

ВЕСТНИК НАУКИ



ВЫПУСК № 2 (35)



ТОМ 1

Международный научный журнал

www.вестник-науки.рф

Тольятти 2021

Международный научный журнал

«ВЕСТНИК НАУКИ»

№ 2 (35) Том 1

ФЕВРАЛЬ 2021 г.

(ежемесячный научный журнал)

В журнале освещаются актуальные теоретические и практические проблемы развития науки, территорий и общества. Представлены научные достижения ученых, преподавателей, специалистов-практиков, аспирантов, соискателей, магистрантов и студентов научно-теоретического, проблемного или научно-практического характера.

Предназначено для преподавателей, аспирантов и студентов, для всех, кто занимается научными исследованиями в области инновационного развития науки, территорий и общества.

Статьи, поступающие в редакцию, рецензируются, публикуются в авторской редакции.

Авторы несут ответственность за содержание статей, за достоверность приведенных в статье фактов, цитат, статистических и иных данных, имен, названий и прочих сведений, а также за соблюдение законов об интеллектуальной собственности. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов материалов.

Главный редактор журнала:

РАССКАЗОВА ЛЮБОВЬ ФЁДОРОВНА

Главный редактор: Рассказова Любовь Федоровна
Адрес учредителя, издателя и редакции: г. Тольятти
сайт: www.открытая-наука.рф; www.вестник-науки.рф
eLibrary.ru: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=67626

Дата выхода в свет:
07.02.2021 г.
Периодическое
электронное научное
издание.

СОДЕРЖАНИЕ (CONTENT)

ОБЩЕГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ (HUMANITARIAN SCIENCES)

1. Бондаренко О.Н. СКАЗКА КАК СРЕДСТВО ДУХОВНО-ПРАВСТВЕННОГО ВОСПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНИКОВ	6-8
2. Куприенко М.Е. РАЗВИТИЕ РЕЧИ В МЛАДШЕМ ДОШКОЛЬНОМ ВОЗРАСТЕ	9-16
3. Мисунов С.Н. ПОНЯТИЕ ТРЕВОЖНОСТИ	17-20
4. Мисунов С.Н. ТВОРЧЕСКОЕ НАЧАЛО ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ	21-24
5. Мисунов С.Н. ЭПОХА ВОЗРОЖДЕНИЯ	25-29
6. Мисунов С.Н., Яникина М.А. ЗАДЕРЖКА ПСИХИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ	30-33
7. Редько Н.С. ИЗУЧЕНИЕ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА	34-38
8. Редько Н.С. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ ОБУЧЕНИЯ В ФОРМИРОВАНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА	39-43
9. Часыгова Л.М., Хадзиева А.А. КАВКАЗ В ПОЭМАХ М.Ю. ЛЕРМОНТОВА «КАЛЛЫ» И «АУЛ БАСТУНДЖИ»	44-48
10. Часыгова Л.М., Хадзиева А.А. ОБРАЗ ПРИРОДЫ В ТВОРЧЕСТВЕ КОНСТАНТИНА ПАУСТОВСКОГО	49-52
11. Часыгова Л.М., Хадзиева А.А. ОСНОВНАЯ ИДЕЯ РАССКАЗА К.Г. ПАУСТОВСКОГО «ТЕЛЕГРАММА»	53-56
12. Часыгова Л.М., Хадзиева А.А. ОСНОВНАЯ МЫСЛЬ И ТЕМАТИКА ЭССЕ ИОСИФА БРОДСКОГО «ПОЛТОРЫ КОМНАТЫ»	57-60
13. Яндиева Л.И., Хадзиева А.А. ОБРАЗ ДМИТРИЯ НЕХЛЮДОВА В РОМАНЕ Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОСКРЕСЕНИЕ»	61-64
14. Яндиева Л.И., Хадзиева А.А. ОБРАЗ КАТЮШИ МАСЛОВОЙ В РОМАНЕ Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОСКРЕСЕНИЕ»	65-69
15. Яндиева Л.И., Хадзиева А.А. ПРОБУЖДЕНИЕ СОЗНАНИЯ В РОМАНЕ Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОСКРЕСЕНИЕ»	70-74
16. Яндиева Л.И., Хадзиева А.А. ТЕМА, ИДЕЯ И ПРОБЛЕМАТИКА РОМАНА Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОСКРЕСЕНИЕ»	75-78

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ И МЕНЕДЖМЕНТ (ECONOMIC SCIENCE & MANAGEMENT)

17. Бахарева М.А. РЕЙТИНГ ИНВЕСТИЦИОННОЙ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТИ МАЛЫХ И СРЕДНИХ ПРЕДПРИЯТИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ	79-87
---	-------

18. Валигова А.Р. РАСХОДЫ ПРЕДПРИЯТИЯ	88-90
19. Гагауллина С.И. СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД К ПРИНЯТИЮ РЕШЕНИЙ ПО ФОРМИРОВАНИЮ СТРУКТУРЫ КАПИТАЛА	91-96
20. Мурашко О.М. КАК ЗАПУСТИТЬ БИЗНЕС С НУЛЯ	97-99
21. Филиппова М.И. ФОРМИРОВАНИЕ ЗАТРАТ НА КАЧЕСТВО ПРИ ПРЕДОСТАВЛЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННЫХ УСЛУГ	100-107
22. Филиппова М.И. ФУНКЦИОНАЛЬНО-СТОИМОСТНОЙ АНАЛИЗ В СФЕРЕ УСЛУГ	108-114
23. Яникина М.А., Витушкина М.А. МЕСТО МОТИВАЦИИ В СИСТЕМЕ СТИМУЛИРОВАНИЯ ТРУДА В ВЕТЕРИНАРНОЙ КЛИНИКЕ	115-118
ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ (FOOD INDUSTRY)	
24. Агюнина Ю.В. МОЛОЧНЫЙ СУП С ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТЬЮ	119-125
25. Агюнина Ю.В. РЕГУЛИРОВАНИЕ ИМПОРТА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ.....	126-131
26. Какурина А.Е. КОЗЬЕ МОЛОКО И ЕГО «ПРОБЛЕМЫ».....	132-135
27. Лагутин А.М. АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ БЕЛКОВ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ	136-139
28. Лагутин А.М. БЕЛКОВЫЕ ПРЕПАРАТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	140-143
29. Лагутин А.М. ВЛАГОСВЯЗЫВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ У МЯСНОГО ПРОДУКТА	144-148
30. Лагутин А.М. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСА DFD И PSE В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	149-151
31. Лагутин А.М. КОНСЕРВАНТЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	152-155
32. Лагутин А.М. ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В МЯСЕ ПРИ ОХЛАЖДЕНИИ	156-159
33. Лагутин А.М. ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА	160-163
34. Мисунов С.Н. МЯСНОЙ ПРОДУКТ.....	164-166
35. Мисунов С.Н. ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	167-170
36. Мисунов С.Н. ТРАНСГЛЮТАМИНАЗА (МЯСНОЙ КЛЕЙ).....	171-174
37. Мисунов С.Н., Лагутин А.М. МЯСНЫЕ ЭМУЛЬСИИ.....	175-178

38. Мисунов С.Н., Лагутин А.М.
ПРИМЕНЕНИЕ НИТРИТНОЙ СОЛИ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ 179-182

39. Мисунов С.Н., Лагутин А.М.
ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ЦВЕТ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ 183-188

40. Федоринова М.Е.
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕДА ИЗ РАЗЛИЧНЫХ КЛИМАТИЧЕСКИХ ЗОН 189-195

МЕДИЦИНСКИЕ НАУКИ (MEDICAL SCIENCE)

41. Беспалова Н.В., Демидова Ю.В., Муса Б.Е., Торыбаева Ж.Т., Барташевич К.С.
ПРЕГРАВИДАРНАЯ ПОДГОТОВКА У ЖЕНЩИН, ПЛАНИРУЮЩИХ БЕРЕМЕННОСТЬ,
ЭКСТРАГЕНИТАЛЬНАЯ ПАТОЛОГИЯ И ВЛИЯНИЕ НА ЖИЗНЬ И ЗДОРОВЬЕ МАТЕРИ И РЕБЕНКА 196-205

42. Меньшикова А.А.
РОЛЬ ПСИХОСОМАТИЧЕСКИХ И ПСИХОСОЦИАЛЬНЫХ
ФАКТОРОВ В ВОЗНИКНОВЕНИИ БРУКСИЗМА 206-209

ПРИРОДА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ (NATURE & AGRICULTURAL SCIENCES)

43. Бухаев А.Д., Булдырева Д.М., Манджиева М.О.
ТАКСОНОМИЯ ВИДОВ СЕКЦИИ TRIGONOCARPEA GODR. ПОДРОДА VIOLA 210-215

44. Мукумов И.У., Истамкулова М.М., Аллаярова Ф.Б.
РАСПРОСТРАНЕНИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СЕМЕЙСТВА
ARIACEAE LINDL. В САМАРКАНДСКОЙ ОБЛАСТИ 216-224

ВЕТЕРИНАРНЫЕ НАУКИ (VETERINARY SCIENCE)

45. Яникина М.А., Мисунов С.Н.
КТО ТАКОЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ 225-229

МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «НАУКА И ТЕХНИКА В XXI ВЕКЕ»

46. Семидоцкий Д.В.
CMMS - ИНСТРУМЕНТ СОВРЕМЕННОГО
И ЭФФЕКТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ 230-236

47. Котиева А.А.
КАТЕГОРИЯ МОДАЛЬНОСТИ В ГРАММАТИКЕ СОВРЕМЕННОГО АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА 237-241

48. Котиева А.А.
ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ МЕТАФОРЫ В СОВРЕМЕННОМ АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ 242-245

49. Котиева А.А.
ОСОБЕННОСТИ УПОТРЕБЛЕНИЯ МЕТАФОРЫ В АНГЛОЯЗЫЧНОЙ ПУБЛИЦИСТИКЕ 246-253

ОБЩЕГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ (HUMANITARIAN SCIENCES)

УДК 373.2

Бондаренко О.Н.

воспитатель

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Чапаевская основная общеобразовательная школа»

(Россия, пос. Чапаево)

**СКАЗКА КАК СРЕДСТВО
ДУХОВНО-ПРАВСТВЕННОГО
ВОСПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНИКОВ**

Аннотация: в данной статье рассматривается сказка как средство духовно-нравственного воспитания дошкольников. Особое внимание уделено роли сказки в формировании личности ребенка.

Ключевые слова: сказка, духовно-нравственное воспитание, развитие личности, сказкотерапия.

В настоящее время мы все чаще наблюдаем примеры детской жестокости и агрессивности. Под влиянием далеко не нравственных мультфильмов у детей искажены представления о нравственных качествах. С рождения ребенок нацелен на идеал хорошего, поэтому уже с младшего дошкольного возраста необходимо показать малышу нравственную суть каждого поступка. Легче всего объяснить ребёнку первые и главные понятия духовности и нравственности через сказку. Именно со сказки у ребенка начинается знакомство с миром человеческих взаимоотношений и с окружающим миром в целом.

Недаром такие ценители русского слова, как Пушкин А.С., Лермонтов М.Ю., Жуковский В.А., говорили о преображающей силе сказок, а русские

мыслители Ильин И.А. и Трубецкой Е.Н. видели в сказке отражение души русского народа.[4]

Обычно работу по сказке проводится поэтапно. После 3-х лет происходит осознание ребенком собственного «Я», поэтому он начинает ассоциировать себя с главными героями сказки, подражать им, развивается способность ребенка образно представлять в уме и фантазировать. Для этого нужно подобрать сказки, в которых ясно, кто хороший, кто плохой, где добро, а где зло, чтобы развить восхищение добрыми героями и осуждение злых.[1]

Для знакомства детей с нравственными ценностями хорошо подойдут русские народные сказки, сказки Бажова, сказки зарубежных сказочников: Андерсена, Шарля Перро, Братьев Гримм.

Дети начинают понимать внутренний смысл сказки, ее эмоциональный подтекст. [5]

Перед прочтением сказки проводится подготовительная работа, знакомство с главными героями. Активно используется наглядный материал.

Далее происходит непосредственное знакомство со сказкой. Перед началом важно ввести детей в атмосферу сказки, настроить их.

После прочтения проводится беседа с детьми по содержанию сказки. Обсуждаются герои, их поступки. Детям предлагается подумать как бы они поступили в той или иной ситуации.

На данном этапе основной акцент делается на развитии активной речи детей, умения находить причинно- следственные связи поступков героев, умений ребенка думать, сопоставлять, сопереживать.[3]

После прочтения сказки с детьми проводится театрализация. Дети выбирают роль, надевают костюмы и разыгрывают сказку по ролям.

Личность ребенка зарождается в детстве. Поэтому, чем раньше литература, а именно сказка, коснется струн души ребенка, а не только ума, тем больше гарантий, что чувства добрые возьмут в них верх над злыми. Ведь литература – это колотящееся сердце, говорящее языком чувств.

И ребенок никогда не будет «трудным», если родители, воспитатели используют народные сказки в воспитании детей.[2]

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Алексеева М.М., Яшина Б. И. Методика развития речи и обучению родному языку дошкольников. М., 2012. – 400 с.

Архангельский Л. М. Ценности ориентации и духовное развитие личности. М., 2012. – 64 с.

Белобрыкина О.А. Сказка ложь, да в ней намек...»// Речь и общение. М., 2011. – 240 с.

Божович Л.И. О нравственном развитии и воспитании детей// Вопросы образования. 1995 № 2. С. 15-18

Короткова Л.Д. Духовно-нравственное воспитание средствами авторских сказок. М., 2011. – 160 с.

Bondarenko O.N.

teacher of

Municipal budget general education institution

Chapaev basic secondary school

(Russia, Chapaevo)

FAIRYTALE AS A MEANS OF SPIRITUAL AND MORAL EDUCATION OF PRESCHOOLERS

Abstract: this article discusses the fairy tale as a means of spiritual and moral education of preschoolers. Special attention paid to the role of fairy tale in the formation of the child's personality.

Keywords: fairy tale, spiritual and moral education, personal development, therapy of fairy tale. socialization, adaptation, educational area, short-term group

УДК 159.922.73

Куприенко М.Е.

кафедра психологии и педагогики

Частное образовательное учреждение высшего образования

«Среднерусский гуманитарно-технологический институт»

(г. Обнинск, Россия)

РАЗВИТИЕ РЕЧИ В МЛАДШЕМ ДОШКОЛЬНОМ ВОЗРАСТЕ

***Аннотация:** в данной статье рассматриваются особенности развитие речевого аппарата ребёнка дошкольного возраста, влияние на все формы его становления. Отставание такого развития пагубно воздействует как на поведение ребёнка, так и на дальнейшую успеваемость уже в школьном обучении. Данная тема затрагивает изучение важнейшего периода взросления и социального становления ребёнка.*

***Ключевые слова:** развитие речи, дошкольник, слова, игра, словарный запас, период, фразы.*

Это все происходит в течение нескольких основных периодов развития ребёнка. Как правило, они затрагивают возраст от одного года до семи лет.

Ребёнок в процессе взаимодействия с миром и окружающими его людьми получает новые впечатления, обогащает свой опыт, в результате чего параллельно с этим, происходит развитие его умственных способностей, а соответственно и речи. Дети дошкольного возраста очень любознательные, любят, когда им читают или рассказывают сказки, рассказы о растениях, животных, о мальчиках и девочках, таких же, как и они сами. С большим удовольствием слушают стихотворения, стараются повторить интонацию.

Для развития речи дошкольников используются разнообразные жанры. Детям наиболее интересен такой жанр как загадка. Через загадку дети знакомятся с окружающим миром, расширяют кругозор. К.Д. Ушинский сказал: «Загадку я помещал не с той целью, чтобы ребёнок отгадал сам загадку, хотя это

часто может случиться, так как многие загадки просты; но для того, чтобы доставить уму ребёнка полезное упражнение; приладить загадку дать повод к интересной и полной классной беседе, которая закрепится в уме ребёнка именно потому, что живописная и интересная для него загадка заляжет прочно в его памяти, увлекая за собой все объяснения, к ней привязанные».

Для речевого развития детей существуют определенные требования. Речь детей должна перейти от диалога к правильным и точным высказываниям, а также должна быть не только правильной, но и выразительной. На первых возрастных ступенях ребёнка совершенствование речи особенно важно, поэтому необходимо развитие мозга и формирование его функций. Согласно исследованиям, функции мозга поддаются тренировке в период его естественного формирования, без тренировки развитие задерживается и восстановить его очень сложно.

По данным Кольцовой М.М, для функции речевого творчества «критическим» периодом развития являются первые три года жизни ребенка. К этому сроку в основном заканчивается анатомическое созревание речевых областей мозга, ребенок овладевает главными грамматическими формами родного языка, накапливает большой запас слов. Если же в первые три года речи малыша не было уделено должного внимания, то в дальнейшем потребуется масса усилий, чтобы наверстать упущенное.

Особенности развития психики имеют серьёзное значение в развитии речи ребёнка. Чтобы точно запомнить и воспроизвести звуки, он должен их чётко воспринимать. Решающее значение имеет состояние слуха и умение внимательно слушать. Дети должны воспроизвести услышанное. Для этого необходимо, чтобы отчётливо работал головной мозг (периферический и центральный отдел)

Коммуникативная функция, или функция общения – одна из основных функций речи, развивающихся в дошкольном возрасте. Более ясная речь для

детей это ситуативная речь. Многообразными формами ситуативность представлена в речи ребёнка.

С развитием кругозора общения и познавательных процессов развивается контекстная речь. Она достаточно полно описывает ситуацию с тем, чтобы она была понятной без ее непосредственного восприятия. Объяснительная речь более это особенный вид речи. Она требует определённого изложения.

Существует и эгоцентрическая речь. Эта речь, обращенная к самому себе во время деятельности. В дошкольном возрасте этот вид речи меняется. В ней появляются высказывания, что делает ребенок и направляющие его практическую деятельность. Ребенок с хорошо развитой речью легко вступает в общение с окружающими: он может понятно выразить свои мысли и желания, задать вопросы, договориться со сверстниками о совместной игре. И наоборот, неясная речь ребёнка весьма затрудняет его взаимоотношения с людьми и нередко накладывает тяжёлый отпечаток на его характер.

Раздражительность, замкнутость, застенчивость, молчаливость появляется у детей с нарушением и недоразвитием речи у дошкольников. Поэтому необходимо овладеть речью, возможно раньше, говорить красиво и правильно.

Влияние окружающих играет большую роль: на примере взрослых, воспитателей дети учатся грамотной речи. Речевая среда, в которой растёт ребенок, будет иметь более или менее благотворное влияние на развитие его речи, т. е. будет иметь сравнительно высокий или низкий развивающий потенциал.

Развитие речи ребёнка обладает определенными особенностями и, как правило, каждый период этим и отличается. В основном, периоды делятся по годам жизни ребёнка и, как говорилось выше, образуется четыре периода. Рассмотрим характерные особенности каждого из периодов:

1. В первый год жизни. В это период ребёнок обладает достаточно скудным словарным запасом, примерно он состоит из 10-12 слов. Однако он

активно использует экспрессивные методы общения (мимические), которые он помнит ещё с младенчества. Не стоит забывать и о жестиккулярном методе общения ребёнка, его он использует, как правило, в общение со взрослыми. Этот метод он так же помнит ещё с первых месяцев жизни.

2. Второй год жизни. В этот период словарный запас ребёнка резко увеличивается и активно пополняется. Приблизительно в этот год у ребёнка он составляет от 200 до 300 слов. Также ребёнок начинает воспринимать речь, обращённую к нему, усваивает сложные бессоюзные предложения и, так называемые, служебные фразы. Чуть позднее он осваивает и сложные союзные предложения. Именно в этот период речь для ребёнка становится основным методом общения и познания окружающего мира.

3. Самым активным периодом развития речевого аппарата ребёнка становится период от 3 до 4 лет. В этот период у ребёнка, как правило, уже усваивает весь свой родной язык. Словарный запас ребёнка растёт с уникальной скоростью. Он расширяется примерно по 100 слов в месяц. Для сравнения: если во второй период развития ребёнку хватает 100 слов для обращения, то в третий период он уже активно использует 1,5-2 тысячи слов. Это зависит от активного общения членов семьи, так как в повседневной жизни в их общении используется около 3-5 тысяч слов.

Третий период становится самым значимым для речевого аппарата ребёнка. Он также начинает использовать звуковое оформление слов и фраз.

Нужно понимать, что у каждого малыша развитие речевого аппарата протекает абсолютно по-разному: у некоторых все идёт стабильно, произношение и реакция на речь соответствует его возрастному развитию; у других некорректное произношение, неотчетливое восприятие речи окружающих его людей-все это индивидуально для каждого малыша.

В этом возрасте у детей появляется особый интерес к словам. Малыши пытаются установить значение слов, их происхождение, создают свои слова (кружинка вместо пружинка). Малыша привлекают звуковое оформление слов,

и он даже пытается исправлять плохо говорящих сверстников, хотя ещё не может определить, какой звук или часто в слове произнесено неправильно. Ребёнок ещё не может самостоятельно определить, из каких звуков состоит слово, установить их последовательность, разложить слово на части (слоги, звуки) и период становится самым значимым для речевого аппарата ребёнка.

В возрасте от 4 до 5 лет мозговая деятельность ребёнка совершенствуется очень быстро, малыш прогрессирует с каждым днём все больше и больше.

Его мышление уже направлено на более сложные задачи, а именно: попытки понять значение уже более осмысленных понятий таких, как: счастье, любовь, забота, справедливость. Ребёнок так же задумывается и о структуре слова, о его звуковом сопровождении. Мыслительная деятельность в этот период глобально направлена на осмысление и воспроизведение всего окружающего. Ребёнок в этот период нацелен на познание.

Несомненно, в этот момент речь ребёнка усложняется, появляются сложноподчинённые предложение, рифмы к словам, он старается менять местами части речи, использовать как можно больше предлогов, союзов. Все это увеличивает словарный запас ребёнка, который теперь приблизительно состоит из 2,5-3 тысяч слов.

В возрасте 5-6 лет ребёнок продолжает совершенствовать свою речь, и развивать вместе с ней мыслительную деятельность. Его словарный запас систематизируется, обогащается новыми словами и фразами, которые в дальнейшем он анализирует и над которым размышляет в сторону индивидуального понимания и восприятия. Наравне со словарным запасом совершенствуется и звуковая сторона речи малыша, он начинает разделять и понимать вновь изученные звуки: шипящие, свистящие, сонорные.

Теперь ребёнок использует видоизменение существительных и глаголов: по падежам, по склонениям и др.

Дети также в этом возрасте развивают свою память различными методами. К примеру, делают пересказы сказок, рассказов, выучивают

маленькие четверостишия, некоторые могут выучить и полноценные стихи. Это все говорит о совершенствовании речевого аппарата ребёнка, ведь запомнить рифму ему помогает не только созвучие строк, но и обогащённый на этот период словарный запас, а также понимание смысла строк в данном произведении и развитое воображение ребёнка.

На седьмом году жизни ребёнок свободно общается со взрослыми, сверстниками, на доступные темы для понимания в его возрасте. Он точно подбирает слова при пересказе, отражает свои мысли. Дети активно употребляют в речи сложные слова, расширяется многозначность, точно подбирают слова при сравнении предметов. Точность и плавность речи является показателем словарного запаса, чувствуется завершенность в высказываниях. При пересказах, описаниях предметов отмечается четкость изложения.

Ребенок может сам дать описание игрушки, пересказать просмотренный фильм, придумать сказку или рассказ, описать картинку. Звуки родного языка произносит правильно, может регулировать речь, говорить тихо или громко. Активно пользуется выразительностью и интонированием речи.

Итак, к моменту поступления ребенка в школу он овладевает правильным звуковым оформлением слов, четко и ясно их произносит, имеет определенный словарный запас. В основном, понимает грамматически правильную речь: строит различные по конструкции предложения, согласовывает слова в роде, числе, падеже, точно спрягает часто употребляемые глаголы; свободно пользуется монологической речью. А именно, способен рассказать о пережитых событиях, пересказать содержание сказки, рассказов, описывать окружающие предметы, раскрыть содержание картины, некоторые явления окружающей действительности – все это дает возможность ребенку при поступлении в школу успешно овладевать программным материалом

Как мы выяснили выше, окружение ребёнка, его пребывания в семье, а, следовательно, её привычки манера общения, жаргон и внимание к малышу - все это сказывается конкретно на речевом аппарате ребёнка, который в свою очередь

оказывает огромное влияние на будущее психическое, психологическое и умственное поведение малыша.

Окружающий мир для ребёнка удваивается после того, как ребенок овладевает речью. Это позволяет детям мысленно оперировать предметами даже в их отсутствие.

Таким образом, границы познавательной деятельности расширяются. Важнейшие задачи речевого развития решаются на этапах раннего и дошкольного возраста: обогащение словаря, воспитание звуковой культуры речи, формирование грамматического строя, развитие связной речи. Также следует формировать культуру диалогической речи: умение говорить чётко, выразительно, по существу, слушать собеседника, стараться его понять, не перебивать, не перескакивать с предмета на предмет и т.д.

Для того чтобы связная речь ребёнка смогла приобрести все необходимые для неё качества, нужно последовательно пройти вместе с ним весь сложный, интересный и вполне доступный для него путь.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Обухова Л. Ф. Психология развития. Исследование ребенка от рождения до школы. Учебное пособие для академического бакалавриата – М.: Юрайт, 2019. – С. 245-247;

Обухова Л. Ф. Психология развития. Исследование ребенка от рождения до школы. Учебное пособие для СПО — М.: Юрайт, 2019. – С. 256-257;

Руденский Е. В. Психология отклоняющегося развития. Учебное пособие для вузов — М.: Юрайт, 2019. – С. 304-305;

Толстых Н. Н., Кулагина И. Ю., Апасова Е. В. Социальная возрастная психология. Учебное пособие — М.: Академический Проект, 2019. – С. 256-258;

Шапошникова Т. Е., Шапошников В. А., Корчуганов В. А. Возрастная психология и педагогика. Учебник и практикум для СПО — М.: Юрайт, 2018. — С. 137-139.

Kuprienko M.E.

Department of Psychology and Pedagogy

Private educational institution of higher education

Central Russian Humanitarian and Technological Institute

(Obninsk, Russia)

SPEECH DEVELOPMENT IN YOUNG PRESCHOOL

***Abstract:** this article examines the features of the development of the speech apparatus of a preschool child, the impact on all forms of its formation. The lag in this development has a detrimental effect on both the child's behavior and further academic performance already in school. This topic concerns the study of the most important period of growing up and social formation of a child.*

***Keywords:** speech development, preschooler, words, game, vocabulary, period, phrases.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»
ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет пищевых производств»
(Россия, г. Москва)

ПОНЯТИЕ ТРЕВОЖНОСТИ

Аннотация: в этой статье рассматривается психолого-педагогический диагноз, который ставится только в дошкольном и младшем школьном возрасте.

Ключевые слова: психология, задержка психического развития, младший школьный возраст.

Тревожность не связана с каким-либо определенным обстоятельством и проявляется постоянно. Это состояние сопутствует человека в различных видах деятельности. Понимание тревожности внесли в психологию психоаналитики и психиатры. Личностное образование или как свойство темперамента, обусловленное слабостью нервных процессов [3, с 145]. Тревожность можно проанализировать, как: психический феномен; отдельную эмоциональную индивидуальность личности; склонность лица к переживанию волнения; состояние высокого беспокойства. Беспокойство проявляется не всегда, бывает, что в ситуациях человек остается спокойным. Тревожность близка со стрессом. Современная наука демонстрирует немалый интерес к теме тревожности. Считают, что тревожность, как проблема психологическая, была впервые определена и рассматривалась в трудах З. Фрейда [1, с 57]. Термин «тревожность» используется для обозначения относительно стойких индивидуальных отличий в склонности человека испытывать состояние. Эта

особенность откровенно не выражается в поведении, однако ее степень можно определить, отталкиваясь от частоты и интенсивности состояния тревоги, которые наблюдаются у человека. [5, с 198] Личность с выраженной тревожностью имеет склонность расценивать окружающий мир как включающий в себя опасность и угрозу в существенно большей степени, чем личность с невысоким уровнем тревожности [3, с 87]. Открытая тревожность – сознательно переживаемая и проявляющаяся в деятельности в образе состояния тревоги. Она существует в различных формах, к примеру: острая, нерегулируемая или слабо регулируемая тревожность; регулируемая и компенсируемая тревожность, которая может стимулировать человека на выполнение соответствующей функциональности. Скрытая тревожность – неосознаваемая, выражающийся либо в чрезмерном спокойствии, нечувствительности к действительному неблагополучию.

Тревожность вызывает только те ситуации, которые личностно значимы для субъекта, соответствуют его актуальным потребностям. При этом возникшая тревожность может оказывать мобилизующий эффект, так и вызывать дезорганизацию поведения в условиях данной ситуации по принципу «выученной беспомощности» [2, с 189]. Личностная тревожность характеризуется, как личностная черта, проявляющаяся в постоянной склонности к переживаниям тревоги в разнообразных жизненных обстоятельствах. Если данный вид тревожности закрепляется у ребенка в процессе становления характера, то формируется заниженная самооценка и негативное восприятие окружающего мира.

Необходимо различать тревогу от тревожности, если тревога – это эпизодические проявления обеспокоенности, сильного волнения, то тревожность оказывает устойчивое состояние [4, с 100]. Тревожность не связана с каким-либо определенным обстоятельством и проявляется постоянно. Это состояние сопутствует человека в различных видах деятельности. Тревожность можно проанализировать, как: психический феномен; отдельную эмоциональную

индивидуальность личности; склонность лица к переживанию волнения; состояние высокого беспокойства. Беспокойство проявляется не всегда, бывает, что в ситуациях человек остается спокойным. Термин «тревожность» используется для обозначения относительно стойких индивидуальных отличий в склонности человека испытывать состояние. Эта особенность откровенно не выражается в поведении, однако ее степень можно определить, отталкиваясь от частоты и интенсивности состояния тревоги. Личность с выраженной тревожностью имеет склонность расценивать окружающий мир как включающий в себя опасность и угрозу в существенно большей степени, чем личность с невысоким уровнем тревожности.

Скрытая тревожность - неосознаваемая, выражающийся либо в чрезмерном спокойствии, нечувствительности к действительному неблагополучию или же в отрицании его, либо через специфические формы поведения.

Тревога - это состояние повышенного беспокойства, которое проявляется не всегда и иногда в тех же жизненных ситуациях человек остается спокойным. В свою очередь если состояние тревоги повторяется часто, то мы говорим уже о тревожности.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Имедадзе И.В. Тревожность как фактор учения в дошкольном возрасте // психологическое исследование, Тбилиси, 1996г

Прихожан А.М. Психологическая природа и возрастная динамика тревожности: Личностный аспект: Дис. д-ра психол. наук. М., 1996.

Рубинштейн С.Л. Основы общей психологии. – СПб.: Питер, 2006. – 713 с. 55.

Хабирова Е.Р. Тревожность и ее последствия. СПб.: Изд-во «Питер», 2013. 302 с.

Misunov S.N.

Student of the Department of Technology and Biotechnology
of Food Products of Animal Origin
Moscow State University of Food Production
(Russia, Moscow)

CONCEPT OF ANXIETY

***Abstract:** in this article examines the psychological and pedagogical diagnosis, which is made only in preschool and primary school age.*

***Keywords:** psychology, mental retardation, junior school age.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов
питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ТВОРЧЕСКОЕ НАЧАЛО ЛЕОНАРДО ДА ВИНЧИ

Аннотация: широко известный всему миру, как художник знаменитой «Джоконды» и фрески «Тайная вечеря», Леонардо также являлся блестящим учёным своего времени, проводившим опыты в областях механики, естествознания, анатомии и медицины. В этой статье мы рассмотрим наиболее популярные творческие работы Леонардо да Винчи.

Ключевые слова: Леонардо да Винчи, искусство, творец, художник, картины, фрески.

Сам Леонардо да Винчи считал себя скорее механиком и изобретателем, нежели живописцем. Однако разносторонность его дарования была столь всеобъемлющей, что любая сфера деятельности, куда он устремлялся, неизменно раскрывалась новыми гранями и открытиями. Исследователь эпохи Возрождения Л.М. Баткин говорит о живописной концепции ренессансного мышления, связанной с категорией «варьеты» [1, с. 120].

Леонардо работал очень медленно, ему часто не хватало терпения и увлеченности закончить произведение. Тем не менее, даже не законченные работы вызывают восхищение у знатоков искусства, а фреска «Тайная вечеря» на стене трапезной монастыря Санта-Мария деле Грацие в Милане является одним из самых загадочных изобразительных произведений в мире. При жизни Славу ему создали картины «Мадонна Бенуа» («Мадонна с цветком»), «Мадонна в гроте», «Джоконда», «Дама с горностаем».

«Портрет Джиневры деи Бенчи» - картина, изображающая дочь видного флорентийского банкира. В нем он впервые воплотил свою живописную технику – сфумато, которая заключается в том, что линейаризация контуры смягчаются, а цветовые переходы приобретают гармоничную слитность. Этот приём позволяет создать видимость, что лицо молодой девушки окутано едва уловимой прозрачной дымкой рассеянного цвета. Этот приём, Леонардо да Винчи позднее будет применять во многих своих картинах, в том числе при написании «Джоконды». Можжевельная ветвь на заднем плане картины символизирует невинность новобрачной. «Джинепро» по-итальянски означает «можжевельник». На обороте портрета изображена эмблема, на которой ветвь можжевельника в обрамлении лавровой и пальмовой ветвей перевита лентой с латинским изречением: *Virtutem forma decorat* («Красота - украшение добродетели») [2, с. 77].

Одним из примечательных шедевров мастера является картина «Дама с ферроньеркой» (1490-1495). В этом поясном портрете проявилась традиционная для художника позирование модели - разворот тела в три четверти, при котором создаётся ощущение постепенного разворота фигуры на зрителя, тем самым усиливая внутренний динамизм картины. Картина «Дама с ферроньеркой» вписывается в единый ряд с другой знаменитой картиной Леонардо - «Дама с горностаем» (1489-1490) на этой картине изображена другая фаворитка миланского герцога - Цецилия (Чечилия). Галлерани [3, с. 52]. Если в более позднем поясном портрете «Дама с ферроньеркой» изображение рук скрывает парашют, то здесь они присутствуют в динамичном жесте.

Примечательной работой является «Святая Анна с Марией и Младенцем Христом» – пример высочайшего композиционного мастерства Леонардо да Винчи, его совершенных перспектив и ракурсных построений. Монументальная фигурная группа, изображённая на фоне тающего в туманной дымке горного ландшафта, представлена в очень сложных разворотах фигур. Для компоновки персонажей художник прибегает к своей излюбленной пирамидальной

композиции, которая на первый взгляд из-за внутренней динамики кажется неустойчивой. Тревожную ноту в идиллический мотив - игру. Предчувствуя трагическую судьбу сына, она стремится отвлечь его от агнца - символа будущих мучений Спасителя.

Леонардо да Винчи известен не только, как практик, но и как теоретик искусств. Художественные приёмы находят отражение в заметках Леонардо да Винчи, посвящённых теоретическим разработкам разных проблем искусства, таких как теория перспективы, света и цвета, пропорций, отображение эмоций в живописи, построение научной анатомии человека и животных. Основным сочинением Леонардо, в котором рассматриваются эстетические проблемы живописи, является «Книга о живописи». Леонардо да Винчи далёк от натурализма: «Жалок тот мастер, произведение которого опережает его суждение; тот мастер продвигается к совершенству искусства, произведения которого превзойдены суждением» [4, с. 181].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Баткин, Л.М. Леонардо да Винчи и особенности ренессансного творческого мышления / Л. М. Баткин. – Москва: Искусство, 1990. – 415 с.
- Вазари, Дж. Жизнеописания наиболее знаменитых живописцев, ваятелей и зодчих / Дж. Вазари – Москва: Альфа-книга, 2008. – 642 с.
- Рымаренко О. Леонардо да Винчи. Жизнь и открытия. М., Эксмо. 2013.- 240 с.
- Сеайль Г. Леонардо да Винчи как художник и ученый. СПб., Издание Л.Ф. Пантелеева, 1898. — 339 с.

Misunov S.N.

student of the Department

of Technology and Biotechnology of Products food of animal origin

Moscow state university of food production

(Russia, Moscow)

THE CREATIVE BEGINNING OF LEONARDO DA VINCI

***Abstract:** widely known all over the world as the artist of the famous "La Gioconda" and the fresco "The Last Supper", Leonardo was also a brilliant scientist of his time, conducting experiments in the fields of mechanics, natural science, anatomy and medicine. In this article, we will look at the most popular creative works of Leonardo da Vinci.*

***Keywords:** Leonardo da Vinci, art, creator, artist, paintings, frescoes.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых
производств»
(Россия, г. Москва)

ЭПОХА ВОЗРОЖДЕНИЯ

***Аннотация:** в этой статье рассматривается эпоха Возрождения, когда она возродилась ее ценности, идеализация, философское течение, искусство и варианты ценностного понимания гуманизма.*

***Ключевые слова:** культура, эпоха Возрождения, гуманизм, последователи, личность.*

Эпоха Возрождения явилась в преддверии Нового времени. Переходный период от культуры средних веков к Ренессансу в XIII-XIV веках ознаменовался появлением таких имен, как Данте, Джотто, Петрарка, Бокаччо. Данте Алигьери известен как автор "Божественной комедии" – произведение, которое явилось новаторским с точки зрения языка. До Данте литературные произведения писали на языке вульгарной. Данте впервые пишет свое произведение на тосканском диалекте, на котором писали свои произведения также Петрарка и Бокаччо. Джотто (Джотто ди Бондоне) является ключевой фигурой итальянского Ренессанса, который, преодолев византийскую иконописную традицию, стал подлинным основателем итальянской школы живописи, разработал абсолютно новый подход к изображению пространства. В эпоху Возрождения европейские ценности получают новое толкование. Возрожденческий вариант ценностного понимания гуманизма: защита достоинства личности, ее свободы и всестороннего гармоничного развития.

Как видно из данного обзора, двигающей силой художественного прогресса становится философское течение – гуманизм, идеями которого буквально пронизана вся эстетика эпохи Возрождения. Именно в условиях развития гуманизма в его высшей степени стало возможным появление такого типа личности, как Леонардо да Винчи. Особое значение рассмотрению фигуры великого учёного в контексте эпохи придавал отечественный исследователь Л.М. Баткин, к его мнению о проектности творчества Леонардо да Винчи мы вернёмся во второй главе нашего исследования. Рассмотрим более подробно основную концепцию гуманизма, благодаря которому сформировалось и развивалось творческое сознание Леонардо да Винчи. Теоретические обоснования принципов гуманизма и оптимизма в духовной жизни общества находят в работах Джовани Пикко делла Мирандола и Лоренцо Валла. В своих трактатах Пикко делла Мирандола обосновывает достоинства и свободу человека, как полновластного творца собственного «я» [1, с. 46]. В философии Возрождения впервые проявляется категория выбора, как проявления творческой свободы. Движение Ренессанса сделало выбор в пользу античной культуры. Античное искусство было не только национальным классическим наследием и образцом, но и послужило отправной точкой в обращении итальянских художников к природе, стремящихся более полно раскрыть гармоничные законы жизни. Для человека Возрождения была характерна установка на культурное строительство и культурное созидание своего мира. Утверждение красоты и гармонии действительности, обращение к человеку как к высшему началу бытия, представления о стройной закономерности мироздания, овладение законами объективного познания мира придают искусству Возрождения идейную значительность и внутреннюю цельность. Открытие чувственного богатства и многообразия реального мира сочеталось в итальянском Возрождении с аналитическим подходом к изучению действительности; была последовательно разработана и теоретически обоснована художественная система реалистического изображения мира, подкреплённая научным изучением законов

линейной и пространственной перспектив, теории пропорций, проблем анатомии и светотеневой моделировки [3, с. 182]. В центре внимания эпохи Возрождения находится личность. Человек - мера всего и объект творческой ценности. Образ человека приобретает идеализированные черты и является целостным объектом образа или осмысления. Для эпохи Возрождения большое значение имеет принцип гармоничного единства во всем. Гармония понимается как объект отражения и одновременно художественное воплощение идеала совершенной реальности. Искусству эпохи Возрождения приписывают открытие разнообразия гармоничных отношений между человеком и миром, предсказание развития возможностей гармоничной и разносторонней личности. Утверждается идеал земного человека, способного наслаждаться полнотой жизни. Личность воспринимается как Творец, Художник. Индивидуальное авторство в культуре Возрождения приобретает ценность по сравнению с коллективным творчеством Средневековья.

Для культуры Возрождения характерно подражательное отношение к природе. Природа находится в состоянии равновесия с человеком, оно связано с выбором и устройством жизнеспособного, комфортного пространства для человека. Вместе с тем переосмысливается место человека в мире. Появляется «открытие» глубины пространства и глубины времени. Что касается архитектуры и изобразительного искусства, проблемы пространства наиболее тщательно исследованы в связи с символической функцией перспективы.

В культурной среде Возрождения появляются новые архитектурные объекты: ратуши, дома купеческих гильдий, университеты, склады, рынки и т.д. Архитектурные произведения становятся все более социально ориентированными и подчиненными прагматическим целям, а не религиозным. В это время появился палаццо - разновидность городского дворца-особняка по подобию особняков античности. Появляются новые идеи городского планирования и реконструкции городских центров.

Особое внимание уделяется деталям для создания комфорта. Это принципиальное отличие культурной среды эпохи Возрождения. Архитектура Возрождения является одним из воплощений неразрывной связи научных исследований и искусства, и да Винчи также известен как талантливый архитектор, работавший не только у себя на родине в Италии, но и за её пределами, при дворе французского короля.

Особое внимание в архитектуре и искусстве эпохи Возрождения, равно как и в творчестве Леонардо да Винчи, уделяется пропорции. Пропорция – закономерное соотношение частей предметов или явлений между собой и целым. В эпоху Возрождения эстетическое осмысление пропорции связано с развитием архитектуры и естествознания. Разработка учения о пропорции принадлежит Пьеро делла Франческо, Л. Пачоли, введшему понятие золотого сечения, а также Леонардо да Винчи, подчеркивавшему, что «красота прекрасного лица заключена в божественной пропорциональности композиции его элементов» [5, с. 39].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Вазари, Дж. Жизнеописания наиболее знаменитых живописцев, ваятелей и зодчих / Дж. Вазари – Москва: Альфа-книга, 2008. – 642 с.

Кох, В. Энциклопедия архитектурных стилей. Классический труд по европейскому зодчеству от античности до современности / Кох, В. – Пер. с нем. – Москва: БММ АО, 2005. – 528 с.

Петров, М. Т. Итальянская интеллигенция в эпоху Ренессанса. Ленинград. 1982.

Сеайль Г. Леонардо да Винчи как художник и ученый. СПб., Издание Л.Ф. Пантелеева, 1898. — 339 с.

Яйленко, Е.В. Итальянское Возрождение. Москва 2005.

Misunov S.N.

student of the Department of Technology and Biotechnology

food of animal origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

RENAISSANCE

***Abstract:** this article examines the Renaissance, when it revived its values, idealization, philosophical movement, art and variants of the value understanding of humanism.*

***Keywords:** culture, Renaissance, humanism, followers, personality.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых
производств»
(Россия, г. Москва)

Яникина М.А.

