



Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Открытая научно-практическая конференция
«Слагаемые успеха - 2015»



СЫКТЫВКАР
3 марта 2015 г.

Материалы Открытой научно-практической конференции обучающихся, преподавателей и руководителей структурных подразделений профессиональных образовательных организаций Республики Коми. / Сборник статей и тезисов. / Сыктывкар: ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж», 2015. – 55 с.

Настоящий сборник включает статьи и тезисы выступлений по проблемам образования, патриотического воспитания, подготовки компетентных специалистов, востребованных на современном рынке труда.

Материалы сборника могут быть полезны преподавателям и студентам.

Составитель:

Мусина Ю.А. – заместитель директора по научно-методической работе

СЕКЦИЯ «НАУКА И ПРОФЕССИЯ»

Ткаченко Надежда Николаевна

Барзулаева Раисат Гаджиевна

Специальность 080114 «Экономика и бухгалтерский учёт» (по отраслям), 4 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Неженцева Надежда Николаевна, преподаватель

НОВОЕ В НАЛОГООБЛОЖЕНИИ ФИЗИЧЕСКИХ ЛИЦ

Налоги являются обязательными платежами, которые взимаются государством с хозяйствующих субъектов и граждан. Необходимость налогов обусловлена потребностями общественного развития. Налоги служат основным источником поступлений в государственный бюджет и, следовательно, дополнительным источником ресурсов для покрытия общегосударственных расходов на удовлетворение общественных потребностей.

Налогом на имущество физических лиц признается обязательный индивидуально безвозмездный платеж, взимаемый с физических лиц в форме отчуждения принадлежащих им на праве собственности, хозяйственного ведения или оперативного управления денежных средств в республиканский и (или) местные бюджеты.

Плательщиками налога на имущество физических лиц признаются физические лица - собственники имущества, признаваемого объектом налогообложения.

Объектами налогообложения признаются следующие виды имущества: жилой дом, квартира, комната, дача, гараж, иное строение, помещение и сооружение.

Ставки налога устанавливаются нормативными правовыми актами представительных органов местного самоуправления в зависимости от суммарной инвентаризационной стоимости и от кадастровой стоимости объектов налогообложения.

Кадастровая стоимость - это стоимость, установленная в результате проведения государственной кадастровой оценки или в результате рассмотрения споров о результатах определения кадастровой стоимости.

Инвентаризационная стоимость - это восстановительная стоимость объекта с учетом износа и динамики роста цен на строительную продукцию, работы и услуги.

Сроки уплаты в 2014г производились не позднее 1 ноября года, следующего за годом, за который исчислен налог, а в 2015г производятся не позднее 1 октября, следующего за истекшим налоговым периодом.

От уплаты налога на имущество физических лиц освобождаются следующие категории граждан: Герои Советского Союза и Герои Российской Федерации, а также лица, награжденные орденом Славы трех степеней; инвалиды I и II групп, инвалиды с детства; участники гражданской и Великой Отечественной войн; лица вольнонаемного состава Советской Армии, Военно-Морского Флота, органов внутренних дел и государственной безопасности.

Также следует отметить, что органы местного самоуправления имеют право устанавливать налоговые льготы по налогам и основания для их использования налогоплательщиками.

Лица, имеющие право на льготы по налогу на имущество физических лиц, самостоятельно представляют необходимые документы в налоговые органы.

Библиографический список

1. "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 29.12.2014) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2015)
2. "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 05.08.2000 N 117-ФЗ(ред. от 29.12.2014) (с изм. и доп., вступ. в силу с 29.01.2015)
3. Закон Республики Коми от 27.10.2014 N 123-РЗ "О единой дате начала применения на территории Республики Коми порядка определения налоговой базы по налогу на имущество"

физических лиц исходя из кадастровой стоимости объектов налогообложения" (принят ГС РК 23.10.2014)

4. Справочная информация: "Налог на имущество физических лиц в муниципальных образованиях Республики Коми на 2015 год" (Материал подготовлен специалистами Консультант Плюс).

Лузянина Юлия Андреевна

Специальность 03.09.12 «Право и организация социального обеспечения», 3 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель - Кивильша Наталья Ивановна, преподаватель

НАЗВАНИЯ ПРОФЕССИЙ В НОВОЙ РЕАЛЬНОСТИ

В последнее время, читая статьи в газетах, журналах, в Интернете, слушая ведущих новостных каналов, дискуссионных телепередач и ток-шоу, мы постоянно сталкиваемся со словами, заимствованными из других языков. Связано это прежде всего с развитием всех сфер человеческой деятельности. Некоторые заимствования, несмотря на своё явно иностранное происхождение, понятны нам и без перевода, не режут слух и не воспринимаются нами как инородные. На протяжении последних двадцати лет наш язык пополняется заимствованиями в основном из английского языка, особенно это касается названий профессий, с которыми мы сталкиваемся почти каждый день. Содержание профессий людей, работающих в новых рыночных структурах, вызывает вопросы у школьников, выбирающих профессию, у руководителей фирм, соискателей работы, поэтому, чтобы ориентироваться в этом разнообразии вакансий, необходимо владеть информацией о профессиях, имеющих англоязычное происхождение. С данным фактом и связана актуальность выбранной темы.

Целью работы является анализ и выявление лексико-семантических особенностей названий профессий английского происхождения в современном русском языке.

Развитие науки и техники, расширение экономических, политических, профессиональных и личных контактов между жителями России и западного мира способствует активизации взаимодействия между русским языком и западноевропейскими языками, в результате чего русская лексика пополняется иноязычными заимствованиями. Заимствование слов - естественный и необходимый процесс языкового развития, который обогащает язык и придает ему особый колорит. Ведь слова чаще всего заимствуются вместе с реалиями, ими обозначаемыми. В наши дни существует крайне мало живых языков, избежавших обширного иноязычного заимствования. Иноязычные источники пополняли русский язык на протяжении всего процесса его исторического развития. В этих заимствованиях отразились разные эпохи истории нашего народа. Новые слова вливались в русский язык из других языков в результате экономических, политических и культурных связей русского народа с другими народами, в результате внедрения в жизнь русского народа реалий и явлений, новых для России, но уже имеющих названия в других языках.

За последние годы усилился поток новых слов, ежедневно входящих в наш язык, значительная часть которых заимствуется из английского языка. Это так называемые «англицизмы», которые привлекают своё внимание многих учёных. Однако многие вопросы еще требуют специального исследования. В 80-х годах XX века мир признал, что языком, занимающим лидирующее положение в этом перечне, стал английский. И это явление вполне объяснимо: англоязычный мир опережает иноязычные социумы в политическом, экономическом и научном развитии. Множество терминов, впервые появившихся именно в английском языке, распространяются затем по всему миру. Английский язык, являясь приоритетным в Интернет-пространстве, позволяет представителям разных культур контактировать друг с другом. Процесс проникновения английского языка в другие языки уже необратим: английский язык становится знаковым, а его использование – престижным.

В данной работе мы рассмотрим некоторые наиболее распространённые названия профессий из различных областей деятельности, которые пришли к нам из английского языка.

Английский язык к концу XX века стал самым влиятельным языком планеты, использующимся во всех сферах повседневной жизни для межнационального общения. Именно ему принадлежит лидерство по внедрению в другие языки новых слов, названных англицизмами, которые узнаваемы во всём мире.

Я представила процесс заимствования как естественный процесс языкового развития, рассмотрела причины, типы и группы заимствований.

Современный русский язык постоянно пополняется англицизмами, и одной из сфер наибольшего заимствования является профессиональная. Рынок труда переполнен иноязычными названиями профессий, которые трудно понять простому обывателю без знания английского языка. Новые названия возникают для номинации новых профессий или для замены старых названий, обозначающих непрестижные профессии. Это вызвано развитием бизнеса, торговли.

В своей работе я проанализировала названия некоторых профессий английского происхождения. Рассмотрев этимологию слов, сопоставив их перевод и объяснения в толковых словарях, мы выяснили сущность новых профессий, а также определили, к какой группе заимствований относятся данные слова.

В ходе проведения исследования было установлено, что некоторые названия в процессе семантического освоения частично или полностью меняют свое значение. Поэтому значения многих актуальных названий профессий не всегда соответствуют тому, что представлено в словарях.

Названия профессий английского происхождения подвергается интенсивному лексическому освоению в русском языке, что проявляется не только в становлении точного лексического значения англицизма, но и в расширении им своего семантического объема.

Библиографический список

1. Беляева С.А. Английские слова в русском языке XVI – XX вв. - Владивосток: Издательство Дальневосточного университета, 1984.
2. Володарская Э.Ф. Заимствование как универсальное лингвистическое явление // Вопросы филологии - 2001. - № 1. - С. 12.
3. Крысин Л.П. Заимствованные слова как знаки иной культуры // Русский язык в школе - 2007. - № 4. - С. 83-87.
4. Крысин Л.П. Заметки об иноязычных словах. Русская речь. - 2000. - № 6. - С.143.
5. Крысин Л.П. О русском языке наших дней. – М.:2002г.
6. Крысин Л.П. Современный русский язык. Лексическая семантика. Лексикология. Фразеология. Лексикография. - М.: Академия, 2007.

Вейсалова Зарифа Игбаловна

Дедюкина Екатерина Александровна

Специальность 32.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет»

НОУ СПО «Сыктывкарский кооперативный техникум» Союза потребительских обществ РК

Научный руководитель – Васильева Екатерина Николаевна, преподаватель

ВОСТРЕБОВАННОСТЬ ПРОФЕССИЙ НА РЫНКЕ ТРУДА РЕСПУБЛИКИ КОМИ

Чтобы не прогадать и быть востребованными, неплохо бы знать, за кем бегают работодатели. Выбирая профессию нужно сопоставить показатели востребованности и популярности и получить для себя однозначный вывод.

- Если профессия популярная, но не востребованная, нужно готовиться к противостоянию конкурентов-профессионалов;

- Если профессия не популярная и не востребованная - есть риск обучиться не нужной профессии;

- Если профессия не популярная, но востребованная, значит, у Вас все шансы получить после обучения работу, от которой многие отказываются (;

Какие же профессии являются самыми востребованными и популярными в Республике Коми?

По данным проведенного анализа, сегодня уже четко сложились направления экономического развития нашего региона, которые и выстраивают приоритеты профессиональных предпочтений общества, определяют популярность и востребованность профессий, требования к характеру и уровню подготовки специалистов.

Так, в десятку самых востребованных современным рынком труда сфер профессиональной деятельности вошли: информационные технологии и телекоммуникации; строительство; финансы, бухгалтерский учет; транспорт, логистика; медицина, фармацевтика; юриспруденция и т.д.

Библиографический список

1. Информация о ситуации на рынке труда Республики Коми [Электронный ресурс] : УЦЗН РК[сайт]. URL <http://www.komitrud.ru/>

2. Самые востребованные профессии и специальности в республике Коми [Электронный ресурс]: Пора на работу [сайт]. URL <http://www.poranarabotu.ru>

Езимова Елена Александровна

Курсова Ксения Вячеславовна

Специальность 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

3 курс,

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель - Хомутиникова Ирина Николаевна, преподаватель

ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ «УЛОВКИ» ПРОДАЖИ ТОВАРОВ

Введение: Из года в год в психологии торговли наблюдается явный перекося — внимание уделяется преимущественно технологиям продаж. Причем технологиям откровенно манипулятивным, главная задача которых — не столько продать, сколько навязать товар покупателю, чуть ли ни любыми средствами заставить его заплатить свои деньги.

Целью данной работы являются способы, с помощью которых можно научить покупателей приобретать только те товары, которые необходимы для их непосредственного использования.

Что же делать нам несчастным покупателям в данной ситуации?

Когда существует и процветает целая индустрия обучения такой агрессивной «доброжелательности»: многотысячными тиражами издаются учебные пособия, рассказывающие «как превратить клиента из равнодушного наблюдателя в счастливого обладателя товара»; повсюду заывают на многочисленные бизнес-тренинги, проводящиеся по принципу «вы нам платите денежки, а мы вас учим эффективным продажам».

Следует бить тревогу лишь тогда, когда у нас внезапно появляется острое и навязчивое желание совершить покупку именно здесь, именно сейчас и именно у этого продавца. Дело в том, что в психологии существует правило благорасположения. Суть его состоит в том, что мы охотнее всего соглашаемся выполнять требования тех, кто нам нравится. Все опытные продавцы знают об этом, поэтому любыми способами пытаются расположить вас к себе.

Впрочем, иногда продавцы используют противоположную тактику. И уязвленный покупатель зачастую выкладывает последние деньги, чтобы поддержать репутацию человека небедного. А хитрый продавец только посмеивается себе в уголке...

Еще одна хитрая уловка, которую часто используют опытные продавцы — иллюзия объективности. Обычно мы соглашаемся с мнением тех специалистов, которые кажутся нам беспристрастными, а не с теми, которые хотят, по нашему мнению, получить для себя какую-то выгоду, убедив нас.

Вообще-то, умение правильно покупать требует не меньшей квалификации, чем умение продавать, и многие покупатели овладели этой наукой в совершенстве. Итак,

1. Опытный покупатель понимает, что когда речь заходит о цене, переговоры между продавцом и покупателем часто превращаются в настоящие сражения, в которых обе стороны проводят маневры и контрманевры, наступают «до предела» и отходят на подготовленные оборонительные рубежи...

2. Опытный покупатель знает, что продавец, который уже взял в руки деньги, уже не захочет с ними расставаться. Так что если покупатель вначале даст немного меньшую сумму, а

потом вдруг скажет, что больше у него нет, или начинает торговаться — нередко продавец махнет рукой.

3. Опытный покупатель никогда не станет пользоваться одним источником. Он всегда будет сравнивать между собой товары и услуги, характеристики, преимущества, приносимую пользу, гарантии и т.п.

4. Опытный покупатель никогда не даст понять продавцу, что тот выигрывает или проигрывает сделку. Если продавец поймет, что покупатель хочет купить именно его товар, он будет знать, что клиент готов заплатить за него более высокую цену. А если будет уверен в своем поражении, он просто уйдет.

5. Опытный покупатель всегда будет начинать переговоры о ценах с наименее подходящего продавца, и заканчивать фаворитом. При этом он будет использовать скидки, которых добьется от менее желаемых продавцов, чтобы выторговать себе аналогичные или превосходящие уступки от более желаемых.

6. Опытный покупатель, по меньшей мере, один раз сделает вид, что отказывается от заключения сделки. Таким образом, он хочет установить, насколько сильно продавец заинтересован в продаже и насколько он поддается давлению.

7. Опытный покупатель, отправляясь за важной покупкой, всегда возьмет с собой на переговоры напарника. Причем они должны ожесточенно спорить не с продавцом, а между собой, но так, чтобы продавец понял, что если он не уступит в цене, то они точно уйдут.

8. Опытный покупатель знает, что любой продавец ограничен в сроках. Он осведомлен о том, что у менеджеров по продажам есть планы на месяц или квартал.

Заключение: Помните, что к процессу покупки не имеет никакого отношения то, что продавец приятен, весел и обходителен, разделяет ваши предпочтения, искренне беспокоится о ваших интересах или родом оттуда же, что и вы. Вы покупаете товар, а не продавца! Поэтому вам необходимо сконцентрироваться на достоинствах товара, на условиях бизнес-сделки, а не на личности человека продающего.

Игнатов Виктор Дмитриевич

Профессия 151013.01 «Машинист лесозаготовительных и трелевочных машин»,

2 курс

ГПОУ «Сыктывкарский автомеханический техникум»

Научный руководитель – Лопашук Маргарита Ивановна, преподаватель,

Столяров Андрей Владимирович, преподаватель

ВЛИЯНИЕ КОНСТРУКЦИИ ДВИЖИТЕЛЯ ЛЕСОЗАГОТОВИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ НА ЛЕСНЫЕ ПОЧВЫ В РЕСПУБЛИКЕ КОМИ

Цель исследования: Определить тип двигателя, наиболее подходящий для работы на лесных почвах Республики Коми в весенне-осенний период.

Задачи: 1) Определить типы почв, преобладающих в нашем регионе.

2) Произвести расчет воздействия на почву различных конструкций двигателей лесозаготовительных машин.

3) Выбрать тип двигателя наиболее подходящий для работы на лесных почвах Республики Коми в весенне-осенний период.

Актуальность: Заготовка леса с применением тяжелой техники в весенне-осенний период в Республике Коми ограничена или запрещена, так как чувствительность лесных почв к повреждению в процессе лесосечных работ является одним из основных факторов, определяющих эффективность лесозаготовительного производства. Доказано, что при значительном повреждении лесных почв в ходе лесосечных работ происходит не только нарушение лесовозобновительного процесса, но и снижение продуктивности вторичных лесов до 2 классов бонитета, нарушение гидрологического режима территории, изменение структуры лесных ландшафтов. Причем последствия таких нарушений имеют долговременный характер и сказываются на протяжении нескольких десятилетий после проведения рубок.

Содержание: Республика Коми расположена в пределах двух почвенных зон: северная часть ее - в зоне тундровых почв, большая южная часть - в зоне лесных подзолистых почв.

Основные типы почв (% от площади республики):

- Тундровые - 10,3
- Подзолистые - 22
- Болотно-подзолистые - 44
- Болотные - 6
- Горные - 10

В районах, где преобладают тундровые почвы, заготовка леса не производится, в виду отсутствия лесного массива. Лесозаготовка в районах с преобладанием горных и болотных почв затруднена, а зачастую невозможна. Поэтому заготовка леса в нашем регионе производится в районах с преобладанием болотно-подзолистых и подзолистых почв. В таких районах сосредоточена основная масса елового и березового массива, являющихся основным сырьем. В связи с тем, что болотно-подзолистая почва имеет слабо дренированную основу, то лесозаготовка с применением тяжелой техники в Республике Коми в весенне-осенний период либо ограничена, либо запрещена. С переходом на скандинавскую технологию заготовку леса с применением многооперационных машин появилась возможность продолжать процесс лесозаготовки в весенне-осенний период. Лесозаготовительные машины имеют различную конструкцию двигателей, соответственно, оказывают различные воздействия на почву.

Двигатель — устройство, преобразующее энергию двигателя, либо внешнего источника, через взаимодействие со средой, в полезную работу по перемещению транспортного средства. Является частью машин.

Лесозаготовительные машины, применяемые на лесозаготовках в Республике Коми, оборудуются следующими типами двигателей:

1. Колесные.
2. Гусеничные.

В качестве эксперимента произведем расчет ещё одного типа двигателя, применяемый в других регионах: 3. Шагающий.

Практическая часть: В своей работе я произвел расчет влияния давления двигателей на почву нашего региона, используя основные формулы:

$P = \frac{F}{S}$, где P – удельное давление на грунт (кПа), F – вес, приходящийся на площадь контакта двигателя (N), S – площадь контакта двигателя с дорогой (m^2), k - коэффициент продольной неравномерности распределения давления по площади контакта.

Таблица 1. Удельное давление на грунт

Типы	Колесный двигатель	Гусеничный двигатель	Шагающий двигатель
Условия	$m= 21500 \text{ кг}$ $g=9,8 \text{ м/с}^2$ $n= 6 \text{ колес}$ $k=1,5$ $S = \frac{\pi \cdot b \cdot l}{6} \cdot k = 0,277 \text{ м}^2$ S – площадь контакта колеса с почвой	$m= 21500 \text{ кг}$ $g=9,8 \text{ м/с}^2$ размер гусениц: 2340 – длина контактной части, 480 – ширина звена $S=(2340 \times 480) \cdot 2$ гусеницы	$m= 13000 \text{ кг}$ $g=9,8 \text{ м/с}^2$ диаметр опоры: 0,54 м опор: 6 $S=\pi r^2 \cdot 6=2,46 \text{ м}^2$
Ответ	$P = \frac{F}{S} = \frac{m \cdot g}{S} = 127 \text{ кПа}$	$P = \frac{F}{S} = \frac{m \cdot g}{S} = 94 \text{ кПа}$	$P = \frac{F}{S} = \frac{m \cdot g}{S} = 52 \text{ кПа}$
			
	Рисунок 1. Колесный харвестер	Рисунок 2. Гусеничный харвестер	Рисунок 3. Шагающий харвестер

Расчеты показали, что наименьшее воздействие на грунт оказывают шагающие харвестеры, но для работы техники с шагающими двигателями на наших почвах существует возможность провала

лап, что приводит к заваливанию харвестера, как установлено на практике. Такие харвестеры целесообразно использовать на более плотных, сухих почвах.

В некоторых регионах для снижения удельного давления на грунт и повышения проходимости машин с колесным движителем они оборудуются гусеничными лентами. Это приводит к повышению проходимости и снижения интенсивности образования колеи из-за существенного уменьшения удельного давления на грунт. Однако расчеты и экспериментальные исследования показали, что при установке гусеничных лент удельное давление снижается примерно в 1,5-2,0 раза, с 1,7-2,1 кг/см² до 1,1-0,9 кг/см², что значительно выше, чем у гусеничных тракторов и машин.

При сравнении гусеничного и колесного движителя установлено, что наименьшее воздействие на грунт оказывает гусеничный харвестер.

Вывод: Результат исследования почв Республики Коми и воздействия движителей харвестера на лесные почвы выявил возможность лесозаготовки в нашем регионе в весенне-осенний период по скандинавской технологии с применением гусеничного харвестера.

Библиографический список

1. Шегельман И. Р. Исследование направлений модернизации техники и технологии лесозаготовок // И. Р. Шегельман // Инженерный вестник Дона. – 2012.
2. Зарубежные лесные машины. - Б.П. Евдокимов, А.В. Андронов, Н.М. Тетерин. Учебное пособие. — Сыктывкар: СЛИ, 2013.

Игнатова Полина Александровна

Специальность 080114 «Экономика и бухгалтерский учет», 4 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Кизиченкова Нина Ивановна, преподаватель

РОЛЬ ВНУТРИХОЗЯЙСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

С развитием и совершенствованием рыночной экономики все актуальнее становятся вопросы рационального управления организацией. Наряду с другими рычагами управления внутренний контроль является неотъемлемой частью управленческой деятельности. При этом цель внутреннего контроля определяется оценками соблюдения экономической политики организации, включая учетную, а также оценками функционирования его системы.

С 1 января 2013г. согласно ст. 19 Федерального закона «О бухгалтерском учете» все экономические субъекты должны осуществлять внутренний контроль совершаемых фактов хозяйственной жизни, а те, которые подлежат обязательному аудиту, - также и внутренний контроль ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской отчетности.

