



ГБПОУ РО  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

С С Л

*Совершенствою Строю Личность*

# *Умники и умницы*

*№ 35—2024*

**Ростов—на—Дону**



# **Умники и умницы №35– 2024г.** Сборник тезисов докладов **I всероссийской, с международным участием научно – практической конференции обучающихся в профессиональных образовательных организациях «Шаг в науку».**

Секция: **Моя профессия – моё будущее**

Тексты тезисов сохранены в авторском исполнении

Серия «*Умники и умницы*» включает методические разработки внеурочных мероприятий по дисциплинам общеобразовательного и профессионального цикла; рефераты и творческие работы обучающихся, материалы научно – исследовательской деятельности студентов.

Цель НПК - выявление и развитие интеллектуально-творческих способностей и интереса к исследовательской и учебно-научной деятельности у обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования.

## **1.1. Задачи:**

- стимулирование интеллектуально-творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- создание условий для самореализации обучающихся;
- выявление и поддержка одаренных и талантливых молодых людей
- повышение уровня общей и коммуникативной культуры молодежи
- развитие прогрессивных форм образовательной, учебной, проектной и исследовательской деятельности обучающихся.
- активизации познавательной деятельности обучающихся в рамках общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин, профессий, специальностей.
- формирование у обучающихся потребности и установки на престижность занятий интеллектуальной, исследовательской деятельностью.
- создание условий для формирования профессиональных компетенций будущих специалистов

Компьютерная верстка и оригинал-макет: **Топчей Татьяна Ивановна – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»**

Наш адрес:

г. Ростов – на – Дону, пр. Шолохова, 128

ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Тел. (863) 251-96-00

Е-mail: [2014metodkab@mail.ru](mailto:2014metodkab@mail.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>ОУ</b>	<b>Участник</b>	<b>Тема доклада</b>	<b>Руководитель</b>	<b>стр</b>
1	ГБПОУ РО «ДонТКИИБ»	Корчинская Олеся, Лебедь Арина	Метод темперирования шоколада с MYCRIO: преимущества и перспективы применения данного метода на предприятиях общественного питания города Ростова-на-Дону	Баскакова Т.В.	2
2	ГБПОУ «НИК»	Семихатова Екатерина, Лозенко Ольга	Макет «Философия природы Китая»	<i>Т.В. Чернышова</i>	4
3	ГБПОУ РО «ЗимПК»	Полтавцева Ольга	Патриотическое воспитание детей старшего дошкольного возраста посредством русской народной игрушки	И.Е.Кандрашова	7
4	ДНР «ТТК им.Стаханова»	Бердянский Михаил	Правильное питание – залог здоровья	О.Н.Савченко, А.И.Танаскова	9
5	ГБПОУ РО «ДонТКИИБ»	Лавриченко Анастасия	Сходства и различия кухонь разных стран мира и их традиции питания	А.А.Мамедова	11
6	«МГМТК»	Шидловский Ростислав	Улитки, как продукт питания в мировой кулинарии	С.И.Якубовская	14
7	ГБПОУ «НИК»	Богдан Анастасия	План реконструкции санаторно – защитной зоны АО «Невинномысский Азот»	Т.В.Чернышова	17
8	ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ№8) им. Б.Н. Слюсаря»	Неведров Денис	Развитие отрасли БЛА – важнейшее направление деятельности России	М.Н.Прохоров	19
9	ГБПОУ РО «ГПЭТ»	Кочарян Юрий	Быть шахтером – это подвиг	А.В.Смирнова	21
10	ГБПОУ РО «КТСиА»	Пынин Сергей	Моя профессия – слесарь КИПиА	А.С.Панченко	23
11	«МГМТК»	Лещенко Полина	Национальная кухня Беларуси	С.И.Якубовская	24
12	ГБПОУ РО «НКПТиУ»	Зайцева Анастасия	Пончиковый рай	И.В.Песчаная	27
13	ГБПОУ РО «НКПТиУ»	Клячко Кира	Таинственный замок Эклеер	Ю.Н.Быковская	28
14	ГБПОУ РО «НТПТ»	Задорожная Полина	Я – девушка автомеханик!	Д.С.Шинкоренко	30
15	ГБПОУ РО «РАТК»	Пятко Дарья	Организация перевозок и управление на транспорте (по видам)	И.В. Рудая	32

# МЕТОД ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ШОКОЛАДА С МУСРЮ: ПРЕИМУЩЕСТВА И ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ДАННОГО МЕТОДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА РОСТОВА-НА- ДОНУ

*Автор работы: Корчинская Олеся,  
Соавтор: Лебедь Арина г. Ростов-на-Дону, ГБПОУ РО  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»  
Научный руководитель: Баскакова Т.В. преподаватель высшей  
квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»*

В данной работе рассматривается вопрос о применении технологии и компонента Мусрюо (далее Микрио) в процессе темперирования шоколада.

Как показали результаты анкетирования, данную технологию применяют меньше половины предприятий г. Ростова-на-Дону, принявших участие в опросе. Поэтому тему данной работы можно считать актуальной.

Цель данной работы: изучить компонент Микрио, особенности темперирования шоколада с использованием данного компонента; произвести анализ методов темперирования шоколада; рассмотреть вопрос об актуальности и возможности внедрения технологии Микрио на предприятиях общественного питания города Ростова-на-Дону.

Основная гипотеза данной работы - предположение, что технология темперирования шоколада с Микрио найдет свое применение на предприятиях общественного питания города Ростова-на-Дону.

Инновационность работы заключается в том, что в ходе экспериментально - исследовательской деятельности при изучении теоретического материала и в результате многократных проработок было выявлено, что данный метод действительно имеет преимущество перед традиционными методами темперирования шоколада.

Практическая значимость работы обусловлена наличием возможности не только внедрения, но и развития технологии Микрио на предприятиях общественного питания города Ростова-на-Дону.

Для решения поставленных задач применялись следующие методы исследования: мониторинг, анализ и синтез, устное анкетирование, экспериментальный.

В обычном какао-масле содержится шесть типов кристаллов. Из всех шести кристаллов только один - бета ( $\beta$ ) является самым стабильным и

формирует правильную кристаллическую решетку в процессе темперирования шоколада. Сухой порошок Микрио уже состоит из необходимого числа стабильных кристаллов. Аналогов данному компоненту нет.

В кондитерском производстве использование Микрио при темперировании шоколада, позволяет экономить время за счет сокращения процесса темперирования и повышения текучести массы, а также способствует повышению хрупкости тонких шоколадных облобочки позволяет шоколаду после темперирования оставаться твердым, глянцевым и ломким. Достаточно добавить, 1% Микрио к массе темперируемого шоколада (10 г на 1 кг шоколада).

В качестве примера в данной работе рассматривается вопрос о применении компонента Микрио при темперировании шоколада в производстве корпусных конфет.

На первом этапе работы были определены задачи, соответствующие целям исследования, и пути их решения. На втором этапе путем мониторинга многочисленных кондитерских сайтов была выявлена и проанализирована информация о традиционных методах темперирования и о технологии Микрио.

На третьем этапе было проведено анкетирование представителей предприятий общественного питания. По результатам опроса было выявлено, что из пятнадцати респондентов четверо применяют технологию темперирования шоколада с Микрио: кондитерские «OneLove», «ШокоМанифиКО», «Cream», «Сладкая Мастерская».

С целью подтверждения преимуществ технологии Микрио перед традиционными способами темперирования шоколада на четвертом этапе в мастерских ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» производились контрольные проработки для определения текучести, скорости застывания шоколада и толщины корпуса конфет. В ходе контрольных проработок было выявлено, что с применением технологии Микрио уменьшаются временные затраты при работе с шоколадом, шоколад быстрее сжимается, и отходит от формы, корпус получается более тонким, больше хрустит.

С целью выявления перспективы внедрения данного метода на предприятиях общественного питания города Ростова-на-Дону на пятом этапе была отработана технология темперирования шоколада с Микрио на кондитерском предприятии ИП Крыжановская И.В. Кондитерский цех «Патисари», при непосредственном участии управляющей производством - Н.Н. Штернгольд.

В заключении эксперимента, в рамках развития социального партнерства были составлены письма о внедрении технологии темперирования шоколада с Микрио в производство корпусных конфет в кондитерском цехе «Патисари».

Итогом эксперимента является письмо о возможном использовании данной технологии на предприятии ИП Крыжановская И.В. Кондитерский цех «Патисари».

