

ГБПОУ РО
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»



С С Л

Совершенствою Строю Личность

Умники и умницы

№ 31—2023

Ростов—на—Дону



Умники и умницы №31– 2023г. Сборник тезисов докладов X региональной научно – практической конференции обучающихся в профессиональных образовательных организациях «Шаг в науку».

Секция: **Моя профессия – моё будущее**

Тексты тезисов сохранены в авторском исполнении

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

Целью проведения тематических вечеров и конкурсов является углубление знаний обучающихся, формирование профессиональных и общих компетенций.

Публикуемые материалы рекомендуются для использования как в урочной, так и во внеурочной деятельности в учебных заведениях

Компьютерная верстка и оригинал-макет: Т.И.Топчей – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Наш адрес:

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

ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Тел. (863) 251-96-00

E-mail: 2014metodkab@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

	ОУ	Участник	Тема доклада	Руководитель	стр
1	ГБПОУ РО «КХМТ»	Соломатин Николай Борисович	Моя профессия – системный администратор	Плужникова Виктория Владимировна	2
2	ГБПОУ РО ДонТКИиБ	Щербина Дарья Александровна	Исследование состава и качества молока	Романовская Ольга Игоревна	4
3	ГБПОУ РО «РТМЭС»	Тупикина Валерия Владимировна	Рациональное использование материалов	Попова Наталья Владимировна	6
4	ГБПОУ РО «ККПТ»	Вранеско Александра Евгеньевна	Маркетинговые исследования по продаже хлеба и хлебобулочных изделий в городе Красный Сулин	Леонова Марина Геннадьевна	10
5	ГБПОУ РО «РТТС»	Джигурда Анастасия Борисовна	Композиция в дизайне одежде и в математике	Сидельник Анна Игоревна	13
6	ГБПОУ РО «ОАТТ»	Клименко Виктория Денисовна	Моя будущая профессия - Повар	Рожина Валентина Сергеевна	16
7	ГБПОУ РО «ТТПиТ»	Рослова Софья Дмитриевна	Польза или вред овсяного молока	Новикова Алла Федоровна Шелест Оксана Николаевна	18
8	ГБПОУ РО ДонТКИиБ	Лебедь Арина Олеговна Мационис Яна Алексеевна	От керамики до силикона	Антонова Елена Михайловна	20
9	ГБПОУ РО ДонТКИиБ	Корольков Артем Константинович	Автоматизированные системы управления обслуживанием клиентов в сфере услуг	Жбанкова Юлия Викторовна	24
10	ГБПОУ РО «РТЭК»	Плотникова Ксения Романовна	«Использование 3D принтера в логистике»	Анохина Наталья Владимировна	27

Соломатин Николай Борисович

ГБПОУ РО «Каменский химико - механический техникум»

*Научный руководитель работы: Плужникова Виктория
Владимировна*

МОЯ ПРОФЕССИЯ – СИСТЕМНЫЙ АДМИНИСТРАТОР

I место

Окончив школу, человек должен сделать самый ответственный в своей жизни шаг – выбрать профессию.

Очень важно, чтобы способности и черты характера соответствовали твоему виду деятельности.

Цель: изучить выбранную профессию

Задачи:

1. выяснить историю профессии;
2. узнать, что влияет на выбор профессии;
3. узнать основные обязанности профессии;
4. понять, есть ли будущее у этой профессии.

Методы и приемы работы:

- поиск информации из различных источников;
- собственные наблюдения;
- анкетирование;
- анализ полученной информации.

Практическая значимость: данная работа позволяет понять ценность профессии.

Объектом исследования является специальность «Сетевое и системное администрирование».

Студентам, обучающимся на специальности 09.02.06 Сетевой и системный администратор, было предложено ответить на вопрос: «Почему вы выбрали профессию сетевого и системного администратора?» [см. табл. 1]

«Почему вы выбрали специальность сетевого и системного администратора?»

Процент опрошенных, %	Причина выбора профессии
60	хорошо оплачиваемая
20	ключевая профессия будущего
15	интерес изучения
5	по совету родителей

Исходя из проведенного исследования видно, что 80% опрошенных поступили на специальность осознанно.

В настоящее время спрос на специалистов IT-сферы растёт и будет расти ещё быстрее. Однако и внутри этой сферы тоже происходят постоянные перемены. Одна технология сменяет другую. Как бы это не выглядело странно, но вокруг такой популярной специальности, как системный администратор тоже идут жаркие споры. Какое будущее ждёт тех, кто работает, а, главное, собирается связать свою жизнь с этой специальностью?

Профессия системного администратора не пропадет, но при этом и не будет стоять на месте, а будет развиваться в направлениях таких как::

- Data Science;
- белый "хакер" («White hat»);
- веб-разработчик;
- Backend-разработчик;
- администратор баз данных;
- DevOps (development и operations);
- разработчик ПО.

Появление такой специальности, как «Сетевой и системный администратор» сильно упростила как нашу повседневную жизнь, так и работу компаний и фирм. Благодаря системным администраторам техника не только функционирует дольше и лучше, но, в общем и целом функционирует. Чтобы стать хорошим системным администратором необходимо обладать определенным рядом необходимым для работы навыков, а также и личностными качествами. Специальность «Сетевой и системный администратор»

не исчезнет, а будет развиваться в других IT-направлениях, поэтому останется всегда актуальной и востребованной.

Информационные источники

1. https://gb.ru/posts/future_of_the_it
2. <https://proglib.io/p/budushchee-razrabotki-ili-chto-zhdet-veb-industriyu-v-blizhayshie-5-let-2020-12-14>

Щербина Дарья Александровна

ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

*Научный руководитель работы: Романовская Ольга Игоревна
преподаватель первой квалификационной категории*

ИССЛЕДОВАНИЕ СОСТАВА И КАЧЕСТВА МОЛОКА

II место

Молоко является одним из самых ценных продуктов питания человека. Не все молочные продукты имеют одинаковый состав и являются одинаково полезными для здоровья. Можно ли определить качество молока в домашних условиях?

Цель исследования: определение качества молока разных торговых марок в домашних условиях.