Согласно Плану по развитию бухгалтерского учета и отчетности на 2012-2015 годы в Российской Федерации на основе Международных стандартов финансовой отчетности, утвержденному Приказом Минфина России от 30 ноября 2011 г. № 440, должны быть разработаны рекомендации для хозяйствующих субъектов по организации и осуществлению ими внутреннего контроля бухгалтерского учета и составления бухгалтерской отчетности. Тем не менее, таких рекомендаций на данный момент еще нет. Но, несмотря на то, что еще не вся нормативная база по созданию внутреннего контроля разработана и принята, это не освобождает организации от необходимости организовывать внутренний контроль.

В связи с этим исследование системы внутреннего контроля, оценка его эффективности, совершенствование методики проведения являются актуальными.

Целью исследования является анализ и оценка действующей системы ведения и контроля бухгалтерского учета в исследуемой организации и выработка рекомендаций по их совершенствованию.

В результате исследования были поставлены и решены следующие задачи:

- 1) изучена нормативная и законодательная базы по вопросам организации внутреннего контроля;

2) обосновано место и роль внутреннего контроля как элемента системы управления экономическим субъектом;

3) дана оценка организации учета расчетов с подотчетными лицами с позиции внутрихозяйственного контроля и разработаны рекомендации по улучшению состояния бухгалтерского учета.

Объектом исследования является Общество с ограниченной ответственностью «Альфа-Транс».

Предметом исследования являются расчеты с подотчетными лицами

В результате проведенного исследования с учетом выявленных ошибок сформулированы предложения для их исправления и в дальнейшем не допущения в ведении бухгалтерского учета расчетов с подотчетными лицами:

1. Прописать в учетной политике и коллективном договоре способы расчета по подотчетным суммам наличным и безналичным способами и утвердить список должностей, трудовые обязанности которых предполагают использование банковских карт;

2. Доработать учетную политику организации, указав порядок проведения инвентаризации, период и срок инвентаризации расчетов с подотчетными лицами;

3. Обеспечить контроль над использованием рабочего времени работников путем ведения в организации журнала учета работников выбывающих в командировку и прибывающих из командировки;

4. Усилить контроль выдачи денежных средств под отчет, их возвратом и своевременностью предоставления авансовых отчетов;

5. Повысить требования со стороны работников бухгалтерии к оформлению авансовых отчетов и приложенных к ним документам;

6. Следить за правильным, корректным составлением бухгалтерских проводок по операциям расчетов с подотчетными лицами;

Полученные выводы и предложения предполагают создание службы внутреннего контроля, как отдельного структурного подразделения в ООО «Альфа-Транс». Деятельность такой службы будет направлена не только на выявление нарушений, злоупотреблений и т. д. в области учета и отчетности, но и, что самое важное, на предупреждение негативных последствий в экономической деятельности, прогнозировании эффективности принимаемых управленческих решений и оценке рисков существенного искажения бухгалтерской (финансовой) отчетности.

Библиографический список

1. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон Рос. Федерации от 06 декабря 2011 г. № 402-ФЗ; в ред. от 04 ноября 2014 г. № 344-ФЗ.

2. Баранова Л.И. Учет расчетов с подотчетными лицами // Налогообложение, учет и отчетность в страховой компании. 2011.- № 2. С. 33 – 39.

3. Воропаев Ю.Н. Система внутреннего контроля организации // «Бухгалтерский учет». - 2014. - № 9. – С. 21-24.

Липина Юнона Владимировна

Специальность 080114 "Экономика и бухгалтерский учет" (по отраслям), 2 курс

ГПОУ "Сыктывкарский торгово-экономический колледж"

Научный руководитель - Бутучел Наталья Ивановна, преподаватель

ИНТЕРНЕТ-БАНКИНГ В РЕСПУБЛИКЕ КОМИ

Стремительно растущий российский рынок высокоскоростного доступа в интернет влечет за собой столь же быстрое развитие онлайн-услуг, в том числе банковских. В настоящее время наибольшее распространение среди пользователей системы дистанционного банковского обслуживания (ДБО) получил интернет-банк, благодаря своей функциональности и возможности оперативного управления расчетным счетом без привязки к стационарному рабочему месту.

Большой потенциал развития интернет-банкинга и рост количества пользователей данной услуги является естественной тенденцией. Для Банка - это снижение издержек и продуктивный

способ общения с клиентом, для клиента - экономия времени и расширение возможностей использования, планирования и контроля финансов.

Первые системы дистанционного банковского обслуживания появились в США, вслед за развитием персональных компьютеров и цифровых каналов связи. Там же открылся и первый виртуальный банк - SecurityFirstNetworkBank (1995 г.), который не имел ни офисов, ни филиалов – все операции клиентов выполнялись через Интернет.

В Россию данная технология пришла несколько позже – в конце 90-ых и на начальном этапе развивалась очень медленно. Но уже к 2011 году удалось довести число пользователей данной услуги до 4 млн. человек.

Банки России предоставляют услуги интернет-банкинга не только юридическим, но и физическим лицам. Предметом исследования являются услуги интернет-банкинга предоставляемые юридическим лицам в Республике Коми.

Услугу интернет-банкинга в Республике Коми оказывают многие банки. Эта услуга еще не получила должного распространения, но динамика роста количества подключений в банках к данной услуге свидетельствует о значительном интересе со стороны и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Количество счетов юридических лиц, по которым предоставляется дистанционное банковское обслуживание в Республике Коми, на 1 октября 2008 года – 21,13% из общего количества открытых счетов, а на 1 октября 2014 года – 78,69%.

Сегодня интернет-банкинг прочно вошел в жизнь многих компаний, превратившись из экзотической системы в обыденный инструмент для ежедневной работы. Благодаря интернет-банкингу правильно организовать документооборот и вести бухгалтерский учет намного проще. Воспользоваться банковскими услугами через Интернет можно круглосуточно, при этом, не тратя время на поездку и обслуживание в офисах банков. Платежи и переводы происходят в режиме реального времени.

Проблемные места современных систем дистанционного обслуживания и перспективы развития:

1. **Система безопасности** - основной фактор, тормозящий развитие дистанционного банковского обслуживания, и не в технической реализации систем, а в психологии пользователя, который не чувствует защищенности процесса удаленного управления своими счетами. *Выходом могло бы стать страхование риска хищения средств через систему интернет-банкинга, возможно – на платной основе и в добровольном порядке.* Активное развитие интернет технологий повышает риск интернет мошенничества, что требует новых эффективных средств защиты и усовершенствование действующих.

2. **Доступность восприятия интерфейсов.** Многие системы онлайн-банкинга рассчитаны на опытных пользователей Сети, что, ограничивает масштаб их применения. *Удобные виджеты, картинки, максимальная персонализация позволяют разобраться в данной системе даже пожилым людям или, и молодежи, не имеющей опыта общения с банками.* Развитие приложений для мобильных устройств. *Взаимодействие банка с клиентом в ближайшем будущем должно стать многоформатным, успешность банковского бизнеса будет заключаться в предоставлении клиентам самых разнообразных услуг через различные каналы обслуживания – Интернет, мобильные сервисы, терминалы и устройства самообслуживания.*

3. **Бесперебойность работы систем.** Пользователи жалуются на то, что интернет-банкинг часто находится в «неработающем» состоянии. *Решить эту проблему нельзя сразу, однако увеличение штата персонала, занимающегося технической поддержкой, оповещение пользователей о «профилактике» могут улучшить ситуацию.*

Основной движущей силой, влияющей на дальнейшее продвижение и модернизацию систем дистанционного банковского обслуживания, является политика государства, нацеленная на сокращение оборота наличных денежных средств. Реализация данной программы приведет к активному использованию банковских карт в расчетах за товары и услуги. Как следствие, у банков появится подробная информация обо всех финансовых операциях клиентов, а у клиентов, потребность эту информацию анализировать.

Библиографический список

1. [Электронный ресурс]. URL:<http://markswebb.ru/e-finance/business-internet-banking-rank-2014/> (дата обращения 17.02.2015)
2. [Электронный ресурс]. URL:http://www.cbr.ru/statistics/PrintYG.aspx?Year=2014&pid=psrf&sid=ITM_45379 (дата обращения 17.02.2015);
3. Организация бухгалтерского учета и налоговой отчетности. [Электронный ресурс]. URL:<http://prokasta.fi/интернет-банкинг/> (дата обращения 17.02.2015)
4. Интернет-банкинг в России: история возникновения, возможности современных систем, перспективы развития. [Электронный ресурс]. URL:<http://mir-procentov.ru/obzory-bankovskih-produktov-i-uslug/internet-banking-v-rossii.html> (дата обращения 17.02.2015)
5. Опубликован новый рейтинг российских интернет-банков InternetBankingRank 2014/. [Электронный ресурс]. URL:http://web-payment.ru/newsitem/138/opublikovan_novyj_rejting_rossijskih_internet-bankov_internet_banking_rank_2014/ (дата обращения 17.02.2015)

Пластинина Елена Игоревна

Специальность «Коммерция», 3 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Кучеренко Ольга Михайловна, преподаватель

НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИЙ В УПРАВЛЕНИЕ

Внедрение новшеств в деятельность российских предприятий обуславливает необходимость подготовки и реализации проектов по внедрению в рабочий процесс каждого из предприятий.

Актуальность выбранной темы заключается в необходимости внедрения и развития современных подходов к инновационным проектам по улучшению функционирования российских предприятий в современных условиях.

Цель исследования – доказать актуальность внедрения новшеств в повседневное использование среди управленческих кадров на любом предприятии.

Объектом исследования является инновационная деятельность современных российских предприятий.

Для большинства российских предприятий, столкнувшихся с проблемой конкуренции в жестких условиях рынка, именно инновации деятельность и ее результаты являются главным условием успеха и эффективности. Инновационная деятельность предприятия – это система мероприятий по использованию научного, научно-технического и интеллектуального потенциала с целью получения нового или улучшенного продукта либо услуги, нового способа их производства для удовлетворения как индивидуально спроса, так и потребностей общества в новшества в целом. Новшество – оформленный результат фундаментальных, прикладных исследований, разработок или экспериментальных работ в какой-либо сфере деятельности, направленный на повышение ее эффективности. Новшества могут следующие:

- открытия, изобретения, патенты;
- товарные знаки;
- рационализаторские предложения;
- документации на новый или усовершенствованный продукт, технологию, управленческий или процесс;
- «ноу-хау»;
- научные подходы или принципы;

Новшества при разработке и внедрении сталкиваются с некоторыми проблемами. Понимание этих проблем нередко сближает дистанцию между далекими перспективами развиваемых проектов и имеющимися реальными инновационными возможностями, а также помогает в принятии конкретных решений. Некоторые встречающиеся проблемы:

1. Движущая цель – зачастую проекты по разработке новых продуктов видятся перспективными в рамках одного, а чаще всего целого набора допущений.

2. Внутрикorporативные напряжения. Предприятие подобно живому организму: оно также развивается и меняется. То, что еще вчера казалось перспективным и заманчивым, сегодня может перестать привлекать некоторых менеджеров.

3. Неразличимость новой разработки. На первой стадии проекта идея нового продукта нередко видится достаточно смутно. Со временем, по мере того как в исследования и разработку уже вложены некоторые средства, можно убедиться, что новый продукт не достаточно оригинален и не открывает таких далеких перспектив, как это казалось в самом начале работы.

4. Неожиданные технические проблемы. Не всегда удается с самого начала четко спрогнозировать, какие технические задачи будут стоять перед разработчиками.

5. Лавинообразный рост затрат. Очень часто бюджеты на разработку новых продуктов на его начальном этапе кажутся достаточно привлекательными. В связи с этим по мере его осуществления объем непредвиденных затрат может неконтролируемо расти. Это может поставить проект перед угрозой срыва.

Библиографический список

1. Мухамедьяров А. М. Инновационный менеджмент. – М.:ИНФРА-М, 2004.
2. Российская экономика в 2013 году. Тенденции и перспективы. – М.: ИЭПП, 2014.
3. Янсен Ф. Эпоха инноваций. – М., 2012.

Меткая Анастасия Романовна

Никита Ирина Юрьевна

Специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»,

1 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Касьян Елена Витальевна

ЧТО МЫ ЗНАЕМ О ВРЕДНОМ ВОЗДЕЙСТВИИ КОМПЬЮТЕРА?

Известно, что основными вредными факторами, воздействующими на здоровье человека за компьютером, являются:

- неподвижное положение в течение длительного времени;
- воздействие электромагнитного излучения монитора;
- утомление глаз;
- стресс при потере информации;
- интернет- зависимость;
- нагрузка на психику.

Чрезмерное увлечение компьютером в раннем возрасте может негативно сказаться на мышцах, которые управляют глазами. В результате чего ребенку будет трудно концентрировать свое зрение. Эту проблему можно предотвратить с помощью гимнастики для глаз, которую полезно делать как детям, так и взрослым.

Заболевания органов дыхания связанное с долговременным пользованием компьютера имеют в основном аллергический характер. Это связано с тем, что во время работы компьютера корпус монитора и платы в системном блоке нагреваются и выделяют в воздух вредные вещества, особенно если компьютер новый. Помимо этого компьютер создает вокруг себя электростатическое поле, которое притягивает пыль и соответственно она оседает у вас в легких.

Не секрет, что общение с компьютером, особенно игровыми программами сопровождается сильным нервным напряжением, поскольку требует быстрой ответной реакции. Кратковременная концентрация нервных процессов вызывает явное утомление. Работая за компьютером, мы испытываем своеобразный, эмоциональный стресс.

Для того чтобы избежать проблем со здоровьем. Нужно заниматься лечебной гимнастикой. Делать упражнения для глаз и для рук.

В свою работу мы включили материалы исследований, взятые из сети Интернет, и провели свое анкетирование среди студентов первого курса.

	Да	Нет	Частично (иногда)
Знаете ли вы о вреде компьютера на организм?	56%	4%	22%
Знаете ли вы, что использование компьютера негативно влияет на мышцы глаз?	39%	24%	21%
Известно ли вам, что при долгой работе с компьютером у вас может появиться аллергия?	12%	57%	5%
Занимаетесь ли вы гимнастикой для глаз?	15%	32%	9%
Делаете ли вы упражнения для рук во время работы за компьютером?	12%	42%	14%
Делаете ли вы, перерыв в работе за компьютером?	39%	15%	15%
Известно ли вам правила техники безопасности при работе за компьютером?	58%	5%	7%
Часто ли вы задумываетесь о своем здоровье?	37%	16%	17%
Хотите ли вы избежать вредного воздействия компьютера?	46%	12%	11%

Из таблицы мы видим, что больше половины опрошенных студентов знают о вредном воздействии компьютера и ознакомлены с правилами техники безопасности, но не все занимаются гимнастикой для глаз и не выполняют упражнения для рук.

Библиографический список

1. <http://nsportal.ru/ap/library/nauchno-tekhnicheskoe-tvorchestvo/2013/02/13/negativnoe-vozdeystvie-kompyutera-na-zdorove>
2. http://ergosolo.ru/reviews/health/vred_vozde/

Микушева Анастасия Васильевна
Специальность 100701 «Коммерция (по отраслям)», 3 курс
ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
Научный руководитель – Назарова Татьяна Кузьминична, преподаватель

БИЗНЕС-ПЛАН ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Целью проекта является открытие магазина «Ластик» по продаже канцелярских товаров, соков и кондитерских изделий для студентов ГПОУ «СТЭК», которое будет расположено в городе Сыктывкар по улице Первомайская 32. Данный проект планируется реализовать в форме деятельности индивидуального предпринимателя. Инициатором проекта выступает индивидуальный предприниматель Микушева Анастасия Васильевна.

Общая стоимость проекта составляет 96700руб. Срок окупаемости проекта 3 месяца. Ожидаемая средне готовая прибыль: 500000 руб. В Государственном профессиональном общеобразовательном учреждении «Сыктывкарский торгово – экономический колледж» открытие магазина «Ластик» является актуальным, так как студенты всегда нуждаются в необходимых канцелярских принадлежностях.

Открытие магазина по продаже канцелярских товаров «Ластик» среднего ценного уровня, ориентированного в основном на студентов учебного заведения.

Для организации производственного процесса предполагается заключить договор аренды помещения на 8 м.

Цель проекта: открытие магазина по продаже канцелярских товаров по доступным ценам. Для достижения поставленной цели, необходимо решение следующих **задач**:

- ✓ Удовлетворение потребностей потребителей;
- ✓ Предоставление доступных цен;

- ✓ Обеспечение расширения (развития) бизнеса с ежегодным приростом;
- ✓ Создание новых рабочих мест;
- ✓ Формирование более обширного ассортимента канцелярских принадлежностей;
- ✓ Создание рекламы для привлечения клиентов;

Миссия магазина «Ластик» - это удовлетворение нужд студентов учебного заведения.

Магазин "Ластик" планирует предоставлять следующие виды услуг:

- услуги по продаже канцелярских принадлежностей
- услуги по продаже соков, воды, шоколада

Основным преимуществом планируемого проекта - снижение себестоимости, и при этом расширение ассортимента товаров в отличие от конкурентов.

Основными конкурентами являются предприятия «Ридер» и «Gross House».

В целях продвижения услуг магазина, необходимо будет подготовить красочную вывеску. Также планируется поместить информацию о нашем магазине в газетах и в журналах, а также на сайте магазина. Изготовить и установить рекламный щит на улице Первомайская.

Планируется ежедневная реализация продукции на сумму 2000 руб., в среднем за месяц выручка составит порядка 50000 руб., за год 500000 руб.

Экономическая и финансовая эффективность проекта определяет порог рентабельности на сумму 384,41 тыс. руб., рентабельность продаж 6,28 %, рентабельность активов 33,64%, рентабельность издержек 61,7%.

Риск является переменной величиной и обычно показывает количественный размер потерь (ущерба, убытка) и вероятность их возникновения. Глубина анализа риска зависит от конкурентов видов деятельности, а также от величины проекта.

Библиографический список

1.Бизнес-планирование: Учебник для вузов/ Под ред. В.М Попова, С.И. Ляпунова, С.Г. Млодика. – М.: Финансы и статистика, 2012. – 816 с.

2. Шевчук, Д. А. Бизнес-планирование: учеб. пособие / Д. А. Шевчук. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010. – 208 с.

Красник Татьяна Владимировна

Специальность 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», 4 курс

**ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
Научный руководитель – Сильченко Венера Ахметшарифовна**

«SWOT – АНАЛИЗ ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ»

Плановая деятельность фирмы — одна из первоочередных функций ее управления, взаимодействующая с такими функциями, как: организация, координация, контроль, регулирование, стимулирование и анализ. Планирование на фирме — экономический метод управления, представляет собой процесс проектирования желаемого будущего, а также эффективных путей его достижения.

Задачи планирования заключаются в выявление перспектив изменения внешнего окружения фирмы, формирование целей и стратегии развития, определение первоочередных задач и действий для их решения. А также определение необходимых затрат и результатов, проектирование изменения состояния предприятия, согласование работы всех его подразделений, контроль за выполнением плановых заданий всеми подразделениями фирмы, анализ достигнутых плановых результатов.

Бизнес-планирование торговых организаций включает в себя следующие этапы:

- ✓ анализ макросреды, которая позволяет предпринимателю выявить новые возможности организации
- ✓ анализ микросреды позволяющий предприятию избежать угроз, возникающих в процессе производственной деятельности
- ✓ установление новых целей или корректировка поставленных ранее целей деятельности предприятия.

Анализ внешней среды торговой организации начинается с выявления основных факторов, влияющих на деятельность предприятия:

- демографическая ситуация в нашем регионе улучшается за счет высокой рождаемости начиная с 2011 года в стране и в Республике Коми рождаемость превышает смертность.
- экономическая ситуация в регионе за последние годы стабилизировался, а в некоторых отраслях экономическая ситуация показывает стабильный рост.
- рождаемость в регионе увеличилась в сельской местности, также в небольших населенных пунктах. Все рассмотренные факторы показывают, что в регионе появляется возможность увеличить объемы продаж детских товаров.

Выбор метода продажи детских товаров через интернет является обоснованным по следующим причинам: в Республике Коми обеспеченность интернетом составляет 60% территории, молодые родители и бабушки являются уверенными пользователями компьютеров, открытие стационарных магазинов в небольших населенных пунктах с широким ассортиментом является нецелесообразным.

Для открытия магазина требуются минимальные вложения, которые будут направлены на создание сайта, приобретение помещения под офис и складские помещения, автомобиля.

При расчете экономической эффективности проекта были учтены все факторы риска, с которыми может столкнуться предприниматель в своей деятельности.

Особенностью данного проекта является, что предприятие будет сотрудничать с местными и отечественными производителями.

При всех возможных рисках данный проект выйдет на самоокупаемость через 2,5 года при посещении данного предприятия 2260 покупателей в год и среднем размере покупки 2480 рублей.

СЕКЦИЯ «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Гелетей Екатерина Ивановна

Канев Дмитрий Иванович

Специальность 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», 1 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Смирнова Анна Александровна

ДРЕСС-КОД В ТОРГОВЛЕ И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Термин «дресс-код» возник в Великобритании и за последние сто с лишним лет успел распространиться по всему миру. Его используют для обозначения регламента в одежде, который информирует о принадлежности человека к той или иной профессиональной или социальной группе, кругу общения, или даже к определенному общественному месту. Считается, что дресс-код компании является прямым продолжением корпоративной культуры фирмы и важной частью ее бренда. Как театр начинается с вешалки, так и доверие клиента к компании начинается с доверия к ее сотрудникам, внешний вид которых играет немаловажную роль. В первую очередь, дресс-код придуман для потребителей, а не для служащих. Он демонстрирует уважение к деловым партнерам и клиентам и положительно сказывается на репутации компании.

Цель: изучить дресс-код в торговле и общественном питании.

Дресс-код для сотрудников является возможностью более эффективного выполнения рабочих функций и достижения лучших результатов при использовании определенной формы одежды, поэтому тема является актуальной.

Задачи: рассмотреть понятие дресс-код, изучить дресс-код в торговле и общественном питании.

Практически на всех предприятиях общественного питания сотрудники, непосредственно связанные с оказанием услуг, снабжаются рабочей одеждой. Чтобы правильно отразить в учете,

следует различать одежду специальную и форменную.

Бармены и официанты не должны теряться среди гостей, поэтому их форма должна быть одинаковой и безупречно чистой. Это подчеркивает, что все они представители одной организации и выполняют общую работу. Форма и цвет одежды должна гармонировать с интерьером заведения и проводимым корпоративным мероприятием. Например, обычная официантская униформа в жестком интерьере выглядит нелепо. Если планируется подавать блюда национальной кухни, то униформа вполне может сочетать элементы народного костюма. А вот на важном ужине бизнес-партнеров официанты, одетые в яркие оригинальные вещи, будут не соответствовать деловой атмосфере вечера.

