



ГБПОУ РО  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»



**С С Л**

*Совершенствою Строю Личность*

---

# *Умники и умницы*

*№ 39—2025*

**Ростов—на—Дону**

---



# **Умники и умницы №39 – 2025г.** Сборник тезисов докладов Всероссийской (с международным участием) научно – практической конференции обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования «Шаг в науку».

## **Секция: Моя профессия – моё будущее**

Тексты тезисов сохранены в авторском исполнении

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

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

### **1.1. Задачи:**

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

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

Наш адрес:

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

ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Тел. (863) 251-96-00

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

# СОДЕРЖАНИЕ

	ОУ	Участник	Тема доклада	Руководитель	стр
1	ГБПОУ РО «РТИМЭС»	Муштатова Виктория	Исследование свойств материалов женской одежды	Н.М.Чечеткина	3
2	ГБПОУ РО «БТИТиР»	Филеенкова Татьяна	Кибербезопасность в студенческой среде	Я.В.Редькина	5
3	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»	Харжиева Анастасия	Сравнительный анализ качества сосисок различных производителей	О.И. Романовская	7
4	ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»	Боков Глеб, Габриелян Ашот	Кулинарный бизнес на дому: как студенты могут зарабатывать в домашних условиях	А.А.Замуруева	9
5	ГБПОУ «ТТКим.АГ Стаханова»	Партыка Мария	Современные и традиционные виды пресного теста и его использование	О.А.Шилина, О.Е.Бильдина	16
6	ГБПОУ «К-ИИТ»	Дрязгов Иван	Двухтактный двигатель – способы модернизации	Е.В.Мышко	18
7	ГБПОУ РО «ШПТК»	Шельхманова Анастасия	Химия глазами повара	И.В.Тришктна	21
8	ГБПОУ РО «КонстПК»	Рыженко Дарья	Физика для будущего учителя начальных классов	О.В.Кундюкова	23
9	ГБПОУ РО «СИТ»	Вохмянин Станислав	Роль цифровизации в автоматизации сельского хозяйства	Н.Н.Чернявская	24
10	ГБПОУ РО «ШПК»	Азизова Соня, Багдасарян Алина	Востребованность профессии «Учитель»	О.А. Вагина	26
11	ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»	Погорелова Алина	Рациональное использование природохозяйственных комплексов	О.В. Самоходкина	28
12	ГБПОУ РО «СИТ»	Чужданов Дмитрий	Разработка беспроводного сегмента локальной сети предприятия для работы вне помещения	С.Г. Кузнецова	30
13	ГБПОУ РО «МТАТиУ (ДСХТ)»	Глушакова Александра	Использование современных отечественных программ в обучении	А.Н. Цыбенко	33
14	ГБПОУ РО «АГТК»	Белоненко Диана, Тавабилова Милана	Моя профессия -бухгалтер	Л.Ф. Костецкая	35
15	ГБПОУ РО «ККПТ»	Киблер Семен	Моя мечта быть поваром	И.А. Ломакна	37
16	ОБПОУ «ОМК имени Даниила Гранина»	Ларин Игорь	Физическая культура как залог успешной умственной и впоследствии трудовой деятельности	И.И. Мартыненко	39
17	ГБПОУ РО «КТСиА»	Чунгунов Иван	Исследование тормозного пути при экстренном торможении	А.А. Минаева	40
18	ГБПОУ НИК	Тен Валерий	Повар – профессия мира	И.С. Шестакова	42

## ПРИВЕТСТВИЕ

**вице – президента Союза работодателей Ростовской области  
Нетесанова Виктора Фёдоровича участникам Всероссийской  
научно – практической конференции ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»**

20 февраля 2025года

Уважаемые коллеги!

Дорогие друзья!

*Всероссийская (с международным участием) научно – практическая конференция обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования «Шаг в науку» является ключевым деловым мероприятием регионального этапа Всероссийского чемпионатского движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» Ростовской области.*

*Молодёжь – это будущее нашей страны, а работающая молодёжь – созидатели новой России и нашей Ростовской области. Студенты ростовских колледжей и техникумов, участвующие в конференции, это креативная молодёжь, сделавшая осознанный профессиональный выбор. Темы, заявленные студентами для выступлений на конференции, являются глубоко продуманными, нацеленными на исследование содержания выбранных профессий и отвечают интересам работодателей.*

*Важнейшей особенностью конференции является ориентация студентов на устремление в завтрашний день, на непрерывное образование в профессии, на занятие наукой.*

*Хочу поблагодарить руководство Донского техникума кулинарного искусства и бизнеса, всех организаторов конференции за большую проделанную работу и созданные благоприятные условия для её проведения.*

*Уверен, цели Всероссийской (с международным участием) научно – практической конференции обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования «Шаг в науку» будут достигнуты, и она пройдёт в атмосфере дружеского соперничества. Проигравших и побеждённых на конференции не будет.*

*От имени Союза работодателей Ростовской области (регионального отделения Российского союза промышленников и предпринимателей) желаю успехов всем участникам, а победителями станут сильнейшие!*

*С глубоким уважением вице – президент, исполнительный Директор Союза работодателей Ростовской области (регионального отделения РСПП)*

*Нетесанов Виктор Фёдорович*

# ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ МАТЕРИАЛОВ ЖЕНСКОЙ ОДЕЖДЫ

*Автор работы: Муштатова Виктория*

*г. Ростов-на-Дону, ГБПОУ РО*

*«Ростовский техникум индустрии моды, экономики и сервиса»*

*Научный руководитель: Чететкина Н.М. преподаватель высшей  
квалификационной категории ГБПОУ РО «РТМЭС»*

В Ростовской области реализуется областная долгосрочная целевая программа «Защита прав потребителей в Ростовской области» государственной программы Ростовской области «Экономическое развитие и инновационная экономика», предусматривающая новый подход к реализации государственных функций в части обеспечения защиты прав потребителей, одной из главных задач которой является выявление опасных, некачественных, контрафактных товаров, реализуемых на потребительском рынке области, стимулирование предприятий к повышению уровня качества, безопасности продукции, а также укрепление деловой репутации донских производителей и региона в целом.

Идентификация и контроль качества продукции, в частности одежды, на стадии реализации с целью защиты прав потребителей от опасных, некачественных, контрафактных товаров, реализуемых на потребительском рынке Ростовской области, актуальны.

**Целью** данной работы является исследование свойств материалов платьевых изделий импортного производства.

**Объектом** исследования выступал ассортимент платьевых изделий торговой марки «BGN». Для проведения анализа были отобраны 5 образцов.

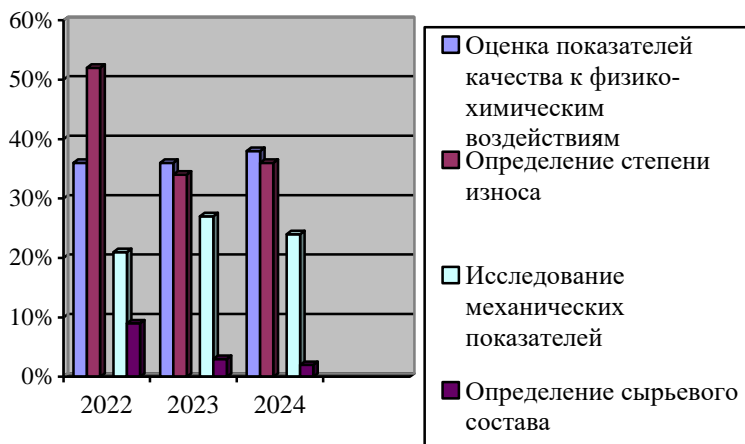
**Предметом** исследования являлись свойства полотен, используемых в платьевых изделиях к физико-химическим воздействиям, поскольку эти задачи занимали одну из лидирующих позиций в общей структуре проводимых ТПП РО «Донэкспертиза» экспертиз по заявкам потребителей.

В работе применялись эмпирические методы исследования, в частности регистрационный, расчетный, измерительный (физико-химический).

Результаты исследования показателей качества трикотажных и тканевых полотен платьевых изделий торговой марки «BGN» (производство Турция) к физико-химическим воздействиям следующие:

- сырьевой состав всех оцениваемых изделий соответствовал данным маркировки;
- по результатам исследования устойчивости окраски к стиркам изделия №1 и № 4 испытание не прошли, изделия № 2, № 3 и № 5 соответствовали нормативным параметрам;
- испытание устойчивости окраски к поту выдержало только изделие № 3;
- испытание устойчивости окраски к сухому трению не выдержало только

- изделие № 4;
- исследование устойчивости окраски к глажению выдержали изделия № 2, № 3 и № 4, результаты испытания изделий № 1 и № 5 неудовлетворительные.



Требованиям отечественной НД соответствовало только платье из пестротканой хлопчатобумажной ткани торговой марки «BGN» (производство Турция) - изделие № 3.

По результатам проделанной работы руководству магазина «BGN», а также всем реализаторам готовой одежды импортного и отечественного производства, а также органам Роспотребнадзора можно рекомендовать:

- с целью обеспечения защиты прав потребителей от опасных, некачественных, контрафактных товаров, реализуемых на потребительском рынке Ростовской области, обеспечить строгий контроль поступающей продукции с целью недопущения выявленных негативных ситуаций.

#### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.92.
2. Постановление Администрации Ростовской области от 12 августа 2023 г. N 113 "Об утверждении Областной долгосрочной целевой программы "Защита прав потребителей в Ростовской области" на 2024 - 2027 годы" (с изменениями от 15 февраля, 3 августа 2024 г., 20 января 2025 г.)
3. ГОСТ Р 53142-2008 Изделия трикотажные верхние для женщин и девочек. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2023. - М.: Стандартинформ, 2022. – 15 с.

# КИБЕРБЕЗОПАСНОСТЬ В СТУДЕНЧЕСКОЙ СРЕДЕ

*Автор: Филененкова Татьяна,  
ГБПОУ РО «Батайский техникум информационных  
технологий и радиоэлектроники «Донинтех»,  
Научный руководитель: Редькина Я.В – преподаватель высшей  
квалификационной категории,  
ГБПОУРО «БТИТур».*

**Цель** работы заключается в повышении осведомлённости студентов о киберугрозах, обучении их методам защиты информации и личной безопасности в интернете, а также в развитии навыков решения проблем, связанных с информационной безопасностью.

**Актуальность** исследования заключается в том, что с каждым годом усиливается потребность в разработке и совершенствовании стратегий защиты данных, которые будут соответствовать новым требованиям и вызовам цифровой эпохи. Невозможность эффективной защиты информации может привести к серьёзным последствиям для людей.