Итак, по результатам проведенной работы можно сделать следующие выводы: знание и применение теоретических основ процессов изготовления продукции помогает более эффективно внедрять инновационные технологии в процессы производства и экономить время; преимущества использования технологии Микрио подтверждены на практике; внедрение и развитие данной технологии может являться перспективным направлением для предприятий общественного питания г. Ростова-на-Дону.

Таким образом, можно считать, что цель работы достигнута путем решения поставленных задач.

Результаты данной работы могут иметь практическое применение в предприятиях с кондитерским уклоном, о чем свидетельствуют письма о возможном внедрении рецептур в производство и отзыв старшего кондитера Nyatt Regency Rostov-on-Don С.К.Оганесяна.

В данной работе не рассмотрен вопрос о жарке разнообразных продуктов и изготовлении соусов и муссов с Микрио, что может являться основанием для очередного исследования.

#### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. <https://www.cacao-barry.com/ru-RU/cocoa-cacaocollective/news-recipes-stories/%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5-%D1%81-mycryo%C2%AE>-Темперирование с Муссрю
2. <https://www.vip-masters.ru/spravochnik-konditera/ingredienty/kakao-maslo-mycryo/?ysclid=lse9vfuiqm385818079>-Микрио для шоколада.
3. <https://shocko.ru/company/staty/119-cacao-barry-i-ego-unikalnye-vidy-shokolada.html>-CacaoBarry и его уникальные виды шоколада.

### МАКЕТ «ФИЛОСОФИЯ ПРИРОДЫ КИТАЯ»

*Авторы: Семихатова Екатерина, Лозенко Ольга,  
ГБПОУ «Невинномысский Индустриальный Колледж», СЛ 21-31  
Научный руководитель: Т.В.Чернышова,  
преподаватель первой категории ГБПОУ «НИК».*

Цель: создание макета территории частного домовладения в китайском стиле.

Задачи: изучение китайского стиля в ландшафтном дизайне, его символики; овладение техникой объемного моделирования средовых объектов и их элементов; изучение профессиональной литературы и углубление теоретических знаний по теме; исследование цветового разнообразия, способов

оформления и декора, выбора растений [1].

Актуальность: работа позволяет углубить и обобщить знания о макетировании, более подробно изучить особенности китайского стиля в архитектуре, благоустройстве и озеленении. Также создание макета позволяет выявить, создать и сохранить индивидуальность авторской работы.

Гипотеза: возможно, ли создать макет территории частного домовладения в китайском стиле, с оригинальными формами, используя только простейшие материалы?

Методы исследования: теоретический (анализ и обобщение научной литературы, материалов сети Internet); системный анализ полученных данных; выделение главных компонентов; проектирование макета; моделирование макета [1].

Уникальность: креативность авторов, умение работать с разными видами материалов и современными техниками рукоделия позволили использовать простейший материал, придавая ему естественные живописные формы. Используя творческий подход и умение находить нестандартные решения, авторы создали макет с ограниченным количеством ресурсов с низкой себестоимостью.

В макете представлены все четыре основных элемента китайского сада: вода, камни, растения, архитектура [2].

Вода – это «артерии и вены земли». В макете она представлена в виде участка естественного водоема, выполненного из эпоксидной смолы, которая позволяет придать объекту реалистичность и неповторимость благодаря эффектам прозрачности, глубины и игры света.

Скалы — это символ земного «скелета». Камни наделены душой и олицетворяют собой мужское начало Ян. Особую ценность представляют старые глыбы, имеющие сложную форму. В работе имитация скал, камней выполнена из пеноплекса с применением канцелярского ножа и акриловых красок. Естественной фактурности горной породы добились путем фигурной резки и подбора цветовой гаммы красок для покрытия объекта.

Композиции из конкретных растений позволяло без слов обозначить атмосферу китайского ландшафта, вызывать соответствующие ассоциации у людей, способствовать медитации. В макете растения представлены деревьями, кустарниками, травянистыми растениями, бонсаями: Вишня Саржента, сосна китайская, клён дланевидный, туя, лотос, папоротник. Растения размещены в соответствии с принципами композиции, учитывая зонирование и баланс между элементами. При изготовлении макетов растений использовались методы, заимствованные у мастеров маникюра: создание кроны деревьев из полимерного клея в технике «паутинка» и создание листьев лотоса с применением гель-лака и специальной лампы для его сушки.

Архитектура – павильоны и чайные домики, обеспечивает место для

размышлений, бесед и медитации. При проектировании дома в традиционном китайском стиле учитывается фэн-шуй. Дом имеет оформление из традиционных материалов, таких как камень и дерево, которые придают им земельную и органическую эстетику [2]. В работе выполнен макет двухэтажного дома с балконом в китайском стиле из плотного картона. Крыша является главным акцентом дома, она украшена имитацией керамической черепицы.



Комбинирование различных материалов и текстур позволяет создать интересный и привлекательный макет, отражающий эстетику китайского стиля.

Область применения результатов:

1. Использование макета при изучении дисциплин по специальности 35.02.12 «Садово-парковое и ландшафтное строительство»;
2. Использование описанных методов работы в различных программах дополнительного образования.
3. Проведение мастер-классов на примере созданного макета территории частного домовладения в китайском стиле.

Перспективы развития работы: углубленное изучение истории архитектуры, различных стилей и направлений, для более полного восприятия архитектурных особенностей и аутентичности при создании макетов. Мы нацелены на приобретение знаний и опыта, который позволит создавать уникальные, инновационные и визуально привлекательные макеты, способные увлечь и вдохновить окружающих.

#### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

- Смирнов В.А. Профессиональное макетирование и техническое моделирование. М., 2016. С. 29-30.
- Поляков, Е.Н. История становления, основные разновидности традиционного китайского сада / Е.Н. Поляков, Л.В. Михайлова // Вестник Томского государственного архитектурно-строительного университета. – 2016. – № 6 (59). – С. 9–25.



# ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ПОСРЕДСТВОМ РУССКОЙ НАРОДНОЙ ИГРУШКИ

*Автор: Полтавцева Ольга,*

*ГБПОУ РО «Зимовниковский педагогический колледж»*

*Научный руководитель: И. Е. Кондрашова,*

*преподаватель высшей категории ГБПОУ РО «ЗимПК»*

Патриотическое воспитание – неотъемлемая часть дошкольного образования в Российской Федерации. Использование народной игрушки в патриотическом воспитании детей представляет особый интерес, поскольку она приближает их к народной культуре, учит любить семью и Родину.

Игровая деятельность остается ведущей в старшем дошкольном возрасте, а народные игрушки – действенное средство формирования зачатков патриотизма. Проблема патриотического воспитания дошкольников представлена в работах В. А. Сухомлинского, Л. Н. Толстого, К. Д. Ушинского, С. А. Козлова, Комарова Т.С., Хановой Т.Г., Вотинцевой Ю.С.

**Объект исследования** – процесс патриотического воспитания детей старшего дошкольного возраста. **Предмет исследования** – патриотическое воспитание детей старшего дошкольного возраста посредством русской народной игрушки.

**Цель исследования** – обоснование роли народной игрушки в процессе патриотического воспитания детей старшего дошкольного возраста.

**Задачи исследования:**

1. Проанализировать понятие, виды, средства патриотического воспитания детей старшего дошкольного возраста.
2. Изучить русскую народную игрушку как средство патриотического воспитания детей старшего дошкольного возраста.
3. Проанализировать деятельность по патриотическому воспитанию и провести диагностику его уровня у детей старшего дошкольного возраста в МБДОУ д/с «Вишенка» г. Волгодонска.
4. Разработать и реализовать проект «Русские народные игрушки» в МБДОУ д/с «Вишенка» г. Волгодонска.

**Гипотеза:** патриотическое воспитание детей старшего дошкольного возраста может быть успешным, если в работе с детьми использовать русскую народную игрушку.

**Методы исследования** – анализ, обобщение, классификация, анкетирование, беседа, наблюдение, количественная обработка данных.

Идея народной игрушки – развивать, занимать, развлекать, радовать, воспитывать ребенка. Для определения уровня патриотического воспитания детей было проведено исследование на базе МБДОУ д/с «Вишенка» г. Волгодонска. В исследовании приняли участие 14 детей старшей группы. Исследование включало 3 этапа: констатирующий, формирующий, контрольный.



