. О некоторых предпосылках четвертой промышленной революции // Инновации. - 2020. - N5. - С.14-19.
6. Яковец, Ю.В. Закономерности научно-технического прогресса и их планомерное использование / Ю.В. Яковец. - М.: Экономика, 2019. - 240 с.

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС: ОТРАЖЕНИЕ В РУССКОМ ИСКУССТВЕ XXI ВЕКА

Саетхужина Е.Р., руководитель – Севостьянова А.И.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Научно-технический прогресс: отражение в русском искусстве 21 века – это исследование взаимосвязи научно-технического прогресса и искусства на протяжении 21-го века в России.

Искусственный интеллект (ИИ) играет значительную роль в искусстве и культуре. Он может быть использован для создания и интерпретации искусства, предоставления новых инструментов искусственному интеллекту, и даже влияния на процесс восприятия искусства. Одной из самых популярных областей, где ИИ используется в искусстве, является генерация контента. ИИ может создавать музыку, изображения, стихи и даже фильмы. Нейронные сети и алгоритмы машинного обучения позволяют ИИ изучать и анализировать большие объемы данных, что помогает ему генерировать новые идеи и явления. Кроме того, ИИ также может использоваться для интерпретации искусства. Алгоритмы машинного обучения могут анализировать картины, музыку или другие формы искусства, чтобы определить их стиль, эмоциональную нагрузку, события и темы. Это может помочь художникам, кураторам и исследователям получить новое понимание искусства и его истории.

ИИ также преобразует процесс восприятия искусства. Различные приложения и мультимедийные технологии на основе ИИ позволяют изменять искусство в режиме реального времени, основываясь на реакции зрителя или слушателя. Это открывает новые возможности для интерактивных искусственных произведений и создает уникальный опыт для зрителей. Искусственный интеллект играет важную роль в эволюции и развитии искусства. Он предоставляет новые способы создания, интерпретации и восприятия искусства, а также расширяет границы творческого процесса. Будущее искусства с ИИ остается захватывающим и инновационным.

Архитектура и дизайн в 21 веке – это захватывающие и творческие области, которые прошли длительный путь развития и достигли новых высот. Современная эпоха характеризуется смелыми и инновационными идеями, которые трансформируют города и переворачивают представление о пространстве.

Прогресс в науке и технологии значительно повлиял на архитектурные решения, позволяя создавать уникальные и функциональные здания. Вместе с этим, культурные и социальные изменения также оказывают влияние на дизайн современных строений. Одним из ключевых трендов в современной архитектуре и дизайне является устойчивость и экологическая осознанность. Архитекторы и дизайнеры стремятся к органичным решениям, используя экологически чистые материалы и интегрируя природный ландшафт в свои проекты. Появилось понятие "зеленых зданий", которые не только гармонично вписываются в окружающую среду, но и способствуют сокращению энергопотребления и экологическому балансу. Другой важной тенденцией в архитектуре и дизайне 21 века стали интерактивность и социальная адаптивность. Здания и пространства создаются с учетом потребностей и комфорта людей, предоставляют новые возможности для работы, отдыха и взаимодействия. Масштабные проекты, такие как коворкинги и культурные центры, активно развиваются, предлагая инновационные форматы пространства для работы и общения.



Рисунок 1 – Архитектура круглого здания

Цифровой прогресс также оказал влияние на архитектуру и дизайн. Виртуальная реальность и компьютерное моделирование позволяют архитекторам и дизайнерам воплотить свои идеи в жизнь и визуализировать их для оценки и анализа. Это упрощает и ускоряет процесс создания и позволяет точно представить будущий результат. В целом, архитектура и дизайн в 21 веке стали гораздо более разнообразными, инновационными и адаптированными к потребностям современного общества. Воздействие на окружающую среду, учет социальных и культурных характеристик, использование новых технологий – все это объединяется, чтобы создать гармоничное и функциональное пространство, которое отражает дух нашего времени.



Рисунок 2 – Инновации в архитектуре зданий

21 век представляет собой эпоху пестрого творчества в сфере музыки, театра и кино. Никогда прежде не было такого разнообразия и доступности искусства для публики. Технологические инновации привели к существенному развитию и улучшению всех аспектов этих искусств.

Музыка, как основополагающий вид искусства, переживает необыкновенное расцвет в 21 веке. Развитие цифровой технологии позволяет музыкантам создавать новые и экспериментальные звуки, открывая неисчерпаемые возможности для самовыражения и экспрессии. Мировые хиты теперь могут быть записаны и распространены в домашних студиях, что делает музыку более доступной и разнообразной для массовой аудитории. Такие жанры, как электронная музыка, рок, поп и хип-хоп, становятся все более популярными среди молодежи и формируют общекультурные тренды.

Театр, несмотря на свою историческую значимость, также находится под влиянием современных технологических достижений. Современные сцены оборудованы передовым звуковым и световым оборудованием, позволяющим

создавать удивительные эффекты и вовлекать зрителей в процесс спектакля. Синтез изобразительного искусства и технологии открывает новые горизонты для театральных постановок. Голографические и виртуальные представления становятся все более популярными, привлекая новое поколение зрителей в театры и даря им уникальные впечатления.

Великолепие современного кино в 21 веке нельзя переоценить. Фильмы стали настолько реалистичными и захватывающими, что зрители погружаются в них, словно находятся внутри сюжета. Технический прогресс в области видеосъемки и спецэффектов позволяет создавать невероятные миры и воссоздавать исторические эпохи с ошеломляющей точностью. Благодаря интернету фильмы становятся доступными практически каждому человеку в любой точке мира. Киноиндустрия процветает, и вместе с ней развивается искусство кинематографии.

Таким образом, музыка, театр и кино в 21 веке переживают золотую эру, благодаря которой они становятся более доступными и разнообразными. Технология и искусство идут рука об руку, открывая перед нами удивительные возможности для творчества и самовыражения. Давайте наслаждаться и оценивать все прекрасное, что предлагают нам эти сферы искусства в наше время.

Сделаем вывод что в современном мире искусство играет важную роль в формировании нашей культуры и самосознания. Россия, богатая своими традициями и историческими достижениями, не остается в стороне от современных тенденций и вызовов, которые определяют современное искусство. Проект о русском искусстве в 21 веке был задуман и реализован с целью представить это искусство в его разнообразии и насыщенности. В рамках проекта были исследованы и анализированы работы российских художников, фотографов, скульпторов и других творческих личностей, активно сотрудничающих современными технологиями и новыми медиа.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <https://urait.ru/viewer/arhitektura-zdaniy-i-stroitelnye-konstrukcii-542046#page/1>
2. https://www.arendator.ru/articles/170984desyat_glavnyh_arhitekturnyh_proektov_rossii_v_xxi_veke/
3. https://www.arendator.ru/articles/170984desyat_glavnyh_arhitekturnyh_proektov_rossii_v_xxi_veke/
4. https://ru.m.wikipedia.org/wiki/Академическая_музыка_XXI_века
5. <https://seance.ru/articles/kino-xxi-veka-revolyutsiya-i-perezagruzka/>

РОЛЬ ЖЕНСКОГО РОМАНА В КУЛЬТУРНОМ ПРОСТРАНСТВЕ СОВРЕМЕННОГО ОБЩЕСТВА

Арзамасцева Е.Н., Колесникова Д.С., руководитель - Симонова С.Г.

ГБПОУ «Златоустовский индустриальный колледж им. П.П. Аносова»

Литература является одним из древнейших и фундаментальных видов искусства, ценящийся обществом по сей день. Новые жанры и направления развивались и совершенствовались вместе человеком. На рубеже XIX века уровень образования населения начал расти, что привело к появлению всё большего количества читателей. В то же время, новые технологии печати и растущий спрос на книги привели к расширению издательской индустрии. Это создало благоприятную почву для возникновения новой коммерческой литературы, которую принято объединять под этикеткой паралитературы.

Паралитература - [гр. para возле, рядом + литература] литературная продукция низкого качества, литературные поделки. Зарождение паралитературы – это интересный и важный момент в истории литературы, который относится к концу XIX века. Паралитература одно из наиболее популярных жанровых объединений в современной литературе. В последние десятилетия паралитература имеет огромный успех у публики, что выражается в высоком спросе.

Важно отметить, что паралитература часто подвергается критике за ее предполагаемое отсутствие ценности и ее положение как уступающего традиционной литературе. Это часто связано с культурным уклоном в сторону элитарности. Поэтому важно подходить к изучению паралитературы непредвзято, признавая многочисленные достоинства и ее уникальный взгляд, который она предлагает на человеческий опыт.

Цель: изучить роль жанра «женский роман» в контексте паралитературы, рассмотреть его влияние на читателей, провести анализ отношения студентов «ЗлатИК им. П.П. Аносова» к жанру «женский роман» и провести эксперимент по написанию своего романа среди студентов «ЗлатИК им. П.П. Аносова»

Актуальность: все направления в паралитературе пользуются популярностью, так как обеспечивают психологический комфорт читателям, то есть оказывают положительное терапевтическое воздействие. Чтение «легких» романов помогает читателям лучше понять себя и свои эмоции, ибо за несерьезностью и беззаботностью чтения, ничему не обязывающих женских романов скрываются ценные инструменты для личностного роста и развития, укореняется понимание добра и зла, расставляются жизненные приоритеты

Предмет: паралитература метамодернизма

Объект: женские романы

Проблема: «легкая» литература часто недооценивается и считается «примитивной» теми, кто придерживается элитарного отношения к чтению и литературе. Это может привести к отсутствию интереса к литературе и отказу от ее ценности

Практическая значимость: «женский роман» оказывает терапевтическое влияние на читателей

Теоретико-методологической базой исследования явились труды отечественных и зарубежных историков культуры, философии и истории, философии, культурологии, литературоведения, включая критические литературоведческие статьи

Теоретико-методологическая основа исследования выражается в специфике исследуемого феномена и предмете исследования, которые обусловили необходимость использования различных теоретических методов.

Основополагающими **методами в работе** выступают структурно-функциональный, герменевтический, семиотический, типологический, компаративный.

Задачи:

1. Систематизировать понятия паралитературы и проследить за её развитием;
2. Рассмотреть особенности и формы паралитературы как жанрового направления;
3. Исследовать жанр «женский роман» с точки зрения его истории и особенностей;
4. Изучить влияние «женских романов» на читателей;
5. Проанализировать отношение молодых людей в возрасте от 15 до 20 лет студентов «ЗлатИК им. П.П. Аносова» к «легкой» литературе, и женским романам в частности;
6. Провести литературно-культурологический эксперимент в виде создания аннотации (введения) к востребованному женскому роману студентами «ЗлатИК им. П.П. Аносова»

В нашей работе одной из задач являлось проанализировать отношение молодых людей в возрасте от 15 до 20 лет студентов «ЗлатИК им. П.П. Аносова» к «легкой» литературе, и женским романам, в частности. Для её решения мы сделали опрос в Google форме для наших студентов, вопросы которого мы написали в пункте 2.3. За месяц проделанной работы его прошло 109 студентов нашего колледжа.

На первый вопрос для 60% людей «легкая» литература означает книги из легких жанров, таких как роман, детектив, фэнтези и т. д. 33% опрошенных считают, что «легкая» литература – это книга, которая легко читается. Для 9% студентов «легкая» литература – это не большая и легкая книга.

На второй, предложенный нами вопрос: "Любите ли вы читать «легкую» литературу?" 49% людей ответили, что любят читать легкую литературу потому, что она помогает расслабиться. 32% людей ответили, что могут почитать легкую

литературу, если нет других книг. 18% людей ответили, что не читают легкую литературу, потому что она слишком посредственна.

На вопрос: «Знаете ли вы, что такое женский роман?» 70,6% студентов ответили «да», а остальные 29,4% ответили «нет». Это доказывает, что больший процент людей в современном мире осведомлены о самом распространенном и читаемом жанре в литературе.

Интересный сюжет – самый популярный ответ на вопрос: «Что для вас самое интересное в женских романах» среди опрошенных, собравший 43,1% голосов. Это указывает на то, что читатели женских романов предпочитают истории с запутанным сюжетом, неожиданными поворотами и запоминающимися моментами. Эмоции, которые вызывают женские романы, также имеют большую значимость для опрошенных - 40,4% голосов. Это указывает на то, что читатели ценят возможность переживать эмоции, сострадать героям или восхищаться их счастьем. Понятные читателю персонажи являются наименее важным аспектом в женских романах по мнению опрошенных - 16,5% голосов. В пункте 1.2. нашей работы мы упомянули, что одной из особенностей «легкой» литературы является отсутствие характеров героев, которое компенсируется интересными событиями, это подтверждается результатом опроса.

На вопрос: «Как вы относитесь к критике женских романов?» 89% человек ответили, что относятся нейтрально и 11% что поддерживают эту критику.

83,5% ответили на вопрос: «Считаете ли вы, что женские романы нужны обществу?», – что «нужны» и 16,5% что «не нужны».

«Пользуетесь ли вы какими-либо платформами, сайтами, где размещают переводы женских, приключенческих, детективных романов в интернете?» мы получили ответы: 77,1% ответили, что не пользуются и 23,9% что пользуются, вывод: большинство людей находят свои книги в общем доступе или не знают о существовании данных сайтов или платформ.

На вопрос: «Поддерживаете ли вы перевод иностранных женских романов для русских читателей?» Мы получили большее количество голосов с ответом «Да», а именно 82,6%, и 17,4% с ответом «Нет». Как известно из опроса, проведенного в научно-исследовательской работе Заостровской У.А. 70,7% студентов нашего колледжа отдают своё предпочтение зарубежным авторам, а 29,3% выбирают отечественных.

Таким образом, мы сделали вывод, что понятие «легкая» литература имеет разного рода ассоциации и каждый человек может дать свое собственное определение этому термину, в зависимости от своего опыта и восприятия литературы.

Эти процентные соотношения указывают на различные предпочтения и потребности читателей в отношении «легкой» литературы. Каждый читатель имеет свои индивидуальные вкусы и предпочтения, и это нормально. Важно уважать мнения и интересы других людей и не ставить какой-либо жанр литературы выше или ниже других.

Вероятно, различные люди находят интерес в женских романах по разным причинам. Некоторые люди могут ценить интересный сюжет, который может быть сложным, завораживающим и оживленным. Для других людей, особенно тех, кто читает для развлечения или отдыха, эмоции, которые вызывают эти романы, являются более важными. Они могут искать романтику, страсть и возбуждение, которые вызывают истории о любви и отношениях. Некоторым людям также нравятся понятные и хорошо прописанные персонажи, которые являются отражением реальных людей.