Кибербезопасность — это практика защиты систем, сетей и программ от цифровых атак. Эти атаки обычно направлены на доступ, изменение или уничтожение конфиденциальной информации, вымогательство денег у пользователей или нарушение нормальной работы бизнеса. В современном мире, где цифровые технологии проникают во все сферы жизни, кибербезопасность становится критически важной.

Киберпреступление — это действия, осуществляемые одним или несколькими злоумышленниками с целью атаковать систему, нарушить ее функционирование или получить финансовую выгоду;

Кибератака — это действия, ориентированные на сбор информации, преимущественно политического характера;

Кибертерроризм — это действия, направленные на подрыв стабильности электронных систем с целью вызвать страх или панику среди населения.

В последние годы в информационной безопасности акцент смещается на концепцию «недопустимых событий» — инцидентов, которые мешают достижению организационных целей или нарушают основную деятельность из-за кибератак. Эти события конкретны и понятны для топ-менеджмента, что упрощает принятие решений. Перечень таких событий формируется рабочей группой из руководства, операционных менеджеров и специалистов по кибербезопасности. Например, для крупного интернет-магазина это может быть массовая утечка персональных данных клиентов. В случае инцидента группа быстро анализирует причины, устраняет источник утечки и уведомляет клиентов и регуляторов, активируя заранее подготовленные протоколы. Такой подход позволяет внедрять превентивные меры, усиливать контроль и обучать персонал, обеспечивая киберустойчивость бизнеса. Ожидается, что в 2025 году все больше организаций будут применять эту концепцию для управления растущими рисками.

Я также провела социальный опрос под названием «Выявление

инцидентов ИБ» среди учащихся моего техникума. Целью этого опроса было выяснить уровень осведомленности студентов о киберугрозах, а также их личный опыт взаимодействия с различными формами интернет-угроз.

Результаты опроса показали, что 87% респондентов сталкивались с уязвимостями в интернете, что подтверждается данными, представленными на диаграмме 1. Это может включать в себя такие ситуации, как утечка личных данных, фишинг, атаки через вредоносные ссылки и другие формы киберугроз. Кроме того, 82% участников опроса сообщили о том, что они сталкивались с мошенничеством в интернете, включая случаи финансового обмана и попытки незаконного доступа к их личной информации.

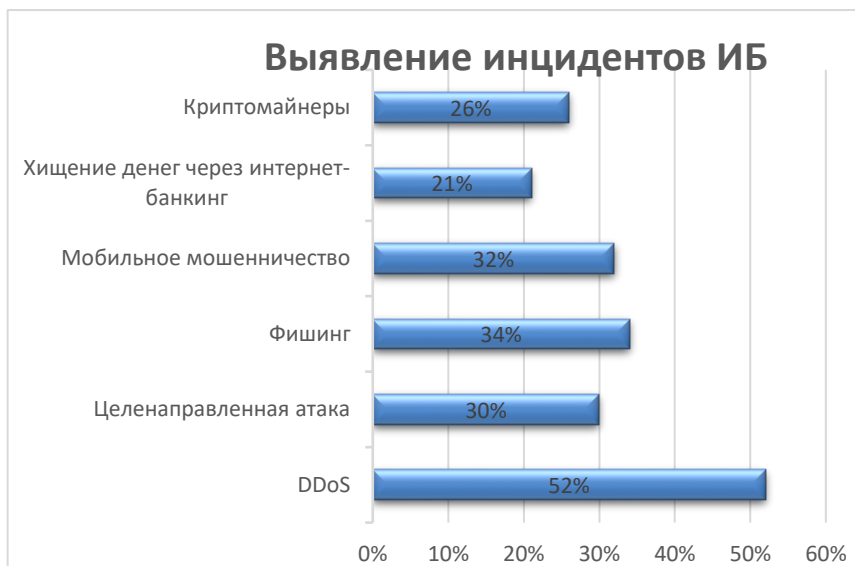


Диаграмма 1 – Опрос среди учащихся

Важно отметить, что такие уязвимости в интернете могут нанести не только материальный ущерб, но и моральный. Потеря личных данных или финансов может вызвать стресс, тревогу и чувство уязвимости. Люди могут испытывать страх перед использованием технологий, что негативно сказывается на их повседневной жизни и взаимодействии с цифровым пространством. Исходя из вышеизложенного, я рекомендую студентам соблюдать следующие меры безопасности:

1. Использование сложных паролей: Создавайте уникальные и сложные пароли для разных аккаунтов. Используйте комбинации букв, цифр и специальных символов;

2. Двухфакторная аутентификация: Включите двухфакторную аутентификацию на всех доступных сервисах для повышения уровня безопасности;



3. Осторожность при открытии ссылок: Будьте внимательны при переходе по ссылкам в электронных письмах или сообщениях от незнакомых отправителей;

4. Регулярное обновление программного обеспечения: Обновляйте операционную систему и приложения, чтобы защититься от известных уязвимостей;

5. Использование антивирусного ПО: Установите и регулярно обновляйте антивирусное программное обеспечение для защиты от вредоносных программ;

6. Обучение и осведомленность: Участвуйте в тренингах по кибербезопасности и следите за актуальными угрозами в интернете.

Следуя этим рекомендациям, студенты смогут значительно снизить риски, связанные с киберугрозами, и защитить свои личные данные в цифровом мире.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Игорь Ашманов Цифровая гигиена – 2022 г.
2. Эндрю Хоффман, Безопасность веб-приложений. Разведка, защита, нападение – 2024 г.
3. <https://www.kaspersky.ru/resource-center/preemptive-safety/cyber-security-trends>
4. <https://trends.rbc.ru/trends/industry/678f84c69a79478682c0120b>

## СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ КАЧЕСТВА СОСИСОК РАЗЛИЧНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

*Автор: Харжиева Анастасия,  
ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»  
Научный руководитель: О.И. Романовская,  
преподаватель высшей категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»*

Выбор темы «Сравнительный анализ сосисок различных производителей: соответствие ГОСТ и ТУ» обусловлен несколькими причинами.

Во-первых, данная тема актуальна и значима для широкой аудитории, включая студентов и подростков, которые являются активными потребителями продуктов питания. Понимание стандартов качества, таких как ГОСТ и ТУ, помогает потребителям делать осознанный выбор и ориентироваться в многообразии товаров на полках магазинов.

Во-вторых, знания о стандартах качества и их применении в производстве сосисок способствуют формированию культуры здорового питания и критического отношения к информации на упаковках продуктов. В условиях современного рынка, где информация о составе и качестве продуктов может быть противоречивой, важно иметь надежные ориентиры, позволяющие отличить высококачественный продукт от некачественного.

Целью данной исследовательской работы является проведение сравнительного анализа сосисок различных производителей на соответствие требованиям ГОСТ (государственного стандарта) и ТУ (технических условий). Мы рассмотрим основные различия между этими стандартами, их влияние на качество продукции и результаты лабораторных испытаний сосисок, произведенных по разным нормативам.

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

В ходе исследования будут проанализированы образцы сосисок от нескольких производителей, изучены их состав, вкусовые качества и соответствие заявленным стандартам. Полученные данные позволят сделать выводы о том, насколько производители соблюдают установленные нормы и какие из них предлагают продукцию, соответствующую высоким стандартам качества.

Таким образом, данная работа будет полезна не только для студентов и подростков, стремящихся к осознанному потреблению, но и для всех, кто интересуется качеством продуктов питания и хочет научиться делать правильный выбор при покупке сосисок и других мясных изделий.

Сосиска (от фр. saucisse) — колбасное изделие, которое изготавливается из рубленого варёного мяса или его заменителей. Представляет собой маленькую колбаску, однако, в отличие от обычной колбасы, употребляется в пищу, как правило, после некоторой термической обработки (варки, жарки). Появившиеся 220 лет назад благодаря немецкому кулинару Иоганну Ланнеру, который соединил говядину со свиной. Актуальность сравнительного анализа сосисок разных производителей по ГОСТ и ТУ обусловлена необходимостью осознанного выбора продуктов питания, особенно среди студентов и подростков, и формирования культуры здорового питания.

Состав сосисок: фарш, молочка, яйца, лук, специи, оболочка. Пищевая ценность (на 100 г): белки — 12 г, жиры — 28,7 г, углеводы — 2,4 г, калорийность — 320 ккал.

Основной ГОСТ для сосисок — ГОСТ 33673-2015 «Вареные колбасные изделия. Общие технические условия». Он допускает наличие включений соединительной ткани, праностей и специй, увеличение размеров кусочков ингредиентов, мелкую пористость, слипы и незначительную морщинистость оболочки.

Исследование качества сосисок «Велком», «Клинский» и «Папа Может» включало опрос студентов 16-21 года (96% едят сосиски, 48% потребляют 1-4 сосиски в месяц, 72% не считают их вредными) и домашние эксперименты.

Анализ состава выявил, что у «Клинского» наиболее натуральный состав без нежелательных добавок, у «Велком» - состав средней сложности, а у «Папа Может» - самый сложный состав с большим количеством добавок и мяса механической обвалки

Тест на крахмал показал минимальное изменение цвета у «Клинского» и выраженную реакцию с почернением у «Папа Может», что указывает на большое количество крахмала.

Кипячение сосисок выявило помутнение бульона у всех образцов (наличие белка), но отсутствие изменения цвета сосисок (отсутствие красителей), что является хорошим показателем.

В заключение следует отметить, что регулярное употребление сосисок, особенно с большим количеством добавок, нежелательно. На примере проведённых экспериментов другие могут провести аналогичные проверки качества сосисок в домашних условиях, что не требует больших финансовых затрат и много времени.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Сосиска. Википедия. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Сосиска> (дата обращения: 28 января 2025 г.).
2. ГОСТ 33673-2015. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия. URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/61927> (дата обращения: 30 января 2025 г.).
3. ГОСТ Р 52196-2011. URL: <https://web.archive.org/web/20210301041527/http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52196-2011> (дата обращения: 30 января 2025 г.).

## КУЛИНАРНЫЙ БИЗНЕС НА ДОМУ: КАК СТУДЕНТЫ МОГУТ ЗАРАБАТЫВАТЬ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

*Авторы: Боков Глеб, Габриелян Ашот*  
*ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»*  
*Научный руководитель: А.А. Замуруева – преподаватель*  
*ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»*

В настоящее время в России наблюдается растущий интерес к блюдам ручной работы и авторским изделиям. Этот тренд стимулирован рядом факторов, включая увеличение уровня доходов населения, изменение потребительских предпочтений в пользу натуральных и качественных продуктов, а также повышение интереса к эксклюзивным и оригинальным изделиям в рамках кулинарных и культурных трендов.