Задачи:

- изучить литературные источники о молоке, о его свойствах, составе, пищевой значимости;
- изучить требования стандарта к качеству питьевого молока;
- изучить методы определения качества молока;
- экспериментально определить качество молока разных торговых марок, сравнить полученные результаты с требованиями стандарта;
- сделать выводы и обобщить результат наблюдений;

Объект исследования: молоко.

Предмет исследования: качество молока разных торговых марок.

Методы исследования: изучение литературы, опыты, анализ, обобщение.

Средний химический состав

- Вода ~88%
- Сухие вещества ~11% (молочный жир-3.2%, белки 2.9%, молочный сахар 4.7%)

Обработка молока на молокозаводах

• Пастеризация –бывает длительной $t 65^*$ в течении 30 мин., кратковременной $t 75^*$ в течении 20 с., моментальной $t 85^*$.

Органолептические свойства при такой обработке не изменяются

- Стерилизация – нагревание до $t 150^*$ погибают не только микробы но и их споры, что увеличивает сроки хранения молока, но изменяются физико-химические свойства.
- Ультравысокотемпературная обработка (УВТ) – нагревание до $t 135^*$ в течение 10 с., обеспечивает длительное хранение молока (до 6 мес.)

Фальсификация коровьего молока

1. Добавление воды.
2. Добавление: крахмала, муки, мела.
3. Молоко восстанавливают из сухого. Это не подделка.

Требования к маркировке и упаковке молока.

На упаковке обязательно должна быть нанесена маркировка, с целью дальнейшей идентификации товара, указания его свойств и характеристик.

Для опытов использовалось молоко разных производителей.

1. «Торговый дом сметанин»
2. «Белый медведь»
3. Молоко фермерское

Опыт 1. Разбавлено ли молоко водой?

Молоко и спирт смешивают 1:2. Если молоко не разбавлено, то через 5-7 секунд в жидкости появятся хлопья. **Ареометр** - прибор для определения плотности жидкости. Чем выше всплывает ареометр в молоке, тем больше в нем воды. Этот способ введен и в действующий стандарт.

Анализ опыта 1. Молоко «Белый медведь» и фермерское водой разбавлены не были. «Торговый дом сметанин» вызывает подозрения, потому как хлопья в осадок не выпали даже через несколько минут.

Опыт 2. Правильная ли густота в молоке?

В молоко добавить несколько капель йода. Молоко с примесью муки или крахмала синее, а чистое молоко пожелтеет.

Анализ опыта 2. Все три марки молока не имели в составе примеси крахмала или муки

Опыт 3. Проверка на свежесть На блюдце насыпьте чайную ложку соды и добавьте несколько капель молока. Если молоко несвежее - сода начнет пузыриться.

Опыт 4. Естественный

Оставьте молоко в неплотно закрытой емкости, при комнатной температуре на сутки. Натуральный продукт быстро сквашивается, желеобразный.

Заключение

- Молоко марки «Белый медведь» и фермерское благополучно прошли проверку. Молоко марки «Торговый дом сметанинъ разбавлено водой, но примеси крахмала или муки обнаружено не было, молоко свежее и сквашивается.

При покупке молока всегда обращайте внимание на упаковку, цвет молока. При разбавлении – меняется его натуральный цвет, становится прозрачнее.

Тупикина Валерия Владимировна

ГБПОУ РО «Ростовский техникум индустрии моды, экономики, сервиса»

Научный руководитель работы: Попова Наталья Владимировна-преподаватель высшей квалификационной категории

РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАТЕРИАЛОВ

III место

В легкой промышленности при производстве швейных изделий возникают вопросы, связанные с экономичностью производства, сохранностью окружающей среды и безопасностью продукции.

Работа посвящена:

– поиску вариантов снижения текстильных отходов швейного производства;

– исследованию области использования вторичного сырья.

Цель работы заключается в прогнозировании экологической и экономической эффективности предлагаемых решений.

В соответствии с поставленной целью решались следующие задачи:

– анализ причин образования отходов швейного производства на этапе подготовке ткани к раскрою,

– выполнение экспериментальных раскладок лекал,

– обработка результатов исследования и их анализ,

– исследование области использования вторичного сырья.

При массовом изготовлении одежды на швейных предприятиях при переработке тканей появляются отходы на стадии подготовки материала к раскрою. Причины их возникновения:

– не точное измерение длины и ширины материала;

– не точный предварительный расчёт кусков материала перед разрезанием их на полотна;

– отсутствие механизации нарезания и настиления полотен материала;

– наличие текстильных дефектов на ткани;

– не рациональные припуски на слабины полотен при укладывании их в настилы;

– использование в одном настиле тканей разной ширины и т.д.

Но, наибольшее количество технологических потерь составляют межлекальные отходы, образующиеся в результате раскроя изделий, они могут достигать 25% полезного расхода материала.

В себестоимости одежды массового производства стоимость основных материалов (ткани, нитки, пуговицы и т. д.) составляет 90%, в которой 95% составляет стоимость тканей. Поэтому для подготовительных и раскройных процессов большое значение имеет рациональное использование тканей.

Сущность работы состоит в исследовании влияния комплектности лекал швейного изделия на количество межлекальных отходов.

Экспериментальные раскладки лекал с различной комплектностью выполнены на модель куртки для мальчика школьного возраста с соблюдением технических условий в масштабе 1:4: (см. рисунок 1).