В творчестве, в том числе в литературе всегда есть изобретатели, которые придумывают что-то новое, рискуют, ищут дорогу наугад – и есть те, кто идет уже проложенными тропами и использует старые приемы как детали конструктора. Второй вариант вовсе не плох: и из конструктора можно собрать шедевр. Такие конструкторы называют клише, или же – штампы, о них мы говорили ранее в пункте 1.1 нашей работы.

Мы провели эксперимент, в котором участвовали студенты колледжа им. П.П. Аносова. Им были предложены литературные клише романов, которые они должны были дополнить. Эксперимент был проведён с целью выяснить, можно ли по чтению начала романа захотеть его приобрести.

Всего в эксперименте поучаствовали 25 студентов из разных групп колледжа, из них 10 женских и 15 мужских работ, поскольку студентов мужского пола оказалось больше, для достижения цели мы попросили их писать от женского лица. Проанализировав результаты эксперимента, мы сделали любопытные выводы. Большинство студентов последовали литературным клише и кратко дополнили текст своими идеями, 10 человек посчитали ненужными несколько предложений и лишь 2 человека полностью отказались от представленных клише, включая свою фантазию. Так как было дано малое количество времени на написание, такие результаты говорят о том, что даже без подготовки люди могут написать что-то поразительное.

Примерно равномерное количество участвующих в эксперименте людей мужского пола (7 человек), и женского пола (4 человека) рассказывали нейтральную историю про друзей. Такие работы встречались чаще всего. Мы заметили интересную схожесть в работах этих людей: участники из разных групп при описании компании главной героини, всегда наделяли её четырьмя подружками, а одежду героини описывали не элегантно, а удобной, что говорит нам об изменении самого образа женщины в романах по истечении времени.

Несмотря на то, что большую часть составляли похожие друг на друга работы, из 25 студентов интересные идеи были лишь у 7. Два участника эксперимента, отказываясь от повседневности, расписали невероятные приключения своей героини, как, например, борьбу с пришельцами или прыжки с парашютом в глубокие джунгли. Были даже те, кто писали, строго используя клише, но смогли заинтриговать нас своим сеттингом, то есть средой, в которой происходит действие: ведь главная героиня, участвующая в гонках и встречающая там любовь своей жизни – это клише женских романов, однако, как

мы упомянули ранее, даже из клише можно создать что-то действительно увлекательное.

В пункте 2.1 нашей работы мы писали, что романы могут помочь людям почувствовать себя понятыми и уважаемыми, а создавая героиню по своему подобию, люди могут поделиться своими переживаниями, увлечениями и, возможно, увидеть отклик на свои чувства в читателях. Во время внимательного прочтения работ мы действительно заметили, что большинство студентов описывали героиню, словно рассказывая про себя, прописывали ей свои личные интересы и трудности.

Изначально задачей эксперимента было написание аннотации именно к обычному роману, но так как студенты должны были написать текст от лица женщины, даже отдаляясь от клише, уходя в другие поджанры, роман все равно сводился к женскому. Большинство участников эксперимента не отходили от сюжета и писали повседневный роман про женскую дружбу, но из 25 человек было 10 тех, кто придал эмоциональную окраску своему тексту. Молодые люди в основном отдалялись от нейтрального настроения в пользу комедии, а работы участников женского пола наоборот имели печальный, иногда трагичный эмоциональный оттенок. И только две женские работы были классическим дамским романом, который сосредоточен на любви и отношениях. Мы сделали вывод: во всех аннотациях, роман все равно оставался женским, с какой стороны мы бы его не рассмотрели.

В заключении можно сделать общий вывод, что каждый способен написать свой роман, но далеко не каждый способен сделать его действительно увлекательным и интригующим, каждый человек индивидуален в своем литературном вкусе и почти невозможно написать такое произведение, который понравилось бы всем, однако вполне возможно заинтриговать потенциальных читателей по первым строчкам, что было доказано в нашем эксперименте.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Деменкова, Н.Г. Словарь терминов и определений российского законодательства/ Игнатова М.С., Стариков И.Ю.; под. ред. А.П. Войтовича. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2009. – 371 с.
2. ВикиЧтение. – Москва 2023. – URL:<https://culture.wikireading.ru/76922> (дата обращения: 4.08.2023)
3. METAMODERN журнал о метамодернизме: – Москва 2023. – URL:-<https://metamodernizm.ru/literature-metamodernism/> (дата обращения: 17.07.2023)
4. Книги. – Москва 2023. – URL: <https://author.today/post/146707> (дата обращения: 5.08.2023)
5. Книги. – Москва 2023. – URL : <https://studfile.net/preview/4387381/page:20/> (дата обращения: 14.08.2023)
6. LODUS. – Москва 2023. – URL: <https://ludus.culturalresearch.ru/rubriki/art/literatura-metamodernizma-strategi/> (дата обращения: 15.09.2023)

7. ВикиЧтение. – Москва 2023. – URL: <https://lit.wikireading.ru/43733> (дата обращения: 16.08.2023)

8. StudFiles. – Москва 2023. – URL: <https://studfile.net/preview/10091197/page:11/>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС ГРАФИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ НА ПРИМЕРЕ КОМПЬЮТЕРНЫХ ИГР

Станкин В.И., руководитель – Пермина В.Е.

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Актуальность проекта заключается в том, что в наше время многие люди играют в видеоигры на разных платформах. Компьютер, телефон, игровая приставка и т.д. Данная работа посвящена видеоигре Doom, команде разработчиков IdSoftware. Для нашего времени видеоигры перестали быть нишевым продуктом. Doom – игра жанра FPS (FirstPersonShooter). FirstPersonShooter или же Шутер от первого лица – это жанр видеоигр, где история и игровой процесс передан из глаз персонажа, которым мы управляем. Doom же полностью осмыслила этот жанр и определила его в 94 году. Хотя она не была самой первой игрой этого жанра

Doom смогла переосмыслить жанр Шутер от первого лица и сделать его таким, каким мы его видим сейчас, установила все стандарты и смогла сделать технологический прорыв на несколько ступеней вперёд, и разработчики IdSoftware смогли сделать максимальный прорыв для того времени, что позволило эволюционировать в технологиях цифровой графики

Цель нашего исследования заключается в том, чтобы изучить историю создание игры Doom и показ того, насколько она повлияла на графическую и игровую индустрии

Создание Видеоигр в 90-х годах требовало много усилий, знаний и рабочих. Конечно, игру может сделать один человек, но на это уйдёт намного больше времени, по сравнению с работой в команде. Желательно для создания игры нужны: Программист, Дизайнер, Композитор, Сценарист. Одну роль могут выполнять несколько людей. Например - могут быть два дизайнера или четверо программистов. Все выполняют свои роли. Программист занимается начинкой и механиками игры, на которой дизайнер будет выстраивать уровни и вид игры. В уровне же будет музыка, которую напишет программист, а сценарист придумает сюжет для игры и значимость этого уровня для сюжета. Раньше игры могли делать чуть ли не за месяц, это очень мало по сравнению с сегодняшним временем, когда игры делаются по несколько лет. К примеру компания IdSoftware делали игру Doom около полугода, а последующие игры дольше и

дольше, на время влияли технологии, которые становились всё сложнее и становились более продвинутыми. Так же может потребоваться автор книги или фильма, если игра делается по мотивам кино или книги.

Почти все первые шутеры, которые выходили перед Doom имели добавочную “3D”, которая должна была завлекать покупателя в то время. Это завлекало потому, что в то время игры были двухмерными и плоскими, а всем тогда хотелось поиграть в трёхмерном пространстве.

Для настоящего 3D персональные компьютеры той эпохи были ещё не готовы. А подход id Software позволял делать то, что выглядело, как 3D, но могло запускаться даже на не самой мощной машине того времени. Забегая вперёд, отметим, что-то же касается и Doom, который создавался лишь по слегка усовершенствованной технологии, использовавшейся в Wolfenstein 3D.

В игре про Вторую мировую все уровни напоминали конструкции из спаянных друг с другом коробок одинаковой высоты. А в Doom пол и потолок могли иметь разную высоту, благодаря чему можно было сделать ступеньки, а в самой геометрии уровня появились острые и тупые углы, что позволяло делать помещения цилиндрической формы

Из-за особенностей движка, который не был трёхмерным, создавать уровни для Doom было гораздо проще, чем для будущих по-настоящему трёхмерных шутеров с видом от первого лица. По этой причине локации были напичканы секретами.

Для технического прогресса Doom был прорывом, ибо до этого времени графика, которая обрабатывалась в реальном времени с помощью возможностей компьютера не имела хороший показатель и проигрывала игровым консолям и аркадным автоматам, но после того, как Джон Кармак создал игровой движок первой Doom, то после этого графическая и игровая индустрии пошли ввысь и быстрое развитие. Если бы не Doom, то возможно компьютер сейчас не являлся бы одной из самых главных игровых платформ и мощной машиной для производства графических анимации.

В рамках нашего исследования было проведено анкетирование студентов ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж», группа 104 в количестве 25 человек, в целях определить знания одноклассников об игре Doom и о видеоиграх в целом.

В результате анкетирования мы узнали - что 10 процентов студентов знают об игре Doom, из-за чего 90 процентов студентов не знают, об игре, которая сделала стандарты для шутеров от первого лица и прорыв в графическом шутере.

Продукт, который мы сделали это уровень музей в самой игре Doom, который показывает прорывные механики, арсенал, предметы и фауну в игре. Продукт разрабатывался на движке GZDoom. GZDoom это современная переделка движка оригинальной игры Doom, сделанная специально для современных компьютеров, ибо оригинальный Doom может запускаться лишь на старых операционных системах таких как MS-DOS и Windows 3.1

Производился уровень через конструктор - GZDoomBuilder, созданный для того, чтобы производить уровни для этого движка. Сам конструктор можно быстро освоить обычному пользователю персонального компьютера.

В уровне мы подчеркнули такие механики как: арсенал и боеприпасы, предметы и усиления, не ровная геометрия стен и динамическое освещение.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. DTF.ru <https://dtf.ru/games/114768-kto-vyzval-demonov-i-otkuda-vzyalsya-dumgai-razbiraemsya-vo-vselennoi-doom>

2. Cyber-sports.ru
<https://cyber.sports.ru/tribuna/blogs/pogorskythinks/2758510.html>

ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИКА

Дмитриева В.Е., руководитель - Гаврилова Е.М.

ГБПОУ Челябинский энергетический колледж им. С.М. Кирова

Традиционный подход к обучению и воспитанию не всегда дает необходимый эффект для появления специалистов, ценностно ориентированных на эстетические явления. Формирование эстетического мышления студентов на этапе их профессионального становления является возможностью подготовки специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, неотъемлемо связанными с критической оценкой своих действий с точки зрения гуманности. Данные обстоятельства актуализируют обращение к вопросам изучения эстетического просвещения и воспитания в рамках профессионального образования.

Профессия электроэнергетика, как правило, не ассоциируется с миром эстетических явлений. В тоже время, электричество с момента своего открытия стало источников вдохновения для творцов в разных видах искусства. Это позволяет сформулировать цель нашего исследования - охарактеризовать подход к формированию уважения к профессии электроэнергетика и мотивации к ее освоению на основе значимости феномена электричества, преобразующего мир через эстетические явления.

Наиболее оптимальным подходом к эстетическому воспитанию в процессе обучения профессии электроэнергетика в колледже, на наш взгляд, выступает система внеклассных воспитательных мероприятий по эстетической тематике в сочетании с акцентированием внимания на вопросах прекрасного в рамках ряда общеобразовательных дисциплин.

Воспитательные мероприятия целесообразно проводить в формате просветительских лекций, что позволяет в дружелюбной демократической среде выстраивать диалог лектора со студентами после рассмотрения основного материала. Также просветительская лекция является доступной формой воспитательной работы, не требующей сложного оборудования. Информация, преподнесенная в ходе просветительской лекции, легко воспринимается, что способствует созданию комфортных условий для интеллектуально-духовных практик студентов, часто испытывающих эмоциональные и умственные перегрузки в образовательном процессе.

Тематика просветительских лекций может быть следующей:

1. Электричество в искусстве.
2. Тема энергетики в советской и российской живописи.
3. Электрические музыкальные инструменты.
4. Поэзия об электричестве.
5. Электроэнергетика в советском плакате.
6. Мода и электричество.
7. Тема энергетики в мировом киноискусстве.

Несколько общеобразовательных дисциплин имеют особый потенциал для эстетического воспитания будущего электроэнергетика - литература, история, обществознание. Сейчас в содержании учебного материала данных предметов ярко прослеживается профессиональная ориентированность, которую можно усилить вниманием к связи произведений прозы и лирики, исторических процессов, социальных явлений с вопросами становления и развития электроэнергетики как отрасли. Так, в курсе “Литература” можно обратиться к рассмотрению произведений М. Шагиняна “Гидроцентральный”, Ф. Гладкова “Энергия”, А. Платонова “Родина электричества”, Е. Евтушенко “Братская ГЭС”, В. Аксенова “Любовь к электричеству. Повесть о Леониде Красине”.

В курсе “История” при рассмотрении тем по истории России в XX веке можно обратиться к архитектурным решениям советских электростанций и различным формам агитации по вопросам электрификации как примерам визуального воздействия на населения в целях освоения тогда еще относительно новой технической реальности.

В курсе «Обществознание» в разделах, посвященных искусству и морали, важно охарактеризовать зависимость эстетики и этики, описать гармоничную личность, которая “впитывает” в себя идеи прекрасного в целях гуманистического сосуществования в обществе как личности и профессионала.

Профессия электроэнергетика является не только стратегически важной для экономики государства, принципиально важной для жизнедеятельности современного общества, но и чрезвычайно сложной с точки зрения формирования профессиональной ответственности будущего специалиста. Через различные формы эстетического воспитания возможно сформировать специалиста, который будет понимать колоссальное значение электроэнергетики в современной цивилизации. Это дает уверенность не только в прилежной

учебной деятельности студентов, но и в высокой мотивации их к закреплению в избранной профессии.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богомолова М.И. Эстетическое воспитание в истории зарубежной и отечественной педагогики [Текст] : монография / М.И. Богомолова. - Ульяновск : УлГПУ им. И.Н. Ульянова, 2017. - 301 с.

2. Ипполитова Н.В. Сущность, структура и особенности эстетического воспитания студентов вуза / Ипполитова Н.В., Стерхова Н.С. // Современная высшая школа: инновационный аспект. 2010. №2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/suschnost-struktura-i-osobennosti-esteticheskogo-vospitaniya-studentov-vuza> (дата обращения: 21.02.2024).

3. Саморукова И.В. Памятник великому плану: тема электрификации в литературе советской эпохи / Саморукова И.В. // Вестник Самарского университета. История, педагогика, филология. 2017. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pamyatnik-velikomu-planu-tema-elektrifikatsii-v-literature-sovetskoj-epohi> (дата обращения: 21.02.2024).