В контексте этих тенденций открытие кулинарного бизнеса на дому представляет собой перспективное и актуальное предпринимательское решение. **Актуальность** данной работы обусловлена не только растущим спросом на «домашних» мастеров и их кулинарные изыски, но и низким порогом входа в данную бизнесовую нишу. Для начала бизнеса не нужно арендовать помещение или нанимать сотрудников. Достаточно иметь кухню и базовый набор оборудования.

Учитывая совокупность всех выше приведенных фактов, полагаем, что открытие мини-кулинарного бизнеса на дому для обучающихся кулинарного техникума позволит превратить любовь к готовке в источник дохода еще в

период обучения, более тщательнее отточить приобретаемые навыки и умения, а также совместить образовательный и рабочий процесс без ущерба друг другу.

**Цель работы** – разработка и написание бизнес-плана для открытия мини-кулинарного предприятия на дому по производству фруктовых чипсов из натуральных ингредиентов без добавления сахара.

В связи с поставленной целью предполагается решить **следующие задачи**:

1. изучить что такое бизнес-план и его структуру;
2. изучить спрос и предложение на фруктовые чипсы домашнего приготовления в Первомайском районе города Ростова-на-Дону;
3. изучить рецептуру приготовления и необходимое оборудование для производства фруктовых чипсов в домашних условиях;
4. изучить виды рекламы для продвижения проекта, а также прибыльность и окупаемость, возможные риски.

**Объект исследования** – бизнес-план для открытия кулинарного предприятия на дому.

**Предмет исследования** - бизнес-план и его структура для открытия мини-кулинарного предприятия на дому по производству фруктовых чипсов из натуральных ингредиентов без добавления сахара.

В ходе написания исследовательской работы нами были использованы **следующие методы**:

1. Анализ материалов из электронных и печатных источников по изучаемой проблеме.
2. Беседы с предпринимателями из сферы кулинарного бизнеса на дому.
3. Сравнение и моделирование.
4. Анализ, обобщение и систематизация результатов.

**Теоретическая значимость** исследования заключается в изучении инновационных процессов в пищевой промышленности, перспектив развития бизнеса и развитии необходимых навыков для его ведения.

**Практическая значимость** исследования заключается в создании бизнес-плана для открытия мини-кулинарного предприятия на дому по производству фруктовых чипсов из натуральных ингредиентов без добавления сахара и его дальнейшей реализации.

**Ожидаемые результаты**:

1. Составление подробного бизнес-плана для воплощения бизнес-идеи. Создание полезного питания среди студентов и представителей здорового образа жизни.

Успех любого бизнеса кроется в тщательно продуманной идее, полностью проанализированной и зафиксированной в бумажном или

электронном виде. Если идея была плохо проработана, не были учтены риски и возможные трудности, то предприниматель может потерять свой бизнес.

Избежать всего этого можно с помощью бизнес-плана. Грамотный бизнес-план покажет слабые и сильные стороны проекта, а также поможет получить инвестиции.

Любой бизнес-план содержит восемь разделов:

1. аннотацию или краткое резюме;
2. описание целей и задач проекта;
3. описание товаров или услуг;
4. план маркетинга;
5. производственный план;
6. организационный план;
7. план персонала;
8. финансовый план.

Резюме составляется в конце работы над бизнес-планом, поскольку будет следовать из всех остальных разделов этого документа, несмотря на то что по порядку идет первым. От того, насколько хорошо оно написано, будет зависеть, прочтут ли потенциальные инвесторы весь остальной бизнес-план. Резюме должно быть кратким и понятным человеку, давать четкое представление о том, чем будет заниматься компания и на чем зарабатывать.

Результатом настоящего проекта является создание мини-кулинарного бизнеса на дому по приготовлению чипсов из фруктов без добавления сахара под брендом «Экофрукс». Фруктовые чипсы собственного приготовления. Изготавливаются из разнообразных фруктов путём вакуумной сублимационной сушки; на начальном этапе планируется выпуск чипсов из яблок, апельсина, банана, позже – сезонные предложения, а также монофруктовые и ассорти.

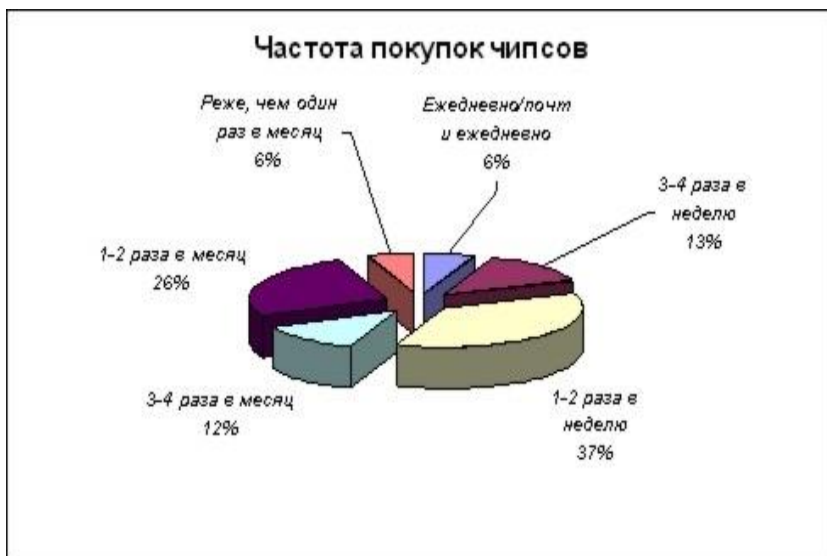
Преимущества: высокая окупаемость за счёт значительной наценки на готовый продукт, низкая конкуренция. Бренд «Экофрукс» будет популяризировать ценность снеков ручной работы, как здорового и питательного перекуса, постепенно вводя в ассортимент все больше вкусов и миксов вкусов.

Планируемая прибыль: можно реализовывать до 1500 заказов в месяц, на начальном этапе планируется 400. Мы планируем начать продажу фруктовых чипсов «Экофрукс» с жилищного комплекса «Сельмаш», поскольку это совпадает с местом нашего проживания и облегчит доставку. Помимо этого, рядом с ЖК «Сельмаш» находится Лицей №20 и детский сад «Аленка», что позволяет сделать предположение, что наша продукция ручной работы будет востребована у мам с детьми дошкольного и школьного возраста.

В ЖК «Сельмаш» находится 966 квартир, то есть примерно 2700 жителей. Поскольку наша целевая аудитория – это люди, ориентированные на здоровое

питание и мамы с детьми дошкольного и школьного возраста, то можно предположить, что экочипсами заинтересуется примерно 60% численности ЖК «Сельмаш», что составит 1620 человек.

Мы провели анонимное анкетирование среди жителей 5 домов ЖК «Сельмаш», в котором приняло участие 788 человек. В опросе было всего три вопроса: интересует ли Вас здоровое питание; используете ли Вы для перекусов фруктовые чипсы; как часто Вы готовы покупать фруктовые чипсы. В расчете объема рынка для нас актуальны ответы на последний вопрос, где 6% респондентов ответили ежедневно; 13% - 3-4 раза в неделю; 37% - 1-2 раза в неделю; 26% - 1-2 раза в месяц и 6% - реже 1 раза в месяц. Усредняя данные опроса, получаем, что в месяц мы сможем продать 400 упаковок с фруктовыми чипсами и 4800 – в год. Если стоимость 1 упаковки фруктовых чипсов составит 350 рублей за 50 грамм, то объем рынка равен 1680000 рублей в год.



Срок окупаемости: при правильной организации сбыта готового товара, стартовые вложения окупятся в короткий срок, приблизительно 36 месяцев.

Проект имеет общественно-полезный компонент: развитие навыков предпринимательской деятельности у обучающихся техникума, улучшение качества питания населения, занятость участников проекта и формирование источника дополнительного дохода у них.

Для продвижения на рынке можно предпринять следующие шаги:

1. Проработать упаковку. В ней нужно отразить натуральное происхождение чипсов и их пользу для здоровья.

2. Завести профиль в социальных сетях и выкладывать рекламные посты с фотографиями и рассказывать о пользе натуральных чипсов.

3. Выходить на площадки и форумы производителей. Там можно разместить свои предложения и, возможно, найти крупных заказчиков.

4. Участвовать в ярмарках и распродажах, организовывать дегустации, акции, например, две по цене одной.

Так же мы рассчитали затраты и предполагаемую прибыль в результате реализации нашего проекта. Для нашего мини-производства на дому **капитальные расходы** составят деньги на покупку оборудования, а **регулярные** – на сырье, оплату коммунальных услуг и инвентарь.

Таблица 1

#### Капитальные расходы

Слайсер AIRHOT SL 190E	9255 руб.
Вакуумный сушильный шкаф Stegler VAC-24	80146 руб.
Итого:	<b>89401</b> руб.

Таблица 2

#### Регулярные расходы

Чистка для фруктов (для удаления сердцевин) APOLLO Berry BER-20	291 руб.	
Нож для чистки кожуры Fiskars Essential 1065599	840 руб.	
Поварская «тройка» (ножи)	3055 руб.	
Доска разделочная (полипропиленовая) 1 шт.	660 руб.	
Миски разных объемов (3 шт.)	1889 руб.	
Гастроемкости с крышками для хранения (3 шт.)	3889 руб.	
<b>Сырье (яблоки, бананы, апельсины)</b>	9589 руб.	
<b>Упаковка (10 шт.)</b>	231 руб. *40= <b>9240</b> руб.	
Затраты на коммунальные услуги	<b>3440</b> руб.	
Итого:	<b>32893</b> руб.	
Из их ежемесячных расходов	<b>22269</b> руб.	

Также мы рассчитали себестоимость одной упаковки и цену.

Таблица 3

### Себестоимость одной упаковки

400 упаковок по 100 г. планируем продавать в месяц	40 кг готовых фруктовых чипсов
Для их получения нам понадобится примерно 13 кг сухих фруктов	
Сырых яблок	(13 кг*13% (усушки согласно Сборника рецептов 1981г.) +13кг=14,69кг 14,69 кг * 151 руб. (за 1 кг) =2218 руб.
Сырых бананов	(13 кг*40% (усушки согласно Сборника рецептов 1981г.) +13кг=18,2кг 18,2 кг * 139 руб. (за 1 кг) =2530 руб.
Сырых апельсинов	(13 кг*33% (усушки согласно Сборника рецептов 1981г.) +13кг=17,29кг 17,29 кг * 280 руб. (за 1 кг) =4841 руб.
<b>Итого:</b>	9589 руб. на приготовление 40 кг. фруктовых чипсов +9240 руб. (упаковка)= <b>18830</b> руб.
Тогда себестоимость 1 упаковки фруктовых чипсов	18830:400=47 руб.