а) б) в)

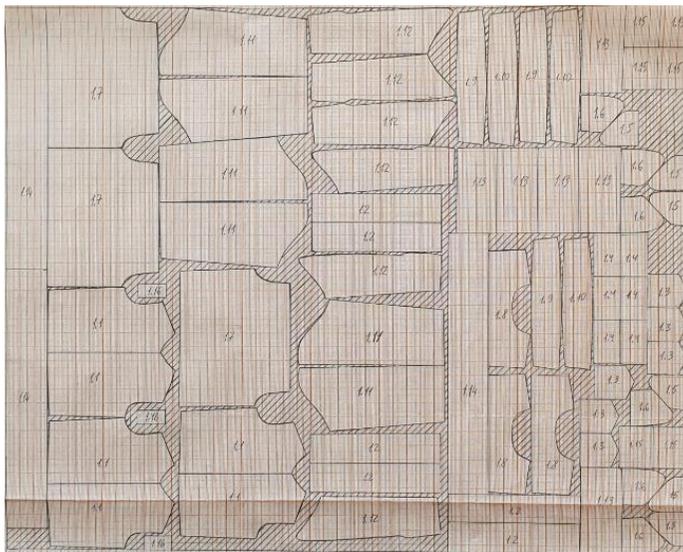
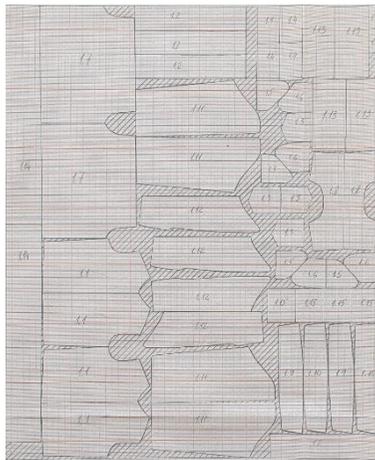
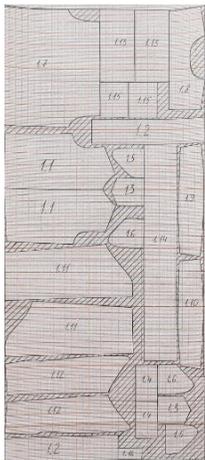


Рисунок 1 – Раскладки лекална модель куртки для мальчика:

а) однокомплектная

б) двухкомплектная

в) трёхкомплектная

Для выполнения экспериментальных раскладок установлена ширина ткани – 150 см, длина рамки раскладки определена экспериментальным путем на одну, две и три единицы изделия.

Экономичность и рациональность раскладок оценивается по величине процента межлекальных отходов расчетным путем по формуле (1):

$$B_o = \frac{S_p - S_l}{S_p} \cdot 100, \% \quad (1)$$

где S_p - площадь раскладки лекал, м²,

S_l - площадь лекал, м²

По результатам выполненных раскладок лекал и расчета, выявлено, что процент межлекальных отходов составил:

- однокомплектная раскладка лекал - 13,3%;
- двухкомплектная раскладка - 8,5%;
- трёхкомплектная раскладка 10,3%.

Учитывая, что в раскладке лекал ряд факторов (вид лицевой поверхности материала; способ укладывания полотен ткани в настил; форма и размеры лекал; сочетание размеров и ростов) имел одинаковые показатели, можно сделать вывод: двухкомплектная раскладка лекал наиболее экономична по расходу ткани, что обеспечит рациональное использования сырья.

Выполненные раскладки практически подтверждают влияние фактора комплектности лекал на количество отходов для конкретной модели.

Утилизацию текстильных отходов на швейных предприятиях целесообразно заменить переработкой – это улучшит экологическое равновесие, к тому же будут сбережены природные ресурсы, затрачиваемые на производство текстильной продукции.

Отходы одного производства могут быть сырьем для другого производства.

Продукция из вторичного сырья по стоимости дешевле почти в 2 раза, чем из обычных материалов. Из вторичного текстильного сырья выпускают иглопробивные и холстопробивные нетканые материалы, которые можно использовать: в качестве наполнителя для одеял, подушек и игрушек; в строительстве для тепло- и шумоизоляции; в качестве обтирочной ветоши; для изготовления настилочного материала для растений; для изготовления утеплителя для одежды и обуви; для основы теплых видов линолеума, деталей обшивки автомобилей и мебели и. д.

Решение вопросов уменьшения отходов на швейном предприятии приводит к положительным результатам: рациональное природопользование, изготовление высококачественных изделий и, как итог, повышение качества жизни.

Информационные источники

1. Подготовительно-раскройное производство швейных предприятий. /Голубкова В.Г., Филимоненкова Р.Н. - Минск: Высшая школа, 2002

2 Э. Ф. Амирова. Необходимость планирования и прогнозирования в условиях рыночной экономики. М. 2015

Вранеско Александра Евгеньевна

ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»

*Научный руководитель работы: Леонова Марина Геннадьевна-
мастер производственного обучения I квалификационной
категории*

МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПО ПРОДАЖЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В городе Красный Сулин

На протяжении многих лет в разных странах инновации в сфере продаж хлебобулочных изделий привлекают к себе внимание

потребителей, используя для этого разные способы. Сегодня рынок жестко диктует свои условия, и даже небольшая ошибка во внедрении каких-либо инноваций, может привести к потере рынка и ослаблению позиций на фоне конкурентов. Правильное позиционирование продукта на рынке - основная задача специалистов по маркетингу на предприятиях производящих хлеб. Осуществление маркетинговой деятельности базируется на использовании разнообразной информации, необходимой для принятия соответствующих управленческих решений.

В то время как хлебозаводы внедряют новые технологии производства, торговые сети создают собственные мини-пекарни.

В настоящее время в городе Красный Сулин существует несколько основных поставщиков хлеба и хлебобулочных изделий, которых знают красносулинцы.

Это такие компании, как:

- ❖ «Красносулинхлеб»;
- ❖ «Аютинский хлеб»;
- ❖ пекарни «Джорджия»;
- ❖ пекарня «Мельница» и другие.

Уровень их известности составляет 95%, 86%, 49%, 36% и 10% соответственно (рис. 1).

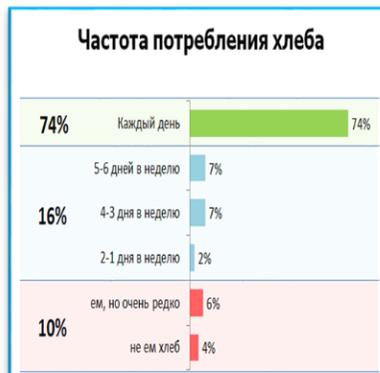


Предметом данного маркетингового исследования является рынок хлебобулочных изделий. Исследования данного рынка проводился в городе Красный Сулин РО. Метод сбора информации – личное «уличное» интервью.