студент кафедры «Ветеринарная медицина»

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых
производств»
(Россия, г. Москва)

ЗАДЕРЖКА ПСИХИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ

Аннотация в этой статье рассматривается психолого-педагогический диагноз, который ставится только в дошкольном и младшем школьном возрасте.

Ключевые слова: психология, задержка психического развития, младший школьный возраст.

В школах есть дети, которые уже в младших классах не справляются с учебной программой и испытывают трудности в общении. Проблема трудностей в обучении для этих детей выступает как одна из наиболее значимых психолого-педагогических проблем.

Задержка психического развития - идея, сложившаяся в психологии в 60-х г. Самая первая публикация о детях с ЗПР была описана в научных трудах А.Штрауса и Л.Летинен «Психология и обучение ребёнка с повреждением мозга», которая вышла в США в 1947 году. Термин «задержка психического

развития» ввели Т.А.Власова и М.С.Певзнер в 60-70 годах. [5, с 111] Задержка психического развития - нарушение нормального ритма психического развития, когда отдельные психические функции (память, внимание, мышление, эмоционально-волевая сфера) отстают в своём развитии от принятых психологических норм для данного возраста. Задержка психического развития, как психолого-педагогический диагноз ребенку ставится в дошкольном и младшем школьном возрасте, и если к окончанию этого периода остаются признаки незрелости психических функций, то можно смело говорить о конституциональном инфантилизме или же об умственной отсталости. [2, с 145] ЗПР чаще выражается в недостаточном общем запасе знаний, незрелости мышления, низкой интеллектуальной ориентированности, преобладании игровых интересов.

Диапазон определений ЗПР достаточно широк: от «специфической неспособности к обучению», «медленной обучаемости» до «пограничной интеллектуальной недостаточности» [1, с 76].

К психическому дизонтогенезу относят замедленный темп психического развития, интеллектуальную недостаточность, стойкое состояние незрелости эмоционально-волевой сферы. Для задержки психического развития характерна не тотальность, а мозаичность нарушений мозговых функций. [4, с 233]

У детей с ЗПР наблюдаются проблемы с речью, нарушение способности планировать свою деятельность при помощи речи, нарушение логического мышления, так же у них выявляется скудный, недифференцированный словарный запас. Дети с ЗПР испытывают очень большие трудности при выстраивании самых простых умозаключений. [3, с 187-188].

При ЗПР психическое развитие ребенка отличается неравномерностью нарушений различных психических функций. При этом логическое мышление может быть лучше, чем если сравнивать с памятью, вниманием и умственной работоспособностью. Основная их трудность - обучение из-за отсутствия интереса к учебной деятельности, нежелания выполнять задания, при

преодолении трудностей. При переутомлении ответы на вопросы такого ребенка становятся бессвязными, абсурдными, и впоследствии могут появиться головные боли, боли в животе, все это ребенок использует как отговорку, чтобы не выполнить задание. Дети очень болезненно переживают свои неудачи в учебной деятельности.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Абрамова, Г. С. Возрастная психология: учеб. пособие для студ. вузов/ Г. С.Абрамова. - 5-е изд. - М.: Академический проект: Алма Матер, 2005.

Большой психологический словарь. Под ред. Мещерякова Б.Г., Зинченко В.П. – М.: Прайм–Еврознак, 2009.

Божович Л.И. Личность и её формирование в детском возрасте, (психологическое исследование). – М.: Просвещение, 2008.

Винник М.О. Задержка психического развития. / М. О. Винник. Методологические принципы и технологии диагностической и коррекционной работы. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2007.

Misunov S.N.

student of the Department of Technology and Biotechnology

food of animal origin "

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

Yanikina M.A.

student of the Department of Veterinary Medicine

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

IMPAIRED MENTAL FUNCTION

***Abstract:** in this article examines the psychological and pedagogical diagnosis, which made only in preschool and primary school age.*

***Keywords:** psychology, mental retardation, primary school age.*

УДК 37.377

Редько Н.С.

магистрант

филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Омский государственный педагогический университет
(Россия, г. Тара)

**ИЗУЧЕНИЕ СФОРМИРОВАННОСТИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
СТУДЕНТОВ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА**

***Аннотация:** в статье раскрывается актуальность формирования профессиональных компетенций студентов педагогического колледжа, проводится экспериментальное исследование по выявлению уровней сформированности профессиональных компетенций, анализируется эффективность применения интерактивных форм обучения на занятиях специальных дисциплин.*

***Ключевые слова:** компетенция, профессиональная компетенция, уровни сформированности, рабочая программа, интерактивное обучение, студент*

Профессиональная подготовка будущих педагогов, перспективы ее совершенствования и развития рассматриваются как важнейшие задачи образовательной политики. Государственные образовательные стандарты ставят задачи формирования у обучающихся колледжа общих и профессиональных компетенций. Для успешного введения в практику различных инноваций, для реализации в новых условиях, поставленных перед ними задач будущей педагог должен обладать необходимым уровнем профессиональной компетентности, профессиональных компетенций и профессионализма [2].

Проблема повышения уровня профессиональной компетентности

студента, способного свободно и активно мыслить, моделировать образовательный процесс, самостоятельно воплощать новые идеи и технологии образования является актуальной в современных социально-экономических условиях.

Обобщение актуального опыта работы в учреждении среднего профессионального образования позволило М.М. Гогиберидзе выделить основные факторы, затрудняющие процесс формирования профессиональных компетенций будущих педагогов:

- низкий уровень мотивации студентов к учебно-познавательной и профессиональной деятельности;
- социально-психологическая неготовность к решению организаторских задач;
- недостаточная сформированность у обучающихся креативных качеств и низкий общекультурный уровень;
- преобладание репродуктивного вида учебной работы по сравнению с проблемно-поисковым и исследовательским [1, 71].

Перечисленные факторы доказывают необходимость совершенствования процесса подготовки будущих педагогов, подчеркивая при этом, что само понятие «профессиональной компетенции» постепенно становится шире, чем принято считать, отмечает М.М. Гогиберидзе.

Педагогическому коллективу среднего профессионального учебного заведения важно иметь представление о том, какова динамика формирования ведущих профессиональных компетенций будущих специалистов. Диагностика профессиональных компетенций выпускников педагогического колледжа позволяет выявить, насколько их компетентность соответствует заданному стандарту.

Для выявления уровня сформированности профессиональных компетенций мы использовали диагностику Г.А. Ворониной в основе данной методики идея В.А. Слостенина об уровне рассмотрения готовности

педагогов к выполнению профессиональной деятельности. Результаты проведенной методики представлены в рисунке.

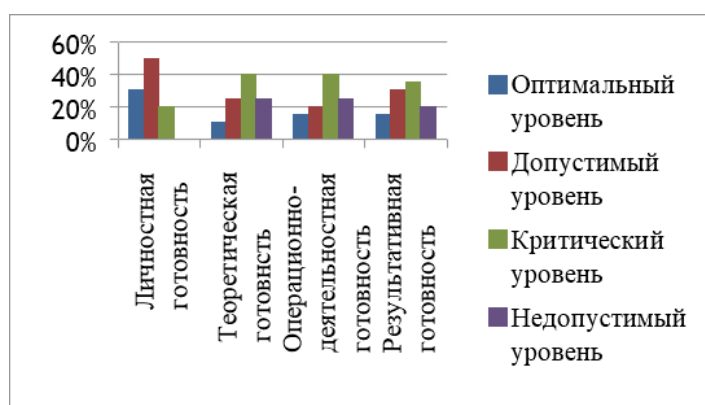


Рис.1. Уровни сформированности профессиональных компетенций студентов на констатирующем этапе

С целью повышения уровней профессиональных компетенций студентов мы разработали и реализовали рабочую программу по дисциплине «Дошкольная педагогика» с использованием интерактивных форм обучения, направленную на формирование профессиональных компетенций студентов.

Использование программы дало возможность студентам увидеть взаимосвязь решаемых задач с будущей профессиональной деятельностью, тем самым структурировать получаемые знания, применять их в практической деятельности. Занятия с применением интерактивных форм обучения носят увлекательный характер, дают несомненную пользу и помогают более качественно усваивать поданный материал, стимулируют студентов думать, размышлять, анализировать, обсуждать, применять знания на практике, тем самым повышая профессиональный уровень. Результаты контрольного этапа представлены в рисунке 2.

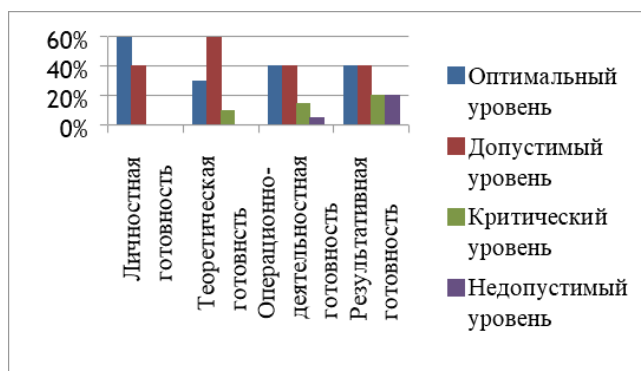


Рис.2. Уровни сформированности профессиональных компетенций студентов на контрольном этапе

Следовательно, опытно-экспериментальным путем мы доказали, что включение интерактивных форм обучения в учебный процесс повышает уровень сформированности профессиональных компетенций студентов педагогического колледжа и разработанная нами рабочая программа с эффективна.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Гогиберидзе М.М. Условия формирования профессиональных компетенций студентов педагогических колледжей Формирование компетенций в практике преподавания общих и специальных дисциплин в учреждениях среднего профессионального образования: сб. ст. по материалам Всерос. науч.-практ. конф., 5 мая 2011 г. / науч. ред. Э. Ф. Зеер. – Екатеринбург-Березовский: Филиал Рос. гос. проф.-пед. ун-та в г. Березовском, 2011. – 266 с.

Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования нового поколения // Электронный ресурс. Режим доступа: <http://минобрнауки.рф>

Яковлева Г. Как оценить профессиональную и методическую компетентность педагога инновационного дошкольного образовательного учреждения // Дошкольное воспитание. – 2009. – № 10. – С. 88-94.

Некрасова Г. Н., Смирнова Н. П. Исследование результативности применения

интерактивных методов для достижения результатов обучения на уроках // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2017. – Т. 27. – С. 107–111. – URL: <http://e-koncept.ru/2017/574020.htm>.

Redko N.S.

undergraduate

branch of the federal state

budgetary educational institution of higher education

Omsk State Pedagogical University

(Russia, Tara)

**STUDY OF FORMATION
PROFESSIONAL COMPETENCIES
STUDENTS OF THE PEDAGOGICAL COLLEGE**

***Abstract:** the article reveals the relevance of the formation of professional competencies of students of a pedagogical college, an experimental study is carried out to identify the levels of formation of professional competencies, the effectiveness of the use of interactive forms of education in the classroom of special disciplines is analyzed.*

***Keywords:** competence, professional competence, levels of formation, work program, interactive learning, student*

УДК 37.377

Редько Н.С.

магистрант

Филиал федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Омский государственный педагогический университет
(Россия, г. Тара)

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНТЕРАКТИВНЫХ
ФОРМ ОБУЧЕНИЯ В ФОРМИРОВАНИИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
СТУДЕНТОВ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕДЖА**

***Аннотация:** в статье раскрывается значение использования интерактивных форм обучения, в контексте формирования профессиональных компетенций студента педагогического колледжа.*

***Ключевые слова:** компетенции, подготовка специалиста, обучение, интерактивное формы.*

В настоящее время образовательный процесс в педагогическом колледже требует постоянного совершенствования, так как происходит смена приоритетов и социальных ценностей: научно-технический прогресс все больше осознается как средство достижения такого уровня производства, который в наибольшей мере отвечает удовлетворению постоянно повышающихся потребностей человека, развитию духовного богатства личности. Главными характеристиками выпускника образовательного учреждения являются его компетентность и мобильность. В этой связи акценты при изучении учебных дисциплин переносятся на сам процесс познания, эффективность которого полностью зависит от познавательной

активности самого студента

Изменение вектора образовательного процесса с подхода, основанного на знаниях, на практико-ориентированный подход к результатам образовательного процесса, неизбежно привело к постановке проблемы технологий и методов обучения, которыми эта практико-ориентированность будет достигаться. Первостепенную роль в достижении поставленных целей играют активные и интерактивные формы и методы обучения. [1].

В настоящий момент к пониманию сущности интерактивного обучения существует несколько подходов. В частности, под интерактивным обучением понимается: обучение, построенное на взаимодействии обучающихся с учебным окружением; обучение, основанное на психологии взаимоотношений и взаимодействиях; обучение, как совместный процесс познания, где знание добывается в совместной деятельности.

При использовании форм интерактивного обучения преподаватель осуществляет педагогическое сопровождение образовательного процесса и процесса взаимодействия студентов, их общения, выполняя функции помощника, консультанта. Центральное место в его деятельности занимает группа обучающихся, которые стимулируют и активизируют друг друга [2, с.147].

Обучение с использованием интерактивных форм предполагает отличную от привычной логику образовательного процесса: не от теории к практике, а от формирования нового опыта к его теоретическому осмыслению через применение. Т.С. Панина и Л.Н. Вавилова выделяют следующие общие результаты и эффекты интерактивного обучения [3, с.12]:

1. Интерактивные формы обучения позволяют интенсифицировать процесс понимания, усвоения и творческого применения знаний обучающимися при решении практических задач. Эффективность обеспечивается за счет более активного включения будущих специалистов в процесс не только получения, но и непосредственного («здесь и теперь») использования знаний.

2. Использование интерактивных форм обучения повышает мотивацию у будущих специалистов и их вовлеченность в решение обсуждаемых проблем, что дает эмоциональный толчок к последующей поисковой активности участников, побуждает их к конкретным действиям, процесс обучения становится более осмысленным.

3. Интерактивное обучение формирует у студентов способность мыслить неординарно, по-своему видеть проблемную ситуацию, выходы из нее; обосновывать свои позиции, свои жизненные ценности; развивает такие черты, как умение выслушивать иную точку зрения, умение сотрудничать, вступать в партнерское общение, проявляя при этом толерантность и доброжелательность по отношению к своим оппонентам.

4. Интерактивные методы обучения позволяют будущим специалистам осуществить перенос способов организации деятельности, получить новый опыт деятельности, ее организации, общения, переживаний. Интерактивная деятельность обеспечивает не только прирост знаний, умений, навыков, способов деятельности и коммуникации, но и раскрытие новых возможностей будущих специалистов, является необходимым условием для становления и совершенствования компетентностей.

5. Использование интерактивных форм обучения позволяет контролировать уровень усвоения знаний и умение применять полученные знания, умения и навыки в различных ситуациях.

В интерактивной форме могут проводиться как практические (семинарские) занятия, так и лекции. Среди перечисленных, например, могут быть выделены: *проблемная лекция, лекция с запланированными ошибками (лекция-провокация), лекция вдвоем, лекция-визуализация, лекция «пресс-конференция», лекция-диалог.*

При организации практических (семинарских) занятий, используются следующие формы интерактивного обучения: *ролевые и деловые игры, диспут, дебаты, «мозговой штурм», кейс-стади, тренинг и мн. др.*

Преподаватель не должен давать готовые знания студентам, а побуждать их к самостоятельному поиску. В интерактивных технологиях изменяется взаимодействие преподавателя и студента: задачей педагога является создание условий необходимых для проявления студентами инициативы. При этом педагогом выполняется функция помощника в процессе обучения, одного из источников информации.

Таким образом, сущность интерактивных форм обучения состоит в том, что они опираются не только на процессы восприятия, памяти, внимания, но, прежде всего, на творческое, продуктивное мышление, поведение, общение. При этом процесс обучения организуется таким образом, что студенты учатся общаться, взаимодействовать друг с другом и другими людьми, учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа производственных ситуаций, ситуационных профессиональных задач и соответствующей информации. Применение интерактивных методов обучения [4, с.41].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Григальчик, Е. К., Губаревич, Д. И., Губаревич, И. И. Обучаем иначе. Стратегия активного обучения. – Минск, 2009.

Коротаева Е.В. Психолого-педагогические основы технологии интерактивного обучения // Теория и практика педагогических взаимодействий в современной системе образования: коллектив. моногр. / Под ред. Е. В. Коротаевой. – Новосибирск, 2010. – С. 147-163.

Панина Т.С. Современные способы активизации обучения / Под ред. Т.С. Паниной. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 176 с.

Белобородова Н.С., Мельникова Н.А. Интерактивные технологии в развитии критического мышления студентов колледжа //Среднее профессиональное образование. – 2015. –№ 9 – С. 41-43.

Redko N.S.

undergraduate

Branch of the federal state

budgetary educational institution of higher education

Omsk State Pedagogical University

(Russia, Tara)

**USING THE INTERACTIVE
FORMS OF LEARNING IN FORMATION
PROFESSIONAL COMPETENCIES
STUDENTS OF THE PEDAGOGICAL COLLEGE**

***Annotation:** the article reveals the importance of using interactive forms of education in the context of the formation of professional competencies of a student of a teacher training college.*

***Keywords:** competencies, specialist training, training, interactive forms.*

УДК 1

Часыгова Л.М.

студент 4 курса филологического факультета
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

Научный руководитель:

Хадзиева А.А.

к.ф.н., доцент кафедры русской и зарубежной литературы
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

**КАВКАЗ В ПОЭМАХ М.Ю. ЛЕРМОНТОВА
«КАЛЛЫ» И «АУЛ БАСТУНДЖИ»**

Аннотация: в статье рассматривается Кавказ в творчестве великого русского поэта и писателя М.Ю. Лермонтова. На примере его произведений «Каллы» и «Аул Бастунджи» показано, что роль Кавказа в творчестве автора велика.

Ключевые слова: М.Ю. Лермонтов, классика, Кавказ, кавказская тематика, литература.

Кавказ играл немаловажную роль в жизни и творчестве многих русских поэтов и писателей, в частности А.С. Пушкина, Л.Н. Толстого, А.А. Бестужева-Марлинского и, конечно же, М.Ю. Лермонтова. Удивительный край, на протяжении долгого времени он вдохновлял поэтов на многие свершения своей чарующей красотой и природой, традициями и бытом. В возрасте десяти лет М.Ю. Лермонтов приехал впервые на Кавказ. Это знакомство не ограничилось детской поездкой. За свою короткую жизнь М. Ю.Лермонтов часто приезжал на

Кавказ. помогал ему обрести душевное успокоение и вдохновение. Он же стал его последним пристанищем.

«Каллы» - известная поэма М.Ю. Лермонтова, которая датируется предположительно 1830—1831 годами. В очень драматичном произведении «Каллы» ярко выражен протест против устаревших обычаев горцев, поддерживаемых муллами. Поэма достаточно короткая, но при этом насыщена многими событиями. В этом произведении описывается судьба юноши, весь род которого истреблен кровниками; старик-мулла, ревнитель дедовских обычаев, побуждает молодого Аджи отомстить врагам:

«Ты на земле орудье мщенья,
Палач, — а жертва Акбулат!
Отец твой, мать твоя и брат,
От рук злодея погибая,
Молили небо об одном:
Чтоб хоть одна рука родная
За них разведалась с врагом!» [1. с.15].

Молодой человек обещал беспощадно расправиться с врагами вырезав целую семью, он потом сам ужасается содеянному злу и убивает муллу, заставившего его пролить столько крови, а юный Аджи одиноко скитается в горах, всеми отвергнутый, сам чуждающийся людей и получивший прозвище «каллы»:

И в это время слух промчался
(Гласит преданье), что в горах
Безвестный странник показался,
Опасный в мире и боях;
Как дикий зверь, людей чуждался; [1. С17].

И он лишь знает, почему
Каллы́ ужасное прозвание
В горах осталось ему. [1. с, 18].

Центральной темой поэмы «Аул Бастунджи» является – эмоциональный протест главного героя поэмы. Селим – волевая, свободолюбивая и непреклонная натура, выступающая против старинных, стесняющих личность человека, обычаев. Селим полюбил молодую жену своего старшего брата Акбулата. Герой понимает, что и Зара, насильно выданная замуж, не любит своего мужа. Девушка втайне готова ответить на чувство Селима. Она сильная натура, но все же не смеет идти против адатов, не соглашается бежать с Селимом. Откровенная беседа младшего брата со старшим, попытка уговорить Акбулата уступить жену, не приводит к положительному результату:

«Ты видишь: я погиб!.. спасенья нет...
Отчаянье, любовь... везде! повсюду!..
О! ради прежней дружбы... прежних лет...
Отдай мне Зару!.. уступи!.. я буду
Твоим рабом... послушай: сжался!.. нет,
Нет!.. ты меня, как ветхую посуду,
С презреньем гордым кинешь за порог...
Но, видишь: вот кинжал! — а там: есть бог!..» [1. с,30].

Так же, как и в поэме «Каллы», свою роль и в этой истории сыграет мулла, настроивший против Селима старшего брата и все население аула. Селим, в отчаянии убивший Зару и поджегший саклю брата, предан проклятию и обречен на вечное изгнание:

«Молись себе пророку, злой мулла,
И не мешайся так в дела чужие.
Твой верен глаз — моя верней стрела:
За весь табун твой не отдам жены я!»
И тот в ответ: «Я не желаю зла,
Но вспомнишь ты слова мои простые!»
Смутился Акбулат — потупил взор,
И скачет он скорей к себе на двор.» [1. с,35].

Попытка Селима противостоять и бороться с давними обычаями и традициями, не только семейными, но и общественными заканчиваются неудачей. Один человек не в состоянии противостоять целой многовековой общественной системе:

«Сгорел аул — и слух об нем исчез;
Его сыны рассыпаны в чужбине.
Лишь иногда в туманный день черкес
Об нем, вздохнув, рассказывает ныне
При малых детях. И чужих небес
Питомец, проезжая по пустыне,
Напрасно молвит казаку: «Скажи,
Не знаешь ли аула Бастунджи?..» [1. с,38].

Таким образом, мы рассмотрели роль Кавказа в творчестве М.Ю. Лермонтова на примере его поэм «Каллы» и «Аул Бастунджи», мы пришли к обоснованному выводу, что многие традиции и обычаи горцев приводят к многочисленным жертвам людей. Особую роль в случившейся трагедии играет роль священнослужителей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

М.Ю. Лермонтов «Кавказские поэмы» 2018 г.

Chasygova L.M.

student of the Faculty of Philology

Ingush State University

(Magas, Russia)

Scientific supervisor:

Khadzieva A.A.

Ph.D., Associate Professor of the Department of Russian and Foreign Literature

Ingush State University

(Magas, Russia)

THE CAUCASUS IN POEMS

LERMONTOV "KALLY" AND "AUL BASTUNJI"

***Abstract:** the article examines the Caucasus in the works of the great Russian poet and writer M.Yu. Lermontov. On the example of his works "Calla" and "Aul Bastundzhi" it is shown that the role of the Caucasus in the work of the author is great.*

***Keywords:** Lermontov, classics, the Caucasus, Caucasian subjects, literature.*

УДК 1

Часыгова Л.М.

студент 4 курса филологического факультета
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

Научный руководитель:

Хадзиева А.А.

к.ф.н., доцент кафедры русской и зарубежной литературы
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

ОБРАЗ ПРИРОДЫ В ТВОРЧЕСТВЕ КОНСТАНТИНА ПАУСТОВСКОГО

***Аннотация:** в статье рассматривается место пейзажных зарисовок в творчестве Константина Паустовского на примере его повести «Мещорская сторона». Изображение русской природы в произведениях классика.*

***Ключевые слова:** Русская литература, классика, К. Паустовский, пейзаж, природа, повесть, изображение.*

Изображение природы играет немаловажную роль в творчестве Константина Паустовского. В его удивительных текстах природа оживает, имеет свой характер и оказывает существенное влияние в развитии сюжета, она буквально становится полноценным персонажем его произведений. Герои произведений великого писателя тесно взаимосвязаны с природой, она передает их настроение и душевное состояние. Автор в ярких красках описывает русскую природу, вдыхает в нее жизнь, пробуждая в читателе сентиментальное чувство любви и преданности родному краю. К.Г. Паустовский описывает природу в

особенных красках передавая всю красоту и благородство русской природы, вызывающее трогательные чувства любви и патриотизма к местам родного края. Раскрыть эту тему мы попытаемся на примере его повести «Мещорская страна».

Повесть «Мещорская сторона» была напечатана в 1939 г. отдельной книгой, она имела большую популярность и переводилась на многие иностранные языки. Произведение состоит из 15 небольших глав, в которых уместно описание лесов, болот, озер и удивительных жителей Мещорского края. К.Г. Паустовский прожил в этом удивительном крае долгое время и называл его, «своей второй родиной». Помимо описания богатств Мещорского края, автор затрагивает в своей повести проблему, актуальную и на сегодняшний день – связь человека с природой. Писатель рассматривает эту проблему с философской точки зрения. Рассказчик описывает и одновременно рассуждает о природе Мещорского края.

К. Г. Паустовский повествует об удивительных историях, связанных с этим краем: про свой ночлег в стогах сена, про леса, шумящие океанским гулом, про паровоз с обидным по выражению автора, названием «мерин», про оленя с рогами с размером в вагон, познавательная история про мир примет, о борových озерах с удивительным свойством: чем меньше озеро, тем оно глубже, про забавную историю с заблудившимся писателем Гайдаром.

Повесть начинается с описания прекрасного края. Автор, сравнивает природу Мещорской стороны с картинами Левитана: «Но в нем, как и в этих картинах, заключена вся прелесть и все незаметное на первый взгляд разнообразие русской природы» [1. с. 103]. Писатель передает всю удивительную составляющую флоры и фауны этого края, благодаря этому, с развитием сюжета читателю приоткрывается то, насколько богат и разнообразен растительный и животный мир чудного края.

Константин Паустовский является продолжателем традиция русских классиков, таких как А.С. Пушкин, И.С. Тургенев и многие другие. Они, как и К. Г. Паустовский связывали и сравнивали состояние природы с состоянием героев.

В рассказе «Телеграмма» описание осенней непогоды передает нам состояние души одинокой женщины: «Октябрь был на редкость холодный, ненастный... Над лугами тащились из-за реки, цеплялись за облетевшие ветлы рыхлые тучи. Из них назойливо сыпался дождь» [1. с,32].

Константин Паустовский был большим патриотом и поклонником своей страны. В своем творчестве он передал всю многогранность состояния русской природы. Каждое описание автора имеет свое особенное своеобразие. Писатель стремится передать все величие и бескрайность этого удивительного края и природы в целом. Все прекрасное можно найти в природе, на родной земле, в родном крае. Леса, реки, луга, горы и поля, родной воздух – все это может вдохновить человека, а главное заслуживает большого внимания. К красоте, которая нас окружает мы относимся как к должному и порой в круговерти жизни не замечаем всех этих чудесных картин.

В своих произведениях К.Г. Паустовский использует различные речевые приемы и все обилие красок, чтобы передать весь колорит русской природы. Сейчас в XXI веке мы находимся на грани экологической катастрофы, природа загрязняется, земные и водные ресурсы истощаются с каждым годом. Возможно, прочитав произведения этого великого классика многие поменяют свое отношение к природе и ко всему живому. Важно, думать о том, что настоящее положение природы зависит от человека, а его поступки ее разрушает. А ведь именно от состояния природы зависит будущее всего человечества.

Произведения К.Г. Паустовского учат нас добру, в этих небольших рассказах писателя уместаются все времена года, они обладают своим голосом и звучат по-особенному. «Паустовский разнообразен и неутомим в описании полей и лесов, прудов и рек, восходов и закатов. Он передает тончайшие оттенки света, запахов, звуков», - писала советский литературовед Т. Ю. Хмельницкая.

Таким образом, мы проанализировали произведение К.Г. Паустовского и постарались выявить особенное отношение автора к природе.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

К. Г. Паустовский «Рассказы и повести» // Магадан, Кн. изд., 1971. - 207с.

Chasygova L.M.

student of the Faculty of Philology

Ingush State University

(Magas, Russia)

Scientific adviser:

Khadzieva A.A.

Ph.D., Associate Professor of the Department of Russian and Foreign Literature

Ingush State University

(Magas, Russia)

THE IMAGE OF NATURE IN CREATIVITY

KONSTANTIN PAUSTOVSKY

***Abstract:** the article examines the place of landscape sketches in the work of Konstantin Paustovsky on the example of his story "Meshchorskaya Side". The depiction of Russian nature in the works of the classics.*

***Keywords:** Russian literature, classics, K. Paustovsky, landscape, nature, story, image.*

УДК 1

Часыгова Л.М.

студент 4 курса филологического факультета
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

Научный руководитель:

Хадзиева А.А.

к.ф.н., доцент кафедры русской и зарубежной литературы
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

ОСНОВНАЯ ИДЕЯ РАССКАЗА К.Г. ПАУСТОВСКОГО «ТЕЛЕГРАММА»

Аннотация: в статье рассматривается рассказ К.Г. Паустовского «Телеграмма». Его сюжетные линии и основная идея произведения, композиция. Отмечается значение произведения в творчестве писателя.

Ключевые слова: К. Паустовский, рассказ, телеграмма, литература, XX век, Дитрих.

Рассказ «Телеграмма» был написан К.Г. Паустовским в 1946 году. В своем произведении писатель затрагивает различные проблемы, но основной является проблема отцов и детей, которая была актуальна во все времена, как для русской, так и для зарубежной литературы. Ей посвящено ни одно произведение, многие классики затрагивали ее в своем творчестве. «Телеграмма» - это глубоко сентиментальное и очень чувственное произведение, которое захватывает читателя с первых страниц и не оставляет никого равнодушным.

Рассказ К. Г. Паустовского «Телеграмма» делится на несколько частей. В одной автор знакомит нас с Катериной Петровной, в другой повествует о

жизни ее дочери Насти, а в третьей наступает кульминационный момент. Важно отметить, что в творчестве К. Г. Паустовского особую роль играет пейзажная зарисовка. Через описание природы автор передает читателю состояние души героев. В рассказе «Телеграмма» мрачная осенняя погода созвучна состоянию души одинокой старушки. «Октябрь был на редкость холодный, ненастный... Над лугами тащились из-за реки, цеплялись за облетевшие ветлы рыхлые тучи. Из них назойливо сыпался дождь» [1. с,32].

«Телеграмма» сделала К. Г. Паустовского знаменитым на весь Голливуд. Все мы знаем историю, когда известная голливудская звезда XX века Марлен Дитрих при встрече с русским писателем опустилась перед ним на колени К.Г. Паустовским опустилась перед советским писателем на колени и поцеловала ему руку именно из-за его рассказа. Актриса объяснила удивленной публике, что Паустовский – ее любимый писатель, что самым большим литературным событием своей жизни она считает его рассказ «Телеграмма». С тех самых пор, когда она впервые прочитала это произведение, мечтает встретиться с автором.

Рассказ повествует о Катерине Петровне, пожилой и одинокой женщине, доживающей свой век в доме отца. Она мечтала перед смертью увидаться с родной дочерью, которая жила и работала в городе. В холодные и мрачные осенние ночи единственным другом старушки был керосиновый ночник: «Керосиновый ночник вздрагивал на столе. Он был, казалось, единственным живым существом в покинутом доме, - без этого слабого огня Катерина Петровна и не знала бы, как дожить до утра» [1. с, 34]. Женщине некому было излить свою душу или поведать о своих горестях, не с кем было вспомнить былые времена: «Не было никого, с кем можно было поговорить о картинах, о петербургской жизни, о том лете, когда Катерина Петровна жила с отцом в Париже и видела похороны Виктора Гюго» [1. с, 33]. Неизменным ее желанием было увидеть единственного родного человека – дочь.

Настя несколько лет не приезжала к матери и единственным, что их объединяло были редкие, короткие письма, у Насти они вызывали чувство

облегчения: «Раз мать пишет – значит жива. Но вместе с тем от них начиналось глухое беспокойство, будто каждое письмо было безмолвным укором» [1, с. 38]. Тем временем Катерина Петровна продолжала чахнуть в глухом одиночестве на старой усадьбе. Здоровье у нее было уже не то, да и дом вместе с ней как-то переменялся. Видно, чувствовал приближающуюся кончину своей хозяйки: «Ненаглядная моя, - писала Катерина Петровна. Зиму эту я не переживу. Приезжай хоть на день. Дай поглядеть на тебя, поддержать твои руки. [1, с. 35]. То письмо Настя так и не прочитала. Вечером в гостях у одного мастера она увидела скульптуру Н. В. Гоголя как будто с укором смотревшего на нее, выступившего в роли ее спящей совести: «А письмо-то в сумочке нераспечатанное, - казалось, говорили сверлящие гоголевские глаза» [1, с. 37]. Совесть Насти немедленно отозвалась резонансом. Через две недели девушка получает новую телеграмму: «Катерина помирает!». Находясь на одном важном мероприятии, растерянная, она не знала, что делать и не могла подать виду. Девушка все время чувствовала на себе чей-то пристальный взгляд, она боялась поднять глаза, боялась быть пойманной, а вдруг, кто узнал о ее поступке: «Кто бы это мог быть? – подумала она. Неужели кто-нибудь догадался? Как глупо...» [1, с. 41]. Да, догадался! Это был он – Гоголь, смотрел на нее также пристально, усмехался: «Насте показалось, что Гоголь тихо сказал сквозь стиснутые зубы: «Эх, ты!»» [1, с. 41]. Выбежав на улицу девушка горько заплакала в этот момент, она поняла, что больше никогда не увидит свою маму живой: «Ненаглядная моя, - вспомнила Настя недавнее письмо. – Ненаглядная!» [1, с. 41]. Лишь бы успеть, лишь бы простила – думала Настя, но застала только свежий могильный холм: «Уехала Настя из Заборья крадучись, стараясь, чтобы ее никто не увидел и ни о чем не расспрашивал. Ей казалось, что никто, кроме Катерины Петровны, не мог снять с нее непоправимой вины, невыносимой тяжести [1, с. 46].

Рассказ К. Г. Паустовского – большое поучительное наставление для всех читателей. Очень часто мы замотавшиеся в жизни, уставшие от бесконечных проблем, рабочих будней и семейных неурядиц забываем о самых близких

наших людях. Забываем, о наших родителях, жизнь и здоровье которых с каждым годом угасает. Эта история напоминание о том, что в любой момент мы можем лишиться самых близких и родных нам людей, а также важно помнить, что муки совести могут преследовать человека и лишить его покоя.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

К. Г. Паустовский «Рассказы и повести» // Магадан, Кн. изд., 1971. - 207с.

Chasygova L.M.

student of the Faculty of Philology

Ingush State University

(Magas, Russia)

Scientific supervisor:

Khadzieva A.A.

Ph.D., Associate Professor of the Department of Russian and Foreign Literature

Ingush State University

(Magas, Russia)

THE BASIC IDEA OF THE STORY

PAUSTOVSKY "TELEGRAM"

***Abstract:** the article examines the story of K.G. Paustovsky "Telegram". Its plot lines and the main idea of the work, composition. The significance of the work in the writer's work is noted.*

***Keywords:** Paustovsky, story, telegram, literature, XX century, Dietrich.*

УДК 1

Часыгова Л.М.

студент 4 курса филологического факультета
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

Научный руководитель:

Хадзиева А.А.

к.ф.н., доцент кафедры русской и зарубежной литературы
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

**ОСНОВНАЯ МЫСЛЬ И ТЕМАТИКА ЭССЕ
ИОСИФА БРОДСКОГО «ПОЛТОРЫ КОМНАТЫ»**

Аннотация: в статье рассматривается эссе И. А. Бродского «Полторы комнаты». Своеобразие и особенности сочинения. Основная мысль и ключевые темы.

Ключевые слова: Бродский, эссе, сочинение, эпоха, семья, Америка, уклад, ссылка.

«Полторы комнаты» - автобиографическое эссе Иосифа Александровича Бродского, написанное в Нью-Йорке в 1895 году. И. А. Бродский ведет свое повествование методом ретроспекции, с берегов Атлантики переносится в Ленинград. Он вспоминает свое детство, взросление, своих родителей, а также быт и уклад жизни того времени: «Теперь ни матери, ни отца нет в живых. Я стою на побережье Атлантики. Настоящая пропасть, столь великая, что ей в пору смутить саму смерть» [1, с. 1]. Бродский настолько искусно передает всю картину прошлого, что через призму его воспоминаний читатель проникается образом жизни, сознанием и мышлением людей того периода.

Несомненно, ключевой темой в работе И.А. Бродского «Полторы комнаты» является тема семьи. Однако помимо семейной драмы в эссе рассматриваются и другие не менее значимые проблемы, которые требуют детального рассмотрения. Можно сказать, что И.А. Бродский посредством уклада своей семьи передает настроение целой эпохи: «Время было послевоенное, и очень немногие могли себе позволить иметь больше чем одного ребенка. У некоторых не было возможности даже иметь отца – невредимого и присутствующего: большой террор и война поработали повсеместно. Поэтому следовало полагать, что нам повезло, если учесть к тому же, что мы – евреи» [1. с, 2]. Текст пропитан скорбными воспоминаниями о его родителях: «Они все принимали как данность: систему, собственное бессилие, нищету, своего непутевого сына. Чтоб всегда на столе была еда – и чем бы еда эта ни оказывалась, поделить ее на ломтики; свести концы с концами и, невзирая на то, что мы вечно перебивались от получки до получки» [1. с, 4]. Автор повествует о тяготах жизни в коммунальной комнате, о послевоенном времени, о взрослении. Одна кухня, одна ванная, стиральное белье, вывешенное в коридорах, семейные драмы, чужие ссоры – все это, особый уклад жизни многих советских граждан.

Стоит отметить, что многие произведения И.А. Бродского в том числе и «Полторы комнаты» написаны на английском языке: «В полутора комнатах» (если вообще по-английски эта мера пространства имеет смысл). [1. с, 1]. Эссе «Полторы комнаты» занимает особое место в его творчестве т.к оно имеет непосредственное к нему отношение. И. Ю. Бутенко в своей статье ««Полторы комнаты» И. Бродского как история частной памяти» говорит, И.А. Бродский пишет эссе на английском языке потому, что это некая попытка автора подарить своим родителям свободу, а также на чужом наречии эта печальная история звучит по-другому. Английская культура становится последним приютом для всей семьи Бродских: «Если, конечно, сейчас они не обладают даром всеведения и не наблюдают меня сидящим на кухне в квартире, которую я снимаю у колледжа, пишушим эти строки на языке, которого они не знают. Это

единственная возможность для них поведать меня и Америку. Это единственный способ для меня увидеть их и нашу комнату» [1, с. 15].

Повествование автора основано на обрывках его воспоминаний не имеющих пространственные и временные пределы. Интересные детали и мелочи в повествовании создают целостную картину прошлого: «На каком количестве деталей можно позволить себе успокоиться?» - пишет Бродский. Чувствуя свою вину перед родителями И.А. Бродский, как будто пытается запечатлеть эту семейную драму и воспоминания в сердцах своих читателей на века: «Память искажает, особенно тех, кого мы знаем лучше всего. Она союзница забвения, союзница смерти. Это сеть с крошечным уловом и вытекшей воды. Вам не воспользоваться ею, чтобы кого-то оживить, хотя бы на бумаге» - пишет Бродский. [1, с. 54].

У И.А. Бродского предметы, всплывающие в его памяти: китайский сервиз, печатная машинка, паркетный пол, фотоаппарат отца, кухонный комод, первый пятизначный номер телефона, родительская кровать, сводчатые окна, гипсовый орнамент - оживают, имеют свою историю и свой характер. «Полторы комнаты» - это судьба человека, каждодневный быт, отдельный мир состоящий из семейных отношений, родственных уз, любви, воспоминаний, общих огорчений и разочарований. За этими сокровенными завесами жизнь обычной советской семьи превращается в отдельную вселенную, за стенами которой, бушует суровая реальность.

Таким образом, мы рассмотрели одну из самых интересных работ И.А. Бродского «Полторы комнаты». Эссе охватывает различные проблемы. Лаконичная работа, с первых страниц веющая эстетикой прошлого не оставит равнодушным ни одного читателя.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Бродский Иосиф «Полторы комнаты»

И. Ю. Бутенко «Полторы комнаты» И. Бродского как история частной памяти //
Сборник статей под редакцией В.И. Козлова «Пристальное прочтение
Бродского»

Chasygova L.M.

student of the Faculty of Philology

Ingush State University

(Magas, Russia)

Scientific supervisor:

Khadzieva A.A.

Ph.D., Associate Professor of the Department of Russian and Foreign Literature

Ingush State University

(Magas, Russia)

MAIN IDEA OF THOUGHT AND ESSAY

BRODSKY "HALF ROOMS"

***Abstract:** the article examines IA Brodsky's essay "Room and a half". The originality and features of the composition. Key messages and key themes.*

***Keywords:** Brodsky, essay, composition, era, family, America, way of life, link.*

УДК 1

Яндиева Л.И.

магистрант 1 курса филологического факультета
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

Научный руководитель:

Хадзиева А.А.

к.ф.н., доцент кафедры русской и зарубежной литературы
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

**ОБРАЗ ДМИТРИЯ НЕХЛЮДОВА
В РОМАНЕ Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОСКРЕСЕНИЕ»**

Аннотация: в данной статье рассматривается образ Дмитрия Нехлюдова, романа Л. Н. Толстого «Воскресение». Раскрываются его основные черты и внутренний мир.

Ключевые слова: Л.Н. Толстой, роман, герои, внешний образ, характер героя, литература, классика.