Таблица 4

Планируемый выход в точку самоокупаемости – через 36 месяцев. Значит:

Капитальные расходы – 89401 руб.: 36 мес.	2483 руб. в месяц оплата на капитальные расходы
	22269 руб. - оплата регулярных расходов в месяц для производства 400 упаковок фруктовых чипсов
(32893 руб. – 22269 руб.):36 мес.	295 руб. – оплата в месяц регулярных расходов, не связанных с сырьем
<b>Итого:</b>	2483+22269+295=25047 руб. оплата в месяц по расходам, чтобы через 36 месяцев выйти в точку самоокупаемости.

Планируем желаемый доход в 100 тыс. руб. Получаем: 100000+25047=125047 руб. 125047 руб.: 400 упаковок фруктовых чипсов в месяц = 312,6 руб. – цена одной упаковки фруктовых чипсов с возможными финансовыми рисками.





Поскольку мы студенты и планируем открыть на дому мини-кулинарный бизнес по производству фруктовых чипсов, чтобы заработать дополнительные деньги без ущерба учебе, то организационная структура нашего бизнеса будет состоять только из нас двоих. Форма организации – самозанятость, поскольку мы не планируем привлекать наемных работников, а все производственные задачи выполняем самостоятельно. Поскольку мы физические лица, то налог на профессиональный доход составит 4%.

**Таким образом, на основании вышеизложенного можно сделать следующие выводы:**

1. Производство фруктовых чипсов — перспективное направление, развивая которое можно заработать дополнительные деньги студентам у себя дома. Успех предприятия зависит от грамотной маркетинговой политики и качества продукции. Сушёные фруктовые слайсы, которые можно есть без предварительной обработки и мытья, пользуются спросом у потребителей. Фруктовые чипсы сохраняют цвет, вкус и питательную ценность оригинальных фруктов и овощей, не содержат красителей и консервантов.

2. Запуск бизнеса имеет высокую окупаемость за счёт значительной наценки на готовый продукт и довольно низкой конкуренции.

3. В будущем спрос на здоровые продукты, в том числе фруктовые чипсы, может расти. Есть возможность расширения ассортимента. Увеличить отдачу от вложений можно, добавив в линейку товаров другие «здоровые» продукты, например, мюсли, фруктовые батончики, сухие каши с кусочками фруктов.

Для развития бизнеса понадобится: маркетинговая кампания на «профильных» интернет-площадках; создание бренда и торговой марки, продвижение его в поисковых системах, а также регулярная реклама продукции для привлечения покупателей.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Барроу П. Бизнес-план, который работает. — М.: Альпина Бизнес Букс, 2016.
2. Бухалков М. И. Планирование на предприятии. — М.: ИНФРА-М, 2021.
3. Горемыкин В. А. Планирование на предприятии. — М.: Юрайт, 2020.
4. Ершов В. Ф. Бизнес-проектирование. Руководство по применению. — СПб: Питер, 2015.

## СОВРЕМЕННЫЕ И ТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ ПРЕСНОГО ТЕСТА И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

*Автор: Партыка Мария,*

*ГБПОУ «Торезский технологический техникум имени А.Г. Стаханова»,  
Научные руководители: О. А. Шилина. - преподаватель профессиональных  
дисциплин высшей квалификационной категории,*

*О. Е. Бильдина - мастер производственного обучения  
ГБПОУ «ТТК имени А.Г. Стаханова»*

**Цель исследования:** исследовать и сравнить современные и традиционные виды пресного теста (пресного традиционного, катаифи, фило) по различным критериям.

**Объект исследования:** учебный кондитерский цех колледжа.

**Предмет исследования:** различные виды пресного теста.

**Задачи исследования:**

1. Исследование состава и технологии приготовления каждого вида теста.
2. Анализ применения в кулинарии каждого теста (традиционные и современные блюда).
3. Сравнение вкусовых качеств, внешнего вида, запаха и текстуры теста. Оценка пользы и возможного вреда для здоровья.
4. Исследование роли теста в современных гастрономических трендах.

**Проблемой** исследования является выяснение значения пресного теста в современных гастрономических трендах и традиционной кухне.

**Гипотеза:** предполагаем, что кондитерские и кулинарные изделия, правильно подобраны по рецептуре приготовления, могут существенно улучшить качество питания, способствовать поддержанию здоровья, при этом удовлетворяя вкусовые предпочтения и культурные традиции.

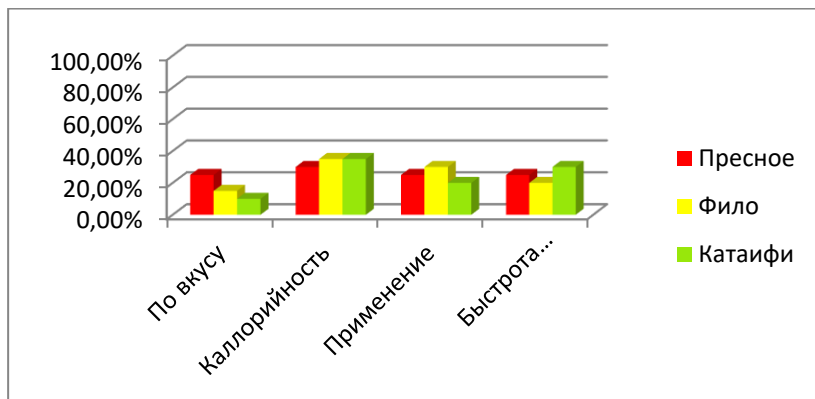
Тесто является основой множества кулинарных традиций и блюд по всему миру. В последние годы наблюдается развитие новых гастрономических трендов, где тесто играет ключевую роль, отражая инновационные подходы к здоровью, эстетике и разнообразию вкусов. Эти тенденции определяют, как предпочтения потребителей, так и способы работы с тестом в ресторанах, кафе и даже на домашних кухнях.

В процессе приготовления, использования и дегустации изделий из теста среди студентов, сделали вывод:

В ходе исследования различных видов теста было выявлено, что традиционные рецепты остаются основой кулинарии, сохраняя свою популярность и актуальность. В то же время современная кухня активно развивает новые направления, используя инновационные технологии и альтернативные ингредиенты, что позволяет создавать тесто, отвечающее современным потребностям, таким как безглютеновые или веганские варианты. Совмещение традиций с современными подходами способствует созданию уникальных вкусов и текстур в продуктах, что является важным аспектом как для профессионалов, так и для домашних кулинаров. Влияние новых технологий на производство теста открыло новые горизонты для кулинарной индустрии, улучшая качество и удобство процесса.

Тип теста	Польза	Вред
Пресное	Низкокалорийное, полезное для диет. Используется в традиционных блюдах такие как пельмени, пасты, что делает его важной частью кулинарии	Высокое содержание углеводов, избыток потребления может повлиять на сахар в крови и привести к набору веса. Не подходит для тех, кто предпочитает более мягкие текстуры в выпечке
Филло	Низкокалорийное, содержит меньшее минимальное количество масла что делает его менее жирным. После выпекания становится хрустящим и легким	Не смотря на низкое содержание жиров, оно может стать калорийным если используются жирные начинки (крем, орехи) Оно может быть трудным в приготовлении из-за своей тонкости,
Катаифи	Гибкость в приготовлении, можно использовать с различными начинками от фруктов до орехов. Низкое содержание жира,	Тонкие нити могут распадаться или не равномерно запекаться, С добавлением калорийных начинок может стать угрозой здоровью

Сравнительная диаграмма видов теста по ключевым характеристикам



Таким образом, знания и технологии, как традиционные, так и современные, играют ключевую роль в совершенствовании кулинарного искусства и развитии тестовых изделий.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Геворкян, С. В. Технология теста: традиции и инновации. – М.: Академия, 2019.
3. Глушков, В. М. Современные технологии хлебопекарного производства. – СПб.: Политехника, 2020.

## ДВУХТАКТНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ – СПОСОБЫ МОДЕРНИЗАЦИИ

*Автор: Дрязгов Иван, ГБПОУ  
«Катав – Ивановский индустриальный колледж»  
Челябинская область;  
Научный руководитель: Е.В.Мышко, преподаватель  
ГБПОУ РО «К-ИИК».*

Двухтактный двигатель – это поршневой двигатель внутреннего сгорания, в котором рабочий процесс в каждом из цилиндров совершается за один оборот коленчатого вала, то есть за два хода поршня [1].

Актуальность: в наше время двухтактные двигатели внутреннего сгорания имеют очень узкое применение.

Объект изучения: двухтактные двигатели внутреннего сгорания.

Предмет изучения: рационализаторские предложения по решению проблем недостатков двухтактных двигателей.

Гипотеза: если есть созданный двухтактный двигатель, но его использование ограничено определенными недостатками, то можно их решить с помощью способов рационализации.

Цель работы: исследования по модернизации двигателей с целью улучшения экологических характеристик аналогов, повышения КПД и удельной мощности.

Задачи работы:

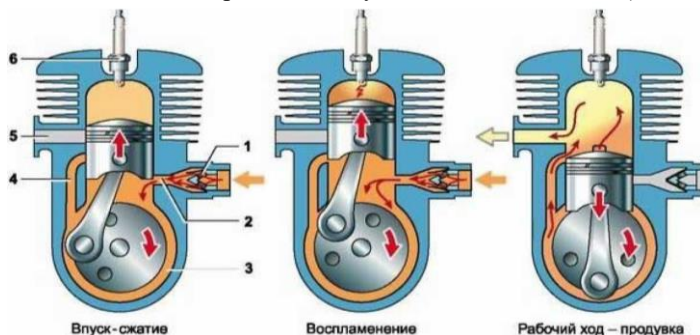
- познакомиться с историей появления двухтактного двигателя и способами модернизации для улучшения характеристик работы;
- провести анализ рационализаторских предложений по данной проблеме для двигателей;
- определить возможности использования имеющихся патентов.

Методы исследования:

- изучение источников по данной теме;
- анализ;

– обобщение.

Исходя из преимуществ данного типа двигателя – простота конструкции и дешевизна, основным недостатком являются повышенные выбросы выхлопных газов, и как следствие, ухудшение характеристик. В этом направлении были изучены патенты по модернизации двухтактных двигателей (см.табл1) [3-6].