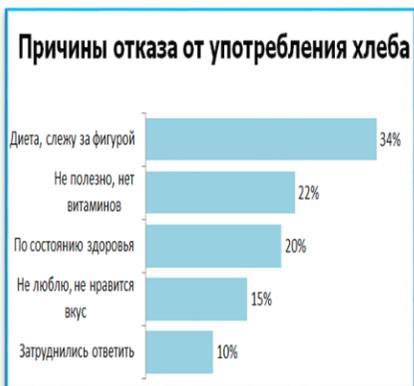
В данном опросе приняли участие около 120 красносулинцев. Это респонденты – мужчины и женщины, в возрасте от 18 до 65 лет

Полученные результаты:

Три четверти респондентов это 74% ответили, что едят хлеб каждый день. Около 16% едят его хотя бы раз в неделю. Не едят или едят очень редко, около 10% жителей (рис.2).



Самая



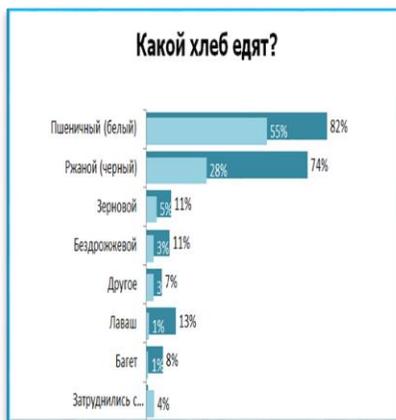
распространенная причина отказа от употребления хлеба – это диета. 34% респондентов, из тех, кто не употребляет хлеб или ест его очень редко, назвали причиной отказа от употребления

хлеба именно диету. В основном это женщины, следящие за фигурой (рис. 3).

Немаловажным фактом является то, что уровень потребления хлеба зависит от общего уровня жизни населения.

Самыми популярными видами на рынке хлеба и хлебобулочных изделий по-прежнему являются хлеб ржаной, хлеб из пшеничной муки первого сорта, булочные изделия из пшеничной муки

высшего сорта и хлеб пшеничный из муки высшего сорта, на которые приходится около 80% совокупного объема данного рынка (рис. 4).



На основе проведенного исследования можно сделать следующие выводы. Характер рынка можно выразить как устоявшийся, сегменты насыщены до предела и в качестве возможных усилий по увеличению спроса, предприятия - изготовители могут пойти на следующие шаги, такие как:

увеличение ассортимента, увеличение качества, отход от политики "хлеб-это дешевый продукт", выпуск новых сортов изделий по средним ценам, но с высоким уровнем качества. Данные действия лишь необходимый минимум, который поможет вам увеличить прибыль после того, как вы уже определились с местом продажи, целевой аудиторией, ассортиментом и ценой.

Развивайтесь и совершенствуйтесь!

Успех любит активных!

Информационные источники

1. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования: теория, практика и методология,- М.: Финпресс, 2005. - 464с.
2. Котлер Ф., Картаджайа Х., Сетиаван А. Маркетинг 3.0: от продуктов к потребителям и далее - к человеческой душе. - М.: Эксмо, 2011
3. Кнышова Е.Н., Маркетинг: учебное пособие. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. - 282 с. - (Профессиональное образование)

Джигурда Анастасия Борисовна

ГБПОУ РО «Ростовский технологический техникум сервиса»

Научный руководитель работы: Сидельник Анна Игоревна

КОМПОЗИЦИЯ В ДИЗАЙНЕ ОДЕЖДЫ И В МАТЕМАТИКЕ

В процессе конструкторской и дизайнерской деятельности перед дизайнером одежды стоят многие задачи, связанные с проектированием костюма. Одна из них — понимание костюма как художественной системы с присущими ей свойствами: гармоничность, образность, выразительность, индивидуальность. Законы и правила создания такой системы изучает композиция. В современном понимании композиция — это построение художественной формы с позиций объединения всех элементов формы в единое целое. Композиция является также и математическим понятием, тогда возникает вопрос — связано ли

построение костюма с математическими методами и какие понятия из математики применяются при дизайне одежды?

Цель: изучение математических понятий, закономерностей и законов композиции при построении костюма. Предмет исследования – композиция и ее законы с точки зрения конструирования одежды и математики. Методы исследования – анализ литературы и интернет-источников, наглядно-иллюстративное представление материала.

Если рассмотреть понятие композиции с точки зрения математики, общее название операций, которые любым двум элементам a и b какого-либо пространства ставят в соответствие третий элемент $c = a*b$, который также называется композицией a и b [2]. Термин «сложная функция» может быть применим к композиции двух функций. Можно сделать вывод, что композиция костюма – это сложный дизайнерский процесс, это объединение всех его элементов в одно целое, выражающее определенную идею, мысль, образ. Элементами костюма являются все его составляющие: форма, материал и его свойства, цвет, конструктивные и декоративные линии. Выделим следующие **средства композиции**, к которым относятся: пропорции; ритм; симметрия - асимметрия; нюанс и контраст; ритм; цветовое решение. Как видно из понятий, многие средства композиции относятся также к математическим понятиям. Поэтому можно сделать вывод, что математические понятия связаны с дизайном очень тесно.