МЕТОДЫ ФОРМИРОВАНИЯ САМОКОНТРОЛЯ У ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДНОСТЬЮ В УСЛОВИЯХ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НА УРОКАХ РУССКОГО ЯЗЫКА В НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЕ

Гайсина А.А., руководитель – Вотчинникова В.В.

ГБПОУ «Магнитогорский педагогический колледж»

Актуальность проблемы нашего исследования связана с выявлением противоречия между необходимостью использования методов формирования самоконтроля учебной деятельности на уроках русского языка в начальной школе у обучающихся с ОВЗ и недостаточной изученностью условий эффективного решения этой проблемы в практике преподавания.

Цель исследования: определение комплекса методов самоконтроля учебной деятельности на уроках русского языка в начальной школе для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью на уроках русского языка в начальной школе.

Задачи исследования:

1. Изучить психолого-педагогическую и методическую литературу по теме исследования.

2. Описать особенности обучения младших школьников с ОВЗ и инвалидностью на уроках русского языка.

3. Рассмотреть методы самоконтроля учебной деятельности в начальной школе для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

Объект исследования: процесс обучения на уроках русского языка в начальной школе.

Предмет исследования: комплекс методов формирования самоконтроля в учебной деятельности для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью на уроках русского языка в начальной школе.

Практическая значимость работы состоит в отборе эффективных методов формирования самоконтроля учебной деятельности на уроках русского языка в начальной школе у обучающихся с ОВЗ и составлением личной методической библиотеки, а также составление сборника упражнений «Методы и приёмы формирования самоконтроля у обучающихся с ОВЗ и инвалидностью на уроках русского языка в начальной школе».

Новая организация современного урока русского языка в начальной школе представлена системой уроков, т. к. только в системе можно оценить работу по обучению конкретному предмету, конкретной теме в конкретном классе. При организации урока русского языка в рамках реализации стандартов второго поколения должны учитываться уровень развития младшего школьника, темп работы, особенности памяти, мышления, психологический настрой, готовность к обучению. Учет индивидуальных особенностей обучающихся начальных классов на уроке русского языка предопределяет отбор заданий, упражнений, форму их выполнения, адресованные конкретному ученику. Немаловажным является формирование интереса к изучению языка, причем мотивация этого интереса может быть различной: одним нравится определять части речи, другим – сопоставлять звуки и буквы, гласные и согласные, составлять небольшие тексты, третьим - решать орфографические задачи. Чтобы учитывать все перечисленные положения и аспекты необходимо единство программ и учебников, по которым работает учитель начальных классов [1].

Методы обучения – один из важнейших компонентов учебного процесса. Представим основные группы методов развития самоконтроля обучающихся с ОВЗ и инвалидностью. В первой группе традиционных методов активизации в учебно-познавательной деятельности можно выделить следующие подгруппы: методы организации и реализации сенсорного восприятия учебной информации (перцептивные методы), методы организации и реализации мыслительной деятельности индуктивного, дедуктивного и иной характер (логические методы), методы репродуктивного и исследовательского характера (гностические методы), и методы самостоятельной учебно-практической деятельности (методы управления на уроках).

Учитывая детальное взаимодействие между учителями и обучающимися, методы восприятия можно описать следующим образом: методы словесной передачи и слухового восприятия учебной информации (сокращенно их

называют словесными методами: рассказ, лекция, беседа и др.); методы наглядной передачи и зрительного восприятия учебной информации (сокращенное название – наглядные методы: иллюстрации, демонстрации и др.); методы передачи учебной информации посредством практических, трудовых действий и тактильного, кинестетического ее восприятия (сокращенно их называют практическими методами: упражнения, лабораторные опыты, трудовые действия и др.) [2, 3].

Во второй подгруппе, в зависимости от степени творческой самостоятельности школьников, выделяют репродуктивные и проблемно-поисковые методы организации. Репродуктивные методы характеризуют такой способ обучения, при котором заучивание информации учителем различными способами имеет ведущее значение. Проблемно-поисковые методы предполагают создание учителем проблемных ситуаций, активное мышление учащихся и на этой основе их самостоятельное продвижение в усвоении новых знаний. Прежде всего, необходимо учитывать два основных типа мотивов обучения: мотивы познавательного интереса и мотивы долга в обучении. Соответственно можно выделить две подгруппы методов: методы формирования интереса к учению и методы развития долга и ответственности в учении [4].

В основном все методы обучения оказывают стимулирующее воздействие на деятельность обучающихся: рассказывание историй, беседа, лекция, задачи рассуждения, использование визуализации, практические упражнения и т.д. Но дополнительно в педагогической практике интересны некоторые специальные методы к совершенствованию знаний и навыков, но в первую очередь они имеют стимулирующую функцию. К таким методам стимулирования интереса к учению можно отнести метод познавательных игр, метод учебных дискуссий, методы создания ситуаций эмоционально-нравственных переживаний (например, успеха в учении), ситуаций занимательности и др. К нетрадиционным методам развития самоконтроля обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в условиях инклюзивного образования относятся: проектные, интерактивные, игровые технологии. [5].

Игровые методы – очень гибкие, многие из них даже используются с разными возрастными группами и в разных жизненных условиях. В игре возникает самостоятельная деятельность, в которую ребенок вовлекает других детей. О том, что игра способствует развитию самоконтролю, писала и А. П. Усова. Она отмечала, что игрой детей необходимо осознанно руководить, учитывая индивидуальные особенности каждого ребенка, понимать ее смысл и цель, поставленную перед педагогом. По ее мнению, руководство игрой, не должно быть навязчивым или пассивным, оно должно способствовать развитию самостоятельности детей, их интересов и фантазии [6].

Система заданий, разработанных нами в данном исследовании, направлена на формирование контрольно-оценочных и контрольно-корректировочных действий у младших школьников и способствует развитию орфографической

зоркости на уроках русского языка в начальной школе. В нашей статье рассмотрим некоторые из разработанных заданий.

На уроках русского языка, начиная с первого года обучения детей с ОВЗ, эффективно использовать приём выделения орфограмм зелёной пастой. Данный приём помогает писать детям без ошибок. Зелёный цвет, как свет светофора, постепенно вырабатывает у детей чувство самоконтроля и позволяет избегать ошибкоопасных мест. Например, при изучении темы имена собственные, в начале урока во время орфографической разминки учитель предлагает выполнить следующее упражнение.

Упражнение 1. Спишите словосочетания, найдите имена собственные, выделите заглавную букву зелёной пастой.

Птица воробей, красный карандаш, собака жучка, девочка катя, город магнитогорск, река урал, друг саша, коза милка.

Следующий эффективный приём при работе над самоконтролем у детей с ОВЗ на уроках русского языка, называется орфографическое проговаривание. Данный приём помогает детям писать без пропусков и искажений и выступает в качестве контрольной операции при повторном прочтении уже написанного слова. Особенно эффективно послоговое проговаривание при проверке списывания, если оно сопровождается подчёркиванием каждого прочитанного слога.

Кроме указанных выше приёмов, на уроках следует использовать такие приёмы, как комментированное письмо с указанием орфограмм, а также поиск орфограмм в «чистом» тексте.

Упражнение 2. Прочитайте текст, выпишите из текста три слова с парными согласными звуками на конце, написание которых нужно проверять. К выписанным словам подберите проверочные слова и запишите их.

Образец выполнения: Морской берег близко. Берег – берега.

Олег и Маша шли из школы. Падал мокрый снег. У школы пруд. Олег ступил на тонкий лёд. Лёд треснул и мальчик едва не упал у прорубь. Маша помогла Олегу выбраться. Дети поспешили уйти.

Следующий эффективный приём, часто используемый на уроках русского языка при обучении детей с ОВЗ и инвалидностью – это дидактические игры. Рассмотрим следующие игры:

1. «Третий лишний». Обучающемуся предлагается вычеркнуть «лишние» слова в цепочке данных слов при изучении темы «Однокоренные слова».

Упражнение 3. Прочитайте слова и вычеркните лишние слова. В родственных словах выделите графически корень.

Лес, лестница, лесной; вода, водный, водичка, водить; соринка, сор, сорвал, насорил; морозный, холодный, мороз, морозить; осина, оса, осинковый; слеза, слезливый, слезать; лось, лосёнок, лоскут, лосиха.

2. «Назови ошибку». Данная игра эффективно используется при изучении темы «Слова, обозначающие предметы».

Упражнение 4. Подчеркни слова, обозначающие предметы и отвечающие на вопрос Кто? Что?

Кукла, дом, море, вышла, ученик; парта, железный, моряк, побежать; персик, карандаш, красный, голубой; отвечает, малыш, зонт, конфета, вкусная.

3. Также нравится школьникам и весьма эффективна в использовании дидактическая игра «Корректор». Учитель в начале урока объясняет детям, кто такой корректор и что входит в его обязанности, а затем переходит к заданию-игре. Детям предлагается исправить ошибки в словах, которые написаны учеником, прогуливающим уроки. В случае затруднения ученики обращаются к орфографическому словарю.

Упражнение 5. Прочитайте текст, найдите ошибки в тексте, напиши текст безошибочно.

Я шол полестной дарошке в диревну. Месносьть была мене знакома. В чяше леса слышался галасок малинофки. У апушки милкали голубые колоколчики и белые рамашки на высокой ношке. Ат апушки к диревне тенулась паляна. За паляной сенела речька.

Таким образом, систематическая и целенаправленная работа по формированию навыков самоконтроля оказывает положительное влияние на усвоение знаний, умений и навыков, предусмотренных программой, повышает мотивацию, активизирует внимание учеников, стимулирует мыслительные процессы, формирует положительные черты характера, личности ребёнка. Работа в этом направлении должна быть систематической.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Выготский, Л.С. Психология и учение о локализации психических функций / Л.С. Выготский. – М.: Педагогика, 2016. – Т. 1. – 320 с.

2. Гальперин, П.Я. Лекции по психологии: учеб. пособие для студ. вузов / П.Я. Гальперин. – М.: Книжный дом «Университет»: Высшая школа, 2019. – 400 с.

3. Леонтьев, А.А. Язык, речь, речевая деятельность / А.А. Леонтьев. – М.: Просвещение, 2019. – 214 с.

4. Логинова, Е.А. Нарушения письма. Особенности их проявления и коррекции у младших школьников с задержкой психического развития: учеб. пособие / Е.А. Логинова; под ред. Л.С. Волковой. – СПб.: Детство-пресс, 2018. – 208 с.

5. Львов М.Р. Словарь-справочник по методике русского языка. М., 1997.

6. Усова А.П. Игра и организация жизни детей : (Метод. указания) / Упр. по дошкольному воспитанию М-ва просвещения РСФСР. - Москва : Учпедгиз, 1962. - 39 с.

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ КАК СПОСОБ ИЗУЧЕНИЯ РОССИЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ ИНОСТРАННЫМИ СТУДЕНТАМИ

Дудин Д.Л., руководитель Булаева Ю.В.

ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Для нашей страны доля иностранных студентов — один из ключевых показателей интернационализации. Россия по традициям и культуре представляет собой особую евразийскую цивилизацию, вследствие чего иностранному студенту довольно сложно адаптироваться к новой культуре. Для формирования межкультурной компетентности студента важнейшим пунктом является «развитое понимание «родной» и «чужой» культуры воспитание толерантности; развитие способности адекватной нравственно-духовной ориентации в обществе; овладение языком, этикетом, невербальными средствами общения иной культуры» [3].

На сегодняшний день чрезвычайно важен процесс интеграции иностранных студентов в образовательной среде российского общества, важно и сохранить их культурную идентичность, и интегрировать их в русское сообщество, с ясным пониманием особенностей региональных традиций и русской культуры в целом [1].

Актуальность темы исследования объясняется увеличением популярности зарубежного образования, глобализацией экономики и политики, в связи с чем увеличивается количество студентов из-за рубежа, что, в свою очередь, создаёт потребность в новых эффективных средствах интеграции студентов в культуру России для сохранения в стране высококвалифицированных специалистов и деятелей культуры, а также для увеличения привлекательности российского образования для иностранных студентов.

Проникновение в российскую культуру, в ее языковую картину мира невозможно без чтения художественной литературы. Поэтому важной целью исследования становится отбор русских литературных произведений на английском языке для иностранных студентов, где особое значение придается национальной идентичности нашего народа, а это значит, что критерием отбора выступает степень значимости материала для приобщения к культуре [2].

Объект исследования: процесс интеграции иностранных студентов в российскую культуру.

Предмет исследования: русская литература на английском языке – важное средство интеграции иностранных студентов в культуру России.

Цель исследования: подобрать список произведений русской классической литературы для изучения иностранными студентами и создать специальную рекомендательную брошюру. Проанализировать воздействие

рекомендательной брошюры на выбор чтения литературы иностранными студентами и влияние прочитанных литературных произведений на интеграцию в российскую культуру.

Задачи исследования:

1. Провести анализ русской литературы на английском языке на основе рекомендаций от специалиста–сотрудника библиотек для возможности создания Рекомендаций на английском языке для студентов–иностранцев.

2. Провести литературную дискуссию среди иностранных студентов в ЮУрГУ, выявить художественные произведения, вызывающие наибольший интерес со стороны иностранных обучающихся, рассказать о русской культуре, о Центре межкультурных коммуникаций, обсудить рекомендации от сотрудника библиотеки по выбору художественной литературы для иностранных студентов. Используя результаты анкетирования иностранных студентов, выявить уровень их заинтересованности к русской литературе, проанализировать воздействие проведенной беседы на выбор чтения литературы иностранными студентами и влияние прочитанных литературных произведений на интеграцию в российскую культуру.

3. Разработать литературные рекомендации «Russian Literature for Foreigners» (Русская литература для иностранцев) в форме брошюры.

Гипотеза исследования: Чтение русской литературы на английском языке будет способствовать культурной интеграции обучающихся иностранцев.

Методы исследования

1. Анкетирование студентов и педагогов колледжа, студентов–граждан иностранных государств.

2. Творческая работа (создание брошюры «Russian Literature for Foreigners»).

3. *Фасилитационный метод* (при использовании платформы на базе Социальной сети «ВКонтакте» группы–сообщества для продвижения русской литературы на английском языке среди иностранных обучающихся и других заинтересованных лиц).

4. Цифровые технологии (использование цифровой платформы Dia Class для создания интерактивных презентаций с возможностью проведения онлайн-тестирования в синхронном и асинхронном режимах).

Немаловажную роль в развитии личности иностранного студента играет интеграция с русской культурой, так как достижение интеграции культур дает в результате бикультуральную или мультикультуральную личность. Тщательно спланированное знакомство с новой культурой, постепенное погружение в нее, способствует успешной культурной интеграции иностранного студента, становясь в то же время залогом успешного обучения. Потому можно предположить, что именно культурная интеграция является гарантом успешного обучения в иноязыковой среде [1].