### Проблемы двухтактных двигателей и их решение

Проблема	Патент на изобретение	Иновации
1	2	3
Улучшение показателей двухтактного двигателя внутреннего сгорания путем совершенствования процесса газообмена и перехода к несимметричным фазам газораспределения.	Способ повышения эффективности газообмена двухтактных двигателей и устройства, его реализующее RU2228449C1 (авторы – Комаров С.С., Рыль С.А.)  Российский патент 2004 года по МПК F02B33/30 F01L7/12	Оптимизация процесса всасывания топливо-воздушной смеси в картере двигателя
Высокий расход топлива, выброс токсичных составляющих и необходимость в более частом обслуживании.	Двухтактный двигатель с низким расходом и низкими выбросами (автор – Бальдини Пьеро RU2524313C2  Российский патент 2014 года по МПК F02B33/20 F02B33/30 F02B33/44 F02 B 25/20	Снижение расхода топлива, токсичных выбросов за счет внутренней реконструкции двигателя
Улучшение экологических характеристик	Двухтактный двигатель внутреннего сгорания Дюпина RU2716768C1 (авторы – Дюпин В.К., Дюпин В.Ф.)  RU2697206C1 Российский патент 2019 года по МПК F01M3/00 F02F3/00 F02B25/00 F02B33/26	Снижение расхода масла
Вредные выхлопы, снижение КПД и удельной мощности	Экологичный двухтактный двигатель RU2716768C1 (авторы – Дюпин В.К., Дюпин В.Ф.)  Российский патент 2020 года по МПК F02B25/20 F02B25/24 F01L1/38 F01L1/40	Обеспечение удельной мощности двигателя близкой к двухтактным, экологичности и КПД – к четырех-тактным двигателям внутреннего сгорания

Результаты инноваций:

- Оптимизация процесса всасывания топлива - воздушной смеси в картере двигателя.

- Снижение расхода топлива, токсичных выбросов за счет внутренней реконструкции двигателя.

- Снижение расхода масла.

- Обеспечение удельной мощности двигателя близкой к двухтактным, экологичности и КПД – к четырехтактным двигателям внутреннего сгорания.

На мотоцикле Минск, 1989 года выпуска, был заменен глушитель, который устанавливался на картинге с таким же двухтактным двигателем. Цель модернизации – снижение времени разгона и, как следствие, увеличение мощности двигателя [2]. На новой конструкции был изменен выхлоп отработанных газов дополнительной наваркой глушащей части (см.рис.2).

Достигнуто:

- низкий расход топлива;
- низкий уровень токсичных выбросов;
- улучшение показателей двигателя;
- снижение частоты обслуживания;
- дешевизна и простота конструкции.

Продолжается работа по исследованию характеристик двухтактного двигателя, установленного на мотоцикле «Восход-3М».

В целях получения желаемых параметров производится растачивание отверстий – «окон» в гильзе и поршне двигателя для дополнительной продувки (см.рис.5).

Проведенные исследования дали возможность модернизировать старый двигатель для улучшения характеристик, повышения числа оборотов (КПД), а, следовательно, мощности, снижения времени разгона до максимальной скорости, снижения расхода топлива

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1 Кондрашов, В. М., Григорьев, Ю. С., Тупов, В. В. и др. - Двухтактные карбюраторные двигатели внутреннего сгорания. – Москва: Машиностроение, 1990 – 272 с.

2 Кузнецов, Е.В. Основы теории и проектирования ДВС. – Могилев: Белорусско-Российский университет, 2021. – 323 с.:

# ХИМИЯ ГЛАЗАМИ ПОВАРА

Автор работы: *Шелыхманова Анастасия*

ГБПОУ РО «Шахтинский политехнический колледж»

Научный руководитель: *С. И. Якубовская* – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ШПТК»

**Цель исследования:** выяснить, какие продукты питания наиболее богаты органическими веществами, какова роль органических веществ в нашем организме.

**Задачи исследования:**

- Обобщить и систематизировать информацию по основным органическим соединениям, входящим в состав продуктов питания;
- Изучить химизм протекающих при приготовлении пищи процессов.

**Методы исследования:** 1) сбор информации, 2) наблюдение, 3) обобщение, систематизация, сравнение.

Питательная ценность пищевых продуктов определяется количеством и составом содержащихся в них таких органических веществ, как белки, углеводы, жиры (липиды) и других соединений.

В работе автор анализирует данные социологического опроса среди студентов, обосновывает необходимость рассмотрения вопросов, касающихся химического состава пищи, процессов превращения органических веществ в желудочно-кишечном тракте, важных сторон их практического использования, пользу и вред их применения.

Процентное соотношение студентов 1-го курса, участвующих в опросе:

- Студенты, питающиеся грамотно – 0%
- Студенты – сторонники «золотой середины» - 60%
- Студенты, не обращающие внимание на полезность питания – 37%

Для меня, как для будущего повара, важно практическое применение полученных знаний. Я провела 2 эксперимента по исследованию химического состава пищи на наличие углеводов.



1. Обнаружение крахмала в различных продуктах основано на реакции между иодом и крахмалом, в результате которой образуется вещество синего цвета. Были взяты следующие пищевые продукты: хлеб, картошка, рис, спелое яблоко, мед, капуста, макароны, кусочек фарша. Крахмал был обнаружен в хлебе, рисе, макаронах и картошке.

2. Обнаружение глюкозы в огурце. Из вымытого свежего огурца я выжала сок. В пробирке приготовила гидроксид меди (II), прилив к концентрированному раствору щелочи – NaOH по каплям концентрированный раствор сульфата меди (II) –  $\text{CuSO}_4$  до образования голубого осадка. К полученному осадку добавила равный объем огуречного сока, осадок растворился, получился раствор сине-голубого цвета – это глюконат меди (II). Это качественная реакция на многоатомные спирты. Далее начинаю нагревать содержимое пробирки до получения желтого цвета – это гидроксид меди (I) –  $\text{CuOH}$ , который при дальнейшем нагревании становится оранжевым, а после прекращения нагрева выпадает осадок красно – кирпичного цвета – оксид меди (I). Вторая реакция, протекающая при нагревании, является качественной на альдегиды. Вывод: в огуречном соке находится вещество, являющееся альдегидоспиртом, это глюкоза. Благодаря глюкозе у огурца сладковатый вкус.

### **Результаты:**

Химия и пища – неисчерпаемая и очень интересная тема и она требует более детального изучения, ведь не зря для профессии Повар, кондитер учебная дисциплина Химия является профилирующей. Наша жизнь, здоровье, питание тесно связаны с различными химическими веществами и процессами, протекающими с этими веществами в организме. Полученные химические знания помогут мне и остальным студентам научиться использовать в своей профессии качественные продукты питания для приготовления разнообразных блюд.

### **ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ**

1. Внеклассная работа по химии. 10 класс. / Сост. А. И. Буш. – Волгоград: ИТД «Корифей». – 96 с.

2. Габриелян О. С. Настольная книга учителя. Химия. 11 класс: В 2 ч. Ч. П./О.С. Габриелян, Г. Г. Лысова, А. Г. Введенская. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2004. – 320 с.

3. Денисова В. Г. Мастер-класс учителя химии: уроки с использованием ИКТ, лекции, семинары, тренинги, сценарии внеклассных мероприятий с использованием ИКТ, интерактивные игры. 8 – 11 классы. Методическое пособие с электронным приложением. – 2-е изд. Стереотип. – М.: Планета, 2010. – 272с.



# ФИЗИКА ДЛЯ БУДУЩЕГО УЧИТЕЛЯ НАЧАЛЬНЫХ КЛАССОВ

Автор: *Рыженко Дарья*,  
ГБПОУ РО «Константиновский педагогический колледж»,  
Научный руководитель: *О.Б.Кундрюкова* -  
преподаватель высшей квалификационной  
категории ГБПОУ РО «КонстПК».

**Цель проекта:** доказать, что даже на первый взгляд далекие от специальности предметы имеют практическое значение и способствуют профессиональному росту на примере общеобразовательной дисциплины «Физика».



Акцент сделан на личный опыт практического применения знаний по предмету «Физика» в будущей профессии учителя начальных классов.

Отличие уроков в колледже от школьных заключается в том, что каждый преподаватель стремится донести до нас то, что все общеобразовательные предметы уже готовят нас к будущей профессии учителя. Физика не стала исключением. Почти на каждом уроке физики есть фрагмент, где мы предлагаем свои варианты доступного объяснения детям начальной школы изучаемой темы.

На первом уроке физики изучалась тема «Физика – наука о природе», где мы говорили о материи, естественнонаучном методе познания, физических законах и границах их применимости, а в конце необычное домашнее задание. Почему необычное? В школе все было просто: выучить параграф и ответить на вопросы, а здесь прозвучало: дома вы должны будете продумать и предложить свою версию сегодняшнего урока, но для младших школьников.

Вспоминая себя в начальной школе, я считала, что это должен быть не только рассказ, но и игры, загадки, квесты. Я предложила детям стать исследователями и отправиться в воображаемый поход, где мы наблюдали за

природными явлениями, готовили еду, кричали, исследуя эхо. После такого мероприятия дети пожелали стать настоящими исследователями природы.

Далее показано значение для будущей профессии учителя начальных классов выполнения задания по физике по созданию копилки простых ответов на сложные вопросы физики. Вот несколько примеров из моей копилки:

✓ Вода составное вещество или элементарное? Вопрос про воду очень актуален в моей будущей профессии, потому что изучение воды, как главного жизненно важного вещества, химического элемента или продукта питания начинает волновать человечество с дошкольного возраста.

✓ Есть ли отличие центробежной от центростремительной силы? Ответ на этот вопрос важно для меня, так как отвечает на вопрос всех детей: почему детская игрушка юла или волчок при вращении не падает на бочок.

✓ В чем простота законов Ньютона? Ответы на этот вопрос у меня звучит в стихах. Согласитесь, что для запоминания - это самый простой способ.

Результаты моей работы будут полезны обучающимся СПО для осознания ценности общеобразовательных дисциплин, особенно физики, которая играет ключевую роль в подготовке к будущей профессиональной деятельности.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Самойленко, П.И. Естествознание. Физика: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / П. И. Самойленко. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с.
2. Громова, Л.А. Свет и звук. Физика для детей. //Физика для детей среднего возраста / Громова Л. А; художник С. Нелаева. – Санкт-Петербург: Качели, 2022. – 110 с.
3. Хабр / Учим физику с ребенком сами, чтобы всем было интересно [Электронный ресурс] – режим доступа: <https://habr.com/ru/articles/497558/> / (дата обращения 02.02.2025)

## РОЛЬ ЦИФРОВИЗАЦИИ В АВТОМАТИЗАЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

*Автор: **Вохмянин Станислав**,  
ГБПОУ РО «Сальский индустриальный техникум»,  
Научный руководитель: **Н.Н.Чернявская**  
преподаватель высшей квалификационной  
категории ГБПОУ РО «СИТ».*

Работа посвящена цифровизации сельского хозяйства в Российской Федерации и Ростовской области. Рассмотрены технологии цифровой трансформации сельского хозяйства, определены преимущества цифровизации и перспективы дальнейшего развития цифровых технологий для сельского хозяйства. В результате проведенного исследования был сделан ряд выводов о роли цифрового развития и автоматизации сельского хозяйства.