При создании костюм обязательно использование законов композиции. Первый закон композиции: целостность или наличие целого. Композиция — это такой состав и расположение частей целого, когда: ничего нельзя изъять без ущерба для целого; ничего нельзя поменять местами; ничего нельзя присоединить. Важным принципом придания костюму целостности является согласованность всех элементов костюма по трем принципам — контраста, нюанса или подобия. Второй закон композиции: закон пропорции. Важнейшим средством создания гармоничного образа являются пропорции. Самой гармоничной иррациональной пропорцией считается «золотое сечение», когда меньшая часть относится к большей так, как большая часть относится к целому. Согласно этому канону голова человека составляет $1/8$ длины тела, а линия талии делит его как $5/8$. Костюм будет выглядеть элегантно,

если при его пошиве соблюдены следующие правила пропорций: Принцип «золотого сечения» (3:5, 5:8, 8:13) — вызывает наиболее гармоничное восприятие, рекомендуется для делового стиля. Контрастные пропорции (1:4, 1:5) — целесообразнее использовать для вечерних костюмов. Подобные пропорции (1:1) — рекомендуются для повседневной и домашней одежды. Третий закон композиции: закон симметрии. Симметричным считается костюм, состоящий из геометрически равных частей и элементов, расположенных в определенном порядке относительно вертикальной оси симметрии. Асимметрия в костюме — это отсутствие симметрии или отклонение от нее. Она больше акцентирует внимание зрителя на динамичность построения композиции, выявляя ее скрытую способность к движению. **Четвертый закон композиции: закон ритма.** Закон ритма выражает характер повторения или чередования частей целого[1]. Ритм в костюме могут создавать элементы костюма: членения - линии конструктивные или декоративные, цвет - полосы, клетка, фурнитура - пуговицы. Пятый закон композиции: закон главного в целом. Главное в композиции - это композиционный центр, вокруг чего объединены части целого. Центром называется тот предмет, часть или группа предметов, которые расположены в картине так, что первыми бросаются в глаза.

Многие понятия и определения из законов композиции берут свое начало в математических определениях. Такие понятия как пропорция, симметрия, асимметрия, подобие, ритм встречаются не только при конструировании костюма, но и при изучении математики и геометрии. Т.о., можно сделать вывод, что при отсутствии знаний из областей математики и геометрии, а также математических методов в целом невозможно построить и смоделировать красивый костюм или другой элемент одежды.

Информационные источники

1. Ермилова В.В., Ермилова Д.Ю. Моделирование и художественное оформление одежды учебник. – М.: академия, 2019 г.
2. Композиция в математике. Режим доступа: <http://knowledge.su/k/kompozitsiya-v-matematike>

Клименко Виктория Денисовна

ГБПОУ РО «Октябрьский аграрно – технологический техникум»

*Научный руководитель работы: Рожина Валентина Сергеевна
преподаватель высшей квалификационной категории*

МОЯ БУДУЩАЯ ПРОФЕССИЯ - ПОВАР

Поварское дело – это широкий спектр возможностей и постоянные эксперименты.

Как и в любой деятельности, в поварском мире есть на кого равняться, есть с кого брать пример. И, как известно, все известные люди добивались высот, начиная с малого. Владимир Викторович Мухин начинал свою карьеру в 12 лет, на кухне ресторана, где работал его отец. Новатор и евангелист новой русской кухни стоит во главе самого известного московского ресторана [WhiteRabbit \(№15 в списке World's 50 BestRestaurants\)](#).

Еще один «феномен» кулинарии – братья Березуцкие. Знаменитые близнецы Иван и Сергей собрали в своем портфолио победы на международных конкурсах, участие в фестивалях по всему миру, а на родине ценятся за тонкое знание продуктов и склонность к огородничеству.

Андрей Шмаков, прежде чем стать профессиональным шеф-поваром, служил коком на корабле и учился готовить по найденной на камбузе книге рецептов. Учился успешно, и стал [бренд-шефом отеля «Метрополь»](#) и ресторана Savva с историческими интерьерными начала XX века в самом центре Москвы напротив Большого театра.

Восхищаясь всеми прочитанными историями про поваров, я тоже начала задумываться о планах на будущее. Мне хотелось бы открыть свою кофейню.

Идешь зимой по улице, кругом мороз и снег. Руки уже настолько замерзли, что в карманах их колит от холода. Изредка ноги скользят на гололеде, а лицо обдувает холодный сухой ветер. Снег падает. Так тихо, красиво. А ты заходишь в небольшую кофейню. Открываешь дверь, и сразу в нос ударяет приятный запах кофе и сежей выпечки. На душе сразу становится тепло, уютно. Будто возвращаешься домой. Именно это чувство я хочу испытывать открыв свое заведение. Красивая обстановка, теплые

цвета и яркие улыбки посетителей, вот оно, будущее, в котором хочу оказаться я.

Я предполагаю открытие кофейни со следующей концепцией:

- Помещение площадью от 90 кв. м с кухней и залом для 14 посадочных мест
- Меню состоит из кофе и напитков, популярных блюд, десертов и выпечки, есть предложения для детей. Меню адаптируется под сезон
- Целевая аудитория посетителей: мамы с детьми, студенты, люди из ближайших офисов
- Лицензия на продажу алкоголя отсутствует
- Дополнительные услуги: проведение мастер-классов, доставка еды
- Средний чек 600 руб.

Инвестиции для запуска:

Регистрация ООО - 4 000

Дизайн-проект помещения-72 800

Ремонт - 1 365 000

Вывеска40 000

Разработка меню и ТТК (техничко-технологических карт)87

500

Спецодежда13 712

Маркетинг перед запуском - 62 000

Лабораторные исследования - 20 000

CRM-система (тариф на год) - 23 940

Аренда помещения - 91 000

Резерв заработной платы- 323 573

Закупка оборудования-2 509 521

Запас продуктов-200 000

Хозяйственные расходы -150 000

Итого-4 963 046

Именно так я хочу провести свою жизнь. С собственной кофейней и частых путешествиях. Моя профессия – мое будущее! И назад пути нет, только вперед.

<https://24smi.org/celebrity/2475-vladimir-muhin.html>

<https://eda.ru/media/kredo/ivan-i-sergey-berezuckie>

<https://24smi.org/celebrity/230302-andrei-shmakov.html>

Рослова Софья Дмитриевна

ГБПОУ РО «Таганрогский технологический техникум питания и торговли»

*Научные руководители работы: Новикова Алла Федоровна,
Шелест Оксана Николаевна – мастера производственного
обучения*

ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД ОВСЯНОГО МОЛОКА

Изучаемая мной тема актуальна по причине того, что в настоящее время люди стараются найти альтернативу пищи животного происхождения, так как все чаще у людей встречается аллергия на лактозу, и всё больше людей хочет перейти на веганское питание, чтобы сохранить планету, и овсяное молоко отлично подходит для замены коровьего молока.