Дмитрий Нехлюдов предстает в романе Л.Н. Толстого «Воскресение» полным сил и энтузиазма на свершения добрых дел и поступков. Он готов служить людям и стремится к морально-нравственным идеалам. Зачитавшись трудов Герберта Спенсера о земельной собственности Нехлюдов четко решил, что сам факт частного землевладения очень несправедлив. Герой считает, что земля должна быть общей и необходимо раздать ее крестьянам. Конечно, его порыв был встречен обществом отрицательно. Для людей его времени это было глупо и, как выразился один из персонажей романа это «поступок, граничащий с ненормальностью». Но для юного Дмитрия все было иначе, он искренне верил в

свои убеждения и однажды даже отдал крестьянам землю, получившую в наследство от отца. Но с возрастом и со времени переезда Нехлюдова в Петербург в нем начали происходить значительные изменения. Теперь же в своих взглядах и намерениях он не отличался от других людей. Из честного, самоотверженного, способного на жертвы во имя нравственных ценностей юноши, он превратился в развращенного, самодовольного себялюбца. «Вся эта перемена свершилась с ним только от того, что он перестал верить в себя, а стал верить другим» - пишет автор. Отсюда следует, что жить, следуя своим моральным принципам и идеалам всегда сложно, а порой и невозможно, потому, что круг человеческого общения всегда имеет на нас непосредственное влияние, а интересы людей всегда рознятся. Общество и окружение Дмитрия Нехлюдова не приняло того, во что он искренне верил. Более того, его считали глупцом и смешным. К примеру, для его матери было гораздо приятнее осознавать, что его отрок отбивает дам у своих товарищей, прожигает и проигрывает большие деньги. Для нее и в целом для людей их общества такое положение вещей было естественным и нормальным. Возможно, именно от того, что на тот период он не смог найти себе единомышленников герой отказывается от своих побуждений. С тех пор проходит много времени, а Дмитрий продолжает жить развязной жизнью. У него нет ни семьи, ни детей, он живет одним днем, прожигая свою жизнь. Как-то, оказавшись на одном суде присяжным заседателем, он узнает в подсудимой, Катерину Маслову, женщину, которую он много лет назад соблазнил и бросил на произвол судьбы. После этого жизнь девушки идет наперекосяк, она теряет веру в людей, в справедливость. Дмитрий понимает, что в ее перемене виноват именно он, и чувство вины заставляет его действовать, менять свою жизнь. От былой своей жизни, привычек, правил и развязности он отказывается и даже чувствует некое презрение к тому, что он делал раньше. На суде девушку, без вины осуждают, а Дмитрий пытается облегчить ее участь, он хочет выволить ее из тюрьмы, решает на ней жениться и даже готов ехать за ней в Сибирь, если это потребуется. Он как и в далекой юности отказывается от права

на землю, этим лишая себя всего богатства. Жизнь героя закружилась в новом темпе, в нем происходят видимые изменения, мы наблюдаем его нравственное перерождение, то есть «воскресение». Отдаляясь от высшего круга и все больше погружаясь в жизнь простого народа, с его глаз снимается пелена, которая столько лет застилала ему глаза. Он наблюдает всю сложность и все лишения простого народа, видит, как одни люди издеваются над другими: «Я ли сумасшедший, что вижу то, чего другие не видят, или сумасшедшие те, которые производят то, что я вижу?» [1, с. 477]. Конечно, в глубине его души все еще кроются сомнения по поводу правильности принятого им решения: «А вдруг все это я выдумал и не буду в силах жить этим: раскаюсь в том, что я поступил хорошо» [1, с.337]. Но все решается, когда герой вслед за осужденной едет в Сибирь, чтобы разделить с ней все ее мучения и лишения. Находясь на остроге он все больше проникается мучениями и страданиями, которые выпали на долю осужденных. Дмитрий Нехлюдов думает о том зле, которое совершается ежедневно и понимает, что он не только не может, но и не понимает, как это исправить. Единственным спасением для него становится чтение Евангелия, которое помогает ему следовать его.

Таким образом, проанализировав образ Дмитрия Нехлюдова, в романе Л.Н. Толстого «Воскресение», мы пришли к выводу о том, что главное назначение человеческой жизни – это делать добро во имя человечества.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Толстой Л.Н. Собрание сочинений. В 8.т Т.6. Воскресение / Л.Н. Толстой.-.: Астрель: АСТ, 2006. -543с.

Yandieva L.I.

1st year master's student at the Faculty of Philology

Ingush State University

(Magas, Russia)

Scientific adviser:

Khadzieva A.A.

Ph.D., Associate Professor of the Department of Russian and Foreign Literature

Ingush State University

(Magas, Russia)

**THE IMAGE OF DMITRY NEKHLIYUDOV
IN ROMAN L.N. TOLSTOY "RESURRECTION"**

***Abstract:** this article examines the image of Dmitry Nekhlyudov, Leo Tolstoy's novel "Resurrection". Its main features and inner world revealed.*

***Keywords:** Tolstoy, novel, heroes, external image, character of the hero, literature, classics.*

УДК 1

Яндиева Л.И.

магистрант 1 курса филологического факультета
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

Научный руководитель:

Хадзиева А.А.

к.ф.н., доцент кафедры русской и зарубежной литературы
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

ОБРАЗ КАТЮШИ МАСЛОВОЙ В РОМАНЕ Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОСКРЕСЕНИЕ»

Аннотация: в статье на основе анализа рассматривается образ Катюши Масловой, в романе Л.Н. Толстого «Воскресение». Внешние и внутренние характеристики героини, ее словесный портрет.

Ключевые слова: образ, герой, характеристика, литература, классика, роман, внешний образ, Л.Н. Толстой.

Катюша Маслова, является главной героиней в романе Л.Н. Толстого «Воскресение». Она была дочерью незамужней дворовой женщины, которую из жалости приютили две старые помещицы, так она у них и выросла - полугорничной, полувоспитанницей. Полная белая шея, широкие руки, матовое бледное лицо, полная грудь и очаровательные глаза, такой перед нами предстает героиня на первых страницах романа. Особое внимание автор акцентирует на глазах, которые он подчеркивает на всем протяжении произведения: «Очень черные, блестящие, но очень оживленные глаза, из которых один глаз косил

немного» или «черные, как мокрая смородина, глаза». Юношеский период Масловой описывается очень детально. В семнадцать лет она познакомилась с племянником своих хозяек Дмитрием Нехлюдовым, героиня в него влюбляется, а он в скором времени соблазняет ее и бросает, оставив на прощание сто рублевую купюру. Девушка беременеет от него, но ребенок вскоре после рождения умирает. Очень трогательно описывается автором момент отъезда Нехлюдова, где Катюша стоит на перроне под дождем и смотрит в даль удаляющемуся поезду. У брошенной и униженной, обманутой своей первой любовью девушки возникает желание покончить с собой, однако ее останавливает ребенок, которого она в этот момент как будто ощущает под сердцем. После этого предательства, девушка разочаровывается в людях встает на плохую дорожку и после долгих жизненных скитаний попадает в дом терпимости. Маслова думает, что там она отомстит всем своим обидчикам и соблазнителям. У нее даже имелось нехитрое мнение по поводу рода ее деятельности, девушка считала, что каждый мужчина нуждается в ней, а она может удовлетворить их нужду потому, что она красивая женщина. У Масловой была возможность жить честным трудом, но она не хочет. Катюша не представляет себя прачкой и их тяжелый труд не для нее не объясним. Она скатывается вниз по социальной лестнице, не имея желаний на нравственным подъем. К тому же, Маслова весьма кокетливая особа, которой нравится щеголять в красивых платьях и ей льстит оказываемое со стороны мужчин внимание.

Одна из основных тем романа – это воскресение погубленной души, Катюши Масловой. Из молодой, нежной, живой, звонкой, сияющей улыбкой девушки, какой она предстает перед нами в начале своего жизненного пути, героиня превращается в пьяницу и блудницу. «Без вина ей всегда было стыдно и уныло» - подчеркивает автор. Она начала пить от того, что в бреду забывала, все, что с ней произошло. Повествование в произведении начинается с того, как она попадает на суд за обвинение в убийстве с целью грабежа. Здесь же после долгих

лет она снова встречается Нехлюдова: «Я на скамье подсудимых увидел ее, обманутую мною, Катюшу, в арестантском халате», говорит Нехлюдов. [1. с. 153]. На суде ей двадцать шесть лет. Писатель показывает Дмитрия Нехлюдова, как человека, испорченного своим положением и властью: «Я распутник, блудник, обманщик, и все мы, все те, которые, зная меня таким, каков я есмь, не только не презирали, но и уважали меня» [1. с. 145]. Однако, увидев в каком положении находится женщина, с которой он много лет назад поступил очень подло, герой решает изменить свою и ее жизнь. Теперь он готов на самоотверженные поступки, пытается выволить ее из тюрьмы и даже связать с ней свою судьбу: «Я решил все сделать, чтобы увидеть ее, покаяться перед ней и загладить свою вину хотя женитьбой» [1. с. 153]. Однако, Катюша игнорирует порывы Дмитрия Нехлюдова и ей милее снова попасть в публичный дом, чем на каторжные работы: «Вы меня оставьте, это я вам верно говорю. Не могу я. - сказала она дрожащими губами и замолчала. [1. с. 228].

Жизнь у Катюши Масловой была нелегкая, чтобы слиться со своим настоящим, ей необходимо было забыть о своем прошлом. Но, несмотря на всю сложность своей жизни, она не утратила своей доброты, честности, и любви к людям: «Видите ли, она, несмотря на ее прошедшее, по природе одна из самых нравственных натур... и так тонко она чувствует», говорит про нее один из персонажей романа. Сначала героиня сопротивлялась порыву Нехлюдова потому, что, когда она его видела, вспоминала его предательство и всю боль былой жизни: «Чуя же, что Нехлюдов хочет вывести ее в другой мир, она противилась ему, предвидя, что в том мире, в который он привлекал ее, она должна будет потерять это свое место в жизни, дававшее ей уверенность и самоуважение» [1. с. 180]. Теперь этот человек был для Катюши не больше, чем обычный мужчина, как и все те, с которыми она имела связь. Для нее это был объект, с которого она могла нажиться и отчасти ей даже было приятно, что князь Нехлюдов старается для нее. Так в одном из эпизодов романа она неоднократно просит Дмитрия помочь одной своей сокамернице и ее сыну,

которые были несправедливо осуждены: «Я скажу. Он для меня все сделает, - улыбаясь и встряхивая головой, отвечала Маслова» [1. с. 189]. Всю любовь и нежность юношеских лет она забыла и закопала в глубинах своей памяти, но постепенно под влиянием Нехлюдова, Катюша начинает меняться. Стоит отметить, что морально-нравственное перерождение сопутствует не только нашей героине, но и самому Нехлюдову. Когда Дмитрий хочет определить ее в госпиталь помощницей, она сначала упрямится, но потом все же соглашается: «Ну, а насчет больницы больницы, - вдруг сказала она, взглянув на него своим косым взглядом, - если вы хотите, я пойду и вина тоже не буду пить» [1. с. 229].

Нехлюдов отправляется в Сибирь вслед за Катюшей, но для нее ни к чему его жертвы. Женщина все еще продолжает упираться. Он отчаянно хочет на ней жениться, но Катюша ему отказывает и собирается выходить за другого. Князя не покидает чувство, что она это делает из-за того, что считает себя обузой для него.

Таким образом, мы проанализировали образ Катюши Масловой героини романа Л.Н. Толстого «Воскресение»

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Толстой Л.Н. Собрание сочинений. В 8.т Т.6. Воскресение / Л.Н. Толстой.-.: Астрель: АСТ, 2006. -543с.

Yandieva L.I.

student at the Faculty of Philology

Ingush State University

(Magas, Russia)

Scientific adviser:

Khadzieva A.A.

Ph.D., Associate Professor of the Department of Russian and Foreign Literature

Ingush State University

(Magas, Russia)

**THE IMAGE OF KATYUSHA MASLOV
IN THE ROMAN TOLSTOY "RESURRECTION"**

***Abstract:** the article analyzes the image of Katyusha Maslova based on analysis, in the novel by L.N. Tolstoy's "Resurrection". External and internal characteristics of the heroine, her verbal portrait.*

***Keywords:** image, hero, characteristic, literature, classic, novel, external image, Tolstoy.*

УДК 1

Яндиева Л.И.

магистрант 1 курса филологического факультета
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

Научный руководитель:

Хадзиева А.А.

к.ф.н., доцент кафедры русской и зарубежной литературы
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

ПРОБУЖДЕНИЕ СОЗНАНИЯ В РОМАНЕ Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОСКРЕСЕНИЕ»

Аннотация: в статье на основе анализа литературного произведения, рассматривается прозрения и пробуждения сознания главных героев романа Л.Н. Толстого «Воскресенье» (Катюши Масловой и Дмитрия Нехлюдова). Морально-нравственный подъем человека, отказ от прежней жизни, ценностей и идеалов.

Ключевые слова: роман, классика, сознание, концепт, Л.Н. Толстой, XIX, литература, внешний образ.

Роман Л.Н. Толстого «Воскресенье» писался с перерывами на протяжении десяти лет, композиционно он состоит из трех частей. В своем произведении писатель поднимает различные проблемы: революционные движения, крестьянский вопрос, ущемление слабых сильными, морально-нравственный облик личности, воскрешение и перерождение опустошенной души, социально-политические положения и многое другое. Контингент персонажей в романе достаточно разнообразен: высшее общество, крестьяне,

духовенство, рабочие, заключенные, куртизанки, судьи, революционеры – это люди, различных социальных слоев. Тут показаны и самоотверженные революционеры, борющиеся за правое дело, женщина, которая сломалась из-за предательства любимого человека и попала в дом терпимости, заключенные, которые заживо гниют в тюрьмах, князь, в котором просыпается совесть, благодаря, чему он начинает свою миссионерскую деятельность и многое другое.

В основу романа легла правдивая история, некогда услышанная автором. Л.Н. Толстой даже посетил тюрьму для того, чтобы вникнуть в сознание заключенных и как можно реалистичнее описать их быт и положение. Само название романа глубоко символично, оно говорит за себя, «воскресение» можно сравнить с буквальным перерождением души, как у мифической птицы феникс, которая самовозгорается, а потом возрождается из пепла. Тоже самое произошло и с нашими героями.

Главный герой романа Дмитрий Нехлюдов попадает на одно судебное разбирательство присяжным, он узнает в подсудимой, женщину, которую он много лет назад соблазнил и бросил: «Я на скамье подсудимых увидел ее, обманутую мною Катюшу, в арестантском халате» [1. с.153]. Узнав в каком положении находится эта женщина, и обо всех трудностях и лишениях, с которыми ей пришлось столкнуться, Нехлюдов хочет избавить ее от каторги и в искупление ошибок молодости решает на ней жениться. Катюша Маслова не хочет принимать жертву героя, изначально она упрямо противится: «Нехлюдов чувствовал, что в ней есть что-то прямо враждебное ему, защищающее ее такою, какая на теперь, и мешающее ему проникнуть до ее сердца. [1. с. 177]. Она не хочет и не может простить человека, который ее погубил, считает, что Нехлюдова старается не ради нее, а ради себя, что он эгоистичен в своих намерениях: «Ты мной в этой жизни услаждался, мной же хочешь и на том свете спастись!» —говорит она Нехлюдову. Но по мере изменений, происходивших в ней, по мере воскрешения души, возрождается и прежнее чувство любви. Ради него она идет в госпиталь, бросает пить и, несмотря ни на что, боится теперь как-

то дурно теперь выглядеть в его глазах. И Нехлюдов тоже меняется в глазах Катюши. Он едет за ней в Сибирь, хочет на ней жениться. Но женщина отказывается от этого брака, так как уверена, что он, не любит ее, а из одного лишь чувства долга решил связать свою судьбу с каторжанкой.

Катюша Маслова – дочь незамужней дворовой женщины, попавшая в дом терпимости. Дмитрий Нехлюдов – князь, богатый человек из высшего общества. Люди отличающиеся социальным статусом и положением в обществе разведены самой судьбой. Однако, в описании юношеских лет героев мы наблюдаем истинное, чистое, светлое, первое чувство любви, которое к сожалению, из-за устоев общества и развратного поведения героя, рассыпается и превращается в обычную животную страсть, которая одного героя приводит на дно социальной лестницы, а другого приговаривает к пустой и безрадостной жизни. Изначально мы видим развращенного петербургской жизнью и военной службой Нехлюдова, у которого на первом месте он и его желания. Автор поясняет, что военная служба развращает своей праздностью и отсутствием полезного труда. Так бессмысленно прожигая свою жизнь Дмитрий Нехлюдов живет много лет, но после встречи с Масловой в суде все решительно меняется. Он отказывается от своих земель в пользу крестьян, как и много лет назад. Перед тем как отправиться вслед за Катюшей Масловой в Сибирь, он едет в деревню устроить свои дела с крестьянами. Изображению крестьянской жизни посвящены первые девять глав второй части романа «Воскресение». Бедность и нищета крестьян, их страдания и лишения - вот лейтмотив этих глав. Изменения, происходившие в душе Нехлюдова, заставили его по-другому смотреть на себя и на многие вещи вокруг. Раскаявшийся грешник, человек у которого проснулась совесть и чувство вины не только по отношению к преданной им Масловой, но и к народу. Презрение, которое он чувствовал по отношению к своей прошлой жизни, к тем ценностям и идеалам, которые были вложены в него обществом и над чем зиждился весь строй высшего общества. Почему мы ущемляем слабых и грешим по отношению к ним?

Почему для некоторых закон суров, а для других он ищет снисхождения? Трансформация героя идет медленно, но она идет. Дмитрия Нехлюдов боится в один день разочароваться в своих поступках и добрых помыслах, но всяческими силами пытается отогнать от себя эти мысли. В конце романа мы все же наблюдаем кардинальное изменение обоих героев. Они прошли этот путь и сумели выстоять на этом сложном пути.

Таким образом, мы проанализировали роман Л.Н. Толстого «Воскресение» рассмотрели процесс прозрения и пробуждения сознания главных героев, увидели те перемены, которые произошли в Катюше Масловой и Дмитрие Нехлюдове.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Толстой Л.Н. Собрание сочинений. В 8-т Т.6. Воскресение / Л.Н. Толстой.-.: Астрель: АСТ, 2006. -543с.

Yandieva L.I.

student at the Faculty of Philology

Ingush State University

(Magas, Russia)

Scientific adviser:

Khadzieva A.A.

Ph.D., Associate Professor of the Department of Russian and Foreign Literature

Ingush State University

(Magas, Russia)

AWAKENING CONSCIOUSNESS IN ROMANCE TOLSTOY "RESURRECTION"

Abstract: *the article, based on the analysis of a literary work, examines the insights and awakening of consciousness of the main characters of the novel by L.N. Tolstoy's "Sunday" (Katyusha Maslova and Dmitry Nekhlyudov). Moral and moral uplift of a person, rejection of the previous life, values and ideals.*

Keywords: *novel, classic, consciousness, concept, Tolstoy, XIX, literature, external image.*

УДК 1

Яндиева Л.И.

магистрант 1 курса филологического факультета
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

Научный руководитель:

Хадзиева А.А.

к.ф.н., доцент кафедры русской и зарубежной литературы
Ингушский государственный университет
(г. Магас, Россия)

**ТЕМА, ИДЕЯ И ПРОБЛЕМАТИКА РОМАНА
Л.Н. ТОЛСТОГО «ВОСКРЕСЕНИЕ»**

***Аннотация:** в статье на основе анализа рассматривается роман Л.Н. Толстого «Воскресение». История создания произведения, его значимость, тема, идея и проблема.*

***Ключевые слова:** роман, Л.Н. Толстой, русская классика, сюжет, жанр, герои, анализ, историческая значимость.*

Л.Н. Толстой великий русский писатель, который внес неоценимый вклад не только в русскую литературу, но и в мировую. Имя этого известного классика на устах у всех. Л.Н. Толстой известен и популярен по всему миру благодаря своим мировоззренческим и религиозным взглядам и убеждениям. У писателя много произведений, раскрывающих и отражающих его взгляд на своих современников. Самыми читаемым произведениями классика являются «Война и мир», «Воскресение», «Анна Каренина».

История романа «Воскресенье» весьма интересна. Во-первых, в основе произведения лежат реальные события. Во-вторых, известно, что во время

работы над произведением классик посетил Бутырскую тюрьму для того, чтобы как можно глубже вникнуть в быт арестантов, направляемых на каторгу, в Сибирь. С перерывами Л.Н. Толстой писал свой роман на протяжении десяти лет.

Сюжет романа «Воскресение» раскрывает жизнь князя Дмитрия Нехлюдова и дочери дворовой женщины Катюши Масловой. Повествование начинается с судебного разбирательства, Маслова обвиняется в убийстве с целью хищения большой суммы денег. Героиня относилась к такой категории женщин, которая именуется красивым эпитетом «ночная бабочка». Катюшу обвиняют в убийстве и приговаривают к четырем годам каторжных работ. Среди присяжных заседателей находится Дмитрий Нехлюдов, давний знакомый Масловой, мужчина, который много лет назад соблазнил ее и бросил, откупившись от нее деньгами.

Дмитрий Нехлюдов человек своего времени, он ведет достаточно разгульный и безнравственный образ жизни. Хотя когда-то в нем зияли семена человека высокодуховного, способного на великие дела и свершения на благо всего человечества. Почти десять лет прошло после его предательства, и вот герои снова встретились на суде. На этот раз Дмитрий решает исправить свою ошибку молодости. Он хочет вызволить женщину из тюрьмы и жениться на ней. Об этих стремлениях, и сложном пути совершенствования личности, изменении принципов и идеалов двух людей из разных социальных кругов сведенных самой судьбой и идет речь в романе Л. Н. Толстого «Воскресение».

«Воскресение» - это роман, в котором описывается жизнь ни одного поколения персонажей. Автор поднимает в своем произведении важные проблемы, актуальные и по сей день: сильные и слабые, богатые и бедные, морально нравственные ориентиры человека и многое другое. Проблематика романа тоже достаточно многогранна. Социальное неравенство, жестокость и порочность аристократии, невежество и нищета простого народа, крестьянский

вопрос, вечные морально-нравственные ориентиры человека, не меняющиеся со временем и актуальные на все времена.

Тематика романа «Воскресение» очень разнообразна: тема любви, духовного прозрения и пробуждения, главные ценности в жизни человека. Тема любви и предательства является одна из ведущих в романе. Его отношения между барином и хозяином описывались ни одним писателем. Взять хотя бы И. А. Бунина и его «Темные аллеи», такие истории почти всегда заканчивались тем, что женщина оставалась брошенной и покинутой ее хозяином, который вначале как правило, выражал к ней чувства любви и симпатии, а потом зависимый от своего социального положения и природного происхождения бросал ее на произвол судьбы. Духовное перерождение показано в романе в полной мере. На всем протяжении произведения мы наблюдаем в героях изменения их внутреннего составляющего. В душе персонажи очень сострадательны и искренни, они все еще способны на большие жертвы. Добрые стремления, которые в них подавили, обманчивые идеалы, которые им навязали, постепенно сбрасываются с их плеч и души.

В чем смысл романа Л.Н. Толстого «Воскресение». Думаем, что его основная идея заключается в том, что автор на примере своих персонажей хотел показать читателям, что неважно, на каком уровне морального разложения находится человек, как бы низко он не пал, судьба всегда предоставляет ему возможность искупиться и измениться. Избавиться от своих слабостей и пороков, которые так искусно высмеивает писатель в своем романе. Всегда можно стать лучше, узнавать новое, найти на волнующие вопросы ответы и стремиться к совершенству. Роман проникает глубоко в душу читателя, вызывает в нем чувство сострадания к героям и при этом заставляет задуматься «Может, и я живу не так».

Таким образом, проанализировав роман великого русского классика Л.Н. Толстого «Воскресение». С точки зрения темы, идеи и проблематики, мы пришли к выводу о том, что это произведение, в котором писатель показывает

прозрение и пробуждение сознания главного героя Дмитрия Нехлюдова меняется изнутри, чтобы помочь женщине, которую когда-то оставил наедине со своими проблемами.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Толстой Л.Н. Собрание сочинений. В 8.т Т.6. Воскресение / Л.Н. Толстой.-.: Астрель: АСТ, 2006. -543с.

Yandieva L.I.

student at the Faculty of Philology

Ingush State University

(Magas, Russia)

Scientific adviser:

Khadzieva A.A.

Ph.D., Associate Professor of the Department of Russian and Foreign Literature

Ingush State University

(Magas, Russia)

THEME, IDEA AND PROBLEM OF THE NOVEL OF TOLSTOY "RESURRECTION"

***Abstract:** the article analyzes the novel by L.N. Tolstoy's "Resurrection". The history of the creation of the work, its significance, theme, idea and problem.*

***Keywords:** novel, Tolstoy, Russian classics, plot, genre, heroes, analysis, historical significance.*

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ И МЕНЕДЖМЕНТ
(ECONOMIC SCIENCE & MANAGEMENT)

УДК 330.322

Бахарева М.А.

магистрант 3 курса

Пензенский государственный университет

(Россия, г. Пенза)

**РЕЙТИНГ ИНВЕСТИЦИОННОЙ
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТИ МАЛЫХ И СРЕДНИХ
ПРЕДПРИЯТИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ
В СФЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Аннотация: в статье рассмотрено применение рейтинга для анализа инвестиционной привлекательности малых и средних предприятий, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции. Рассчитаны значения рейтинга за 2017-2019 гг. и присвоены места организациям по подклассу ОКВЭД 2 10.5 «Производство молочной продукции», включая ОКВЭД 2 10.51 «Производство молока (кроме сырого) и молочной продукции» и ОКВЭД 2 10.52 «Производство мороженого», которые были классифицированы как малые и средние предприятия. Сделаны выводы об инвестиционной привлекательности организаций, принадлежащим к субъектам малого и среднего предпринимательства.

Ключевые слова: инвестиционная привлекательность, рейтинг, малые предприятия, средние предприятия, анализ инвестиционной привлекательности.

Конкурентоспособность экономики России в современных условиях во многом определяется развитием и устойчивым функционированием малых и средних предприятий. Малые и средние предприятия способны в короткий срок освоить новые виды продуктов и занять новые сегменты рынка, которые по каким-либо причинам являются малопривлекательными для крупных

предприятий.

Анализ инвестиционной привлекательности малых и средних предприятий, рассматриваемых в качестве объектов для инвестирования, является важным этапом формирования стратегии инвестора.

Рейтинг инвестиционной привлекательности малых и средних предприятий предполагается составлять для предоставления потенциальным инвесторам объективной и достоверной информации об уровне инвестиционной привлекательности конкретной организации и динамике ее изменения, что позволяет потенциальному инвестору выбрать объекты для инвестирования. Преимуществом рейтинга является простота его построения и доступность результатов [3].

Предлагаются следующие этапы построения рейтинга инвестиционной привлекательности малых и средних предприятий [3]:

- отнесение конкретных организаций, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции, к категории малых или средних предприятий;
- получение и обработка данных официальной бухгалтерской (финансовой) отчетности по отобранным малым и средним предприятиям;
- расчет значения рейтинга на основе методики построения рейтинга инвестиционной привлекательности;
- анализ полученных результатов.

Рейтинги, приведенные в данной статье, построены на основе ранее опубликованной методики построения рейтингов инвестиционной привлекательности [2].

Для построения рейтинга инвестиционной привлекательности организаций субъектов малого и среднего предпринимательства были отобраны акционерные общества по подклассу ОКВЭД 2 10.5 «Производство молочной продукции», включая ОКВЭД 2 10.51 «Производство молока (кроме сырого) и молочной продукции» и ОКВЭД 2 10.52 «Производство мороженого».

Группировка организаций была проведена на основе дохода, полученного от осуществления предпринимательской деятельности, по данным бухгалтерской (финансовой) отчетности с учетом положений действующего законодательства [1]. К категории малых предприятий были отнесены компании, у которых доход, полученный от осуществления предпринимательской деятельности, по данным бухгалтерской (финансовой), отчетности находится в диапазоне свыше 120 млн. руб. до 800 млн. руб. включительно. К категории средних предприятий были отнесены компании, у которых доход, полученный от осуществления предпринимательской деятельности, по данным бухгалтерской (финансовой), отчетности находится в диапазоне свыше 800 млн. руб. до 2 млрд. руб. включительно.

Примеры расчета рейтинга инвестиционной привлекательности субъектов малого предпринимательства представлены в таблицах 1-3.

Таблица 1 – Рейтинг инвестиционной привлекательности малых предприятий, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции, за 2017 г.

Организация	Значение рейтинга инвестиционной привлекательности	Место организации	Уровень инвестиционной привлекательности
ОАО "Вожгальский маслодельно-сыродельный завод"	1,1462	1	Очень высокий
ОАО Маслосырзавод "Славянский"	1,1128	2	Очень высокий
ОАО "Гормолзавод Вольский"	1,0819	3	Очень высокий
ОАО "Орбита"	0,8350	4	Высокий
ОАО "Молоко" (Рязанская область)	0,6660	5	Удовлетворительный
ОАО "Щебекинский маслодельный завод"	0,4749	6	Неудовлетворительный

ОАО "Воткинский молочный завод"	0,4505	7	Неудовлетворительный
ОАО "Сальское молоко"	0,4121	8	Неудовлетворительный
ОАО"Одоевский маслодельный завод"	0,2949	9	Низкий

Значительное количество рассматриваемых организаций по результатам рейтинга за 2017 г. имеет неудовлетворительный и низкий уровень инвестиционной привлекательности (табл.1). Самое высокое значение рейтинга инвестиционной привлекательности малых предприятий в 2017 г. наблюдается у ОАО «Вожгальский маслодельно-сыродельный завод».

Таблица 2 – Рейтинг инвестиционной привлекательности малых предприятий, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции, за 2018 г.

Организация	Значение рейтинга инвестиционной привлекательности	Место организации	Уровень инвестиционной привлекательности
ОАО "Вожгальский маслодельно-сыродельный завод"	1,3722	1	Очень высокий
ОАО "Молоко" (Рязанская область)	1,0453	2	Очень высокий
ОАО Маслосырзавод "Славянский"	0,8593	3	Высокий
ОАО "Орбита"	0,8581	4	Высокий
ОАО "Сальское молоко"	0,8011	5	Высокий
ОАО "Гормолзавод Вольский"	0,7189	6	Удовлетворительный
ОАО"Воткинский молочный завод"	0,5858	7	Неудовлетворительный
ОАО"Щебекинский маслодельный завод"	0,4980	8	Неудовлетворительный

ОАО "Одоевский маслодельный завод"	0,2901	9	Неудовлетворительный
---------------------------------------	--------	---	----------------------

В 2018 г. ООО «Сальское молоко» заняло 5 место среди рассматриваемых организаций (в 2017 г. компания заняла – 8 место). При это произошло улучшение уровня инвестиционной привлекательности организации с неудовлетворительного (в 2017 г.) до высокого. В 2018 г. 1 место среди анализируемых организаций сохранило ОАО "Вожгальский маслодельно-сыродельный завод" (табл.2). ОАО Маслосырзавод "Славянский" ухудшил свою позицию в рейтинге за 2018 г., переместившись со 2 места (2017 г.) на 3 место. При этом произошло снижение уровня инвестиционной привлекательности указанной организации с очень высокого (2017 г.) до высокого (2018 г.).

Таблица 3 – Рейтинг инвестиционной привлекательности малых предприятий, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции, за 2019 г.

Организация	Значение рейтинга инвестиционной привлекательности	Место организации	Уровень инвестиционной привлекательности
ОАО "Вожгальский маслодельно-сыродельный завод"	1,0067	1	Очень высокий
ОАО "Молоко" (Рязанская область)	0,8944	2	Высокий
ОАО "Орбита"	0,8618	3	Высокий
ОАО Маслосырзавод "Славянский"	0,7815	4	Удовлетворительный
ОАО "Воткинский молочный завод"	0,7602	5	Удовлетворительный
ОАО "Гормолзавод Вольский"	0,5883	6	Неудовлетворительный
ОАО "Одоевский маслодельный завод"	0,2673	7	Неудовлетворительный

ОАО "Щебекинский маслодельный завод"	0,2637	8	Неудовлетворительный
ОАО "Сальское молоко"	0,2473	9	Неудовлетворительный

В 2019 г. ООО «Сальское молоко» ухудшило свою позицию в рейтинге инвестиционной привлекательности субъектов малого предпринимательства (9 место в 2019 г. по сравнению с 5 местом в 2018 г.). При это произошло резкое ухудшение уровня инвестиционной привлекательности организации с высокого (в 2018 г.) до неудовлетворительного (табл.3). ОАО "Вожгальский маслодельно-сыродельный завод" по результатам рейтинга инвестиционной привлекательности субъектов малых предприятий за 2019 г. сохранил первое место (табл.3), что свидетельствует о стабильности уровня инвестиционной привлекательности рассматриваемой организации.

Примеры расчета рейтинга инвестиционной привлекательности средних предприятий представлены в таблицах 4-6.

Таблица 4 – Рейтинг инвестиционной привлекательности средних предприятий, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции, за 2017 г.

Организация	Значение рейтинга инвестиционной привлекательности	Место организации	Уровень инвестиционной привлекательности
ОАО "Городской молочный завод"	2,2711	1	Очень высокий
ОАО "Псковский городской молочный завод"	1,3459	2	Очень высокий
ОАО "Новосибхолод"	0,7160	3	Удовлетворительный
ОАО "Янтарь"	0,7092	4	Удовлетворительный
ОАО "Молоко" (Красноярский край)	0,7088	5	Удовлетворительный

1 место в рейтинге инвестиционной привлекательности средних предприятий за 2017 г. занял ОАО "Городской молочный завод". Большинство из организаций, представленных в таблице 4, имеют удовлетворительный уровень инвестиционной привлекательности.

Таблица 5 – Рейтинг инвестиционной привлекательности средних предприятий, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции, за 2018 г.

Организация	Значение рейтинга инвестиционной привлекательности	Место организации	Уровень инвестиционной привлекательности
ОАО "Псковский городской молочный завод"	2,6710	1	Очень высокий
ОАО "Городской молочный завод"	2,3066	2	Очень высокий
ОАО "Янтарь"	1,0742	3	Очень высокий
ОАО "Молоко" (Красноярский край)	0,8892	4	Высокий
ОАО "Новосибхолод"	0,7946	5	Удовлетворительный

В 2018 г. ОАО "Псковский городской молочный завод" продемонстрировало самое высокое значение рейтинга инвестиционной привлекательности среди рассматриваемых организаций (табл.5). В 2018 г. по сравнению с 2017 г. наблюдается резкое улучшение уровня инвестиционной привлекательности ОАО «Янтарь». ОАО «Новосибхолод» в 2018 г. ухудшило свою позицию по сравнению с 2017 г. (5 место в 2018 г. по сравнению с 3 местом в 2017 г.).

Таблица 6 – Рейтинг инвестиционной привлекательности средних предприятий, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции, за 2019 г.

Организация	Значение рейтинга инвестиционной привлекательности	Место организации	Уровень инвестиционной привлекательности
ОАО "Псковский городской молочный завод"	2,2549	1	Очень высокий
ОАО "Городской молочный завод"	2,0561	2	Очень высокий
ОАО "Новосибхолод"	1,0576	3	Очень высокий
ОАО "Молоко" (Красноярский край)	0,9356	4	Высокий
ОАО "Янтарь"	0,7696	5	Удовлетворительный

1 место в рейтинге инвестиционной привлекательности средних предприятий занял ОАО "Псковский городской молочный завод", что свидетельствует о стабильности уровня инвестиционной привлекательности рассматриваемой организации за рассматриваемый период. Большинство из организаций, представленных в таблице 6, имеют очень высокий и высокий уровень инвестиционной привлекательности.

Анализ инвестиционной привлекательности малых и средних предприятий с использованием приведенных рейтингов обладает рядом преимуществ:

- прозрачность и сопоставимость данных, используемых для построения рейтинга;
- простота интерпретации результатов построения рейтинга;
- возможность использования потенциальным инвестором результатов построения рейтинга и их интерпретации для принятия обоснованных инвестиционных решений.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Постановление Правительства РФ от 04.04.2016 N 265 "О предельных значениях дохода, полученного от осуществления предпринимательской деятельности, для каждой категории субъектов малого и среднего предпринимательства" // Собрание законодательства РФ, 11.04.2016, № 15, ст. 2097.

Бахарева М.А. Рейтинг инвестиционной привлекательности организаций, осуществляющих деятельность в сфере производства молочной продукции // Вестник науки № 1 (34). - Том 4.

Свиридова, Н. В. Система рейтингового анализа финансового состояния организаций / Н. В. Свиридова; под ред. В. И. Бариленко. - М.: Альфа-М, 2007, 256 с.

Bakhareva M.A.

3-year master's student

Penza State University

(Russia, Penza)

**INVESTMENT RATING
ATTRactions OF SMALL AND MEDIUM
COMPANIES CARRYING OUT THE ACTIVITIES
IN THE FIELD OF DAIRY PRODUCTS**

***Abstract:** the article considers the use of the rating to analyze the investment attractiveness of small and medium-sized enterprises operating in the field of dairy production. The rating values calculated for 2017-2019. and assigned places to organizations in the subclass OKVED 2 10.5 "Dairy production", including OKVED 2 10.51 "Milk (except raw) and dairy products" and OKVED 2 10.52 "Ice cream production", which were classified as small and medium-sized enterprises. Conclusions made about the investment attractiveness of organizations belonging to small and medium-sized businesses.*

***Keywords:** investment, rating, enterprises, analysis of investment attractiveness.*

УДК 338.27

Валитова А.Р.

студент 4 курса «Инноватика»

Уфимский государственный авиационный технический университет

(Россия г. Уфа)

РАСХОДЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

***Аннотация:** под расходами предприятия понимается снижение материальных выгод вследствие выбытия активов и появления обстоятельств, которые уменьшают капитал фирмы.*

***Ключевые слова:** прибыль, затраты, издержки, экономическая теория, общие издержки, арендные платежи.*

Издержки предприятия на производство товаров и их сбыт складываются из четырех составляющих:

Стоит рассмотреть каждый из элементов более подробно.

1. Материальные издержки. Сюда относятся затраты на приобретение ресурсов, без которых производство не было бы возможным, например, на покупку комплектующих изделий, полуфабрикатов, а кроме того, издержки на оплату услуг сторонних фирм, например, организующих доставку сырья непосредственно до места производства. Учитывается покупная цена ресурсов до вычета налогов, а также все комиссионные надбавки и вознаграждения брокерам, снабженческим организациям. Величина материальных издержек снижается на сумму возвратных отходов, которые более не могут участвовать в производственном цикле по причине полной утраты полезных свойств. Однако если такие отходы могут быть переданы для производства другого типа продукции, к возвратным отходам они не причисляются.

2. Расходы на оплату труда. Этот элемент расходов предприятия считается наиболее разнообразным – сюда входят помимо основной заработной платы премии по достигнутым результатам, годовые премии, сверхурочная оплата (например, за выход на работу в ночное время или в праздничные дни), оплата отпусков и больничных листов, бесплатное питание для рабочих и прочее.

3. Амортизация. Сюда включаются расходы на восстановление производственных фондов, которые больше не способны выполнять возложенные на них функции по причине устаревания. При этом размер амортизационных отчислений устанавливается в соответствии с определенными законом нормативами для каждого вида фондов. Если на восстановление активов расходуется больше денег, чем это необходимо, отчисления не включаются в состав данной группы расходов. Важный момент: Налоговый Кодекс отмечает, что интеллектуальная собственность и ее объекты тоже причисляются к амортизируемому имуществу. Однако амортизируемым имуществом не признаются земля (как и иные объекты природопользования), скот.

4. Прочие расходы.

К прочим законодательство относит следующие издержки:

– расходы на НИОКР, проведение экспериментов, целью которых является повышение эффективности используемого оборудования;

– затраты на обязательное страхование и некоторые из видов добровольного (например, ТС, грузов, жизни и здоровья сотрудников, работающих на вредном производстве). К этой же группе можно причислить затраты на социальное страхование;

– платежи за арендованное оборудование (также и за взятое по программе лизинга); – оплата услуг мобильной связи, банковских услуг;

– расходы на организацию пожарной безопасности; – проценты по взятым ссудам, но только при условии, что процент по конкретной ссуде значительно не отклоняется от среднего уровня (значительным считается отклонение на 20%).

Здесь же важно сказать, что к расходам фирмы не относятся:

- Траты на покупку основных средств.
- Финансовые вложения.
- Авансы и задатки, вносимые при оплате ресурсов.
- Погашение займов предприятия.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Анализ хозяйственной деятельности: Учебник / В.И. Стражев [и др.]. – Мн.: Выш. шк., 2008.

Баканов, М.И. Теория анализа хозяйственной деятельности: Учебник / М.И. Баканов, А.Д. Шеремет. – М.: Финансы и статистика, 2002.

Бухалков, И.М. Внутрифирменное планирование: Учебник / И.М. Бухалков. – М.: ИНФРА-М, 2000.

Головачев, А.С. Организация труда. / А.С. Головачев, Н.С. Березина, Н.Ч. Бокун. – Мн.: Изд-во МИУ, 2004.

Грузинов, В.П. Экономика предприятия: Учебник / В.П. Грузинов. – М.: ЮНИТИ, 2006.

Valitova A.R.

Student 4 course "Innovation"

Ufa State Aviation Technical University

(Russia, Ufa)

COST REDUCTION METHODS

Abstract: the expenses of an enterprise understood as a decrease in material benefits due to the disposal of assets and the occurrence of circumstances that reduce the capital of the company.

Keywords: Profit, costs, costs, economic theory, total costs, rent payments.

УДК 33

Гатауллина С.И.

студент магистратуры 3 курса обучения
Институт управления, экономики и финансов
Казанский федеральный университет
(г. Казань, Россия)

СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД К ПРИНЯТИЮ РЕШЕНИЙ ПО ФОРМИРОВАНИЮ СТРУКТУРЫ КАПИТАЛА

Аннотация: в статье рассматривается системный подход к принятию решений по формированию структуры капитала

Ключевые слова: менеджеры, собственники, кредиторы, структура капитала, долговое финансирование, этапы формирования капитала, структура капитала.

Одной из важнейших проблем, стоящих перед любой компанией, является проблема привлечения ресурсов под финансирование новых или поддержание уже имеющихся проектов. Финансирование своей деятельности предприятие может осуществлять за счет собственного (акционерный капитал, нераспределенная прибыль) и заемного (кредиты, займы) капитала.

Для принятия эффективных решений в области финансирования, необходимо четкое представление о том, какова оптимальная структура капитала компании, какие преследуемые цели привлечения заемных средств, какая стоимость привлечения капитала и т.д. Для ответа на данные вопросы и выбора оптимального решения, мы предлагаем методику поэтапного формирования структуры капитала в зависимости от ряда существенных условий и факторов внешней и внутрикорпоративной среды. Системный подход к принятию решений по формированию структуры капитала компанией в зависимости от отсутствия или наличия агентских противоречий, проявляющихся в агентских

конфликтах, предполагает многоступенчатую схему принятия решений, состоящую из трех основных стадий и трех основных блоков (рис. 1).

Предлагаемая схема выбора решений, определяющих ту или иную структуру капитала компании, предусматривает несколько вариантов финансирования, которые определяются исходя из конкретных внутрикорпоративных особенностей, отсутствия или наличия агентских противоречий, сложившейся структуры капитала, внешних обстоятельств и ряда других факторов.