играет значимую роль в патриотическом воспитании детей старшего дошкольного возраста.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Антонова, А. А. Современный подход к патриотическому воспитанию дошкольников.– М: Изд-во УлГУ, 2020. – 27- 30 с.
2. Вотинцева, Ю. С. Гражданское и патриотическое воспитание дошкольников в современном обществе. – Екатеринбург: Изд-во УрГПУ, 2021. – 38- 40 с.
3. Ханова, Т. Г. Значение игрушки в развитии личности детей дошкольного возраста.– Москва: Педагогика 2018. – 353с.

## ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЯ - ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ

Автор: **Бердянский Михаил**,

ГБПОУ «Горезский технологический техникум имени А.Г.Стаханова»,  
Научные руководители: **Савченко О. Н.** - преподаватель профессиональных дисциплин первой квалификационной категории,  
**Танаскова А. И.**- мастер производственного обучения  
ГБПОУ «ГТК им. А.Г. Стаханова»

**Цель исследования:** изучить рацион и меню питания студентов колледжа.

**Объект исследования:** состояние обучающегося в режиме студенческого питания.

**Предмет исследования:** рацион и режим питания обучающихся.

### **Задачи исследования:**

1. Организовать и систематизировать информацию по выбранной теме.
2. Изучить влияние питания в колледже и в домашних условиях на состояние обучающегося.
3. Изучить особенности питания обучающегося колледжа, его значение в жизнедеятельности.
4. Анкетирование студентов колледжа.
5. Рекомендации по правильному питанию.

**Проблемой** исследования является выяснение роли питания в жизни подрастающего поколения, определение его влияния на формирование и развитие личности, его умственных и физических способностей.

**Гипотеза:** во время обучения студенты нарушают режим питания, не придерживаются рекомендуемого для их возраста режима и рациона, вследствие чего к концу учебного дня студенты чувствуют понижение работоспособности, усталость.

Исследовав питание студентов в возрасте 15-20 лет, могу сделать определённые заключения относительно питания их в колледже и в домашних условиях. Так блюда в колледже полноценны, готовятся из разнообразных качественных продуктов в необходимых пропорциях, они более сбалансированы, чем домашняя еда. Ведь в домашних условиях, в силу финансовой нестабильности, не у каждого есть возможность готовить ежедневно что-то разнообразное. А в столовой колледжа всегда готовят ежедневно разные блюда, например в меню есть суп картофельный с макаронными изделиями, борщ с картофелем и капустой свежей, суп картофельный с горохом, рассольник ленинградский с рисовой крупой и много других блюд. Меню с точки зрения энергетических затрат обучающихся составлено правильно. Нормы выхода порций, соответствуют нормам калорийности. Режим питания у студентов удовлетворительный.

Результаты исследования показали:

- 90% знает принципы правильного питания.
- 10% не удовлетворены своим физиологическим состоянием.

В вопросах о финансах участники опроса разделились на две группы. Это дает возможность понять, что проблема недостатка финансов существует.

- 74% опрошенных включает в свой рацион питания мясо, крупы и овощи. и фрукты.
- 73,3% студентов знают, что принимать пищу человеку необходимо 3-4 раза в день.
- 30% участников опроса знают о правильных пропорциях белков, жиров и углеводов для поддержания здоровья человека.
- Около 65% респондентов хотели бы поменять свой рацион питания.

Работа подтверждает правильность выбора моей будущей специальности, её актуальность. Я имею возможность для самореализации, творческого развития, хочу пропагандировать здоровое питание как залог здорового образа жизни. Считаю, что цель моей исследовательской работы достигнута. Могу с уверенностью сказать: если правильно питаться, то будем меньше болеть, будем более сильными, жизнерадостными и лучше успевать в учебе, приносить пользу Родине, своему народу.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Безруких М.М., Филиппова Т.А. «Разговор о правильном питании» / М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2017.
3. <http://dnr-online.ru/> Официальный сайт Донецкой Народной Республики

# СХОДСТВА И РАЗЛИЧИЯ КУХОНЬ РАЗНЫХ СТРАН МИРА И ИХ ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ

*Автор: Лавриченко Анастасия, ГБПОУ РО «Донской техникум  
кулинарного искусства и бизнеса»;*

*Научный руководитель: А.А. Мамедова, преподаватель спец. дисциплин  
первой категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».*

Целью индивидуального проекта является исследование и обобщение информации о кулинарных особенностях различных народов мира для выявления наиболее ярких различий вкусовых предпочтений народов мира. Это необходимо для наглядного представления студентам этих различий. Для наглядности создать 3D модель с муляжами наиболее популярных национальных блюд пяти разных стран: Россия, Китай, Сингапур, Япония, Германия.

Для достижения цели проекта было необходимо решить некоторые задачи, такие как:

1. Сбор информации по теме, её анализ, обобщение и представление для широкой аудитории.
2. Краткое иллюстрированное изложение информации;
3. Обобщение исследования для формирования основных знаний у студентов в виде презентации с использованием мультимедийно-компьютерной техники;
4. Представление презентации и продукта проектной деятельности.

Индивидуальный проект является исследовательско-информационно-познавательным. Он может использоваться как дополнительный мультимедийный материал в виде презентации и 3D модели с муляжами наиболее популярных национальных блюд пяти разных стран: Россия, Китай, Сингапур, Япония, Германия, во время проведения первых вводных лекций по предмету «МДК» для студентов.

Продуктом проектной деятельности является мультимедийная презентация, 3D стенд модели с муляжами наиболее популярных национальных блюд пяти разных стран и доклад, включающий в себя собранную и обобщенную информацию по теме проекта.

На мой взгляд, цель, исследовать и обобщать информацию о кулинарных особенностях различных народов мира для выявления наиболее ярких различий вкусовых предпочтений народов мира была достигнута. Что необходимо для наглядного представления студентам этих различий.

Изучив и проанализировав кухни данных стран было решено создать наглядный пример национальных блюд путем выбора самых ярких для воссоздания примеров кулинарии. При создании муляжей я использовала смешанные техники, которые помогли достичь максимально приближенного к реальности внешнего вида.

Для реализации данного макета были использованы как пищевые, так и непищевые материалы, инструменты для рукоделия и творчества.

Макет с мастер - моделями были изготовлены по следующему плану:

1. Выбор блюда для воссоздания

2. Изготовление каркасов



3. Изготовление фигурок

4. Покраска деталей



5. Проработка мелкие частей «блюд»



## 6. Сборка и оформление моделей блюд на порционные тарелки



## 7. Установка макетов на подставку

В ходе работы были решены поставленные задачи: поиск и анализ существующей информации по теме проекта; краткое иллюстрированное изложение информации; обобщение полученной информации для формирования основных знаний у студентов в виде презентации с использованием медийно-компьютерной техники. Для решения поставленных задач я использовала современную компьютерную и мультимедийную технику и специализированное программное обеспечение.

Результатом работы над проектом является созданная презентация, 3D модель с муляжами наиболее популярных национальных блюд пяти разных стран и продукт проектной деятельности в виде доклада с иллюстрациями. Результат моей работы должен повысить информированность и расширить кругозор студентов в области мировой кулинарии, что способствует лучшему изучению и усвоению материала по предмету «МДК». Помочь стать студентам настоящими профессионалами.

Сегодня у каждого народа есть своя национальная кухня, которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда.

В основе каждой национальной кулинарии лежат такие факторы как: набор исходных продуктов, способы их обработки, географическое положение, религия, экономическое положение страны. Эти факторы тесно связаны друг с другом.

Взаимное влияние национальных кухонь друг на друга не исключает самобытность каждой из них, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе созданным другой национальностью, свой особый вкус.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=3,202>
2. [https://canapecclub.ru/blog/kuhni-narodov-mira?utm\\_referrer](https://canapecclub.ru/blog/kuhni-narodov-mira?utm_referrer)
3. <https://povar.ru/world>
4. <https://elenaruvel.com/traditsionnye-blyuda-raznyh-stran/>
5. <https://school-science.ru/15/2/51021>

# УЛИТКИ, КАК ПРОДУКТ ПИТАНИЯ В МИРОВОЙ КУЛИНАРИИ

Автор работы: **Шидловский Ростислав**  
г. Минск, УО «Минский государственный механико-технологический  
колледж»

Научный руководитель: **Якубовская С. И.**  
преподаватель предметов  
профессионального компонента, УО «МГМТК»

## ВВЕДЕНИЕ

Улитка символизировала вечность и плодородие в Египте и Вавилоне, а в средневековой Европе — грех и леность. Позже она стала символом скромности. В исламе улитка символизирует сомнение, в буддизме — терпение, а её раковина — застывшее время.