В элитных ресторанах персонал щеголяет в черных фраках с бабочкой-галстуком. Цвет бабочки должен быть обязательно черным, а не белым. Именно цвет галстука отличал и отличает гостя от официанта. Дополнительными аксессуарами могут стать белые перчатки или подтяжки. Классический по покрою костюм официанта может быть не только черным. Допустимы и темно-зеленый, бордовый, шоколадно-коричневый, ярко-синий цвета. Сорочка или рубашка так же может быть не только белой, но и кремовой, фисташковой, голубой. Еще одним важным требованием к костюму официанта является наличие ручника. Ручник - это накрахмаленная салфетка, размером приблизительно 35 на 80 см. Ее назначение - уберечь руки официанта при подаче горячих блюд. Кроме того, ручник используют при натирке посуды и приборов. Недопустимо класть ручник в карман или держать в смятом виде. Он должен располагаться на запястье правой руки, сложенный вдвое по длине. Какой бы ни была униформа - трикотажным халатом или модным сюртуком - она должна удовлетворять санитарным нормам, т.е. быть безукоризненно свежей, устойчивой к загрязнениям, легко чистящейся, не стесняющей движения. А остальное - дело вкуса и фантазии!

В ресторанах на открытой воде часто можно увидеть обслуживающий персонал, облаченный в настоящую матросскую форму. Это особенно уместно, если интерьер заведения оформлен с помощью морской атрибутики. На демократичных вечеринках или в молодежных клубах официанты и бармены одеты, как правило, в стиле «unisex», а в качестве головного убора используют банданы или бейсболки, украшенные логотипом. На тематических вечеринках обслуживание могут производить официанты топ-лесс. Разумеется, классическая форма официантов никуда не делась, но и ее затронули модные тенденции современности.

Форма для продавцов магазина, из необходимого предмета по нормам санитарного контроля, превратилась в визитную карточку предприятия. С течением лет несколько изменились требования к цвету носимого гардероба. Вместо привычного белого цвета директора компании предпочитают одевать работников в униформу ярких тёплых тонов. Покупатель может не вспомнить название торговой точки, но улыбчивую девушку в ярком халатике зелёного цвета запомнит надолго.

Приёмы торговли не ограничиваются лишь созданием внешнего эффекта. Униформа для продавцов магазина тоже значит немало. Яркая элегантная форма поднимает настроение работникам и покупателям. Единство работающей команды достигается также и за счёт универсальной одежды, по которой сразу видно, что за человек у прилавка — покупатель или коллега по работе.

Хотя форма для продавцов магазина не предполагает единообразия, тем не менее, существует ряд требований, которым должны отвечать предметы рабочего гардероба. К основным элементам экипировки работников торговли относятся халаты, юбки и брюки, куртки и пилотки. Для продуктовых предприятий к этому перечню добавляются ещё и фартуки. Одежда, которая соприкасается с телом, должна хорошо пропускать воздух: плотные не пропускающие воздух материалы здесь не применимы. И наоборот, рабочие перчатки и фартуки можно сделать более плотными.

Дресс-код может послужить созданию единого стиля, атрибутом принадлежности к группе, символом солидности организации, в которой работают. Это, в конечном счете, также связано с желанием запомниться клиенту образом и продемонстрировать определенное качество своей компании: на заправке — комбинезонами с фирменной символикой, в ювелирном магазине — обязательным маникюром на ухоженных руках, в ресторане или кафе — яркими кепками и рубашками. Фирменный стиль в учреждении общественного питания к тому же поможет посетителям быстро сориентироваться, к кому обратиться с заказом. Зачастую когда обслуживающий персонал одет примерно так же, как и сами клиенты, с этим возникает путаница.

Опрятная элегантная одежда придаёт солидности организации и способствует его запоминанию среди множества конкурентов. Униформа для продавцов магазина нередко имеет нашитую эмблему предприятия — это позволяет отличить работников от посетителей в большом торговом зале. Таким образом, с небольшими затратами можно создать незабываемый имидж супермаркета и повысить престижность работы в нём у потенциальных соискателей.

Библиографический список

1. Кузнецова Е., Вакорин С., Коломейцев А., «Современная торговля». 2007г.

2. studopedia.net/9_8802_dress-kod--yukos.html

Нестерова Кристина Анатольевна

Сидельникова София Сергеевна

Специальность 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», 1 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель - Микова Валентина Ардалионовна, преподаватель

СОВРЕМЕННЫЙ РЫНОК СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Стекло - это материал, полученный путем переохладения расплава, состоящего из различных оксидов.

Стекло - это вещество и материал, один из самых древних и благодаря разнообразию своих свойств универсальный в практике человека.

Посуда - это обобщенное название предметов быта, применяемых для приготовления, приёма и хранения пищи. Используется для реализации торговых услуг (бытовая посуда) и услуг на предприятиях общественного питания (профессиональная посуда).

Стеклопосуда вырабатывается из стекломассы путем плавления кварца и песка в смеси со щелочными и другими основными кислотами. Широкое применение имеет цветная стеклопосуда, при её изготовлении добавляют красящие вещества такие как: кобальт, люстрин, хром и другие.

Цель исследования: анализ состояния рынка стеклопосуды предприятий торговли и общественного питания.

Задачи исследовательской работы:

- ✓ Дать краткую характеристику истории стекла;
- ✓ Рассмотреть полезность посуды для потребителей;
- ✓ Исследовать ассортимент современного рынка стеклопосуды предприятий торговли и общественного питания;
- ✓ Дать рекомендации по направлениям развития ассортимента стеклопосуды.

Человек познакомился со стеклом несколько тысячелетий назад. Вначале эта была застывшая лава, вулканическое стекло. Затем люди научились варить стекло (в Древнем Египте за 2 тыс. лет до н.э.), откуда позже распространилось среди Азиатских и Европейских народов. С падением Римской империи (конец V века) центром изготовления стекла стала Византия (Константинополь). В 17 веке в Англии началось широкое изготовление свинцового стекла (хрусталя). В России стеклопосудное производство начало развиваться в IV веке. Основателем научного стеклопосудного дела в России считается русский ученый М.В. Ломоносов.

Полезность стекла определяется выполнением двух функций: «принимает» и сохраняет пищу и напитки (начальная функция) и «отдает» пищу и напитки полностью или частично по мере необходимости (конечная функция). В структуре ассортимента стеклянных изделий наибольший удельный вес приходится на бытовую столовую посуду, которая отличается большим разнообразием видов. А для предприятий общественного питания в последнее время все активнее используется профессиональное стекло для сервировки стола. В соответствии с этим полезность посуды из стекла

заключается в том, что она должна не только обладать изысканностью и утонченностью, но и соответствовать современным тенденциям сервировки.

Ассортимент стеклянных товаров достаточно динамичен и изменяется в связи с постоянным развитием науки, состоянием технологии производства, характером потребительского спроса, сменой стилевых направлений.

Анализ современного рынка стеклянной посуды предприятий торговли и общественного питания г. Сыктывкара показал, что посуда представлена:

- По видам стекла: из обыкновенного, хрустального, жаростойкого стекла;
- По функциональному назначению: посуда для подачи пищи (блюд) и напитков и для сервировки стола; для принятия пищи и напитков, хранения пищи и напитков, для приготовления пищи и напитков;
- По видам изделий: стаканы для чая, соков, воды; коктейлей (вместимостью от 200 — 250 см³); бокалы (вместимостью от 100 до 175 см³); фужеры (вместимостью от 175 до 250 см³); кружки для пива, кваса и различных фруктовых и безалкогольных напитков; салатники (вместимостью - однопорционные и многопорционные); тарелки; графины для подачи водки, вина, коньяка (вместимостью для вина от 250 до 1200 см³); креманки (вазы для крема) предназначены для порционной подачи десертных блюд; вазы для фруктов; розетки для подачи меда, джема и т. п.; вазы для конфет; вазы для печенья; вазы для варенья; сахарницы применяются при сервировке чайного стола; селедочницы применяются для подачи разделанной сельди или другой соленой рыбы с гарнирами; масленки; кувшины для подачи вин, соков, воды, кваса, пива и других напитков; блюда для подачи выпечки, печеных фруктов, дичи; менажница для подачи нескольких видов холодных закусок; хренницы для подачи приправ к столу; икорницы; наборы для специй и приправ для подачи и хранения специй и острых приправ; вазы для цветов; пепельницы; чайницы предназначены для хранения чая; крюшонницы предназначены для подачи слабоалкогольных и безалкогольных напитков; сковороды из жаростойкого стекла.
- По цвету стекла: бесцветное и цветное;
- По виду украшения: алмазная грань; гравировка; деколь; украшение золотом, живопись; шлифование; матовая лента; украшение стеклянной крошкой; без украшений;
- По комплектности: штучная и комплектная (наборы, сервизы, приборы);
- По фасону: на ножке или без нее, на поддоне, с ручкой или без нее, с гладким краем, рельефно — вырезным краем;
- По способу производства: выдувание, прессование, прессовывание.

Проанализировав состояние рынка стеклянной посуды необходимо сделать вывод, что ассортимент посуды из стекла предприятий торговли и общественного питания имеет сходные признаки классификации и характеристики ассортимента. В структуре преобладает ассортимент столовой посуды, предназначенной для обслуживания процессов, связанных с приёмами подачи и для сервировки стола. принятия, хранения пищи и напитков.

Исходя из результатов исследовательской работы рекомендации сводятся к следующему: а) для предприятий торговли предусмотреть закупку комплектных изделий многофункционального назначения с ориентацией на конкретную группу потребителей, например, кухонный набор для хозяйки, наборы детские, для десерта, подарочные; б) поскольку стеклянная посуда легко гармонирует с предметами из других материалов, а также открывает новый взгляд на сами блюда — пищу и напитки со всех сторон, то предприятиям общественного питания необходимо учесть эти свойства посуды из стекла, используя простые лаконичные формы, удобные для эксплуатации и ухода за изделиями. А в сочетании использования посуды из стекла и керамики можно максимально раскрыть уникальные свойства стекла как материала, отдавая предпочтение фантазийной подаче блюд.

Библиографический список

1. Товароведение и экспертиза промышленных товаров {Текст}/ А.Н. Неверов. - М.: МЦФЭР, 2009.- С. 492-496.
2. Извекова В.Г. Бармен, официант {Текст}/ В. Г. Извекова. - М.: Изд. - торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2008.- С. 90 — 92.

ИНТЕРЬЕРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ РАЗЛИЧНЫЕ СТИЛИ ОФОРМЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания:

- исторические (ампир, классицизм, неоклассицизм, барокко, рококо)
- модерн;
- минимализм;
- хай-тек;
- этнические стили (кантри, японский стиль, эко-стиль).

Барокко – стиль, отличающийся декоративной пышностью, живописностью, вычурностью, тяжеловесностью сложными формами. Наличие ярких цветов, с обилием золота при оформлении предметов быта.

Ампир (с франц. - империя) - стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающий развитие классицизма.

Классицизм сформировался в конце XVIII века и является актуальным в настоящее время.

Неоклассицизм - стиль ретро. Появился в начале XX века как противоположность декоративной избыточности модерна.

Рококо - стилевое направление в европейском декоративном искусстве первой половины XVIII века, когда в России наступил кризис власти.

Модерн - стиль конца XVIII - начала XIX веков. Для него характерны новые технико-конструктивные решения.

Минимализм - сформировался в 60-е годы XX века. Характеризуется созданием предметов и форм, которым нет аналогов в природе.

Стиль хай-тек (от англ. высокая технология). Элегантность этому молодежному стилю оформления залов придаст использование современных материалов - пластика и металла.

Стиль хай-тек требует правильного освещения: при слабом освещении предметы, окрашенные в холодные цвета, кажутся светлее, тогда как теплые цвета теряются.

Кантри - деревенский стиль. Его отличает грубоватая добротность натуральных материалов: глины, дерева, изделий из лозы.

Стиль кантри используют для оформления пивных баров, клубов, кабачков и загородных ресторанов.

Японский стиль. Девиз стиля - «будь чистым». В японской культуре нет стремления к роскоши, изобилию декора.

Эко-стиль. Основной принцип стиля - экологичность, стремление к единению с природой.

Библиографический список

1. Николаева М.А. «Теоретические основы товароведения», Москва: Издательство «НОРМА», 2007
2. Николаева М.А. «Товароведение потребительских товаров», Москва: Издательство НОРМА, 1997

КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА: ИСТОРИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Керамика (греческое — гончарное искусство, от слова *keramos* — глина) — это изделия, которые производятся путем спекания глины и смесей, глины с минеральными добавками. Керамика распространена в быту (посуда, фигурки из керамики, вазы, картины), она применяется в строительстве, в искусстве.

История керамики разнообразная и очень интересная. Когда человек научился обрабатывать глину, он начал изготавливать посуду. С самых древнейших времен человек изготавливает изделия из керамики, произведения искусства, посуду. В развитии художественной керамики было сделано много замечательных открытий.

До появления керамической посуды в качестве хранилищ использовались плетеные корзины, не допускавшие хранение жидкостей, и емкости из тыквы, в которых не было возможности готовить пищу на костре.

Однако со временем, в попытке улучшить свой быт, люди добились герметичности корзин путем использования глины, высушенной на солнце, а чуть позже они придумали способ создания округлых глиняных емкостей уже без использования корзиночного каркаса. Их форма часто напоминала тыкву, а размеры соответствовали диаметру плетеных корзин.

Техника изготовления глиняных сосудов в ту эпоху была похожа на лепку из пластилина: форма изделию придавалась с помощью пальцев, а основными гончарными мастерами были женщины. К такому выводу ученые пришли на основании множества археологических находок с отпечатками пальцев, принадлежавших женским рукам.

Доисторические изделия из керамики были пористыми и хрупкими, однако древние гончары пытались устранять эти недостатки путем их полировки с помощью камней или твердого дерева.

Новым шагом в развитии гончарного мастерства стало изготовление керамической посуды с ручками, что значительно облегчало ее использование. В это же время на глиняных сосудах стали появляться первые рельефные украшения и рисунки, для которых использовались красящие вещества, добытые из той же глины, из которой создавалась сама посуда.

Развитие глиняной посуды учитывало создание несгораемых сосудов для приготовления пищи в различных формах и размерах. В керамической посуде пища изготавливалась долго, поэтому керамические горшки должны готовить на сравнительно низком огне и в более длительные периоды времени (большинство современных керамических горшков треснет, если использовать на плите, а они предназначены только для духовки).

В России керамическое производство существовало с 10 в. В 16-17 вв. процветало производство рельефных и поливных изразцов. Еще в 1744 был основан Императорский фарфоровый завод под Санкт-Петербургом, а около 1747г. Д.И.Виноградовым был изобретен русский фарфор и рецепты бесцветных глазурей. Регулярный выпуск продукции Императорского фарфорового завода начался с 1754. Среди продукции завода преобладали предметы, игравшие заметную роль в придворном этикете, например, табакерки с росписью на внутренней стороне крышки. В конце 50-х годов 18 в. на Императорском заводе началось изготовление посуды. Первый крупный сервиз этого периода — Собственный — создавался для императрицы Елизаветы Петровны.

Как утверждают историки, фарфоровая чашка с ручкой — та, в которую мы ежедневно наливаем душистый чай, — появилась не столь уж давно. Произошло это событие около 1730 г. в Вене, когда какой-то изобретательный и предприимчивый мастер фарфоровых дел придумал снабдить китайскую гайвань (пиалу) боковой ручкой. Эта конструкция стала более удобной для европейцев, ведь до этого в течение многих лет они пили кофе из металлических чашечек с ручкой, а воду, пиво или молоко — из кружек. Распространение чайного напитка в Европе совпало с расцветом производства фарфора в целом и посуды для чаепития как одного из его направлений. Фарфор и чай всегда составляли элитарный тандем, и даже с превращением чаепития в общенародную традицию во второй половине XIX в. качественный фарфор и высокосортный чай сохранили статус атрибутов роскоши и в своем сочетании были удовольствием для немногих.

Основным достоинством керамической посуды является ее абсолютная экологичность. Никогда ни у кого не возникало вопросов о ее влиянии на человеческое здоровье, в отличие от ее алюминиевых и тефлоновых аналогов.

Полное отсутствие тяжелых металлов, токсичных химических реакций с пищей и выделения вредных веществ при высокой температуре сделали ее самым желанным гостем на нашем столе.

Другим достоинством керамики является ее способность отдавать влагу продуктам во время их приготовления, что объясняется ее пористой структурой. Для этого глиняную посуду на 10 минут помещают в холодную воду, после чего в нее добавляют продукты и начинают готовить. Накопленная до этого влага будет постепенно переходить в пищу.

И, возвращаясь к достоинствам: в глиняных емкостях, где хранятся крупы или мука, никогда не заведутся вредные жучки, а кофе или чай в керамическом чайнике не остынут в течение нескольких часов, так же как холодный квас или компот надолго сохранят в нем свою прохладу.

Фарфоровая посуда символизирует роскошь и комфорт. Чайный сервиз из фарфора способен превратить обычный завтрак в церемонию красоты и вкуса. Пользуясь изящными фарфоровыми чашками и тарелками, Вы наслаждаетесь не только истинным вкусом напитков и блюд, но и получаете необыкновенное эстетическое удовольствие. Одним из важных достоинств чайных сервизов из фарфора является их поразительная способность сохранять тепло напитков. Посуда из фарфора может украсить Ваш быт и улучшить настроение. В кругу обеспеченных людей в последнее время стало модным приобретать фарфоровую посуду под стиль и дизайн интерьера дома.

В наше время керамическая посуда остается столь же актуальной, а технологии ее изготовления практически не поменялись. Точно так же используется глина, которая тщательно перемешивается и обжигается в специальных печах. Глазурь нередко наносится в несколько слоев, что позволяет добиться длительного срока службы и идеального внешнего вида. Технологии нанесения рисунка позволили наладить массовый выпуск керамических изделий. Такая посуда – экологически чистая, эстетически красивая, а пища в ней приобретает совершенно особый вкус.

Примечательно, что керамическую продукцию в современном мире не смог вытеснить пластик и различные синтетические соединения. Керамика с древних времен остается идеальным материалом для посуды.

Библиографический список

- 1..Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учеб. для нач. проф. образования Под ред. А.Н. Неверова, Т.И.Чалых.-М: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.-464 с.
- 2.Козюлина Н.С. “Товароведение непродовольственных товаров” Москва 2002 г.
- 3.Кузнецова Е., Вакорин С., Коломейцев А., “Современная торговля”. 2007г.
- 4.Официальный сайт г. Конаково, историческая справка, konakovo/history.shtml

Кузнецова Анна Владимировна

Специальность 260807 «технология продукции общественного питания», 3 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Кобалова Надежда Ивановна, преподаватель

ЗЛАТО ЗЛАКОВОЙ КУХНИ

Крупа – пищевой продукт, состоящий из цельных или дроблёных зёрен различных крупяных культур. Исторические исследования, основанные на результатах раскопок древних цивилизаций, подтверждают тот факт, что зерна злаков древним людям были известны еще до зарождения земледелия.

Польза круп берет своё начало в росте злаковых и бобовых растений. Каждое созревшее зернышко, наполненное солнечной энергией, несет ценнейшую помощь жизнеобеспечению организма. Цельнозерновые культуры — это неиссякаемый источник клетчатки, балластных веществ (т.е. веществ, которые очищают кишечник) и прочих элементов. Те люди, в рацион которых входит хоть 3-5 блюд в неделю, приготовленных из цельных злаков, имеют на 20% меньше риск столкнуться с заболеваниями сердца. Чем больше в вашем питании блюд, в состав которых входят крупы, тем эта взаимосвязь ощутимее.

Объект исследования: Современные технологии и рецептуры блюд из круп

Цель работы – расширение ассортимента блюд из круп и блюд с использованием круп используя и бережно сохраняя традиционные технологии и рецептуры

Золотые зерна Пшеница получают из проса. Русская кухня в первую очередь славится своими кашами. Даже существует специальный термин в кулинарии – «русская каша». А первая из них – пшенная, ведь это одна из самых старинных зерновых культур нашей Родины. Пшено раньше было традицией не только на подворье, но и на столе, где ему отводили почетное место. На сегодняшний день пшено приобретает все больший и больший интерес на кухне, давайте выясним почему.

На Руси Манная крупа всегда считалась дорогой и очень редкой, из нее готовили каши, пекли блины и запеканки. Манная крупа — это дробленая или молотая пшеница, т.е. Само слово «манна» образовано из двух еврейских слов — «ман» и «на», в буквальном переводе — «что это?».

Бытует мнение, что в Кукурузной крупе содержится рекордное по сравнению с другими продуктами количество золота, а золото очень полезно для человеческого организма вообще, и для системы пищеварения в частности. Традиция включения в меню золота и серебра восходит еще к временам античности. Древние греки, те, что побогаче, подавали к столу тончайшие пластины из серебра и золота, которые ели после основных блюд. Греки считали, что это полезно для зубов и пищеварения.

Горох - одна из древнейших культур, выращиваемых нашими предками. Родиной гороха считают Юго-Западную Азию, где он возделывался еще в каменном веке, в России горох известен с незапамятных времен. Самые древние цивилизации ценили ту пользу, которую приносят организму человека бобовые растения.

Самой почитаемой среди круп была и остается гречневая крупа или просто гречка, не даром в Древней Руси она называлась «матушкой». До России, где гречиха обрела свою вторую родину, она достаточно попутешествовала. Родиной гречихи считаются Гималаи. По преданию около 4 тыс. лет назад «тамошние» (гималайские) горные жители распробовали, что маленькие зеленые «пирамидки» — семена местной горной травы пригодны для употребления в пищу и стали готовить из них еду. Долгое время гречиха употреблялась в зеленом виде. Потом, те же гималайские горцы попробовали зерна гречихи прогреть и они, не только приобрели коричневый оттенок, у них появился более приятный вкус и аромат.

Говорят, что название «перловая» произошло от слова pearl, или жемчужина, поскольку зернышки крупы напоминают жемчуг. Перловка получила название «каша красоты», поскольку лизин, содержащийся в ней, участвует в выработке коллагена, напрямую оказывающего влияние на упругость и гладкость кожи. Блюда из Перловой крупы относятся к традиционной русской кухне, из нее на Руси готовили каши и супы. Особенно были популярны питательные «толстые щи» — щи, заправленные перловой крупой. На каше из ячменя, из которого и производят перловку, выросли Русские богатыри, она давала им физическую силу и выносливость. На многих языках народов Азии слова «РИС», «пища» и «жизнь» означают одно и то же. Родиной риса считают Юго-Восточную Азию. В Китае рис был известен за 3 тысячи лет до н. э.; уже в Европе он появился сравнительно поздно и назывался сарацинской пшеницей, произошедшее от слова «сарацин», так называли население стран Азии, откуда вместе с пряностями завозили рис.