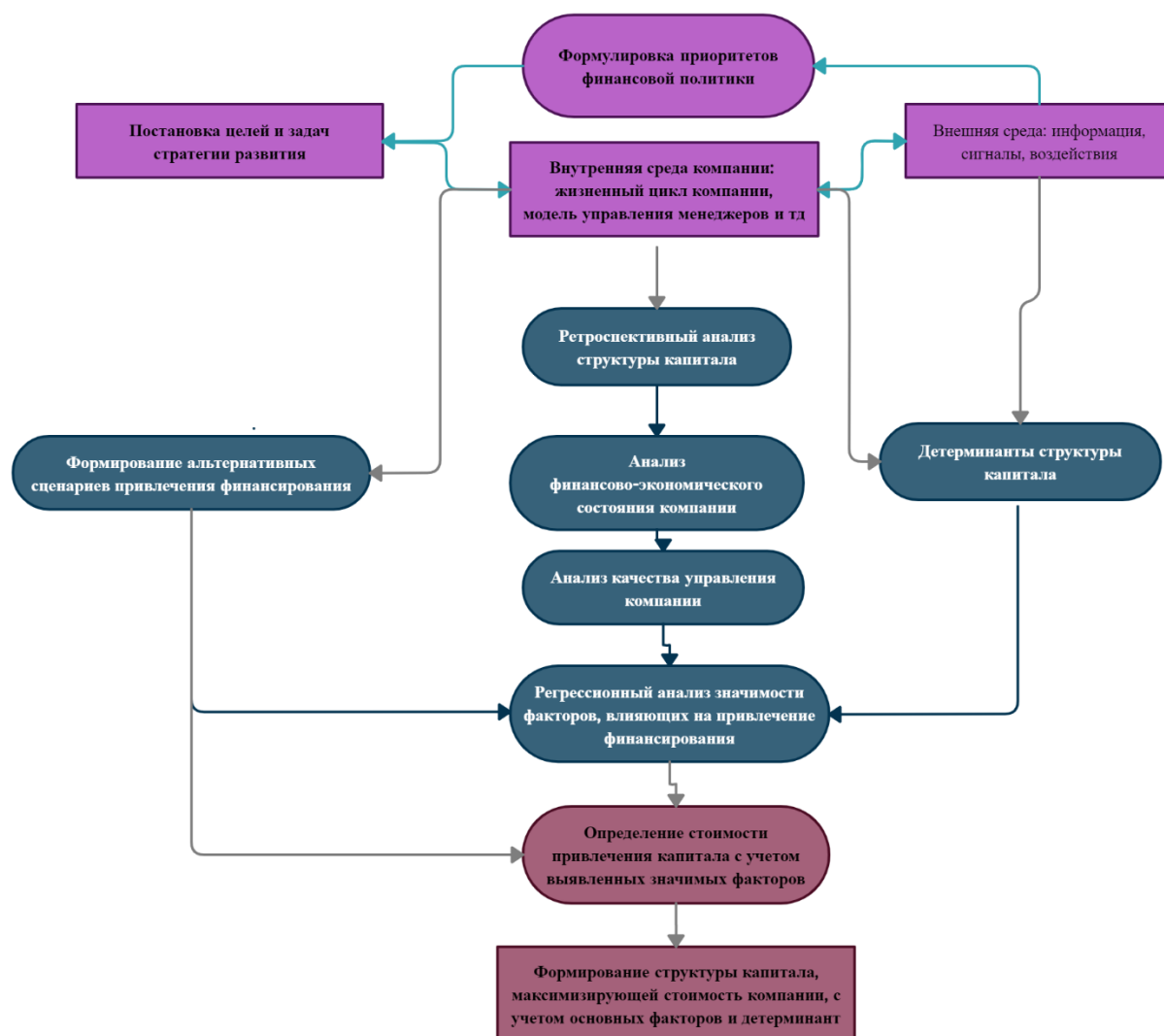


Рис.1. Схема формирования структуры капитала компании

Первый блок решений по формированию структуры капитала. На первой стадии:

- определяется финансовая политика компании;
- выявляются цели и задачи привлечения капитала;
- выполняется анализ внутренней среды компании;
- анализируется влияние внешней среды, включая отношения экономических агентов и потенциальные источники финансирования.

Ключевым в данном блоке является выявление противоречий интересов и существующих корпоративных конфликтов, а также возможность возникновения агентских конфликтов.

Второй блок принятия решений по формированию структуры капитала. В следующем блоке:

- анализируется финансово-экономическое состояние компании;
- формируются сценарии привлечения финансирования;
- определяются основные детерминанты структуры капитала;
- выявляется воздействие на них нескольких факторов как внешней среды, так и внутренней;
- в качестве одного из существенных агентских факторов оценивается качество управления компанией.

Ключевым для компаний с наличием значительных противоречий интересов является построение модели регрессионного анализа, включающей помимо основных факторов формирования структуры капитала значимые переменные, влияющие на принятие решений, обусловленных особенностями агентских отношений.

В случае отсутствия агентских проблем:

- выполняется ретроспективный анализ в целях оценки успешности существующей и предыдущей структуры капитала;
- оценивается финансово-экономическое состояние компании.

Для определения дерева решений по различным источникам капитала исследуется воздействие внешней среды. Для компаний, в которых были выявлены противоречия интересов, выбор решений по определению источников финансирования усложняется. Для них (так же как и для компаний без значительных конфликтов интересов) выполняется анализ предшествующей структуры капитала; анализ и оценка результатов хозяйственно-финансовой деятельности. Анализ качества управления компанией посвящен определению качества управления компанией, которое характеризуется наличием или отсутствием оппортунистического поведения агентов. Особенности выявленных агентских противоречий, а также результаты анализа внешних данных определяют детерминанты структуры капитала и формирование альтернативных сценариев источников финансирования, качество управления компанией. Возможные сценарии развития и детерминанты формирования структуры капитала при воздействии агентских противоречий следует учитывать при построении модели регрессионного анализа, определяющей значимость для структуры капитала агентских факторов и других основных переменных.

Третий блок принятия решений. На заключительной стадии, после формирования альтернативных сценариев привлечения финансирования для компаний без агентских противоречий определяется цена привлечения капитала по каждому источнику. Далее выбирается источник, максимизирующий стоимость компании с учетом выявленных издержек и ограничений. Для компаний с агентскими конфликтами или противоречиями интересов после построения и анализа регрессионной модели и определения значимых факторов повторно исследуются возможные сценарии привлечения капитала и только затем определяется цена привлечения капитала. Наконец выбираются наилучшие источники финансирования.

Таким образом, актуальность данной темы заключается в том, что каждое предприятие сегодня стремится оптимизировать структуру своего капитала, соизмеряя величину собственных и заемных средств. Необходимость в

управлении структурой капитала обусловлена важностью сохранения финансовой устойчивости компании и минимизации риска банкротства. Новизна применяемого подхода состоит в том, что разработанная модель формирования структуры капитала компании помимо основных его детерминант включает ряд наиболее значимых агентских факторов (концентрация собственности, тип противоречий, качество управления компанией и др.). Они чрезвычайно важны для понимания современных внутрикорпоративных процессов в отечественной экономике и крайне необходимы для анализа особенностей корпоративных отношений и формирования структуры собственности в России. Эти особенности оставлены без внимания в большинстве традиционно используемых моделей подобного рода.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Айдарханов М. Основы экономической теории. Учебник. М.: Фолиант. 2017. 432 с.
- Бойко Мария Азы экономики. Учебник. М.: Книга по Требованию. 2015. 472 с.
- Борисов Е. Ф., Петров А. А., Березкина Т. Е. Экономика. Учебник для бакалавров. М.: Проспект. 2020. 272 с.
- Васильев В. П., Холоденко Ю. А. Экономика. Учебник и практикум. М.: Юрайт. 2020. 298 с.
- Глухов В., Балашова Е. Экономика и менеджмент в инфокоммуникациях. СПб.: Питер. 2012. 272 с.
- Горелов Н. А., Кораблева О. Н. Развитие информационного общества: цифровая экономика. Учебное пособие для вузов. М.: Юрайт. 2019. 242 с.
- Гринберг Р. С., Рубинштейн А. Я., Нуреев Р. М. Экономика общественного сектора (новая теория). Учебник. М.: Инфра-М, РИОР. 2016. 440 с.
- Дерен В. И., Дерен А. В. Экономика и международный бизнес. Учебник и практикум для магистратуры. М.: Юрайт. 2019. 298 с.

Gataullina S.I.

master's student of the 3rd year of study
Institute of Management, Economics and Finance
Kazan Federal University
(Kazan, Russia)

**THE SYSTEMATIC APPROACH TO DECISION-MAKING
ON THE FORMATION OF THE CAPITAL STRUCTURE**

***Abstract:** the article considers a systematic approach to decision-making on the formation of the capital structure*

***Keywords:** managers, owners, creditors, capital structure, debt financing, stages of capital formation, capital structure.*

УДК 330

Мурашко О.М.

Индивидуальный предприниматель Мурашко О.М.

(Казахстан, г. Алматы)

КАК ЗАПУСТИТЬ БИЗНЕС С НУЛЯ

***Аннотация:** в данной статье я бы хотел привести пример из практики каким образом можно запустить бизнес с нуля без значительных вложений.*

В первую очередь, необходимо отметить тот факт, что как правило, когда лицо вкладывает свои инвестиции в какой-либо проект то существует риск не оправдать вложенные средства также как и риск уйти в минус по финансовым обязательствам.

Как правило, лицо в качестве инвестиций использует свой капитал либо берет займ в банке под значительные проценты и обязательства выплаты начинаются с момента получения займа, что в свою очередь ставит лицо весьма в шаткое положение. Т.е. помимо основной суммы займа необходимо вернуть еще проценты.

***Ключевые слова:** бизнес, инвестиция, займ, капитал, предприниматель*

Что является важным отметить так это то, что желание взять займ в банке под развитие бизнеса не означает безусловную его выдачу. Как правило, необходимо дать залоговое обеспечение и показать свои доходы, которые смогут покрыть ежемесячные платежи от предполагаемого платежа. Иными словами, возможность взять кредит под развитие бизнеса возможно уже действующим индивидуальным предпринимателям, которые уже имеют свою положительную историю по доходам. Кроме того, есть требование иметь положительную кредитную историю иначе взять займ будет практически невозможным, а если посмотреть на ситуации из практики, то важно отметить тот факт что, сам факт что нужно получить чье-то одобрение уже ставит индивидуального предпринимателя в зависимое положение и невозможность пройти под чьи-то критерии.

Тем не менее, необходимо задать самый главный вопрос стоит ли отказываться от своего бизнес плана, из-за отсутствия стартового капитала а также невозможности взять займ в банке. В этом случае самым интересным выходом из положения является поиск альтернативных способов инвестиций с целью запуска своего бизнеса.

И так в каждом случае ситуацию необходимо рассматривать индивидуально, но есть определенные схожие черты. Как правило, инвестиции нужны для покупки оборудования, транспорта для запуска.

Допустим, лицо хочет организовать грузоперевозки, и для этого нужна покупка специальные машины для организации грузоперевозок. Получение займа в банке для покупки машины не является возможным, то возможно договориться о покупке машины в рассрочку, но необходимо найти покупателей согласных на продажу в рассрочку.

Как правило, когда товар продается в рассрочку то необходимо изначально договориться об основных условиях, но тем не менее это действительно прекрасный способ запустить свой проект без стартовых вложений и рассчитывать уже из полученного дохода.

Иными словами, система напоминает схему банковского займа, но при этом вопрос выплаты процентов уже обсуждаются сторонами обоюдно, также как и все сопутствующие вопросы.

В качестве второго альтернативного пути развития можно рассмотреть также бартер, но в данном случае необходимо индивидуально подходить к рассмотрению ситуации и проводить поиск взаимного удовлетворения коммерческих потребностей путем бартера. Тем не менее преимуществом является сам факт возможности использовать бартер как инструмент для запуска бизнес проекта.

В заключении считаю необходимым отметить, что нельзя отказываться от поставленных целей, а просто искать альтернативные пути запуска бизнеса с нуля и анализировать риск-менеджмент.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Остервальдер А., Пинье И. Построение бизнес-моделей. Настольная книга стратега и новатора. Альпина Паблишер. 2013. – С. 124–131.

Стратегическая канва – инструмент поиска прорывных бизнес-моделей стартапа [Электронный ресурс] URL: <http://startuplean.ru/2013/08/13/strategicheskaya-kanvainstrument-poiska-proryvnyx-biznes-modelej-startapa/> (доступ: 02.04.2014).

Customer development [Электронный ресурс]. URL: <http://dimaslennikov.ru/services/customer-development-2/> (доступ: 15.04.2014).

Бизнес с нуля: Метод Lean Startup для быстрого тестирования идей и выбора бизнес-модели / Эрик Рис. – М.: Альпина Паблишер, 2012. – С. 4–9.

Murashko O.M.

Individual entrepreneur Murashko O.M.

(Kazakhstan, Almaty)

HOW TO START A BUSINESS

Annotation: in this article I would like to give an example from practice of how you can start a business from scratch without significant investment.

First, it should be noted that, as a rule, when a person invests in any project, there is a risk of not justifying the invested funds as well as the risk of going into negative financial obligations.

As a rule, a person uses his capital as an investment or takes a loan from a bank at significant interest and repayment obligations begin from the moment the loan is received, which in turn puts the person in a very precarious position. Those. in addition to the principal amount of the loan, interest must be returned.

Keywords: *business, investment, loan, capital, entrepreneur*

УДК 005.6

Филиппова М.И.

аспирант

Тамбовский государственный технический университет

(Россия, г. Тамбов)

ФОРМИРОВАНИЕ ЗАТРАТ НА КАЧЕСТВО ПРИ ПРЕДОСТАВЛЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННЫХ УСЛУГ

Аннотация: в статье рассматриваются актуальные аспекты деятельности государственных и муниципальных услуг посредством предоставления концепциями административной реформы с целью последующего проведения мониторинга качества и доступности государственных услуг и их последующим формированием затрат.

Ключевые слова: государственное задание, затраты, концепция, организация, административная реформа, качество, исследование, мониторинг.

С момента принятия в 2003-2005 гг. решений по административной реформе, касающейся качества и доступности государственных и муниципальных услуг, их совершенствование стало постоянным приоритетом государственной политики в области совершенствования государственного управления в Российской Федерации.

Указами Президента Российской Федерации в 2003 и 2004 годах государственные услуги были определены как особый вид деятельности государственных органов и организаций. Эта деятельность на последующих этапах административной реформы стала объектом особого внимания, прежде всего потому, что она напрямую связана с взаимодействием с гражданами и бизнесом, с их интересами и настроениями.

Понимание государственных и муниципальных услуг как особой деятельности государственных (и муниципальных) органов позволило в 2005 г. в Концепции административной реформы в Российской Федерации в 2006–2010

гг. поставить в качестве одной из целей административной реформы повышение их качества и доступности, а достижение этой цели сделать основным содержанием одного из ее направлений (направление «Стандартизация и регламентация»). [1]

В этот период решаются задачи по формированию нормативной, методической и организационной базы повышения качества и предоставления (исполнения) государственных (муниципальных) услуг, а также апробация и пилотное внедрение, начало масштабных решений, в том числе по нововведениям в оказание государственных (муниципальных) услуг.

В этот период в решение проблемы повышения качества государственных (муниципальных) услуг активно включались общероссийские «родственные» программы: Государственная программа Российской Федерации «Информационное общество» (2011-2020 гг., утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 октября 2010 г. N 1815-р); утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2010 г. N 1101-р программа Правительства Российской Федерации по повышению эффективности расходования бюджетных средств на период до 2012 года; от 10 марта 2009 г. N 261 Федеральная программа «Реформирование и развитие системы государственной службы Российской Федерации». Россия (2009-2013)».

При разработке концепции административной реформы в Российской Федерации в 2006-2010 гг. в 2011 г. была принята Концепция снижения административных барьеров и повышения доступности государственных и муниципальных услуг на период 2011-2013 гг., одной из двух заявленных целей также было повышение качества и доступности государственных и муниципальных услуг. [2]

Помимо данной Концепции, задача повышения качества государственных и муниципальных услуг была включена во все основные стратегические документы, регулирующие вопросы совершенствования

государственного управления. Во-первых, Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. N 601 «Об основных направлениях совершенствования системы государственного управления» задал темп, во-первых, по повышению основных параметров качества государственного и муниципального управления. услуги: оценка удовлетворенности граждан РФ качеством оказания государственных и муниципальных услуг; среднее количество обращений представителей бизнес-сообщества в государственный орган Российской Федерации (орган местного самоуправления) на получение одной государственной (муниципальной) услуги в сфере предпринимательской деятельности; время ожидания в очереди при обращении заявителя в орган государственной власти Российской Федерации (орган местного самоуправления) для получения государственной (муниципальной) услуги.

А во-вторых, развитие инноваций в сфере предоставления государственных (муниципальных) услуг (включая доступ к государственным и муниципальным услугам по принципу «одного окна», перевод государственных и муниципальных услуг в электронный вид). Задача повышения качества государственных и муниципальных услуг была включена в стратегические документы, обеспечивающие реализацию постановления, в том числе: в «Основные направления деятельности Правительства Российской Федерации до 2018 года», утвержденные 31 января 2013 года Правительством РФ. Президентом Правительства Российской Федерации (раздел «Повышение эффективности управления государством и качеством государственных услуг»), в Государственной программе «Экономическое развитие и инновационная экономика» (подпрограмма «Совершенствование государственного и муниципального хозяйства»). [3]

В этих стратегических документах повышение качества и доступности государственных и муниципальных услуг рассматривается, прежде всего, как средство повышения качества государственного управления в Российской Федерации.

Чтобы измерить эффективность государственных и муниципальных услуг, предусмотрены и внедрены концепции административной реформы для мониторинга качества и доступности государственных услуг.

Цели мониторинга качества и доступности государственных услуг могут различаться. По их словам, могут использоваться различные технологии (методы) такого мониторинга. [4]

Для целей данной статьи достаточно обратить внимание на возможности четырех основных групп технологий (методов) мониторинга качества и доступности государственных услуг и их последующей стоимости.

Первый - выявить в ходе исследования оценку гражданами действий органов власти (и местного самоуправления), в том числе предоставления государственных (муниципальных) услуг во время исследования, фактически независимо от того, получили ли респонденты государственные (городские) службы лично.

Вторая группа технологий направлена на выявление проблем и оценку индивидуальных параметров качества предоставления тех или иных государственных и муниципальных услуг и / или их групп их получателями. На основе их исследования можно получить оценку удовлетворенности получателей этих услуг их качеством. По результатам исследования могут быть приняты решения по устранению выявленных проблем, улучшению исследуемых показателей качества. Для такого исследования можно и целесообразно использовать широкий спектр социологических методов, в том числе: глубинные интервью, социологические опросы получателей государственных и муниципальных услуг и проведение «контрольных запросов (закупок)», фокус-группы. Если для проведения исследования используется социологический опрос, то опрос получателей услуг проводится, как правило, по месту их оказания.

Третья группа технологий исследования качества государственных и муниципальных услуг основана на инструменте обратной связи - на оценках

получателей услуг, данных и / или добровольно отправленных ими с использованием технических средств (SMS, электронная почта и т. д.) через некоторое время после получения услуги. Примером такой технологии является «народный мониторинг» на Портале административной реформы Минэкономразвития России, где гражданам предлагается рассказать, «где, как и с каким результатом вы получили гос.услуги». Очевидно, что данная группа технологий оценки создает возможность оперативного решения возникающих проблем, влияние на качество государственных (муниципальных) услуг и, в принципе, наиболее точную оценку качества оказания государственных (муниципальных) услуг.

Четвертая группа технологий направлена на выявление, во-первых, уровня общей удовлетворенности граждан качеством получаемых ими государственных и муниципальных услуг. При этом приоритетным методом исследования является социологический опрос граждан, получивших государственные и муниципальные услуги в последние два года. Эти граждане выявляются при предварительном опросе. Впоследствии они оценивают одну из услуг, по которой получили окончательный результат. Перечень исследуемых (оцениваемых) государственных и муниципальных услуг заранее не устанавливается - он фактически определяется в ходе исследования.

Для определения общей удовлетворенности качеством ранее неограниченного набора государственных и муниципальных услуг социологический опрос может проводиться только по обоснованной выборке по месту жительства граждан. В то же время услуги оцениваются независимо от канала, по которому они получены (непосредственно в правительстве или местном самоуправлении, или в многофункциональном центре, или в электронной форме).

Для формирования затрат на качество при оказании государственных услуг подведомственными учреждениями учредитель формирует государственное (муниципальное) задание каждому учреждению на оказание

соответствующих услуг (выполнение работ) и обеспечивает финансовую поддержку реализации государственных (муниципальное) задание путем выделения субсидии на его выполнение бюджетным и автономным учреждениям. Финансовая поддержка государственных учреждений осуществляется на основании сметы бюджета.

Субсидия на финансовую поддержку выполнения государственного (муниципального) задания рассчитывается исходя из нормативов затрат, определенных для каждой услуги. Основная задача учредителя по отношению к подведомственным учреждениям - сформировать в определенных объемах и принести задачу государственного (муниципального) и соответствующую финансовую поддержку для ее реализации в виде гранта. Поскольку размер субсидии напрямую зависит от объема оказываемых услуг, (автономное) бюджетное учреждение заинтересовано в увеличении объема оказываемых услуг, а также спроса на услуги за счет повышения их качества. В свою очередь, поскольку субсидия бюджетному (автономному) учреждению предоставляется не на его функционирование, а на финансовую поддержку выполнения государственного (муниципального) задания, у учредителя появляются новые инструменты и направления контроля. подчиненные учреждения. [5]

В заключение отметим, что для получения финансовой поддержки на оказание услуг (работ) в рамках государственного (муниципального) задания учреждение должно представить нормативы стоимости этих услуг (работ) исходя из ожиданий потребителей. Кроме того, сумма финансирования не будет превышать указанный норматив. Заявки на грант на следующий год подаются в конце текущего года, и потребительский прогноз обычно основан на интуитивных чувствах, а не на прагматических расчетах. Другими словами, очень велика доля ошибки при расчете будущих затрат. «Исправление финансовых дыр» необходимо будет передать получателю услуг (или потребителю работ). Однако оплата получателям услуг (работ), оказываемых в

рамках государственного (муниципального) задания, может производиться только в случаях, когда это предусмотрено законом.

В настоящее время большинство учреждений определяет цены на услуги (работы), предоставляемые как в рамках государственной (муниципальной) миссии, так и за ее пределами, а также при осуществлении приносящей доход деятельности на основе оборотной практики: путем оценки потребительского спроса и т.п.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Паршин М.В. Качество государственных и муниципальных услуг: на пути к сервисному государству. – М.: Статут, 2016. – 495 с.

Стырин Е.М., Плаксин С.М. Система государственных услуг как объект мониторинга в Российской Федерации // Вопросы государственного и муниципального управления. – 2016. – № 4.

Концепция административной реформы в Российской Федерации в 2006– 2010 годах. // Утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2005 г. N 1789-р (в ред. распоряжения Правительства РФ от 09.02.2008 N 157-р, Постановления Правительства РФ от 28.03.2008 N 221).

Концепция снижения административных барьеров и повышения доступности государственных и муниципальных услуг на 2011–2013 годы. // Утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 10 июня 2011 г. N 1021-р

Указ Президента РФ от 23 июля 2003 г. N 824 «О мерах по проведению административной реформы в 2003–2004 годах».

Указ Президента РФ от 9 марта 2004 г. N 314 «О системе и структуре федеральных органов исполнительной власти».

Федеральный закон от 27 июля 2010 г. N 210-ФЗ «Об организации предоставления государственных и муниципальных услуг» // Ст. 2.

Filippova M.I.

graduate student

Tambov State Technical University

(Russia, Tambov)

FORMATION OF COSTS ON QUALITY IN PROVIDING PUBLIC SERVICES

***Abstract:** the article examines the current aspects of the activities of state and municipal services through the provision of concepts of administrative reform for the subsequent monitoring of the quality and availability of public services and their subsequent formation of costs.*

***Keywords:** government assignment, costs, concept, organization. Administrative reform, quality, research, monitoring.*

УДК 005.6

Филиппова М.И.

аспирант

Тамбовский государственный технический университет

(Россия, г. Тамбов)

ФУНКЦИОНАЛЬНО-СТОИМОСТНОЙ АНАЛИЗ В СФЕРЕ УСЛУГ

***Аннотация:** в данной статье изучается применение функционально-стоимостного анализа в сфере услуг, его отличие от производственной сферы, и необходимые для адаптации к сфере услуг изменения, рекомендуемые к внедрению.*

***Ключевые слова:** Функционально-стоимостный анализ, эффективность, затраты, доходы, элементы, показатели.*

Метод функционально-стоимостного анализа (далее по тексту – ФСА) уже почти 50 лет активно используется в производственной деятельности предприятий. Наиболее эффективное применение этот метод получил во времена СССР, позволяя наладить необходимый объем производства продукции в ограниченные сроки.

Метод функционально-стоимостного анализа представляет собой инструмент технически-экономического инженерного анализа, целью которого является оптимизация и увеличение функциональных особенностей объекта (предприятия, отдела и так далее) при снижении себестоимости его производства и применения. Формула ФСА:

$$\frac{Пс}{З} \rightarrow Max$$

Где пс это потребительская стоимость, а З – это совокупность затрат на реализацию производства. [1]

Но, несмотря на доказанную результативность данного метода и универсальность его применения, для сферы услуг методы функционально-стоимостного анализа так и не получил достаточной популярности, и не так востребован, как в производственной сфере. Разумеется, для этого есть определенные причины – например, традиционно метод ФСА воспринимается как инструмент технического характера, подходящий именно для производственных процессов. Так же важным фактором является тот факт, что применимые для сферы услуг техники и инструменты функционально-стоимостного анализа присутствуют только поверхностно, и никем глубоко не исследованы.

При этом использование метода ФСА в сфере услуг вполне осуществимо в виде действенного инструмента, который в состоянии обеспечить рост производственной эффективности любого элемента компании.

С целью адаптации данного анализа к сфере услуг, требуется изменить следующие аспекты, которые присущи методу:

1. Необходим анализ и исправление системы отчета, благодаря которым можно дать объективную оценку результатам производственных процессов. Ключевая проблема кроется в том, что в процессе производства довольно легко измерить стоимость конкретного продукта – потому что она имеет затраты на сырье, и итоговую стоимость. Степень полезности работника при этом очевидна, и ее можно контролировать.

При этом, техническая система показателей не уместна в случае услуги – например, деятельности программиста или администратора сайта невозможно оценить с точки зрения эффективности их действий и итогового результата в тех же измерениях, что и при производстве конкретного продукта.

2. Необходима адаптация приемов и инструментов функционально-стоимостного анализа под конкретную деятельность организации. Сам метод ФСА имеет широкий спектр используемых инструментов, необходимых для точного расчета. Но сфера услуг отличается от производственных процессов,

соответственно необходимо четко сформировать список необходимых инструментов, подходящих для каждого определенного объекта.

3. Необходимо усовершенствовать систему этапов реализации функционально-стоимостного анализа. Отличие целей проведения ФСА в сфере услуг от сферы производства отличается тем, что в процессе использования метода не только сокращаются издержки, но и увеличивается объем прибыли – за счет повышения КПД определенного элемента организации.

Для применения ФСА в сфере услуг необходимо определить отличную от производственной систему измерений. Функционально-стоимостный анализ имеет цель найти баланс между затрачиваемыми ресурсами (издержками) и результативностью. Объектом в данном случае является любой элемент системы – отдел, направление деятельности и так далее. Себестоимостью являются временные затраты. Полезностью является результат применения трудовых ресурсов. [2]

Полезность и себестоимость это одни из важнейших показателей, по которым можно построить систему измерений для ФСА в сфере услуг. Для классических, производственных моделей, имеется большое количество математических и экономических инструментов, которые дают возможность измерить отношение затрат и прибыли в расчете на сотрудника, отдел, процесс или любой другой элемент производства. По описанным выше причинам, для сферы услуг сделать это не так просто. Причины, для ориентации на временные затраты вместо финансовых следующие:

1. Время обладает широким применением, и подходит фактически к любым измеряемым услугам. Для этого не требуются дополнительные навыки – измерение времени, по сути, уникально.

2. Объект и субъект исследования являются одним и тем же элементом системы, что упрощает реализацию ФСА.

3. Благодаря новой системе измерения можно охватить все сферы деятельности элемента системы, включая функции отделов, которые нельзя рассчитать стандартными методами (например, менеджмент).

Этап	Сфера услуг		Сфера производства	
	Составляющие этапов анализа	Техники	Составляющие этапов анализа	Техники
Предварительный	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование проекта. - Выбор участников проекта анализа, делегирование их полномочий и задач - Мотивация сотрудников, принимающих участие в проведении ФСА 	<ul style="list-style-type: none"> Совещания, анализ объекта, постановка целей и задач 	<ul style="list-style-type: none"> - Обучение участников процесса - Формирование задач ФСА. Выбор исследуемого объекта. -Формирование управленческих решений для запуска проведения ФСА 	<ul style="list-style-type: none"> Выбор целей ФСА, Классификация ресурсов
Работы с информацией	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор подходящих техник и приемов для анализа. - Выявление временных затрат внутри рабочего дня. - Формирование матрицы задач - Формирование дерева деловых процессов - Пояснение деловых процессов разных уровней. 	<ul style="list-style-type: none"> График, постановление, анализ функций. 	<ul style="list-style-type: none"> - Поиск и анализ информации об объекте. - Мониторинг функций системы компании - Определение задач элементом - Их классификация - Выделение полезности реализуемых функции 	<ul style="list-style-type: none"> Функциональные матрицы предметный анализ
Аналитика	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ затрачиваемых средств по отношению к полезности выполняемой функции и итоговой стоимости (расхода к доходу). - Создание диаграммы отношения стоимости к полезности. 	<ul style="list-style-type: none"> Опросник, кривая, диаграмма зависимости распределения ресурсов. 	<ul style="list-style-type: none"> - Подсчет издержек производственных процессов - Создание диаграммы отношения стоимости к полезности 	<ul style="list-style-type: none"> Функционально-стоимостная диаграмма, поиск альтернативы, диаграмма зависимости распределения ресурсов
Креативный	<ul style="list-style-type: none"> - Поиск и анализ сильных и слабых сторон объекта и организации, угроз внешней среды - Анализ возможностей увеличения эффективности исследуемых системных элементов 	<ul style="list-style-type: none"> Совещания, брейнштурм SWOT анализ 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка настоящего состояния исследуемого в ФСА объекта. - Поиск методов снижения затрачиваемых на процессы ресурсов 	<ul style="list-style-type: none"> Генерация идей, брейнрайтинг, синектика,
Проведение исследований	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивание выделенных вариантов повышения эффективности выполняемых функций объекта - Анализ, и выбор подходящих проекту решений 	<ul style="list-style-type: none"> Моделирование, ситуационный анализ, экспертная оценка 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивание выделенных вариантов повышения эффективности выполняемых функций объекта - Анализ, и выбор подходящих проекту решений 	<ul style="list-style-type: none"> Таблица анализа и оценки, экспертная оценка решений

Формирование рекомендаций	- Процесс согласования выбранных идей и методов решения проблем с высшим руководством компании - Формирование презентационных материалов по итоговым решениям проекта	Презентация, график работ	- Разработка рекомендаций по выбранным решениям - Оценка экономической выгоды и прогнозирование результатов реализации процесса - Создание графика работ по процессу реализации и внедрению найденных решений	Паспорт проекта, экспертная оценка, график работ
Реализация	- Аргументация выбранных в процессе решений - Подготовка документальной базы - Выбор команды проекта - Менеджмент проекта	Совещания, график работ, команда проекта.	- Определение графика работ по реализации проекта - Менеджмент проекта - Регулирование процесса реализации	Тестирование, оценка рентабельности, прогнозирование результатов.

Таблица 1. Этапы ФСА в сфере услуг и в сфере производства.

В данной таблице производится сравнительный анализ этапов проведения функционально-стоимостного анализа и применяемых инструментов в сфере услуг и производства. [3] Ключевые их отличия:

- процесс реализации ФСА в сфере производства осуществляют сами члены исследуемого элемента – сотрудники отдела, что подразумевает необходимость стимулирования и мотивации сотрудников для реализации процесса. При этом, сами члены коллектива являются субъектом, и в то же время объектом проводимого анализа. Соответственно, ФСА в сфере услуг требует более гибкие и креативные решения;

- ФСА является полноценным сложным проектом с командой проекта, графиком работ, и необходимой системой. В сфере производства подразумевается стандартная процессная деятельность;

- в сфере услуг эффективность измеряется со стороны затраченного времени к итоговому результату;

- кроме стандартных для производственной сферы инструментов, позволяющих экономически и математически оценить результат

производственных процессов, применяется большое количество других, с целью выявления слабых сторон и угроз процессу и организации в целом;

- большое количество нестандартных решений – SWOT-анализ, мозговой штурм и так далее;

- результат исследования должен быть презентован руководству, и согласован для его реализации. [5]

Резюмируя все вышесказанное, можно сделать следующий вывод – применение метода ФСА в сфере услуг недостаточно развито в силу того, что его инструменты, в текущий момент, заточены под производственную деятельность, обладающие точными математическими и экономическими расчетами. Благодаря предложенными в этой статье методами и инструментами появляется возможность адаптировать ФСА для сферы услуг в любом направлении деятельности – для этого необходимо изменить систему измерений.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Барноглыц С.Б., Майданчик Б.И. Анализ доходов предприятия // Функционально-стоимостной анализ / Под ред. Б.И.Майданчика. - М.: Финансы и статистика, 2017. - 1085 с.

Боломожнова, Ю.В. Маржинальный анализ как эффективный инструмент управления затратами на производство / Символ науки. 2019. № 4-1. С. 28-31.

Грамп Е.А., Опыт использования ФСА в промышленности США. – М.: ЮНИТИ, 2016. – 478 с.

Гурьев Д.К. Использование функционально-стоимостного анализа в качестве инструмента по увеличению эффективности деятельности подразделений в сфере услуг // Глобальные рынки и финансовый инжиниринг. — 2015. — Том 2. — № 4. — с. 289-308.

Кузьмина, О. Н. Функционально-стоимостный анализ в решении организационно-управленческих задач: теоретич. основы и методика

проведения: Моногр. / О.Н. Кузьмина и др. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. — 168 с.

Filippova M.I.

graduate student

Tambov State Technical University

(Russia, Tambov)

FUNCTIONAL COST ANALYSIS IN THE SERVICE SPHERE

***Abstract:** this article examines the application of functional cost analysis in the service sector, its difference from the manufacturing sector, and the changes necessary for adaptation to the service sector, recommended for implementation.*

***Key words:** Functional-cost analysis, efficiency, costs, income, elements, indicators.*

УДК 33

Яникина М.А.

студент кафедры «Ветеринарная медицина»
ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет пищевых производств»
(Россия, г. Москва)

Витушкина М.А.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»
ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет пищевых производств»
(Россия, г. Москва)

МЕСТО МОТИВАЦИИ В СИСТЕМЕ СТИМУЛИРОВАНИЯ ТРУДА В ВЕТЕРИНАРНОЙ КЛИНИКЕ

Аннотация: в этой статье описывается достижение продуктивной профессиональной работы человека в ветеринарной клинике посредством осознания его мотивации. Только увидев то, что мотивирует специалиста, что заставляет его работать, что движет его действиями можно создать высокоэффективную систему методов и форм руководства им.

Ключевые слова: мотивация, суть мотивации, ветеринарный врач, эффективность работы, труд.

Мотивация труда – мотивация работающего человека или группы лиц, направленная на повышение эффективности работы организации путем соотнесения внешних и внутренних мотиво-образующих факторов. Стимулирование труда рассматривается как использование комплекса внешних факторов для мотивации трудовой деятельности. Существует множество

определений мотивации. В.М.Бугаков считал, что мотивация – это процесс мотивообразующих влияний на побуждающие факторы работника, под воздействием которых появляется потребность работать так, чтобы помогать достижению целей на предприятии [1, с. 54].

Суть мотивации персонала ветеринарной клинике заключается в том, чтобы, ориентируясь на систему потребностей работников, обеспечить полное и эффективное использование трудового потенциала для скорейшего и качественного достижения целей.

Для того чтобы полностью раскрыть понятие мотивации, нужно проанализировать три аспекта данного явления:

работа исполнителя находится в зависимом положении от мотивационного влияния;

соотношение внутренних и внешних сил;

как мотивация соотносится с результатами работы исполнителя [3, с. 25].

Сотрудника ветеринарной клиники побуждает проявлять инициативу к труду, желание удовлетворять различные потребности.

Потребности являются внутренним состоянием работника, они относительно общие для разных людей, но, при этом, обладают конкретным индивидуальным проявлением. Потребности могут возникать и осознанно, и не осознанно.

По происхождению потребности бывают естественными (в воде, еде, и т.п.) и социальными (слава, признание), а исходя из сути – материальными и нематериальными.

Удовлетворение потребностей разделяют три уровня:

минимальный – гарантирует выживание;

нормальный – поддерживает у работника возможность работать с должной отдачей;

уровень роскоши - когда удовлетворение потребностей становится целью или средством показания высокого общественного положения [5, с. 39].

Чтобы потребность начала работать, требуются мотивы, то есть психологические причины, которые у людей побуждают к инициативе, направленной на удовлетворение потребностей.

Мотив выступает в качестве условия, объективной потребности что-то сделать, стимулирования к определенному действию и находится «внутри» работника, обладает «персональным» характером, находится в зависимости от количества внутренних и внешних в отношении ветеринарного врача факторов, и от действия прочих, возникающих с ним оснований.

Система стимулирования персонала в ветеринарной клинике разрабатываются с учетом поставленных текущих и стратегических задач. Основная цель стимулирования - добиться повышения производительности труда, высокой степени отдачи от сотрудников. [4, с. 99-100]. Системы мотивации персонала служат средством усиления мотивов достижения высокой производительности труда. Материальное и нематериальное стимулирование являются основными элементами, на их основе строится вся система. При использовании материальной стимуляции ветеринарный врач может рассчитывать на получение дополнительных выплат за определенные достижения в трудовой деятельности. Нематериальная система нацелена на признание в коллективе, закрепление общественного положения социального статуса и благодарность руководства. Высокопрофессиональные ветеринары всегда могут рассчитывать не только на благодарность руководства компании, но и на продвижение в карьере в случае расширения организации или освобождения вакансий, которые можно занять после дополнительного обучения или повышения квалификации.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Васильцова Л.И. Экономика управления персоналом: учебное пособие для студентов. - Екатеринбург: УрГУПС, 2016. - 142 с.

Ореховский П.В. Повышение эффективности управления персоналом // Общество и экономика. - 2016. - №9. - С. 29-34.

Саймон Г. Особенности принятия управленческих решений. - М.: Знание, 2013. - 274 с.

Теория управления / под ред. В. Г. Игнатова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. - 374 с.

Yanikina M.A.

student of the department Veterinary Medicine
Moscow State University of Food Production
(Moscow, Russia)

Vitushkina M.A.

student of the Department
Technologies and Biotechnologies of animal food Products»
Moscow State University of Food Production
(Moscow, Russia)

**THE PLACE OF MOTIVATION IN THE SYSTEM
PROMOTION OF LABOR IN A VETERINARY CLINIC**

***Abstract:** this article describes the achievement of productive professional work of a person in a veterinary clinic through awareness of his motivation. Only after seeing what motivates a specialist, what makes him work, what drives his actions, can you create a highly effective system of methods and forms of leadership for him.*

***Keywords:** motivation, the essence of motivation, veterinarian, work efficiency, labor.*

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ (FOOD INDUSTRY)

УДК 1

Атюнина Ю.В.

студент кафедры технологии

и биотехнологии продуктов питания животного происхождения

Московский государственный университет пищевых производств

(г. Москва, Россия)

МОЛОЧНЫЙ СУП С ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТЬЮ

Аннотация: в статье рассматривается актуальный аспект, связанный с созданием молочных продуктов с повышенной пищевой ценностью.

Ключевые слова: молоко, тыква, пищевая ценность.

В настоящее время актуальным в пищевой отрасли является аспект, связанный с созданием продуктов питания повышенной пищевой ценности с длительным сроком хранения, предназначенных для использования в особых условиях (полевые условия, чрезвычайные ситуации, экспедиции и пр.). Многие производители разрабатывают различные рецептуры и технологии комбинированных пищевых продуктов с высокой биологической эффективностью и пищевой ценностью, сочетая продукты разного происхождения и обогащая их ценными ингредиентами.

Для разработки рецептур таких продуктов можно использовать тыкву. Тыква содержит клетчатку, омега-3 жирные кислоты, достаточно большое количество витаминов (А, В1-В6, В9, С, Е, К1) и минералов (Fe, К, Са, Mg, Mn, Cu, Na, Se, P, Zn). В частности, на основе тыквы можно изготавливать полуфабрикаты супов-пюре.

Чаще всего в рецептуры тыквенных супов-пюре кроме тыквы входят лук и масло. Усилить биологическую и энергетическую ценность супа можно

добавлением 10%-х сливок, что позволит обогатить его незаменимыми аминокислотами (валин, лизин, треонин и фенилаланин и др.) и молочным белком, получить полноценный сбалансированный по ингредиентам, питательный продукт [1].

Кроме того, одним из наиболее ценных источников функциональных ингредиентов является сок ростков пшеницы [11].

Проростки обладают уникальными свойствами, которые приобретают в процессе проращивания. В процессе проращивания, происходит активация энзимов, благодаря которым все питательные вещества, содержащиеся в зерне, расщепляются и легко усваиваются человеческим организмом [6]. Это связано с биохимическими изменениями, в которых белки преобразуются в аминокислоты, жиры в жирные кислоты, крахмал переходит в сахара. Эти свойства можно использовать не только для улучшения потребительских свойств готовых продуктов питания и полуфабрикатов, но и для разработки продуктов питания с пролонгированным сроком хранения. Например, добавление сока из проростков пшеницы способствует уменьшению окислительной порчи жиров в процессе хранения полуфабрикатов овощных супов-пюре [7, 4].

Целью данной работы является разработка обогащенного питательными и биологически активными веществами тыквенного супа-пюре с длительным сроком хранения.

Для изготовления супов-полуфабрикатов с длительным сроком хранения использовали обезвоживание методом терморadiационной сушки с применением энергии электромагнитного поля инфракрасного (ИК) диапазона длин волн. Этот метод в последнее время находит все большее распространение, так как обеспечивает высокий уровень сохранения витаминов, аминокислот, жиров и углеводов, макро и микроэлементов, практически полное уничтожение микробиологической обсемененности и полное восстановление при замачивании.

Обезвоживание осуществляли с использованием установки SNOL 67/350. Обезвоживание продуктов производили при 55 °С, что позволило сохранить их питательную ценность и полезные свойства. Супы легко восстанавливались при замачивании в соотношении 1 г сухого супа на 10 мл воды.

Проведено также исследование эффективности добавок природных антиоксидантов в процессе обезвоживания. В качестве природного антиоксиданта использовали сок из проростков пшеницы производства фирмы «Живи200». Методом кулонометрического титрования на анализаторе «Эксперт 006» было установлено, что суммарное содержание водорастворимых антиоксидантов (ССВА) в соке из проростков пшеницы составляет 9,79 мг на 1 г сухого вещества, что в 50-100 раз выше, чем в таких известных своей антиоксидантной активностью фруктах как яблоки и киви [11].

Уникальные свойства сока из проростков пшеницы можно использовать для улучшения качественных показателей овощных супов-пюре [1, 7].

Проведен мониторинг окислительной порчи супов-полуфабрикатов при хранении в течение 4 месяцев. Пробы отбирали через каждые 14 дней. Для определения степени прогоркания жира использовали дистилляционный метод количественного определения содержания продукта окисления жира – малонового диальдегида (МДА), основанный на измерении с помощью спектрофотометра интенсивности развивающейся окраски в результате взаимодействия МДА с 2-тиобарбитуровой кислотой [1].

Динамика изменения содержания малонового диальдегида в полуфабрикатах супов-пюре различного состава в процессе хранения представлена на рисунках 1, 2 и 3.