Улитки считаются съедобными во многих регионах, таких как Средиземноморский регион, Африка или Юго-Восточная Азия, в то время как в других культурах улитки считаются запретной пищей. В американском английском съедобные наземные улитки также называются **escargot**, что происходит от французского слова, означающего "улитка", а производство улиток для потребления называется разведением улиток или геликультурой. Употребление улиток в пищу восходит к древним временам, и во многих культурах по всему миру существуют традиции и обычаи, свидетельствующие об их употреблении[5].

**ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:** исследовать особенность употребления улиток в мировой кулинарии

### ЗАДАЧИ:

- Собрать информацию об улитках, как о продукте питания
- Изучить питательную ценность улиток
- Изучить полезные и вредные свойства улиток в питании
- Изучить блюда с улитками в мировой кулинарии
- Посетить улиточную ферму, изучить улиточный рацион и особенности их выращивания в Республике Беларусь

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### Улитки, как продукт питания

Исследователи не смогли точно определить, когда люди начали употреблять улиток в пищу, хотя археологические открытия указывают на более ранние этапы, чем изобретение охоты. В пещере Франчи, в греческой Арголиде, было найдено много разбитых раковин улиток, датированных 10 700 годом до нашей эры. В Истории гастрономии (2004) Фернандес-Арместо указывает на возможные причины: с улитками легко обращаться, и их выращивание "кажется естественным продолжением сбора урожая"[3].



В более строгой традиции поста православной церкви улитки по-прежнему считаются полностью постными, являясь беспозвоночными, и исторически и в настоящее время популярны.

### **Питательная ценность улиток**

Мясо улитки имеет ряд преимуществ по сравнению с другими видами мяса, что подчеркивает его низкую калорийность и жирность. Это источник белка (от 10 до 19%). Информация о питании может варьироваться в зависимости от вида улиток и от того, кто проводит анализ питания. Несмотря на это, можно сказать, что улитки богаты неорганическими питательными веществами: 82% воды, минералы, такие как магний и железо (в основном, но также кальций, фосфор, калий и натрий), в дополнение к высокому проценту ниацина (витамин В3), поскольку на каждые 100 г мяса улитки приходится до 55% DRI (у женщин) и 41% DRI (у мужчин). Улитки являются хорошим источником селена. Из рекомендуемой суточной нормы селена улитка обеспечивает до 50% (у женщин) и 30% (у мужчин)[4].

Мякоть улитки является хорошим источником незаменимых аминокислот, таких как лизин, метионин и цистеин, которые трудно получить из других источников белка. Ученые также отмечают, что множество витаминов, включая витамины А, Е и В12, присутствуют в мясе улитки и имеют решающее значение для поддержания общего здоровья и самочувствия.

Из-за высокого содержания железа улитки рекомендуются к употреблению людям, страдающим железодефицитной анемией. Содержание жира в них низкое, но они содержат полезные омега-3 жирные кислоты.

Действительно, в мясе улиток множество полезных веществ: витамины А, Е, К, РР и всей группы В, кальций, калий, магний, цинк, лектин, белок, селен, медь и фосфор. И, что немаловажно, практически отсутствует холестерин. Этот диетический продукт распространился по всей Европе и пришёл в Россию. Мясо улитки по вкусу напоминает мидию, устрицу и креветку одновременно, при этом имеет совершенно особенный, несвойственный моллюскам вкус. Изюминка блюда — чесночный соус на основе сливочного масла и зелени [1].

### **Приготовление**

Улиточную слизь следует удалять как можно большим количеством промываний водой, откидывать на дуршлаг под проточной водой или в кастрюлю. Их снова промывают, на этот раз соленой водой, которая помогает избавиться от слизи. После очистки и промывания несколько раз их перекалывают в кастрюлю с холодной водой и солью, а когда они вылезают из панцирей, нагрев увеличивают до максимума, и они готовятся примерно четверть часа. После этого их подают в выбранном рагу, соусе или по рецепту. Это промежуточное действие в Испании широко известно как *engañar* ("обманывание") улитки, поскольку, когда они замечают определенный жар, они вылезают из своих раковин, и, оказавшись снаружи, поднимается пламя, так что они умирают в этот момент. В барах, где улиток предлагают в виде тапы, их обычно подают с зубочистками, поскольку это типичная деревенская посуда для поедания улиток. В порции обычно содержится от 25 до 30 улиток. В ресторанах высокой кухни улитки употребляются в пищу

путем захвата раковины пенсне с улитками и извлечения улитки вилкой, называемой фушет с улитками.

### **Практическая часть**

Наш интерес к изучению улиток начался с того, что в колледже мы осваиваем специальность «Техник-технолог» и будем будущими работниками сферы общественного питания. Также благодаря учащимся в колледже оборудована мини ферма по разведению улиток.

Побывав на экскурсиях в объектах питания города Минска, мы выяснили что улитки являются неотъемлемой частью меню дорогих ресторанов. Нас это сподвигло к изучению рецептов блюд с улитками мировой кухни. Например, Улитки по-бургунски Escargots à la Bourguignonne(французская кухня) Крем-суп с виноградными улитками

### **Улиточная ферма**

Для того, чтобы более подробно изучить разведение улиток мы отправились на одну из улиточных ферм. Улиточная ферма «РАТОВ» расположилась недалеко от Мирского замка, в деревне Долгиново. Здесь улитки живут и растут по европейским и евразийским стандартам в максимально родных условиях. Появилась ферма в 2014 году. Выращиваются три сорта съедобных улиток: Romatia, Maxima, Muller, и здесь можно приобрести или попробовать французский деликатес.

Улиточная ферма «РАТОВ», пожалуй, самая известная улиточная ферма Беларуси. Во время прогулки по предприятию гостям показывают «загоны», рассказывают, как ухаживать и чем кормить брюхоногих питомцев, дают поддержать гигантских ахатин, а в финале, разумеется, устраивают дегустацию с вином. После экскурсии гости фермы могут заказать дегустацию готовых моллюсков и фермерских вин.

«Ратов» экспериментируют не только с видами улиток, но и с их подачей. Так, вместо обычных 18 раковин с соусом, вы можете заказать другое известное французское лакомство – кишлорен. Это открытый пирог с начинкой из мяса улиток, сливок, яиц, 4 видов сыров и шпината.

Также на ферме производят изысканный улиточный паштет (да, бывает и такой) и – вот уж точно изыск для самых взыскательных – улиточную икру (да, бывает и такая!).

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В результате проведённого исследования я узнал, что улитки, как продукт питания используются давно. Сейчас же они более распространены в питании. Они имеют как полезные свойства, так и негативные последствия для здоровья, вплоть до летального исхода. Но это не должно отпугивать от этого необычного продукта.

Улитки, которые мы выращиваем в колледже - это помощники в изучении многообразия блюд мировой кухни. А также изучаем разновидности, правила ухода и содержания улиток, знакомимся с образом жизни и кормления улиток. Мероприятия, проводимые в колледже с помощью улиток, расширяют кругозор у учащихся, мотивируют совершенствоваться в выбранной профессии, повышают профессиональную компетентность учащихся.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Акимушкин И. Беспозвоночные. Ископаемые животные. М.: Мысль, 2002. – С. 100 –101.
2. Ахатина // Большая советская энциклопедия. Т. 2. – М.: Советская энциклопедия, 1970. – С. 458.
3. Биологический энциклопедический словарь / Гл. ред. М. С. Гиляров; Редкол.: А. А. Баев, Г. Г. Винберг, Г. А. Заварзин и др. — М.: Советская энциклопедия, 1986. — С. 45.
4. Онегов А.С., Агальцова Л.Е. Необычные обитатели аквариума // Биология. –2021. – №48.
5. <https://thefoodandhealth.com/delikatesy/ulitka/#poleznye-svoystva>

## Мини ферма улиток в живом уголке колледжа



### ПЛАН РЕКОНСТРУКЦИИ САНИТАРНО-ЗАЩИТНОЙ ЗОНЫ АО «НЕВИННОМЫССКИЙ АЗОТ» СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

*Автор: Богдан Анастасия,  
ГБПОУ «Невинномысский Индустриальный Колледж», СЛ 22-21  
Научный руководитель: Т.В.Чернышова,  
преподаватель первой категории ГБПОУ «НИК».*

Исследование системы озеленения города Невинномысска Ставропольского края, который относится к территории опережающего социально-экономического развития и является промышленным городом-химиком, является актуальной задачей, так как направлено на защиту здоровья горожан и создание благоприятных условий для экологической безопасности [2].