В данном исследовании я попыталась узнать как можно больше о полезных свойствах овсяного молока, донести его пользу до окружающих и привести примеры, как можно использовать это молоко в приготовлении пищи.

Овсяное молоко подходит для веганов, ово-вегетарианцев, людей с непереносимостью лактозы и аллергией на молочный белок, сою и орехи. Если при его приготовлении не применялись высокие температуры, напиток подходит и для сыроедов.

Овсяное молоко — крайне полезное для беременных женщин: в нем содержится фолиевая кислота и клетчатка. Напиток способствует выведению жидкости из организма, тем самым уменьшая его отечность.

Введение овсяного молока в рацион позволяет значительно укрепить организм в короткий срок.

При аллергии на злаковые, не стоит рисковать и пить овсяное молоко. Также стоит учитывать, что в этом растительном напитке имеется белок, который может раздражать пищеварительный тракт.

Напиток не рекомендуется употреблять тем, у кого есть выраженная непереносимость клейковины.

Данная работа отличается от других тем что были проведены эксперименты и на практике была выяснена польза овсяного молока.

Результаты работы могут быть использованы при составлении диет.

Овсяное молоко очень положительно влияет на здоровье, его можно пить или использовать как один из ингредиентов для приготовления разных блюд. Оно будет полезно для диабетиков и беременных. Но как и у любого другого продукта у него есть негативная сторона, и, если слишком сильно увлекаться овсяным молоком, оно может нанести вред здоровью.

Информационные источники

1.NUR KZ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.nur.kz/food/healthy-eating/1786042-ovsanoe-molocko-polza-vred-i-osobennosti-upotreblenia/>. – Дата доступа: 7.02.2023.

2.Webspoon [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://webspoon.ru/receipt/ovsyanka-na-ovsyanom-moloke-s-medom-i-malinojj>. – Дата доступа: 6.02.2023.

3.Продукты планеты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://productplanet.ru/neobychnoe-v-obychnom-polza-i-vred-ovsyanogo-moloka.html>. – Дата доступа: 6.02.2023.

Лебедь Арина Олеговна

Мационис Яна Алексеевна

ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

*Научный руководитель работы: Антонова Елена Михайловна-
преподаватель высшей квалификационной категории*

ОТ КЕРАМИКИ ДО СИЛИКОНА

С самой древности люди пользовались разными видами посуды. Само слово «посуда» имеет корни от древнерусского слова «судь», обозначающего сосуд, посуда.

Первая посуда изготавливалась, в основном, из глины. Потом, начиная где-то с 4-6 века до нашей эры стала производиться чугунная посуда, позже медная. Это было связано с переходом к приготовлению еды на открытом пламени или в печах, а позже на электрических плитах. Затем, уже в начале 20 века, появилась посуда из нержавеющей стали, а к середине прошлого века вошла в моду посуда с антипригарными покрытиями. Ну и, наконец, если говорить о материале кухонной посуды 21 века – это, конечно, силикон.

1. Материалы для изготовления посуды

Керамика. Среди экологически чистых материалов, применяемых человеком, керамика занимает одно из ведущих мест. Исследователи связывают появление первых керамических изделий с переходом человечества от кочевого образа жизни к оседлому.

Чугун. Первая чугунная посуда появилась в VI веке до нашей эры в Китае. В России первые чугунки начали отливать в XI веке нашей эры. Эта посуда применялась для приготовления блюд на костре и в русской печи.

Современные сковородки из чугуна отличаются по форме и размерам в зависимости от назначения. Есть универсальные для повседневного применения, а есть модели узкой специализации: для блинов, целой рыбы, цыпленка табака, стейков, пиццы. К основным недостаткам чугунной утвари можно отнести большую массу и склонность к появлению ржавчины.

Алюминий. На протяжении многих лет хозяйки с удовольствием пользуются кухонными предметами из этого материала. Посуда из алюминия легкая, блюдо в ней готовится быстрее, так как материал хорошо проводит тепло. Пища не подгорает. Этот материал легкий и устойчив к коррозии. Но хранить готовую пищу в такой посуде нельзя.

Нержавеющая сталь. Нержавеющая сталь. Сплавы, которые сегодня применяются для производства чайников, кастрюль и другой кухонной утвари, были запатентованы ещё в конце XIX века.

Основные плюсы такой посуды: прочность, безопасность для здоровья и самое главное для современного производства – совместимость с любыми типами варочных поверхностей и плит, включая индукционные модели.

Жаропрочное стекло. Посуда из жаропрочного стекла обладает массой достоинств. Такие изделия можно ставить на открытый огонь. Стекло не поддается окислению, а значит, не повлияет на вкус приготовленного блюда. На стеклянной посуде не образуется накипь и не возникнет коррозия.

Тефлон. Это изобретение 40-х годов прошлого века. Во время приготовления пищи в этой посуде нужно пользоваться лопатками из специального пищевого силикона. Готовить на сковороде с тефлоновым покрытием можно при температуре не выше 200°C. К сожалению, срок жизни этого материала всего 3-4 года.

Силикон. По своей сути – это каучук искусственного происхождения, изготавливаемый из кварцевого песка. Пищевой силикон изобрели почти 90 лет назад, но наибольшего пика популярности он достиг именно в нынешние времена. Кухонные предметы из этого материала эластичные, лёгкие, обладают антипригарными свойствами, не проводят электрический ток.

2. Керамическая посуда

Существует множество видов керамической посуды. Она различается по материалу изготовления (фарфор, фаянс), назначению (столовые и приборы для приготовления пищи), внешней отделке (глазурованная и без покрытия).

В период первобытно - общинного строя люди лепили толстостенные сосуды из пористой глины путём налёпа отдельных

глиняных жгутов. Позже появился гончарный круг. Неизвестно, кто первый придумал обжечь глину, но этот человек был гением. После обжига материал радикально меняет свои свойства. Обожженные изделия становятся тверже, прочнее, а главное — не растворяются водой.