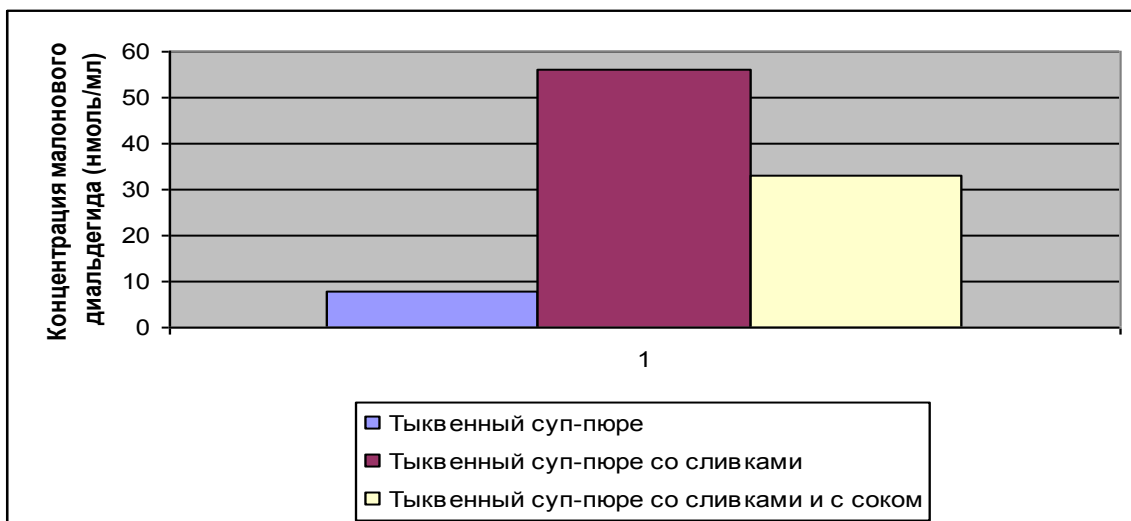


Рисунок 1 - Концентрация малонового диальдегида в супах-пюре на следующий день после сушки

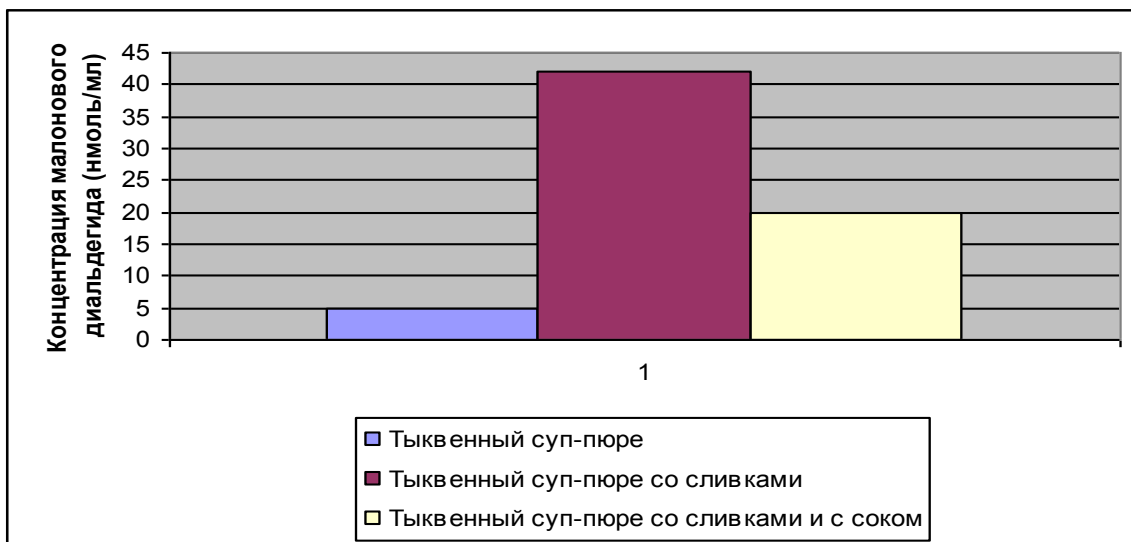


Рисунок 2 - Концентрация малонового диальдегида в супах-пюре на 7 день

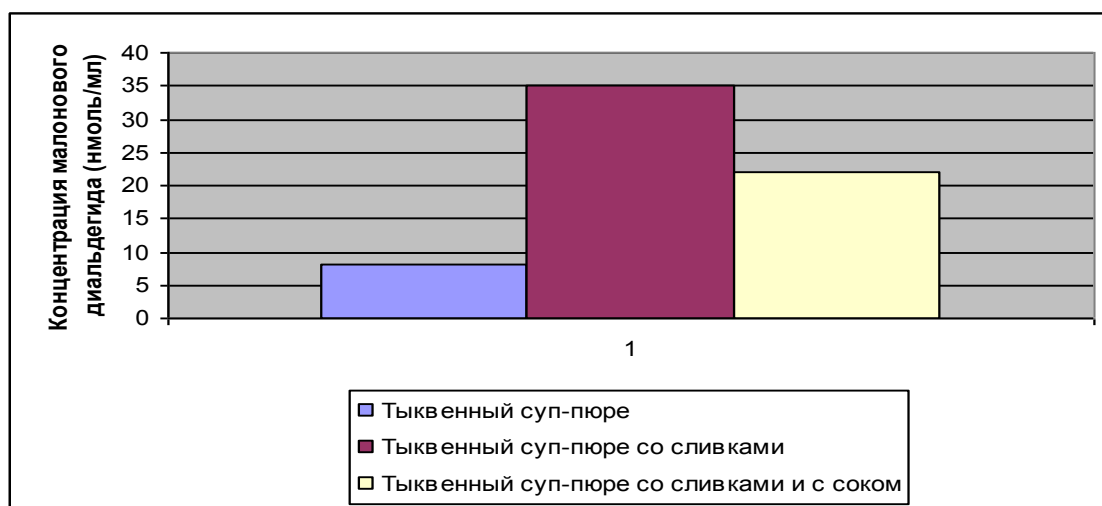


Рисунок 3 - Концентрация малонового диальдегида в супах-пюре на 21 день

Результаты экспериментов показали, что добавление сока проростков пшеницы в 1,3 раза снижает содержание МДА в полуфабрикатах тыквенных супов-пюре и препятствует накоплению МДА в процессе хранения.

Таким образом, полуфабрикат тыквенного супа-пюре со сливками и с добавлением сока из проростков пшеницы обладает повышенной пищевой ценностью, всеми необходимыми витаминами и сохраняет свои полезные свойства в течение долгого времени.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Абдрашитова, Г.Г. Сублимированный тыквенный суп-пюре повышенной пищевой ценности на основе молочных сливок / Г.Г. Абдрашитова, Т.Н. Данильчук, Ю.Г. Ефремова // Сборник материалы XIII Международной научно-практической конференции студентов и молодых учёных «Живые системы и биологическая безопасность населения» / ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств». М.: Издательский комплекс МГУПП, 2015. – С. 49-50.
- Алексеева, Д.П. Организация питания в экстремальных условиях карстовых экспедиций / Д.П. Алексеева, С.Е. Мазина, А.А. Концевова // Вестник

Челябинского государственного университета. Образование и здравоохранение. – 2014. – №13. – С. 15-19.

Веретнова, О.Ю. Разработка рецептуры мясных комбинированных фаршей с использованием пророщенного зерна пшеницы /О.Ю. Веретнова, Т.Н. Сафронова // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. – 2015. – № 10. – С. 112-115.

Габдукаева, Л.З. Поликомпонентные пищевые продукты с функциональными свойствами / Л.З. Габдукаева, Е.В. Никитина // Вестник Казанского технологического университета. – 2013. – С. 211-212.

Галевский, Е.В. Водный экстракт можжевельника в технологии паштета из мяса индейки / Е.В. Галевский, А.В. Гребенщиков // Успехи современного естествознания. – 2011. – № 7. – С. 91-92.

Данильчук, Т.Н. Электроконтактная обработка в технологии проращивания ячменя и солода / Т.Н. Данильчук // Под редакцией доктора технических наук, академика РАСХН И.А. Рогова – М.: ООО «Франтера», 2013. – 144 с.

Ефремова, Ю.Г. Влияние биологически активных веществ сока из проростков пшеницы на потребительские свойства полуфабриката тыквенного супа-пюре / Ю.Г. Ефремова, Т.Н. Данильчук, Г.Г. Абдрашитова // Сборник материалов XIV научно-практической конференции с международным участием «Живые системы и биологическая безопасность населения». – М.: ИК МГУПП, 2016. – С. 33-34.

Краснова, И.С. Антиоксидантная активность сублимированного пюре фейхоа / И.С. Краснова, И.И. Ионова // Сборник материалов XIII Международной научно-практической конференции студентов и молодых учёных «Живые системы и биологическая безопасность населения» / ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств». – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2016. – С.58-59.

Майдан, В.А. Концептуальные основы современного питания военнослужащих России в XXI веке / В.А. Майдан // Оздоровительное питание и БАД. – 2004. – № 1 (7).

Пророщенная пшеница – зеленое здоровье и живая мощь ростков [<http://happykorova.ru>]. – 2016.

Волошин, М.В. Минеральные добавки и гидропонная технология в производстве сока из ростков пшеницы / М.В. Волошин, Ю.В. Андреева, О.В. Колесова, В.В. Маслова, Г.А. Люшина, С.Ю. Солодников // Вестник Пермского национального исследовательского политехнического университета. Химическая технология и биотехнология». – 2015. – С. 21-33.

Atyunina Y.V.

technology student and biotechnology
of food of animal origin

Moscow State University of Food Production
(Moscow, Russia)

FOOD VALUE MILK SOUP

***Abstract:** the article examines the current aspect associated with the creation of dairy products with increased nutritional value.*

***Keywords:** milk, pumpkin, nutritional value.*

УДК 1

Атюнина Ю.В.

студент кафедры технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения

Московский государственный университет пищевых производств
(г. Москва, Россия)

РЕГУЛИРОВАНИЕ ИМПОРТА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Аннотация: в статье рассматривается надзор в сфере безопасности и качества ввозимой молочной продукции на территорию государств.

Ключевые слова: правила ввоза, нормативно-техническая документация, безопасность, качество.

Современные технологии молочной продукции в первую очередь связаны с качеством поставляемого сырья на переработку. Безопасность молочного сырья и изготавливаемой из него продукции на сегодняшний день является важной проблемой. Традиционно низкое качество молока, производимое в хозяйствах, связано с отсутствием системы обеспечения его качества.

На показатели безопасности и качества существенно влияют факторы: ветеринарно-санитарное состояние животноводческих помещений, где содержится дойное стадо; конструкция, состояние и функционирование доильного оборудования; соблюдение рациона кормления и качества кормов; породы и состояние здоровья стада. Поэтому для производителей молока-сырья, есть строго регламентированная нормативно-техническая документация, по которой сырье должно отвечать требованиям правил и норм в области обеспечения его качества и безопасности, и подтверждаться удостоверением о качестве или сертификатом.

Многие хозяйства не придают должного значения лабораториям, экономя незначительные средства на их содержании и оборудовании, а работу по определению качества доставленного сырья доверяют лабораториям молокозаводов. Это не позволяет проводить точный ежедневный контроль состояния молочного производства. В результате снижается безопасность и качество получаемого молока. Помимо этого, создается возможность занижения фактической сортности и жирности реализуемого поставщиком молока, со стороны предприятий.

Рекомендуется, чтобы исследования с целью оценки качества молока по микробиологическим и физико-химическим показателям для правильного определения сорта проводилось для каждой партии поставляемого молока.

Рассмотрим, в качестве примера, наиболее подробно несколько государств, осуществляющих надзор в сфере безопасного ввоза молочной продукции и надлежащего качества выпускаемой продукции, которая строго регулируется законами и нормативно-технической документацией государства. Отдельное внимание стоит обратить на систему регулирования ввоза молока и молочной продукции двух государств, России и Соединенных Штатов Америки.

В США сферу надзора безопасного и качественного ввоза молочного сырья осуществляют два ведомства. Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)-это Служба инспекции здоровья животных и растений и Food and Drug Administration- Управление США по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов. APHIS признает Россию как регион, подверженный заболеванию животных ящуром. Молоко и молочные продукты из регионов, признанных подверженными ящуре, должны сопровождаться разрешением на ввоз Ветеринарной службы. APHIS разрешит ввоз молока и молочной продукции только в том случае, если они изготовлены из молока, которое подвергалось обработке одним из следующих способов:

- при минимальной температуре 72 градуса Цельсия в течение 15 секунд с последующей обработкой при температуре как минимум 72 градуса Цельсия в течение 15 секунд.

или

- при минимальной температуре 72 градуса Цельсия в течение 15 секунд с последующей обработкой, приводящей к снижению показателя активной кислотности ниже шести, в течение не менее одного часа.

Также Служба инспекции здоровья животных и растений принимает молоко, которое прошло термическую обработку ультравысокой температурой при 148 градусах Цельсия в течение трех секунд или при 140 градусах Цельсия в течение пяти секунд. Помимо этого, служба инспекции может принять другой способ термической обработки, если он эквивалентен или превышает результаты вышеперечисленных способов термической обработки. К компетенции Food and Drug Administration относится надзор в отношении молока и молочной продукции по всем остальным аспектам с целью обеспечения защиты здоровья населения посредством обеспечения безопасности, полезности и добросовестной маркировки продовольствия в стране.

Все молоко и молочная продукция, которые поступают в торговлю между штатами, включая импортные, регулируются управлением США по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов и требованиями Федерального закона о продуктах питания, лекарственных и косметических средствах, а также всеми применимыми нормативно-правовыми актами.

В Соединенных Штатах Америки всего два сорта молока – А (пастеризованное) и В. Первый используется для прямых продаж, в том числе в магазинах, после пастеризации, а второй - в основном для производства сыра.

Что касается молока и молочной продукции класса А, требования к их производству и обработке очень конкретны подробно изложены в Постановлении о пастеризации молока (Pasteurized Milk Ordinance). Реализация

этих требований на практике осуществляется совместными усилиями и Food and Drug Administration и National Conference on Interstate Milk Shipments (NCIMS) администраций штатов в рамках Национального собрания по перемещению молока между штатами.

В соответствии с частью 1240.61 Раздела 21 Кодекса федеральных правил США вся молочная продукция, которая участвует в торговле между штатами, должна быть произведена из пастеризованного молока или из пастеризованной молочной продукции.

В последние годы одним из приоритетных направлений в политике Российской Федерации является контроль над ввозом продуктов питания на территорию РФ. Регулирование ввоза молочной продукции на территорию Российской Федерации состоит иначе. Таможенный контроль является одним из важных элементов при защите российского рынка от некачественной пищевой продукции, ввозимой из-за рубежа.

Государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, ввозимых на территорию Российской Федерации, осуществляется: Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор), органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, уполномоченными на осуществление надзора в соответствии с их компетенцией в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

Ввоз молочной продукции в Российскую Федерацию осуществляется на основании письменных разрешений Главного государственного ветеринарного инспектора Российской Федерации и его заместителей. Продукция должна соответствовать ветеринарным требованиям, которые подтверждаются ветеринарным сертификатом. Сертификат содержит сведения о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, устанавливающий безопасность.

На территории Российской Федерации действует технический регламент таможенного союза (ТР ТС 033-2013), устанавливающий обязательные для

применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к молоку и молочной продукции.

Ввоз молока допускается при температуре хранения 4 градуса Цельсия плюс-минус 2 градуса Цельсия не более чем 36 часов с учетом времени перевозки. При применении предварительной термической обработки сырого молока изготовителем в случаях: кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19°Т до 21°Т, хранение сырого молока более 6 ч. без охлаждения, перевозки сырого молока продолжительность, которой превышает допустимый период хранения, но не более чем на 25 процентов, наличия соответствующего предписания уполномоченных органов в сфере ветеринарного надзора. Режимы термической обработки (температура, период проведения) указываются в товаросопроводительной документации.

Сложившаяся в настоящее время система регулирования ввоза пищевых продуктов основывается на комплексном подходе в осуществлении контроля безопасности и качества поставляемых на территорию государства продуктов питания. Каждая страна старается обеспечить высокий уровень жизни и здоровья своего населения, тем самым создавая таможенные и ведомственные органы, осуществляющие контроль качества и безопасности ввозимой продукции.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000г. №29 [Электронный ресурс].- URL: <http://www.consultant.ru>

О едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе таможенного союза и на таможенной территории таможенного союза: положение от 18 июня 2010 года № 317 (с изменениями от 17 августа 2010г.) // Комиссия таможенного союза.- 2010

Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance//U.S. Department of Health and Human Services.-2017.

Роберт Маки. Информация в отношении требований США для ввоза молока и молочной продукции: (второй заместитель администратора). - Вашингтон – 4.

И. А. Евдокимов. Современные технологии получения и переработки молока в США / И. А. Евдокимов //Переработка молока.-2011. - №1. – 32- 33с.

<https://www.fsvps.ru/fsvps/laws/363.html>

Atyunina Yu.V.

student of the Department of Technology
and Biotechnology food of animal origin
Moscow State University of Food Production
(Moscow, Russia)

REGULATION OF IMPORT OF DAIRY PRODUCTS

***Abstract:** the article examines the supervision in the field of safety and quality of imported dairy products into the territory of states.*

***Key words:** import rules, normative and technical documentation, safety, quality.*

УДК 637.12.04/.07

Какурина А.Е.

бакалавр ветеринарно-санитарной экспертизы

Московская государственная академия ветеринарной медицины

и биотехнологий им. Скрябина

(Россия, г. Москва)

КОЗЬЕ МОЛОКО И ЕГО «ПРОБЛЕМЫ»

***Аннотация:** о важных свойствах козьего молока, проблемах молочного козоводства и о возможной видовой фальсификации.*

***Ключевые слова:** козье молоко, ГЛВСЭ рынков, обсеменение, рынок молочного козоводства, видовая фальсификация.*

С каждым годом интерес потребителя к козьему молоку, а также к продуктам его переработки (сырам, йогуртам, творогу) активно растет. Это связано с биологическими свойствами молока данного вида. Козье молоко является менее аллергенным, содержит большое количество полезных веществ, витаминов и минералов. Хорошо подходит для детского вскармливания, ведь аминокислотный состав белков именно козьего молока близок к аминокислотному составу белков женского грудного молока. Также в состав козьего молока входят незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, такие как линолевая и линоленовая, а они, в свою очередь, повышают устойчивость организма к инфекционным заболеваниям, что особенно актуально на сегодняшний день.

Питательность козьего молока очень велика, и она зависит от разных факторов таких, как возраст, порода, условия содержания, кормления, здоровья животных. Поэтому, приобретая молоко у частных лиц, убедитесь, что животные

содержатся в хороших условиях, а продавец имеет все необходимые ветеринарные документы о безопасности продукта.

Козье молоко считается более полезным для здоровья, чем всем привычное коровье. В нем больше полезных для человека веществ таких, как кальций, фосфор, легкие белки, витамин А и многое другое. Благодаря разборчивости козы в пище, её молоко нежнее и вкуснее, хотя зачастую имеет специфический запах. Массовая доля жира в козьем молоке, как правило, выше, чем в коровьем, но жировые шарики козьего молока в 10 раз мельче, благодаря чему они легче всасываются стенками кишечника, а значит усваиваются организмом.

Основными местами реализации молочной продукции, в том числе и козьего молока являются – продовольственные рынки.

При поступлении на рынок вся молочная продукция проходит проверку ветеринарно-санитарными специалистами ГЛВСЭ рынка. Молочная продукция проверяется органолептическими и физико-химическими методами исследования. А в случаях предположения об обсемененности микроорганизмами подозрительные пробы направляют на микробиологические исследования.

Обсеменение молока может происходить эндогенными и экзогенными способами. Эндогенное обсеменение молока часто происходит при инфекционных болезнях таких, как мастит, листериоз, бруцеллез, туберкулез и многие другие, а также при травмах соскового канала и травм вымени.

При экзогенном обсеменении источником бактериальной загрязненности молока является кожа животного (особенно кожа вымени), где обнаруживаются энтерококки, микрококки, БГКП (бактерии группы кишечной палочки). Из подстилочного материала на кожу животных, а затем и в молоко могут попасть различного рода бактерии, дрожжеподобные и плесневые грибы, споровые и другие микроорганизмы. Источником микрофлоры молока также являются руки

и одежда работников ферм, доильные установки и емкости для хранения молока, вода для мытья молочной аппаратуры и посуды, и даже воздух.

Из вышесказанного можно сделать вывод, что государственные ветеринарно-санитарные службы, заботятся о качестве продуктов питания, но в любом случае не следует употреблять сырое козье молоко, даже при покупке такого необходимо дома провести тепловую обработку.

В нашей стране молочное козоводство, а, следовательно, и рынок козьего молока развиты очень слабо, многие фермеры, предприниматели и частные продавцы, понимая, что конкуренция не велика, пользуются этим и завышают цену на свою продукцию.

Ещё одной из основных проблем козьего молока является видовая фальсификация, а именно разбавление козьего молока коровьим. Данному обману способствует экономическая выгода, а именно, высокая стоимость козьего молока (в среднем в 3-4 раза выше того же объема коровьего молока), а также то, что выявление данного вида фальсификации весьма затруднено, поскольку имеющиеся разработанные методы идентификации молока являются трудоемкими, очень дорогостоящими и не адаптированы под государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. А ведь именно на рынках происходит реализация наибольшего количества козьего молока. По органолептическим и физико-химическим свойствам установить метод фальсификации - разбавление козьего молока коровьим является невозможным.

[1]

Выводы: необходимо развивать отечественное молочное козоводство, следует разработать методы определения видовой фальсификации молока, адаптированные под лаборатории рынков, ну и конечно же пейте козье молоко, оно вкусное и полезное.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Давыдов, Р.Б. Молоко и молочные продукты в питании человека: М.: Медицина, 2010 – 236 с.

Кононов Д.В., Белоногова А.Н., Терентьева А.С. Выявление примеси коровьего молока в козьем по показателям качества / Зоотехния и ветеринария / выпуск №1 (41) март 2018

Kakurina A.E.

bachelor of veterinary and sanitary examination

Moscow state academy of veterinary medicine and biotechnology

(Russia, Moscow)

GOAT'S MILK AND ITS "PROBLEMS"

***Abstract:** about the important properties of goat milk, the problems of dairy goat breeding and possible species falsification.*

***Keywords:** goat milk, markets, seeding, goat dairy market, species falsification.*

УДК 1

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ БЕЛКОВ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ

Аннотация: в данной статье описывается аминокислотный состав белков мышечной ткани.

Ключевые слова: аминокислота, белок, мышечный белок.

Здоровье и продолжительность жизни населения страны зависят от полноценности питания, особое значение в котором имеют продукты животного происхождения.

Биологическая ценность мяса - это в первую очередь содержащиеся в нем белки со сбалансированным аминокислотным составом.

Таблица 1. Аминокислотный состав белков мышечной ткани.

Аминокислота	Содержание аминокислот в белках, в %				
	Миозин	Актин	Тропомиозин	Миоген А	Миоглобин
Глицин (гликокол)	2,0	5,0	0,4	5,6	5,8
Аланин	4,0	6,3	8,8	8,6	7,9
Валин		4,9	3,1	7,4	4,1
Лейцин + Изолейцин	15,6	8,2 7,5	15,6	11,5	16,8
Серин	3,9	5,9	4,4	7,3	3,4
Пролин	1,9	5,1	1,3	5,7	3,3

Фенилаланин	3,2	4,8	4,6	3,1	5,1
Треонин	3,8	7,0	2,9	7,5	4,6
Метионин	3,4	4,5	2,8	1,2	1,7
Цистин + цистеин	1,4	1,3	0,8	1,1	-
Тирозин	2,2	5,8	3,1	5,3	2,4
Триптофан	0,8	2,0	-	2,3	2,3
Аргинин	7,0	6,6	7,8	6,3	2,2
Гистидин	1,7	2,9	0,8	4,2	8,5
Лизин	10,3	7,6	15,7	9,5	15,5
Глютаминовая к-та	31,0	14,8	32,9	11,4	16,5
Аспарагиновая к-та	8,5	10,9	9,1	9,7	8,2

Усвоение незаменимых аминокислот, участвующих в синтезе белка в организме, ограничено недостаточным содержанием метионина, цистина и фенилаланина в мясе. Когда белок является единственным компонентом или частью рациона, его питательная ценность зависит от того, удовлетворяет ли аминокислотный состав потребности человека. Поэтому пищевая ценность мясного белка связана с составом других белков, в которых он используется.

Таблица 2. Потребность организма человека в незаменимых аминокислотах

Аминокислоты	Потребность организма человека в аминокислотах, условные единицы	Содержание аминокислот в мясе	
		Условные единицы	% (при 100 %-ном удовлетворении потребностей организма в
Триптофан	0,25	1,1	100
Валин	0,8	5,71	162
Лейцин	1,1	8,4	174
Изолейцин	0,7	5,07	164
Фенилаланин	1,1	4,02	83
Треонин	0,5	4,04	184
Лизин	0,8	8,37	237
Метионин + цистин	1,1	3,67	76

При недостатке какой-либо из аминокислот, представленных в таблице, в рационе питания, другие аминокислоты не полностью используются организмом для синтеза белковых веществ. Следовательно, если соотношение незаменимых аминокислот в составе белкового рациона отличается от оптимального, то потребность в них для синтеза белков организма человека определяется минимальным содержанием одной или нескольких незаменимых аминокислот.

Введением в состав недостающего количества незаменимых аминокислот за счёт подходящих белков, в том числе и неполноценных, можно повысить биологическую ценность белковой пищи. Однако добавление недостающей аминокислоты не превращает автоматически несбалансированный белок в полноценный белок.

Соотношение аминокислот во многом зависит от вида мышц, породы животного и его возраста, и может варьироваться в зависимости от расположения мышц в туше, то есть от физиологической функции данной мышцы в течение жизни животного.

Содержание таких аминокислот, как аргинин, валин, метионин, изолейцин и фенилаланин, с увеличением возраста животного становится больше. При копчении и тепловой обработке говядины можно наблюдать снижение содержания лизина. При длительном хранении консервированного мяса аминокислоты могут исчезнуть. Так же, потери лизина составляют около 50 %, при хранении сублимированного мяса при температуре 20 °С в течение одного года.

Мясо обогащено аминокислотами, такими как: триптофаном, лизином и метионином. Белки мяса хорошо усваиваются организмом, повышают степень усвоения растительных белков и помогают сбалансировать аминокислотный состав пищи.

Оценку пищевых продуктов, включая мясо, рекомендовано проводить по содержанию трех наиболее дефицитных, часто ограничивающих биологическую ценность аминокислот: триптофана, лизина, метионина. Было обнаружено, что

заменимые аминокислоты значительно влияют на потребность в незаменимых аминокислотах. В свинине и говядине 85% белковых веществ мышечной ткани относится к полноценным, в мясе птицы 93%. Мышечные белки на много легче расщепляются пищеварительными ферментами (пепсином, трипсином, химотрипсином), чем растительные белки, поэтому они усваиваются организмом в большей степени, чем растительные белки.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Г.А. Пелевина, Н.Е. Суркова, С. В. Чистяков. Учебно-методическое пособие по технологии мяса и мясных продуктов. – 2013

А. Л. Алексеев, Л. Н. Борцова Основы технологии мяса и мясных продуктов. – 2018

Г.А. Пелевина, Н.Е. Суркова, С. В. Чистяков. Учебно-методическое пособие по технологии переработки мяса и молока. – 2011

Lagutin A.M.

student of the Department

of Technology and Biotechnology food of animal origin

Moscow state university of food production

(Russia, Moscow)

PROTEIN AMINO ACID COMPOSITION MUSCULAR TISSUE OF SLAUGHTER ANIMALS

Abstract: this article describes the amino acid composition of muscle tissue proteins.

Keywords: amino acid, protein, muscle protein.

УДК 1

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

БЕЛКОВЫЕ ПРЕПАРАТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

***Аннотация:** в этой статье описываются виды белковых препаратов, которые применяются в колбасном производстве.*

***Ключевые слова:** молочный белок, соевый белок, изоляты, низко белковое сырье, улучшение колбасной продукции.*

Использование мяса с пороками DFD и PSE, с высоким содержанием жира и соединительной ткани, после длительного хранения мясного продукта или птицы, после механической обвалки все эти факторы приводят к снижению качества и выхода готовой продукции, увеличению потерь при термообработке. В мясных изделиях появляются бульонно-жировые отеки, готовый продукт получается с рыхлой или мягкой консистенцией. Самый эффективный способ улучшить качество и снизить себестоимость на мясную продукцию из низкосортного мясного сырья - добавление дополнительных белков в фарш или рассол.

Белки объединяют влагу, укрепляют белковую матрицу и позволяют получить устойчивую стабильную водно-жировую эмульсию. В переработке мяса и птицы часто используют белки животного и растительного происхождения [1, с 129].

Применение белков соединительных тканей предоставляют компенсацию при недостатке мышечных белков, помогают увеличить выход готовых продуктов и улучшить их прочность при одновременном снижении расхода мясного сырья, поддерживают качество продукции, снижают потери при термической обработке, себестоимость сырья и готовой продукции, повышают пищевую и биологическую ценность мясных продуктов.

Изоляты белки соединительной ткани выпускаются в виде порошков разной степени измельчения. Мелкодисперсные порошки отличаются способностью равномерного распределения в холодной воде, при этом, они не образуют геля [4, с 88]. В производстве фаршевых изделий применяются порошки с более крупными частицами. В фарш порошки с более крупными частицами можно вносить в виде геля, белковой эмульсии, белково-жировой эмульсии или гранул, приготовленных, горячим или холодным способом.

Молочные белки в форме казеинов, казеинаты или молочные белковые концентраты применяют в переработке мяса, птицы и рыбы для снижения себестоимости мясной или колбасной продукции, для улучшения качества готовых мясных изделий [3, с 147]. Препараты молочных, сывороточных белков и белковых гидролизатов в наше время активно используются в составах разнообразных интегративных белковых добавок для переработки мяса или птицы. Молочные белки стабилизируют фарши и концентрируют структуру изделий, активируют мясные белки, увеличивая их влагосвязывающую способность, позволяя снизить потери при термической обработке, повышая эластичность и стабилизируя плотность мясных продуктов при производстве и хранении мясной продукции. Концентраты молочного белка также улучшают органолептические характеристики мясных продуктов, повышают вкус, аромат и цвет, придают свежий вид и продлевают срок хранения [5, с 180].

Незаменимыми ингредиентами в колбасном производстве являются препараты соевых белков. Препараты соевых белков используют при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, полу-копченых, варено-

копченых и сырокопченых колбас, различных видов ветчин, паштетов, мясных хлебов, цельно-мышечных продуктов из говядины, свинины, птицы, мясных консервов и рубленых полуфабрикатов. Самый наиболее частый используемый метод улучшения качества мясных продуктов из низкобелкового мясного сырья - использование соевых белковых продуктов. В колбасном производстве существует всего лишь два способа внесения белка:

- В виде геля - с предварительной гидратацией в куттере;
- Добавляется сухим порошком на начальной стадии куттерования [2, с 111].

Соевые белковые препараты в производстве в колбасном производстве фаршевых и мясных изделий можно заменять изолятами гороховых белков и пшеничных белков. Соевые белковые продукты повышенной растворимости, образуют низковязкие растворы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Антипова Л.В., Ильина Н.М. и др. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР –М.: Колос, 2003. –с.

Апраксина С. К. Разработка технологии белкового продукта из коллагенсодержащего сырья и его использование в производстве вареных колбасных изделий: Автореф. = М.: МГАПБ, 1996.

Баженова Б. А., Колесникова Н.В., Доржиева В.В., Мадагаев Ф.А. Оценка качества колбасных изделий. / - Улан Удэ, 2001 г

Журавская Н.К., Алехина Л.Т., Отряшенкова Л.М. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов. – М.: Агропромиздат, 2004.

Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов. М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1981.

Lagutin A.M.

student of the Department

of Technology and Biotechnology food of animal origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

**PROTEIN PREPARATIONS USED
IN THE SAUSAGE PRODUCTION**

***Abstract:** this article describes the types of protein preparations that used in sausage production.*

***Keywords:** milk protein, soy protein, isolates, low protein raw materials, sausage production improvement.*

УДК 1

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов
питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ВЛАГОСВЯЗЫВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ У МЯСНОГО ПРОДУКТА

Аннотация: в этой статье рассматриваются свойства воды или влаги, как один из главных компонентов в мясном производстве.

Ключевые слова: мясной продукт, индекс связывания, когезионная способность.

Вода, наравне с прочими компонентами, является природной составляющей мяса. Она выступает средой для протекания различных физико-химических и биохимических реакций, а также принимает в них непосредственное участие. В мышечной ткани убойных животных содержится приблизительно 70-80 % влаги. Из них порядка 85 % влаги содержится в мышечных волокнах, другая часть в межклеточном пространстве [1, с 45]. В соединительной ткани влага находится в значительно меньшем количестве (50 - 60 %). Подавляющее количество влаги соединительной ткани находится в тесном контакте с фибриллярными белками.

Вода в мясе пребывает как в самостоятельном виде, так и во взаимодействии с протеинами. Подразделяют следующие основополагающие связи взаимодействия влаги с мясом: адсорбционную, осмотическую и капиллярную. В производственной практике влагу, исходя из ее связи с мясом, зачастую условно подразделяют на прочносвязанную, слабосвязанную полезную и слабосвязанную избыточную.

Слабосвязанная полезная влага «смягчает» продукт, образуя сочную текстуру. Слабосвязанная избыточная влага - это количество жидкости, способное выделяться в течение производственного цикла в виде бульона при отваривании мясных изделий или в составе мясного сока при дефростации [5, с 79]. Ее несложно отделить от мясного сырья. Изредка она выделяется произвольно, без каких бы то ни было действий. Мясо такого типа называют водянистым. Такое сырьё может быть получено от нездоровых животных, с ограниченным питанием, обладающих прижизненными пороками и содержащихся в неблагоприятных условиях. При тепловой обработке водянистого мяса происходят значительные потери.

Переработке мясного сырья сопутствуют сложные физико-химические и биохимические реакции. Для того чтобы спрогнозировать поведение мясного сырья во время промышленной переработки применяют совокупность функционально-технологических и структурно-механических показателей, реально отображающих его качество. К важнейшим функциональным свойствам мясного сырья причисляют его способность связывать влагу (ВСС), создавать стабильные белково-жировые эмульсии (СЭ), влагоудерживающую (ВУС), жирудерживающую способность (ЖУС) мяса, сочность, нежность [3, с 99].

К особо значимым функциональным качествам сырья относятся и способность к склеиванию кусочков мяса воедино (когезионная способность) так, чтобы готовый продукт обладал консистенцией, аналогичной цельномышечной ткани, или однородной упруго-эластичной текстурой. Особо существенными параметрами, влияющими на эти характеристики, являются количество миофибриллярного белка, доступного для участия в гидратации и в процессах когезии, соотношение воды и общего числа протеинов, а также соотношение долей миофибриллярного белка, саркоплазматического белка и белка соединительной ткани. Кроме того, на функциональные характеристики сырья значительное влияние оказывает вид белка (миофибриллярный,

саркоплазматический, соединительнотканый), физико-химические показатели (PSE или DFD), а также соотношение содержания протеинов различного типа.

При составлении рецептов колбас применяют так называемый индекс связывания, который выступает косвенной мерой содержания миофибриллярного или солерастворимого белка и зачастую обозначается в произвольных единицах: 0,0-1,0; 0,0-30,0; 0-100 и 0-1000 [2, с 66-67]. Независимо от конкретного числа оценка индекса связывания основывается на сравнении с парным мясом, которому присваивают максимальное значение этого индекса. Индекс связывания в совокупности с оценкой цвета (содержание миоглобина в нежирной мышечной ткани составляет 0,5-4,0 мг/г), содержанием коллагена (в нежирном мясе около 2%), а также показателями состава (влага, жир, общий белок), технологическими ограничениями (предельное содержание жира, белка, минимально допустимые значения индекса связывания, интенсивности цвета, количества коллагена и т.д.) и с учетом сокращения себестоимости применяются в качестве исходных показаний для программ расчета оптимальных рецептов при наименьшей цене мясных изделий эконом сегмента.

Для получения стабильных эмульсий, прежде всего, необходимо, чтобы миофибриллярные белки содержались в количестве свыше 45% от общего числа протеина в рецептуре, в то время как содержание саркоплазматических белков не должно превышать 30%. Нерастворимые белки или белки соединительной ткани должны содержаться в количестве менее 25% от общего числа протеинов. Поправки на сырье осуществляются тогда, когда мясное сырье подвергалось заморозке и обладает признаками PSE или его кислотность оказалась меньше нормы. Коллаген отличается ограниченной возможностью склеивать кусочки мяса, однако характеризуется определённой влаго-удерживающей способностью после того, как преобразуется в желатин при температуре свыше 60 °С. Степень контракции (сжатия) мышечных тканей (стерический эффект). Как известно, парное мясо сразу после убоя обладает очень высокой влагоудерживающей способностью, вследствие относительно высокого рН этого мяса. При рН около

5,1 миофибриллярные белки имеют нулевой заряд и удерживают минимальное количество воды (изоэлектрическая точка). Внесение компонентов, изменение параметров состава и обработки, приводящие к увеличению рН мышечных тканей, увеличивают также и ВУС этих тканей [2, с 99]. Однако в случае мышечных тканей, имеющих признаки PSE, денатурированные белки неспособны в достаточной мере увеличить ВУС при повышении рН. Соль (NaCl), обычно применяемая при глубокой переработке и консервировании продуктов в дозировке 2-3%, увеличивает растворимость и набухание, что способствует увеличению количества удерживаемой влаги. Щелочные фосфаты в сочетании с солью, механическим перемешиванием в смесителе или мешалке, вакуумным тумблированием и массажем увеличивают рН, экстракцию и гидратацию белков [4, с 145].

Следовательно, одним из наиболее значимых функциональных свойств мяса является его водо-связывающая способность (ВСС) - степень связи мясного белка с иммобилизованной и свободной влагой. Водосвязывающая способность определяется рядом факторов: возрастом животного, количественным соотношением влаги и жира, глубиной автолиза мяса, условиями хранения, величиной рН, количеством протеинов, их составом и свойствами, в том числе содержанием и степенью растворимости миофибриллярных белков.

Исследование свойств мясного сырья и изделий необходимо для усовершенствования производственных процессов и отдельных этапов, для контроля всех стадий технологического процесса, соответствия параметров сырья установленным нормам, что в итоге формирует органолептические характеристики готовой продукции.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Антипова Л. В. Биохимия мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова. -Воронеж: Изд-во ВГУ, 1991.

Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. М.: Колос, 2001. - 376 с.

Ермаков, Ю. П. О сое / Ю. П. Ермаков, А. Э. Степнова // Все о мясе. -2003. -№2. С. 32-37.

Соловьев В.И. Созревание мяса. — М.: Пищевая промышленность, 1966, -338 с.

Лисицын, А. Б Состояние мясной отрасли России: 2013-2015 годы/ А. Б.

Лисицын, А.Н. Захаров, Небурчилова Н.Ф., Волынская И. П. / Все о мясе. -2014. - №5. - С. 4-8.

Lagutin A.M.

student of the Department

of Technology and Biotechnology of Products food of animal origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

WATER BINDING ABILITY IN MEAT PRODUCT

***Abstract:** this article examines the properties of water or moisture as one of the main components in meat production.*

***Keywords:** meat product, binding index, cohesiveness.*

УДК 1

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСА DFD И PSE В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Аннотация в этой статье описываются виды мяса, его консистенции, о том, что лучше делать из мясного сырья NOR, PSE, DFD вида в колбасном производстве.

Ключевые слова: виды мяса, качество мясного сырья, низкие значения pH.

В отечественных компаниях по переработке мясного сырья принято различать виды мяса:

- Мясо нормальное - NOR.
- Бледное мягкое водянистое и экссудативное - PSE.
- Темное жесткое сухое - DFD [3, с 16].

Основной причиной появления экссудативного мяса PSE (низкие значения pH, светлая окраска, рыхлая консистенция, кислый привкус, выделения мясного сока) и темного клейкого мяса DFD (высокие значения влагосвязывающей способности, то есть ВСС и pH, темно красный цвет, грубая волокнистость, жесткая консистенция, повышенная липкость, низкая стабильность при хранении) принято считать выращивание скота в условиях гиподинамии, то есть при ограниченной подвижности, а также промышленный интенсивный откорм и селекцию, направленную на мясность. [4, с 51].

Все это приводит к психической неустойчивости животных их повышенной подверженностей стрессу. Со стрессовым состоянием связаны

значительное появление адреналина в крови, что является причинной ускоренного гликолиза. При утомлении и стрессах перед убоем животные расходуют значительную часть гликогена, что приводит к получению свинины, а часто и говядины с высоким конечным значениям рН. Мясо с признаками DFD характерно для молодых животных КРС, подвергавшихся длительному стрессу до убоя. В случае так называемой «беломышечной болезни» [4, с 84], приводящей к формированию у мяса признаков PSE, гликолиз большей частью проходит в анаэробных условиях. В связи с этим еще при жизни животного начинается повышение содержания молочной кислоты, в результате чего у мяса этого животного уровень рН сразу после убоя всегда несколько ниже. Нормальное мясо NOR можно использовать для производства всех видов мясо продуктов, в то время как для мяса PSE и DFD имеются ограничения.

Так мясо с признаками PSE из-за низкого значения рН и ВСС не рекомендуется использовать для изготовления вареных колбасных изделий, вареных сыро-копченых окороков в связи с ухудшением органолептических характеристик готовых продуктов [1, с 121] (светлая окраска, кисловатый привкус, жесткая консистенция, пониженная сочность) и снижением выхода. Однако, его можно использовать:

- В парном состоянии, после внесения NaCl в сочетании с мясом DFD или нормальным мясом высокого качества:
- В комплексе с соевыми изолятами или другими белками, либо при введении фосфатов [2, с 77-78].

Эти приемы позволяют вырабатывать из мяса PSE эмульсионные и сыро-копченые колбасы, рубленые и панированные полуфабрикаты и другие виды мясных продуктов.

Мясо DFD рекомендуется использовать при изготовлении эмульсионных колбас, соленых изделий, с небольшими сроками хранения, замороженных продуктов, а также, в сочетании с мясом PSE. Не рекомендуется использовать

мясное сырье с дефектами PSE и DFD при производстве реструктурированных мясных изделий [4, с 110].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Криштафович В.И, Жебелева И.А, Колобов С.В, Кузнецова Т.Г. //Мясная индустрия 2004. -№4. -с.32-34

Хлебников В.И., Яблоков И.И. Изменение свойств мяса с пороком PSE и DFD с целью обоснования возможных путей его использования //Сборник научных статей профессорско-преподавательского состава по итогам НИР за 1995 г., часть 3. -М. -1996. с. 82-85

Щербина Б.В., Хлебников И.В., Блынская О.В. Обработка мяса DFD новым ферментным препаратом. Сб. тезисы докладов научной конференции по итогам НИР профессорско-преподавательского состава и аспирантов за 1992 г.-ч. 2.-М. 1993.-с.177.

Бойко К. Молочные белки в технологии мясных продуктов //Мясная технология, 2003, №3, с. 9.

Lagutin A.M.

student of the Department

of Technology and Biotechnology

food of animal origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

USING DFD AND PSE MEAT IN SAUSAGE PRODUCTION

***Abstract:** in this article describes the types of meat, its consistency, and what is better to make from raw meat NOR, PSE, DFD types in sausage production.*

***Key words:** types of meat, quality of meat raw materials, low pH values.*

УДК 1

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

КОНСЕРВАНТЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Аннотация в этой статье описываются виды консервантов, принцип их действия, консерванты, используемые при производстве колбасных изделий.

Ключевые слова: виды консервов, вещества, обладающие консервирующими свойствами, продление сроков хранения.