Цель работы:

- выявить проблемы озеленения санитарно-защитных зон;
- разработать план озеленения санитарно-защитных зон согласно градостроительным нормам.

Основные задачи:

-анализ состояния санитарно-защитных зон, изучение ассортимента растений, произрастающих на исследуемой территории;

-выявление и подбор подходящего ассортимента деревьев и кустарников;

-анализ нормативных документов и сравнение с посадками, имеющимися на исследуемой территории.

Актуальность: формирование санитарных зон необходимо для обеспечения безопасности граждан, защиты их от негативного воздействия вредных выбросов промышленных предприятий, автомобильного и железнодорожного транспорта, т.к. уровень экологической нагрузки постоянно возрастает. Только грамотная планировка зон и их озеленение создадут условия для улучшения окружающей среды и повышения качества жизни населения.

Проблема: в городе недостаточное количество зеленых насаждений и массивов при имеющемся количестве химических и промышленных предприятий.

Гипотеза: возможно, ли подобрать ассортимент растений из неприхотливых в уходе, произрастающих в данной природной зоне и имеющих низкую закупочную стоимость для создания зеленых насаждений?

Методы решения проблемы:

1. Теоретические методы: анализ, синтез, классификация;

2. Практические методы: наблюдения, расчетов и измерений, моделирование.

Рекомендуемый ассортимент растений для создания защитных насаждений в санитарно-защитной зоне: тополь бальзамический (*Populus balsamifera*), акация белая (*Robinia pseudoacacia*), клен ясенелистный (*Acer negundo*), снежноягодник белый (*Symphoricarpos albus*), черемуха обыкновенная (*Prunus padus*), липа мелколистная (*Tilia cordata*), пузыреплодник (*Physocarpus*), липа мелколистная (*Tilia cordata*), лох узколистный (*Elaeagnus angustifolia*), сирень (*Syringa*), бузина красная (*Sambucus racemosa*). Их отличает неприхотливость в уходе, естественное произрастание в степной зоне Ставропольского края и низкая закупочная стоимость посадочного материала.

Перспективы развития работы: углубленное изучение специфики создания санитарно-защитных зон, особенностей их озеленения и благоустройства для снижения как экологической так и психо-эмоциональной нагрузки на человека. Необходимо озвучивать проблемы существующие в создании, содержании и

реконструкции санитарно-защитных зон и привлечь внимание администрации города и предприятий для повышения качества жизни населения [1].

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Ерохина В.И., Жеребцова Г.П., Вольфтруб Т.И., Покалов О.Н., Шурова Г.В. 'Озеленение населенных мест. Справочник' - Москва: Стройиздат, 1987 - с.480.

2. Создание и реконструкция санитарно-защитных зон города Невинномыска Ставропольского края <http://elib.timacad.ru/dl/full/agro-28-2022.pdf/download/agro-28-2022.pdf> .

## РАЗВИТИЕ ОТРАСЛИ БЕСПИЛОТНЫХ ЛЕТАТЕЛЬНЫХ АППАРАТОВ - ВАЖНЕЙШЕЕ НАПРАВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РОССИИ

*Автор: Неведров Денис*

*ГБПОУ РО «Донской промышленно-технический колледж (ПУ №8) имени Б.Н. Слюсаря»*

*Научный руководитель: Прохоров М.Н., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ РО «ДПТК (ПУ №8) им. Б.Н. Слюсаря»*

Беспилотный летательный аппарат (БПЛА) – воздушное судно, управляемое пилотом, который находится вне его борта. В наше время вопрос и проблематика дронов всё больше актуализируется. Для обслуживания и конструирования новых и старых моделей требуются новые специалисты - как и для разработки средств защиты от БПЛА.

С помощью анализа информации из доступных ресурсов мы разобрали классификацию беспилотных летательных аппаратов, которая определяется по лётным характеристикам:

### **По технической конструкции:**

- БПЛА самолётного типа
- Мультироторные (вертолётные) БПЛА
- БПЛА аэростатического типа
- Беспилотные конвертопланы и гибридные схемы

Также в нашей работе отражён процесс технического обслуживания беспилотных летательных аппаратов в современных реалиях.

**Российская универсальная классификация БПЛА.**

<b>Категория</b>	<b>Взлётная масса, кг</b>	<b>Дальность полёта, км</b>
Микро и мини БПЛА ближнего действия	0 - 5	25 - 40
Лёгкие БПЛА малого радиуса действия	5 - 50	10 - 70
Лёгкие БПЛА среднего действия	50 - 100	70 - 150
Средние БПЛА	100 - 300	150 - 1000
Средне - тяжёлые БПЛА	300 - 500	70 - 300
Тяжёлые БПЛА среднего радиуса действия	< 500	70 - 300
Тяжёлые БПЛА большой продолжительности полёта	< 1500	1500
Беспилотные боевые самолёты	< 500	1500

В работе приведены примеры отраслей БПЛА, такие как нефтегазовая промышленность, энергетическая отрасль, строительная сфера, сельскохозяйственный промысел и другие. БПЛА являются, технически, подвижными платформами, на которые может быть установлено практически любое оборудование и их использование является достаточно ликвидным для экономики.

Дроны получают команды и управляются на определённых частотах - на прерывании или перехвате этих частот и строится основное противодействие.

В том числе нами были найдены примеры другого способа противодействия дронам - а именно лазерное оружие. В нашей стране проходит разработку комплекс “Задира-16”, являющийся инновационным примером оружия, направленного на засвет, или же разрушение оптики и частей летательных аппаратов. Подобные комплексы, в будущем, планируется использовать в совокупности с другими средствами радиоэлектронной борьбы по схеме “Обнаружить - создать помехи - если создание помех не возымело эффекта - уничтожить”.

Данная исследовательско-осветительская работа является достаточно уникальной в своём роде на данный момент, являясь компиляцией доступной информации и обобщением её для обычного слушателя.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Аэрогеофизика - Стогний В.В. 2023 год
2. <https://www.tadviser.ru>
3. <https://aeromotus.ru>

## БЫТЬ ШАХТЕРОМ - ЭТО ПОДВИГ!

*Автор работы: Кочарян Юрий  
ГПЭТ-ф ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»  
Научный руководитель: Смирнова А. В.  
преподаватель высшей категории,  
ГПЭТ-ф ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»*

Шахтеры добывают подземные полезные ископаемые. Среди них уголь, соль, нефть, железо, медь, серебро, золото, алмазы – всё это стало незаменимым материалом в производстве различных вещей и устройств, без которых сложно представить жизнь современного человека и меня в том числе. Работники горной промышленности трудятся в специальных сооружениях, расположенных под землёй. Здесь каждый выполняет определённые функции в соответствии со своей квалификацией.

Я хочу стать одним из этих смелых и отважных людей, человеком с большой буквы с профессией «шахтер».

**Цель:** Изучить особенности профессии «шахтер».

**Объект исследования** – шахтеры - земляки и мои предки.

**Предметом** исследования – особенности профессии «шахтер».

**Область** практического исследования. Результаты исследования могут быть использованы в личных целях, как информация для проведения классных часов, на занятиях кружков, внеклассных мероприятий, в профориентационной работе техникама.

Чтобы стать шахтёром, а именно специальность горный техник-технолог, в рамках программы среднего профессионального образования горнорабочий подземный 2 разряда, а на платной основе можно получить профессию проходчик 4 разряда необходимо окончить Гуковский промышленно - экономический техникум государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.» , где огромное внимание наряду с основными предметами особое внимание уделяется вопросам охраны труда и безопасности.

Таким образом, шахтёр – это, действительно, не легкая профессия. Она требует выносливости и психологической готовности к труду в тяжёлых условиях под землей. Шахтер должен быть терпеливым, для того чтобы осуществлять монотонную, рутинную работу. Также шахтёру следует быть ответственным, дисциплинированным, отважным и стрессоустойчивым.