В России проживает значительное количество англоговорящих студентов-иностранцев. Некоторые из них плохо говорят на русском языке, им сложно

вливаясь в нашу обыденную жизнь, сложно понять, почему мы именно так думаем, а не иначе, изучить музыкальные произведения, живопись и многое другое. И конечно нельзя это сделать лучше, чем через русскую классическую литературу. Так как русская классическая литература играет важную роль в формировании и выражении национальной идентичности русского народа. Она отражает особенности русской культуры, истории, обычаев и ценностей. Через литературу русский народ выражает свои мысли, чувства и взгляды на мир.

Русская классическая литература часто отражает особенности русской души и национального характера. В ней можно найти глубокие размышления о смысле жизни, о любви, о справедливости. Русские писатели часто обращаются к темам Родины, судьбы, веры и самопознания. Они исследуют сложные эмоции и внутренние конфликты, которые характерны для русской культуры.

Русская классическая литература – это не только историческое наследие и культурное достояние, но и важная часть национальной идентичности, оказывающая значительное влияние на мировую культуру до сегодняшнего дня.

Вот несколько причин, почему русская классическая литература так важна и влиятельна: она известна своими великими произведениями, которые стали классикой мировой литературы. Романы Льва Толстого «Война и мир» и «Анна Каренина», романы Федора Достоевского «Преступление и наказание» и «Братья Карамазовы», поэмы Александра Пушкина «Евгений Онегин» и «Борис Годунов» – все эти произведения оказали огромное влияние на развитие мировой литературы и стали образцом для многих писателей [2].

Вывод: русская классическая литература отражает культурный контекст России и ее историю. Она позволяет читателям погрузиться в русскую культуру, понять ее особенности и узнать о жизни и обычаях русского народа. Произведения русских писателей помогают расширить кругозор и понять различные культурные перспективы. В целом, русская литература имеет огромное значение для мировой культуры.

Как привлечь студентов к чтению русской классической литературы?

Одним из способов привлечения студентов к литературе – это создание Виртуального круглого стола в группе «ВКонтакте», в которой публикуются литературные романы, повести, рассказы, стихи на английском языке, рассказывается о русских писателях. У участников группы есть возможность открыто обсуждать писателей русской литературы, а также их произведения.

В целях содействия исследовательской работы, сотрудник Центра Межкультурных Коммуникаций – отделения Челябинской областной универсальной библиотеки Вера Владимировна Стрелко, составила Литературные рекомендации для иностранных студентов и других заинтересованных лиц. Рекомендации содержат список книг русских писателей на английском языке.



Рисунок 1 Виртуальный круглый стол «ВКонтакте».

Для систематизации и освещения полученных Литературных рекомендаций в публичном доступе было создано наглядное творческое пособие – брошюра «Russian Literature for Foreigners» (Русская литература для иностранцев) на английском языке.

Брошюра размещена в свободном доступе «ВКонтакте» и доступна по ссылке: <https://vk.com/@-224398738-russian-literature-for-foreigners-literature-recommendations>.

На базе Южно–Уральского государственного университета совместно с исполнительным директором Ассоциации иностранных студентов и выпускников Южного Урала Тожикуловой Дилрабо Зуфаржон кизи было проведено внеурочное мероприятие на английском языке со студентами-иностранцами в количестве 12 человек, где происходило обсуждение произведений русской классической литературы и её писателей и знакомство с рекомендательной брошюрой. Студентам в качестве рефлексии–размышления над Российской культурой, её ценностями и менталитетом были предложены следующие отрывки известных авторов:

1. Из романа «Преступление и наказание» Фёдора Достоевского: «Человек способен на многое, когда он находится на грани между светом и тьмой, между добром и злом».

2. Из романа «Мёртвые души» Николая Гоголя: «В каждом человеке есть что-то непостижимое и загадочное, что делает его уникальным и неповторимым».

Также на мероприятии иностранные студенты «ЮУрГУ» узнали более подробную информацию о Центре Межкультурных Коммуникаций.

В качестве материала для самостоятельной рефлексии над Российской культурой были предложены отрывки из классической литературы, такие как:

– «Истина и свобода — вот два величайших дара человечества, которые надо беречь и ценить выше всего». (Из романа «Бесы» Фёдора Достоевского)

– «Жизнь полна противоречий и сложностей, но именно в них заключается её красота и глубина». (Из романа «Анна Каренина» Льва Толстого).

Через неделю был проведён повторный онлайн опрос иностранных студентов с применением цифрового ресурса «DiaClass».

Вывод: таким образом, выяснилось, что после проведенной встречи в «ЮУрГУ», знакомства с русскими классическими произведениями, обсуждения литературных отрывков, у иностранных студентов вырос интерес к изучению русской классической литературы. Они с желанием участвовали в повторном онлайн опросе при проведении самостоятельной рефлексии, где отвечали на вопрос с предложенными вариантами ответов: «Какие ценности Вы можете соотнести с данным отрывком из литературы Достоевского: «Истина и свобода – вот два величайших дара человечества, которые надо беречь и ценить выше всего». Студенты ответили 92% из 100%, что это искренность россиян, стремление россиян к достоверности и правде, свободолюбие русской души, бережливое и трепетное отношение к русской философии. Полученные при опросе данные говорят, что иностранными студентами при выборе ответа, были учтены особенности русской души и национального характера.

На основании сделанных выводов по каждому этапу работы, можно утверждать, что специально подобранная русская литература на английском языке для англоговорящих студентов–иностранцев, будет служить эффективным инструментом их культурной интеграции. Собранный материал о русской литературе на английском языке может быть интересен не только студентам-иностранцам, но и предлагается к использованию на уроках и внеурочных занятиях преподавателям английского языка, и для самостоятельного изучения русской литературы студентами колледжей и университетов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Арестова И.Ю. Проблемы интеграции студентов-иностранцев в образовательную среду педагогического вуза // Самарский научный вестник. – 2019.

2. Русская литература: ее влияние на мир и почему она так важна // Научные Статьи.Ру – портал для студентов и аспирантов. – Дата последнего обновления статьи: 23.09.2023: сайт. – URL <https://nauchniestati.ru/spravka/o-mirovom-znachenii-russkoj-literatury/> (дата обращения: 12.02.2024).

3. Янкина, Н. В. Формирование межкультурной компетентности студента университета : дис. д-ра пед. наук: 13.00.08 / Янкина Наталья Владиславовна, 2006: сайт. – URL: <https://www.dissercat.com/content/formirovanie-mezhkulturnoi-kompetentnosti-studenta-universiteta?ysclid=lsu2mivmfu188493774/read/pdf/read/pdf/read/read/read>

РОЛЬ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА

Гущина А.А., руководитель – Митина И.С.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

Обучение иностранному языку является одним из основных элементов системы профессиональной подготовки специалистов на всех уровнях в Российской Федерации, в том числе в учебных заведениях среднего профессионального образования. Современное общество предъявляет высокие требования к студентам в овладении иностранными языками. Владение иностранным языком в профессиональной сфере необходимо, чтобы быть конкурентоспособной личностью на рынке труда.

Федеральный образовательный стандарт СПО по дисциплине Иностранный язык (ФГОС) предусматривает профессиональную направленность обучения студентов языку.

Цель статьи – доказать значимость изучения английского языка в профессиональной деятельности кондитера.

Для достижения поставленной цели необходимо решить ряд задач:

1. Изучение информационных источников по теме.
2. Обобщение и систематизация полученной информации.
3. Доказательство значимости изучения английского языка в профессиональной деятельности кондитера.

Английский язык – один из самых востребованных в мире, это язык общения на международном уровне всех профессиональных сообществ. С развитием информационных технологий английский язык стал универсальным средством общения. Профессия «Кондитер» также является достаточно востребованной не только на территории Российской Федерации, но и за рубежом.

Изучив различные информационные источники, нами были выявлены причины важности изучения английского языка в профессии «Кондитера».

1. Английский язык – это средство общения в профессиональном сообществе кондитеров с целью обмена опытом. Профессия «Кондитер» предусматривает овладение студентами технологии приготовления блюд разных кухонь мира. В одиночку, даже под руководством опытного мастера, этому научиться невозможно. Следовательно, будущие профессионалы объединяются в сообщества, либо отправляются на стажировку за рубеж, общаются дистанционно, смотрят видеоблоги известных шефов со всего мира. Часто на стажировку в Россию приезжают кондитеры из других стран, поэтому молодому специалисту важно общаться с коллегами на английском языке.

2. Английский язык – это условие карьерного роста. Профессия «Кондитер» требует постоянного совершенствования не только в техническом плане, но и в совершенствовании умения общаться на английском языке. Без этого карьеру построить сложно, тем более, если речь идёт о должности шефа в престижном ресторане. Работодатели крупнейших отечественных ресторанов отдают предпочтение тем соискателям, кто владеет английским языком, кто принимал участие в международных конкурсах профессионального мастерства, кого можно отправить на стажировку за границу. Многие кондитеры при трудоустройстве предоставляют работодателю профессиональное портфолио на двух языках: русском и английском, что свидетельствует о готовности к постоянному росту. Карьера кондитера зависит от того, насколько профессионально он может презентовать свой опыт, авторские рецептуры, технологии приготовления, международному профессиональному сообществу; важно также иметь публикации в зарубежных журналах или сборники авторских рецептур на английском языке.

3. Английский язык – это средство получения работы в любой точке мира. Если работник владеет языком на достаточно хорошем уровне, то проблем с оформлением документации (например, резюме, автобиография, портфолио), с прохождением собеседования не возникнет.

5. Английский язык – это возможность узнавать о новшествах в индустрии питания со всего мира. Для этого важно отслеживать новости в зарубежных изданиях, особенно в репортажах с конкурсов, онлайн мастер-классах, видеоблогах известных поваров. Естественно, что эта важная информация предоставлена на английском языке, который является универсальным средством передачи информации для профессионалов со всего мира.

6. Английский язык – это возможность прочтения оригинальных рецептур на английском языке. Невозможно воссоздать оригинальные блюда зарубежных стран, если нельзя их прочитать на языке-носителе. Часто переводчики адаптируют рецептуру или технологию под менталитет своей страны, упуская нюансы состава блюда той страны, откуда оно пришло. Именно в тонкостях заключается особенность блюд той или иной страны.

7. Английский язык – это средство приобретения новых знаний, нового передового опыта благодаря развитию дистанционных технологий. Современные информационные технологии позволяют получить образование в любом университете мира дистанционно, можно пройти онлайн курсы повышения квалификации от известных шефов мира, посмотреть мастер-класс.

8. Английский язык – это условие открытия бизнеса в индустрии питания в любой стране мира или развития для иностранцев кулинарного туризма в Российской Федерации. Многие специалисты-повара уже после окончания учебного заведения начинают строить карьеру за рубежом и открывают либо рестораны русской кухни, либо рестораны авторской кухни. Это востребовано, так как в каждой стране мира проживает русскоязычное население, которое не откажется от вкуса родной еды. В России можно открыть для гостей из-за рубежа

ресторан исконно русской кухни в рамках кулинарного туризма или презентовать авторскую кухню. Для этого важно продумать именно для иностранцев рекламу, меню, возможна организация и проведение мастер-классов для туристов по приготовлению русских блюд.

Нами выявлено, что английский язык является одновременно и условием, и средством, и возможностью самореализации в любой сфере в силу своей универсальности. Каждый молодой специалист, вступая в ряды международного профессионального сообщества, должен владеть английским языком. Таким образом, закономерно, что молодёжь, обучающаяся по профессии «Кондитер», стремится изучать английский язык. Это открывает широкие перспективы на построение карьеры, даёт возможность самореализации в профессии.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Лучшие профессиональные конкурсы для поваров и кондитеров [Электронный ресурс]: Кулинарное образование за рубежом - режим доступа: <https://culinaryschool.ru/luchshie-professionalnye-konkursy-dlya-povarov-i-konditerov/>

2. Нужен ли повару английский язык? [Электронный ресурс]: Инфоурок - режим доступа: <https://infourok.ru/nuzhen-li-povaru-angliyskiy-yazik-3937028.html>

УМЁН ТЫ ИЛИ ГЛУП, ВЕЛИК ТЫ ИЛИ МАЛ, НЕ ЗНАЕМ МЫ, ПОКА ТЫ СЛОВО НЕ СКАЗАЛ

Федорова Е.Д., руководитель – Головатенко Н.Л.

ГБПОУ «Южно-Уральский агропромышленный колледж»

«Великий, могучий, прекрасный...» – именно такими эпитетами пользовались писатели и поэты, говоря о русском языке. И, наверное, противоположными определениями смогли бы они описать язык, на котором общаемся мы. Как изменились комплименты, вежливые просьбы, признания в любви, употребляемые в свое время нашими бабушками и дедушками. Интересно, какие дополнения в свой словарь внес бы Владимир Иванович Даль, выслушав молодежь наших дней. Рост культурного уровня населения делает культуру речи одной из актуальных проблем. Основы ее закладываются в детстве, в годы учебы. Главное внимание образование уделяет, прежде всего, правильности речи с точки зрения ее соответствия литературным языковым нормам. Но какую «литературную» речь мы слышим вокруг: на улице, в учебных заведениях, дома, с экранов телевизоров? Сквернословие стало "нормой", своего рода «вирусом» для современных молодых людей. По данным последних

исследований, степень жаргонизации в речи превышает 58% для мальчиков и 42% для девочек, т.е. наполовину вытесняет литературную речь.

Ни для кого не секрет, что среди молодых людей есть немало таких, которых без переводчиков точно не поймешь. Это разговорная речь молодежи, используемая в узком кругу, иными словами, жаргон, сленг – искаженный, обедненный, грубый и безобразный заменитель настоящего языка.

На разных этапах развития русского языка целая плеяда ученых, писателей, публицистов словом и делом укрепляли наш язык, оберегали, насколько это было возможно, от засилья иностранных слов. В наш век технического прогресса оградить русский язык от иностранных слов, сложных терминов, сленговых слов стало тяжелее. Давайте же беречь русский язык, ценить русское слово, его значение, красоту, музыкальность, а не засорять речь жаргонной лексикой, не обмениваться при встрече резкими грубоватыми словечками. Я считаю, что мириться с деградацией своего языка – это преступление перед страной, перед своей нацией.

А правильная, грамотная речь должна формироваться ещё в детском саду под руководством воспитателя, который своим примером будет помогать воспитанникам овладевать этим «могучим и прекрасным» русским языком. Что же для этого необходимо? Немного - от культуры речи воспитателя зависит культура речи детей.