В работе предложены рецептуры блюд: ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРЕЧКИ С КУРИЦЕЙ; ГОРОХОВЫЙ КРЕМ – СУП; КАПУСТНЯК; ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ; МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ С ПЕРЛОВКОЙ ГРИБАМИ И ФИСТАШКАМИ; МАННЫЕ ЗРАЗЫ С МЯСОМ; ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЬИ С МАНКОЙ; РИСОВЫЙ САЛАТ С ХУРМОЙ; Пшеничная каша с виноградом, вяленой клюквой и орехами.

Именно с кашами связано большое количество пословиц и поговорок. Причем пословицы и поговорки несут большую смысловую нагрузку, как мостик традиций исконно русской кухни в настоящее время.

Русская кухня богата рецептурами блюд из круп. В меню современной кухни, к сожалению, происходит вымывание традиционных крупяных блюд, несмотря на огромную их пользу необходимо возрождать традиции здорового питания и включать в меню предприятий питания современные блюда их круп и блюда с использованием круп.

Библиографический список

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М/2011г.

2. http://www.uvelka.ru/cook_together/zdorovoe_pitanie/html
3. [http://www.eda-server.ru/cook-](http://www.eda-server.ru/cook-book/salat/salat/)
4. [book/salat/salat/.http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=35](http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=35)

Попов Артур Леонидович

Специальность 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»,

2 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Кобалова Надежда Ивановна, преподаватель

СОВРЕМЕННЫЕ ПРИЕМЫ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРГОВЫХ ЗАЛОВ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТНАЯ – КАК ЭЛЕМЕНТ УСПЕХА РАБОТЫ

Нельзя сказать, что это проблема, но на самом деле интерьеру предприятий питания у нас уделяется больше внимания, чем во всем остальном мире. Возможно, это связано с тем, что Советский Союз был не так давно и так сложилось в те времена, что для многих изначально посещение ресторана было событием исключительным, а события исключительные проводятся обычно в какой-то неординарной обстановке, которая отличается от домашней, и чем больше она отличается, тем больше поводов прийти. Кроме того, если человек приходит в новое заведение и ему сразу не нравится интерьер, то он может сразу уйти и не попробовать, какая прекрасная там кухня, какое там замечательное обслуживание, то есть не составить полного мнения об этом заведении, если ему просто не нравится интерьер или экстерьер. Удачный интерьер - это тот прием, который не просто позволяет ресторану заработать деньги, но и позволяет человеку, который еще не попробовал ничего в этом заведении составить какое-то о нем мнение.

Объект исследования – современная концепция оформления интерьера торгового зала как прием создания настроения с целью привлечения посетителей.

Цель работы- анализ возможных элементов оформления торгового зала в соответствии с разными вкусами посетителей.

Основной тип - это тематический или концептуальный, когда подбирается определенная тема, какой-то образ, настроение и все это отражается в интерьере. Кроме функций привлечения потребителя интерьер имеет еще одну очень важную функцию - это, как говорят архитекторы, борьба с конструктивами помещения. Музыкальное оформление имеет также большое значение. Подбор музыкального сопровождения может выгодно подчеркнуть тематику интерьера, а может сработать в противоположном направлении, если заявленная тематика и музыкальное сопровождение будут в диссонансе.

Оформление торгового зала детского кафе в стиле сказки «Алиса в стране чудес» требует соответственно музыкальное оформление детскими песенками в частности песня «Алиса в стране чудес Чеширский кот»,

Для ресторана в стиле ампира классически подходит музыкальная композиция «Ludovico Einaudi - Le Onde»/

Ресторан «Нью -Йорк», оформленный в стиле лофт- это современный стиль интерьера, в основе которого лежит простор и некоторая примитивность. В настоящее время стиль лофт — это признак роскоши и современной свободы. Соответственно музыкальное оформление тема «Sam Smith - Stay With Me»

Оформление ресторана в классическом стиле с французской кухней «Клод Моне» требует и музыкальную тему в романтическом французском стиле «the_cat_empire_-_the_lost_song_(zaycev.net)».

Музыкальный стиль (Эмбиент) подойдет для ресторана оформленного в стиле Хай -Тэк или минимализм, где много света, воздуха и мало мебели.

Для любителей экзотики можно оформить ресторан в стиле тюремных камер. Музыка подобрана для создания настроения «Бутырка. Отсижу за чужие грехи». Любители мрачной готики могут насладиться гениальной музыкой Альфреда Шнитке

Концептуальные рестораны все больше входят в моду и начинают пользоваться спросом у определенной части посетителей. Интерьер создается при помощи использования мебели необычной формы. Говорят « О вкусах не спорят» .Например : ресторан , в котором стулья выполнены в виде унитаза , стоматологических кресел, в виде операционной. Можно предложить стулья в виде круп животных, женской туфельки, для любителей морского отдыха – в виде медузы. Для любителей разного вида транспорта можно стилизовать интерьер в виде пожарной машины, в виде экскурсионного автобуса, кабины автомашины, салона самолета. Для слишком жарких посетителей , желающих охладиться можно предложить ресторан в стиле ледяного домика.

Концепция подхода к оформлению торгового зала должна работать в едином стиле – цветовая гамма, линии оформления, музыкальное сопровождение , и конечно, самое главное – это качественная кухня . В ресторан посетители идут получить наслаждение от хорошо приготовленных блюд и желают получить это наслаждение в соответствующей обстановке.

При выборе элементов оформления интерьеров ресторанов необходимо учитывать разные вкусы посетителей и проводить маркетинговые следования потребительского спроса. В нашем городе , к сожалению, мало пока концептуальных кафе и ресторанов. В качестве примера можно привести кафе «Веранда» (стилизовано под летнюю веранду), бар «Чердак» (стилистика чердака), бар-клуб «СССР» (стилистика по кафе советских времен). Для выпускников колледжа по специальности «Менеджер» есть возможности восполнить этот пробел.

Библиографический список

1. КучерЛ.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник.- М.: Деловая литература, 2002;
2. Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие для СПО. Изд.6-е перераб.- Феникс Московские учебники, 2006;
3. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>.

Тупицина Анастасия Николаевна

**Специальность 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»,
2 курс**

**ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
Научный руководитель – Кобалова Надежда Ивановна, преподаватель**

СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАЗДНИЧНЫХ БАНКЕТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОДИНАКОВЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ОФОРМЛЕНИЯ ТОРТОВ И САЛАТОВ

Академик Павлов сказал:
«Красиво подано - наполовину усвоено»

Украшение праздничного стола – очень увлекательный процесс. В особенности это касается праздников, отмечающих значимые события жизни. Очень важно, чтобы салат и торт не были чем-то отдельными от остального хода торжества, а гармонично вписывались в него.

Салаты и торты – главные блюда на любом торжестве. Салаты подают в начале праздничного приема. Торты, как правило, завершают банкет

Имитационное оформление салатов и тортов должно соответствовать заявленной тематике .

Объект исследования – одинаковые элементы оформления салатов и тортов в заданной тематике, положительное психологическое восприятие одинакового украшения, как маркетинговый прием привлечения потребителей

Цель работы – анализ и систематизация элементов оформления салатов и тортов, создание каталога для потребителей.

Исследование проводилось в три этапа:

➤ На первом этапе были изучены виды и способы оформления салатов и тортов. Используются учебные пособия, сборники рецептур, интернет ресурсы.

➤ На втором этапе подобранный материал был систематизирован по темам оформления

➤ На третьем этапе составлен каталог иллюстраций с вариантами одинакового оформления тортов и салатов

Цветочные композиции: Цветы часто используют в качестве элемента оформления. Чаще всего используют цветок розы – королевы цветов. Для салатов розы изготавливают из мясных или рыбных гастрономических продуктов, из овощей и фруктов. Для тортов розы делают из крема или мастики. Также в качестве цветочных композиций используют имитации цветов сирени, ромашки, гвоздики, хризантемы и т.п.

Торты и салаты детской тематики: В качестве основных элементов салатов и тортов детской тематики используют имитации героев мультипликационных фильмов. Дети с радостью их узнают. Салаты и торты детской тематики выглядят очень нарядно и не только дети, но и их родители с удовольствием вспоминают мультяшных героев и могут ненадолго вернуться в детство

Имитационные торты и салаты Для любителей отметить профессиональные праздники, какие-то значимые индивидуальные события, спортивные достижения и тому подобное можно предложить имитации на любой вкус. Например: для художника – палитру с красками; Для любителя прогулок – башмаки; Для историков – Шапку Мономаха; Для заядлых болельщиков – футбольный мяч; Для любителей зимнего морозца – снежирей; Для любителей летнего отдыха и просто лета – имитация арбузной дольки, изображение ананаса и даже целого острова; А любителям прогулки по лесу – пенек с грибами; Готы и любители экзотики не откажутся от паучков на торте и салате.

Свадебные торты и салаты: Атрибуты свадебных салатов и тортов – традиционно изображения лебедей (как символ верности), двух колец, связанных воедино.

Все чаще используют необычные элементы оформления свадебного торта и салата - например черный фрак. При выполнении имитации салата можно использовать эконом вариант- мелко нарезанные маслины. А можно применить бизнес вариант - черная икра. Учитывая материальные возможности заказчика.

Торты и салаты оформленные к праздникам. Всеми любимые праздники – Новый год, День защитника Отечества, Международный женский день - не обходятся без традиционных атрибутов праздничного стола. Это обязательно салат и торт.

Для любителей праздновать Новогодние праздники можно предложить салаты и торты имитирующие елочки и часики. Это самые узнаваемые элементы новогодних украшений. А для тех, кто празднует Новый год в соответствии с гороскопом

Приятным сюрпризом может стать комплимент от шефа в виде торта, выполненного в точности как был оформлен салат.

Салаты и торты имеют большой ассортимент и поэтому, способов приготовления и элементов оформления существует огромное количество. Внешний вид зависит от умения мастера подобрать элементы декора.

Библиографический список

1. Анфимова Н.А. Кулинария "Повар кондитер" М.: Профессиональное образование. 2000 г.
2. <http://supercook.ru/decoration/pryan-dom-04.html>
3. <http://www.eda-server.ru/cook-book/salat/salat/>
4. <http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=35>

Киргизова Галина Сергеевна

Специальность 110114 «Организация обслуживания в общественном питании», 2 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Барнась Елена Михайловна, преподаватель

СПЕЦОДЕЖДА ПЕРСОНАЛА — КАК СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ КОРПОРАТИВНОГО СТИЛЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Сегодня, в эпоху развитой сферы услуг, от имиджа организации зависит и количество клиентов. Одним из показателей имиджа является опрятный и изысканный внешний вид сотрудников компании, будь то ресторан, кафе или столовая.

Понятие фирменного стиля появилось во времена промышленной революции XIX века, с ростом количества компаний, работающих в одной сфере. Жесткая конкурентная борьба и желание стать узнаваемым для клиентов привели к появлению корпоративного стиля одежды. Стильная и добротная форменная одежда ресторана передает корпоративный дух коллектива, гармонирует со стилем интерьера помещения, поддерживает необходимую атмосферу, в общем, говорит о том, что вы обратились к профессионалам в своем деле.

Целью работы является определение значения спецодежды персонала в формировании корпоративного стиля предприятий общественного питания.

Задачи исследовательской работы:

1. определить требования к профессиональной одежде для обслуживающего персонала на современном этапе;
2. определить современные тенденции в дизайне одежды персонала предприятий общественного питания;
3. проанализировать возможности использования спецодежды персонала для формирования корпоративного стиля предприятий общественного питания города Сыктывкара.

Спецодежда для официантов сегодня является одним из показателей, по которому посетители оценивают заведение в целом. Дизайнеры конструируют спецодежду для персонала таким образом, чтобы сотрудник выглядел в ней не только привлекательно, но чтобы ему было и удобно в ней работать.

Требования к корпоративной одежде сотрудников ресторана:

- стиль одежды сотрудников подбирается в соответствии со стилем заведения и его тематикой;
- одежда выделяет персонал из общей массы посетителей;
- одежда сотрудников разных категорий отличается фасоном, сочетаниями оттенков и стилем;
- одежда персонала не должна сковывать движения и быть удобной во время выполнения трудовых обязанностей;
- материал для одежды должен соответствовать гигиеническим нормам и требованиям: практичность и прочность в носке, несминаемость, безусадочность, воздухопроницаемость, водоотталкивающие и антистатические свойства.
- одежда каждого сотрудника подбирается в строгом соответствии с пропорциями его тела.
- внешний образ каждого работника должен быть законченным, ярким и запоминающимся;

Какими сегодня модельеры и дизайнеры видят официантов, поваров, обслуживающий персонал, барменов и работников зала?

Современные тенденции в моде указывают на то, что спецзаведений VIP класса должна остаться консервативной и аристократически утонченной. Ее цветами остаются белый и черный. С их помощью можно составлять оригинальные костюмы, комбинируя черные и белые элементы спецодежды. Вот несколько модных и современных идей:

- Традиционный белый верх, дополненный черными декоративными элементами. Это может быть элегантный галстук – селедка или бабочка, жилетка.
- Грамотный приталенный крой с проработанными конструктивными линиями сделает пропорциональной и изящной любую фигуру.
- Оторочка по шву.

Для униформы молодежных, тематических кафе и ресторанов особое внимание лучше уделять цвету спецодежды, ее демократичности, легкости и удобству! В профессиональной моде нынче отдают предпочтение ярким, чистым, открытым цветам униформы. Считается, что любые приятные глазу человека цвета отлично подойдут для учреждений сферы HoReCa: белый, салатовый, фиолетовый, цветные клетки разного размера и вида, коричневый цвет и многое другое. Здесь же для официантов уместно использование футболок-поло, укороченных юбок, спортивной обуви, джинсы

и удлиненных фартуков. Все, что вы можете встретить на молодежи на улице, можно перенести в зал, достаточно привести одежду в единый, уместный для данного конкретного кафе стиль или тему.

Для выбора униформы предприятий быстрого питания главным критерием будет комфорт и качество костюма. Но чтобы выделить персонал из массы посетителей, современная профессиональная мода рекомендует выбирать яркие цвета для униформы. И советует дополнять костюмы вычурными и стильными деталями: необычными пуговицами или шапочками, косынками, банданами в клетку, полосу или другой орнамент.

Спецодежда – это еще и дополнительный рекламный носитель, причем, сравнительно бюджетный. Нанесение на спецодежду логотипа, других элементов фирменного стиля и рекламных посланий обеспечивает возможность контакта с потребителем и повышает узнаваемость бренда Вашей компании. Спецодежда формирует бренд и, в то же время, добавляет бренду солидности.

Проанализировав обеспеченность спецодеждой в предприятиях общественного питания нашего города, я пришла к следующим выводам:

1. В большей части предприятий (69%) выбор спецодежды для обслуживающего персонала ограничивается определением цвета одежды: белый верх, черный низ. Часто персонал самостоятельно покупает одежду, соответственно выглядят официанты в заведении «не совсем гармонично». (рестораны: «Спасский», «Пушкинский», кафе «Шале» и др.)

2. 27% предприятий используют корпоративную униформу, сшитую на заказ (ресторан «Пентхаус», предприятия быстрого питания на фудкортах торговых центров, «McDonald's», «Subway» и др.).

3. Стилизованная и национальная одежда используется в 4% предприятий, только впри обслуживании тематических мероприятий (например: «СССР»; в «Октоуберфест» - рестораны «Майбир», «Штоф»)

Хотелось бы, чтобы корпоративная одежда персонала предприятий нашего города стала частью имиджа и полностью подчинена позиционированию самих заведений! Это прежде всего задача менеджеров: директоров и управляющих предприятиями общественного питания.

Стильный и аккуратный метрдотель, встречающий гостей при входе в ресторан в безупречном костюме, одним своим внешним видом оповещает клиента о том, что его ждет высший уровень обслуживания. Впечатление, которое создается за первые минуты, – именно на него работает не только интерьер, меню, музыка, место расположения, но и одежда, в которой вас обслуживают. Посетители встречают ресторан по одежке, а провожают по кухне.

Библиографический список

1. В. Жданова /Корпоративная одежда для персонала ресторана – неотъемлемый элемент создания безупречного имиджа заведения./ В. Жданова // Академия ресторанного бизнеса, - 2013, - №9. - С.18-21

2. Бурцева Е. Униформа для персонала ресторана. Игра на одевание/Екатерина Бурцева// Ресторатор,- 2008,- №3.- С. 24-25

Интернет источники: <http://gostpro.ru/-1/114-korporativny-stil-restorana>

Решетова Александра Александровна

**Специальность 110114 «Организация обслуживания в общественном питании», 3 курс
ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»**

Научный руководитель – Барнась Елена Михайловна, преподаватель

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ВИДОВ ПОСУДЫ ДЛЯ ПОДАЧИ БЛЮД В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Каждый посетитель ресторана в первую очередь обращает внимание на посуду, расставленную на столе. И от того насколько она будет оригинальной, красивой, сверкающей, таким и будет первое впечатление от посещения ресторана. Красивая правильно подобранная посуда, доставляет посетителям не только эстетическое наслаждение, но и делает процесс принятия пищи более праздничным. Индивидуальный стиль ресторана и изящная посуда являются привлекающим

фактором для посетителей.

Целью работы является определение возможности использования современных видов посуды в предприятиях общественного питания.

Задачи исследовательской работы:

- исследовать требования к современной профессиональной посуде;
- проанализировать возможности использования современных видов посуды для подачи блюд в предприятиях общественного питания;
- дать предложения по использованию оригинальных видов посуды в предприятиях общественного питания г. Сыктывкара.

Главное, что отличает профессиональную посуду ресторанов от обыденной бытовой посуды – долговечность, прочность и многофункциональность. Для изготовления такой посуды используются только самые лучшие материалы и самые современные технологии. Поскольку профессиональная посуда изготавливается из цельных кусков высококачественной глины, это делает ручки сахарниц, чашек, носики кофейников и чайников и другие незащищенные места более устойчивыми к ударам и сколам.

Прочность и способность сохранять долгое время тепло придают утолщенные стенки посуды. Важно, чтобы посуду можно было использовать в духовых шкафах и СВЧ-печах.

Профессиональная посуда разработана таким образом, чтобы ее можно было легко и быстро чистить, внутренние и внешние поверхности должны быть идеально гладкими, дабы избежать скапливания микробов и грязи. Для очистки такой посуды можно спокойно использовать любые чистящие средства, на ней не появятся царапины и, совсем, не пострадает качество.

Особая форма посуды позволяет составлять ее одна в другую, что экономит место в шкафах и позволяет ее легко переносить большими стопками. При выборе профессиональной ресторанной посуды необходимо учитывать ее универсальность.

Сегодня над созданием качественной и вместе с тем оригинальной посуды для ресторана работают лучшие художники – керамисты и дизайнеры, обозначая модные тенденции линий формы и цветового решения. Мягкие линии, округлые формы, утолщенные, устойчивые к сколам, края и фактурная поверхность – вот основные характеристики модной и качественной посуды. Как правило, многие рестораны выбирают классическую белоснежную посуду, дабы она не выбивалась из общей концепции заведения. Однако, согласно текущим тенденциям, в моде посуда, украшенная изящной росписью или плавным рельефом. Лучше всего, когда дизайн посуды не выходит за рамки неярких, спокойных тонов и скромных рисунков. Классическая форма фарфоровой посуды со сдержанными орнаментами будет гармонично смотреться в любом ресторане. Особенно изысканно смотрится посуда в сочетании пастельного синего и зеленоватого, белого и нежно-бежевого, светло-зеленого, серого, акварельно-сиреневого и голубого оттенков.

Гораздо реже используется посуда ярких цветов и необычных форм. Чаще всего посуду темных тонов, например, шоладно-коричневого, темно- синего, черного и посуду контрастных цветов используют в ресторанах восточной кухни. А в ресторанах в стиле хай-тек предпочитают белую фарфоровую посуду с хромированными ручками. Здесь также гармонично будет смотреться сочетание классического фарфора с ударопрочным матовым стеклом, блестящими металлическими подставками. Все чаще производители ресторанного фарфора предлагают наносить логотип заведения на посуду, что также свидетельствует о высоком уровне заведения.

Хотя современный рынок профессиональной посуды для ресторана предлагает потребителю широкий выбор качественной посуды известных российских и зарубежных производителей, в предприятиях общественного питания города Сыктывкара в основном используют классические виды посуды, чаще всего белую гладкую, традиционных форм (круглую, овальную). Популярна также темно-коричневая и черная посуда в предприятиях с азиатской кухней. Становится распространенным использование не только круглых, но и квадратных, прямоугольных форм тарелок. Однако нет ни одного предприятия, где бы использовался логотип заведения, нанесенный на посуду.

В предприятия быстрого питания используется чаще типовая одноразовая посуда. Лишь в крупных сетевых предприятиях («Макдональдс», «Subway») одноразовая посуда имеет узнаваемый логотип, отличается цветом и фирменным стилем.

Отсутствуют и концептуальные заведения, отличающиеся оригинальной подачей блюд при помощи необычной посуды. В основном это обусловлено желанием сэкономить, выбрать практичную, недорогую посуду- вместо эстетичной и оригинальной. Как правило, предприятия приобретающие посуду невысокого качества и экономящие на цене, теряют в другом и не мало. Во-первых - посуда низкого качества, с точки зрения эстетики имеет большой минус, т. к у нее неправильная геометрия, есть брак на поверхности, не очень белый цвет, скорее серый. Во-вторых - практика продаж показывает, что срок службы такой посуды раза в 3-4 меньше, чем у стеклокерамической. В-третьих - расходы на закуп, т.е. приехал, купил, привез, разгрузил, выставил для использования, все это оборачивается в определенную сумму, которая повышает цену фарфоровой посуды невысокого качества.

В-четвертых - на таких тарелках неизбежны сколы, трещины, в которых скапливаются различные бактерии. И в- пятых - опять эстетика, более качественная посуда вызывает лучшие чувства при принятии пищи.