Изучив теоретический материал, выполнив практическое задание можно сделать следующие выводы:

1. Хотя профессия шахтер и опасное занятие, и она является трудной, но профессия очень важна для экономического развития, потому что она дает сырье для производства для всех отраслей промышленности.

2. Шахтеров обучают очень тщательно, чтобы они могли выживать в экстремальных ситуациях, учат соблюдать правила безопасности, чтобы не было непредвиденных ситуаций.

3. Шахтёры России за свой труд получают высокую зарплату, в случае если шахтёр получает профзаболевание, то его лечат в специализированных лечебных учреждениях.

4. Среди обучающихся нашего учебного заведения многие знают про профессию «шахтер», так как город Гуково – это шахтерский городок и в каждой семье есть свои герои – шахтеры.

5. Шахтер – это человек с большой буквы, железной выдержкой, психологической стабильностью, хорошей физической подготовкой, с умением действовать в экстремальных ситуациях быстро и эффективно.

Сделать выводы и доказать отцу о полезности выбранной мною профессией мне помог теоретический материал, практическая часть, а также поделились опытом мои земляки шахтеры-наставники: Сабиров В.М., Охременко И.А.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

–Горняк. – Информационный портал.



- Знамя Шахтера. – Информационный портал.
- Znamenka. Info. – Информационный портал.
- Гукровский музей шахтерского труда имени Л.И. Минулина.
- Архивные данные ГПЭТ-ф ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»

## **МОЯ ПРОФЕССИЯ – СЛЕСАРЬ ПО КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫМ ПРИБОРАМ И АВТОМАТИКЕ**

*Автор работы: **Пынин Сергей**, г. Каменск – Шахтинский, ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства и автосервиса»*

*Научный руководитель: **Панченко А. С.**  
г. Каменск – Шахтинский, ГБПОУ РО «КТСиА»*

Важный вопрос, который касается жизни каждого человека – это вопрос о будущей профессии. Даже маленький ребенок хоть раз, но интересовался у самого себя: «Кем я хочу стать, когда вырасту?».

Моя будущая профессия - Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике

Контрольно-измерительные приборы и автоматика, обобщающее название всех средств измерений (СИ) физических величин веществ, контрольно-измерительных приборов, используемых для автоматизации процессов и производств.

Под понятие КИПиА подпадают самые разнообразные приборы и оборудование для контроля и измерений, которые могут использоваться как на производстве, так и в бытовых условиях

Основными функциями службы КИП и А на предприятии являются:

- Осуществление метрологического надзора.
- Техническое обслуживание, настройка и ремонт измерительного оборудования.
- Оптимизация и автоматизация имеющихся и разработка новых автоматических систем управления.

Основные задачи службы включают в себя:

- Создание условий
- Обеспечение наличия запасных деталей, резервного оборудования
- Проверка правильной эксплуатации приборов
- Регулярные инструкции и обучение персонала нормам и правилам эксплуатации средств

Слесарь КИПиА на производстве изучает принципы работы и способы наладки ремонтируемых приборов. Учится разбираться в назначениях, способах ревизии и наладки схем сигнализации и блокировки, а также технологической схеме производства с обвязкой ее системами автоматике (контроль,

регулирование, управление, сигнализация и блокировка). Овладевает правилами проверки контрольно-измерительных приборов и регуляторов.

Преимущества профессии: стабильный доход, социальная значимость профессии, востребованность профессии на рынке труда.

Без четко налаженной работы контрольно-измерительных приборов и автоматики немислимы нормальный режим работы, высокое качество продукции, безопасность и безаварийность труда. Вы должны стать настоящими профессионалами.

## **НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ БЕЛАРУСИ**

*Автор работы: Леценко Полина  
г. Минск, УО «Минский государственный  
механико-технологический колледж»*

*Научный руководитель: Якубовская С. И.,  
преподаватель предметов  
профессионального компонента, УО «МГМТК»*

### **Цель проекта:**

- Познакомиться с особенностями белорусской кухни.
- Улучшить знание о белорусской национальной кухни и её традициях.

### **Задачи проекта:**

1. Провести анкетирование на знания белорусской кухни, её традиций, продуктов.
2. Изучить классификацию национальных блюд в зависимости от регионклимата.
3. Изучить известные блюда белорусской национальной кухни.
4. Изучить историю белорусской кухни Радзивиллов.
5. Узнать об особенностях приготовления белорусских национальных блюд.

### **Кулинария и традиции.**

О том, сколько на самом деле существует белорусская кухня, не знает никто. Было установлено, что самостоятельность она приобрела в XIX веке, после чего и стала развиваться своим путем, отстаивая при этом свои кулинарные традиции. Кстати, это не помешало ей сохранить рецепты, по которым белорусские хозяйки готовили свои блюда еще 500 лет назад.

Известно, что белорусскую кухню сформировали славянские племена, которые жили на территории современной Беларуси. Занимаясь животноводством, собирательством, охотой, рыболовством, земледелием и пчеловодством, они определили основной набор продуктов, из которого впоследствии и было сформировано меню этого народа.

Была в белорусской кухне и своя изюминка – нечто, что отличало ее от кухонь других славянских народов. Это полное отсутствие сладостей и молочных блюд. На территории нашей страны они успешно заменялись подслащенными напитками, например, ягодными и овсяными киселями, и всевозможной выпечкой.

Национальная кухня Белоруссии складывалась в течение долго времени. Она вобрала в себя различные «составляющие» кухонь народов, населявших страну издавна, и стран, которые окружали Белоруссию. Но всё же, сформировавшаяся национальная кулинария белорусского народа отличается от своих собратьев способами приготовления блюд, методами предварительной и основной обработки, ключевыми видами которой являются: запекание, долгое тушение, томление.

Особенностью блюд белорусской кухни является то, что продукты используются, в основном, «соло»: только из картофеля, капусты или моркови, из одного вида крупы, из одного вида фруктов или ягод с небольшими добавлениями других ингредиентов, изменяющих и оттеняющих вкус основного составляющего. Рецепты белорусской кухни изобилуют картофелем, мясом, грибами. Бабка запеченная, бабка жареная, колдуны, драники и клёцки – всё это белорусская кухня. Рецепты мясных блюд используют в основном свинину, но птица и рыба тоже в почёте. Не стоит забывать многочисленные пироги, а также настойки, кисели и берёзовый квас, без них также немислима белорусская кухня. Из овощей наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, бобы, морковь и, конечно, картофель. Использование грибов, ягод всевозможных трав – это отдельный разговор. Все, что дает природа не пропадает даром, эти продукты солят, жарят, варят, сушат, замораживают. Употребление свиного сала, свинины, роднит белорусскую кухню с украинской. Однако сало в Белоруссии едят почти исключительно зимой, слабо посоленное, обязательно с кожным слоем. Едят его с картофелем, вприкуску, оно играет как бы роль мяса. А вот в качестве жира для приготовления большинства блюд помимо сала и даже чаще него используют сметану, топленое масло и растительные масла.

Самые известные блюда белорусской кухни: драники, верещака, ботвинник, копытки, пячысты, сбитень. Особая гордость национальной кухни – традиционный белорусский хлеб, который выпекается из ржаной муки без дрожжей, на специально выращенной закваске. В старинных рецептах используются разные добавки: тмин, льняное семя, семечки. Сам хлеб нередко выпекался на "подушке" из листьев березы, дуба.

Очень многие обычаи, обряды белорусского народа были связаны с приготовлением специальных обрядовых кулинарных изделий, блюд и напитков. Из многочисленных национальных белорусских обрядов выделяются свадебные, родинные и поминальные.

## **Практическая часть:**

Объекты общественного питания города Минска, где подают белорусскую кухню

При посещении белорусской столицы у гостей часто возникает желание попробовать настоящую национальную белорусскую кухню. Мы составили список наиболее достойных на наш взгляд мест, где можно попробовать лучшие блюда белорусской кухни. К таким блюдам относятся: драники, колдуны, клецки, картофельная бабка, верещака, мачанка, холодник. Также рекомендуем попробовать и великолепные национальные спиртные напитки: белорусский сбитень и крамбамбулю.

Кухмистр (ул. К. Маркса, 40)

Один из лучших ресторанов белорусской и литвинской кухни в Минске. Меню ресторана «Кухмистр» представлено вкуснейшими блюдами, традиционными в Беларуси. Здесь вас порадуют домашним мясом, запеченном в горшочках или традиционными драниками и голубцами, а вкуснейшие закуски из мяса и овощей – это то, чем славится настоящая белорусская кухня. Повара учтут все пожелания клиента и приготовят авторские блюда по классическим рецептам, но на современный лад.