В современном мире автоматизация производственных процессов является неотъемлемой частью эффективной работы предприятий. Вместе с тем, развитие искусственного интеллекта предоставляет новые возможности для улучшения качества и скорости автоматизации. В данном исследовании мы сосредоточимся на роли цифровизации сельского хозяйства, так как наша Ростовская область является одним из основных поставщиков сельскохозяйственной продукции, рассмотрим преимущества и недостатки цифровизации в сельском хозяйстве.

Исследование, посвященное внедрению цифровых технологий в агропроме Российской Федерации, показало, что по уровню внедрения цифровых агротехнологий Россия существенно уступала западным странам. Индекс цифровизации показывает, что наша страна по итогам 2023 года находилась на 8 месте рейтинга, уступая США, Австралии Канаде Израилю, Германии. Решение этой проблемы является наиболее актуальным в настоящее время, поэтому в последние годы внедрению цифровизации в сельские хозяйства уделялось особое первостепенное внимание и благодаря чему отечественный агропром стал активно развиваться.

Применение цифровизации в сельском хозяйстве предполагает решение основных задач: повышение производительности труда; увеличение экспортной выручки; максимизация стоимости предприятий отрасли; увеличение экономических темпов роста отраслей (сфер); создание эффективной цепочки сбыта от производителя до потребителя; интеграция в смежные отрасли цифровой экономики; повышение привлекательности работы в сельском хозяйстве и рост доходов сельхозпроизводителей.

**Цифровизация сельского хозяйства** позволяет улучшить эффективность и производительность сельскохозяйственного производства. Она включает в себя использование различных информационных и коммуникационных технологий, автоматизацию процессов, аналитику данных, искусственный интеллект и другие инновационные инструменты. В агропромышленном комплексе цифровизация применяется во многих областях, например, в управлении растениеводством: использование информационных и коммуникативных технологий, датчиков, искусственного интеллекта, автоматизации, робототехники позволяет мониторить и управлять факторами, влияющими на рост растений, такими как влажность почвы, освещенность, температура, уровень питательных веществ.

В Ростовской области цифровизация сельского хозяйства включает в себя ряд основных мероприятий:

- 1) создание геоинформационной системы мониторинга полей, которая позволяет использовать снимки из космоса для оцифровки контуров полей, контролировать, оценивать состояние посевов, выявлять случаи сжигания стерни, выявлять неиспользованные земли;
- 2) увеличение количества сельхозтехники, оборудованной системами спутникового мониторинга. В 2024 году планировалось увеличение количества таких машин более чем на 30% - с 5,3 тыс до 7тыс;
- 3) развитие беспилотной сельхозтехники, применение спутниковой навигации, позволяющей управлять комбайном.

Ростовская область находится в зоне рискованного земледелия. В последние годы аграрии столкнулись еще и с рисками, связанными с изменением климата, тем не менее, современные технологии позволяют нивелировать большинство из них. Одним из них является автоматизация тепличных хозяйств. В данном исследовании было разработано автоматическое регулирование параметров теплицы, как пример автоматизации и цифровизации в сельском хозяйстве. С каждым годом в тепличных предприятиях все большее внимание уделяется качественному поддержанию микроклимата. Правильно выбранная технология поддержания микроклимата - одна из важнейших составляющих, позволяющих повысить урожайность.

Цифровизация сельского хозяйства имеет большие перспективы и может привести к множеству преимуществ, которые мы рассмотрели. Таким образом, цифровизация и автоматизация сельского хозяйства играет определяющую роль для развития сельскохозяйственного комплекса.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Журнал Сельскохозяйственные вести ноябрь 2023г
2. Журнал РБК+Юг № 1 2024г
3. "Business guide Экономика региона. Финансы/ АПК". Приложение №181 от 29.09.2023

## ВОСТРЕБОВАННОСТЬ ПРОФЕССИИ «УЧИТЕЛЬ»

*Авторы: Азизова Соня, Багдасарян Алина,  
ГБПОУ РО «Шахтинский педагогический колледж»,  
Научный руководитель: О.А. Вагина  
преподаватель высшей квалификационной  
категории ГБПОУ РО «ШПК».*

Актуальность учителя в современном обществе невозможно переоценить. Профессия учителя занимает особое место в обществе, играя ключевую роль в формировании будущих поколений. Современные учителя должны адаптироваться к новым методам обучения, использовать цифровые ресурсы и учитывать индивидуальные особенности каждого ученика. Они становятся наставниками, которые помогают детям ориентироваться в сложном мире, развивать их творческий потенциал и готовят к будущей профессиональной жизни.

Наша цель: выявить, насколько профессия учителя востребована в современном обществе.

Задачи исследования:

1. Выявить, почему же профессия учителя важна
2. Проанализировать востребованность профессии учителя
3. Проследить наше будущее в профессии

4. Провести социологический опрос среди студентов «ШПК» об их мотивации к выбору профессии учителя и сделать его анализ.

Согласно целям и задачам были использованы следующие методы: анализ, сравнение, сопоставление, математический анализ, обобщения.

Востребованность профессии учителя остается высокой в большинстве стран, хотя она может варьироваться в зависимости от региона, уровня образования и специфики предмета. Вот несколько факторов, которые влияют на востребованность этой профессии:

1. *Рост населения.*
2. *Кадровые изменения.*
3. *Новые образовательные стандарты.*
4. *Переход на новые форматы обучения.*
5. *Социальная значимость.*
6. *Глобальные тенденции.*

Таким образом, профессия учителя остается востребованной и актуальной, играя ключевую роль в формировании будущего общества.

По опросу Аналитического центра Университета «Синергия» за 2022 год, 15% россиян считают востребованность на рынке труда одним из преимуществ профессии учителя. Также к плюсам респонденты отнесли возможность работать по призванию (54%), стабильность (18%), длинный отпуск (9%) и уважение со стороны детей и родителей (4%).

РБК опросил 85 регионов о ситуации с наличием в каждом из них учителей всех необходимых профилей. Ответили 40 регионов, и, согласно результатам опроса, наиболее востребованы преподаватели математики, русского и иностранных языков. О востребованности учителей математики сообщили 35 регионов, или 88% от числа давших ответы, русского языка — 78%, английского и других иностранных языков — 73%, литературы — 60%, начальных классов — 53%, физики — 33%.

В текущем учебном году в школах Ростовской области открыты 900 вакансий для педагогов. Всего в области трудится больше 32 тысяч школьных учителей. Дефицит педагогов составляет 3%.

В рамках нашего проекта был проведен социологический опрос среди студентов Шахтинского педагогического колледжа для сбора данных об их мотивации к выбору профессии учителя. Студентам были предложены два вопроса:

- 1 – Почему я выбрал(-а) профессию учителя?
- 2 – Почему Вы считаете данную профессию востребованной?

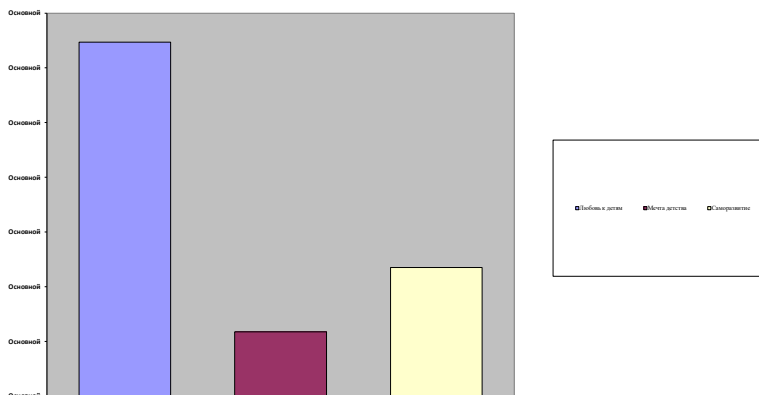


Рис. 1 Социологический опрос студентов «ШПК»

Как показал опрос (см. рис. 1), большинство студентов пришли в профессию осознанно, из-за большой любви к детям и с огромным желанием сделать детский мир ребенка разнообразным, раскрасить его различными яркими красками, внести в их жизнь добро, любовь и взаимовыручку.

#### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1) Dzen.ru [Электронный ресурс] - Режим доступа:

<https://dzen.ru/a/YhzqaLB5OSv2c67g>

2) Otvet-100 [Электронный ресурс] - Режим доступа:

<https://otvet-100.ru/pochemu-professiia-uchitelia-vo-vse-vremena-byala-uvazhaemoi/>

3) Газета «Сельская новь» [Печатное издание] – Режим доступа:

<https://selskaya-nov.info/articles/media/2023/10/2/uchitel-eto-bolshe-chem-professiya-uchitel-eto-prizvanie/>

## РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КОМПЛЕКСОВ

*Автор: Погорелова Алина*

*ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики»*

*Научный руководитель: О.В. Самоходкина,*

*преподаватель высшей квалификационной*

*категории ГБПОУ РО «ШРКТuЭ»*

Эколог — это специалист, который изучает взаимодействие живых организмов с окружающей средой, а также влияние человеческой деятельности на природные системы.

В современном мире профессия эколога становится всё более востребованной. С каждым годом проблемы, связанные с экологией, становятся всё серьёзнее и масштабнее, затрагивая жизни миллионов людей.

Изменение климата, загрязнение окружающей среды и исчезновение, требуют немедленных действий от специалистов, обладающих глубокими знаниями и навыками в области экологии.

Экологи играют ключевую роль в разработке устойчивых решений для сохранения нашей планеты. Они работают в различных областях, включая научные исследования и практические проекты по восстановлению экосистем. Экологи изучают взаимодействие человека с природой, разрабатывают стратегии по предотвращению экологических катастроф и внедряют экологически чистые технологии

Таким образом, выбрав профессию эколога, мной, как молодым специалистом не только обеспечиваются мое будущее, но и вносятся вклад в важную миссию по защите природы и созданию гармоничного сосуществования человека и окружающей среды.

Как специалисты экологи мы занимаемся изучением и сохранением окружающей среды, решая проблемы, связанные с воздействием человека на природу. Основные задачи эколога включают:

1. Оценка состояния экосистем, проведение исследований для оценки природных систем, выявление изменения и анализ их причины.
2. Мониторинг загрязнения. Слежение за уровнем загрязнений воздуха, воды и почвы, выявление источников вредных выбросов и предотвращение ухудшения экологической ситуации.
3. Разработка природоохранных мероприятий, планов по охране природы, восстановлению экосистем и предотвращение ущерба.
4. Участие в проведении экологических экспертиз при прохождении производственной практике.
5. Просвещение населения о важности охраны природы, посредством раздачи листовок и буклетов, объяснение последствия неправильного обращения с ресурсами и предложение пути решения экологических проблем.
6. Изучение нормативных актов по использованию природных ресурсов и охране окружающей среды.
7. Участие в исследовательской деятельности, для предложения мероприятий по снижению негативного влияния на природу, предлагая экологически безопасные технологии и методы.
8. Исследование влияния климата. Изучают изменение климатических условий и его влияние на биоразнообразие и природные ресурсы в условиях глобального потепления.
9. Участие в Акции «Древонасаждение».