В последнее время появилось такое понятие как «прозрачная керамика». Этот термин в определенной степени является условным. На самом деле, к этой группе относятся материалы, прозрачные для электромагнитных волн. После второй мировой войны они нашли широкое применение в таких отраслях, как электроника, космос, оборонная промышленность.

Рестораны азиатской кухни первыми начали использовать керамическую посуду. Это мог быть соусник из глазурованной керамики или подставка, выполненная под камень из обожжённой глины – всё как завещали в древнем Китае! Правильный выбор столовой посуды, её сочетание с общим интерьером позволяет подчеркнуть стиль заведения.

Мы провели опрос среди обучающихся нашего техникума, которые проходили производственную практику в организациях питания нашего города. Были предложены следующие вопросы.

1. Какая посуда чаще всего применяется для сервировки столов на Вашем предприятии?
2. Какой материал для изготовления посуды Вы считаете наиболее экологичным?
3. Используется ли керамическая посуда на предприятии, где Вы проходите практику?
4. Слышали Вы о прозрачной керамике?
5. Какой показатель является, по Вашему мнению, главным при выборе посуды для сервировки: стиль заведения; внешний вид; сохранение вкусовых качеств блюд; удобство и простота в применении?
6. Учитываются ли на Вашем предприятии пожелания посетителей по вопросам оформления и сервировки столов при организации заказных мероприятий?
7. С посудой из какого материала Вы лично предпочитаете работать на профессиональной кухне?

Результаты опроса представлены диаграммами (рисунок 1).

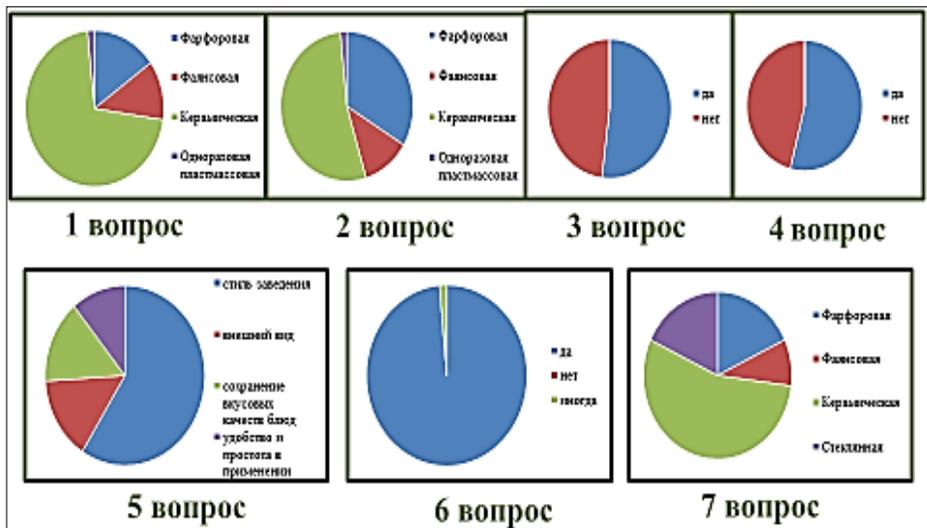


Рисунок 1 – Результаты опроса.

На основании полученных данных, можно сделать вывод: настоящее время керамическая посуда достаточно востребована в организациях питания (53% опрошенных) и именно с ней предпочитают работать будущие специалисты.

В заключении хочется отметить, что благодаря компьютерному моделированию появилась возможность спрогнозировать свойства новых материалов и расширить область их применения. В том числе и в индустрии питания. Поэтому, работа по изучению этого вопроса будет продолжена.

Информационные источники

1. Захаров, А.И. Основы технологии керамики: учебное пособие / А.И.Захаров. - М.: РХТУ им. Д.И.Менделеева, 2001. - 79 с.
2. Добрынина, Г.Г. Художественная керамика: учебное пособие / Г.Г. Добрынина. - Владивосток : Изд-во ВГУЭС, 2013. - 80 с.
3. Долорс, Р. Керамика: Техника. Приемы. Изделия / пер. с нем. Ю.О.Бем, Р.Долорс. - М.: АСТ-Пресс книга, 2003. - 144 с.
4. Буббико, Дж. Керамика: техники, материалы, изделия / пер. с итал., Дж.Буббико, Х.Крус. - М.: Ниола-Пресс, 2006. - 128 с.

Корольков Артем Константинович

ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Научный руководитель работы: Жбанкова Юлия Викторовна

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ОБСЛУЖИВАНИЕМ КЛИЕНТОВ В СФЕРЕ УСЛУГ

В настоящее время развитие и конкурентоспособность предприятий в любой отрасли производственной деятельности невозможно без использования современных технологий. Ярким примером этого является автоматизированная система управления (АСУ)– комплекс аппаратных и программных средств, а также персонала, предназначенный для управления различными процессами в рамках технологического процесса, производства, предприятия.

Цель данной работы заключается в разработке рекомендаций по выбору системы автоматизированного контроля и принятия решений в небольших предприятиях общественного питания.

Для достижения поставленной цели требуется выполнить следующие **задачи**:

1. Проанализировать структуру системы автоматизированного контроля.
2. Проанализировать процесс производственной деятельности конкретного предприятия.

Одним из видов АСУ является Автоматизированная система управления рестораном (АСУР) – компьютерно-программный комплекс для отдельных ресторанов, кафе или баров, а также для сети ресторанов, кафе и баров.

Автоматизация предприятий общественного питания имеет следующие преимущества:

- Оперативное управление и анализ деятельности предприятия общественного питания;
- Ускорение процесса обслуживания клиентов;
- Возможность индивидуальной работы с посетителями (гостевые и дисконтные карты);
- Уменьшение ошибок планирования и управленческой деятельности;

- Уменьшение злоупотреблений со стороны персонала и т.д.

Автоматизация позволяет выстроить прозрачные процессы, которые помогут избавиться от:

- Продаж мимо кассы и кражи продуктов в общепите;
- Постоянных стоп-листов;
- Долгих инвентаризаций и больших расхождений в результатах;
- Списаний продуктов из-за избыточных закупок и просрочки;
- Разлада в работе зала, кухни и доставки;
- Закупок товаров по завышенным ценам.