Модная посуда для сервировки и подачи блюд : фарфоровая, керамическая и стеклянная различной формы и цвета, с логотипами, стилизованными рисунками и без них - каждому предприятию общественного питания помогает создать свой оригинальным и неповторимый стиль, имидж заведения, повышенный комфорт и культуру обслуживания посетителей.. Ведь «лицо» ресторана – это не только дизайн интерьера, но и красивая качественная посуда, а душа ресторана – это пища, которую в нем готовят. И очень важно, чтобы лицо ресторана соответствовало его душе. Хотелось бы увидеть в ресторанах, барах и кафе города Сыктывкара посуду для ресторана класса люкс – это лучший выбор для заведений, которые дорожат своей высокой репутацией.

Библиографический список

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Радченко Л.М. М.: Феникс, 2008г.-373 с.

5. Усов В.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания./ Усов В.Н., М.:Академия, 2010г. - 278 с.

6. Голубев, В. Н. Справочник работника общественного питания / Голубев, Владимир Николаевич, Могильный, Михаил Петрович, Шленская, Татьяна Владимировна; Под ред. В.Н.Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2003. - 589 с.

Антонов Константин Сергеевич
Специальность 260807.01 «Повар-кондитер», II курс
ГПОУ «Сыктывкарский торгово-технологический техникум»
Научный руководитель –Черепянская Надежда Федоровна, преподаватель

ТЕХНОЛОГИЯ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ ПРОДУКТОВ КАК ЭФФЕКТИВНОЕ СРЕДСТВО СОХРАНЕНИЯ ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ

Актуальность темы проявляется в возможности исследовать сущность физических процессов, используемых при сублимационной сушке продуктов как новое знание о способах обработки продуктов и применить эти знания на практике путем приобретения навыков приготовления сублимированных продуктов в домашних условиях и на базе практики.

Проблема – в некоторых жизненных обстоятельствах организм нуждается в еде, а перекусить нигде или дорого – например, при соблюдении диеты, в походе, в дороге, на перемене.

Гипотеза – если с собой у человека будет пакетик сублимированной еды, то он всегда может утолить голод и поддержать свой тонус в любых жизненных обстоятельствах.

Объект – процесс сохранения полезных свойств продуктов

Предмет – технология сублимационной сушки продуктов

Цель исследования: исследование возможности использования сублимационной сушки продуктов как способа сохранения их полезных свойств.

Задачи исследования:

1. Определить понятие содержание сущности процесса сублимации, его практического значения в области общественного питания.

2. Изучить сущность физических процессов, происходящих при сублимационной сушке и технологию приготовления сублимированных продуктов в домашних условиях и на базе практики.

3. Разработка сборника рецептов сублимированных продуктов на примере приготовления сушеных яблок.

Сублимация (возгонка) - физический процесс перехода вещества из твердого в газообразное состояние, минуя жидкое.

Сублимационная сушка продуктов - сушка продуктов путем предварительного замораживания и сублимации содержащейся воды. Для сублимации воды продукты помещают в камеру, в которой их сначала сильно замораживают, затем создают низкое давление (откачивают воздух) и начинают постепенно нагревать. В процессе нагрева вода обращается в газ (пар) стремясь восстановить нормальную для данных условий влажность. Одновременно из камеры откачивается содержащийся газ. Таким образом из продукта удаляется большая часть воды.

Сублимация - это совершенно новое направление в питании. Диетологи считают, что сублимированная пища усваивается, еще не доходя до желудка. Такой едой очень быстро наедаешься и даже после стакана коктейля из смеси разных соков несколько часов чувствуешь себя абсолютно бодрым и сытым. Любопытно, что сам метод сублимации был разработан российским инженером Ла-па-Старжининым уже более 100 лет назад, в 1904 году. Однако, как это часто бывает, настоящее признание, а затем и широкое распространение он получил не у себя на родине, а в Америке, и намного позднее - в середине XX века.

Что же представляет собой сам процесс сублимации? Сначала это глубокая заморозка продуктов, причем любых: мяса, творога, сливочного масла, овощей, фруктов. Далее в вакуумных сушках происходит вымораживание влаги, отчего продукт, не теряя своего естественного вкуса, становится почти что невесомым - в десять раз легче исходного, а влажность его при этом не превышает 8%.

Сублимированная пища - это идеальный вариант для тех, кто всегда в пути. Поскольку такие продукты долго хранятся и быстро готовятся: залил водичкой - и порядок. Время восстановления зависит от температуры: чем выше, тем быстрее. Учтите при этом, что продукты сохраняют вкус, цвет и все свои полезные свойства. Они не содержат ни консервантов, ни красителей, что очень важно для аллергиков. И в этом их главное отличие от других продуктов быстрого приготовления, то есть фаст-фуда.

Холодильник для хранения сублимированных продуктов не нужен. Они упаковываются в особый трехслойный материал на основе алюминиевой фольги, внутри — газообразный азот. При этом срок годности, например, сублимированных плодов, ягод и овощей - 2 года, молочных продуктов - 13 месяцев. В Америке подобные упаковки можно купить в любом крупном супермаркете. У нас они встречаются значительно реже. Различные плоды и ягоды около 20 видов, в том числе клюква, персики, черника, брусника, айва, яблоки, клубника, алыча, абрикосы, смородина черная и красная, сливы...

Много и овощей: картофель, кабачки, помидоры, морковь, свекла, капуста, лук, перец и др. Огромным спросом у покупателей, заботящихся о своем здоровье, пользуются молочные продукты сублимационной сушки - творог, масло, сметана, сыр, простокваша, кефир, йогурт. А знаете ли вы людей, кто пьет свекольный сок регулярно? Скорее всего, нет. Причина проста - 99% людей свежесжатый свекольный сок просто не воспринимают, он невкусный. А вот с сублимированным свекольным соком происходят настоящие чудеса — после вымораживания влаги в вакуумной камере он вдруг становится очень приятным на вкус. Растворяешь ложечку-две свекольного порошка в стакане воды, любого сока или кефира — и пьешь на здоровье. А после стакана такого сока есть не хочется несколько часов.

Таковыми же замечательными свойствами обладают и другие сублимированные продукты: соки моркови, яблок, петрушки, сельдерея, топинамбура и т.д.

Растительная клетчатка подавляет онкологические процессы и способствует усилению защитных сил организма; в составе противоонкологической терапии соки овощей, ягод и фруктов подкрепляют основное лечение и сводят на нет побочные воздействия.

Объем мирового производства сублимированных продуктов непрерывно растет, однако сублимационная сушка по-прежнему относится к процессам, требующим высоких энергозатрат, что является серьезным сдерживающим фактором в ее развитии. Простой расчет показывает, что из-за высокой удельной теплоты парообразования (сублимации) воды основные энергетические затраты связаны именно с процессами сублимации и десублимации влаги.

Резюмируя, вспомним о том, что препараты и продукты сублимированного питания давно входят в рацион людей, по максимуму расходующих энергию и работающих в тяжелых условиях – космонавтов, полярников, подводников. И их силы не иссякают, а работа остается эффективной.

Сублимация – на сегодняшний день уникальная, не знающая аналогов технология, единственная «умная» технология, помогающая сберечь и приумножить биологическую полноценность продуктов.

Позаботьтесь о здоровье своем и своих близких, питайтесь вкусно, рационально и полезно. Питайтесь с умом.

Источники информации. Электронные ресурсы:

1. О сублимационной сушке [Электронный ресурс], режим доступа: <http://www.sublima.ru/o-sublimacii.html>
2. Сублимационная сушка продуктов питания [Электронный ресурс], режим доступа: <http://sosed-domosed.ru/sublimacionnaya-sushka-produktov-pitaniya/>
3. Сублимационная сушка пищевых продуктов [Электронный ресурс], режим доступа: <http://kod54.com/sublimacia>
4. Сублимационная сушка-2 [Электронный ресурс], режим доступа: <http://www.xiron.ru/content/view/30162/28/>

СЕКЦИЯ «ЦЕНА ВЕЛИКОЙ ПОБЕДЫ»

Варава Всеволод Андреевич

Специальность 40.02.01 " Право и организация социального обеспечения"

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Булавинцева Наталья Петровна

ПРАВО В ГОДЫ ВОЙНЫ

Цель работы: выяснить как изменилась система права в годы Великой Отечественной войны.

Правовая система, сложившаяся в довоенный период, в основном сохранялась и после вступления СССР в войну. Однако формирование чрезвычайных органов, институтов и отношений не могло не сказаться на системе права и правового регулирования.

Гражданское право

В гражданском праве оправдывается принцип единства государственной собственности, позволявший государству оперативно и быстро распоряжаться своей собственностью в целях налаживания военной экономики, мобилизации всех существующих ресурсов на борьбу с фашизмом.

Сокращаются договорные отношения, возрастает роль административных актов и плановых заданий. Вводится квартальное, месячное и декадное планирование. В особом порядке защищаются права военнослужащих и членов их семей.

Были расширены права государства в отношении некоторых объектов права личной собственности, в круг наследников были включены трудоспособные родители, братья и сестры.

Семейное право

В семейном праве закреплялся институт официального брака, усложнялся процесс развода, поощрялись многодетные семьи, рождаемость, увеличивается государственная помощь беременным, многодетным и одиноким матерям.

☉ Матерям с двумя и более маленькими детьми (1-8 лет) не приходилось работать. (Допускалась работа по желанию)

☉ Теперь, чтобы развестись, нужно было иметь множество документов, согласие двух сторон и долгое разбирательство суда.

☉ Большим семьям, усердно работающим в тылу, давали поощрение в виде дополнительных отпусков или провианта.

☉ Беременные женщины могли не работать на профессиях, где нужно было применять физ. силу, или там, где используются вредные химикаты и тяжелые металлы.

☉ Одиноким матери получали небольшой денежный задаток и защиту со стороны гос-ва, если их сыновья находятся на фронте.

Трудовое право

Трудовое право было призвано решать задачи трудовой мобилизации военного времени с применением чрезвычайных мер.

Указ Президиума ВС СССР от 13 февраля 1942 г. ввел мобилизацию трудоспособного населения, не занятого в учреждениях и на предприятиях. Мужчины от 16 до 55 лет, а женщины с 16 до 50 лет обязаны были трудиться на производстве и строительстве.

От мобилизации освобождались учащиеся, поступавшие в школы Фабрично-заводского обучения и ремесленные училища, а также матери грудных детей (или детей до 8 лет, если некому было за ними ухаживать).

Для выполнения оборонных работ, заготовки топлива, охраны важных объектов на срок до 2 месяцев допускалась трудовая повинность. А повинность наступала с 12 лет.

Подростки в возрасте от 12 до 16 лет, обязаны были выработать не менее 50 трудодней в году. Колхозники, не выработавшие без уважительных причин минимума трудодней в сезон работ, карались по суду исправительными работами в колхозах на срок до 6 месяцев с удержанием до 25% оплаты в пользу колхоза. Председатели колхозов за уклонение от предания суду колхозников, не выработавших минимума трудодней, сами привлекались к судебной ответственности.

Вводились обязательные сверхурочные работы продолжительностью от 1 до 3 часов в день, право на отпуск имели лишь подростки до 16 лет, остальные работники получали денежную компенсацию за отпуск, которая переводилась в сберегательные кассы. Устанавливалась уголовная ответственность за нарушения в сфере труда (прогул, опоздание).

Трактористам и ряду других механизаторов вводилась дополнительная оплата натурой или деньгами. В страду в порядке мобилизации на работу в машино-тракторные станции, колхозы и совхозы привлекались горожане, не работающие на предприятиях промышленности и транспорта, а также часть служащих, учащиеся и студенты с оплатой в трудоднях и сохранением по месту работы 50% оклада, а студентам - стипендии.

Вводилась система материального стимулирования за трудовые успехи, обычной нормой становится трудовой подвиг и энтузиазм.

В уголовном праве была повышена ответственность за ряд преступлений, общественная опасность которых усиливалась в условиях военного времени.

Заключением на срок от 2 до 5 лет наказывалось распространение в военное время ложных слухов, возбуждающих тревогу среди населения. А также усиливается ответственность (лишение свободы до 10 лет) за разглашение государственной тайны, хищение государственной и общественной собственности.

Советское государство за короткий период смогло привести в соответствие с требованиями военного времени множество правовых актов в разных отраслях права. Тем самым была обеспечена главная цель- победа над фашистской Германией.

Библиографический список

1. Дудкина Л.В. История государства и права России
2. Романенкова Е.Н. История отечественного государства и права

Ярцев Владислав Константинович

**Специальность: «Право и организация социального обеспечения» 1 курс
ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»**

БЛОКАДА ЛЕНИНГРАДА

Целью моей работы является: выяснить какие трудности испытывали жители Ленинграда во время блокады.

К началу блокады в городе было ничтожно мало запасов продовольствия и топлива. Единственной 'дорогой жизни' для жителей Ленинграда оставалось Ладожское озеро, находящееся под непрерывным артиллерийским огнем противника. Поэтому пропускная способность этой транспортной артерии оставляла желать лучшего и слишком несоответствовала потребностям города. Начавшийся в городе ужасный голод, усугубившись с морозом, проблемами с отоплением и транспортом, привёл к огромным потерям среди жителей.

Много людей умирало в городе за 40 дней. Были дни, когда умирало 6–7 тысяч человек. Мужчины умирали гораздо быстрее, чем женщины. К концу войны женщины составляли основную часть городского населения.

Январь и начало февраля 1942 г. стали самыми страшными, критическими месяцами блокады. Первую половину января всё неработающее население города никаких продуктов по карточкам вообще не получало

Кроме того, в течение 8 январских дней термометр был - 30 и ниже. Питьевая вода стала огромным дефицитом, а её доставка в квартиры и учреждения – настоящим подвигом.

Число жертв голода пугающе возрастало – каждый день умирали более 4000 человек

Примеси в выдаваемом хлебе были за 60%, а выработка электроэнергии упала до 4% от довоенного уровня. среднемесячная температура составляла минус 19 градусов Цельсия – гораздо ниже нормы этого месяца в Ленинграде, которая обычно составляет минус 8 градусов.

Из-за нехватки электроэнергии и массовых разрушений остановилось движение городского электротранспорта, в основном трамваев. Это сильно способствовало смертности как в отдельных районах Ленинграда так и во всем городе.

Важным фактором роста смертности был мороз. С зимой в городе практически кончились запасы топлива: выработка электроэнергии составляла всего 15% от довоенного уровня. Прекратилось централизованное отопление домов, замёрзли или были отключены водопровод и канализация.

Главным и практически единственным отопительным средством стали мини-печки (буржуйки). Они стояли в большинстве квартир. В них жгли всё, что могло гореть, в том числе и мебель и книги. Деревянные дома разбирали на дрова. Это стало неотъемлемой частью быта ленинградцев.

Но были и случаи, когда люди умирали, получив гораздо большее количество еды, которая для истощенного организма была вредна. Причем, жертв было бы больше, если бы местные власти областей, не предприняли чрезвычайных усилий по обеспечению ленинградцев едой и медицинской помощью.

В это время (январь 1942 г.) на фронте Красная армия предприняла провальную попытку прорыва блокады. Войска Ленинградского и Волховского фронтов разделенные на 12 км. в районе Ладожского озера пытались безуспешно, ценой больших потерь соединиться и прорвать блокаду. Но немцы организовали хорошую оборону, а силы Красной Армии были ещё очень ограничены

Эвакуированных с мая по октябрь 1942 г. было 403 тысячи человек. За время блокады были эвакуированы 1,3 млн. человек. К октябрю 1942 г. эвакуация всех людей, которых власти считали нужным вывезти, была завершена.

Часть истощённых людей, вывезенных из города, так и не удалось спасти. Несколько тысяч человек умерли от последствий голода уже после того, как их вывезли из Ленинграда. Врачи далеко не сразу научились ухаживать за голодавшими людьми.

Только с 1943 года положение в осаждённом Ленинграде начало меняться в лучшую сторону. К концу года трудящиеся города частично или полностью ввели в действие 212 заводов и фабрик, выпускавших более 400 видов военной продукции. К зиме 1943-44 годов 99 процентов жилых домов имели уже действующий водопровод. Было отремонтировано 350 тысяч квадратных метров уличных магистралей, на 12 маршрутах стали курсировать 500 трамвайных вагонов.

Самое важное стало то, что снабжение стало постоянным, продукты по карточкам стали выдавать своевременно и почти полностью. 16 февраля было впервые выдано мясо – мороженая говядина и баранина. Ситуация стала исправляться

Тогда же началась операция 'Искра' (1943) целью которой было разорвать блокаду и соединить два фронта

Утром 12 января 1943 года Волховский и Ленинградский фронты одновременно начали наступление.

В ночь перед наступлением авиация нанесла массированные удары по огневым позициям артиллерии, пунктам управления, аэродромам и узлам коммуникаций врага.

Как только окончилась артиллерийская подготовка, пехота, а за ней и лёгкие танки **T-70** из состава 67-й армии устремились по льду к левому берегу Невы.

Упорное сопротивление противника, оборонявшегося между 2-м Городком и Шлиссельбургом, было сломлено.

С утра 13 января наступление продолжалось. Наибольшего продвижения удалось достичь в направлении Рабочего поселка № 5

С 15 по 18 января войска ударных группировок Волховского и Ленинградского фронтов продолжали настойчиво продвигаться навстречу друг другу, расширяя прорыв в стороны флангов. Противник, неся огромные потери, терял одну позицию за другой.

В первой половине дня 18 января войска 2-й ударной и 67-й армии соединились в районе Рабочих поселков № 1 и № 5. К концу дня южно побережье Ладожского озера было очищено от врага, а его разрозненные группы ликвидированы.

Блокада была уничтожена...

За годы блокады погибло, по разным данным, от 300 тыс. до 1,5 миллиона человек. Большинство умерших в блокаду жителей Ленинграда похоронено на Пискаревском и мемориальном кладбище на Выборгской стороне. Умерших хоронили практически на всех кладбищах города

Вечная им память...

Блокада стала жестоким экзаменом для всех, Ленинград дал уникальный опыт организации жизни в условиях голода.

Библиографический список

1. Адамович Алесь (Александр Михайлович), Гранин Д. А. Блокадная книга . М., Сов. писатель, 1983. С. 146-153.
2. <http://p-w-w.ru/index.php?topic=6247.0>

Прохорец Ирина Александровна

Абрамова София Андреевна

Специальность 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», 1 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Булавинцева Наталья Петровна, преподаватель

ДЕТИ ВОЙНЫ

На рассвете 22 июня 1941 г. без объявления войны, нарушив Пакт о ненападении, германская армия обрушилась всей своей мощью на советскую землю. Тысячи артиллерийских орудий открыли огонь по советской территории. Авиация атаковала аэродромы, военные гарнизоны, узлы связи, командные пункты Красной армии, крупнейшие промышленные объекты Украины, Белоруссии, Прибалтики. Началась Великая Отечественная война советского народа, продолжавшаяся 1418 дней и ночей.

Тот далекий летний день 22 июня 1941 года люди занимались обычными для себя делами. Школьники готовились к выпускному вечеру. Девчонки строили шалаши и играли в "дочки-матери", непоседливые мальчишки скакали верхом на деревянных лошадках, представляя себя

красноармейцами. И никто не подозревал, что и приятные хлопоты, и задорные игры, и многие жизни перечеркнет одно страшное слово – война. У целого поколения, рожденного с 1928 по 1945 год, украли детство. "Дети Великой Отечественной войны" – так называют сегодняшних 70-90 летних людей. И дело здесь не только в дате рождения. Их воспитала война.

Война отучила этих детей плакать. «Когда наш эшелон разбомбили второй раз, мы попали в руки немцев. Фашисты выстраивали детей отдельно, взрослых отдельно. От ужаса никто не плакал, смотрели на все стеклянными глазами. Мы четко усвоили урок: заплачешь – расстреляют. Так на наших глазах убили маленькую девочку, которая кричала без остановки. Немец вывел ее из шеренги, чтобы все видели, и пристрелил. Все поняли без переводчика – плакать нельзя». Вот так просто угасали жизни. . Заключенные в лагерях дети были донорами крови для немецких солдат. А как цинично их «сортировали» на пригодных и непригодных к работе. Вышел ростом, дотягиваешься до нарисованной на стене барака линии — будешь служить «великой Германии», ниже необходимой отметки – отправляйся в печь. И отчаянно тянулись вверх ребята, становились на носочки, казалось, обманут, останутся в живых, но беспощадной машине рейха малыши не нужны, она пустит их в топку, чтобы наращивать и наращивать обороты.

Дети войны, не ждали разрешения взрослых, начинали сами бороться с врагом. Многие другие начинали действовать на свой страх и риск. Кто-то находил разбросанные с самолетов листовки и распространял их в своем райцентре или деревне. Полоцкий мальчишка Леня Косач собрал на местах сражений 45 винтовок, 2 ручных пулемета, несколько корзин патронов и гранат и надежно спрятал все это; представился случай – передал партизанам. Таким же образом создавали для партизан арсеналы и сотни других ребят. 14-летний минский подпольщик Володя Щербацевич был одним из первых подростков, кого немцы казнили за участие в подполье. Казнь его они запечатлели на фотопленку и распространили потом эти кадры по всему городу – в назидание другим...

Мать и сын Щербацевичи с первых дней оккупации белорусской столицы прятали у себя на квартире советских командиров, которым подпольщики время от времени устраивали побег из лагеря военнопленных. Ольга Федоровна была врачом и оказывала освобожденным медицинскую помощь, переодевала в гражданскую одежду, которую вместе с сыном Володей собирала у родственников и знакомых. Из города удалось вывести уже несколько групп спасенных. Но однажды в пути, уже за городскими кварталами, одна из групп попала в лапы гестапо. Выданные предателем, сын и мать попали в фашистские застенки. Выдержали все пытки.

А 26 октября 1941 года в Минске появились первые виселицы. В этот день в последний раз, окруженный сворой автоматчиков, прошел по улицам родного города и Володя Щербацевич... Репортаж его казни педантичные каратели запечатлели на фотопленке. И возможно, мы видим на ней первого юного героя, отдавшего свою жизнь за Родину во время Великой Отечественной войны.

Ленинградская школьница Зина Портнова в июне 1941 года приехала на летние каникулы к бабушке в деревню Зуи (Шумилинский район Витебщины). Ей было пятнадцать... Сначала она устроилась подсобной рабочей в столовой для немецких офицеров. Как-то ей поручили разведать численность и род войск в районе Оболи. В другой раз – уточнить причины провала в Обольском подполье и установить новые связи... После выполнения очередного задания ее схватили каратели. Долго пытали. Во время одного из допросов девушка, едва следователь отвернулся, схватила со стола пистолет, которым он ей только что угрожал, и застрелила его. Выскочила в окно, сразила выстрелом часового и бросилась к Двине. За ней кинулся другой часовой. Зина, спрятавшись за кустом, хотела уничтожить и его, но оружие дало осечку...