В «Программе воспитания в детском саду» сказано: «На речь ребенка сильно влияет непосредственное общение со взрослыми. Учить детей следует на лучших образцах родного языка. Дети дошкольного возраста, подражая окружающим, перенимают не только все тонкости правильного произношения, словоупотребления, построения фраз, но также и те несовершенства речи, которые встречаются у взрослых. От культуры речи воспитателя зависит культура речи детей.

Непременным условием для всестороннего развития ребенка является общение его с воспитателем. Взрослые - хранители опыта, накопленного человечеством, знаний, умений, культуры. Передать этот опыт можно не иначе как с помощью языка. Язык - "важнейшее средство человеческого общения". «Воспитатель - это волшебник, который открывает детям дверь в мир взрослых. И от того, что знает и умеет воспитатель, зависит и то, чему и как он научит своих воспитанников». (К. Гельвеций).

К сожалению, в речи педагогов ДОУ отмечаются следующие недостатки:

- ✚ использование просторечий и диалектизмов, устаревших слов;
- ✚ засоренность речи словами-паразитами (*ну, вот, так сказать* и т.д.);
- ✚ неправильное ударение в словах;
- ✚ произнесение слов с акцентом или с характерными особенностями местного говора;
- ✚ побуквенное произнесение слов, когда слова произносятся так, как пишутся (*его* вместо[ево]);
- ✚ копирование речи малышей, «сюсюканье»;

- ✚ частое неоправданное употребление слов с уменьшительно-ласкательными суффиксами: (*Танечка, вымой ручки! Катенька, убери чашечку со столика!*);

- ✚ использование в речи слов не понятных детям без уточнения их значения;

- ✚ многословие, наслоение лишних фраз, деталей;

- ✚ насыщение речи сложными грамматическими конструкциями и оборотами;

- ✚ ускоренный темп речи, что очень затрудняет понимание речи детьми;

- ✚ монотонная речь, при которой у детей резко снижается интерес к содержанию высказывания;

- ✚ нечеткая артикуляция звуков в процессе речи.

Что такое культура речи? Прежде всего, это степень владения языковыми нормами (в области произношения, ударения, грамматики и словоупотребления), а также умение пользоваться всеми выразительными средствами языка в разных условиях общения в соответствии с поставленной целью.

Кроме того, это специальная лингвистическая дисциплина, направленная на изучение и совершенствование литературного языка, как орудия национальной культуры, хранителя духовных богатств народа.

Выбранная профессия педагога требует, чтобы речь была правильной, выразительной, доступной.

Традицией в детском саду должны стать негромкая речь, правильный приветливый тон обращения к детям, отсутствие жаргонных, бранных слов, подчеркнутая вежливость в обращении друг к другу.

Речь воспитателя является для детей основным образцом родного языка, культурной речи, поэтому она должна быть не только правильной, с ясным и отчетливым произнесением всех звуков родного языка, но, и выдержана в определенном темпе, громкости, должна быть интонационно выразительной, правильно оформленной грамматически, связной, доступной для понимания, с правильным и точным использованием словесных обозначений. Речь воспитателя является примером для детей. Именно на нее они ориентируются при произношении тех слов, которые они знают. Дети стараются копировать интонации воспитателя в зависимости от свойств описываемого события. Чем правильнее будет звучать речь воспитателя, тем правильнее будет развиваться речь у детей. Воспитатель должен совершенствовать и развивать свою речь, произношение. Обладая развитой речью, ребенок, будет лучше готов к школе. Легче будут восприниматься знания, передаваемые ему преподавателями, меньше будет проблем при общении со сверстниками, ответами у доски.

Много профессий на свете, но профессию воспитателя не выбирают, выбирает ОНА! Случайных людей здесь не бывает, они просто не смогут жить в этом состоянии. Именно педагог ДОУ, воспитатель должен:

- ✚ помочь детям овладеть нормами литературного языка,

- ✚ привить любовь к родному языку,
- ✚ научить отличать литературную речь от примитивной разговорной,
- ✚ помочь освободиться от "сорных" слов.

Безусловно, соблюдение и постоянное совершенствование качеств речи воспитателя – это залог успешности работы по речевому развитию детей в ДОУ.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Былкова С.В., Махницкая Е.Ю. Русский язык и культура речи: Пособие для вузов. – Москва: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д: Издательский дом «МарТ», 2023. – 304 с. (серия «Учебный курс»);
2. Введенская Л.А., Павлова Л.Г., Кашаева Е.Ю. Русский язык и культура речи: Учебное пособие для вузов. – 8-е изд-е. – Ростов-на-Дону: Изд-во «Феникс», 2023. – 544 с.;
3. Голуб И.Б. Русский язык и культура речи: учебник для вузов. – М., 2022. – 432 с.;
4. Ипполитова Н.А., Князева О.Ю., Саввова М.Р. Русский язык и культура речи: курс лекций / Под ред. Н.А. Ипполитовой. – М., 2022;
5. Культура русской речи: Учебник для вузов / Под ред. проф. Л.К. Граудиной и проф. Е.Н. Ширяева. – М.: Издательство НОРМА, 2023. – 560 с.;
6. Сидорова М.Ю. Русский язык. Культура речи: конспект лекций / М.Ю. Сидорова, В.С. Савельев. – 2-е изд. – М.: Айрис-пресс, 2022. – 208 с.

РУССКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТЕХНИКА-ЭЛЕКТРИКА

Кривенький Ф.В., руководитель – Попова Н.И.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

«Русский язык в умелых руках и в опытных устах –
красив, певуч, выразителен, ловок и вместителен».

А.И. Куприн

Русский язык – это национальный язык великого русского народа, который включает в себя совокупность языковых средств, которые используют в своем общении русские люди.

Мы пользуемся речью в повседневном общении дома и на работе, на улице, в магазине, автобусе, смотрим телевизор, слушаем радио.

Величие русского языка, его неисчерпаемые богатства и выразительные возможности признаны во всем мире, он считается одним из самых замечательных языков и в то же время одним из самых трудных.

Русский язык требует особенно серьезного, вдумчивого отношения: пользоваться им нужно умело. Мы считаем, что культурный, образованный человек в совершенстве владеет русским языком. Для этого недостаточно освоить грамотное письмо, необходимо овладеть высокой культурой речи. И никогда не поздно задуматься о том, как сделать свою речь богаче, выразительнее, правильнее.

Человеческий язык – неповторимое, удивительное чудо. Что мы люди, стоим без языка? Невозможно представить нас безъязычными. Одна из функций языка – это общение. Речь – визитная карточка деятельности человека, а также самая надёжная рекомендация в его профессиональной деятельности.

Целью моей работы является изучение использования русского языка на примере употребления в речи профессиональных слов и жаргонизмов в профессиональной деятельности техника-электрика.

Для достижения этой цели были поставлены следующие **задачи**:

- обобщить сведения о языке, как средстве человеческого общения;
- показать роль языка в профессиональной деятельности;
- сформировать критерии культуры профессиональной речи;
- познакомиться с профессиональной лексикой электрика и

характеристикой профессионализмов.

Предмет исследования: речь.

Объект исследования: профессионализмы и жаргоны электриков.

Методы исследования: описательный, наблюдение, сравнение, анализ.

В нашем мире существует огромное количество профессий, и каждая важна по-своему. А выбор будущей профессии – это очень серьезный и ответственный шаг в жизни каждого человека. Когда я учился в школе, меня всегда интересовало: как работает лампочка, почему нельзя трогать оголённые провода, как бежит ток по проводам, как поступает в дома электричество? И тогда я решил – буду электриком.

Хорошая, грамотная речь – основа культуры профессионального общения техника-электрика.

Энергетика пронизывает всю нашу жизнь от лампочки в подъезде до оборудования орбитального комплекса. Большую часть электроэнергии потребляют заводы, фабрики, промышленные и сельскохозяйственные предприятия, но и наш собственный дом нельзя представить без электричества.

Поэтому я считаю, что выбрал профессию электрика не зря, она интересная, востребованная, и я никогда не буду без работы. Я хочу стать хорошим специалистом, обладать хорошими манерами, культурой речи, знать русский язык, быть всесторонне развитым, чтобы со мной было приятно общаться и комфортно работать.

Грамотный русский язык играет важную роль в достижении профессионального успеха. Он позволяет установить хорошие отношения с коллегами, клиентами, партнерами, способствует развитию мышления и умения логически выстраивать свои аргументы.

Речь является средством приобретения, осуществления, развития и передачи профессиональных навыков.

Так что же включает в себя культура профессиональной речи? Прежде всего, это:

- владение терминологией техника-электрика;
- умение организовать профессиональный диалог, управлять им;
- умение строить свою речь;
- умение общаться с людьми других специальностей.

Профессиональная лексика и терминология в русском языке играет важную роль в коммуникации в рабочей среде. Они представляют собой специальные слова и выражения, которые используются в определенной профессиональной области для точного и ясного обозначения понятий, процессов и объектов. Иногда эти слова затрудняют процесс общения, однако, профессиональная лексика очень важная часть словаря языка. Она способствует более точному и плодотворному общению людей определенной профессии, что крайне необходимо. Чем больше и точнее словарь, чем более детально он позволяет говорить о процессах, тем выше качество работы.

В моей работе я рассмотрел профессионализмы электрика в русском языке. Профессионализмы обязаны своим появлением и существованием естественному желанию упростить терминологию, употребляемую в повседневной речи, привести её в соответствие удобному разговорному языку.

Сами профессиональные электрики редко задумываются о том, что в своей речи они используют какие-то «профессионализмы». Для них (то есть для нас) употребление этих слов рано или поздно становится совершенно естественным. Возможно, это один из аспектов профессиональной деформации личности.

Профессионализмы электрика как объект исследования интересней и филологам, и исследователям электротехнического бизнеса, начинающим электрикам, вроде меня, чтобы полностью погрузиться в атмосферу «словечек и фраз» и стать профессионалом, и они должны быть понятны и доходчивы!

Как стать своим среди чужих? Как понять о чем говорят электрики? Я стал прислушиваться к разговорам своего отца и деда, погружаться в этот пока непонятный мир. Все слова казались «иностранными», но со временем я стал с ними наравне, так как учусь на электрика. Иногда очень сложно понять, о чем говорит электрик, употребляя такие термины, как «орех», «крокодил», «коротышка». Знакомство с таким языком и стало поводом для моего исследования. Все услышанные и используемые мной слова я постарался охарактеризовать с лексической точки зрения.

Итак, я предлагаю поистине уникальный доступ к сленгу электриков.

- **«Краб».** Если вы слышали, что электрик сегодня взял «краба», не спешите делать свои выводы о том, что лучше стоит вызвать другого электрика,

ведь «краб» - это разветвитель для кабелей, который предназначен для разводки проводного кабельного ТВ.

- **«Повесить соплю».** Не стоит бежать за носовым платком, это значит, что ремонт электропроводки выполнен некачественно или временно.

- **«Цешка».** «У меня есть «цешка» - сказал Вася электрик – и Вы подумали: «Сколько же зарабатывает этот парень, если ездить на Мерседесе класса «С»? А это просто мультиметр или иной измерительный прибор.

- **«Папа-мама».** И это тоже не признак зарождающейся дружбы и повод для разговора о родителях. Это разъемы типа «выемка-розетка».

- **«Рубануть».** И опять Вы с мастером могли не совсем правильно понять друг друга, ведь этот милый мужчина хотел просто отключить сеть, а не «рубануть» Вас и обокрасть квартиру.

- **«Пробник»** - это индикаторная отвёртка.

- **«Орех или орешек».** Массивный переходник округлой формы, который чем-то напоминает орех.

- **«Шьет или коротышка».** Здесь речь идет о коротком замыкании. Не очень хорошо.

- **«Залипуха».** Если мастер устало сказал, что здесь «залипуха», он не имел в виду, что он устал и хотел бы прилечь у Вас на диване. Просто речь идет о том, что здесь осуществлен некачественный ремонт проводки.

- **«Нулевка».** Если Вы слышите: «Здесь нужна «нулевка», не факт, что электрик не прочь получить в подарок безалкогольное пиво. Так называют шину для подключения нулевых проводников.

- **«Бросить».** Не переживайте, что мастер сейчас все бросит и исчезнет навсегда. Мастер имеет в виду прокладку кабеля или линии.

- **«Фаза убежала».** Не спешите бежать за ней, роняя тапки. Просто нет напряжения в сети.

- **«Распаяться».** Подключение проводников в распаячных коробках.

- **«Домушники».** Это не наводчики, которые обчистят Вашу квартиру. Речь идет об электромонтажниках обслуживающих внутридомовые сети.

- **«Пляски Святого Витта».** Да, работа электриком закаляет, и некоторые электрики становятся циничными. Этот термин обозначает попадание под шаговое напряжение на высоковольтных ЛЭП.

- **«Аркашка».** Нет, это не рассказ о товарище Аркадии, а пробник, тестер.

- **«Крокодил».** Вовсе не суровый зверь, а зажим в виде пасти крокодила.

- **«ВТО»** у всех нормальных людей – это всемирная торговая организация, а у электриков – временная точка освещения.

Подводя итог, можно сказать, что все слова отличаются образностью, образованы путем метаморфического переноса. Практически отсутствует проникновение иностранных заимствований в профессиональный сленг электрика. Имена существительные составляют большую часть собранного материала, потому что имя существительное называет не только предметы, но и

определенные их признаки – свойство, качество, действие, состояние. И в разговорной профессиональной речи электриков, как и в общем языке, встречаются существительные всех лексико-грамматических разрядов: нарицательные и собственные, одушевленные и неодушевленные, конкретные и отвлеченные, вещественные и собирательные.

Мы выяснили, какую интересную структуру имеют профессионализмы, а также мы узнали, что профессионализмы и современный сленг играют большую роль в данной специальности, мы познакомились с некоторыми профессиональными словами.

Во многом манера общения демонстрирует уровень образованности человека. Представители профессии «Электрик» стали одной из самых престижных и высокооплачиваемых. Это люди с техническим складом ума, логическим мышлением, умеющим всегда прийти на помощь, обладающими речевой культурой, поэтому к ним предъявляются высокие требования:

- овладение основными нормами русского литературного языка;
- обогащение словарного запаса;
- овладение нормами речевого этикета, культурой межнационального общения.

Умение контролировать свои эмоции, направлять диалог в нужное русло, соблюдать этические нормы и требования этикета – все это составляет повседневный труд техника-электрика.

Развитие навыков русского языка играет важную роль в карьерном росте и профессиональном успехе. В современном мире владение русским языком на высоком уровне становится необходимым условием для достижения успеха.

Во-первых, грамотное владение русским языком позволяет выразить свои мысли и идеи четко и ясно. Умение правильно строить предложения, использовать разнообразную лексику.