Ресторан Камяница (ул. Первомайская, 18); Ресторан Васильки (пр-т. Независимости, 16; пр-т. Победителей, 9; ул. П. Мстиславца 11; Кафе У Франціска (пр-т. Независимости, 89)

## **Заключение**

Белорусская кухня - национальная кухня белорусов.

Отличительной особенностью белорусской кухни является широкое распространение блюд из картофеля, а также использование разнообразных колбас, круп, грибов и свинины. Белорусская кухня формировалась в течение многих столетий. Своеобразие белорусской кухни определяется климатическими условиями и в определенной степени географическим местоположением страны, находящейся на границе крупных геополитических регионов и испытавшей определенное влияние различных культур: православного востока, католического запада, северной прибалтийской культуры, мусульманских народов, еврейской кухни, свою самостоятельность белорусская кухня обрела к концу XIX века из-за разделения кухни Великого Княжества Литовского на белорусскую кухню и современную литовскую кухню.

## **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ**

1. <https://yandex.ru/images>

2. <https://infourok.ru/issledovatelskaya-rabota-kultura-pitaniya-v-belarusi-2902596.html>

3. <http://bolshe.berestovica.edu.by/ru/main.aspx?guid=32831>

4. <https://eee-science.ru/item-work/2022-0539/>

# ПОНЧИКОВЫЙ РАЙ

*Автор работы Зайцева Анастасия:*

*г. Новочеркасск, ГБПОУ РО «Новочеркасский  
колледж промышленных технологий и управления»*

*Научные руководители: Песчанная И. В., преподаватель,  
Быковская Ю. Н., преподаватель кулинарного искусства  
г. Новочеркасск, ГБПОУ РО «НКПТУ»*

Мой проект создан на основе истории покорения мира гастрономических предпочтений людей. Пончики – это кондитерское изделие круглой формы, сразу стало привлекать внимание посетителей своей необычной формой. Сейчас пончики – это неотъемлемая часть любого праздника.

**Актуализация выбора темы проекта.** Интерес вызван самим кондитерским изделием и простотой его приготовления. Знакомство с особенностями рецептуры пончиков в разных странах и исторических эпохах.

**Реализация проекта** направлена на знакомство с кондитерским изделием «Пончик», историей появления рецепта и приготовления знаменитого пирожного.

**Цель моего проекта:** вызвать интерес к процессу приготовления кондитерского изделия «Пончик», узнать возможности реализации основной рецептуры.

## **Идея проекта.**

Приготовить торт в виде кондитерского изделия Пончик.

## **Оригинальная выпечка.**

Этот вид выпечки всегда привлекал внимание посетителей своим необычным видом. Добавляло интерес публике и то, что выпечка была интересной нестандартной формы. Круглое или кольцообразное, жаренное во фритюре хлебобулочное изделие, с начинкой или без неё. Пончики с начинкой, преимущественно из овощей или фруктов, называются «бенъе». Пышка в узком смысле слова - пончик без начинки с отверстием посередине.

В пончик можно добавить разные фрукты, ягоды, варенье или джемы: все зависит только от вашего желания. Существует несколько разновидностей пончиков, но каждый вид имеет свое название и индивидуальность, у каждого народа есть свой идеальный и неповторимый рецепт.

Применить продукты в сочетании обычного торта: бисквит, джем, сливочный крем, глазурь, кондитерская посыпка.

Слово «пончик» произошло от польского «*paczek*» — круглый сладкий жареный пирожок. У поляков пончик как кулинарное изделие впервые упоминается еще во времена правления короля Августа III Грубого (1696 —

1763). Но на самом деле этот вид выпечки появился значительно раньше: шары из дрожжевого теста пекли еще в XVI веке в северо-германских землях.

Сегодня пончики – это популярное лакомство в России. Их готовят с различными начинками – от клубники до сгущенного молока, а также украшают глазурью и кондитерскими посыпками. Они стали любимым десертом для детей и взрослых.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. <https://krispykreme-moskva.ru/blog/istoriya-ponchikov-otkuda-oni-proizoshli-i-kak-stali-tak-populyarny>
2. <https://www.thevoicemag.ru/lifestyle/recipe/zemlya-kruglaya-kak-ponchiki-zahvatili-mir/>

## Таинственный замок Эклер

*Автор работы: Клячко Кира г. Новочеркасск,  
ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных  
технологий и управления»*

*Научный руководитель: Песчанная И. В.  
преподаватель истории и обществознания,  
г. Новочеркасск, ГБПОУ РО «НКПТУ»*

**Актуализация выбора темы проекта.** Интерес вызвало само произведение, а также возможность реализовать кондитерский проект, который может впечатлять своим творческим замыслом и грандиозностью.

**Реализация проекта** направлена на знакомство с кондитерскими изделиями французской кухни, историей появления рецепта и приготовления знаменитого пирожного.

**Цель моего проекта:** вызвать интерес к процессу приготовления кондитерского изделия Эклер, узнать возможности реализации особенностей рецептуры, сочетания ингредиентов в одном исполнении проекта.

**Идея проекта.** Знакомство с особенностями рецептуры французских эклеров связано не только с историей рецепта, но и с историей самой Франции. Франция известна всему миру своей гастрономией и искусством жизни. Великие французские повара считают себя художниками, сравнивая свое кулинарное мастерство с произведениями искусства на вкус.

Французы очень трепетно относятся к своим кулинарным традициям.

«Десерт должен быть самой блистательной частью трапезы», - писал знаменитый французский гастроном Гримо де Ла Реньер в начале XIX века. - Если все предшествующее призвано удовлетворять аппетит, то десерт обязан удовлетворять душу и взор». Это значит, что кондитерское изделие французской кухни должно быть похоже на творческую реализацию идей кондитера. Эстетическое восприятие готового продукта должно сочетаться с его оригинальным вкусом. Изделие должно получаться таким, что перед ним невозможно было устоять и всегда хотелось пробовать на вкус.

**Результат работы.** В процессе изготовления реализован творческий замысел кондитера по мотивам художественного произведения. Кондитерское изделие «Таинственный замок Эклер» представляет собой одну сюжетную картину из 24 штук кондитерских изделий Эклер под образ замка с башнями. Они соединены между собой на платформе, уложены в ряды, уплотнены, покрыты глазурью из шоколада. Отображен сюжет произведения по методу имитации: морское пространство (морская гладь с волнами), замок с башнями, скалы и зеленая растительность.



**Эклер – это такое лакомство, перед которым невозможно устоять!**

#### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. <https://www.vokrugsveta.ru/article/347814/>
2. <https://obrazovaka.ru/books/dyuma/graf-monte-kristo>
3. <https://dzen.ru/a/ZFINfhv67xCРeyat>

## **Я – ДЕВУШКА-АВТОМЕХАНИК!**

*Автор работы: Задорожная Полина,*

*НТПТ- ф ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И».*

*Научный руководитель: Шинкоренко Д. С., преподаватель первой категории, НТПТ- ф ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.*

Актуальность данного вопроса обусловлена тем, что активное развитие автомобильной промышленности в стране приводит к нехватке квалифицированных работников в этой сфере. При этом устоявшиеся гендерные стереотипы препятствует трудоустройству женщин в эту востребованную и высокооплачиваемую профессию.

**Задачи работы:** Раскрыть значимость получаемой профессии. Проанализировать основные гендерные стереотипы, возникающие при трудоустройстве и в ходе профессиональной деятельности женщин-автомехаников. Разработать рекомендации по решению возникающих проблем.(1,с 3.).

Работа автослесаря требует хорошего технического и логического мышления, физической выносливости и силы, отличного зрительного и слухового восприятия, а также терпения, наблюдательности, дисциплинированности и ответственности.

Мастер по ремонту автомобилей, или автослесарь занимается диагностикой, обслуживанием и ремонтом автомобильной техники. Он отвечает за устранение неисправностей, замену изношенных или поврежденных деталей и обеспечение надежной и безопасной работы автомобиля.( 2, с. 4).

Данная профессия имеет свои достоинства и недостатки.

**Плюсы:** востребованность: любой автосервис стоит в очереди за хорошим автомехаником; зарплата: уровень дохода напрямую зависит от профессионализма; выбор специализаций: в области автомеханики несколько направлений, так что каждый подберет себе по душе.