Эти знания и навыки, полученные в колледже, направлены на сохранение природного богатства планеты и обеспечение устойчивого развития общества.

Мое профильное обучение обеспечивает глубокое понимание экологии, включая знания о взаимодействии живых организмов с окружающей средой, принципах функционирования экосистем, влиянии антропогенных факторов на природу, привлечение молодых людей к здоровью планеты, взаимодействию с обществом.

#### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

Безуглова О.С., Гумусное состояние почв юга России: монография / О.С. Безуглова; Ростов н/Д: Изд-во СКНЦВШ, 2021. – 228 с.

Казеев К.Ш. Биология почв юга России / К.Ш. Казеев, С.И. Колесников, В.Ф. Вальков – Ростов н/Д: Изд-во ЦВВР, 2020. – 350 с.

## **РАЗРАБОТКА БЕСПРОВОДНОГО СЕГМЕНТА ЛОКАЛЬНОЙ СЕТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ДЛЯ РАБОТЫ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ**

*Автор: Чужданов Дмитрий  
ГБПОУ РО «Сальский индустриальный техникум»  
Научный руководитель: С.Г. Кузнецова,  
преподаватель ГБПОУ РО «СИТ»*

Сегодня всё больше компаний разворачивают свои корпоративные сети WI-Fi, и такое решение себя вполне оправдывает. При грамотном проектировании беспроводная сеть будет, во-первых, доступна на всей территории предприятия. Во-вторых, благодаря современным технологиям скорость передачи данных в беспроводной сети вполне составляет конкуренцию



проводной технологии Ethernet. В-третьих, при правильной настройке сети корпоративные данные компании оказываются надежно защищены от проникновения злоумышленников.

Исследование темы проводилось в рамках производственной практики на предприятии ПАО «Россети Юг Ростовэнерго».

Территория предприятия достаточно большая, на площади 8 гектар располагаются силовые трансформаторы, устройства противоаварийной автоматики, микропроцессорные блоки релейной защиты с функционалом управления, защит и автоматики, и другое оборудование бесперебойного электроснабжения.

Однако, в настоящее время сотрудники предприятия испытывают трудности связи при работе вне помещения, а именно: нет возможности передать информацию о планируемых работах на электроустановках, сообщить о причине проблемы при аварийных ситуациях, а также о начале и окончании ремонтных работ.

В связи с этим целью исследовательского проекта является разработка беспроводного сегмента локальной сети предприятия для работы вне здания.

Для решения поставленной цели необходимо выполнить следующие задачи:

- рассмотреть возможность создания беспроводного сегмента сети предприятия для работы вне помещения;
- подобрать оборудование для создания беспроводного сегмента сети предприятия для работы вне помещения;
- подобрать программное обеспечение для создания беспроводного сегмента сети предприятия для работы вне помещения;
- рассмотреть возможности защиты данных при передаче по беспроводной сети.

**Сетевая технология - это согласованный набор стандартных протоколов и реализующих их программно-аппаратных средств (к примеру, сетевых адаптеров, драйверов, кабелей и разъемов), достаточный для построения вычислительной сети, т.е. это минимальный набор средств, с помощью которых можно построить работоспособную сеть; иногда сетевые технологии называют базовыми технологиями, имея в виду то, что на их основе строится базис любой сети.**

Корпоративные беспроводные сети ориентированы на обеспечение связи при помощи беспроводных технологий для решения своих производственных задач. Такие сети строят корпорации, фирмы. Корпоративные сети позволяют:

- работать мобильным пользователям с офисными документами при нахождении вне офиса;
- получать информацию о выполнении работ персоналом предприятия;
- работать с информацией единой корпоративной базы данных, защищенной от постороннего доступа;
- решать задачи логистики и управления технологическими процессами.

Рассмотрим территорию предприятия ПАО «Россети Юг Ростовэнерго». Территориально оно состоит из двух зон, одна из которых – административный корпус с прилегающей территорией, и технологическая зона с высоковольтными трансформаторами и другим технологическим оборудованием.

Оборудование для беспроводного сегмента рекомендуем расположить в административном здании, так как в здании уже развернута локальная сеть и это более безопасно.

Основные устройства будут расположены в серверной, точка доступа – на стене здания, антенна – на крыше. Параметры усилителя антенны позволят раздавать сигналы на расстояние до 500 метров, что достаточно для технологической зоны.

Таким образом для организации беспроводного сегмента локальной сети предприятия для работы вне здания потребуется оборудование в соответствии с рисунком 1.

<i>№ п.п.</i>	<i>Наименование оборудования</i>	<i>Позиция</i>	<i>Кол-во</i>
1	<i>Коммутатор 16-портовый D-Link DES-1100-16 управляемый</i>	1	1
2	<i>Wi-Fi роутер Keenetic Extra</i>	2	1
3	<i>Беспроводной повторитель DAP-1325</i>	3	1
4	<i>Антенна D-Link ANT24-1201</i>	4	1
5	<i>Wi-Fi точка доступа Ubiquiti Nanostation Loco M5</i>	5	1

Рис.1.Оборудование для беспроводного сегмента локальной сети предприятия

С помощью настроек Сетевого окружения операционной системы необходимо выполнить настройки IP адресов для внешней точки доступа и для всех пользователей сегмента сети.

IP адрес точки доступа 192.168.1.20

IP адреса пользователей в диапазоне 192.168.1.25 - 192.168.1.254.

Чтобы адреса не конфликтовали между собой рекомендуем номера задавать через 5 значений.

Предлагаем использовать программное обеспечение для защиты от внешних угроз.

Nessus - сканер уязвимостей и угроз, основан на архитектуре клиент-сервер. Каждая сессия контролируется клиентом, а тест запускается на стороне сервера

КриптоПро - разработанная одноименной компанией линейка криптографических утилит (вспомогательных программ) — так называемых криптопровайдеров. Они используются в других программах для генерации электронной подписи, работы с сертификатами

В качестве программного средства для защиты персональных данных рекомендуем использовать программу RohosDisk, которая отличается широким набором возможностей.

Выполненный проект может являться рекомендацией для организации беспроводного сегмента сети для предприятий небольшого города с необходимостью работы вне помещения.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Бигелов С. Сети: поиск неисправностей, поддержка и восстановление: Пер. с англ. – СПб.: БХВ-Петербург, 2017. – 1200 с.: ил.
2. Бройдо В.Л., Ильина О.П. Вычислительные системы, сети и телекоммуникации. 3-е изд. – СПб.: Питер, 2018. – 766 с.: ил.
3. Виснадул Б.Д., Лупин С.А., Сидоров С.В., Чумаченко П.Ю. Основы компьютерных сетей: учеб. пособие / Под ред. Л.Г. Гагариной. М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. – 272 с.: ил. – (Профессиональное образование).
4. Дибров, М. В. Компьютерные сети и телекоммуникации. Маршрутизация в ip-сетях в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / М. В. Дибров. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 333 с.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРОГРАММ В ОБУЧЕНИИ

*Автор: Глушакова Александра*

*ГБПОУ РО «Миллеровский техникум агропромышленных технологий и управления»*

*Научный руководитель: А.Н. Цыбенко  
преподаватель ГБПОУ РО «СИТ»*

**Цель** работы: внедрение в образовательную систему ГБПОУ РО «МТАТиУ (ДСХТ)» современные отечественные программы, что позволит студентам приобретать умение использовать информационные ресурсы в своей профессиональной деятельности, осуществлять поиск, анализ и оценку информации, формировать у них умение критически мыслить, принимать обоснованные решения, формировать навыки профессионального общения.

Для проведения исследования применялись следующие **методы**:

- обработка и анализ информации об отечественных программных продуктах;
- проведен анализ использования отечественных программных продуктов в ГБПОУ РО «МТАТиУ (ДСХТ)».

**Гипотеза**: подготовка обучающихся в области информационных технологий с учетом широкомасштабного применения отечественных программных продуктов, расширяет информационно-образовательное пространство преподавателя, обучающегося и родителя, создает условия для личностного роста и самообразования.

В работе автор рассматривает современные отечественные программы в обучении и обосновывает преимущества их использования.

Детально анализирует достижения студентов техникума (см. табл. 1),

после проведения обучения программы Libre Office и операционной системы Astra Linux.

Таблица 1

### Оценка достижений студентов

	Диплом 1 степени	Диплом 2 степени	Диплом 3 степени	Сертификат
	Количество человек			
2021 г.	161	75	48	169
2022 г.	23	12	5	8
2023-2024 учебный год	26	25	9	164

Результатом такой работы стало участие обучающихся ГБПОУ РО «МТАТиУ(ДСХТ)», Савичева В., Семенюк А., Беликова М., Бабакова Р, Цемина А., Остапенко П., Волощенко А., в олимпиаде «ALT-SKILLS» среди студентов и преподавателей государственных образовательных организаций среднего профессионального образования Ростовской области, с целью популяризации использования отечественных программных продуктов – операционных систем, повышения качества профессиональной подготовки специалистов среднего звена. Беликов Михаил Петрович. стал победителем отборочного тура, в номинации «STUDY-SKILLS», набрав 97 баллов из 100 возможных.

Финал олимпиады проходил 22 ноября 2022 года на базе Ростовского – на – Дону автодорожного колледжа. В ходе соревнований Михаил успешно продемонстрировал знания сетевого и системного администрирования Linux-систем, умение работать в приложениях «Мой Офис» и использовать российские операционные системы семейства «Альт» в сфере профессиональной и повседневной деятельности. По итогам олимпиады, обучающийся 3 курса специальности «Прикладная информатика (по отраслям)», Беликов М., занял 4 место.

В июле 2023 года были подведены итоги всероссийского конкурса ALT-Skills и Calculate-Skills в рамках фестиваля технического творчества «ТехноКакТУС», который проводился в Санкт – Петербурге на базе центра детского и юношеского технического творчества, и информационных технологий. 97 финалистов конкурса соревновались на 9 площадках в Екатеринбурге, Иркутске, Москве, Подмосковье, Ростове-на-Дону, Санкт-Петербурге и Уфе. Беликов Михаил Петрович, студент ГБПОУ РО «МТАТиУ (ДСХТ)» занял 3 место в номинации «Calculate-Skills 18-22» (наставник- Цыбенко А.Н.).