Во-вторых, профессиональная лексика и терминология в русском языке является важной частью любой профессиональной деятельности. Владение такой лексикой позволяет проявить свою компетентность и профессионализм, это поможет повысить шансы на карьерный рост.

В-третьих, правильное использование русского языка в письменной и устной форме является важным фактором профессиональной коммуникации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Баркер А. Как улучшить навыки общения. – СПб. Издательский дом «Нева», 2020.
2. Войскунский А.Е. Я говорю, мы говорим. – М. Издательство «Знание», 2019.
3. Мжельская О.К. Заимствование как результат взаимодействия языков и некоторые направления их изучения: Омский научный вестник №5 (59) сентябрь-октябрь 2020. С. 115-116.

4. Панфилова А.П. Деловая коммуникация в профессиональной деятельности. – СПб.: Знание, 2020.

5. Русский язык и культура речи: Учебник / Под ред. проф. Гойхмана О.Я. – М.: ИНФРА – М, 2019.

6. Словарь профессиональной лексики электромонтеров. <https://master-220.ru/art/index.php?page=dictionary-electrician>.

ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РУССКОЯЗЫЧНЫХ ТЕРМИНОВ В ОБЛАСТИ РУЧНОЙ ДУГОВОЙ СВАРКИ (НАПЛАВКИ)

Ахметшин А.Д., руководитель – Карташова Г.В.

ГБПОУ Магнитогорский строительно-монтажный техникум

Работа посвящена выявлению языковых особенностей русскоязычных терминов в области ручной дуговой сварки (наплавки). На основе исследования способов образования терминов и анализа их структуры нами выявлены и описаны языковые особенности сварочных терминов.

Актуальность исследования обусловлена тем, что в настоящее время ни одна отрасль промышленности не обходится без сварочных процессов. Быстрое распространение и совершенствование сварочных технологий неразрывно связано с развитием терминологии сварочной отрасли, следовательно, также быстро растет и количество лингвистических исследований, направленных на изучение терминологии сварочных процессов.

Все же несмотря на бурное развитие сварочного производства, изучение собственно терминов в этой сфере сильно отстает. Мы не обнаружили исследовательских работ, в которых был бы проведен именно словообразовательный и структурный анализ терминов сварочного дела. Тем более нам не попадались работы, в которых были бы выявлены какие-либо структурные и лингвистические особенности данных терминов. Поэтому наше исследование является вкладом в этот бесконечный процесс познания.

Цель работы состоит в том, чтобы изучить структурный состав и способы словообразования терминов в области ручной дуговой сварки (наплавки) и на основе анализа этих аспектов выявить языковые особенности сварочных терминов.

Объектом исследования являются существующие на сегодняшний день термины и определения, относящиеся к ручной дуговой сварке (наплавке).

Предметом исследования является разнообразие структурного состава и способов словообразования русскоязычных терминов в сфере ручной дуговой сварки (наплавки).

Задачи исследования:

- 1) изучить структурный состав терминов ручной дуговой сварки (наплавки).
- 2) провести анализ основных способов словообразования данных терминов.
- 3) на основе проделанного анализа выявить языковые особенности изучаемых терминов.
- 4) разработать краткий словообразовательный словарь терминов ручной дуговой сварки (наплавки) и оформить его в виде брошюры.

Для реализации поставленной цели и задач были применены следующие **методы исследования:**

- 1) метод выборки сварочных терминов из документа ГОСТ Р 58904—2020/ISO/TR 25901-1:2016.
- 2) методы анализа и синтеза, с помощью которых был собран и обобщен теоретический материал по исследуемой теме, а также подведены итоги исследования;
- 3) метод лингвистического анализа;
- 4) метод классифицирования изучаемых объектов;
- 5) метод компонентного анализа, благодаря которому была определена структура изучаемых терминов;
- 6) статистический метод количественных и процентных характеристик.

Теоретическая значимость исследования заключается в попытке произвести более глубокий анализ терминов, которые широко используются в сварочном производстве с точки зрения способов словообразования и их структуры. В нашем исследовании предпринята попытка не просто произвести словообразовательный и структурный анализ существующих сварочных терминов, но на основе этого анализа выявить лингвистические и формальные особенности широко употребляемых сварочных терминов. Полученные в результате исследования аналитические данные расширяют теоретические знания в области сварочной терминологии.

Практическая значимость работы заключается в том, что материалы исследования могут быть использованы в изучении дисциплины «Русский язык» в процессе обучения профессии 15.01.05 «Сварщик ручной частично-механизированной сварки (наплавки)».

Это особенно актуально сегодня, так как на современном этапе подготовки квалифицированных рабочих необходимо внедрять профессиональную направленность в содержание общеобразовательных дисциплин. Кроме того, созданный нами словообразовательный словарь сварочных терминов, несомненно, будет способствовать расширению словарного запаса студентов. Он поможет понять и наглядно увидеть, как образуются сварочные термины, а это, в свою очередь, обеспечит правильное их написание и произношение. В дальнейшем систематическая работа со словарем повысит грамотность будущих

рабочих, и они смогут успешно пользоваться своими твердыми знаниями терминов в целях профессиональной коммуникации.

Помимо этого, наше исследование будет полезным для всех, кому необходимо в жизни сварочное дело, и кто желает самостоятельно разобраться с названиями и описаниями видов сварки и сварочных процессов. Для облегчения этой задачи можно обратиться к нашему словарю. Сварочные термины в нем расположены в алфавитном порядке с указанием морфемного состава каждого слова.

В теоретической части нашего исследования мы проанализировали различные подходы к толкованию понятия «термин». Наиболее точное определение этому понятию выразил В.М. Лейчик: «Термин – лексическая единица определенного языка для специальных целей, обозначающая общее – конкретное или абстрактное – понятие теории определенной специальной области знаний или деятельности» [2. с. 31-32].

Далее в своем исследовании мы выделили категории сварочных терминов на основании их структуры [3]. Их оказалось три:

- 1) простые термины или односложные (шов, баллон);
- 2) сложные, образованные при помощи сложения двух простых терминов (электрод, электрододержатель);
- 3) словосочетания (флюс сварочный, сварочная дуга).

В практической части нашего исследования мы подробно изучили структурный состав терминов. На диаграмме процентное соотношение различных структурных типов терминов выглядит так (рисунок 1):

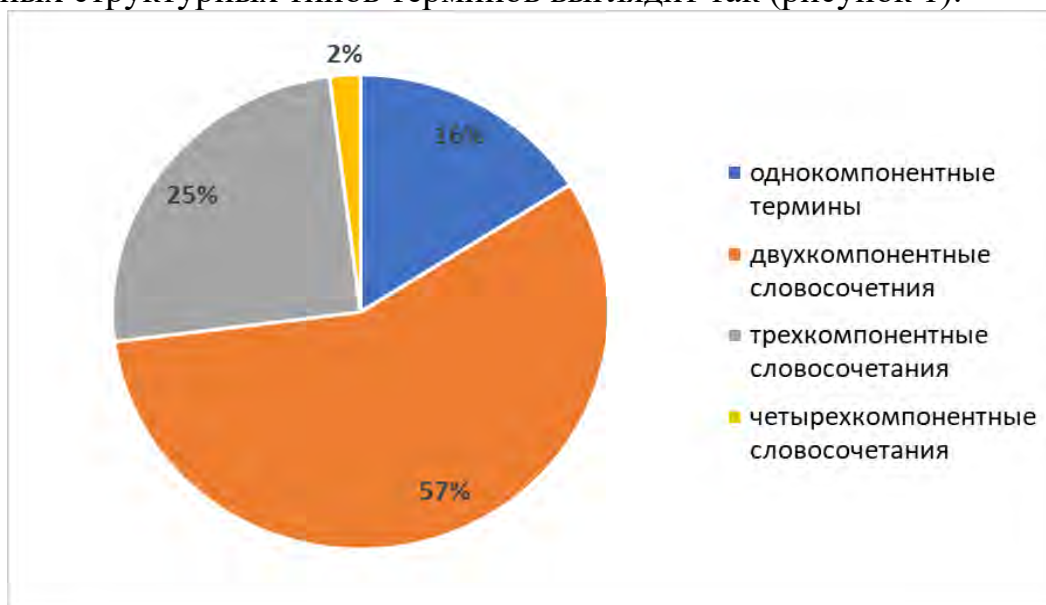


Рисунок 1. Типы терминов по структурному составу

По структурному составу преобладают двухкомпонентные термины.

На следующей диаграмме видны результаты словообразовательного анализа (рисунок 2).

Итак, мы видим, что наиболее продуктивными способами словообразования сварочных терминов являются приставочно-суффиксальный и суффиксальный способы. Это не случайно, т. к. суффиксы и приставки в русском языке, часто используются для образования существительных, либо прилагательных. Именно эти две знаменательные части речи обозначают понятия и их характеристики, а термины как раз и существуют для названия понятий и их детализации.

На основании проделанного структурного и словообразовательного анализа сварочных терминов нами выявлены следующие языковые особенности.

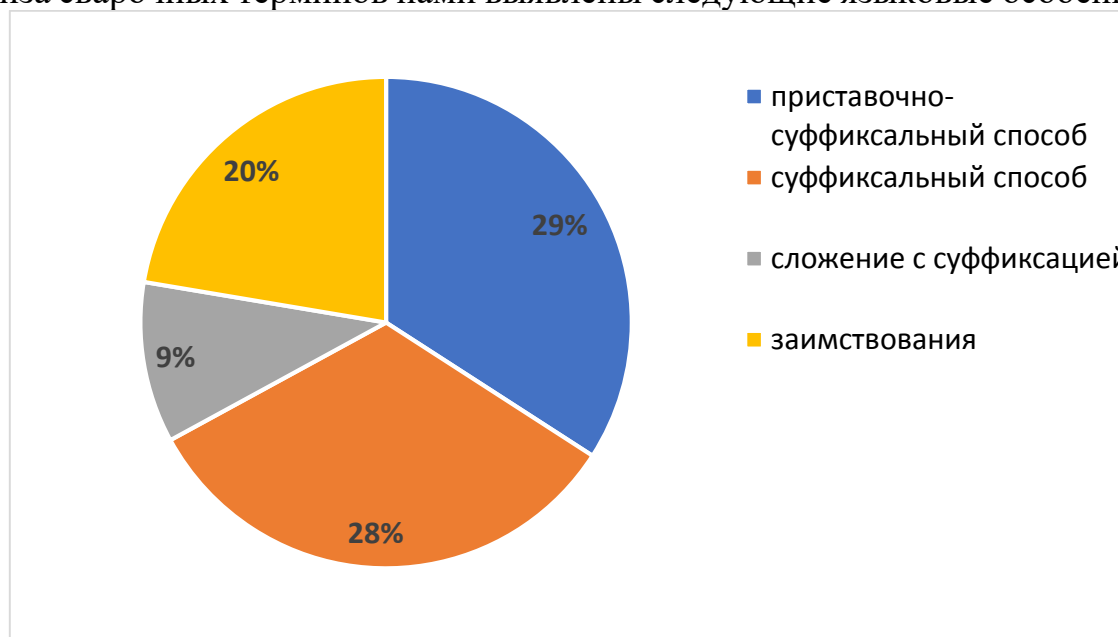


Рисунок 2. Способы словообразования терминов

Самая большая часть терминов – это аффиксальные термины, т. е. их основа содержит корень и аффиксы (приставки и суффиксы).

С морфологической точки зрения все изученные нами термины являются нарицательными существительными со следующими значениями: аппараты (автомат, агрегат), устройства (реостат), инструменты (электрод, огарок, измерительный шаблон), материалы (металл, флюс), названия технологических процессов (сварка, соединение), технологические операции (сборка, правка, разметка, очистка кромок, наплавка). Использование именно таких существительных точно и полно характеризует сварочный процесс.

Большинство изученных терминов являются двух- и трехкомпонентными словосочетаниями. Главная их особенность в том, что абсолютно все прилагательные являются относительными. Наиболее часто встречающиеся их значения следующие — материал (сварка *газовая*, сварка *аргоновая*, проволока *порошковая*); способ соединения элементов (соединение *сварное*, *нахлесточное*, *тавровое*); тип сварочного шва (шов *непрерывный*, *многослойный*, *точечный*, *угловой*); виды сварки (контактная, дуговая, кузнечная). Такая конкретность и постоянство признака имеют важнейшее значение, так как мы имеем дело с

терминами, а термины должны быть точными и однозначными.

Заключительным этапом исследования стала разработка словообразовательного словаря изученных сварочных терминов.

Цель этой работы – выявить словообразовательную структуру терминов и показать членение слова на морфемы.

Ниже приводится пример словарной статьи (рисунок 3).

П	
	Пневмат- ич-еск-ое ис- пыт- а-ни-е
	Под- клад- к-а
	Под- клад- к-а флюс+о-мед- н-ая
	Подушк- а флюс- ов-ая
	Полу+автомат□ для дуг- ов-ой с-вар-к-и
	Пол- ярн-ость □ обрат- н-ая
	Пол- ярн-ость □ прям- ая
	Пост□ с-вар-оч-н-ый
	Прав- к-а
	Пре- образова- тель □ с-вар-оч-н-ый
	При- хват- к-а
	Про- вар□
Про- волок- а	порош- к-ов-ая само+ за- щит- н-ая с-вар-оч-н-ая элект+род- н-ая
Про- жог□	
Про- ход□	

Рисунок 3. Словарная статья

Дальнейшие перспективы исследования терминов сварочного дела могут идти в направлении изучения новых прогрессивных технологий сварки, таких как автоматизированные технологии, роботизация сварочных процессов, лазерные технологии сварки и другие. Все эти технологии неразрывно будут связаны с появлением совершенно новых терминов. Они, несомненно, станут объектами новых исследований.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Лейчик В.М. Особенности функционирования терминов в тексте / В.М. Лейчик // Филологические науки. – 1990. – №3. – С. 80-87. – Текст: непосредственный.
2. Лейчик В.М. Терминоведение: предмет, методы, структура / В.М.Лейчик. – Либроком, 2019. – 264 с. – ISBN 978-5-397-06819-2. - Текст: непосредственный.
3. Матушкина, Е.Ю. Классификация научно-технических терминов/ Е.Ю. Матушкина, Е.Г. Корнилова. – Текст: электронный // Студенческий научный форум - 2015: [сайт]. – URL: <https://scienceforum.ru/2015/article/2015010071> (дата обращения: 21.02.2024).

ЗАИМСТВОВАНИЯ В ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ КОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Архипов А., руководитель - Гончарова М.В.

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

Иностранные слова давно стали распространенными в повседневной речи, в областях технологий, науки, медиа. Заимствования составляют около 10% слов в лексике русского языка, это вполне закономерный процесс обогащения. Иностранные слова в области компьютерных технологий прочно закрепились, поэтому не имеет смысла их заменять на русские. В книжной и научной речи они, как правило, уместны и необходимы в качестве специальных терминов.