**Минусы:** физические нагрузки: к сожалению, эта деятельность предполагает большой труд; взаимодействие с вредными веществами: при ремонте автомобиля придется работать с химическими веществами; опасность получения травмы во время работы.(3, с.5).

Существование гендерных стереотипов уходит корнями в далекое прошлое. Профессии очень долго делились на мужские и женские, так еще в СССР в начале 1950-х годов появился список профессий, запрещенных для женщин. В 2000 он насчитывал 456 «неженских» профессий. В январе 2021 года его сократили до 98 профессий.

Человек, решившийся выбрать нетипичную для своего гендера профессию, может столкнуться с рядом трудностей:

1. Завышенный порог входа означает, что к специалисту будут предъявлять повышенные требования;

2. Отсутствие политики равной оплаты труда предполагает, что одним и тем же специалистам, но разного пола будут платить по-разному;



3. Гендерные предрассудки коллег и клиентов означает, что у людей срабатывает сначала стереотип, а лишь затем они обращают внимание на компетентность специалиста. (4, с.6).

Аналитический центр НАФИ при поддержке совета Евразийского женского форума и Google выявил ключевые стереотипы россиян по отношению к женщинам, а также влияние последних на российскую экономику. В своем исследовании эксперты опирались на данные Росстата, Евростата, оценки Минэкономразвития, международных компаний и результаты собственного опроса.(см. рис.1) (5, с. 8).

	<b>мужчины</b>	<b>женщины</b>
Цифровая экономика	99 %	1 %
Бизнес	99 %	1 %
Политика	96 %	4 %
Наука	94 %	6 %
Спорт	85 %	15 %
Журналистика	82 %	18 %
Искусство	81 %	19 %
Блогеры	68 %	32 %
Шоу – бизнес	67 %	33 %
Другие	82 %	18 %

Рис. 1 - Доли успешных мужчин и женщин по сферам деятельности

Как видно из статистических данных, мужчинам проще сделать профессиональную карьеру, они добиваются успехов во всех сферах деятельности значительно чаще, чем женщины.

Так стоит ли переживать девушкам при выборе профессии автомеханика?

Проанализировав ситуацию на примере нашего техникума, который уже более 20 лет обучает студентов профессии автомеханика, можно сделать вывод, что количество девушек, поступающих учиться на данную профессию в течение последних 5 лет, ежегодно растет, что говорит об увеличении спроса и интереса к данной профессии у «женского пола». Все поступившие девушки успешно выучились и получили дипломы, не бросив начатое дело. Но вот с трудоустройством дело обстоит намного хуже.

Несмотря на огромное количество предложений по трудоустройству ни одна из них не пошла работать по полученной профессии.

По их словам основными причинами данного факта стали: Страх не справиться. Предвзятое отношение со стороны работодателя (во время прохождения производственной практики).Отсутствие поддержки родных и близких. Недостаток знаний и практического опыта. Замужество и дальнейшее

рождение детей. Дальнейшее поступление в ВУЗ по другой специальности. Отсутствие желания работать в этой сфере. (6, с. 9).

Из этого можно сделать вывод, что для дальнейшего трудоустройства у представительниц «слабого пола» не хватает исключительно уверенности в собственных знаниях и силах.

Таким образом, можно сделать вывод, что при профориентационной работе девушкам, поступающим учиться на профессию «Автомеханик» необходимо сразу рассказывать о предстоящих трудностях, с которыми они могут столкнуться в будущем при трудоустройстве. Затем, на этапе прохождения производственной практики в автосервисах и автомобильных предприятия города во время учебы в техникуме, необходимо зарекомендовать себя как молодой специалист, который может и готов к постоянному получению новых навыков и не боится физического труда. Тогда работодатель с удовольствием возьмет на работу нового специалиста не зависимо от пола. А тот факт, что вы девушка - автомеханик, может только стать «изюминкой» и привлечет новых клиентов. (7, с. 10).

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Производственное обучение по профессии "Автомеханик" . Учебное пособие , В. И. Нерсесян, В. П. Митронин, Д. К. Останин, 2022 г.

2. <https://www.forbes.ru/forbes-woman/490937-doklad-oon-90-ludej-v-mire-zivut-s-predrassudkami-o-muzcinah-i-zensinah?ysclid=ls8o3r3l6i329421143>

3. <https://www.rbc.ru/society/14/05/2020/5ebc3e9e9a794729340decd5?from=copу>

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПЕРЕВОЗОК И УПРАВЛЕНИЕ НА ТРАНСПОРТЕ В СОВРЕМЕННОМ ОБЩЕСТВЕ

Автор работы: **Пятко Дарья**,  
г.Ростов-на-Дону, ГБПОУ РО «Ростовский – на – Дону  
автотранспортный колледж»

Научный руководитель: **Рудая И. В.** преподаватель  
математики, ГБПОУ РО «РАТК»

### Введение

«Организация перевозок и управление на транспорте»– это специальность в области транспорта и транспортных линий. Она представляет собой целый комплекс действий по организации перевозок, в том числе обеспечение их безопасности. Основная задача специалиста заключается в создании и функционировании целой системы транспортной системы, которая будет работать как часы.

Ещё в 9-ом классе я задумалась над выбором профессии, ведь от того, какой выбор я сделаю будет зависеть моё будущее.

Я решила связать свою жизнь с логистикой, потому что мне понравилась

эта интересная работа, ведь она состоит из многочисленных задач, а я обожаю брать на себя высокую ответственность.

### **Сущность и социальная значимость профессии логист**

Логист — это специалист, который умеет грамотно организовать транспортные потоки и скоординировать доставку продукции от поставщика до торговых точек или конечного потребителя. Он несёт ответственность за управление как материальными (товар, финансы), так и нематериальными (время, информация) ресурсами. Должностные обязанности логиста включают:

- систематический мониторинг тарифов перевозчиков;
- налаживание контактов и ведение переговоров с контрагентами;
- оформление транспортных документов;
- взаимодействие с контролирующими органами;
- оптимизация работы склада;
- анализ стоимости доставки продукции с учётом пожеланий контрагента;
- составление минимум двух вариантов маршрута перевозки груза;
- подготовка логистической части бюджета предприятия и ведение отчётности.

Профессия логиста востребована во многих сферах предпринимательской деятельности.

### **Востребованность квалифицированных рабочих на рынке труда**

Сфера деятельности компании (в порядке убывания количества вакансий)	Топ-3 наиболее востребованных позиций	Прирост количества вакансий за год, % (Россия, все округа)
Промышленность, производство	Квалифицированные рабочие, ИТР, мастера цехов и участков работ	+122%
Строительство, проектирование, недвижимость	Квалифицированные рабочие, ИТР, производители работ	+31%
Транспорт, логистика, склад, ВЭД	Водители грузовых автомобилей Машинисты спецтехники Складские рабочие	+35%

Спрос на персонал в транспортно - логистической отрасли по сравнению с 2022 годом вырос на 35%.88% представителей транспортно - логистических компаний характеризуют ситуацию с рекрутингом в отрасли как «кадровый голод»

### **Поиск проблемы исследования и пути решения проблемы.**

Проблемы:

1) В настоящее время существует нехватка квалифицированных специалистов, имеющих не только теоретические знания в области логистике, но и опыт практической работы в этой сфере.

2) Использование устаревших технологий, что приводит к проблемам с идентификацией продукта, путаницей на складах и замедлению доставки товара

3) Нерациональное развитие системы распределения товаров и услуг, то есть отсутствие общей стратегии развития систем распределения и недостаток организованных товарных рынков на уровне крупного и среднего опта.

Решение проблем:

1. Я предлагаю провести анализ кадровой политики и подготовить квалифицированных специалистов логистической отрасли, которые будут определять особенности организации процессов внутри логистической компании.

2. Усовершенствовать процессы логистической деятельности, а именно процессы отслеживания, маркировки, транспортировки, распределения и складирования продукции.

3. Также можно внедрить современные, цифровые и информационные технологии в логистические процессы.

### **Заключение**

Выполнение работы «Моя профессия - моё будущее» помогло мне утвердиться в своих силах, задуматься о моем будущем. Научило самостоятельному подбору и поиску информации. Работая над своей работой, я многое узнала о своей специальности, и я уверена, что в выборе своей профессии я не ошиблась!