С того момента, как человек перешел к оседлому образу жизни, у него возникла потребность хранить продукты питания. Изначально это делалось с помощью огня и дыма, затем использовались соль, уксус; сейчас количество веществ, способствующих пролонгации сроков годности продуктов питания, разделяется на большие классы пищевых добавок: консерванты, антиокислители, стабилизаторы, влагоудерживающие агенты и так далее. Все эти вещества защищают продукты от различных видов порчи: микробиальной, окислительной, изменения консистенции, физико-химических свойств, ухудшения органолептических характеристик, потери пищевой и биологической ценности продукта.

Консерванты можно условно поделить на собственно консерванты и вещества, обладающие консервирующим действием. Консерванты действуют направлено на клетки микроорганизмов, замедление процессов жизнедеятельности, разрушение клеточных мембран и тому подобное.

Вещества, обладающие консервирующим действием, отрицательно влияют на микроорганизмы, в основном, за счет снижения величины рН среды, активности воды или концентрации кислорода.

Определённый консервант проявляет антимикробиальную активность только в отношении конкретных возбудителей порчи продуктов питания. Другими словами, каждый консервант имеет свой спектр действия. Для достижения максимальной эффективности применяют совместное использование нескольких консервантов разных по спектру. Так же совместно с консервантами используют физические способы консервации пищевой продукции, такие как сушка, заморозка, термическая обработка и так далее.

Вещества, которые обладают консервирующим действием, – поваренную соль, уксус, сахар, этиловый спирт, диоксид углерода и тому подобное – применяют обычно в количестве нескольких процентов. Часто необходимая концентрация этих веществ определяется вкусовыми характеристиками готового продукта.

Вещества, условно отнесенные к собственно консервантам, – сорбиновая, бензойная кислоты, низин, диоксид серы и так далее – используются в гораздо меньшем количестве (менее 0,5 %) и практически не влияют на органолептические показатели пищевого продукта.

Важнейшим условием эффективного использования консерванта – это равномерное распределение вещества в продукте, а лучше всего – растворение. Стадия внесения консерванта определяется технологией производства. Оптимальным считается момент сразу после термообработки и перед перемешиванием. Выбор консерванта и его дозировок зависит от степени микробиальной обсеменённости, условий, соблюдаемых при хранении, физико-химических свойств продукта (рН среды, активность воды), технологии его получения и желаемого срока годности.

Наиболее часто используемые консерванты, которые применяются при производстве колбасных изделий – это нитриты и нитраты, консерванты на

основе сорбиновой кислоты.

Нитриты (E249, E250) и нитраты (E251, E252) натрия и калия применяются в мясной промышленности чаще всего. В основном, их используют в качестве профилактики заражения продукта ботулиновыми токсинами. В производстве колбас нитриты и нитраты используют в количестве до 250 мг/кг.

Консерванты основой которых является сорбиновая кислота (E200, E201, E202) оказывают угнетающее действие на плесневые грибы и дрожжи. В естественном виде сорбиновая кислота содержится в ягодах рябины. Считается практически безвредной. Вещества, полученные из сорбиновой кислоты, добавляют в фарш и колбасные изделия. Обработка сырых куриных туш помогает увеличить срок их хранения до четырех недель.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Л. А. Сарафанова. Пищевые добавки энциклопедия. – 2004.
Э. Люк, М. Ягер. Консерванты в пищевой промышленности. – 1998.
Орещенко А. В. Берестень А. Ф. О пищевых добавках и продуктах питания // Пищевая промышленность. – 1996.

Lagutin A.M.

student of the Department

of Technology and Biotechnology

food of animal origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

PRESERVATIVES USED IN SAUSAGE PRODUCTION

***Abstract:** this article describes the types of preservatives, their principle of action, preservatives used in the production of sausages.*

***Keywords:** types of canned food, substances with preservative properties, extension of shelf life.*

УДК 1

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов
питания животного происхождения»
Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В МЯСЕ ПРИ ОХЛАЖДЕНИИ

Аннотация в этой статье подробно рассматриваются процессы, которые происходят в мясных продуктах при охлаждении.

Ключевые слова: мясной продукт, охлаждение, окислительный процесс, усушка.

Умеренные холодные температуры заметно снижают активность в мясном продукте биохимических и химических процессов, кроме того снижает активность микроорганизмов в мясном продукте. В этот период происходит массообменный процесс, который вызывает испарение воды.

В промежутке от 3 до 10 °С повышение патогенных микроорганизмов понижается, а при температуре меньше 3 °С останавливается [1, с 33]. Рост мезофильных и термофильных микроорганизмов прекращается. Только психрофильные микроорганизмы благополучно развиваются в интервалах от 0 и до -15 °С. Основной причиной порчи охлажденного мяса является размножение психрофильной аэробной микрофлоры. Она сильно ухудшает органолептические показатели и преобладает токсичностью. Во - первых, снижение активности микрофлоры связано с нарушением согласованности метаболических реакций в микробной клетке. Во - вторых, под влиянием холода идет уменьшение проницаемости цитоплазмы микробных клеток. Степень

торможения роста микрофлоры становится больше с приближением температуры к точке замерзания тканевой жидкости.

Огромное влияние на развитие микробиологических процессов при охлаждении и последующем хранении мясного продукта имеет изначальное качество состава микрофлоры, величина рН продукта, содержание влаги в поверхностных слоях и a_w . От температуры мясного продукта и темпа изменения температуры зависит скорость автолитических процессов. Термические режимы охлаждения замедляют активность ферментов и довольно положительно влияют на ферментативные процессы созревания мяса. [2, с 231].

Скорость падения температуры на этапе первичного охлаждения существенно влияет на качественные показатели мясного продукта. Быстрое охлаждение считается целесообразным из-за необходимого ограничения химических, биохимических и микробиологических процессов. Однако очень высокая скорость охлаждения может вызвать отрицательный эффект холодного сокращения мышц и жесткость мясного продукта.

Эффект холодного сокращения мышц связан с быстрым отводом тепла, при этом нарушается система, регулирующая концентрацию ионов кальция. Повышение концентрации ионов кальция увеличивает АТФ активность миозина, это приводит к дезинтеграции АТФ саркоплазмы и к появлению поперечных мостиков между сократительными белками актином и миозином.

Степень сокращения саркомеров миофибрилл достигает максимальных значений. Такое мясо становится жестким, преобладает низкая водосвязывающая способность, и скорость диффузии уменьшается при солении продукта. Механизм холодной контракции довольно сильно отличается от процесса образования актомиозинового комплекса во время посмертного окоченения, между актином и миозином формируются ионные связи, а мышечные волокна расслабляются по мере расщепления АТФ в ходе созревания. При содержании мяса в холоде мышцы незначительно расслабляют

ся. Избежать возникновения холодного сокращения можно за счет увеличения скорости ферментативных процессов на первом этапе охлаждения за счет электростимуляции или выдерживания мяса при температуре 10-15 °С в течение 10-12 часов. Однако такой температурный режим может вызывать рост микрофлоры. [2, с 135].

Механическое растяжение мышечных волокон в свою очередь снижает вероятность холодных сокращений, поэтому охлаждение туш животных необходимо проводить в подвешенном состоянии. Механическое растягивание мышечных волокон также снижает вероятность холодной контракции, в связи с чем охлаждение туш необходимо проводить в подвешенном состоянии. Вероятность появления холодного сокращения и его тяжесть уменьшается, если в мышцах уже начался процесс трупного окоченения. Уменьшения выраженности холодной контракции можно добиться за счет длительной (от недели до двух) выдержки мяса. Если скорость охлаждения слишком низкая и недостаточная циркуляция воздуха в глубине бедренных частей туши, могут произойти нежелательные изменения мяса - загар.

При взаимосвязи с воздухом происходит процесс окислительных изменений компонентов мяса. При охлаждении и дальнейшем хранении происходит обесцвечивание мяса и мясных продуктов из-за окисления пигментов мышечной ткани - миоглобина и крови - гемоглобина [3, с 237]. Миоглобин с кислородом образует оксимиоглобин, который придает мясу яркую окраску. Изменения валентности железа в которые входит пигмент, связаны с процессами окисления. При этом миоглобин превращается в метмиоглобин и мясо становится темным.

Потерей влаги или усушки мясного продукта в процессе охлаждения является поверхностное испарение. Основной причиной потери массы мяса является диффузия влаги от центра к поверхности. На усушку существенно влияет вид мяса, размер тушки или полутуши, жирность мяса, методы и режимы обработки [1, с 79].

Есть разные подходы влияния на уменьшение массы мясного продукта в период охлаждения. Один из них - сокращение продолжительности процесса посредством рационального распределения направления движения воздушной среды в холодильнике.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. М.: Колос, 2001. - 376 с.

Бабин Ф.П., Лазарев Е.Н. Изменения в охлажденном и мороженом мясе при длительном хранении. // «Холодильная техника», 1960, №2.

Жаринов А.И. Основы современных технологий мяса. Ч. 2. Цельно-мышечные и реструктурированные мясопродукты. М.: Внешторгиздат, 1997

Lagutin A.M.

student of the Department
of Technology and Biotechnology of Products
food of animal origin
Moscow State University food production
(Russia, Moscow)

PROCESSES OCCURRING IN MEAT WHEN COOLING

Abstract: this article discusses in detail the processes that occur in meat products during cooling.

Keywords: meat product, cooling, oxidative process, shrinkage.

УДК 1

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ЗАМОРОЖЕННОГО МЯСА

Аннотация в этой статье рассматриваются факторы, определяющие качество мясного замороженного продукта, определенные операции связанные с определением качества мясного продукта.

Ключевые слова: мясо, состояние качества мясного продукта, лабораторные исследования, показатели качества, размораживание мясного сырья.

Оценивание качества мясного продукта проводят по специальным критериям: живая масса, упитанность, убойный выход, соотношение соединительной мышечной и жировой ткани, величина рН сырья, органолептические показатели (запах, цвет, внешний вид, вкус, консистенция) [1, с 46]. Качество получаемого мясного сырья изменяется из-за влияния различных природных факторов, условий выращивания скота и транспортировки туш из одного места в другое, условий убоя животных и первичной обработки мясных продуктов, параметров хранения их в холодильнике.

При замораживании и длительном хранении мяса при температуре ниже нуля сдерживается развитие микроорганизмов и замедляются биохимические, физические и химические процессы. Отмирание части микроорганизмов происходит при замораживании и при следующем хранении замороженного

мяса. Окисление липидов - основной процесс, вызывающий снижение качества замороженного мяса при хранении. Потеря витаминов, коагуляционные изменения в белках, образование белково-липидных комплексов, гидролитический распад белков и жиров происходит из-за химических и биохимических процессов. Рекристаллизация при колебаниях температуры и сублимация льда оказывают отрицательное влияние на качественность мясного продукта. Уменьшение массы и ухудшение качества мяса в поверхностном слое связано с сублимацией льда. Этот слой мяса становится обезвоженным, губчатым это дает понять, что преобладает высокая активность в окислительных процессах и у мясного продукта низкое качество. [3, с 120].

Тесты на свежесть мяса проводятся при сомнениях в качестве. Для проверки качества определяются органолептические характеристики и при необходимости дополнительной проверки проводится ряд специальных лабораторных исследований.

Органолептические показатели состояния качества и свежести мясной продукции устанавливают по внешнему виду туши животного с наружной и внутренней стороны, состоянию мускульной ткани, жира, сухожилий, костного мозга. Определяется вид, цвет, консистенцию и запах, делается проба варки мяса. Исследование мяса пробой варки происходит таким путем: в колбочку помещают 3-5 грамм мяса, заливают его водой, закрывают стеклом и нагревают содержимое до кипения. После закипания бульона, стекло приподнимают и определяют запах паров, при этом обязательно учитывается прозрачность бульона и состояние жира на его поверхности [4, с 78]. При органолептических показателях мясо разделяют на три категории: свежее мясо, подозрительной свежести и мясо очевидно непригодное в пищу.

При невозможности установить степень свежести мяса по органолептическим показателям проводятся лабораторные исследования. Лабораторные методы исследования мясного продукта на свежесть проходят так: от туши необходимо взять три пробы весом до 200 грамм: у разреза против

четвертого и пятого шейных позвонков, из мышц бедра и мышц в областях лопатки. Каждую пробу исследуют отдельно, не зависимо от других проб.

Для бактериоскопического исследования берут два мазка-отпечатка: один из поверхностных, а второй из глубоких мышц. Препараты-отпечатки из свежего мяса будут плохо окрашены. При микроскопии препаратов из поверхностного слоя мяса обнаруживаются единичные палочки и кокки, а в глубоких слоях микрофлора в большинстве случаев отсутствует [5, с 177]. Препараты-отпечатки из мяса подозрительной свежести окрашиваются хорошо. В поверхностном слое мышц, десятки микроорганизмов, а в глубоком слое до 20-30 микробов с преобладанием кокков. [5, с 178]. Препараты-отпечатки из испорченного мяса сильно окрашены, на стекле видны остатки разложившихся мышечных волокон. В поверхностных и в глубоких слоях мяса можно выявить более 30 микробов с преобладанием палочек. При разложении мяса кокки едва присутствуют, все усеяно палочками [5, с 179].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Бабин, Г.В. Изучение способов размораживания мяса / Г.В. Бабин, Ф.А. Павлов // Труды. М., 1950. - С. 24-53.
- Головкин, Н.А. К теории размораживания мяса / Н.А. Головкин, Г.Б. Чижов, Е.Ф. Школьников, О.С. Шаган // Труды Л., 1954.
- Ивашов, В.И. Интенсификация процесса размораживания мяса / В.И. Ивашов, А.П. Рослова, О.В. Большаков // Мясная промышленность. 1974. — №3.
- Сморозинцев, И.А. Химические изменения при хранении и дефростации мороженого мяса / И.А. Смородинцев // Прикладная химия. — 1997. -Т. XVI.- № 11-12.

Lagutin A.M.

student of the Department
of Technology and Biotechnology food of animal origin
Moscow State University of Food Production
(Russia, Moscow)

**FACTORS DEFINING
QUALITY OF FROZEN MEAT**

***Abstract:** this article examines the factors that determine the quality of frozen meat product, certain operations associated with determining the quality of the meat product.*

***Keywords:** meat, the state of quality of the meat product, laboratory tests, quality indicators, defrosting of raw meat.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов
питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

МЯСНОЙ ПРОДУКТ

***Аннотация:** в этой статье рассматривается понятие мясного продукта, обозначаются его категории и основные виды мясной продукции.*

***Ключевые слова:** понятие мясного продукта, виды мясного продукта, категории, копченый мясной продукт.*

Мясной продукт: пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использования мясных ингредиентов [2, с 13]. Чтобы понимать, какой продукт попадает в категорию мясных, необходимо узнать процент мяса, который в нем содержится. Доля мышечной ткани должна быть не менее 60% - именно такой продукт можно называть «мясным».

Если эта цифра меньше, то продукт переходит в раздел «мясо-содержащие». Разделы бывают трех категорий [1, с 33]:

- А - от 40 до 60%;
- Б - от 20 до 40%;
- В - от 5 до 20%.

Продукт с минимальным содержанием мяса называется растительно-мясным. Благодаря высокой пищевой ценности, наличию витаминов и минералов, а также отличным вкусовым качествам мясные продукты являются одним из самых востребованных видов продуктов питания и производятся в

колоссальных объемах. Форм выпуска и рецептов много, поэтому рассмотрим основные виды мясных продуктов:

Мясные полуфабрикаты. Это продукты, которые хранятся в замороженном и охлажденном виде и подготовлены для последующей кулинарной обработки конечным потребителем [4, с 77]. Основной плюс - экономия времени на приготовлении полноценных блюд. Мясной фарш, полуфабрикаты из мяса птицы и субпродуктов являются известными представителями.

Колбасные изделия и колбасы. К ним относятся вареные, сырокопченые, полу-копченые виды колбас, которые готовятся из мясного фарша, пищевых добавок и специй. Яркими примерами колбасных изделий являются всеми любимые сосиски и сардельки. [3, с 121]:

Мясные консервы. Они отличаются огромным сроком годности. Консервы могут производиться из любого мясного сырья, либо из субпродуктов. Тушенка - наиболее известный вид консервов.

Копченые мясные продукты обладают несколькими преимуществами и недостатками. При обработке дымом уничтожаются микробы и бактерии, вызывающие гниение. Главным плюсом копченого мяса является мощный бактерицидный эффект. Второй немаловажный факт - при копчении не появляется лишний холестерин и жир, как при жарке. В-третьих, в мясной продукт не попадают посторонние вещества. У копчения есть один серьезный недостаток. Дым содержит вещества, повышающие риск развития рака. Чтобы этого не произошло, специалисты разработали так называемый «жидкий дым» - вещество, которым продукт пропитывается и приобретает свойства копчености. [5, с 111]:

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов М.: Колос, 2001. - 376 с.
- Беккер М.Е. Биотехнология / М.Е. Беккер М.: Агропромиздат, 1990. - 333
- Боресков В.Г. Влияние ферментных систем исходного сырья на качество мясных консервов / В.Г. Боресков, М.И. Тюгай // Мясная индустрия. - 2001. - №10. С
- Боресков В.Г. Современные отечественные биотехнологии солёных мясных продуктов / В.Г. Боресков // Мясная индустрия, 1998, № 3, С. 33-34.
- Федонин, И.М. Тюгай, А.И. Албулов // Мясная индустрия. – 1999 .- №6.

Misunov S.N.

student of the Department

of Technology and Biotechnology of Products food of animal origin

Moscow state university of food production

(Russia, Moscow)

MEAT PRODUCT

***Abstract:** this article discusses the concept of a meat product, identifies its categories and the main types of meat products.*

***Keywords:** the concept of a meat product, types of meat products, categories, smoked meat product.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Аннотация: в данной статье рассматривается понятие, производство, и преимущества мясных полуфабрикатов.

Ключевые слова: полуфабрикат, производство, оборудование, технология.

Мясной полуфабрикат - это пищевой продукт, который производится из мясного фарша. Как правило его производят определенными порциями с различными специями, добавками или растительными ингредиентами.

Мясные полуфабрикаты очень популярны среди современного населения. Во многих семьях полуфабрикаты являются неотъемлемой частью рациона питания. Это связано с интенсивным ритмом жизни в наше время. У многих людей нет времени готовить обычную еду для себя и семьи.

Главное преимущество полуфабрикатов - быстрое приготовление. Это значительно облегчает жизнь и экономит время. Для промышленности производство мясных полуфабрикатов является прибыльным направлением, так как упрощает и облегчает работу цехов по подготовке сырья и увеличивает производственные мощности.

Основным сырьем является шейная, плечевая и бедренная части туши. Это жесткое и грубое мясо, поэтому оно подвергается тщательному измельчению с помощью специального, современного оборудования для пищевой промышленности.

В готовый фарш добавляют жиры, приправы и яйца. Как правило в фарш для полуфабрикатов добавляют белковые компоненты как растительного, так и животного происхождения, а также меланж, овощи и другие компоненты.

По нормам не допускается использование замороженного мяса, а также не пригодного для производства полуфабрикатов из свиного мяса, в котором имеется почерневший бекон.

Техническое оборудование заводов и фабрик мясоперерабатывающей промышленности играет особенно важную роль в рентабельности и успешном развитии. Автоматизированное оборудование позволяет повысить качество готовой продукции, значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, а также увеличить объемы ее производства.

Современное производство мясопродуктов и мясоперерабатывающие предприятия нуждаются в высокотехнологичных установках, таких как: мясорубки, разделочные прессы, мясомесилки, ленточные пилы, формовочные машины, слайсеры и резаки, устройства для формования готовых изделий, клеточные и котлетные аппараты, хлебопечки. Эти агрегаты позволяют быстро и эффективно перерабатывать большие объемы продукции и производить сырье с одинаковым вкусом. Эти характеристики напрямую влияют на уровень продаж готовой продукции.

Кроме того, производство мясопродуктов не может существовать без холодильных агрегатов, устройств шоковой заморозки, весового оборудования и упаковочных установок. Бактерицидные лампы помогут избежать загрязнения готовой продукции и сырья болезнетворными микроорганизмами.

При планировании производства курицы, говядины или полуфабрикатов важно подготовить квалифицированных сотрудников. Такие специалисты будут выполнять технологические процессы на высоком уровне.

Широкий ассортимент и качество продукции определяется особенностями аппаратов и приспособлений. Учитывая производство говядины или полуфабрикатов, выбор технического оснащения довольно велик.

Технология производства мясных полуфабрикатов включает в себя ряд последовательных операций по обработке сырья. Параметры каждого из этапов контролируются в обязательном порядке. На начальных этапах определяется качество сырья. Она должна быть обязательно свежей, без микробиальной контаминации, физических повреждений в виде ушибов и перемомов, пятен крови и потемнений. Контроль сырья осуществляется мастером, технологом и контролером.

Измельчение замороженного продукта в дробилке. Если мясо используется после механической обвалки, то его готовят с помощью мясокостного сепаратора.

Выработанный фарш обрабатывают мясорубкой.

В него добавляют измельченный бекон, добавки, соль, воду и др.

Смешивание измельченной массы с мясорубкой или резаком до получения однородной массы.

Формование полуфабрикатов с известным весом с помощью винтовой или роторной системы.

Транспортировка готовых полуфабрикатов в камеру шоковой заморозки. При автоматическом замораживании готовые изделия подаются на спиральное размораживающее устройство. Заморозка длится от 45 минут до 2 часов.

Мясные полуфабрикаты хранятся при постоянной температуре не более 8 С°. Специализированная вакуумная герметичная упаковка пролонгирует срок годности продукта. Она изготовлена из полимерной пленки любого размера.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Дело делай (Электронный ресурс) <https://delodelay.ru/informacionnye-stati/osobennosti-oborudovaniya-dlya-myasnoj-promyshlennosti.html>

Misunov S.N.

student of the Department

of Technology and Biotechnology food of animal origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

PRODUCTION OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS

***Abstract:** this article discusses the concept, production, and advantages of semi-finished meat products.*

***Keywords:** semi-finished product, production, equipment, technology.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ТРАНСГЛЮТАМИНАЗА (МЯСНОЙ КЛЕЙ)

Аннотация в этой статье рассматривается понятие трансглутаминаза. для чего ее используют в мясном производстве, какие функции ей характерны и какой вред для здоровья она может принести.

Ключевые слова: пищевая добавка, трансглутаминаза, мясной биологический клей.

Трансглутаминаза, более известная как мясной клей, является противоречивой пищевой добавкой, употребления которой многие люди избегают из-за развития возможных проблем со здоровьем. Трансглутаминаза - это фермент, который естественным образом присутствует в организмах людей, животных и в растениях. Она помогает связывать белки вместе, образуя ковалентные связи, поэтому ее обычно называют естественным биологическим клеем [5, с 44]. В организмах людей и животных трансглутаминаза играет роль в различных процессах, включая свертывание крови и производство спермы. [4, с 21]. Она также жизненно важна для роста и развития растений. Трансглутаминаза, используемая в пище, изготавливается либо из факторов свертывания крови животных, таких как коровы и свиньи, либо бактерий, полученных из растительных экстрактов. Ее обычно продают в виде порошка. Качество склеивания трансглутаминазы делает ее полезным ингредиентом для производителей продуктов питания. Как показывает ее другое название, она действует как клей, удерживая вместе белки, присутствующие в обычных

продуктах, таких как мясо, выпечка и сыр. Это позволяет производителям улучшать текстуру продуктов или создавать продукты, такие как имитационное крабовое мясо (крабовые палочки), путем связывания разных источников белка вместе. [4, с 87].

Трансглютаминаза представляет собой природный фермент, обнаруженный в организмах людей, животных и в растениях. Она часто используется в качестве пищевого ингредиента для связывания белков вместе, улучшения текстуры пищи или создания новых продуктов [2, с 145]. Она также используется в производстве сыра, йогурта и мороженого. Кроме того, она добавляется к хлебобулочным изделиям для улучшения стабильности, эластичности и объема теста, и улучшения его способности абсорбировать воду. Трансглютаминаза используется для улучшения текстуры и внешнего вида пищевых продуктов, таких как обработанное мясо, молочные продукты и хлебобулочные изделия.

Существует несколько проблем, связанных с использованием трансглютаминазы, включая повышенный риск бактериального заражения и болезней пищевого происхождения. Исследования также показывают, что трансглютаминаза может отрицательно воздействовать на целиакию. [4, с 152]. Хотя в настоящее время нет доказательств, связывающих трансглютаминазу с повышенными рисками для здоровья. Избегать продуктов, содержащих трансглютаминазу может быть разумно людям с ослабленной иммунной системой, пищевой аллергией, пищеварительными заболеваниями, такими как болезнь Крона, и людям с чувствительностью к глютену или целиакией. Кроме того, многие продукты, содержащие трансглютаминазу, такие, как колбасные изделия, полуфабрикаты и другие обработанные мясные продукты, в любом случае не являются полезными. Фактически, высокий уровень потребления красного мяса и обработанного мяса в исследованиях был связан с повышенным риском развития рака толстой кишки и сердечно-

сосудистых заболеваний [1, с 200].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Ишевский А.Л., Доморацкий С.С. Развитие мясного рынка России в условиях глобального продовольственного кризиса/ Мясные технологии, 2009, №11 С.52-55.

Ишевский А.Л., Доморацкий С.С., Гришина И.В. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса и рыбы с использованием энзимов: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции «Пищевые добавки и современные технологии переработки сельскохозяйственного сырья». - СПб: ВНИИПК 2011. С. 153-155.

Куцакова В.Е., Доморацкий С.С., Фролов С.В. Производство реструктурированных полуфабрикатов с использованием фермента трансглутаминаза// Известия вузов, Пищевая технология, 2011, №5-6 - С. 2627.

Куцакова В.Е., Доморацкий С.С., Ишевский А.Л. Влияние различных температур ферментации на получение реструктурированных полуфабрикатов «эконом-класса» с применением трансглутаминазы. [электронный ресурс] Электронный научный журнал. «Процессы и аппараты пищевых производств» СПбГУНиПТ, 2011, №2.

Misunov S.N.

student of the Department

of Technology and Biotechnology food of animal origin

Moscow state university of food production

(Russia, Moscow)

TRANSGLUTAMINASE (MEAT GLUE)

Abstract: *this article discusses the concept of transglutaminase. Why it used in meat production, what functions are characteristic of it and what harm to health it can bring.*

Keywords: *food additive, transglutaminase, meat biological glue.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов
питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов
питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

МЯСНЫЕ ЭМУЛЬСИИ

***Аннотация:** в этой статье рассматривается понятие мясных эмульсий, мясной суспензии, рассматриваются основные факторы применения мясных эмульсий в мясном производстве.*

***Ключевые слова:** эмульсия, суспензия, процесс производства мясного продукта, приготовление мясной эмульсии.*

Колбасные, сырые фарши являются полидисперсной гетерофазной пищевой системой, к которой можно применить термин «мясная эмульсия. Если жир твердый, то правильнее называть её «мясной суспензией».

Эмульсия - дисперсная система, состоящая из микроскопических капель жидкости, распределенных в другой жидкости [1, с 34]. Суспензия, взвесь - смесь веществ, где твёрдое вещество распределено в виде мельчайших частиц в жидком веществе во взвешенном не осевшем состоянии. Отличительной особенностью процесса производства этой группы мясопродуктов является то,

что в результате тщательного измельчения сырья полученный фарш приобретает уникальные свойства: активно связывает воду и жир, формирует вторичную структуру, проявляет вязкопластические свойства.

В фарше дисперсной фазой является эмульгированный жир, а дисперсионной средой - коллоидный раствор саркоплазматических и миофибриллярных белков, в котором идет равномерное распределение набухших частиц, измельченных мышечных и соединительнотканых волокон разного размера, фрагментов миофибрилл, оболочек жировых клеток, агрегаты актомиозинового комплекса, частицы пряностей, соль, фосфаты. Дисперсионная среда такой эмульсии является сложнейшей коллоидной системой, которую в научной литературе еще называют «матриksom». Поэтому, фарш эмульгированных мясных продуктов - это комбинация дисперсных систем, структуру которых определяют природные эмульгаторы и гелеобразователи - мясные белки [3, с 111]. Матрикс сырых фаршей представляет собой тиксотропный гель коагуляционной структуры, образующийся вследствие взаимодействия белков, а также диспергированных частиц мышечных и соединительнотканых волокон. После термообработки в результате денатурации и агрегации белков мяса коагуляционная структура матрикса преобразуется в конденсационно-кристаллизационную, которая удерживает частицы дисперсной фазы, воду и другие элементы, входящие в состав дисперсионной среды.

Процесс приготовления мясных эмульсий представляет собой механическое измельчение сырья, которое сопровождается формированием стабильной водно-белковой эмульсии с определенными реологическими (липкость, пластичность), технологическими и органолептическими (однородность, нежность) показателями [2, с 189].

Введение слишком большого количества воды сразу приводит к снижению концентрации поваренной соли и фосфатов, что снижает эффективность этих добавок в отношении белка из-за разжижения мясного

фарша. Поэтому лучше всего добавлять воду порциями, которые сразу поглощаются мясом.

Одна из основных задач практической технологии - получение стабильных эмульсий. Неустойчивость мясной эмульсии может проявляться не только в виде флокуляции и коалесценции частиц жира, результатом которых является разделение системы на жировую фазу и матрикс, но и в виде дестабилизации собственно матрикса, приводящей к отделению воды.

Основными компонентами эмульгированных мясопродуктов, обеспечивающими их структуру и устойчивость, являются белки мяса. Важные свойства мясных белков - эмульсионные свойства, водоудерживающая способность, растворимость в воде в присутствии поваренной соли с образованием высоковязких растворов, способность к гелеобразованию. [4, с 134].

При диспергировании жира в водных растворах белка образуется большая поверхность раздела фаз, на которой адсорбируется белок. Его концентрация в водной фазе уменьшается по мере роста поверхности. Для мясной системы это означает, что при низком содержании белка и высоком содержании жира в системе белка может быть недостаточно для стабилизации сформированной поверхности. Вследствие этого частицы жира будут коалесцировать на стадии приготовления фарша либо при термообработке.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Г. Фейнер, "Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации" — СПб.: Профессия, 2010

Жаринов А.И. Основы Современных Технологий Переработки Мяса. Краткий курс - Эмульгированные и грубоизмельчённые мясопродукты. - Москва: ИТАР-ТАСС, 1994. - 153 с.

Кох Г., Фукс М. - Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия - издательство Профессия, 2005. - 656 с.

Тимошенко Н.В. - Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. В 2-х т. Т 1,2. - М.: ВНИИМП. 2007 - с. 379

Misunov S.N.

student of the Department

of Technology and Biotechnology of Products food of animal origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

Lagutin A.M.

student of the Department

of Technology and Biotechnology of Products food of animal origin

Moscow state university of food production

(Russia, Moscow)

MEAT EMULSIONS

***Abstract:** this article discusses the concept of meat emulsions, meat suspensions, considers the main factors of using meat emulsions in meat production.*

***Keywords:** emulsion, suspension, meat product production process, meat emulsion preparation.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии
продуктов питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ПРИМЕНЕНИЕ НИТРИТНОЙ СОЛИ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация: в этой статье рассматриваются изменения мясных продуктов при использовании нитритной соли, как лучше ее использовать, какие причины и результаты при использовании нитритной соли.

Ключевые слова: соль, пищевая добавка, результаты при добавке нитритной соли.

Посол - обработка продукта поваренной солью, посолочной смесью или рассолом для придания ему требуемых свойств и устойчивости при хранении. Поваренная соль представляет собой наиболее широко и давно применяемую «пищевую добавку» и обычно играет одну из самых важных ролей при производстве мясных продуктов. Соль, помимо прямого влияния на вкус продукта и на коллоидно-химическое состояние мясных белков, оказывает прямое и косвенное консервирующее действие на мясо во время посола. В период посола соль способствует направленному развитию биохимических

процессов микробиаьного и автолитического происхождения [1, с 75], обуславливающих специфические особенности соленых мясопродуктов.

Хлористый натрий при посоле ускоряет окислительные изменения гемовых пигментов мяса, вследствие чего мясо быстро утрачивает присущую ему естественную окраску. Для того, чтобы этого избежать, посол производят в присутствии нитратов или нитритов, которые участвуют в образовании производных пигментов мяса розово-красного цвета.

В отечественной технологической практике для стабилизации цвета мясных продуктов применяют чистый нитрит натрия E250 (NaNO₂). Нитрит натрия - это желтый токсичный порошок. Одноразовая фармакологическая доза нитрита натрия - 0,3 г [3, с 98]. Хотя и небольшое количество свободного нитрита в организме человека может вызвать появление метмиоглобина в крови и анемию. Хранение, использование, а особенно передозировка нитрита может вызвать не только большие проблемы на производстве, но и смертельные отравления людей. Поэтому нитрит натрия E250 в производственных условиях требует особого хранения и учета.

Нитритная соль - современная альтернатива нитриту натрия. Нитритная соль - это специальная смесь нитрита натрия с пищевой солью для применения в производстве мясных продуктов. По европейским нормам в нитритной соли содержится от 0,4 до 0,6% чистого нитрита натрия [3, с 161].

Продукт классифицируется в соответствии с требованиями документа Codex Alimentarius Codex Stan 150-1985 Стандарт кодекса для пищевой соли. Этот стандарт гармонизирован с украинским законодательством и утвержден как ДСТУ Codex Alimentarius Codex Stan 150-1985 Стандарт кодекса для пищевой соли. Поэтому, продукт «Нитритная соль», классифицируется также в соответствии с выше указанным стандартом, как обычная пищевая соль. В связи с этим, при применении данного продукта на пищевом производстве не нужно вести журналы по учету его использования.

Как правило, нитритная соль поставляется в расфасованном виде по 25 кг в полиэтиленовых мешках. После вскрытия мешка рекомендуется использовать продукт как можно быстрее. При длительном хранении в открытой упаковке, содержимое может реагировать с влагой, воздухом, поэтому качество продукта может ухудшаться. Нитритная соль в колбасном производстве используется в сухом виде [2, с 111].:

при предварительном посоле мяса;

при приготовлении фарша или куттеровании.

Результат работы нитритной соли - это сохранение цвета мясного продукта после термообработки [1, с 78]. При нагревании миоглобин (который содержится в мясе и отвечает за красноватый цвет) разрушается, внесенный нитрит натрия реагирует с миоглобином с образованием нитрозомиоглобина, который устойчив к высоким температурам.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Белова В. О., Вагин В. В. Соль универсальная пищевая добавка // Мясная индустрия, 1998, № 6 С. 18-20.

Влияние нитритов на качество мясных продуктов / Ю. Н. Лясковская, В. М. Горбатов, Г. Л. Солнцева, Р. И. Хламова М.: ЦНИИТЭИмясомолпром, 1984.

Технология мяса и мясопродуктов / Л. Т. Алехина, А. С. Большаков, В. Г. Боресков и др. // Учебное пособие под общ. ред. Рогова И. А.-М.: Агропромиздат, 1988. 575с.

Misunov S.N.

student of the Department

of Technology and Biotechnology food of animal origin

Moscow state university of food production

(Russia, Moscow)

Lagutin A.M.

student of the Department
of Technology and Biotechnology food of animal origin
Moscow state university of food production
(Russia, Moscow)

**APPLICATION OF NITRITE SALT
IN THE TECHNOLOGY OF MEAT PRODUCTS**

***Abstract:** this article discusses the changes in meat products when using nitrite salt, how best to use it, what are the reasons and results when using nitrite salt.*

***Keywords:** salt, food additive, results with the addition of nitrite salt.*

УДК 1

Мисунов С.Н.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов
питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

Лагутин А.М.

студент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов
питания животного происхождения»

Московский государственный университет пищевых производств
(Россия, г. Москва)

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ЦВЕТ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация: в этой статье рассматриваются факторы, которые влияют на цвет мясных продуктов, и основной пигмент, который присутствует в мясе и может принимать несколько различных оттенков в зависимости от химической среды.

Ключевые слова: цвет мяса, мышцы, основной пигмент в мясе, виды миоглобина.

Прежде чем говорить о цвете, нужно понять из чего состоит мясо. Итак, постное мясо состоит из трех основных материалов: это около 75% воды, 20% белка и 3% жира. Эти материалы, как бы, вплетены в три вида ткани. Основная из которых – мышечная [1, с 37]. Вокруг мышечных волокон расположена соединительная ткань, своего рода живой клей, который держит волокна вместе и прикрепляет их к костям. А между волокон и соединительной тканью вкраплены группы жировых клеток, которые хранят жир как источник энергии для мышечных волокон. Свойства мяса - его текстура, цвет и аромат - в значительной степени определяются расположением и относительным

количеством мышечных волокон, соединительной ткани и жировой ткани. Что касается цвета - то дело в разных типах и видах мышечных волокон, каждый из которых предназначен выполнять определенный вид работы, и каждый со своим собственным цветом [3, с 132]. Есть два основных вида мышечных волокон, которые выполняют такие движения, белые волокна фазанов и куриных грудок, и красные волокна ног птицы и КРС. Эти два типа отличаются многими биохимическими деталями, но наиболее важным отличием является количество используемой ими энергии.

Белые мышечные волокна сокращаются быстро и кратковременно. Они питаются небольшими запасами углевода – гликогеном, уже присутствующим в тканях, и быстро превращающимися ферментами в энергию прямо в клеточных жидкостях. Белые клетки используют кислород для сжигания гликогена, и в случае необходимости они даже могут генерировать энергию быстрее, чем кровь может доставлять кислород [2, с 89-90]. Когда это происходит, накапливается побочный продукт – молочная кислота. Она удерживается в мышцах до тех пор, пока в клетки мышц не поступит больше кислорода. Такое накопление молочной кислоты ограничивает выносливость клеток, так же, как и в случае ограниченного запаса топлива. Вот почему белые клетки лучше всего справляются с короткими прерывистыми физическими нагрузками и длинными периодами отдыха между ними, в течение которого молочная кислота удаляется, а гликоген заменяется.

Красные мышечные волокна используются для длительных физических нагрузок. Они в первую очередь питаются энергией жира, для переработки которого необходим кислород, и получают жир и кислород из крови. Красные волокна относительно тонкие. Это позволяет жирным кислотам и кислороду легко проникать в них из крови. Они также содержат свои собственные капельки жира, и биохимический механизм, необходимый для превращения этих капелек в энергию. Этот механизм включает в себя два вида белка, придающих красным клеткам их цвет. Миоглобин, белок схожий с переносящим кислород

гемоглобином, который делает кроваво-красный цвет, получает кислород из крови, временно сохраняет его, а затем передает его окисляющим жиры белкам [2, с 85]. А среди окислителей жира можно выделить цитохромы, которые, как и гемоглобин и миоглобин содержат железо, и характеризуются темными цветами. Чем больше у волокна потребности в кислороде, и чем больше его используется, тем больше миоглобина и цитохромов будет содержаться в таком волокне. Мышцы молодняка крупного рогатого скота и овец, как правило, содержат 0,3% миоглобина от веса и поэтому они относительно бледные. Зато мышцы постоянно движущегося кита, которому нужно хранить большое количество кислорода во время длительных погружений в воду, имеют в 25 раз больше миоглобина в своих клетках, и поэтому его мышцы почти черные.

Поскольку большинство мышц животных используются как для быстрых, так и для медленных движений, они содержат как белые, так и красные мышечные волокна, и даже гибридные волокна, сочетающие в себе некоторые характеристики обеих типов. Пропорции различных волокон в одной мышце зависят от унаследованной генетической конструкции такой мышцы и фактической модели ее использования. Лягушки и кролики, которые делают быстрые, спорадические движения и постоянно используют очень немногие из своих скелетных мышц, имеют очень бледную плоть, состоящую в основном из белых быстрых волокон, в то время как скуловые мышцы жвачных животных, постоянно работающие над пережевыванием пищи, состоят исключительно из красных медленных волокон. Куры и индюки летают только когда их испугают, редко бегают, а в основном стоят и ходят. Их мышцы груди состоят преимущественно из белых волокон, в то время как мышцы ног в среднем на половину из белых волокон, наполовину из красных. Мышцы груди таких перелетных птиц, как утки и голуби, преимущественно состоят из красных волокон, так как они помогают птицам лететь на сотни километров за один раз [1, с 167].

Основной пигмент в мясе – это хранящий кислород белок миоглобин, который может принимать несколько различных форм и оттенков в зависимости от химической среды [4, с 163]. Миоглобин состоит из двух соединенных структур: своего рода молекулярной клетки с атомом железа в центре, и прикрепленным белком. Когда железо держится за молекулу кислорода, миоглобин ярко-красного цвета. Когда кислород оттягивается ферментами в сторону мышечной клетки, которой он необходим, миоглобин становится темно-фиолетового цвета. (Точно так же, гемоглобин становится красным в наших артериях, потому что он вышел из наших легких обогащенным кислородом, и синего цвета в наших венах, так как он выгрузил кислород в клетки организма.) А когда кислороду удастся «украсть» электрон у атома железа и уйти, атом железа теряет способность удерживать кислород вообще и должен довольствоваться молекулой воды, тогда миоглобин становится коричневым.

Каждый из этих видов миоглобина – красный, фиолетовый и коричневый присутствует в красном мясе. Их относительные пропорции, а также внешний вид мяса, определяются несколькими факторами: количеством кислорода, активностью кислородсодержащих ферментов в мышечной ткани, а также активностью ферментов, которые могут пополнить запасы коричневого миоглобина электроном, что снова придает ему фиолетовый цвет. Кислотность, температура и концентрация соли также имеют значение; если какой-либо из этих факторов достаточно высок, чтобы дестабилизировать прикрепленный белок, миоглобин вероятнее всего потеряет электрон и станет коричневым [1, с 212]. Как правило, свежее красное мясо с активной ферментной системой имеет красный цвет на поверхности, где кислород в изобилии, и фиолетовый внутри, где проникающий кислород используется ферментами. Когда мы разрезаем сырое мясо или кровавый бифштекс, первоначально пурпурная внутренняя часть быстро краснеет, благодаря прямому воздействию воздуха. Подобно этому, в вакуумной упаковке у мяса появляется фиолетовый оттенок из-за отсутствия кислорода, и мясо краснеет, как только извлекается из упаковки. Обработанное

солью мясо получает розовый цвет из-за еще одного изменения молекулы миоглобина.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Антипова Л.В. Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. М.: Колос, 2001. - 376 с.

Антипова Л.В., Глотова И.А., Панов В.П., Титов С.А. Контроль цветности мяса и мясных продуктов на основе методов спектрофотометрии. Мясная индустрия 2002. № 8. - С. 48-50

Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясных продуктов. // Мясная индустрия № 7, 2005.

Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: Справочник. М.: Колос, 2002.

Misunov S.N.

student of the Department

of Technology and Biotechnology of Food Products of Animal Origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

Lagutin A.M.

student of the Department

of Technology and Biotechnology of Food Products of Animal Origin

Moscow State University of Food Production

(Russia, Moscow)

FACTORS INFLUENCING COLOR OF MEAT PRODUCTS

Abstract: *this article looks at the factors that affect the color of meat products and the main pigment that is present in meat and can take on several different shades depending on the chemical environment.*

Keywords: *meat color, muscles, main pigment in meat, myoglobin types.*

УДК 638.162

Федоринова М.Е.