Заимствования могут быть произведены из разных языков, включая английский, французский, немецкий, испанский, итальянский.

Поэтому изучение иностранных слов и их роли в области компьютерных технологий является важным компонентом языкового образования. В русском языке заимствованные слова могут подвергаться изменению в соответствии с русской грамматикой и правилами написания, в связи с этим необходимо использовать такие слова с умом и контекстуально правильно.

Представленная тема исследования является актуальной для изучения, потому что заимствования обогащают русский язык, вносят в него новые понятия и термины, которые отражают современные тенденции и достижения в области компьютерных технологий.

Цель работы: выявление основных способов заимствования англоязычной компьютерной терминологии в системе русского языка

Задачи:

- составить выборку компьютерных терминов русского и английского языков для дальнейшего исследования
- установить основные способы формирования компьютерных терминов в русском языке
- определить причины заимствования терминологических единиц из английского языка в русский язык

Объект исследования: Заимствованные слова в области компьютерных технологий.

Методы: анализ, обобщение.

Терминология - совокупность терминов, специальной области знаний или деятельности, а также учение об образовании, составе и функционировании терминов. Предмет общей теории терминологии составляют: изучение формирования и употребления специальных слов. Например: Вай-фай, жесткий диск, мышь и рабочий стол.

Заемствованные слова можно определить по целому ряду признаков. К ним относятся:

- наличие в слове А и Э,
- наличие в слове буквы Ф,
- сочетание в,ои, н, р, оя, оь,
- удвоенные согласные,
- неизменяемость слова.

Заемствование – процесс, в результате которого в языке появляется и закрепляется некоторый иноязычный элемент или полнозначная морфема.

Фонетический способ-произношение слова

Сематический способ-значение слова

Структурные кальки-образование слова

Этимологические кальки-происхождение слова

Для проведения анализа были выбраны такие термины, как:

1. Атака (фр.) - нападение.
2. Антивирус (анг.) - борьба с атаками вирусов.
3. Анимация (анг.) - создание иллюзии движения.
4. Алгоритм (лат.) - это точно определённая инструкция.
5. Байт (анг.) - единица хранящийся информации.
6. База данных (анг.) - совокупность данных.
7. Браузер (анг.) - прикладное программное обеспечение.
8. Блок питания (анг.) - устройство для питания компьютера.
9. Блокнот (фр.) - записная книжка.
10. Внешняя память (анг.) - память для длительного хранения.
11. Гигабайт (шв.) - единица хранящийся информации.
12. Гиперссылка (анг.) - это часть гипертекстового документа.
13. Бит (рус.) - 8 Байтов.
14. Винчестер (анг.) - устройство хранения информации.
15. Внутренняя память (анг.) - часть вычислительной машины.
16. Фича (рус.) - полезная особенность.
17. Скриншот (анг.) - снимок экрана компьютера.
18. Монитор (лат.) - устройство оперативной визуальной связи.
19. Экран (фр.) - предмет, отделяющий одну среду от воздействия другой.
20. Кабель (нем.) - это несколько жил и проводов.
21. Колонки (анг.) - акустическая система состоящая из громкоговорителей.
22. Цикл (греч.) - повторяющаяся во времени последовательность событий процессов.
23. Вирус (рус.) - вид вредоносных программ.
24. Клавиатура (анг.) - устройство для ручного набора текста.
25. Википедия (лат.) - свободная энциклопедия, которую может редактировать каждый.
26. Домен (фр.) - это часть адреса сайта.

27. COM (анг.) - система для создания двоичных программ.
28. GOV (анг.) - общий домен верхнего уровня.
29. NET (анг.) - модульная платформа для разработки программного обеспечения.

В представленном словаре наиболее употребительных терминов по информатике, становится очевидно, что, в основном, все слова, связанные с работой компьютера, иностранного происхождения.

Для объяснения значения некоторых терминов обратился к этимологическим словарям.

Клавиатура - Хотя сейчас это слово вызывает ассоциации с компьютером, заимствовано оно было из итальянского языка еще в XIX в., где *claviatura* — обозначало ряд клавиш в клавишном музыкальном инструменте.

Экран - Экран - происходит от франц. *écran* ширма, заслон, а в переводе с английского *screen* — это барьер, преграда.

Название «монитор» имеет свое происхождение в латинском слове «*monitor*», которое означает «наблюдатель». Это связано с функцией монитора — отображать информацию и контролировать процесс работы компьютера.

Следовательно, включение компьютерных терминов иностранного происхождения в ассоциативный курс русскоязычных носителей подтверждает положение их всесторонней адаптации.

Английская компьютерная терминология по отношению к русской отличается большей степенью сформированности и упорядоченности.

СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Габдреева Н.В., Агеева А.В., Тимергалеева А.Р. Иноязычная лексика в русском языке новейшего периода. – М.: Флинта, 2014. – 328 с.
2. Евтюгина А.А., Мурзинова Я.А. Иноязычная лексика в современном русском языке // Молодой ученый. – 2016. – № 7.5. – С. 8-10.
3. Менов М.А. Заимствования в современном русском языке / М.А. Менов, Д.В. Никулин // Юный ученый. – 2018. – № 4 (18). – С. 3-6.
4. Огиенко И.И. Иноземные элементы в русском языке. История проникновения заимствованных слов в русский язык / И.И. Огиенко. – М.: Либроком, 2016. – 140 с.

РОЛЬ РУССКОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЮРИСТА

Кнауб Д.А., руководитель – Черкашина О.В.

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

Аннотация

Специалист в области права, юриспруденции принимает участие в разных коммуникативных ситуациях: пишет законопроект, ведет деловую переписку, пишет протоколы, исковые заявления, приговоры, выступает на различных судебных заседаниях или процессах, проводит консультирование среди населения. В данной работе уделено внимание речевой культуре в профессиональной деятельности юриста. Представлен тщательный разбор языкового материала и специализированной терминологии, с основным акцентом на их воздействии на участников судебных прений. Исследованы коммуникативные аспекты речи, включая ясность, точность и грамматическую корректность.

Ключевые слова: речевая культура, юридическая деятельность, юрист, судебная речь, ясность, точность, понятность речи.

Вопрос русского языка в профессиональной деятельности, стал в особенности актуален. В настоящее время, когда востребованность специалистов на современном рынке труда, трудовой деятельности в конкурентоспособности, в существенной степени зависит от наличия грамотной речи, а именно: устной и письменной. Отсюда, идет умение эффективно общаться и получать информацию. Знание приемов речевого воздействия и убеждения, в большинстве своем способствует хорошему воздействию на личность, что в следствии дает возможность получить информацию.

Известно, культура речи – это речь, правильная, которая соответствует общепринятым языковым нормам. Для успешного осуществления своей профессии, юрист должен обладать навыками ораторства и знанием норм публичной речи, чтобы излагать свои мысли четко, точно, логично, уверенно, убедительно и выразительно.

Юрист активно взаимодействует в разнообразных коммуникационных ситуациях: разрабатывает законопроекты, осуществляет деловую переписку, составляет протоколы допросов, исковые заявления, приговоры и определения, выступает перед судом и оказывает консультации гражданам.

В речи юриста функционируют слова, которые не употребляются в других сферах деятельности: *вовлечение несовершеннолетнего в преступную деятельность, сбыть похищенное, орудие убийства.*

Правильное употребление слов специалиста в области права – один из важнейших элементов культуры речи. Термины, слова должны использоваться в полном соответствии со значением этого слова и сочетаться с другими словами.

Актуальность работы на тему «Русский язык в профессиональной деятельности юриста» определяется большим числом факторов. Постоянная трансформация внешних условий существования и одновременно необходимость обеспечить достаточный уровень развития объектов исследования определяются значимостью предметной области в целом, тенденциями их изменения.

Изменение информационно-технического и нормативно-правового обеспечения в сфере исследования определяет постоянную значимость выбранной темы. Особую актуальность эта тема приобретает в 2023-2024 годах, что связано с влиянием ряда значимых изменений в исследуемой сфере, среди которых: неопределённость макроэкономической обстановки, трудно прогнозируемые политико-экономические перспективы деятельности, принятие новых регулирующих нормативно-правовых актов.

Рост неопределённости создаёт предпосылки для возникновения кризисной ситуации. Изучить и понять процесс совершенствования культуры профессиональной речи юристов средствами использования достижений лингвистической науки и понимания терминов, обусловленного тенденциями в изменениях факторов, усложняет процессы планирования и прогнозирования деятельности в предметной области.

Одновременно возникают и новые организационные, технологические и иные возможности, поскольку влияние факторов происходит и на другие аналогичные объекты, также требуя от них своевременной реакции.

В свою очередь, это определяет необходимость определения резервов и ресурсов, их наиболее продуктивного использования в рамках данного исследования с применением современных технологий и научных достижений.

В то же время нехватка теоретических, аналитических и проектных разработок, учитывающих специфику современных условий, сложившихся в данное время, определяет важность решения тех задач, которые возникают в процессе рассмотрения темы ««Русский язык в профессиональной деятельности юриста»».

Это ведёт к необходимости реализации качественного, глубокого и системного подхода к её рассмотрению и определяет актуальность выбранной темы.

Овладение коммуникативной компетенцией происходит в ходе изучения русского языка, а также культуры речи как вспомогательной филологической дисциплины.

В ходе трудовой деятельности специалисты сталкиваются не только с профессиональными, но и с коммуникативными и языковыми проблемами, ведущими из которых являются следующие:

Падение уровня речевой культуры. Речь современного человека обогащена языковыми ошибками, между тем общество по-прежнему предъявляет высокие требования к уровню речевой подготовки специалистов многих отраслей: образования, медицины, журналистики, юриспруденции и прочего. В связи с этим специалист сталкивается с необходимостью знать и соблюдать в своей речи все языковые нормы от произносительных до лексико-грамматических и стилистических норм.

Проблема повышения доступности профессиональной лексики. Особенно актуален этот вопрос для тех специалистов, чья деятельность непосредственно связана с общением. Так, пациент ждёт от медицинского работника ясного и понятного определения своего состояния, изложенного доступным языком способа лечения. Увлечение терминами, специальной лексикой, мало понятной большинству носителей языка, делает профессиональную информацию недоступной и сводит на нет усилия по установлению профессионально-деловых контактов.

Проблема чистоты языка профессионального общения, его свободы от ненормативных элементов, слов-паразитов, жаргонизмов, обесцененной лексики. Использование мата недопустимо в профессиональной сфере, поскольку нарушает этические нормы коммуникации и создает неблагоприятный образ профессионала в глазах общества.

Соблюдение этических норм профессиональной коммуникации, включающих правила речевого этикета, профессиональный речевой кодекс поведения и речевые стратегии и тактики, принятые в данной сфере деятельности.

Русский язык в профессиональной деятельности выполняет роль инструмента коммуникации, обмена профессиональным опытом и профессионального саморазвития.

В понятие «профессиональная речь» обычно включают три признака: богатство, точность и выразительность.

Показателями богатой речи юриста - является значительный запас профессиональной лексики, основу которой составляют термины, разнообразие используемых морфологических форм и синтаксических конструкций.

Точность и выразительность речи определяются выбором таких языковых средств, которые наилучшим образом выражают содержание высказывания, раскрывают его тему и основную мысль и в наибольшей мере соответствуют целям и задачам общения. Обладая правильной и хорошей речью, юрист, может достичь высшего уровня речевой культуры.

Это означает, что он не только не должен допускать ошибок, но и уметь наилучшим образом строить высказывания в соответствии с целью общения, отбирать наиболее подходящие в каждом случае слова и конструкции, учитывая при этом, к кому и при каких обстоятельствах он обращается.

А коммуникативное поведение подразумевает такую организацию речи и соответствующего ей речевого поведения, которые влияют на создание и

поддержание эмоционально-психологической атмосферы общения с коллегами и клиентами, на характер взаимоотношений участников производственного процесса, на стиль их работы. Для успеха в профессиональной деятельности современному специалисту необходимо в совершенстве владеть навыками культуры речи, обладать лингвистической, коммуникативной и поведенческой компетенцией в профессиональном общении.

Культура общения составляет важную часть профессиональной культуры, а для таких профессий как, например, преподаватель, журналист, менеджер, юрист, - ведущую часть, поскольку для этих профессий, речь является основным орудием труда.

Культура речи, в нашем понимании, это сложное многоаспектное понятие, в содержании которого отражены взаимосвязи языка и речи, речи и мышления, речи и действительности.

Высокий уровень речевой культуры неотъемлемая черта каждого специалиста. Совершенствовать свою речь задача каждого из нас. Для этого нужно следить за своей речью, чтобы не допускать ошибок в произношении, в употреблении форм слов, в построении предложения. Нужно постоянно обогащать свой словарь, учиться чувствовать своего собеседника, уметь отбирать наиболее подходящие для каждого случая слова и конструкции. Язык участвует в организации труда, в управлении общественным производством, деятельностью учреждения, в осуществлении процесса образования и воспитания членов общества, в развитии литературы и науки. Общество влияет на язык, но и язык, в свою очередь, влияет на общество, участвуя в раз личных областях жизни и деятельности людей.

Теоретическая значимость работы состоит в подготовленной характеристике теоретических аспектов выбранной темы, рассмотренных в рамках раздела "Теоретический аспект исследования", что позволит на более высоком уровне проводить исследования, сходные с темой «Знание юридических терминов для будущих правоведов».

Практическая значимость работы заключается в том, что результаты выполненной работы на тему «Знание юридических терминов для будущих правоведов» могут использоваться в качестве базы теоретико-исследовательской, аналитической и проектной деятельности авторов, изучающих данное направление. Второй аспект практической значимости данного исследования состоит в возможности использования результатов исследования в рамках темы «Знание юридических терминов для будущих правоведов» в целях развития механизма функционирования исследуемого объекта.

Научная новизна работы заключается в следующем:

1. Изучены теоретико-методологические аспекты профессиональной культуры личности с позиций культурологического подхода. Развить владение точной терминологией в конкретной специальности.

2. Проанализировано и определено культурологическое содержание языкового аспекта профессиональной личности.

3. Реализована попытка определения специфики профессиональной культуры юриста с позиций культурологии, на основе способа познания права, в основе которого лежит ценностное восприятие социально-правовой действительности, а критерием истинности правового выступают общечеловеческие начала.

4. Исследованы культурологические аспекты взаимосвязи языковой компетенции и профессиональной речи юриста, определена роль языковой компетенции как фактора успешности его профессиональной деятельности. Изучены аспекты взаимоотношения и обозначена роль языковой составляющей в процессе профессионального общения юриста.