Потом ее уже не допрашивали, а методично мучили, издевались. Выкололи глаза, отрезали уши. Загоняли под ногти иголки, выкручивали руки и ноги... 13 января 1944 года Зину Портнову расстреляли.

Витя Ситница. Как же он хотел партизанить! Но в течение двух лет с начала войны оставался «лишь» проводником партизанских диверсионных групп, проходивших через его деревню Куритичи. Однако от партизанских проводников во время их коротких привалов он и научился кое-чему. В августе 1943 года его вместе со старшим братом приняли в партизанский отряд. Определили в хозяйственный взвод. Тогда он заявил, что чистить картошку и выносить помой при его умении закладывать мины – это несправедливо. Тем более что в самом разгаре – «рельсовая война». И его стали брать на боевые задания. Мальчишка лично пустил под откос 9 эшелонов с живой силой и

боевой техникой противника. Весной 1944-го Витя заболел ревматизмом и был отпущен к родным за лекарством. В деревне его схватили переодетые в красноармейцев гитлеровцы. Мальчик был зверски замучен.

Война обрушилась на белорусскую землю. В деревню, где жил Марат с мамой, Анной Александровной Казей, ворвались фашисты. Осенью Марату уже не пришлось идти в школу в пятый класс. Школьное здание фашисты превратили в свою казарму. Враг лютовал. За связь с партизанами была схвачена Анна Александровна Казей, и вскоре Марат узнал, что маму повесили в Минске. Гневом и ненавистью к врагу наполнилось сердце мальчика. Вместе с сестрой, комсомолкой Адой, пионер Марат Казей ушел к партизанам в Станьковский лес. Марат погиб в бою. Сражался до последнего патрона, а когда у него осталась лишь одна граната, подпустил врагов поближе и взорвал их... и себя. За мужество и отвагу пионер Марат Казей был удостоен звания Героя Советского Союза. В городе Минске поставлен памятник юному герою.

Вывод:

1. Война и дети эти слова никогда не должны стоять рядом.
2. Горе и страдания, боль и утраты помогли воспитать в том поколении стремление к достойной жизни, любовь к ней, самопожертвование, сострадание, доброту, отзывчивость, трудолюбие – все те качества, которых так не хватает сегодняшнему поколению.
3. Война отбирает у мальчиков и девочек детство – настоящее, солнечное, с книгами и тетрадями, смехом, играми и праздниками.
4. Война и детство несовместимы, война жестока, она калечит детские души, наносит по ним незалечиваемые раны.
5. У войны не детское лицо.

Библиографический список

1. Алещенко Н. М. Во имя победы / Москва “Просвещение” 1985
2. Виноградов И. В. Герои и судьбы / Лениздат 1988
3. Кондратьев .В. А., Политов .З. Н. Говорят погибшие герои / Москва Издательство политической литературы 1986
4. Стишова Л. И. в тылу и на фронте / Москва Издательство политической литературы 1984

Оплеснина Анна Ивановна

**Специальность 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет», 1 курс
ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум»**

Научный руководитель – Гладышев Валерий Петрович, преподаватель гуманитарных дисциплин

ЦЕНА ВЕЛИКОЙ ПОБЕДЫ

Залог Победы в Великой Отечественной войне – мужество, стойкость, героизм и самоотверженность солдат, их высокий патриотизм и нестигаемая воля, вера в правоту своего дела.

Победа досталась дорогой ценой – по официальным данным в войне погибло в нашей стране 27 миллионов человек, из них более 9 миллионов – военнослужащие, по другим данным эти цифры еще выше.

Массовая военная мобилизация в Коми АССР началась на второй день войны. Только в первую неделю войны от добровольцев поступило 2 тысячи заявлений, из них от сыктывкарцев – 530, 89 заявлений с просьбой отправить на фронт написали женщины.

За годы войны через военкоматы республики ушли на защиту Отечества 170 тыс. чел., из них 120 тыс. – осужденные лагерей, расположенных в Коми.

Из Коми АССР в формирующиеся воинские части отправлялись транспорт, лес, оборудование, строительные материалы: только в 1941 г. было направлено 4025 лошадей, 1673 саней, 909 автомашин и другое военно-хозяйственное оборудование.

Военные расходы СССР в годы войны составили 582 млрд. руб. (в ценах 1940г.) – в 20 раз больше, чем военные расходы России в Первую мировую войну. Удельный вес военных расходов (прямых) превышал 60%.

Сократилось производство основных предметов потребления, розничный товарооборот упал в 1942 г. до 34% довоенного уровня, 92% швейной продукции уходило в армию.

Значительно увеличились расходы на денежное довольствие военнослужащих, пособия и выплаты их семьям, была создана достаточно сложная система денежного вознаграждения за военные успехи (сбитые самолеты, подбитые танки и т.п.), различные надбавки за принадлежность к гвардейским, ударным, штурмовым частям, боевые вылеты, награды и др.

Естественно, война сказалась на резком снижении жизненного уровня жителей и эвакуированных в Коми АССР людей из других районов страны.

Библиографический список

1. Великая Отечественная война 1941—1945: Энциклопедия. М., 2009г.
2. Вторая мировая война: Итоги и уроки. М., 2005г.
3. Людские потери в Великой Отечественной войне. СПб., 2001г.
4. Мухин Ю.И. Избавься от долларов! – М., 2005г.
5. Соколов Б.В. Цена победы. М., 1991г.
6. [http:// miletera.fib.ru](http://miletera.fib.ru)
7. www.soldat.ru

Самарина Екатерина Владимировна

Специальность 34.02.01. «Сестринское дело», 1 курс

ГПОУ «Сыктывкарский медицинский колледж им. И.П.Морозова»

Научный руководитель – Малькова Екатерина Анатольевна, преподаватель

ВКЛАД ВЫПУСКНИКОВ СЫКТЫВКАРСКОГО МЕДИЦИНСКОГО КОЛЛЕДЖА В ПОБЕДУ В ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЕ

В канун 70-летия Великого Праздника нельзя не вспомнить о неоценимом вкладе в Победу над фашизмом медицинских работников. Во время войны была создана четко действующая система помощи раненым и больным – от батальонных медицинских пунктов, находящихся в непосредственной близости от переднего края, до эвакуогоспиталей тыла. Осуществление доктрины военно-полевой медицины, основанной на идее оказания медицинской помощи не только раненым на фронте, но и эвакуации по назначению в тыловые специализированные госпитали, принесло невиданные плоды: удалось сохранить жизнь и вернуть в строй более 72% раненых и 90% больных воинов [1, с. 211]. В те суровые годы на фронте и в тылу самоотверженно трудились и сражались свыше 200 тысяч врачей и полумиллионная армия средних медицинских работников. Целью данного доклада является осветить вклад среднего медицинского персонала в годы войны на примере подвига одной из выпускниц Сыктывкарской фельдшерско-акушерской школы. Основным материалом для исследования послужили сведения о выпускниках, собранные поисковой группой к 50-летию Сыктывкарского медицинского училища в 1980 году. Среди них архивные данные, фотографии, статьи из газет, воспоминания очевидцев. Яркой страницей в истории Сыктывкарского медицинского колледжа является самоотверженное участие выпускников в оказании медицинской помощи советским воинам и населению в период Великой Отечественной войны. За годы войны сделано 3 ускоренных выпуска. В первый же год войны выпущено 175 девушек и юношей, всего подготовлено 550 специалистов, из них 162 фельдшера. Трудно перечислить имена всех, кто отдал свою молодость, здоровье, жизнь, тех, кто проявил стойкость, вынес тяжелые испытания ради Победы. Хотелось бы подробнее рассказать о подвиге одной из выпускниц нашего колледжа - Надежде Дмитриевне Рудаковой. Надежда Дмитриевна Рудакова родилась в 1921 году в Шенкурском районе Архангельской области [2, с.294]. Окончила Сыктывкарскую фельдшерско-акушерскую школу в 1939 году и стала работать фельдшером «Скорой помощи». Призвана городским военкоматом в июле 1943 г.[2, с.294]

Уже в ноябре батальон, в котором была Надя, обстрелянный в боях, отважно сражался на Карельском фронте. Здесь фельдшер Надежда Рудакова и совершила свой подвиг, о котором потом написали в газете. Она отважно подняла в атаку солдат в ответственный момент боя, а потом в течение трех суток вынесла с поля боя 85 раненых. О ее подвиге ходили легенды, ей посвящали

стихи, а после победы сразу двое художников Республики Коми написали портрет Надежды Дмитриевны Рудаковой. Весной 1942 года лейтенант медицинской службы Надя Рудакова получила новое назначение – в специальную дивизию, которая направлялась на Сталинградский фронт. Пришлось ей побывать в самых жестоких боях рядом с артиллеристами, зенитчиками. В ходе одного из таких боев Надя посидела за одну ночь в 20 лет.

Демобилизовали Надежду Дмитриевну в 1944г. [2, с.294]. Закончила она свой боевой путь в Белоруссии. За подвиги, кроме ордена «Красной Звезды», Надежда Дмитриевна награждена медалями «За отвагу», «За оборону Севастополя», «За победу над Германией».

После войны, окончив Коми государственный педагогический институт, Надежда Дмитриевна Рудакова долгое время работала в городе Инте Коми АССР директором вечерней школы рабочей молодежи. Затем проживала в городе Рославле Смоленской области, в городе, который пришлось ей освободить с 277-й стрелковой дивизией.

Мужество, самоотдача, профессионализм таких медицинских работников, как Надежда Дмитриевна Рудакова спасли множество жизней солдат и офицеров. Они остаются вечным примером для нас и последующих поколений медицинских работников.

Библиографический список

1. Лисицын Ю.П. История медицины: учебник. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2008.
2. Книга памяти Республики Коми. Том 6.- Сост. В.М.Котельников, А.М.Калимова. – ОАО «Коми республиканская типография». – Сыктывкар, 1998.

Микушева Александра Энгельсовна
Специальность 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров», 1 курс
ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»
Научный руководитель – Осташова Юлия Александровна, преподаватель

ПО СТРАНИЦАМ СЕМЕЙНЫХ АРХИВОВ...

Я порою себя ощущаю связной
Между теми, кто жив и кто отнят войной.
И хотя пятилетки бегут торопясь,
Все тесней эта связь, все прочней эта связь...

...Я - связная. Бреду в партизанском лесу,
От живых донесенье погибшим несусь:
"Нет, ничто не забыто! Нет, никто не забыт,
Даже тот, кто в безвестной могиле лежит".
(Ю.Друнина)

Великая Отечественная война 1941-1945 гг. является героическим и вместе с тем наиболее тяжелым периодом в истории нашей страны.

На защиту своей Родины встали миллионы обычных людей. Ими двигало простое и желание защитить свой город, свою деревню, свою семью. Ради победы над ним люди шли на страдания и лишения, обрекали себя на жертвы и муки. Сражаясь с врагом, они не знали, уцелеют ли, что будет со страной, что будет с их семьей. Тревога и даже отчаяние охватывали их подчас, но и в эти минуты в русских солдатах жила вера в Россию, в ее неисчерпаемые силы.

Безвозвратные потери вооруженных сил СССР в годы Великой Отечественной войны составили 11 944 100 человек, в числе которых 7 922 500 человек – россияне¹.

По Республике Коми на 2002 год в 9 томах Книги Памяти РК всего занесено 171 768 имен воинов, в том числе 2 732 женщины. Число павших в боях, умерших от ран, пропавших без вести, составило 50 692 человека, вернувшихся с войны 39 944 участника войны, не установлены судьбы 81 132 фронтовиков. Среди погибших 10 тыс. человек были коми по национальности².

Уже прошло более 70 лет после начала Великой Отечественной войны, не одно поколение выросло благодаря тем, кто выстоял в те страшные годы, кто отдал жизнь свою до капли. Мною движет чувство глубокого уважения к каждому, кто направил все свои силы во благо нашей страны как на фронте, так и в тылу. Каждую семью нашей страны коснулась война 1941-1945 гг. И моя семья – не исключения. Моя задача – сохранить и донести до своих детей это непреложное чувство уважения и гордости к сущности души русского человека, к глубокому чувству патриотизма нашего народа через историю своей семьи и Родины.

Библиографический список

1. Великая Отечественная война. 1941-1945. Книга 4. Народ и война. – М. Наука. – С. 290; То же.
2. Книга Памяти Республики Коми. Т.9. – Сыктывкар, 2002. – С. 858.

Пальшин Василий Иванович

260807.01. Повар, кондитер, 2 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

Научный руководитель: Потапова Галина Николаевна, преподаватель

ПРОЕКТ «ДАЛЁКОМУ МУЖЕСТВУ ВЕРНОСТЬ ХРАНЯ»

В 2015 году вся страна отмечает 70-летие Великой Победы, что позволяет по-новому обратиться к истокам и истории гражданско-патриотического воспитания на примерах истинного мужества, глубокой любви к Родине. Многовековая история нашего народа свидетельствует, что без патриотизма невозможно создать сильную державу, невозможно привить людям понимание их гражданского долга и уважения к закону.

Сроки реализации проекта:

Долговременная перспектива.

Стратегия проекта

Стратегия проекта предполагает привлечение к участию в реализации проектных мероприятий максимального количества заинтересованных лиц:

студентов и преподавателей техникума, родителей студентов.

Этапы работы над проектом:

1-й этап. Информационно-аналитический.

Цель: разработка форм работы, сбор необходимой информации.

Содержание: Проведение социологического опроса «Восприятие событий Великой Отечественной войны и роли своих родственников глазами студентов»

Результат: наличие анкеты, программы, сценариев.

2-й этап. Организационный (информационно-просветительский)

Цель: организация анкетирования студентов.

Содержание: Знакомство студентов с проектом «Далёкому мужеству верность храня»

Результат: наличие достаточной информации о знаниях по истории Великой Отечественной войны, родственниках-участниках войны.

¹ Великая Отечественная война. 1941-1945. Книга 4. Народ и война. – М. Наука. – С. 290; То же.

² Книга Памяти Республики Коми. Т.9. – Сыктывкар, 2002. – С. 858.

3-й этап. Активные действия.

Цель: сбор материалов о преподавателях, родственниках-участниках, Великой Отечественной войны.

Содержание: Поиск материалов, литературная обработка материала, подготовка макета книги

Результат: изучение и анализ собранных материалов.

4-й этап. Заключительный.

Цель: издание книги «Далёкому мужеству верность храня».

Результат: издание книги.

В результате обработки данных проведенного социологического исследования было установлено, что большинство студентов активно интересуются событиями Великой Отечественной войны, что свидетельствует об их равнодушии к подвигу советского народа. Именно это восприятие может достаточно свободно, творчески существовать в XXI веке и одновременно даст возможность динамично развиваться нашему обществу в новом тысячелетии. События Великой Отечественной войны еще не потеряли своей значимости. День Победы в сознании большинства студентов — это большой праздник, важное событие не только для них самих, для их семьи, но и для всей страны.

Сегодняшние студенты дальше от войны, хотя бы потому, что их воевавшие прадеды и прабабушки рассказывали о ней, чаще всего, слишком давно, а бабушки и дедушки ее не застали.

Но того, что можно назвать «историческим беспамятством», у сегодняшней молодежи нет.

И мы решили, что для создания правильного образа войны надо начинать с малого- с семьи. Увековечения памяти родственников-участников войны.

Самое главное, что наши многонациональные студенты свое отношение к войне определяют сквозь Память о Великой Победе и это национально-образующий фактор для российского общества, базой для его единения. Именно так можно сохранить позитивную память о Великой Отечественной войне.

Практическая значимость:

Воспитание исторической памяти способствует воспитанию патриотизма, любви к родному краю, формированию общественного сознания.

Библиографический список

1. Гареев М.А. Неоднозначные страницы войны. (Очерки о проблемных вопросах Великой Отечественной войны). М., 1995
2. Гареев М.А. Факторы, определившие военные потери в Великой Отечественной войне //Людские потери СССР в Великой Отечественной войне.
3. Жуков Г.К. Воспоминания и размышления. 10-е изд. М.: АПН, 1990. Т.2.
4. Итоги и уроки Великой Отечественной войны [Текст] / Г. А. Деборин, Б. С. Тельпуховский. — Москва: Мысль, 1970.
5. Книга памяти Республики Коми. Сост. Г.В. Невский. Сыктывкар: Коми книжное издательство, 2002.

Ильиченко Анастасия Васильевна

Специальность 030912 «Право и организация социального обеспечения», 2 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель - Мулин Виктор Николаевич, преподаватель

ЦЕНА ВЕЛИКОЙ ПОБЕДЫ

Все наши представления о войне — мужские, воевали — то в основном мужчины. Однако, женщины всех профессий, возрастов, национальностей встали в ряды вооруженных защитников Отечества. На фронтах сражались до 1 млн. женщин. С первых дней войны они подавали заявления

об отправке их в действующую армию. 70% мобилизованных девушек служили в действующей армии. Женщины, действительно, служили во всех, без исключения, родах войск.

Тамара Степановна Умнягина, гвардии младший сержант, санинструктор. «Вот помню, что прибежала я в военкомат: юбочка у меня из рогожки, на ногах прорезиновые белые тапочки, они, как туфельки с застежкой, это была мода из мод. Попросилась на фронт – направили. Пришла в часть, а мне говорят, что не надо, мол, стыдно мужчинам, что 17 – летние девчонки будут воевать.

Мария Ивановна Морозова, снайпер. Прибыла на фронт после снайперской школы. «Наши разведчики взяли одного немецкого офицера, и он был крайне удивлен, что в его расположении выбито много солдат и все ранения только в голову.

Библиографический список

1. Евгения Расторгуева С. Карпенков «Фронтовые дни»
2. Мерецков К.А. «На службе народу»

Артеева Карина Михайловна

*Специальность 36.02.01 «Ветеринария», 1 курс, 411 группа
ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум»*

Научный руководитель – Савельева Людмила Афанасьевна, преподаватель русского языка и литературы

СУРОВОЕ ЭХО

Я с родителями гостила в Троицко-Печорском районе. Друг моего отца пригласил нас на вечернюю рыбалку. Сидя у костра, в предвкушение вкуснейшей ухи, повели разговор «за жизнь». Говорили о политике, вспоминали прошлое. Среди нас был местный житель, очень скромный человек, невысокого роста, внешне не похожий на героя – Логинов Энгельс Федосеевич. Он иногда вставлял в беседу эпизоды войны, участником которой был. И я поняла, что это об Афгане. Когда все отправились к реке, спросила его, а как это на «настоящей войне»? Немного помолчав, он заговорил...

Сейчас совсем по-другому освещаются эти события. Но наши ребята, остались прежними: и характеры их, и афганская армейская спайка, и боль души после возвращения «на гражданку».

Демобилизовавшись в мае, вернулся в родные края. Пришел на берег оживающей Печоры, где повсюду гремел ледоход. Наклонился над водой и зачерпнул ее пригоршней. Вода приятно холодила руки, была живой.

Помню, в батальон прибыл молоденький лейтенант. После училища. Хрустя новенькой портупеей, он прошелся по кабинетам штаба и, получив приказ принять взвод, отправился в его расположение.

Солдаты спали в палатках. Они уже привыкли к боевой жизни: семь -десять суток в засаде, дозоре или на операции, а двое-трое отдыха.

В шестом часу утра лейтенант поднял взвод на построение. «Распорядок дня надо выполнять с точностью, - выговаривал он, - А вы спите, хотя в 5 часов по распорядку подъем». Строй молчал. Лейтенант остался недоволен и внешним видом личного состава. Начал было выговаривать и по поводу других недостатков, как вдруг позвонил командир роты капитан Ментиколов:

- Лейтенант, ты, говорят, там свой взвод уже поднял? – И потом добавил совсем не военному: - Дорогой мой, ты хоть представляешь, что они вчера выдержали? Зря все это... Надо бы дать парням отоспаться.

Прошло совсем немного времени, но комвзвода никак не мог смириться с тем, что многое не так, чему его обучали в училище, что и строевая подготовка никуда не годится. А вскоре группу солдат во главе со взводным послали в разведку...

Вскарабкались на почти отвесную скалу, откуда просматривалась дорога на кишлак. По имеющимся данным, в этот кишлак частенько наведывались душманы. Задача в общем-то простая: наблюдать. Подтвердятся ли данные? В бой вступать не требовалось. Сидеть тихо, себя не выдавая.

Сутки прошли спокойно. Оставаясь незамеченной, группа засекла несколько подозрительных человек, спускавшихся в кишлак с гор. Но на вторые сутки лейтенант не выдержал. Он давно уже осушил свою фляжку и страдал от жажды.

- Логинов, - дернул он за рукав командира отделения, - надо бы сходить за водой.

- Вы что, товарищ лейтенант? – удивился я. – Не имеем права. Внизу протекал арык, и взводный жадными глазами смотрел туда.

- Сейчас справлюсь у ротного, - прошептал ему и потянулся к рации, уже наперед зная, что ответит командир роты. Доложил.

- Сидеть и не двигаться! – раздался в наушниках сердитый голос Ментикулова. И последнее слово, я это понимал, сказано было не зря. Чем меньше двигаешься, чем меньше разговариваешь, тем легче перенести жажду. Солдаты, не раз побывавшие в засаде, к этому уже привыкли, а новичок-офицер не выдержал...

- Я приказываю тебе добыть воду, - записывал взводный. – Я приказываю... И потерял сознание.

Лишь ночью, по приказу, засада снялась с места. Мне пришлось тащить на себе лейтенанта.

Тогда подполковник говорит: «Придется не спать, делать длинные переходы и, возможно, не все вернуться домой. Если есть у кого какие сомнения в себе, лучше пусть встанет в строй, постыдного здесь ничего нет. Ибо слабость в разведке может обернуться бедой для товарищей».

Из 15 человек несколько шагнули назад. Офицер подошел и остановился. Спросил меня: «Разрядник?» «Да, - ответил я. - Штангой занимался». Такие же вопросы были заданы другим. Не имеющих спортивный разряд подполковник вернул в строй. Нас осталось четыре человека.

- Товарищ подполковник, - обратился я к офицеру, - вы отправили обратно Мишу Малкова. Пусть останется. Я за него ручаюсь.

Мы подружились с Мишей с первых дней службы. Наши койки стояли рядом. Паренек из Оренбургской области. Миша был щупленьким, небольшого роста. Разряда спортивного нет. Но он бесстрашно шел на любые физические упражнения: рвался на перекладину и коня без всякой страховки, а в беге на 10 километров не уступал опытным марафонцам. 10 километров, конечно, не простых. С полной выкладкой. Мы уже тогда – я и Миша – мечтали попасть в десантники. Коли в армии – так пусть в самых рискованных ситуациях. Решили они...