Общая схема – что необходимо охватить с помощью АСУ – представлена на рис.1.

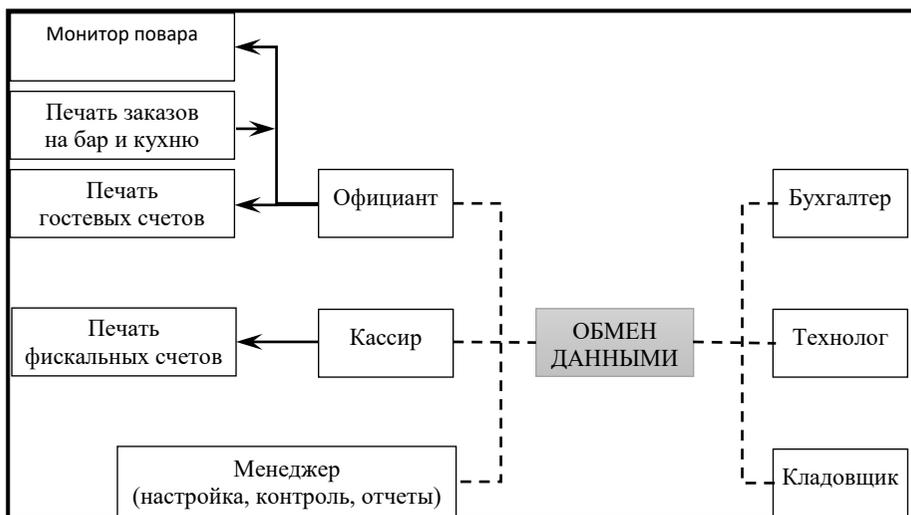


Рис.1. Общая схема АСУ предприятия общественного питания

Особое внимание уделяется процессу подбора АСУР для конкретных условий. Для этого необходимо:

1. Путем анализа составить общий список доступных АСУР.
2. Выделить основные критерии подбора для заданных условий.

3. Провести сравнение различных систем по основным критериям.

В данной работе автор анализирует следующие системы АСУР: Iiko, presto, r_keeper, БИТ.АППЕТИТ.РЕСТОРАН, Tillypad, Quick Resto. Их сравнение проводится по основным критериям:

- Контроль в облаке,
- Бухгалтерия и учет,
- Онлайн заказы,
- Онлайн оплата,
- Стоимость,
- Техподдержка,
- Предоставление оборудования,
- Обучение персонала.

В результате проведенного сравнительного анализа автор показывает, что все системы обеспечивают необходимую функциональность в достаточной степени, а выбор необходимо делать, исходя из финансовых возможностей предприятия.

Информационные источники

1. «Автоматизация ресторана в 2023 году» (сайт KP.RU в разделе «Выбор экспертов»
<https://www.kp.ru/expert/elektronika/avtomatizatsiya-restorana/>)
2. «Системы автоматизации ресторана 2022: обзор компаний и комментарии экспертов» (на сайте «Портал о гостиничном и ресторанном бизнесе»
<https://horeca.estate/digits/90-restorannyj-biznes/1196-avtomatizatsiya-restoranov-2022-obzor-kompanij-i-kommentarii-ekspertov#razrabotchik>).

Плотникова Ксения Романовна

ГБПОУ РО «Ростовский торгово - экономический колледж»
Научный руководитель работы: Анохина Наталья Владимировна

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 3D ПРИНТЕРА В ЛОГИСТИКЕ

Актуальность изучения 3-D технологий обусловлена практически повсеместным использованием трехмерной графики в различных отраслях и сферах деятельности знание, которой становится все более необходимым для полноценного развития личности. [1,с.2]

Практическая значимость: такие принтеры могут воссоздать точную копию человеческого скелета для отработки приёмов, гарантирующих проведение успешной операции. Всё чаще 3D принтеры используют в протезировании и стоматологии, так как трёхмерная печать позволяет получить протезы и коронки значительно быстрее классической технологии производства. [2,с.2]

3D-принтер имеет огромное значение в логистике. С его помощью при задержки товаров, можно изобрести товар благодаря этому принтеру. 3D-печать позволяет не только ускорить доставку товаров, но и сократить расходы производителя. При 3D-печати возникает меньше отходов, чем при традиционных методах производства, что прекрасно вписывается в концепцию циркулярной экономики.

3D-печать — это процесс аддитивного производства, потому что, в отличие от традиционного субтрактивного производства, трехмерная печать не удаляет материал, а добавляет его, слой за слоем — то есть выстраивает или выращивает.

Если ранее принтеры использовались исключительно для печати плоских изображений, то сегодня существует уникальное устройство, под названием 3D принтер, с помощью которого создаются полноценные трехмерные модели. Приобрести принтеры такого типа можно в специализированных магазинах. За последние 2 года данным устройством обзавелись огромное количество предприятий и организаций для решения различных-задач.

Полезным это устройство может стать особенно для дизайнеров, модельеров, да и просто для людей, которые любят

проводить эксперименты и связан с исследованиями. Основным отличием современных 3D принтеров от классических является наличие у первых определенного вида сырья, которое хранится в картридже устройства.

3D-технологии почти не имеют границ. С их помощью создается оружие, зеркальные фотоаппараты, автомобили, мебель, музыкальные инструменты и даже сладости. Поэтому спрос на 3D-печать только растет, что делает 3D-моделирование и изготовление прототипов все более актуальными практически во всех существующих сегодня сферах. [3,с.3]

С помощью 3D-принтера можно в чрезвычайно маленький срок сделать нужный макет и даже применять его по назначению, если он выполнен из пригодного материала.

Информационные источники

1. 3D-печать: третья индустриально-цифровая революция. 2014.- 280с
2. 3D-принтеры в медицине. Настоящее и будущее.2015.- 340с
3. Ли, Дж., Уэр, Б. Трёхмерная графика. - 2-е изд. - М.: Вильямс, 2002. – 640с