студент 5 курса

Московская государственная академия ветеринарной медицины
и биотехнологий им. Скрябина
(Россия, г. Москва)

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕДА ИЗ РАЗЛИЧНЫХ КЛИМАТИЧЕСКИХ ЗОН

***Аннотация:** в данной статье описаны исследования проб цветочного, полифлерного меда, взятых из различных климатических зон Российской Федерации.*

***Ключевые слова:** мед, диастаза, влажность, климатическая зона, климат.*

В связи с успешным развитием пчеловодства в России, повышается спрос на прополис, маточное молочко, пыльцу, и конечно же на главный его продукт, о котором пойдет речь в данной работе, - мед.

На рынках и в магазинах присутствует широкий ассортимент меда, как местных производителей, так и собранный в других регионах. Башкирский, Сибирский, Дальневосточный, Алтайский мед - лишь малая часть медового ассортимента. Невольно разбегаются глаза, от такого медового разнообразия. И, само собой, у потребителя непременно возникают вопросы: “Какие показатели отличаются у Башкирского и Алтайского меда?” или, например, “Полезнее ли Сибирского меда Дальневосточный мед?”.

Удивительно насколько велика наша страна - Россия. В ней представлено 16 климатических зон, согласно классификации Кёппена. Однако, принято, природно-климатические зоны России подразделять по параллелям, которых на территории государства находится ровно 4, относящиеся к 20, 40, 60 и 80-му меридианам: полярная, умеренная, субтропическая и тропическая. Район

Чукотки и Заполярье выделены в “особую” климатическую зону, и представлены довольно бедной флорой, поэтому рассматривать в данной работе мы их не будем. Выделение 4-х климатических зон обусловлено наличием 4-х климатических поясов: арктического, субарктического, умеренного и субтропического.

Все это климатическое многообразие влияет на флору и фауну, что в свою очередь отразится на составе пыльцы, которую можно будет обнаружить в цветочном меде, влияет на свойства меда и его характеристики.

На каждой медовой баночке, пущенной в реализацию, непременно будет красоваться надпись, что мед, произведенный именно из региона, где расположена пасека производителя, самый вкусный и целебный. Потребителю, к сожалению, не остается иного выхода, кроме как довериться красочной надписи на баночке, ведь проверить данное производителем заявление, вне лабораторных условий, не представляется возможным.

Мы решили самостоятельно отобрать пробы из различных климатических зон, провести все необходимые органолептические и лабораторные исследования, сравнить их между собой, и попытаться понять, какой же из них действительно имеет лучшие характеристики, ведь по нашему мнению подобные эмпирические исследования повышают интерес к данной теме, что способствует появлению научно-популярной литературы адаптированной для более широкого круга людей.

Для исследований было приобретено три вида натурального цветочного полифлерного меда. По одной пробе из каждой климатической зоны. Все образцы были взяты с частных пасек, каждая проба была проверена на присутствие посторонних частиц, а также на все признаки порчи.

Первый образец (Краснодарский край г. Сочи). Субтропический климатический пояс. Собран на частной пасеке, которая находится в поселке Нижнеимеретинская бухта летом 2020 года.

Второй образец (Смоленская область д. Невесель). Умеренный климатический пояс. Умеренно-континентальный климат. Был собран с частной пасеки Восточного района Смоленской области “Компанейская пчела” летом 2020. Третий образец меда (Республика Башкортостан). Умеренный климатический пояс. Континентальный климат. Собран на частной пасеке вблизи города Мелеуз летом 2020.

Образцы визуально оценивали, проводили органолептическую оценку. Такая оценка очень важна при выборе меда, ведь зачастую у потребителя нет под рукой специального оборудования для определения качества продукта, и поэтому, в таком случае, можно положиться только на свои органы чувств, даже не смотря на то, что такая оценка может быть субъективной и зависеть от личной чувствительности потребителя. Результаты органолептических исследований заносили в Таблицу 1.

Таблица 1 - Результаты органолептических исследований отобранных проб меда.

Органолептические исследования	Мед тропической зоны (1)	Мед субтропической зоны (2)	Мед умеренной зоны (3)
Вкус	Водянисто - сладкий	Сладкий, Приятный	Сладкий, Терпкий
Цвет	Светло - янтарный	Бледно- желтый	Пшеничный
Аромат	Ярко не выражен Сладковатый	Специфический Приятный	Ярко выражен Сладкий Цветочный
Консистенция	Жидкая	Вязкая	Очень вязкая
Внешний вид и брожение	Видимые механические примеси и признаки брожения отсутствуют		
Кристаллизация	Кристаллизация отсутствует	Мелкозернистая	Мелкозернистая

Исходя из данных, выявленных нами при проведении органолептических исследований, можно сделать вывод, что пробы 2, 3 абсолютно соответствуют натуральному, цветочному, полифлерному меду.

Проба 1 требует дополнительных исследований, так как мед не закристаллизовался за довольно длительный срок, а также водянистая консистенция и слабый медовый аромат могут говорить о том, что мед пущен в реализацию незрелым.

Зачастую, чтобы судить о качестве и ценности меда, недостаточно простых органолептических исследований. Чтобы проверить мед более сложно и детально, нам нужно было провести лабораторные исследования, для которых нам понадобилось гораздо более сложное оборудование и реактивы, но зато это позволило нам тщательнее ответить на вопросы о характеристиках исследуемого продукта. Результаты лабораторных исследований представлены в Таблице 2.

Таблица 2 - Результаты лабораторных исследований.

Лабораторные исследования	Мед тропической зоны (1)	Мед субтропической зоны (2)	Мед умеренной зоны (3)
Диастазное число, ед. Готе	7,0	20,0	32,0
Доля пыльцы, %	17,6	20,3	19,5
Преобладание пыльцевых зерен	Акация	Иван - чай	Клевер ползучий
Массовая доля воды, %	20,6	18,6	15,7
Примеси инвертированного сахара	73	75	74
Общая кислотность мЭкв / кг	0,6	1,7	2,5

Проанализировав результаты лабораторных исследований, можно увидеть, что показатели различных проб меда соответствуют нормам меда для своих климатических зон. Также преобладающие пыльцевые зерна каждой пробы совпадают с медоносами, характерными для их климатических зон.

После проведения лабораторных исследований мы можем отметить, что сомнения по поводу пробы 1, оказались не обоснованы, так как для меда, в котором преобладает акация характерно долго оставаться в жидком состоянии, за счет довольно высокого содержания в нем влаги и фруктозы.

Определение фальсификата в реализуемом продукте обличает скорее недобросовестного производителя продукции, но никак не целую климатическую зону. Однако, чтобы составить более полную картину о каждой медовой пробе, мы провели все необходимые исследования для обнаружения фальсификации, чтобы быть уверенными до конца в планомерности нашей работы. По результатам проверки, фальсификаций не обнаружено.

Сравнительного анализ проб мы проводили по результатам лабораторных исследований, так как показатели органолептических исследований могут быть субъективны для каждого отдельного человека и зависеть только от его точки зрения, тогда как для другого человека они могут оказаться совершенно иными.

По результатам проверки на фальсификацию, оказалось, что все пробы меда натуральные. Поэтому между собой мы смогли сравнить их только исходя из физико - химических исследований.

Мы выяснили, что южный мед, в отличие меда, собранного в более холодных зонах, характеризуется довольно низкой ферментативной активностью, это связано с тем, что медоносы, которые находятся в постоянных благоприятных климатических условиях, не накапливают в себе такое большое количество ферментов, как растения из северных зон поскольку им не нужно бороться за жизнь. Также, на севере, пчелы готовясь к долгой зимней спячке, которая может достигать до 7 - 9 месяцев насыщают мед ферментами, по многу раз пропуская через свой зоб, повышая тем самым его диастазное число.

Такой показатель, как влажность меда, показывает как долго мед сохранит свои полезные свойства. Этот показатель, в отличие от диастазного числа, согласно нашей работе, незначительно повышается от более холодного региона к более жаркому. Это связано с тем, что южные и северные пчелы запечатывают

мед в сотах разными способами. Южные пчелы заполняют медовые ячейки до конца, северные же за счет большего выпаривания воды из меда, оставляют небольшой зазор между медом и крышечкой [1, с. 685].

И, в конце - концов, такой немаловажный показатель, как кислотность меда повышается от южных проб к северным.

Мы пришли к выводу, что при выборе меда, нужно обращать внимание на такой показатель как Диастазное число. Чем выше это число, тем выше активность и польза для человека. Диастазное число южного меда находится в диапазоне от 5 до 9 единиц Готе, башкирского и алтайского мёда — до 25 единиц, для северного мёда этот показатель находится в диапазоне от 25 до 45 и даже выше.

Северный мед существенно отличается от того, который получен в средней полосе или же на южных пасеках. Из-за своих питательных, лечебных, вкусовых качеств северный мед относится к редким, дорогим элитным медам.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

П. М. Комаров, А. Ф. Губин, Пчеловодство // Государственное издательство колхозной и совхозной литературы “Сельхозгиз” Москва 1937. С. 685.

Fedorinova M.E.

student

Moscow state academy of veterinary medicine and biotechnology
(Russia, Moscow)

**COMPARATIVE CHARACTERISTICS
HONEY FROM DIFFERENT CLIMATE ZONES**

***Abstract:** This article describes the research of samples of floral, polyfloral honey taken from different climatic zones of the Russian Federation.*

***Keywords:** honey, diastase, humidity, climatic zone, climate.*

МЕДИЦИНСКИЕ НАУКИ (MEDICAL SCIENCE)

УДК 1

Беспалова Н.В.

врач общей практики

КГП «Многопрофильная больница № 1 г. Караганды»

резидент 2 года обучения

НАО Медицинский университет Караганды

(г. Караганда, Казахстан)

Демидова Ю.В.

врач общей практики

КГП «Многопрофильная больница № 1 г. Караганды»

резидент 2 года обучения

НАО Медицинский университет Караганды

(г. Караганда, Казахстан)

Муса Б.Е.

врач общей практики

КГП «Многопрофильная больница № 1 г. Караганды»

резидент 2 года обучения

НАО Медицинский университет Караганды

(г. Караганда, Казахстан)

Торыбаева Ж.Т.

врач терапевт

КГП «Многопрофильная больница № 1 г. Караганды»

резидент 2 года обучения

НАО Медицинский университет Караганды

(г. Караганда, Казахстан)

Барташевич К.С.

врач терапевт

КГП «Многопрофильная больница № 1 г. Караганды»

резидент 2 года обучения

НАО Медицинский университет Караганды

(г. Караганда, Казахстан)

**ПРЕГРАВИДАРНАЯ ПОДГОТОВКА У ЖЕНЩИН,
ПЛАНИРУЮЩИХ БЕРЕМЕННОСТЬ,
ЭКСТРАГЕНИТАЛЬНАЯ ПАТОЛОГИЯ И ВЛИЯНИЕ
НА ЖИЗНЬ И ЗДОРОВЬЕ МАТЕРИ И РЕБЕНКА**

Аннотация: в статье рассматривается прегравидарная подготовка у женщин, планирующих беременность, экстрагениральная патология и влияние на жизнь и здоровье матери и ребенка.

Ключевые слова: беременность, женское здоровье, планирование беременности, экстрагениральная патология.

Цель:

Определить степень приверженности женщин в современном мире к прегравидарной подготовке и ее дальнейшее влияние на здоровье матери и ребенка

Задачи:

1. Диагностировать наличие прегравидарной подготовки у женщин при постановке на учет по беременности

2. Определить контрольные группы женщин, прошедших прегравидарную подготовку и не прошедших прегравидарную подготовку при планировании беременности

3. Выявления наиболее часто встречающейся патологии во время беременности у контрольных групп

4. Определить прогностические критерии дальнейшего влияния на здоровье матери и ребенка

В соответствии с Государственной программой развития здравоохранения «Саламатты Казахстан на 2011-2015 годы» утвержденная Указом Президента Республики Казахстан от 29 ноября 2010 года №1113, во исполнение приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан № 239 от 07.04.2010 года «Об утверждении протоколов диагностики и лечения», с учетом приказа Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 июля 2012 года № 452 О мерах совершенствования медицинской помощи беременным женщинам, роженицам, родильницам и женщинам фертильного возраста, все женщины Женщины фертильного возраста с сохраненной репродуктивной функцией ежегодно приглашаются на прием с профилактической целью. Женщины, обратившиеся впервые в текущем году к любому специалисту медицинской организации ПМСП, подлежат обязательному обследованию 1 раз в год участковым терапевтом, ВОП, педиатром и врачом акушер-гинекологом согласно приложению 1. Вместе с тем девушки в возрасте от 15 до 17 лет включительно направляются педиатрами на обследование к врачам акушер - гинекологам по показаниям (наличие признаков гинекологических заболеваний, половая жизнь). Участковыми терапевтами, ВОП, педиатрами и акушерами-гинекологами по результатам обязательного обследования, каждая женщина должна быть отнесена к одной из групп динамического наблюдения женщин фертильного возраста (групп ЖФВ). Женщины подгрупп динамического наблюдения 1А, 2А, 3А, 4А включаются в группу активного наблюдения

участковыми терапевтами, ВОП и врачами акушер-гинекологами для лечения имеющихся экстрагенитальных и гинекологических заболеваний до достижения результата выздоровления или стойкой ремиссии, а также назначения прегравидарной подготовки за 6 месяцев до планируемой беременности с целью улучшения исходов беременности для матери и ребенка. И дальнейшее проведение прегравидарной подготовки, согласно схем и алгоритмов.

Материалы и методы:

Нами было изучено 56 индивидуальных карт беременных, которым в период 01.01.2019.года по 14.10.2020 года, состояли на учете по беременности

Из 56 исследуемых женщин, прошедшими прегравидарную подготовку было 30, не прошедшими прегравидарную подготовку 26. Всем исследуемым женщинам была оказана помощь на уровне ПМСП в рамках ГОМБП. Возраст исследуемых находился в диапазоне от 18 до 40 лет, средний возраст составил 27,4 лет. Критериями включения женщин в исследование были возраст старше 18 лет, наличие данных о прегравидарной подготовке или нет

Результаты:

При анализе карт беременных, прошедших прегравидарную подготовку было выявлено, что из 30 женщин, экстрагенитальную патологию имеют 17 женщин, из них ЖДА 9, болезни ССС – 3 женщины, болезни ЖКТ - 1, хронические болезни органов дыхания - 1, хронические заболевания мочеполовой системы – 2, более одного заболевания - 1, что составило более 56% от общего женщин прошедших прегравидарную подготовку. Из числа женщин не прошедших прегравидарную подготовку, при планировании беременности, выявлены экстрагенитальные заболевания у 19 женщин, из них ЖДА – 11, болезни ССС - 4, болезни мочевыделительной системы – 2, имеющих сочетанную патологию – 2, что составило 73 % от общего числа женщин не прошедших прегравидарную подготовку при планировании беременности.

Дальнейший анализ карт контрольных групп женщин и новорожденных дал понять, что в группе женщин прошедших прегравидарную подготовку, осложнений во время беременности, родов и послеродовом периоде не наблюдалось. Отмечалось малое количество женщин, страдающих токсикозом на ранних сроках беременности. Дальнейший анализ карт женщин не прошедших прегравидарную подготовку при планировании беременности, осложнений во время беременности, родов и послеродовом периоде не наблюдалось. В этой группе наблюдались 4 женщины с токсикозом средней степени тяжести, что составляет 15 % от общего количества в данной контрольной группе.

При наблюдении новорожденных детей, рожденных женщинами из контрольной группы, прошедших прегравидарную подготовку было выявлено, что из 30 новорожденных, только у 4 имеется диагноз перенесенная энцефалопатия, и у 1 ребенка ЖДА, что составляет 16 % от общего количества новорожденных детей.

При наблюдении новорожденных детей, рожденных женщинами из контрольной группы, не прошедших прегравидарную подготовку было выявлено, что из 26 новорожденных, у 6 имеется диагноз перенесенная энцефалопатия, и у 1 ребенка ЖДА, у 1 ребенка врожденная пневмония что составляет 30 % от общего количества новорожденных детей.

Обсуждение:

Основной метод предупреждения осложнений беременности, родов, послеродового периода, так же уменьшение риска развития пороков нервной трубки у ребенка, является прегравидарная подготовка женщины к планируемой беременности. Так как метод является самым доступным, и не имеет побочных действий на здоровье матери и плода. Вовремя начатая прегравидарная подготовка позволяет выявить экстрагенитальную патологию у женщины и при необходимости пролечить ее, что бы не возникало обострения во время

беременности, что играет немаловажную роль в течении беременности, родов и послеродового периода

Диагностическая точность. Результаты нашего исследования, показывают, что внедрение прегравидарной подготовки метод предупреждения осложнений беременности, родов, послеродового периода, так же уменьшение риска развития пороков нервной трубки у ребенка, является прегравидарная подготовка женщины к планируемой беременности. Разница между выявляемостью экстрагенитальной патологии в двух контрольных группах составляет 17 % (17 из 30 женщин из группы прошедших прегравидарную подготовку и 19 из 26 женщин, не прошедших прегравидарную подготовку). Число новорожденных деток, в дальнейшем состоящих на каком-либо динамическом наблюдении составило 16 % в группе женщин, прошедших прегравидарную подготовку и 30% в группе женщин, не прошедших прегравидарную подготовку

Рекомендации:

Проведение прегравидарной подготовки позволяет с достаточно высокой вероятностью предположить отсутствие осложнений в течении беременности, родов и послеродовом периоде. Снижает риск развития токсикоза у беременных. Предотвращает пороки развития нервной трубки у ребенка.

Вывод:

Проведение прегравидарной подготовки у женщин, планирующих беременность является эффективным и недорогим методом профилактики последующих осложнений.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 июля 2012 года
№ 452

О мерах совершенствования медицинской помощи беременным женщинам,
роженицам, родильницам и женщинам фертильного возраста

Беременность ранних сроков. От прегравидарной подготовки к здоровой
гестации под редакцией В.Е. Радзинского, А.А. Оразмурадова

Прегравидарная подготовка женщин, страдающих генитальными
инфекциями тема диссертации и автореферата по ВАК РФ 14.00.01, кандидат
медицинских наук Фазлутдинова, Айгуль Фанисовна

Прегравидарная подготовка. Современные концепции под редакцией Кузьмина
Т. Е., Пашков В. М. Клиндухов И. А.

ПОДГОТОВКА К БЕРЕМЕННОСТИ под редакцией Бурковой

Bespalova N.V.

doctor

Multidisciplinary Hospital No. 1 of Karaganda

resident of 2 years of study

Medical University of Karaganda

(Karaganda, Kazakhstan)

Demidova Y.V.

doctor

Multidisciplinary Hospital No. 1 of Karaganda

resident of 2 years of study

Medical University of Karaganda

(Karaganda, Kazakhstan)

Musa B.E.

doctor

Multidisciplinary Hospital No. 1 of Karaganda

resident of 2 years of study

Medical University of Karaganda

(Karaganda, Kazakhstan)

Torybaeva Z.T.

doctor therapist

Multidisciplinary Hospital No. 1 of Karaganda"

resident of 2 years of study

Medical University of Karaganda

(Karaganda, Kazakhstan)

Bartashevich K.S.

doctor therapist

Multidisciplinary Hospital No. 1 of Karaganda

resident of 2 years of study

Medical University of Karaganda

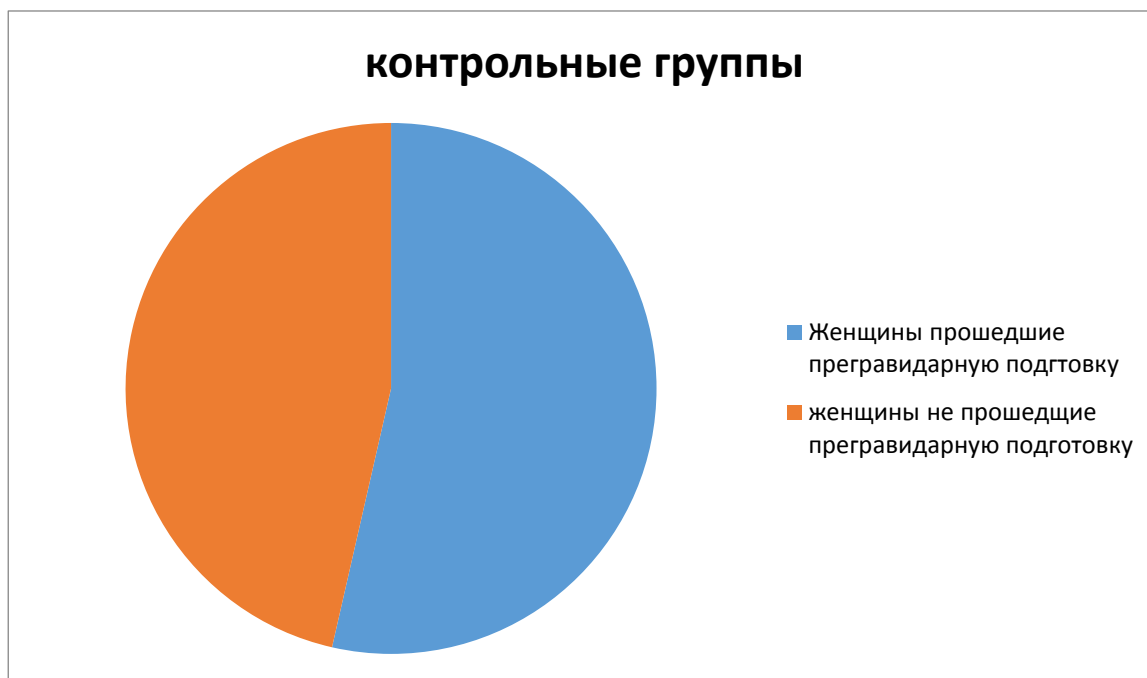
(Karaganda, Kazakhstan)

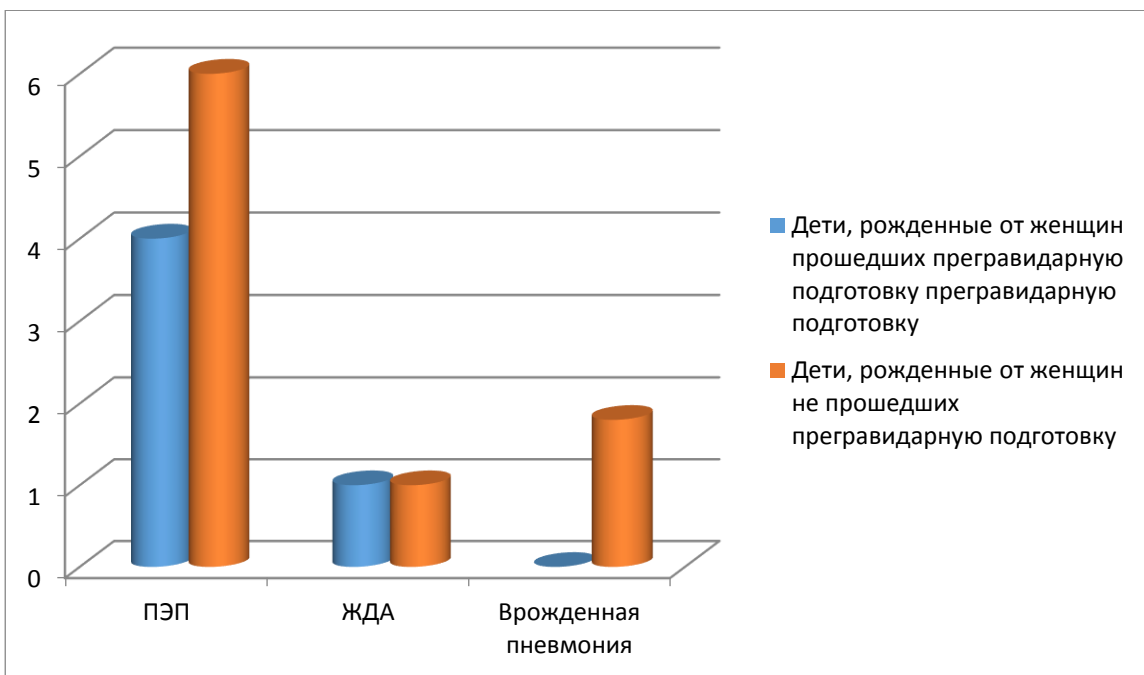
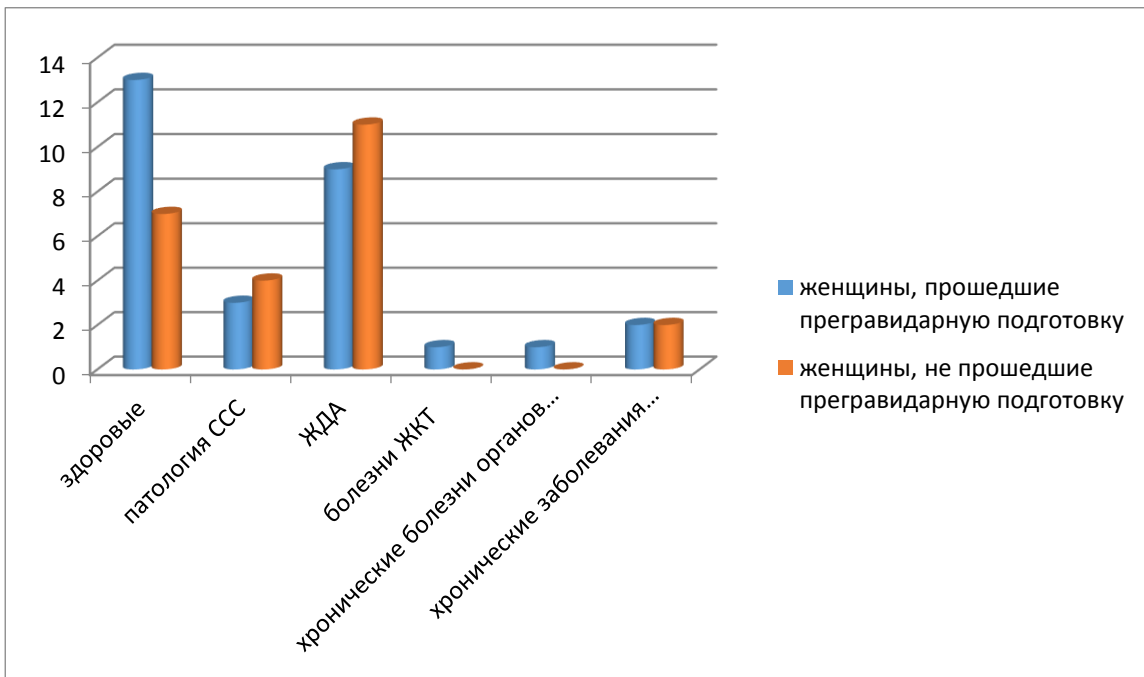
**PRE-GRAVITY TRAINING IN WOMEN,
PLANNING PREGNANCY, EXTRAGENITAL
PATHOLOGY AND EFFECTS FOR LIFE
AND HEALTH OF MOTHER AND CHILD**

Abstract: the article deals with pregravid preparation in women planning pregnancy, extragenital pathology and the impact on the life and health of mother and child.

Keywords: pregnancy, women's health, pregnancy planning, extragenital pathology.

ПРИЛОЖЕНИЕ





УДК 616-02

Меньшикова А.А.

студент второго курса стоматологического факультета
Иркутский государственный медицинский университет
(Россия, г. Иркутск)

**РОЛЬ ПСИХОСОМАТИЧЕСКИХ
И ПСИХОСОЦИАЛЬНЫХ ФАКТОРОВ
В ВОЗНИКНОВЕНИИ БРУКСИЗМА**

Аннотация: выявление психосоматических и психосоциальных факторов, влияющих на возникновение скрежета зубами, причин и последствий бруксизма.

Ключевые слова: бруксизм, стресс, здоровье, эмоции.

В повседневной жизни мы часто сталкиваемся с вещами, ситуациями, людьми, которые так или иначе могут вывести нас из себя, заставить нервничать и раздражаться. Реакции каждого человека на эти факторы разнообразны: кто-то с лёгкостью забывает о случившемся конфузе через пару минут, не придавая этому особого значения, а кто-то мучается, винит себя и держит ситуацию у себя в памяти долгое время, при этом портит себе настроение и не замечает, что это приносит вред здоровью. Возникает вопрос, каким образом может повлиять стресс на наше физическое состояние?

На сегодняшний день известно множество данных о том, что зубочелюстная система человека - это соматическая площадка для реализации психологических проблем.

Эти проблемы возникают в том числе из-за того, что большинству людей с детства говорят о том, что нельзя ругаться, злиться, кричать, плакать и так далее. Будучи уже взрослыми, мы живем, скрывая большую часть своих эмоций и это приводит к неприятным последствиям, а именно - к бруксизму.

Бруксизм или, проще говоря, скрип зубами — это стереотипные движения нижней челюсти, сопровождающиеся трением или сжатием зубов. Бруксизм может проявляться как во время сна (ночной), так и во время дневного бодрствования (дневной).

По словам Р. Славичека бруксизм - «выпускной клапан стресса», который способствует психологической разрядке. Действительно, человеку проще пережить стрессовую ситуацию, сильно стиснув зубы. С этим можно запросто согласиться, вспомнив несколько жизненных примеров: стоит вспомнить спортсменов, которые изо всех сил сжимают зубы во время физического стресса или подростков, которые «играют желваками», когда их отчитывает учитель. И подобных ситуаций можно приводить бесконечное множество. Как следствие, череда таких ситуаций приводит к возникновению бруксизма, а тот в свою очередь тянет за собой ряд неприятных последствий: напряжение, усталость жевательной мускулатуры, боль в жевательных мышцах, их гипертрофия, стираемость зубов, сколы эмали, трещины, переломы коронок зубов, реставраций, повышенная чувствительность зубов, головная боль, прикусывание щек, языка, губ и другие вредные привычки.

Лечение бруксизма может быть симптоматическим, то есть включать в себя манипуляции, устраняющие последствия сжатия жевательных мышц. Это могут быть инъекции ботокса в жевательные мышцы, позволяющие расслабить их, массаж жевательных мышц, восстановления прикуса ортодонтическим лечением, протезирование, восстановление, реставрация утраченных и разрушенных зубов. Также существует этиотропный тип лечения, то есть лечение причин напряжения жевательных мышц. Он включает в себя прорабатывание ситуаций, проблем, вызывающих стрессовую реакцию у людей на тот или иной фактор. Будь то сессии с психологом, что наверняка поможет разобраться в этой проблеме или же самостоятельные размышления, отслеживание эмоций, ощущений, выделение основного фактора, вызывающего стресс у определенного человека. Данный метод лечения является более долгим,

но именно он может быть самым действенным в случае, когда бруксизм вызван психосоматическими и психосоциальными факторами, так как он направлен на устранение именно причины заболевания, а не последствий.

В заключение хочется сказать о том, что у большинства пациентов, жалующихся на стираемость зубов и постоянное напряжение жевательных мышц, главной причиной являются психоэмоциональные факторы, поэтому важно вовремя отслеживать наличие у себя такого заболевания как бруксизм и начинать воздействовать непосредственно на причины, его вызвавшие. Только тогда удастся полностью и навсегда избавиться от скрежета зубами.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Брокар Д., Бруксизм / Д.Брокар, Ж.Лалюк, К.Кнеллесен- Пер. с фр. – М., 2009 – 89 С.

Slavichek R., The function of stress management/ Slavichek R. – Klosterneuburg, 2002. – P. 281-291

Наумович С.С, Корхова Н.В, Федосенко А.Л., Бруксизм: современные аспекты диагностики и планирования лечения с использованием системы Brux Checker / Журнал «Международные обзоры» 2016. – С.66-69

Menshikova A.A.

2-year student of the Faculty of Dentistry
Irkutsk State Medical University
(Russia, Irkutsk)

**ROLE OF PSYCHOSOMATIC
AND PSYCHOSOCIAL FACTORS
IN THE RISE OF BRUXISM**

***Abstract:** identification of psychosomatic and psychosocial factors influencing the occurrence of teeth grinding, the causes and consequences of bruxism.*

***Keywords:** bruxism, stress, health, emotions.*

ПРИРОДА И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ
(NATURE & AGRICULTURAL SCIENCES)

УДК 1

Бухаев А.Д.

студент

Калмыцкий государственный университет

имени Б.Б. Городовикова

(г. Элиста, Россия)

Булдырева Д.М.

студент

Калмыцкий государственный университет

имени Б.Б. Городовикова

(г. Элиста, Россия)

Манджиева М.О.

МБОУ Чилгирская СОШ

(г. Элиста, Россия)

ТАКСОНОМИЯ ВИДОВ СЕКЦИИ
TRIGONOCARPEA GODR. ПОДРОДА VIOLA

Аннотация: фиалки считаются одним из небольших, но сложных видов растений. Виды рода фиалок (*Viola L.*), отличающихся от других декоративных растений своим внешним видом и специфическим запахом, распространены на всех территориях от равнин до высокогорных зон. Ранней весной из-под снега начинают выглядывать маленькие цветочки среди зеленых листьев фиалок, и это продолжается до середины лета. Фиалки светолюбивые растения, любящие утреннее солнце. Несмотря на это они предпочитают влажную почву. Фиалки – однолетние и многолетние травянистые растения. В Азербайджане распространено 21 дикий и 2 культурных вида фиалок, которые собраны в 2 подрода, из которых по количеству видов на втором месте находится подрод *Viola*. Подрод состоит из

3 секций, в одну из которых, куда относятся 11 видов, входят виды *Trigonasagraea*, распространенные во всем Азербайджане.

Ключевые слова: эндемик, субэндемик, энтомофильный, автохория, таксономия, склон, секция.

Среди декоративных растений наиболее распространены виды рода фиалок (*Viola* L.). Фиалки - однолетние и многолетние травянистые растения. В Азербайджане распространены 21 дикий и 2 культурных вида фиалок, виды составляют 2 подрода, из которых вторым по количеству родов является подрод *Viola*. В подрод входят 3 секции, среди которых виды *Trigonasagraea*, куда входят 11 видов, распространены во всем Азербайджане.

Видовой состав фиалок в различные годы был в центре внимания ученых, изучающих флору Кавказа. По видовому составу род фиалок относят к небольшой группе растений, склонных к гибридизации. В различные годы многими исследователями и монографами (Kupffer, 1909; Becker, 1925; Юзепчук, 1949; Кемулярия-Натадзе, 1962; Галушко, 1980; Никитин, 1998) была изучена таксономия рода. Ими в различные годы были совершены экспедиции на Кавказ, исследован видовой состав рода и проведены широкие исследовательские работы. Наиболее широкие исследования на Кавказе связаны с именем М. Биберштейна. Виды рода фиалок распространены во всем мире. До исследований последних лет во флоре Азербайджана отмечалось 22 вида в составе указанного рода фиалок. Были идентифицированы материалы гербария, собранного в ходе проведенных исследований и различных экспедиций, совершенных на различные территории Азербайджана, и уточнен таксономический состав фиалок. Фиалки - энтомофильные растения. Цветки обоеполые, расположены в листовых пазухах. Цветонос zigomorfный, несёт по 2 маленьких прицветника, изогнутых от вершины. Чашелистиков пять, разной формы, с придатками, обращенными назад. Нити тычинок короткие, широкие, свободные, легко прижаты к пестику. Гинецей образован из 3-х плодолистиков:

верхний впереди на основе пестика с шпорцевидным или мешковидно нектарниками. Большинство фиалок являются первично автохорными растениями. Их плоды расположены в 3-х рядах, семенные, с тонкими боковыми крыльями. Таксономией фиалок в бывшем СССР в 1998 году занимался В.В.Никитин. Проведенные им исследования были основаны на следующей классификации: род *Viola* L. разделен на 2 подрода: в подрод *Viola*, состоящий из 6 секций, входит 13, а в подрод *Melanium*, состоящий из 2 секций, входит 9 видов. Самой большой секцией подрода *Viola* является *Trigonocarpea* Godr. В секцию входит 8 видов.

В 2014-2017 гг. во время экспедиций на территории Загатальского, Шекинского, Гахского, Огузского, Исмаиллинского районов были собраны образцы гербариев из фиалок и проведены исследовательские работы на данной территории. Собранные образцы гербариев с помощью ручной лупы и биноклярное были идентифицированы классическим и современным систематическим методами. Идентификация была проведена с использованием определителей. Экземпляры гербариев были этикетированы в 8 *American Scientific Journal* № (18) / 2018 тированы и направлены в Гербарное отделение НАНА.

В результате сбора образцов гербария, собранных из разных регионов Азербайджана, и исследования экземпляров гербария из Гербарного фонда НАНА, а также литературных материалов были произведены следующие номенклатурные изменения: из имеющихся во флоре Азербайджана 22 видов фиалок 3 вида были переведены на синоним другого вида, статус одного вида был изменен и опущен до подвида. В результате таксономический состав охватил 21 вид и 1 подвид.

V. occulta Lehm. = *V. modestula* Klokov

V. canina subsp. *Montana* = *V. montana* L.

V. tricolor L. = *V. nemausensis* Jord.

V. reichenbachiana Jord ex Boreau. = *V. sylvestris* Lam.

1. *V. ruprestris* F.W. Schmidt, 1794, Abh. Bohm. Ges. Wiss (Math.-Nat.), 1:60
Многолетнее травянистое растение. В Азербайджане местами распространено на среднем горном поясе Большого Кавказа (БК), (Губа), востока БК, запада БК, на территории Диаб. севера Малого Кавказа (МК). Встречается на верхнем горном поясе, на высокогорных лугах, пастбищных зонах, на берегах рек. V-VII цветет, плодоносит. Распространено на территории Алазань - Эйричай.

2. *V. sieheana* W. Becker, 1902, Bull. herb. Boiss. ser. 2, 2:751. Многолетнее травянистое растение. Распространено в Азербайджане на востоке БК, БК (Губа), север МК, на территории от Карабахской, Нахчыванской равнин до среднего горного пояса. III-IV цветет, VI-VII плодоносит. Было изображено в Малой Азии и Южно-Восточной Европе.

3. *V. elatior* Frles, Novit. Fl. Succ., ed. II, 277 (1828). В Азербайджане распространено на территории Губинского района. V-VI цветет, плодоносит. Было изображено в Европе.

4. *V. canina* L. 1753, Sp. Pl.: 935, p.p. Многолетнее травянистое растение. В Азербайджане распространено на территории Алазань-Эйричай, Зангезур. в лесных и субальпийских местностях. IV-VI цветет, плодоносит. Было изображено в Европе.

5. *V. reichenbachiana* Jord. ex Boreau, 1857, Fl. Centre Fr. ed. 3,2:78. Было изображено во Франции. В Азербайджане распространено на большой территории Большого и Малого Кавказа, на окраинах лесов, на склонах оврагов. III-V цветет, плодоносит. Было изображено во Франции.

Фиалки являются однолетними и многолетними травянистыми растениями. В Азербайджане произрастают 21 вид дикорастущей и 2 вида культурной фиалки. Виды собраны в 2 подрода. По числу видов вторым является подрод *Viola*, наибольшей секцией подрода *Viola* является *Trigonosagrea* Godr. В секцию входит 8 видов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Юзепчук В. Сем. CVII. Фиалковые - Violaceae Juss. // Флора СССР. – 1949 М: Л., Т. 15. - 350-452,681-683

Кемулярия-Натадзе Л.М. Сем. XCIF. Violaceae DC. - Фиалковые. - В: Гроссгейм А.А. Флора Кавказа. -1962, Л.: Изд-во АН СССР, Ленин. ф. отд., т. 6, с. 198-208
Конспект Флоры Кавказа. 2006, т.2, с. 338 – 349

Никитин В.В. Критические заметки по таксономии и номенклатуре некоторых европейских видов секции *Trigonocarpea* Godr. рода *Viola* L. {Violaceae} II Бот. журн. - 1995. Т. 80, Ш. 7. - 85- 97

Bukhaev A.D.

student

Kalmyk State University

(Elista, Russia)

Buldyreva D.M.

student

Kalmyk State University

(Elista, Russia)

Mandzhieva M.O.

Chilgir secondary school

(Elista, Russia)

**TAXONOMY OF SECTION TYPES
TRIGONOCARPEA GODR. GENERAL VIOLA**

Abstract: violets are considered one of the small but complex plant species. Species of the genus of violets (*Viola L.*), which differ from other ornamental plants in their appearance and specific smell, are distributed in all territories from the plains to the highlands. In early spring, small flowers begin to peek out from under the snow among the green leaves of violets, and this continues until mid-summer. Violets are light-loving plants that love the morning sun. Despite this, they prefer moist soil. Violets are annual and perennial herbaceous plants. In Azerbaijan, 21 wild and 2 cultivated species of violets are distributed, which are collected in 2 subgenus, of which the subgenus *Viola* is in second place in terms of the number of species. The subgenus consists of 3 sections, one of which, which includes 11 species, includes the *Trigonacarpa* species, common throughout Azerbaijan.

Keywords: endemic, subendemic, entomophilous, autochory, taxonomy, slope, section.

УДК 582.3.

Мукумов И.У.

доцент кафедры Ботаники

Самаркандский государственный университет

(г. Самарканд, Узбекистан)

Истамкулова М.М.

ассистент кафедры Физиология человека и животных и биохимия

Самаркандский государственный университет

(г. Самарканд, Узбекистан)

Аллаярова Ф.Б.

ассистент кафедры Физиология человека и животных и биохимия

Самаркандский государственный университет

(г. Самарканд, Узбекистан)

**РАСПРОСТРАНЕНИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЙ
СОСТАВ СЕМЕЙСТВА *APIACEAE* LINDL.
В САМАРКАНДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Аннотация: *Apiaceae* – одно из наиболее важных в хозяйственном отношении семейств цветковых растений. Очень многие сельдерейные высоко ценятся как эфирных масел - *Coriandrum sativum*, *Pimpinella anisum*, *Carum carvi* и многие другие. Ценные овощные растения – *Daucus carota*, *Petroselinum crispum*, *Apium graveolens*, *Anethum graveolens*, *Foeniculum vulgare*.

Ключевые слова: флора, территория, кумарины, флавоноиды, эфирные масла, Зеравшан, пищевые, кормовые, лекарственные.

Самаркандская область расположена в центре Узбекистана, занимает 7-е место по площади в первое по численности населения. Территория имеет

разнообразные ландшафты и богатую флору и фауну с большим количеством редких, исчезающих и эндемичных видов.

Несмотря на длительную историю ботанических исследований, флора Самаркандской области до последнего времени была недостаточно изучена.

Самаркандская область в настоящее время охватывает территорию в 16,77 тыс.км². Территория Самаркандской области лежит в интервале высот от 270 до 2590 м над уровнем моря. В физико-географическом отношении эта территория расположена в бассейне реки Зеравшан, в ее среднем течении [1].

Семейства *Ariaceae* Lindl. (сельдерейные) относятся к числу наиболее полезных для человека семейств покрытосеменных растений. В этом семействе много пищевых, кормовых, пряно-ароматических, эфирномасличных, лекарственных и других растений, используемых человеком с глубокой древности [2].



***Ferula kuhistanica* в природе**

Виды сем. *Ariaceae* содержат разнообразные физиологически активные вещества - кумарины, флавоноиды, сесквитерпеновые лактоны, тритерпеноиды, эфирное масло, углеводы, терпеноиды, алкалоиды и др (таблица 1).