- Ручаешься? – переспросил подполковник. – Тут как раз такой случай: пошел бы ты с ним в разведку?

- С ним – да. Надежный парень.

- Ну, будь по-твоему. – И офицер махнул рукой.

- Иди ко мне, рядовой Малков.

Вот так и началась служба двух друзей в составе десантно-штурмового батальона в Афганистане.

Закончив техникум по самой мирной специальности - агроном, я вернулся домой, к земле, которая дает мне силы и сегодня. Здесь живу, тружусь, вырастил детей, жду внуков.

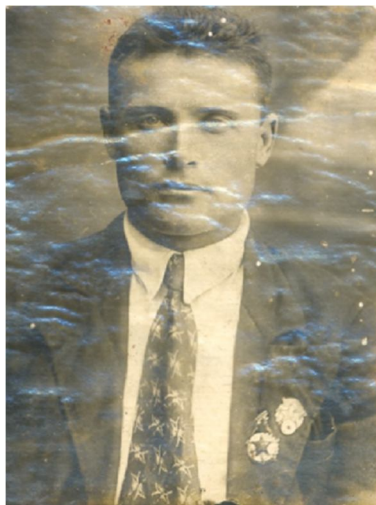
Когда я слушала рассказ афганца, то ловила себя на мысли, вот он обычный, не геройского вида человек остается победителем в нашей не простой жизни.

Сегодня он служит России, работая в МЧС. Здесь тоже слова «честь имею» являются главными.

И нам всем и всегда надо чтить подвиги, совершаемые не только в боях, но и в мирной жизни!

Новосельская Тамара Николаевна
Специальность 36.02.01 «Ветеринария», 1 курс
ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум»

ПАРТИЗАНСКИЙ КОНЦЕРТ



Люди в поселке не знали, что всё, о чем они думали и хлопотали, чему радовались и о чем беседовали в это чистое июньское утро было совсем не таким важным, как им казалось: уже несколько часов шла война.

Начальника цеха Брянского цементного завода Афанасия Климкина срочно вызвали в партком. «Война, - коротко сказал секретарь. Может до наших краев она и не дойдет, но надо быть готовым ко всему».

Но дошла. Через две недели в партком пришла телефонограмма из района: «Заблаговременно подготовьте необходимую базу для организации партизанского отряда. Командиром назначается директор завода Орешкин В.А.». Первыми партизанами и подпольщиками стали коммунисты завода.

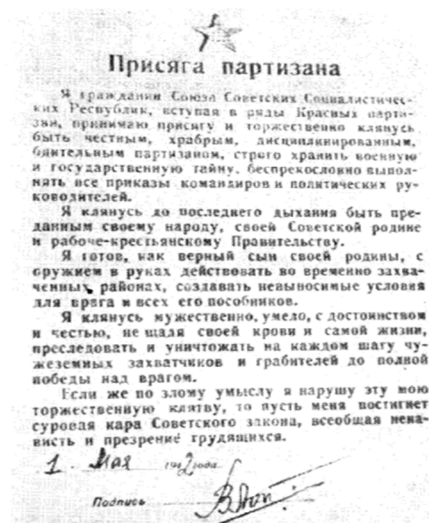
День солнечный, голубой, нежная зелень заливает все вокруг. И вдруг низкий срывающийся голос: «Не-е-мцы». Народ высыпал из домов на улицу. Немцы сидят за пулеметами в колясках мотоциклов, повисли на подножках машин. В жестких накидках лягушачьего цвета, неподвижные как истуканы. А многие совсем голые: трусы, автомат на грязном от пыли животе, на шее шелковая косынка. Во всем этом столько наглой самоуверенности, что людям становилось обидно и страшно.

Он синее вдали, брянский сумрачный лес, друг широкой земли, друг высоких небес. К нему и потянулись женщины с детьми и узлами, чтобы войти в таинственную партизанскую жизнь. В глухомани у костров после боя жаркого отдыхает отряд. А в штабной землянке склонились над походной картой командиры. Думают, как напасть на вражий пост, как взорвать железный мост с эшелонам вражеским.

Шумел сурово Брянский лес,
Спускались синие туманы.
И сосны слышали окрест,
Как шли на битву партизаны.

«Концерт». Партизаны любят неожиданное веселое слово. Вот и эту операцию окрестили «концертом». Его надо сыграть отлично, и группа пошла на «железку». В основном молодые ребята. Командиром у них шел тридцатилетний А. Климкин. Это был мой прадед. Он вспоминал: «Пошли тропами через лес. Всего надо было пройти километров двадцать пять. Шли по болоту, местами переходили через шоссейные и проселочные дороги. Их пересекали пятками вперед. Если немцы увидят следы, подумают, что мы шли в противоположном направлении. Один раз мы ждали, пока пройдут немецкие автомашины. Их была целая колонна, не меньше роты солдат. Ввязываться в потасовку с ними не стали. У нас другая задача.

Километров за шесть до железной дороги остановились неподалеку от села Чайковичи. Там у партизан были свои люди. В полицейском участке служил связной нашего отряда. В село на разведку пошел Евсиков. Он узнал, как безопаснее всего пробраться к железной дороге. Меня огорчило одно его сообщение. Недавно в сторону Брянска прошел эшелон с бензином, а если прошел один- другой пойдет не скоро. Считается большим шиком подорвать эшелон с войсками или танками, бензином.



*В лесах врагам спасенья нет.
Летят советские гранаты.*

*И командир кричит им вслед:
«Громи захватчиков, ребята!»*

Мы вполне благополучно подошли к полотну, залегли на опушке, замаскировались. Распределили бойцов - один от другого метров на десять, чтобы охватить весь эшелон. Слышим - поезд. Мину побежал ставить Сережка Самсонов. Поставил очень быстро. Только он успел спрятаться - из-за поворота показался паровоз. Поезд шел с большой скоростью. Очень длинный состав. Грохот от взрыва получился не слишком сильный. Из-под паровоза огонь, и паровоз повалился. А потом ужасный треск и скрежет вагонов. Тут же началась стрельба, все стреляли по бочкам с бензином. Все горит, брызжет огнем. Я бегу к хвосту поезда и кричу: «За мной!» Подбегаю ближе к заднему вагону, начинаю стрелять. Немцы в классном вагоне. Стреляют из окон автоматы, пулеметы. А пламя все выше, весь состав горит и трещит. Классный вагон тоже загорелся. Пламя наверху черное. От него, как от солнца, отлетают длинные языки во все стороны, метров по пятьдесят. Немецкая охрана раздирающе вопит и все реже стреляет, тогда я команду отход.

Шумел сурово Брянский лес,
Спускались синие туманы.
И сосны слышали окрест,
Как шли с победой партизаны

Когда мы собрались в лесу, оказалось, что у нас только двое раненых. Шли обратно с песнями и такое настроение: пьяный от восторга».

За эту операцию прадед был награжден медалью «Партизану Отечественной войны I степени».

Брянщину освободили 17 сентября 1943 года. Партизанский отряд Орешкина уходил на соединение с регулярными частями Красной армии и шел дальше, освобождая родную землю от фашистских захватчиков.

Домой вернулся в ноябре 1945 года. Грудь его украшали ордена и медали, которыми он был награжден, сражаясь на фронтах Великой Отечественной войны.

Много дорог пришлось прошагать сначала партизану, а потом бойцу А.Климкину за годы войны. И, наверное, поэтому любимой песней его была «Дороги» А. Новикова. В день Победы, его дети, внуки и мы правнуки, в память об отце, деде и прадеде обязательно вспоминаем и поем эту песню.



Шучалина Светлана Олеговна

**Специальность 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет», 2 курс
ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум»**

Научный руководитель – Савельева Людмила Афанасьевна, преподаватель русского языка и литературы

СУДЬБА РОДИНЫ – МОЯ СУДЬБА



днём смерти моего

Одним из самых почитаемых святых в России является Новгородский князь. Александр Невский, защищавший православное государство от захватчиков. Он олицетворяет собой образ воинской доблести и мужества. Знакомясь с историей жизни этого великого полководца, особенно запомнил его победу на Чудском озере. Я не случайно упомянула это событие, так как именно в 1242 году князь со своей дружиной освободил Псков от ливонских рыцарей, разгромив их на льду, и спустя семьсот лет после этого сражения в 1942 году русские воины снова одержали победу под Сталинградом над немецкими захватчиками. Ежегодно шестого декабря в православных храмах России проходят богослужения, посвященные дню памяти Благоверного великого князя Александра Невского, в схиме Алексия. Эта дата совпадает с прадеда Юркина Николая Михайловича, доблестного воина Великой

Отечественной войны 1941-1945 годов. Почитая память святого Александра Невского, я вспоминаю о своём прадедушке, простом коми человеке, воине вместе с другими такими же солдатами, сражавшимися против фашистской армии и отдавшими свои жизни во имя Родины. К сожалению, мне не довелось встретиться со своим прадедом, но я знаю о нём по рассказам своих родных.

Юркин Николай Михайлович родился 22 декабря 1914 года в большом старинном селе Слобода, ныне Эжва, в крестьянской семье. После окончания семи классов, учился на курсах огородников и до призыва в Красную Армию проработал в посёлке Нижний Чов агрономом. В 1932 году поступил на военную службу. Был курсантом военного училища связи, после чего служил в должности старшины роты. В конце 1939 - начала 1940 годов принимал участие в финской кампании. Эти события называли необъявленной войной, поэтому в военном билете, который моя семья бережно хранит, нет записей об участии моего прадеда в этих сражениях. С декабря 1942 по январь 1943 года Николай Михайлович был участником обороны Сталинграда сначала в должности командира разведывательного взвода, потом командира роты 333 стрелковой дивизии 1120 полка Третьего Украинского фронта.

В сентябре 1942 года Генеральный штаб под руководством маршала А. М. Василевского и заместителя Верховного главнокомандующего Г.К. Жукова приступил к разработке наступательной операции под Сталинградом, где в кровопролитных уличных боях увязли 6-я армия Ф. Паулюса и танковая армия генерала Г. Гота. В операции были предусмотрены два этапа: на первом предполагалось прорвать оборону неприятеля и создать прочное внешнее кольцо окружения, на втором – уничтожить взятые в кольцо фашистские войска, если они не примут ультиматума о сдаче. Для этого привлекались силы трех фронтов: Юго-Западного (генерал Н. Ф. Ватутин), Донского (генерал К. К. Рокоссовский) и Сталинградского (генерал А. И. Еременко). Контрнаступление началось 19 ноября 1942 года, и через пять дней передовые части Юго-Западного и Сталинградского фронтов сомкнулись, окружив более 330 тысяч немецких солдат и офицеров. 10 января советские войска под командованием К. К. Рокоссовского приступили к ликвидации блокированной в районе Сталинграда группировки; 2 февраля ее остатки сдались в плен. В конце марта 1943 года ситуация на советско-германском фронте стабилизировалась. В битве за Сталинград мой прадед, воин Николай, получил ранения: одно из них было тяжёлым в локоть правой руки, из-за этого попал в госпиталь в январе 1943 года. По словам родных, уже в мирное время прадед часто произносил слова: «Трижды кусанный», то есть трижды раненный (первое ранение было в финской войне). Дед вспоминал: «Солдаты полка, где я служил, совершали дерзкие по своему характеру налеты на фашистские группировки, поэтому немецкие солдаты в паническом страхе называли русских воинов «Бандой Рокоссо» по фамилии командующего маршала К.К.Рокоссовского.

В мае 1943 года Николай Михайлович в составе того же фронта прошёл с боями Румынию, Венгрию, Австрию, Южную Германию. Встретил Победу 9 мая 1945 года в Южной Германии. Особенно запомнились ему тяжёлые бои в Венгрии, около озера Балатон. Командующий Третьим Украинским фронтом генерал Ф. И. Толбухин принял решение направить основные усилия войск на оборону участка между озерами Веленце и Балатон, куда действительно 6 марта 1945 года противником был нанесен главный удар. На этом участке одновременно действовало свыше 250 танков неприятеля. В течение четырех дней наши войска вели непрерывные бои с превосходящими силами наступавшего врага. Стремясь любой ценой прорвать оборону советских войск, немецкое командование 14 марта ввело в бой свой последний резерв – 6-ю танковую дивизию. В течение двух дней сильная танковая группировка наносила удар за ударом, однако прорвать советскую оборону и выйти кратчайшим путем к реке Дунай не сумела. Пройдя весь путь этой страшной войны, мой прадедушка был награжден медалями «За оборону Сталинграда», «За Отвагу», «За воинскую доблесть», «За победу над Германией». Демобилизован солдат из рядов Красной Армии в 1946 году в звании лейтенанта.

В мирное время работал лесником, очень любил свой родной Коми край. Отличался большой скромностью, великим трудолюбием, отзывчивостью и вниманием к людям. Послевоенные годы для советских людей были тяжёлыми: приходилось восстанавливать сельское хозяйство, промышленность. Казалось бы, человек, вернувшийся с войны, столкнувшийся с новыми трудностями, должен стать суровым, угрюмым. Но мой прадед оставался жизнерадостным, в каждой мелочи старался находить что-то радостное для себя и для окружающих. Он часто любил напевать:

«А умирать нам рановато, есть у нас ещё дома дела». Скорее всего, эти слова и помогли ему выжить в этой страшной войне.

В 1971 году за трудовые заслуги Николая Михайловича наградили орденом «Знак Почёта». Вся жизнь прошла в трудах, в заботах о людях. Но, к сожалению, и в мирное время бывают случаи, когда погибают люди. В 1971 году шестого декабря мой прадед трагически погиб на работе. Жизнь внезапно оборвалась, но память о родном человеке осталась в сердцах его родных и близких.

Недавно мне посчастливилось познакомиться с «Книгой Памяти Республики Коми», где я прочитала небольшую запись о своём прадедушке в заголовке «Имена фронтовиков, вернувшихся с войны». Как хорошо, когда люди помнят о ветеранах войны и создают такие книги, ведь это наша история. Страна не забывает своих доблестных сыновей и дочерей, мужественно сражавшихся за её свободу.

Чем старше я становлюсь, тем больше начинаю понимать, какой тяжёлой ценой досталась нам победа в Великой Отечественной войне. Нам, потомкам, нельзя забывать о тех, кто ценой своей жизни защищал Отечество, наше будущее. Обращаясь к образу святого Александра Невского, невольно представляю себе всех воинов, таких же, как мой прадед, мужественных, отважных людей, спасших наш народ от рабства и гибели. Я счастлива тем, что являюсь потомком одного из них. Вечная память всем тем, кто защищал свою Родину!



Оруджова Нелли Игоревна

Специальность 34.02.01. «Сестринское дело», 2 курс

ГПОУ «Сыктывкарский медицинский колледж им. И.П.Морозова»

Научный руководитель – Щурова Елена Николаевна, преподаватель

ПЕДАГОГИ КОЛЛЕДЖА - ВЕТЕРАНЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ

Проходят годы, все события жизни уходят безвозвратно. Все меньше и меньше остается очевидцев тех военных событий 1941-1945 годов. Все дальше уходят вглубь истории грозные годы Великой Отечественной войны. Теперь она уже в прошлом веке. Но время не властно над памятью народной, не предать забвению подвиг, который был совершен поколением сороковых. С особой благодарностью мы чествуем тех участников Великой Отечественной, которые жили среди нас и трудились с нами, в нашем родном городе Сыктывкаре, медицинском колледже.

Наш рассказ о ветеранах Великой Отечественной войны, педагогах Сыктывкарского медицинского колледжа сражавшихся на фронтах войны, трудившихся на благо нашей Родины, выполняя свою главную задачу по воспитанию и обучению подрастающего поколения - будущих медицинских работников. Через судьбы наших ветеранов мы прикасаемся к героической истории страны. Приходит понимание, что неизбежная смена поколений не отражается на отношении к тем, кто своей жизнью и трудом заслужил уважение и признательность.

Из числа преподавателей нашего колледжа на фронтах войны сражались:

Старцев Алексей Александрович.

Родился Алексей Александрович в 1911 году в Сысольском районе в селе Куниб. После окончания Визингкой средней школы учился в Ленинградском пединституте им. Герцена и окончил его в 1931 году.

С 1938 по 1941 год работал преподавателем истории СССР и завучем фельдшерского отделения Сыктывкарской фельдшерско-акушерской школы. В период работы в училище Алексей Александрович принимал активное участие в организации военно-патриотической работы среди учащихся. Большинство участников Великой Отечественной войны – выпускников училища были его учениками.

А.А.Старцев всю войну был на фронте в качестве офицера связи: сначала командиром роты связи, а затем начальником связи подразделения. Принимал участие в боях по обороне Москвы и Сталинграда и по освобождению Прибалтики. За боевые заслуги был награжден орденом «Отечественной войны II степени» и пятью медалями.

После демобилизации из рядов Советской Армии работал в Коми педагогическом институте в качестве председателя проректора по заочному обучению.

За заслуги в подготовке педагогических кадров для Коми республики награжден «Почетной грамотой Коми Обкома КПСС», «Почетной грамотой Президиума Верховного Совета Коми АССР», «Почетной грамотой Совета Министров Коми АССР».

Марценюк Николай Арсентьевич.

Родился Николай Арсентьевич в 1927 году. В Сыктывкарском медицинском училище работал с 1974 года в должности – преподаватель военного дела. Он - участник Великой Отечественной войны. Война часто не проходит мимо детей. Они оказываются внутри военных действий и принимают в них участие. Николай Арсентьевич был «сыном полка». Вместе с солдатами и офицерами ему пришлось переносить все опасности и тяготы боевой обстановки.

В 1944 году приписав себе год, Николай попал в артиллерийскую Зенитную часть. Назначение части – прикрыть наступающие советские войска от воздушного налета врага. Победу герой отмечал на территории Польши. Здесь он прослужил до 1950 года. В 1950 году поступил в Зенитное артиллерийское училище. Служил на Северном флоте. До 1973 года – в Зенитной части войск ПВО. Его стаж военной службы - 28 лет в рядах Советской Армии. Все свои знания, опыт и силы впоследствии отдавал без остатка своим ученикам.

Имеет награды - медали: «За боевые заслуги», «За Победу над Германией в Отечественной войне 1941-1945 гг.», «20 лет Победы над Германией», «30 лет Вооруженным силам», «40 лет Вооруженным силам», «50 лет Вооруженным силам», «За безупречную службу в Вооруженных Силах СССР» I степени, «За безупречную службу в Вооруженных Силах СССР» II степени.

История не только просвещает, учит, но и воспитывает. Это память народа, обращенная как в прошлое, так и в будущее. Священная память о народных героях войн, о тех, кто отстоял нашу страну от иноземных захватчиков. Бессмертен подвиг советского человека, солдата и труженика в Великой Отечественной войне.

Все наши ветераны-педагоги уважаемые и замечательные люди. Их жизнь на благо Отчизны достойна того, чтобы стать примером для подрастающего поколения и настоящим жизненным ориентиром.

Библиографический список

1. Сыктывкарский медицинский колледж имени И.П. Морозова 1930-2010 гг.- Сыктывкар: ООО «Шиян Кыв», 2012г.- 280 с.
2. Минасян М.М. и др. Великая Отечественная война Советского Союза. Краткая история. Военное изд-во Министерства обороны СССР, М., 1965 г. – 69 с.
3. История Великой Отечественной войны Советского Союза 1941-1945 гг. М., 1960.Т.1.- 352 -353 с.

Лузянина Юлия Андреевна

Специальность 03.09.12 «Право и организация социального обеспечения», 3 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель-Шолохов Виктор Николаевич, преподаватель

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ (1941-1945)

Великая Отечественная война внесла огромную роль в развитии промышленности, науки, металлургии, сельского хозяйства, права и т.д. Колоссальный практический и теоретический опыт был приобретен за годы войны. С точки зрения права для нас важно понять, как перестраивался государственный аппарат на военный лад, какие изменения благоприятно влияли на общественный строй, а какие не принесли должного результата и привели только к потерям. Изучение ошибок сделанных в годы войны даст нам возможность не допустить их в будущем. Каждый из нас должен знать, какой ценой Советский Союз добился победы над фашистами!

В данной работе рассматриваются изменения, возникшие в государственном аппарате и праве Советского Союза в период Великой Отечественной войны.

Цель исследования заключается в том, чтобы понять, как менялась правотворческая и правоисполнительная деятельность в военные годы, обнаружить преобразования в Советской правовой системе, которые позволили объединить и направить весь народ в отражение нападения захватчика, рассматривая её отдельные отрасли.

Юридической базой всего законодательства продолжали оставаться Конституция СССР и конституции союзных и автономных республик. При этом особое значение приобретали те их нормы, которые прямо касались вопросов обороны страны - состояния войны, общей и частичной мобилизации, руководства вооруженными силами, всеобщей воинской обязанности и прохождения военной службы гражданами СССР. Конституционная обязанность граждан по защите Отечества получила свою конкретизацию в ряде нормативных актов Советского государства, изданных уже в первые дни войны, прежде всего в Указе Президиума Верховного Совета СССР «О военном положении» от 22 июня 1941 г. Особое значение имели решения Государственного Комитета Обороны, относившиеся к числу актов высшей юридической силы. Они были обязательны для исполнения всех партийных, советских, комсомольских и военных организаций, равно как и для всех граждан.

Согласно Указу «О военном положении», военные власти могли издавать обязательные для всего населения постановления, устанавливая за их неисполнение наказания в административном порядке в виде лишения свободы сроком до 6 месяцев или штрафа до 3 тыс. руб. Они были вправе отдавать распоряжения местным органам власти, государственным и общественным учреждениям и организациям и требовать от них безусловного и немедленного их исполнения.

Многие нормативные акты, принятые во время войны, исчерпали себя еще до ее окончания, другие - вскоре после конца войны. Но ряд актов военного времени был рассчитан на перспективу, на сравнительно долговременное действие. Подобная устремленность законодательства в будущее, намерение советского законодательства в ходе войны решать вопросы так, «как это должно быть после войны», основывались на глубоком убеждении партии и всего народа в торжестве своего дела, в победе СССР.

Во вражеском тылу в ряде районов сохранялись непрерывность и преемственность действия советских правовых норм. Органы, представлявшие там Советскую власть, издавали постановления, распоряжения, приказы на основе Советской Конституции, советского законодательства.

Таким образом, и в условиях войны оставались незыблемыми конституционные принципы советского общественного и государственного строя, основные права и обязанности граждан. Право полностью сохранило свой социалистический характер. Расширение сферы административных методов руководства, суровые меры, которые нередко вынуждено было применять Советское государство в отношении нарушителей законов и дисциплины, продиктованные необходимостью, не колебали основных принципов социалистического права. Оно во многом способствовало претворению в жизнь лозунга: «Все для фронта, все для победы!». Оно содействовало созданию крепкого, организованного тыла, переводу экономики страны на военные рельсы, играло роль эффективного регулятора общественных отношений, укрепления дисциплины и организованности.