Таким образом, владение русским языком, умение общаться, добиваться успеха в процессе коммуникации являются теми характеристиками личности, которые во многом определяют достижения человека практически во всех областях жизни, способствуют его социальной адаптации к изменяющимся условиям современного мира.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Большой лингвострановедческий словарь / Русский язык. [Электронный ресурс] – URL: <https://lingvostranovedcheskiy.academic.ru/441.html>, режим свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Конституция Российской Федерации [Текст]: принята всенародным голосованием 12.12.1993: [с учетом поправок от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, № 7-ФКЗ; от 05.02.2014 № 2ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ] // Собрание законодательства РФ.

3. Словарь юридических терминов: https://68.xn--b1aew.xn--p1ai/Nashi_proekti/%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C-%D1%8E%D1%80%D0%B8%D0%B4%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D1%85-%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2

ЭВФЕМИЗМЫ: ВЫРАЖЕНИЯ, СМЯГЧАЮЩИЕ РЕЧЬ

Касьянов И.А., руководитель – Аскерова А.Ф.

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

Русский язык богат эвфемистическими выражениями, которые играют важную роль и в социальных, и межличностных отношениях. Тема представляет для нас теоретический и практический интерес, так как в последнее время использование эвфемизмов в различных жанрах отличается заметной интенсивностью, они получают широкое распространение в общественно значимых сферах речевой деятельности.

Актуальность исследования обоснована тем, что каждый день мы используем в своей речи эвфемизмы, порой даже не подозревая об этом. При этом, несмотря на слабую изученность такого понятия как «эвфемизм», данная группа слов уже вошла в достаточно активное употребление.

Целью данного проекта является выявление основных особенностей использования эвфемизмов в речи подростков.

Объект исследования – слова-эвфемизмы.

Предмет исследования – употребление эвфемизмов в средствах массовой информации и бытовой речи.

Задачи:

- познакомиться с историей возникновения эвфемизмов;
- изучить цели и виды эвфемизации речи;
- исследовать употребление эвфемизмов студентами 211ф группы филиала ГБПОУ «ТТТ» в с.Октябрьское;
- составить буклет «Эвфемизмы: выражения, смягчающие речь».

Гипотеза исследования: несмотря на существующее мнение, что речь подростков – грубая и агрессивная, в молодёжной коммуникации активно используется эвфемизация речи.

Практическая значимость состоит в том, что материалы данного исследования могут применяться уроках русского языка и литературы и на внеклассных мероприятиях языковой и психологической направленности.

Глава 1. Что такое эвфемизмы

1.1 Происхождение эвфемизмов

Первые упоминания об эвфемистической замене относят к возникновению табу, языковых запретов в жизни людей. Табу – это этнографическое понятие, касающееся языка. Оно означает запрет, возникающий в сфере общественной жизни на разных ступенях развития человека. Исходя из различных предпосылок, такой запрет может распространяться и на факты языка.

Табуированием люди старались не дать знать животным раньше времени о своих намерениях, не рассердить, расположить их в свою пользу,

нейтрализовать отрицательные последствия убийства. Слово как название вещи для древнего охотника было равноценно самой вещи, животному, поэтому в период сборов на охоту, стараясь прямо не называть то или иное животное, человек использовал эвфемизмы. Например, эвфемистичными были у многих народов названия змеи и медведя. Как отмечает А.А. Реформатский, русское слово *змея* того же корня, что и земля и змий (можно вспомнить былины и сказки, где слово звучит именно так), буквально значило «земной». То есть *змея* буквально - «земляная, ползающая по земле». Название считается табуистическим (чтобы не накликал укуса). В латинском языке наряду с исконным названием змеи *anguis* появился эвфемизм *serpens* (буквально «пресмыкающийся»), а в древнегерманском *slango* имело значение «ползучий». Здесь уместно вспомнить русское слово, обозначающее змею, - гад («ползучий»). А это не что иное как эвфемизм. [6]

Впервые табу возникает на почве мифологии у народов, находящихся на ранней стадии общественного развития. На более высокой ступени развития, в эпоху становления народностей, источником табуирования служат суеверия и предрассудки. В цивилизованном обществе причиной табуирования служит как цензурный запрет, так и этикет, боязнь грубых, неприличных выражений.

Таким образом, сущность эвфемизма состоит в том, что грубые или неудобные слова или выражения заменяются более мягкими.

1.2 Цели эвфемизации речи

Опираясь на работы современных лингвистов, объединим некоторые общие цели эвфемизации речи.

1. Основная цель, которая преследуется говорящими при использовании эвфемизмов в социальных и межличностных отношениях, - стремление избегать коммуникативных конфликтов и неудач, не создавать у собеседника ощущения коммуникативного дискомфорта.

2. Эвфемизмы являются средством гармонизации межличностных отношений. В исследовательской работе отечественного педагога и методиста А. М. Никитиной эвфемизмы рассматриваются в двух аспектах: этическом и риторическом, и основное положение, которое выдвигает исследовательница, это способность эвфемизмов стать регулятором агрессивных проявлений. [4]

3. Эвфемизмы в речи преподавателя, педагога могут служить средством передачи этических норм обучающимся, воспитания в них нравственных норм, которые будут отражать как универсальные принципы, так и национально-культурные.

4. Стремление говорящего завуалировать от части людей смысл выражений при желании передачи его только одному, конкретному человеку.

1.3. Типы эвфемизмов

По поводу классификации эвфемизмов существуют различные взгляды. Мы рассмотрели теории В.П. Москвина и Л.И. Богдановой и на основе их работ выделили следующие функциональные типы эвфемизмов.

Бытовые. Эвфемизмы, которые используются для обозначения того, что в данном обществе и в данную эпоху считается неприличным (*прочистить нос* вместо *высморгаться*) Бытовые эвфемизмы употребляются преимущественно в разговорной речи и ограничены кругом представлений из области физиологии и анатомии человека. Необходимость в переименовании вызывают и другие объекты, связанные с жизнью человека. Так, вместо *таракан* или *клоп* говорят *насекомое*, вместо *вши*–*паразиты* и др.

Этикетные. Используются в тех случаях, когда говорящий из опасения обидеть собеседника или какое-нибудь третье лицо избегает прямых наименований: *пухленький* вместо *толстый*, *он звёзд с неба не хватает* вместо *он глупый*.

Маскирующие. Их цель - завуалировать подлинную сущность обозначаемого явления: *исказить факты* (вместо *врать*).

Политкорректные. Также относятся к разряду маскирующих. Слово *негр* вы не услышите ни в одном официальном выступлении, его не говорят с экрана телевизора и не пишут в газетах. Его заменяют на *темнокожий* или на *афроамериканец*.

Профессиональной направленности. В последнее время стало модно заменять названия не самых престижных профессий на более благозвучные. Например, *уборщики* превратились в сотрудников *клининговых компаний* или *менеджеров по клинингу*, *секретари* в *офис-менеджеров*, а *парикмахеры* стали *стилистами* или *барберами*.

Глава 2. Использование эвфемизмов в современном языке

2.1. Использование эвфемизмов в бытовой речи

Нами было проведено анкетирование среди студентов 211ф группы Октябрьского филиала Троицкого технологического техникума с целью выяснить отношение к употреблению эвфемизмов и умение использовать их в бытовой речи. Было опрошено 24 человека.

На основе полученных результатов были сделаны следующие выводы.

Большинство опрошенных ребят считают, что эвфемизмы необходимы в общении. Их число составляет 84%.

На 2 вопрос смогли ответить только 64% студентов. Среди названных сфер жизни чаще встречаются публичная речь, официальная сфера. Больше половины ребят считает, что эвфемизмы нужны всегда, повсеместно, чтобы не задеть ничьих чувств.

Далее респондентам было предложено заменить некоторые слова и выражения эвфемизмами. Большинство ребят справилось с этим заданием, но качество его выполнения оказалось неодинаковым, так как у студентов разный уровень лексического запаса.

Вопрос, касающийся самостоятельного написания эвфемизмов, вызвал у ребят затруднение. Почти никто не смог сам вспомнить нужные выражения (8%).

Таким образом, мы выяснили, что, по мнению опрошенных студентов, эвфемизмы нужны в нашей речи. Но при этом ребята еще не очень хорошо

разбираются в них. В связи с выявившейся ситуацией возникла необходимость создания словаря эвфемизмов.

Заключение

Результаты исследования подтверждают гипотезу и позволяют сделать следующие выводы:

1. В русском языке есть слова - эвфемизмы, использования которых в определенных ситуациях заменяют на более приемлемые, так как говорящий, во-первых, стремится не обидеть, избежать конфликта, во-вторых, прикрыть настоящий смысл, в-третьих, не использовать запретные слова.

2. Эвфемизмы являются показателем владения культурой речи.

3. Эвфемизации подвергается речь, связанная с определенными темами и сферами деятельности людей.

4. В отличие от существующего мнения, что речь подростков – грубая и агрессивная, исследование показало, что обучающиеся нашей школы имеют представление о нормах и табу, стремятся осуществлять выбор языковых средств адекватно контексту речевой ситуации.

Каждый день мы вступаем в различные ситуации речевого общения и должны заботиться об ее успешности. Очень часто именно из-за неумения подобрать правильное языковое средство в общении с собеседником происходят обиды и конфликты. Если нет возможности избежать речевого высказывания, на помощь приходят эвфемизмы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богданова Л.И. Стилистика русского языка и культура речи. Лексикология для речевых действий - М.: Флинта, 2016. – 248 с.

2. Крысин Л.П. Эвфемизмы в современной русской речи // Русский язык конца XX столетия. – М., 2000. С. 384—407.

3. Москвин В.П. Эвфемизмы в лексической системе современного русского языка/2-е изд. – М., 2007. – 264 с.

4. Никитина А.М. Эвфемизмы в речи учителя как средство гармонизации педагогического дискурса - Москва, 2015. - 24 с.

5. Прядильникова, Н.В. Эвфемизмы в современной речи: учеб. пос. [Текст] / Н.В. Прядильникова. – Самара, 2019г.– 325 с.

6. Реформатский А.А. Введение в языковедение / Под ред. В.А.Виноградова – М.: Аспект Пресс, 1996. – 536 с.

7. Сеничкина Е.П. Эвфемизмы русского языка: Спецкурс: учеб. пос. / Е.П. Сеничкина. – М. : Высшая школа, 2006г. – 216 с.

СОДЕРЖАНИЕ

Фаустов В.М. Технический прогресс и военные технологии	3	Макаров Н.И., Шипулин Е.С., Царапкина Д.Д. Меню здорового питания для студентов профессионального образования (проект «Кухня здорового питания - будь здоров!»)	36
Тимакова Е.А. Развитие научной мысли научно-технического прогресса	7	Рупицева Е.А. Организация лечебно-профилактического питания рабочих при заводе «Пластмасс» города Копейска	41
Летавская Е.С. Вклад жителей танкограда в великой отечественной войне (на примере железнодорожного отделения Челябинского профессионального колледжа)	13	Кравцова Е.Е. Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции	46
Филиппов А.Д. Исторические аспекты подготовки рабочих кадров для атомной отрасли в учреждениях СПО города Озерска	15	Шаброва В.Е. Молекулярная кухня как основа современности	51
Чекушкина А.И. Инновационные технологии в дошкольном образовании (на примере технологии создания предметно-развивающей среды)	19	Стрижев С.С. Бабочки в животе или вопрос о замене белка на насекомых	57
Сайбель А.А. Неизвестная фотография дважды Героя Советского Союза Семена Васильевича Хохрякова, как визуальный источник. Историческая интерпретация фотографии	23	Смоловская Л.А. Состояние и перспективы развития автоматических кофеев в городе Копейске	61
Сухорукова А.Г. Исследование роли карточной игры в произведениях русской литературы	26	Зинуров Н.В. Современная технология проращивания семян и их использование в общественном питании	67
Яблокова И.В. Городская булка как гастрономический символ г. Челябинска	30	Булатова Д.Е. Современные технологии общественного питания. Биоразлагаемая упаковка в пищевой промышленности	72
Бушуев А.В. Современный кулич для предприятий общественного питания	33	Морева А.С. Инновации в сфере услуг общественного питания	77
Мясоедов А.В. Роль фаст-фудов в питании подрастающего поколения	34	Попова А.Н. Современные технологии общественного питания. Молекулярная гастрономия	82

Кузиков Д.С., Старшинова Р.С.	86	Гайсина А.А.	125
Инновационные технологии в сферах пищевой промышленности и общественного питания		Методы формирования самоконтроля у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в условиях инклюзивного образования на уроках русского языка в начальной школе	
Бояршинова Д.Б.	90	Дудин Д.Л.	130
Прогрессивные технологии в контексте современной культуры и искусства		Русская литература на английском языке как способ изучения российской культуры иностранными студентами	
Гусятникова М.С.	93	Гущина А.А.	133
Изобретатель Андрей Платонов		Роль английского языка в профессиональной деятельности кондитера	
Альдиева Э.А., Кузьмина Е.В.	98	Федорова Е.Д.	137
Анаморфоза. Обман, наоборот		Умён ты или глуп, велик ты или мал, не знаем мы, пока ты слово не сказал	
Халикова Р., Юсупова А., Юсупова Э.	101	Кривенький Ф.В.	140
Использование современных цифровых технологий при разработке мультипликационного ролика		Русский язык в профессиональной деятельности техника-электрика	
Мусин Т.Р., Мусин Э.Х., Панов С.А.	103	Ахметшин А.Д.	145
Искусственный интеллект в танце. (проект «Танцы с роботом»)		Лингвистические особенности русскоязычных терминов в области ручной дуговой сварки (наплавки)	
Лоскутов А.В.	108	Архипов А.	150
Научно-технический прогресс тюнига автомобилей в фотографиях		Заимствования в предметной области компьютерных технологий	
Саетхужина Е.Р.	112	Кнауб Д.А.	153
Научно-технический прогресс: отражение в русском искусстве XXI века		Роль русского языка в профессиональной деятельности юриста	
Арзамасцева Е.Н., Колесникова Д.С.	116	Касьянов И.А.	158
Роль женского романа в культурном пространстве современного общества		Эвфемизмы: выражения, смягчающие речь	
Станкин В.И.	120		
Технологический прогресс графических технологий на примере компьютерных игр			
Дмитриева В.Е.	123		
Эстетическое воспитание в процессе обучения профессии электроэнергетика			

Областная студенческая
научно-техническая конференция

**«Молодежь. Наука.
Технологии производства»**

Сборник научных статей по материалам
Областной научно-технической конференции
«Молодежь. Наука. Технологии производства»,
Челябинск, 26.02.2024 - 01.03.2024

Редакционно-издательской отдел ЮУрГТК

Редакционно-издательский отдел
Южно-Уральского государственного
технического колледжа

Челябинск
2024