Таблица 1

Биохимический состав у семейства сельдерейных

Вид	Орган растений	Дубильные вещества	Стероиды	Фталиды	Фенолкарбоновые кислоты	Эфирное масло	Кумарины	Жирное масло	Флавоноиды	Углеводы	Жирные кислоты	Тритерпеноиды	Фенолы	Сесквитерпеновые лактоны	Терпеноиды
<i>Aphanopleura capillifolia</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
<i>Apium graveolens</i>	Корни	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	+	+	+	+	-	+	+	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
<i>A.nodiflorum</i>	Н/ч	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Elwendia persicum</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-
<i>Bupleurum falcatum</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	+	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+
	Плоды	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Carum carvi</i>	Корни	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-
	Плоды	-	+	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
<i>Conium maculatum</i>	Корни	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
<i>Coriandrum sativum</i>	Н/ч	-	-	+	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-
	Корни	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-	-	-

<i>Cuminum setifolium</i>	Н/ч	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-
<i>Daucus carota</i>	Н/ч	-	+	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-
	Плоды	-	+	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
<i>Elaeosticta allioides</i>	Корни	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>E. hirtula</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>E. polycarpa</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Eremodaucus lehmannii</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
<i>Eryngium macrocalyx</i>	Корни	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	+	+	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>E. octophyllum</i>	Корни	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-
<i>Falcaria vulgaris</i>	Н/ч	-	-	-	+	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
	Корни	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-
<i>Ferula angreni</i>	Корни	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
	Плоды	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
<i>F. clematidifolia</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>F. diversivittata</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	+	-	+	+	-	-	-	+	-
	Корни	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	+	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>F. dshizakensis</i>	Н/ч	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+
<i>F. foetida</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-

	Плоды	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>F. foetidissima</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>F. kokanica</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>F. kuhistanica</i>	Корни	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+
	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>F. sumbul</i>	Корни	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>F. ovina</i>	Корни	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+
	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-
<i>F. penninervis</i>	Корни	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	+	-
	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	+	-
<i>F. samarkandica</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+
	Плоды	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
<i>F. schtschurowskiana</i>	Корни	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Galagania fragrantissima</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
<i>G. tenuisecta</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-
<i>Heraclium lehmannianum</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-
<i>H. jaxartica</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Komarovia anisosperma</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-

<i>Mediasia macrophylla</i>	Корни	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-
<i>Oedibasis apiculata</i>	Плоды	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Oenanthesi laifolia</i>	Н/ч	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	-	-
<i>Pimpinella peregrine</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+
	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	-	+	+	-	-	-	-	-	-
<i>Prangos fedtschenkoi</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>P. ornate</i>	Корни	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>P. pabularia</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	+	-	+	-	-	-	-	-	-
	Корни	+	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-
<i>Scandix pecten-veneris</i>	Корни	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
<i>S. stellata</i>	Н/ч	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
<i>Schrenkia golickeana</i>	Плоды	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Sch. vaginata</i>	Плоды	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Semenovia pimpinelloides</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Seseli korovinii</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>S. lehmannianum</i>	Корни	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-

	Н/ч	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Sium sisaroides</i>	Н/ч	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	-	+	-	-	-	-	-	-	-
<i>Torilis arvensis</i>	Корни	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
<i>T. leptophylla</i>	Н/ч	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-
<i>Turgenia latifolia</i>	Корни	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Н/ч	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
	Плоды	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	-	-	-	-

В результате полевых исследований 2015-2020 годов на территории Самаркандской области собраны гербарийные материалы, а также анализ литературных источников (таблица 2).

Таблица 2

Основные жизненные формы семейства Сельдерейных произрастающих на территории Самаркандской области

Жизненные формы	Количество	
	Родов	Видов
Поликарпики	16	29
Монокарпики	15	32
Двулетники	5	5
Однолетники	8	10

Всего: 76

Таким образом, исследованиями установлено что на территории Самаркандской области семейства *Ariaceae* произрастет 76 видов, из них поликарпики -29, монокарпики-32, двухлетники-5, однолетники-10 видов. Среди представителей

семейств *Ariaceae*, произрастающих в Самаркандской области, особый интерес представляют *Mediasia macrophylla*, *Prangos pabularia* виды *Ferula*, (*F.kuhistanica*, *F.foetida*, *F.sumbul*, *F.kokanica*, *F.samarkandica*). Эти виды являются кормовым,смолоносным, эфирномасличным, лекарственным растением, которые можно использовать в медицине.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Тожибаев К.Ш.,Бешко Н.Ю., Кодиров У.Х., Батошов А.Р., Мирзалиева Д.У. Кадастр флоры Узбекистана: Самаркандская область. Ташкент, 2018, с. 6-11.
Пименов М.Г., Ключков Е.В. Зонтичные (Umbelliferae) Киргизии. Москва, 2002, -288с.

Mukumov I.U.

Associate Professor of the Department of Botany
Samarkand State University
(Samarkand, Uzbekistan)

Istankulova M.M.

Assistant of the Department of Human and Animal Physiology and Biochemistry
Samarkand State University
(Samarkand, Uzbekistan)

Allayarova F.B.

Assistant of the Department of Human and Animal Physiology and Biochemistry
Samarkand State University
(Samarkand, Uzbekistan)

**DISTRIBUTION AND BIOCHEMICAL
COMPOSITION OF THE APIACEAE LINDL FAMILY.
IN SAMARKAND REGION**

Abstract: *Apiaceae* is one of the most economically important families of flowering plants. Many celery are highly prized as essential oils - *Coriandrum sativum*, *Pimpinella anisum*, *Carum carvi* and many others. Valuable vegetable plants - *Daucus carota*, *Petroselinum crispum*, *Apium graveolens*, *Anethum graveolens*, *Foeniculum vulgare*.

Keywords: *flora, territory, coumarins, flavonoids, essential oils, Zeravshan, food, feed, medicinal.*

ВЕТЕРИНАРНЫЕ НАУКИ (VETERINARY SCIENCE)

УДК 1

Яникина М.А.

студент кафедры «Ветеринарная медицина»

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет

пищевых производств»

(Россия, г. Москва)

Мисунов С.Н.

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет

пищевых производств»

(Россия, г. Москва)

КТО ТАКОЙ ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ

Аннотация: в этой статье рассматривается суть самой работы ветеринарного врача, характеристика работы, знания умения и навыки ветеринарного врача, которыми он должен пользоваться.

Ключевые слова: ветеринар, животные, качества, профессия, заболевания, использование навыков.

Ветеринар (от латинского *veterinarian* - человек, ухаживающий за скотом, лечащий животных) - человек, имеющий высшее медицинское образование в сфере медицины, обладающий опытом и знаниями лечения и содержания животных, скота, спасением жизни животных, являющийся защитой людей от злокачественных животных болезней. Свои корни ветеринария берет в 4 веке до нашей эры. Такая помощь животным появилась много веков назад, с самого начала разведения и одомашнивания животных. Изначально ветеринарией занимались только пастухи и скотоводы. Ветеринария развивалась в Азии, а

также в Греции, Риме, Египте. Естественно, первоначальная забота о животных была основана только на традиционной медицине. Со временем стали появляться учреждения, которые учили людей заботиться о животных. [2, с 15].

Согласно рукописям, на Руси официальная профессиональная деятельность ветеринарии появилась в 10-13 веке. С времен СССР ветеринария более четко сосредоточила свое внимание в руках государства. Конечно, наша наука и знания отставали от европейских, но через несколько лет, к концу 20 века ситуация стала меняться, ветеринария стала набирать обороты. В начале 90-х годов в крупных городах России стали появляться частные ветеринарные врачи, клиники и центры.

В профессии ветеринарный врач присущи следующие качества: ответственность, наблюдательность, целеустремленность. Особенности работы и главное в этой непростой работе - высокие требования к медицинскому образованию и умение «понимать» животных [4, с 29].

Квалифицированный опытный ветеринарный врач должен знать [3, с 56]: анатомию, физиологию животных, зоогигиену, ветеринарное акушерство, основы ветеринарии, медицины, фармакологии; биологические особенности различных животных, методы и способы взаимодействия с животными; санитарные эпидемиологические правила и нормы, физико-химические особенности состава различных лекарств, брать анализы, медицинские пробы, обрабатывать результаты; делать операции и хирургические вмешательства, организовывать и контролировать процесс выздоровления; проводить комплексные терапии при лечении заболеваний у животных, делать прививки и осуществлять прочие медицинские функции.

Представители этой профессии специализируются на различных видах животных, работая как с домашними животными, так и с сельскохозяйственными животными. Можно освоить дополнительные специализации, такие как: санитарный врач, зоолог, зверовод, кинолог. Ветеринары контролируют качество продукта животного происхождения мяса,

молоко, яиц. В селах все животные находятся под постоянным присмотром этого специалиста, он отвечает за соблюдение зоогигиены на фермах, санитарное состояние инвентаря, он устанавливает рацион питания скоту, делает прививки от инфекционных заболеваний, принимает роды. Ветеринарный врач занимается лечением и профилактикой болезней домашних, сельскохозяйственных и промысловых животных, животных в различных развлекательных заведениях. Он проводит профилактические прививки животных, выявляет и лечит больных животных, ведет амбулаторные приемы. Если заболевание не заразно, врач принимает меры по выявлению причин заболевания, стремится изменить рацион, устранить недостатки в содержании животных, улучшить места их пребывания. В случае возникновения заразных заболеваний устанавливает строгий режим, исключая контакт больных животных со здоровыми. Занимается организацией и проведением дезинфекции и дератизации в помещениях животноводческого комплекса. Осуществляет контроль за ветеринарно-гигиеническим состоянием в помещениях где содержится скот, на пастбищах и водопоях. Осуществляет санитарные эпидемиологические функции, занимается ветеринарно-санитарным контролем при производстве и реализации продуктов животноводства, контролем продовольственных товаров на рынке. Обеспечивает ветеринарно-санитарный надзор при подготовке к убою животных. Проверяет санитарное состояние мест торговли на рынках, базарах, ярмарках, контролирует импортные и экспортные операции с сырьем животного происхождения.

Ветеринарные врачи могут работать в таких организациях, как: ветеринарные лечебницы, лаборатории при научно-исследовательских институтах и вузах, животноводческие предприятия, предприятия по переработке продукции животноводства, зверофермы, зверинцы, питомники, продовольственные рынки, предприятия общественного питания, таможнях, санэпидемстанциях, хладокомбинаты. [5, с 78]. Также есть возможность

заниматься исследовательской деятельностью в научном мире ветеринарии, можно писать кандидатскую диссертацию или докторские диссертации.

Профессия ветеринара предполагает предпринимательский путь развития. В этом случае человек может начать заниматься собственным бизнесом, открыть частную клинику, аптеку, зоомагазин или работать по заказам клиентов с выездом к ним домой [1, с 110].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Вавилов В. М. Организация ветеринарной деятельности в Российской Федерации/ Вавилов В. М. Новосибирск 2000

Ветеринарное законодательство. Сборник нормативных документов по ветеринарии. /Под ред. В. М. Вавилова – М., 2001 – Т. 1.

Гинзбург, А. Г. Организация и планирование ветеринарного дела. /А. Н. Гинзбург. – М.: Агропромиздат, 1985.

Никитин, И. Н. Ветеринарное предпринимательство. /И. Н. Никитин, Н. М. Васильевский. – М.: Колос 2001.

Yanikina M.A.

student of the Department of Veterinary Medicine

Moscow State University food production

(Russia, Moscow)

Misunov S.N.

Moscow State University food production

(Russia, Moscow)

WHO IS A VETERINARY DOCTOR

***Annotation:** this article examines the essence of the work of a veterinarian, the characteristics of the work, knowledge of the skills and abilities of a veterinarian that he should use.*

***Keywords:** veterinarian, animals, qualities, profession, diseases, use of skills.*

МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«НАУКА И ТЕХНИКА В XXI ВЕКЕ»

УДК 65

Семидоцкий Д.В.

аспирант кафедры компьютерных
интеллектуальных технологий проектирования
Воронежский государственный технический университет
(г. Воронеж, Россия)

**CMMS - ИНСТРУМЕНТ СОВРЕМЕННОГО
И ЭФФЕКТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ
ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ**

Аннотация: в работе проведен сравнительный анализ EAM и CMMS, описаны преимущества CMMS.

Ключевые слова: CMMS, EAM, управление техническим обслуживанием.

CMMS — это программное обеспечение, которое централизует информацию о техническом обслуживании и облегчает процессы эксплуатации. Оно помогает оптимизировать использование и обслуживание оборудования, такого как транспортные средства, машины, коммуникации, инфраструктура завода и другие активы. Также называют CMMS компьютеризированной информационной системой управления обслуживанием. CMMS системы применяются на различных производствах, добыче нефти и газа, производстве электроэнергии, строительстве, транспорте и других отраслях, где физическая инфраструктура имеет решающее значение.

Ядром CMMS является его база данных. Она имеет модель данных, организующую информацию об активах, которые организация по техническому

обслуживанию должна поддерживать, а также оборудование, материалы и другие ресурсы для этого.

CMMS предоставляет следующие возможности:

1) Управление трудовыми ресурсами: отслеживание доступных сотрудников, формирование групп оперативного и планово-предупредительного ремонтов, организация смен сотрудников и управление ставками заработной платы.

2) Реестр активов: хранение, доступ и обмен информацией, такой как:

- Производитель, модель, серийный номер, класс оборудования и тип
- Связанные с этим оборудованием запасные части и их коды
- Расположение оборудования
- Статистика производительности и простоя на ремонт
- Связанная документация, видео и изображения, такие как руководства по ремонту, эксплуатации, инструкции по безопасности, гарантии

3) Управление заказами на работу: основная функция CMMS, включает в себя:

- Номер заказа на работу
- Описание и приоритет заказа на работу
- Тип заказа (оперативный ремонт, плановый ремонт)
- Назначенный персонал и используемые материалы
- Автоматизация генерации заказов на работу
- Резервные материалы и оборудование
- Расписание и назначение сотрудников, групп и смен
- Просмотр статуса и отслеживание простоев
- Запись запланированных и фактических затрат
- Прикрепление соответствующей документации

4) Планово-предупредительное обслуживание: автоматизация инициирования заказа на работу в зависимости от времени, использования

оборудования или событий, ведение последовательности и графика профилактических заказов на работу.

5) Запасные части и управление запасами: инвентаризация, распределение и выдача запчастей и материалов для эксплуатации и ремонта, управление поставщиками, отслеживание затрат и автоматизация пополнения запасов.

6) Отчетность, анализ и аудит: создание отчетов по категориям технического обслуживания, таким как: наличие активов, использование материалов, затраты на рабочую силу и материалы, оценки поставщиков и многое другое.

История CMMS

До CMMS информация о техническом обслуживании оборудования хранилась в бумажных файлах, электронных таблицах.

Самые ранние версии CMMS появились в 1960-х годах и использовались крупными предприятиями. Техники использовали перфокарты и мэйнфреймы IBM для ведения компьютеризированных записей и отслеживания задач по техническому обслуживанию. CMMS получил большую распространенность с малыми и средними предприятиями в 1980-х и 90-х годов, так как компьютеры стали меньше, более доступными и более связаны. В 1990-х годах CMMS начала обмениваться информацией в местных сетях(LAN).

В 2000-х годах появились интрасети и веб-соединения, которые расширили возможности CMMS для целого ряда мобильных устройств, полевых приложений и оперативных сайтов. Последнее поколение CMMS является облачным и высокомобильным. Он предлагает большую функциональность с более быстрой реализацией, более легким обслуживанием и большей безопасностью данных.

ЕАМ и CMMS: В чем разница?

Термин CMMS часто путают или используют взаимозаменяемо с ЕАМ(управление активами предприятия). Они имеют очень схожие функции и

цели, но по существу отличаются друг от друга. Чтобы различить ключевые различия между CMMS и EAM, полезно кратко взглянуть на историю CMMS и отношения между CMMS, EAM и APM.

По мере развития CMMS она создала основу для EAM. По существу, EAM содержит функциональность CMMS, и их функции могут перекрываться. Что EAM позволяет CMMS - это возможность охватывать сайты, способствовать сотрудничеству между отделами и обеспечить более глубокую интеграцию с другими системами, такими как планирование корпоративных ресурсов (ERP).

Эти возможности дают решениям EAM более широкий бизнес-контекст, в котором учитывается общий жизненный цикл активов и его влияние на финансовый анализ, закупки, управление процессами, риск и соответствие требованиям, удаление активов и многое другое. Решения CMMS, как правило, фокусируются на доступности основных средств и времени простоя, автоматизируя рабочие заказы и рабочие процессы, планируя рабочую силу, управляя материалами и предоставляя отчеты и аудиты по этим задачам.

CMMS - и EAM - имеют важное значение, поскольку они делают работу проще и эффективнее для инженеров по техническому обслуживанию и отделов для достижения своей основной цели: сокращение времени простоя.

Чем дольше активы и физическое оборудование находятся в работе, тем большую ценность они приносят. Чем дольше мы можем поддерживать работоспособное состояние оборудования без капитального ремонта, тем больше денег мы экономим в долгосрочной перспективе.

Преимущества CMMS.

Преимущества CMMS включают в себя:

- Актуальная информация о состоянии оборудования: централизованная информация в базе данных CMMS позволяет техническому персоналу практически мгновенно реагировать на поломки оборудования.
- Видимость рабочего процесса: панели мониторинга и визуализации могут быть настроены на технические показатели процесса производства

конкретного оборудования для оценки состояния в режиме реального времени. Группы технического обслуживания могут быстро выяснить, что необходимо исправить, кто должен над этим работать и когда.

- Автоматизация: автоматизация ручных задач, таких как заказ деталей, пополнение запасов запчастей, планирование смен, сбор информации для аудита и других административных обязанностей, помогает сэкономить время, уменьшить количество ошибок, повысить производительность и сосредоточить группы на техническом обслуживании, а не административных.

- Оптимизированные процессы: заказы на работу могут просматриваться и отслеживаться всеми заинтересованными сторонами. Подробная информация может быть представлена на мобильных устройствах для координации работы. Распределение и использование материалов и ресурсов могут быть приоритетными и оптимизированными.

- Управление рабочей силой на местах: управление внутренними и внешними кадрами на местах может быть сложным и дорогостоящим. Возможности CMMS и EAM могут унифицировать и экономически эффективно развертывать внутренние группы и внешние партнерства. Новейшие решения EAM предлагают достижения в области мобильности, дополненной реальности и блокчейна для преобразования операций на местах.

- Профилактическое обслуживание: данные CMMS позволяют техническому персоналу перейти от реактивного к упреждающему подходу, поэтому можно разработать передовую стратегию обслуживания оборудования.

- Упрощение аудитов: данные CMMS облегчают аудит экспоненциально, генерируя ответы и отчеты, адаптированные к требованиям аудита.

- Здоровье и безопасность: CMMS и EAM предлагают централизованную отчетность по вопросам безопасности, здоровья и окружающей среды. Цели заключаются в снижении риска и поддержании безопасной рабочей среды. CMMS и EAM могут предоставлять отчеты для

анализа повторяющихся инцидентов или дефектов, прослеживаемости инцидентов и корректирующих действий, а также управления изменениями процессов.

Заключение

С ростом технического прогресса приходят все новые проблемы, связанные с техническим обслуживанием оборудования. Требуется контролировать все больший объем данных, рационально распределять технический персонал для выполнения ремонтов, контролировать и вести учет базы данных запасных частей, при этом сохранять экономический баланс в сфере затрат на ремонт и обслуживание. Именно под эту концепцию адаптирована информационная система управления обслуживанием CMMS.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Семидоцкий Д.В. Компьютеризированная система управления техническим обслуживанием – ключевой элемент для технического обслуживания наивысшего уровня // Международная научно-практическая конференция – Москва: Инфинити, 2019

ГОСТ 18322-2016 Система технического обслуживания и ремонта техники. Термины и определения

Лехтицкид В.С. Автоматизированные системы управления техническим обслуживанием (CMMS) и Системы управления основными фондами (EAM) // интернет публикация, sapland.ru, 2020

Semidotsky D.V.

postgraduate student of the Department of Computer
intelligent design technologies
Voronezh State Technical University
(Voronezh, Russia)

**CMMS - A MODERN TOOL
AND EFFECTIVE MANAGEMENT
TECHNICAL MAINTENANCE**

***Abstract:** the paper provides a comparative analysis of EAM and CMMS, describes the advantages of CMMS.*

***Keywords:** CMMS, EAM, maintenance management.*

УДК 1

Котиева А.А.

студент 4 курса

Ингушский государственный университет

(г. Магас, Россия)

КАТЕГОРИЯ МОДАЛЬНОСТИ В ГРАММАТИКЕ СОВРЕМЕННОГО АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА

***Аннотация:** в данной статье рассматривается категория модальности, как одна из наиболее популярных и интересных сфер в грамматике современного английского языка. Обозначаются различные типы модальности, а также приводятся их примеры и особенности функционирования модальных слов в английских текстах, даётся подробное объяснение по представленным примерам употребления.*

***Ключевые слова:** лингвистика, модальность, характеристика модальности, объективная модальность, субъективная модальность.*

Язык не может находиться в состоянии покоя. Он, как и всё в природе и обществе, постоянно развивается. Одним из основных и важнейших законов развития языка является закон постепенного перехода языка от одного качества к другому. Действие этого закона весьма очевидно, если рассматривать конкретные случаи исторического изменения английского языка.

Особую значимость на современном этапе развития лингвистики приобретает проблема эволюции модальности в различных языках, поскольку модальность является центральной языковой категорией и носит универсальный характер. Актуальность исследования обусловлена важностью всестороннего рассмотрения категории модальности с точки зрения теоретической грамматики современного английского языка, систематизации модальных слов, а также необходимостью определения их статуса в лингвистике.

В лингвистике категория модальности имеет много аспектов изучения и рассматривается с различных научных позиций.

Одно из первых определений модальности встречается в лингвистическом словаре О.С. Ахмановой, которая говорит о модальности как о «понятийной категории со значением отношения говорящего к содержанию высказывания» [1, с.45].

Категория модальности подразделяется на две разновидности: объективную и субъективную. Объективная модальность – это обязательный признак любого высказывания, одна из тех категорий, которые формируют предложение.

Объективная модальность тесно связана с категорией времени и дифференцируется по временному признаку.

Субъективная модальность - это отношение говорящего к сообщаемому. В отличие от объективной модальности, её рассматривают как факультативный признак высказывания.

К оценочно - характеризующим относятся значения, которые имеют свойство совмещать в себе выражение субъективного отношения к сообщаемому с той характеристикой, которая может считаться не субъективной, вытекающей из самого факта, события, из его качеств или каких-либо свойств [3, с.79].

К сфере модальности относят:

- 1) противопоставление высказываний по характеру их речевой установки;
- 2) разную степень уверенности говорящего в достоверности формирующейся у него мысли о действительности;
- 3) различные изменения связи между главными членами предложения.

Необходимо добавить, что модальность реализуется и на грамматическом, и на лексическом уровне, выражается она также различными грамматическими и лексическими средствами: специальными формами наклонений; модальными глаголами (например, *must*, *can*); другими модальными словами (например, *perhaps*, *likely*), а также различными интонационными

средствами и эмоциональной окраской. Все языки грамматически по-разному выражают некоторые значения модальности. Так, например, современный английский язык выражает значение модальности посредством специального наклонения Subjunctive II, например: If you had come in time, we should have been able to catch the bus.

В.В. Виноградов в своем лингвистическом труде "Исследования по русской грамматике" придерживался суждения о том, что предложение, отражая действительность в ее практическом осознании, выражает отнесенность к реальности, поэтому с предложением, а также с разнообразием его типов грамматически связана категория модальности. Он утверждал, что категория модальности относится к разряду основных, центральных лингвистических категорий, которые обнаруживаются в языках разных систем в совершенно разных примерах. В.В. Виноградов также считал, что содержание категории модальности и формы ее обнаружения подвержены различным историческим корректировкам [2, с.66].

Модальные глаголы являются недостаточными глаголами (Defective Verbs), т.к. не имеют всех форм, которыми обладают все остальные глаголы английского языка. Отсутствие у них окончания -s в 3-м лице единственного числа настоящего времени изъявительного наклонения вполне может быть объяснено историческими изменениями: современные формы настоящего времени были когда-то формами прошедшего времени, а 3-е число единственного числа прошедшего времени не имело личного окончания [4, с.36].

Модальные глаголы *must*, *should - ought*, *will-would*, *can-could*, *may-might*, *need* выражают различные оттенки предположения. Современные лингвисты считают, что модальные глаголы являются средством выражения объективной реальности, в то время как вводные слова отражают субъективную реальность. Считается, что глаголы *can* и *may* в основном специализируются на передаче возможных действий, а глаголы *must*, *should*, *might*, помимо значения долженствования, передают также вероятные действия, таким образом, тесно

соприкасаясь со значениями вводных слов, таких как perhaps, probably, certainly и т.д.

Проблема модальности была впервые выявлена и введена в обиход научных исследований русскими лингвистами в контексте русского языка. Зарубежными лингвистами данное языковое явление было отмечено, но не было выделено в обособленную грамматическую категорию. Следовательно, встаёт вопрос о том, как рассматривать данные языковые единицы, синтаксическая позиция которых не даёт никаких данных относительно их морфологической природы и происхождения.

Таким образом, исследовав современные средства выражения модальности, можно сделать следующие выводы:

- 1) категория модальности в современном английском языке не ограничивается выражением модальными словами и модальными глаголами;
- 2) модальность является текстовой категорией и может иметь место на уровне текста.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Ахманова, О.С. Словарь лингвистических терминов:словарь/ О.С. Ахманова.- М.:Стереотип, 2013. -45с.
- Виноградов, В.В. Исследования по русской грамматике:учеб.-метод.пособие/ В.В. Виноградов. - М.:Наука, 2000. - 54,56,66с.
- Голубева, Т.М. Модальные глаголы (английский как второй язык):учеб.для вузов / Т.М. Голубева. - М.: РИФ "Интеграф",2008. - 79с.
- Качалова, К.Н. Практическая грамматика английского языка:уч.для вузов/ К.Н. Качалова, Е.Е. Израилевич. - М.:Ладком. - 2012. - 36с.
- Golden, Arthur. Memoirs of a Geisha/ Arthur Golden: Dambi, 2009. – 156-160 p.
- Tolkien, J.R. Fellowship of Ring/ J.R. Tolkien: Houghton Mifflin, 2003. – 68-69 p.

Kotieva A.A.

student

Ingush State University

(Magas, Russia)

**CATEGORY OF MODALITY IN GRAMMAR
MODERN ENGLISH**

***Annotation:** this article examines the category of modality as one of the most popular and interesting areas in the grammar of modern English. Various types of modality are indicated, as well as their examples and features of the functioning of modal words in English texts are given, a detailed explanation is given on the presented examples of use.*

***Keywords:** linguistics, modality, characteristic of modality, objective modality, subjective modality.*

УДК 1

Котиева А.А.

студент 4 курса

Ингушский государственный университет

(г. Магас, Россия)

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ МЕТАФОРЫ В СОВРЕМЕННОМ АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

Аннотация: в статье рассматриваются основные функции метафоры и принципы употребления в различных ситуациях, подробно объясняются особенности значения в той или иной функции, в зависимости от контекста в определённой лингвистической отрасли.

Ключевые слова: функция, значение, терминология, метафоричность.

Метафора как стилистическая единица всегда несет в тексте определённую языковую нагрузку, поэтому целесообразно выделить основные функции метафоры, чтобы определить ее роль в языке.

Харченко В.К. выделяет следующие функции:

- *Номинативная функция.*

Возможность развития в слове переносных значений создает мощный противовес образованию бесконечного числа новых слов. «Метафора выручает словотворчество: без метафоры словотворчество было бы обречено на непрерывное производство все новых и новых слов и отяготило бы человеческую память невероятным грузом». [1, с. 119].

Метафоры играют очень важную роль в системах номинации, поскольку именно она восстанавливает равновесие между необъяснимым или почти необъяснимым, простым наименованием и наименованием объяснимым, прозрачным.

- *Мнемоническая функция.*

Метафора часто помогает лучше запоминать информацию. Ведь действительно, если назвать грибы «природными пылесосами» мы надолго запомним, что они лучше всего всасывают из почвы токсины. Такая запоминаемость образа обусловлена, по-видимому, его эмоционально-оценочной природой. В чистом виде мнемоническая функция, как, впрочем, и другие, встречается редко. Она сочетается с объяснительной функцией в научно-популярной литературе, с жанрообразующей функцией в народных загадках, пословицах, в литературных афоризмах, с эвристической функцией в философских концепциях, научных теориях, гипотезах [2, с. 144].

- Объяснительная функция.

В учебной и научно-популярной литературе метафоры играют очень важную роль, помогая запоминать сложную научную информацию и терминологию. Говоря об учебниках, стоит заметить, что метафоры в их объяснительной функции значительно шире использовались в учебниках XIX - начала XX в., чем в современной учебной литературе [3, с. 52].

Объяснительная функция метафор помогает нам при изучении физики, музыки, биологии, астрономии, живописи, при изучении любого ремесла. [4, с. 213].

- Эмоционально-оценочная функция.

Метафора является великолепным средством воздействия на адресата речи. Новая метафора в тексте сама по себе уже вызывает эмоционально-оценочную реакцию адресата речи.

В новом, неожиданном контексте слово не только приобретает эмоциональную оценку, но подчас меняет свою оценку на противоположную. Так, при метафорическом употреблении слово «slave» может получить едва ли не положительный заряд: «He knew that all those who had once survived and won, who had been able to save someone or had saved themselves, were, in fact, happy slaves of experience. Only experience, he knew, makes a person truly invulnerable». [4, с. 79].

- *Ритуальная функция.*

Метафора традиционно используется в поздравлениях, приветствиях, праздничных тостах, а также при выражении соболезнования, сочувствия. Такую ее функцию можно назвать ритуальной [4, с. 36].

Развитие ритуальной функции метафор зависит и от национальных традиций. Так, на Востоке были приняты развернутые, пространные поздравления с множеством сравнений, эпитетов, метафор. Этическую сторону подобных приветствий не следует сводить к лести. Это похвала авансом, желание видеть перед собой образец мудрости и честности.

Данная классификация функций метафоры во многом условна и схематична. Во-первых, можно спорить о количестве и иерархии функций. Например, не выделять как самостоятельную мнемоническую функцию, конспирирующую рассматривать в рамках кодирующей, эмоционально-оценочную подключать к номинативной. Во-вторых, схематизм классификации обусловлен тем, что в живой жизни языка функции перекрещиваются, сопрягаются, находятся в отношениях не только взаимного дополнения, но и взаимной индукции [5, с. 91].

Таким образом, нами были рассмотрены основные функции метафоры, как языковой единицы. На основе нашего исследования можно сделать следующие выводы: метафора как языковое явление повсеместно сопровождает язык и речь; изучением метафоры занимаются многие лингвисты; они рассматривают метафору с различных точек зрения и дают свои определения данного явления в языке.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

- Арутюнова Н. Д. Функциональные типы языковой метафоры. М., 2010. № 4.
Бреева Л. В., Бутенко А. А., Лексико-стилистические трансформации при переводе, - М., 2016. - 214 с.

Булыгина Т.В., Крылов С.А. Категории - В.: ЭЛС, 2009. - 341с.

Кубрякова Е.С. Роль словообразования в формировании языковой картины мира. - В.: Роль человеческого фактора в языке. М., 2008. - 136с.

Прозоров В. Г., Основы теории и практики перевода с английского языка на русский, - М., 2013. - 412 с.

Щерба Л.В. Языковая система и речевая деятельность. - Л., 2008. - 154 с.

Kotieva A.A.

student

Ingush State University

(Magas, Russia)

BASIC FUNCTIONS OF METAPHOR IN MODERN ENGLISH

***Abstract:** the article examines the main functions of metaphor and the principles of use in various situations, explains in detail the features of meaning in a particular function, depending on the context in a particular linguistic industry.*

***Keywords:** function, meaning, terminology, metaphor.*

УДК 1

Котиева А.А.

студент 4 курса

Ингушский государственный университет

(г. Магас, Россия)

ОСОБЕННОСТИ УПОТРЕБЛЕНИЯ МЕТАФОРЫ В АНГЛОЯЗЫЧНОЙ ПУБЛИЦИСТИКЕ

Аннотация: в статье рассматриваются особенности употребления метафоры в современном английском языке, исследования проведено на материале англоязычной прессы. В ходе исследования определена роль и цель использования метафор в СМИ, приводятся примеры употребления в различных контекстах.

Ключевые слова: метафора, пресса, оценочность, стиль.

Метафоры, использующиеся в англоязычной прессе, обладают различной оценочной окраской, они составляют большую часть в рассмотренном материале, менее многочисленны метафоры с социокультурным и демографическим критериями оценки [1, с. 17].

На основании различий в стиле, тематике, содержании англоязычная пресса квалифицируется как «качественная» (пресса новостей), «средняя» (пресса мнений), «массовая» («глянцевая»), а также в эту подгруппу входит бульварная, или «желтая» пресса). Данная классификация не случайна, и основывается на существующем разделении прессы на качественную, «глянцевую» и так называемую «желтую». Несмотря на то, что термин «желтая» пресса трактуется как оценочный, существует необходимость его использования в данном исследовании в связи с разделением видов прессы по принципу целевой аудитории. Термин «желтая» пресса (gutter press) так же, как и термин «популярная» (popular press) подчеркивает доступность публикуемых

материалов для широкой читательской аудитории (gutter press - derog. newspapers which tend to be full of shocking stories about people's personal lives. These papers are not generally considered to contain much serious news but are quite easy to read and very popular with many people [2, с. 217].

В основании оценочности любой части речи лежат определенные критерии оценки.

Анализ метафор в англоязычной прессе выявил следующие критерии оценки:

1. Оценка тех или иных качеств - черт характера (характерологический критерий оценки) (доминантная сема - pleasant / unpleasant). Анализ субстантивных метафор с характерологической оценкой позволяет выявить разные основания оценочности:

1) оценка морально-этических качеств референта (доминантная сема - moral / immoral), например:

- And in my opinion a wild beast is neither more nor less than what that old devil of a husband of hers is. (devil - «дьявол», «злой человек»).

- It appears that the young rip has been taking Julia to night clubs when she ought to have been in bed and asleep. (rip - «распутник», «негодяй»).

- I've had'em all - including that pig of a husband of yours. (pig - «свинья»).

- Marsland's rather an old duck... (duck - «добряк», «душка») [3];

2) оценка интеллектуальных качеств референта (доминантная сема - clever / stupid), например:

- «Wilmer's rather an old goose» (goose - «дурень», «простофиля»).

- You fool, Roger, d'you think Cleopatra would have liked what that silly old donkey said of her? (donkey - «осёл», «дурак») [3];

- I was rather a muff at the letter. (muff - «глуповатый человек», «шляпа»).

- Rickards isn't a brute. (brute - «скотина», «тупой человек») [5];

3) оценка эмоционально-психологических качеств референта, его темперамента (доминантная сема - spirited, excitable / easy-tempered, calm), например:

- Stand still, man. You aren't a jumping bean. (jumping bean - «непоседа»).

- Luckily the Lord has tempered the wind to his shorn lamb. (lamb - «ягненок», «смиренный человек»).

- And it's not reasonable to give up business for that freckled cat. (cat - «сварливая женщина»).

- He had no real evidence that Oliphant was a bully. (bully - «задира», «хвастун») [4];

4) оценка деятельности референта (доминантная сема - good activities / bad activities), например:

- This is a hungry, vicious, ungrateful little monster with large ambitions. (monster - «чудовище»).

- Monkey! Stop making faces. (monkey - «обезьяна»).

- You bloody rats! You're nothing more. (rat - «крыса», «предатель») [4];

2. Оценка внешности (экстернальный критерий) (доминантная сема - beautiful / ugly).

Объектом оценки чаще всего выступает физическое строение человека; в рамках доминантной семы «красивый / некрасивый» можно выделить контекстуальное значение «опрятный, имеющий вкус / неопрятный, не имеющий вкуса», например:

- When they asked him to have a luncheon with them which was cooked and served by a scarecrow of a woman whom they called Evie. (scarecrow - «пугало, чучело»).

- Anthony Martson, a young bull with no nerves and precious little brain.. (bull - «бык», «здоровый парень»).

- I have life in my body, this dead tree.. (dead tree - «сухое дерево», «иссохшее, старое тело»).

- What a bloodless ghost of a woman! (ghost - «призрак», «очень бледный человек»).

- He was grateful when the door opened and Nora Gurney, the firm's cookery editor, came briskly in, reminding him as always did of an intelligent insect. (insect - «насекомое»).

- Charles had visited his father last summer, a golden-bronzed, hefty-legged, sun-bleached giant. (giant - «великан», «исполин») [6];

3. Оценка социального статуса, уровня образованности, профессиональной принадлежности (социокультурный критерий) (доминантная сема - socially good / socially bad), например:

- Wonderful how they know weather, these old salts. (old salt - «бывалый моряк», «морской волк»).

- That pill is coming to stay here. (pill - «доктор»).

- Why should we have the disgrace of harboring such wretches?... Oh, I hate poor. At least, I hate those dirty, drunken, disreputable ... pigs. (pigs - «свиньи», «грязные, низкие существа»).

- Dolly's folks in Blue Mountain are nothing at all but the poorest white trash (trash - «отбросы», «бедняки из белого населения южных штатов»).

- She is grand like royalty. I married a princess. (princess - «принцесса») [4];

4. Оценка пола и возраста (демографический критерий) (доминантные семы - male / female, old / young), например:

- She had to ride with the two old wrinklies. (wrinkly - «старуха» (пожилой возраст)).

- It had been a fairly commonplace murder, a henpecked husband at the end of his tether who had taken a hatchet to his virago of a wife. (virago - «сварливая женщина» (женский пол)).

- The witch's voice was cool. (witch - «ведьма», «злая женщина» (женский пол)).

- She was the flower of the family. (flower - «цветок», «красавица» (женский пол)).

- Oh, she was a daisy. (daisy - «цветок», «прелесть» (женский пол)).

- You shut up your trap, you old cow, said Julia. (old cow - «старая корова» (пожилой возраст, женский пол)).

- Kitten, it sure does, and that I go for. (kitten - «котенок» (молодой возраст) [7];

5. Оценка эмоционально-психического состояния (кондициональный критерий) (доминантная сема - spirited, excitable / easy-tempered, calm), например:

- Their love imprisons me. I am a trapped hare. (trapped hare - «загнанный заяц»).

- His conduct after that is the conduct of a hunted animal. (hunted animal - «загнанный зверь»).

- Not that Mrs. Ascher had been afraid of him - a real tartar she could be when roused. (tartar - «мегера», «фурия») [3].

Существуют некоторые особенности в выборе метафор у мужчин и женщин как субъектов оценки. Анализ метафор свидетельствует о том, что социальные нормы более строго регламентируют поведение женщин. Женщины более консервативны в употреблении метафор. Метафоры чаще встречаются в печатных текстах, авторами которых являются мужчины.

Субъектом окказиональных метафор “dead tree” и “harpies” выступает мужчина.

Существование «мужской» и «женской» метафоры условно в силу преобладания социального фактора над демографическим, выравнивания социального статуса мужчины и женщины в общественной жизни.

- “What do you mean?” he cried. “What d'you mean?” She gathered herself together. No one could describe the scorn of her impression or the contemptuous hatred

she put in her answer. "You men! You filthy, dirty pigs. You're all the same, all of you. Pigs! Pigs!" Mr. Macphail gasped. He understood [7].

Определение пола объекта оценки, в отличие от пола субъекта оценки, объясняется семантическими признаками метафоры.

- Oh, she was a daisy.

Семантические признаки метафоры "daisy" имплицируют женский род объекта оценки.

- Anthony Marston, a young bull with no nerves and precious little brains.

Семантические признаки метафор "bull" имплицируют мужской род объекта оценки.

Оценочность метафоры способна маркировать следующие семантические признаки:

1) пожилой, взрослый, например: old coon, wrinkly, bluebottle, jail bird;

- She had to ride with the two old wrinklies.

- You shut up your trap, you old cow, said Julia.

2) молодой, ребенок, например: chick, fry, poult, moppet.

- Trot along, chicks, and have your tea.

В данном примере очевидно, что объектами оценки метафоры "chicks" выступают дети.

Социокультурная оценочность метафор содержит 3 основных семантических признака:

1) принадлежность к определенной профессии, например:

bluecoat, copper, bluebottle «полицейский»; sleuth, bogy «сыщик»; cow-leech «ветеринар»; skypilot «священник»; scribe «писатель»; shoulder, clapper «служитель суда»; nipru «официант»; scout «прислуга»; tipper, cloth-cap «рабочий»; rolls «пекарь»; cabby «водитель».

- That pill is coming to stay here.

- Wonderful how they know weather, these old salts.

2) социальное положение в обществе, например: page-one «знаменитость»; pumpkin, bag, big wig «важная персона»; money-bag «богач»; car, higher-up, т.е., «человек высокого общественного положения»; jail-bird «заключенный»; skipper «начальник»; carpet-bagger, swallow-tail «политический деятель»;

- Tom Hartigan sat down awkwardly and looked with some awe at what he called in his own mind “One of the big wigs” [5];

3) уровень образованности, например:

booky, latiner «человек, занимающийся наукой»; roomier «учащийся человек»; brain, urper «умный, одаренный человек»; old-timer, pull-back «отсталый человек».

- Perhaps Alex Mair should take her as a patron of his power station, a quasi-saint of rationality.

- Poor lamb ... he's such a hell of a gentleman he doesn't know what to do about it [7].

Социокультурная оценка метафор свидетельствует о наличии определенной системы норм и представлений о социальной значимости объекта оценки.

Таким образом, оценочность метафоры способна выражать социокультурные и демографические признаки, которые маркируют статус субъекта и объекта оценки, тем самым создавая языковую картину мира.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Безменова Н. А. Речевое воздействие как риторическая проблема // Проблемы эффективности речевой коммуникации. М., 2009. - 48с.

Longman Dictionary of English Language and Culture. Dictionary (Longman), Ldel Series: Longman Dictionary of English Language and Culture Series, Longman dictionaries., Издательство: Pearson, 2005 г., 1388 с.

https://studopedia-ru.turbopages.org/studopedia.ru/s/19_332918_istoriya-razvitiya-ponyatiya-metafora-funktsii-metafori-vidi-metafori-metaforicheskie-modeli.html

[04.12.20].

<https://www.stud24.ru/foreign-language/metafora-v-sovremennom-angloyazychnom-obshhestvennopoliticheskom/470592-1787778-page4.html> [03.12.20].

<https://www.kazedu.kz/referat/200623/2> [02.12.20].

https://dic.academic.ru/dic.nsf/etymology_terms/272/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%B0%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B0 [03.12.20].

https://elar.rsvpu.ru/bitstream/123456789/23308/1/RSVPU_2017_693.pdf [01.12.20]

Kotieva A.A.

student

Ingush State University

(Magas, Russia)

FEATURES OF USING METAPHOR IN ENGLISH PUBLICISM

***Abstract:** the article examines the features of the use of metaphors in modern English, the research is carried out on the basis of the English-language press. In the course of the study, the role and purpose of the use of metaphors in the media are determined, examples of their use in various contexts are given.*

***Keywords:** metaphor, press, evaluativeness, style.*