Библиографический список

1. Декреты Советской власти. Т I-XII. М., 1957-1986.
2. Сборник законов СССР. 1938-1967. Т I-II. М., 1968.
3. Сборник документов по земельному законодательству СССР и РСФСР. 1917-1954. М., 1954.
4. История отечественного государства и права. Учебник. Ч. II / Под ред. О.И. Чистякова. М., 2000.
5. Кукушкин Ю.С., Чистяков О.И. Очерк истории советской Конституции. М., 1987.
6. Стешенко Л.А., Шамба Т.М. История государства и права России. Академический курс. В 2-х тт. М., 2003.
7. Сырых В.М. История государства и права России. Советский и современный периоды. Учебное пособие. М., 2000.

ПОДВИГ КОМИ-ПОЭТОВ В ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЕ

Целью работы является сохранение памяти о коми-поэтах, участвовавших в Великой Отечественной войне. В ходе подготовки к презентации использовались литературные произведения поэтов Коми.

Актуальность выбранной темы, определяется тем, что в 2015 году исполняется 70 лет со дня Победы в Великой Отечественной Войне 1941-1945гг., что позволяет еще раз обратиться к творчеству наших земляков-поэтов, истории гражданско-патриотического воспитания на примерах глубокой любви к Родине.

Задачи данной работы были следующими:

- Пробудить интерес подрастающего поколения к коми-поэзии и событиям Великой Отечественной Войны;
- Расширить знания обучающихся о событиях 1941-1945 годов, побуждать к прочтению книг по данной теме;
- Способствовать формированию у подрастающего поколения интереса к литературе своей республики;
- Воспитывать патриотизм, уважение и признательность героям Великой Отечественной Войны.

Как известно, в 2015 году исполняется 70 лет со дня победы над Фашизмом. В данном докладе рассказывается о наших земляках, коми-поэтах, которые возлагали надежды на будущее, каждый из них внес свой вклад в победу. Они передавали свои эмоции и переживания с фронта с помощью своих стихов, поэм, рассказов и песен. Ананий Размыслов, Яков Чупров и Серафим Попов-поэты о которых рассказывается в презентации, это лишь одни из многих людей, которые внесли и поставили частичку памяти о себе нам.

Мы попытались пробудить интерес, расширить знания подрастающего поколения о коми-поэзии, а так же помочь в формировании патриотизма, уважения и признательности ветеранам Великой Отечественной войны.

В нашей работе упомянуты не все поэты-фронтовики Коми Республики, но мы надеемся, что донесли информацию до подростков и заинтересовали их историей военных лет нашей Коми Республики. Ведь кто не знает прошлого – тот, не знает будущего. Мы должны знать историю своей Родины! Мы помним тех, кто нашел применение своим знаниям, умениям, талантам даже в военные годы, когда было холодно и голодно...

СЕКЦИЯ «СОЦИАЛЬНОЕ ПАРТНЕРСТВО КАК ВАЖНЕЙШИЙ РЕСУРС УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ОБРАЗОВАНИЯ»

Кузнецова Светлана Анатольевна, Преподаватель
ГПОУ «Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А.Куратова»

МОДЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО ПАРТНЁРСТВА В СИСТЕМЕ ОБРАЗОВАНИЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО СОЦИАЛЬНОЙ РАБОТЕ НА БАЗЕ ГПОУ «СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ И.А.КУРАТОВА»

Социальное партнерство – стратегический вектор, определяющий направление успешности современного профессионального образования.

В настоящее время одним из центральных направлений государственной политики Российской Федерации является развитие социальной сферы.

Гипотеза: качество профессионального образования специалистов по социальной работе среднего звена будет повышаться при условии ее осуществления на основе взаимодействия социальных партнёров и работников образовательной организации.

С 2011 года на базе ГПОУ «СГПК» осуществляется подготовка по специальности 040401 Социальная работа. В учебно-производственном и воспитательном процессе осуществляется сотрудничество с внутренними и внешними партнёрами.

На отделении активно ведется работа с преподавателями и студентами. Они принимают активное участие в мероприятиях различного уровня.

Вместе с тем на отделении ведется работа с внешними реальными социальными партнерами. Заключены договора с работодателями по закреплению баз производственных практик по специальности. Во время прохождения практики работодатели всегда назначают более опытных специалистов по социальной работе, которые являются наставниками для студентов. Работодатели активно принимают участие в оценке качества выпускников отделения, входят в состав комиссий квалификационных экзаменов и защиты выпускных квалификационных работ, организуют стажировку для преподавателей в учреждениях социальной защиты. Кроме этого отделение сотрудничает с работодателями и другими социальными партнерами в рамках внеурочной деятельности.

Вместе с тем имеются трудности. Отделение не имеет возможности привлекать к преподаванию работодателей, назначать их руководителями выпускных квалификационных работ и т.д. Работодатели пока сложно идут на то, чтобы выявить проблемные области деятельности социальной работы, участвовать в разработке требований, предъявляемым студентам во время сдачи квалификационного экзамена для оценки результатов освоения профессионального модуля.

На основе изученного опыта была разработана Модель организации социального партнерства в процессе профессионального образования специалистов по социальной работе среднего звена. Одним из элементов модели является цель. Целью является подготовка конкурентоспособных выпускников по специальности 040401 Социальная работа в соответствии с требованиями ФГОС СПО в условиях изменяющегося рынка труда.

Следующий элемент – содержательный блок. На данном этапе профессиональная образовательная организация должна выявить потенциальных социальных партнеров, установить с ними контакты и изучить возможности взаимодействия при подготовке специалистов по социальной работе среднего звена.

Следующий элемент - технологический. На данном этапе надо четко определить формы сотрудничества. Важным элементом является результативный блок модели, который содержит информацию о достижении согласия образовательной организации и субъектов социального партнерства.

В 2014 году на социальном отделении по специальности 040401 Социальная работа был первый выпуск по ФГОС. Из 13 выпускников 9 трудоустроились по специальности, из них 6 человек трудоустроились в учреждения социального обслуживания города Сыктывкара и 3 – в районах Республики Коми. Хочется отметить, что этому способствовало, конечно же, системная работа по социальному партнерству.

Библиографический список

1. Профессиональный стандарт «Специалист по социальной работе»: Приказ Минтруда России от 22 октября 2013 г. № 571н // Собр. Законодательства РФ. – 2013. - № 4. – Ст. 293.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 040401 Социальная работа: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.10.2009 г. № 480 //Собрание законодательства Российской Федерации. – 2009. - № 9. – ст. 1110.
3. Ананьина, Ю.В. Перспективные тенденции развития социального партнерства в системе среднего профессионального образования / Ю.В.Ананьина // Среднее профессиональное образование. – 2013. - № 3. – С. 53-57.
4. Крылова, Л.Н. Взаимодействие предприятия и образовательного учреждения при подготовке специалиста среднего звена / Л.Н. Крылова, М.Б. Газизов // Среднее профессиональное образование. – 2013. - № 9. – С. 7-9.

5. Пантюк, И.В. Профессиональные компетенции специалиста по социальной работе / И.В. Пантюк. - Мн.: Высшая Святая, 2011. - 304 с.

Тарасенко Елена Николаевна
Преподаватель специальных дисциплин, первой категории
ГПОУ «Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

ГПОУ «СТТТ» В СФЕРЕ СОЦИАЛЬНОГО ПАРТНЕРСТВА

В середине 90-х годов прекратила существование система отраслевой подготовки кадров. Вместе с ней ушло в прошлое тесное взаимодействие между учреждениями профессионального образования и предприятиями. Не стало заказов на подготовку специалистов, никто больше не гарантировал их трудоустройство после завершения обучения.

Между тем, в новых социально-экономических условиях большинство предприятий нарушило существовавшее в прежние времена взаимовыгодное сотрудничество с профессиональными образовательными учреждениями.

В этой связи успех в формировании системы социального партнерства в профессиональном образовании в значительной степени зависит от самих образовательных учреждений, инициативы, энергии их руководителей, понимания ими всей важности партнерства, способности убедить в его необходимости и вовлечь в него всех своих потенциальных партнеров, как на рынке труда, так и на рынке образовательных услуг, а также продуманности и последовательности этапов организации этого процесса.

Основной целью социального партнерства - повышение качества профессиональной подготовки, удовлетворение текущих и перспективных потребностей социальных партнеров в квалифицированных рабочих или служащих и специалистов (ФЗ «Закон об образовании РФ, ст.68, п.1).

Одним из приоритетных направлений работы техникума является система партнерских отношений с работодателями. Одним из важных условий повышения качества профессионального образования коллектив техникума видит в обеспечении участия работодателей в решении проблем профессионального образования: в разработке образовательных стандартов, которые согласуются с современными квалификационными требованиями (профессиональными стандартами), в формировании заказа на подготовку специалистов контрактной подготовке кадров и мониторинга профессиональных компетенций востребованных работодателями.

Большое значение в подготовке конкурентоспособного специалиста является производственная практика. На период практики приказом руководителя предприятия за каждым студентом закрепляется наставник и руководитель практики из числа квалифицированных специалистов.

Практический опыт позволяет утверждать, что производственная практика, помогает овладевать смыслами профессиональной деятельности.

Для оказания помощи в трудоустройстве в техникуме работает Центр содействия трудоустройству выпускников.

В торгово – технологическом техникуме ведется профориентационная работа со школами, детскими садами республики.

Можно отметить, что в условиях динамичных изменений в жизни общества, одним из критериев качества профессионального образования является подготовленность обучающихся к адаптации в современных рыночных отношениях, где как показывает жизнь, все более востребованной становится не образованность как таковая, а способность специалистов реализовать свои знания в конкретной практической деятельности.

Библиографический список

1. Байденко В.И., Оскарссон Б. Профессиональное образование и формирование личности специалиста. М., 2002г.
2. Малштейн Л.К. Основные подходы к разработке системы непрерывного профессионального образования.// Проблемы непрерывной подготовки инженерно-педагогических кадров: тез.докл. Самара, 2-6 декабря 1991г. Свердл. Инж-пед. ин-т. Екатеринбург, 1991 г. - 48 с.

Суханова Ольга Алексеевна
Заведующая практическим обучением
ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

СОЦИАЛЬНОЕ ПАРТНЕРСТВО ГПОУ «СТЭК»: ОПЫТ, ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ РЕШЕНИЯ

Для развития нашего колледжа проблема социального партнерства приобретает актуальность, так как нам, как и любому СПО, необходимо создать эффективный диалог между профессиональным образованием и предприятиями-работодателями. Социальное партнерство мы понимаем как особый тип взаимодействия образовательного учреждения со всеми субъектами рынка труда, территориальными органами управления, нацеленного на максимальную реализацию интересов всех участников этого процесса.

Социальное партнерство - это мощное средство повышения эффективности профессионального образования, обеспечивающее связь образовательных услуг с экономической жизнью, сферой труда и необходимый баланс спроса и предложения квалификаций, изменений и компетенций на рынке труда.

Партнерские отношения открывают для Колледжа возможности:

- учет требований работодателей по содержанию подготовки специалистов путем совместной разработки учебных программ и планов;
- организация практики студентов;
- систематическая стажировка преподавателей колледжа на предприятиях, в т.ч. с целью ознакомления с новейшим торговым и технологическим оборудованием;
- оценка качества подготовки специалистов социальными партнерами.

В колледже создана система социального партнерства, которая является составной частью Программы развития колледжа. Цель социального партнерства заключается в успешном решении основной задачи - подготовки высококвалифицированных компетентных специалистов, отвечающих требованиям работодателей.

«Сыктывкарский торгово-экономический колледж» имеет положительный опыт взаимодействия со следующими социальными партнерами: ОАО «Сыктывкарский ЛВЗ», ООО «Кофейный дворик», ОАО «Монди Сыктывкарский ЛПК», ООО «Рисипалки», ООО «Торговое предприятие «Бумажник»», ОАО «Комитекс», ООО «Ресторан «Пушкинский», СМУП ПиТ «Восторг», ЗАО «Ассорти», ЗАО «Промтовары», ООО «Лента», ОАО «Сыктывкарский ЛВЗ», Торгово-промышленная палата РК, МУП «Меркурий»ТС «Ридер», ООО «Перестройка», ОАО «Детский мир», ГБУ РК «Центр по предоставлению государственных услуг в сфере социальной защиты населения города Сыктывкара», ООО «Комиконтант», Управление МВД России по г.Сыктывкару;

Взаимодействие с работодателями реализуется в следующих формах:

- заключены договора по закреплению баз производственных (профессиональных) практик по всем обучаемым специальностям;
- приглашение потенциальных работодателей на различные мероприятия, проходящие в колледже, в частности, на дни открытых дверей;
- направление студентов на производственную практику в места их возможного трудоустройства;
- оказание образовательных услуг, другой помощи предприятиям и учреждениям
- представители базовых предприятий проводят профессиональные экскурсии, мастер-классы со студентами колледжа;
- работники предприятий являются наставниками при прохождении практики;
- получены отзывы потребителей (работодателей) о качестве выпускников (специалистов);
- выпускникам, предоставляются рабочие места;

- Декады Цикловых методических комиссий специальностей колледжа традиционно проходят с участием ведущих сотрудников предприятий;;
- работодатели активно участвуют в оценке качества выпускников колледжа на квалификационных экзаменах, представители предприятий входят в состав ГИА, осуществляющих итоговую аттестацию выпускников.

В Колледже постоянно ведется мониторинг работодателей о качестве подготовки выпускников колледжа. Основная задача мониторинга состоит в обеспечении максимального обеспечения обучения постоянно меняющемуся спросу современного рынка труда. Таким образом, анализ анкетирования способствует:

- улучшению связей образовательного учреждения с социальными партнерами;
- повышению качества подготовки специалистов;
- совершенствованию стратегии развития образовательного учреждения.

Система среднего профессионального образования не может сегодня развиваться как замкнутая система. Образовательные учреждения и работодатели - звенья одной цепи. Работодатели должны формулировать требования как к количеству (целевой заказ), так и к качеству подготовки профессиональных кадров, а образовательного учреждения удовлетворять эти требования.

Решение этой ответственной задачи предполагает появление новых форм социального партнерства, новых правовых норм и новых типов договоров, которые бы при максимальном согласовании и реализации взаимных интересов содействовали в подготовке специалистов, а предприятиям - в обеспечении своих кадровых потребностей.

Смирнова Анна Александровна
Преподаватель

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С СОЦИАЛЬНЫМИ ПАРТНЕРАМИ В ПЕРИОД ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА

В условиях модернизации образования с учетом реструктуризации реформирования придается большое значение подготовке конкурентоспособных специалистов. Сегодня конкурентоспособность работника понимается как совокупность характеристик, определяющая сравнительные позиции конкретного человека или отдельных групп на рынке труда и позволяющая претендовать на занятие определенных вакансий.

Важнейшим фактором конкурентоспособности являются совокупность свойств, обуславливающих способность работника выполнять определенные виды труда, при этом важную роль играют требования, предъявляемые самим работником к условиям труда.

Торговые предприятия РК стремятся получить, инициативного специалиста, информированного относительно будущей специальности. Знания такой специалист получает благодаря - социальным партнерам - современным торговым предприятиям. Социальный партнер - торговое предприятие ООО «Лента» на договорной основе с учетом квалификационных требований к контролерам-кассирам реализует программу внутрифирменного обучения студентов по специальности 080114 «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», 100701 «Коммерция» (по отраслям), 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» и стажировки преподавателей. Перед практикой я прошла стажировку в ООО «Лента» по ПМ 01. «Организация и управление торгово - сбытовой деятельностью» и ПМ05. «Организация работы кассира».

Организация практики в ООО «Лента» направлена на непрерывное и последовательное овладение студентами профессиональными умениями и навыками, изучение передового опыта, формирование и развитие интереса к будущей специальности. Целью практики является формирование профессиональных компетенций: эксплуатации контрольно-кассовой техники и общих компетенций - работа в команде, коллективе.

Перед практикой провели вводный инструктаж по организации практики в ООО «Лента», после пропускной системы нас встречает менеджер и проводит в учебную комнату, которая оборудована мультимедийным устройством, полным комплектом кассовой техники и товарами.

Менеджеры ООО «Лента» по программе «Обучение и развитие» в устной форме, и с помощью презентаций раскрывают темы: «Внешний вид кассира» (рубашка синяя, брюки темные, галстук или косынка желтая), соответствующий дресс-код придаёт дисциплинированность, аккуратность и ответственность. «Изучение клавиатуры кассы и периферийных устройств: сканера, принтера, детектора», «Признаки подлинности денежных знаков» (признаки подлинности на ощупь, видимые в УФ лучах, на просвет определяемые с помощью лупы, студенты самостоятельно распознавали признаки подлинности, «Процесс обслуживания покупателей», (рассматривали чек-лист по стандарту обслуживания, не забывая общение с покупателем как с гостем, «Правила подготовки денежных средств к инкассации.» (правильно сформировать пачки и составить по купюрную опись), затем каждый из студентов отрабатывает практические навыки сканирования весового товара, товара с особыми условиями хранения, расчет по подарочным картам, а также алгоритм работы в нестандартных ситуациях: извиниться, озвучить проблему, предложить варианты решения, быстро совершить обещанное действие.) и сдает зачет по практике.

В конце учебы для закрепления знаний каждый из студентов проходит тестирование в индивидуальной форме. Тесты проверяет менеджер и основные ошибки совместно анализируются.

Также представители работодателя с ООО «Лента» присутствуют при проведении квалификационного экзамена в колледже.

Таким образом организация учебной практики в условиях идентичной торговому предприятию имеет целью закрепление профессионально важных умений и навыков работы на POS терминале, достижение в оптимально короткие сроки требуемой производительности труда, адаптации в трудовом коллективе.

Современная материальная база учебной практики ООО «Лента» позволяет адекватному восприятию личных и профессиональных интересов студентов и работодателей, дает возможность прийти к положительному результату в работе по формированию профессиональных и общих компетенций.

Овсепян Виолетта Павловна

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 1 курс

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-экономический колледж»

Научный руководитель – Ларионова Дарья Витальевна, преподаватель

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА

Сейчас к хлебу отношение разное – кому-то диетологи запрещают есть ржаной, кому-то советуют исключить из рациона пшеничный хлеб.

Так чего же в хлебе больше – пользы или вреда?

Ценен хлеб в первую очередь тем, что заставляет нас жевать. В наше время практически перемолотой пищи – это весьма ценное приобретение. А уже дальше в списке полезных его свойств значатся: клетчатка – пищевые волокна, которые как метла, выметают из кишечника все лишнее. Жиры в хлебе очень мало, зато полезных растительных углеводов много, особенно в хлебе, обогащенном добавками – сухофруктами, орехами, семечками и отрубями. Хлеб — это существенный источник витаминов группы В. Он служит повседневным поставщиком растительной клетчатки и позволяет организму вырабатывать «гормон счастья». Наконец, хлеб — это источник необходимых организму минеральных веществ, а именно калия, кальция, магния, натрия, фосфора, железа.

Обычно отказ от хлеба – это первое решение, которое принимают люди, решив сесть на диету и сбросить пару лишних килограмм. Только это не всегда правильно, ведь сегодня в продаже имеются такие хлебные изделия, от которых не поправишься.

Самыми лучшими считаются диетические сорта хлеба:

1. зерновой, который выпекают из смеси пшеничной муки и грубоизмельченного зерна пшеницы (такой хлеб помогает при запорах);
2. булочки с пониженной кислотностью (для больных гастритом и язвенной болезнью);
3. хлеб без соли (для больных с заболеваниями почек, ССС);
4. хлеб йодированный (при заболеваниях щитовидной железы);
5. с пониженным содержанием углеводов (больных сахарным диабетом, ожирением);

6. хлеб бездрожжевой и др.

Сегодня на хлебном прилавке г. Сыктывкара, кроме перечисленных выше, представлен широкий ассортимент диетических сортов хлеба производства ООО «Сыктывкархлеб».

В течение последних лет, которые прошли под знаком «Здоровье – через хлеб», производственно-технологическая лаборатория Сыктывкархлеба разработала ряд лечебно-профилактической продукции, рекомендуемой потребителям, страдающим от избыточного веса, нарушения обмена веществ, сердечно-сосудистых заболеваний и диабета.

Диабетическое хлебобулочное изделие «Вита» не содержит сахара, изготовлено специально для людей, больных сахарным диабетом.

Бородинский хлеб рекомендуют людям с проблемами пищеварения, а также предназначен для диабетиков и диетического питания.

Хлеб Барвихинский способствует укреплению иммунитета организма и приносит ощутимую пользу при расстройствах нервной системы, а также повышает тонус, укрепляет организм и продлевает молодость наших клеток.

В хлебобулочном изделии «Бабушкин хлеб» много различных семян, которые содержат незаменимые аминокислоты и много полезных микроэлементов.

Хлеб «Фитнес» - настоящий источник здоровья, ведь в его составе — ядра подсолнечника, семена льна, кунжут, овсяные хлопья, сушеная морковь.

Хлеб диетический «Мультисид» рекомендован для диетического питания лиц с избыточной массой тела, с начальными формами нарушения обмена веществ, с сердечно-сосудистыми заболеваниями и с сахарным диабетом второго типа.

Самый полезный хлеб — это хлеб с отрубями. Отруби обладают свойством поглощать токсины и аллергены, способствуют укреплению иммунитета, снабжают наш организм клетчаткой, ценными белками и витаминами.

Если вы полностью решите отказаться от хлеба, то первое, что с вами произойдет – вы впадете в депрессию, станете намного вспыльчивее, будете больше утомляться, у вас появится большее недовольство собой, а причина всем этим симптомам – недостаток витамина В, который содержится в большом количестве в хлебе. Именно он выполняет роль регулятора функций нервной системы и обеспечивает надежной защитой от стресса.

Следующая неприятность, которая поджидает вас в случае отказа от хлеба – это нарушение стула, потому что именно в хлебе содержится больше всего клетчатки, которая улучшает работу кишечника.

Людям, которые желают похудеть, нужно принять на заметку единственную действенную рекомендацию: не стоит полностью исключать из своего рациона хлебобулочные изделия. Самым лучшим вариантом будет переход с белого хлеба на зерновой.

Поэтому, кушайте хлеб и будьте здоровы!

Библиографический список

1. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст] / В.А. Тимофеева. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 494 с.
2. <http://www.s-hleb.ru/products/g02.html>