В перспективе планируется разработать план работы на новый учебный год по подготовке обучающихся в области информационных технологий с учетом широкомасштабного применения отечественных программных продуктов.

В работе автор доказывает, что применение современных отечественных

программ в обучении расширяет информационно-образовательное пространство преподавателя, обучающегося и родителя, создает условия для личностного роста и самообразования.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Приложение к приказу Министерства связи и массовых коммуникаций Российской Федерации от 01.04.2015 №96 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://digital.gov.ru/uploaded/files/plan-importozamescheniya.pdf>

2. Операционная система AstraLinux® CommonEdition: описание, назначение, применение | AstraLinux [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://astralinux.ru/products/astra-linux-common-edition>

3. Трудности и перспективы цифровой трансформации образования: Под редакцией А.Ю. Уварова, И.Д. Фрумина; Научные редакторы серии Я.И. Кузьминов, И.Д. Фрумин / А. Ю. Уваров, Э. Гейбл, И. В. Дворецкая [и др.]. Москва: Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики», 2019. 344 с. DOI 10.17323/978–5–7598–1990–5.

## МОЯ ПРОФЕССИЯ –БУХГАЛТЕР

*Авторы: Белоненко Диана, Тавабилова Милана  
ГБПОУ РО «Азовский гуманитарно – технологический колледж»  
Научный руководитель: Л.Ф. Костецкая  
преподаватель ГБПОУ РО «АГТК»*

Бухгалтер — это специалист, который обеспечивает учет и контроль финансовых операций, анализирует финансовое состояние организаций, подготавливает отчетность и обеспечивает соблюдение нормативных актов.

Актуальность данного исследования определяется растущей значимостью бухгалтерского учета и финансового анализа в процессе управления бизнесом, а также изменениями, происходящими в профессии под воздействием цифровизации и автоматизации.

Целью работы является анализ состояния и перспектив развития профессии, а также выявление ключевых навыков и компетенций, необходимых для успешной карьеры.

В рамках исследования значимости профессии поставлены следующие задачи:

- анализ исторического развития профессии бухгалтера и ее трансформацию;
- изучение значимости профессии бухгалтера и выявление перспектив развития;
- определение перспектив развития профессии в условиях современных экономических реалий.

История возникновения профессии бухгалтера тесно переплетена с развитием торговли, хозяйственной деятельности и государственного

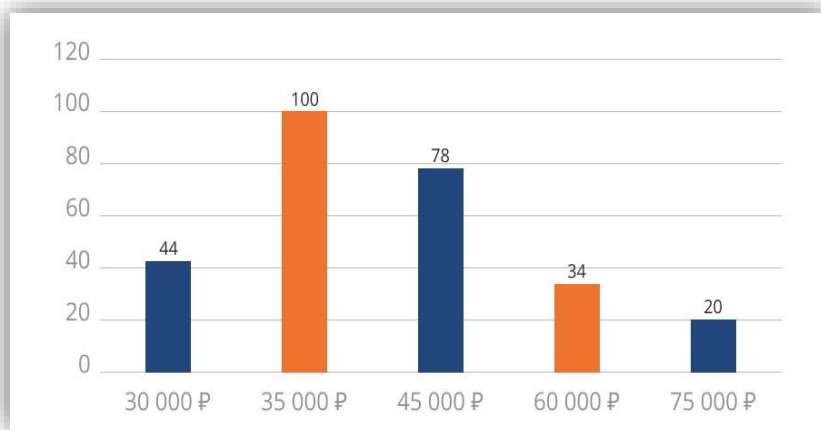
управления. Произошло зарождение учетных практик в древних цивилизациях для контроля за имуществом и хозяйственными операциями. Обеспечение финансовой прозрачности, контроль за финансовыми потоками, соблюдение законодательства, оценка финансового состояния. На современном этапе развития бухгалтерского учета специализированные программы 1С, SAP, Oracle и другие, стали незаменимым инструментом для бухгалтеров. Эффективность работы бухгалтеров, автоматизация рутинных задач, новые требования к квалификации, востребованность специалистов в специализированных областях.

В связи с этими требованиями в нашем колледже предусмотрены места практической подготовки на предприятиях нашего города и Ростовской области. На производственной практике закрепляются полученные знания при изучении дисциплин экономико-управленческого цикла, практические навыки в программе 1С 8.3 бухгалтерия.

Искусственный интеллект внедряется в бухгалтерскую сферу. Автоматизация и использование специализированных программ действительно облегчили процесс бухгалтерского учета.

По данным портала «Работа в России», рост количества вакансий бухгалтера в 2024 и 2025 годах составил более 17% к предыдущему периоду. И такая тенденция сохраняется на протяжении последних 5 лет

Только сейчас в Ростовской области открыто порядка 140 вакансий бухгалтера для кандидатов без опыта работы (см. рис.1).



**Рис. 1.** Предложения на рынке вакансий бухгалтера в Ростовской области.

Хотя рутинные задачи могут быть автоматизированы, думающие и творческие главные бухгалтеры будут востребованы всегда. Значимость

бухгалтера как финансового эксперта и стратегического партнера для бизнеса будет только возрастать.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

- 1) Сайпулаева, К. Р. Цифровизация: взгляд бухгалтера / К. Р. Сайпулаева / - 2020.
- 2) Сергейчева Е.С. Навасардян А.А// Моя профессия-бухгалтер//Материалы научной статьи
- 3) Щербинина, А. Г. технологии в бухгалтерском учете и новые возможности в этой области // Вестник Академии знаний. - 2022.

## МОЯ МЕЧТА БЫТЬ ПОВАРОМ

*Автор: Киблер Семен*

*ГБПОУ РО «Красносулинский колледж промышленных технологий»*

*Научный руководитель: И.А. Ломакна*

*преподаватель ГБПОУ РО «ККПТ»*

**Цель работы:** Изучить современные тенденции в кулинарном искусстве и определить пути их применения для достижения высокого уровня мастерства и конкурентоспособности в профессиональной деятельности повара, а также узнать как часто профессия - мечта, становится реальностью.

Стать поваром – серьёзный шаг, который требует определённых причин для принятия решения. Вот несколько возможных: любовь к кулинарии; творческая реализация; возможность работать в разных местах; постоянное развитие; социальная значимость; финансовая стабильность; гибкий график работы; карьерные перспективы.

Эти причины могут служить хорошим основанием для выбора профессии повара. Важно помнить, что успех в этом деле зависит не только от таланта, но и от упорства, трудолюбия и постоянного стремления к самосовершенствованию.

Повар – это не просто человек, который готовит еду. Это профессионал, обладающий целым набором качеств, необходимых для успешной работы в кулинарной сфере. Вот некоторые ключевые характеристики, которые помогут вам добиться успеха в этой профессии: терпение и выносливость; внимание к деталям; креативность; организованность; коммуникабельность; знание санитарных норм; стрессоустойчивость; ответственность; эмпатия; способность к самокритике; энергичность и энтузиазм.

Чтобы стать успешным поваром, необходимо обладать широким спектром знаний и умений. Вот основные направления, которые стоит изучить: основы кулинарии; ингредиенты и продукты; меню и планирование кулинарные стили и традиции; наука о пище; презентация блюд; управление персоналом; конфликтология; законодательство и стандарты.

Профессия повара открывает широкий спектр возможностей для трудоустройства. Независимо от уровня опыта и специализации, существует множество вариантов работы в самых разных сферах. Рассмотрим основные направления, куда можно устроиться повару: рестораны и кафе, отели и курорты, кейтеринговые компании, образовательные учреждения, медицинские учреждения, производственные предприятия, специализированные рестораны.

Идеальной профессией мечты не существует. На любой, даже самой идеальной и приятной, необходимо работать и вкладывать свои усилия.

По данным исследования сервиса «Работа.ру» за 2024 год, почти каждый десятый россиянин (9% опрошенных) смог воплотить в жизнь свои детские мечты, работая по специальности, которую выбрали, будучи ребёнком. При этом 19% опрошенных выбрали сферу, близкую к той, что хотели в детстве.

Чаще всего мечты сбылись у работников сферы образования и науки (14%), врачей (12%), у юристов и строителей (по 11%). Не связали свою деятельность с профессией, о которой мечтали в детстве, около 72% респондентов.

По результатам исследования сервиса «Работа.ру» за 2025 год, чаще всего в детстве россияне, думая о профессии мечты, хотели стать врачами (15%) и учителями (14%). При этом почти каждый десятый россиянин воплотил свои надежды в реальность (7%), а 16% работают в близкой сфере к профессии мечты.



В ходе работы я изучил, кто такой повар, причины по которым я могу им стать, необходимые для этого качества, знания которые помогут разобраться, плюсы данного образования, кому может подойти эта профессия, а также самые важные качества и требования в профессии повар кондитер.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. <https://ru.m.wikipedia.org/wiki/Повар>



2. [https://www.profguide.io/article/seven reasons to become a cook+.html](https://www.profguide.io/article/seven-reasons-to-become-a-cook+.html)

[https://marieltrud.ru/cms\\_data/usercontent/regionaleditor](https://marieltrud.ru/cms_data/usercontent/regionaleditor)

## **ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАК ЗАЛОГ УСПЕШНОЙ УМСТВЕННОЙ И ВПОСЛЕДСТВИИ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

*Автор: Ларин Игорь*

*ОБПОУ «Областной многопрофильный  
колледж им. Даниила Гранина», Курская область*

*Научный руководитель: И.И. Мартыненко  
преподаватель ОБПОУ «ОМК им.Д.Гранина»*

С первого курса обучения в колледже, находясь в кабинете «Педагогика и психологии», я не раз задумывался над высказыванием Василия Ключевского, написанным на стенде: **«Чтобы быть хорошим преподавателем, нужно любить то, что преподаёшь, и любить тех, кому преподаёшь».**

Вопросов о том, кем я хочу стать в будущем, у меня не возникало уже с раннего детства. Моё профессиональное становление началось, когда я с первого класса начал посещать спортивную школу и заниматься гимнастикой.

В современном мире прогрессивный ритм нашей жизни требует от человека большой физической активности и подготовки.

В настоящее время популярны профессии, связанные с современными технологиями, в частности – компьютерами и телефонами, отсюда – малоподвижный образ жизни, стресс, неправильное питание. Чтобы избежать негативных последствий от работы и пассивного образа жизни, человеку нужно находить время на себя.

Чтобы доказать утверждение своей темы исследовательской работы, я провёл социологический опрос среди студентов колледжа, разослав им анкету с вопросами, отражающими отношение человека к здоровому образу жизни как критерию необходимого условия сохранения и укрепления здоровья человека,

В социологическом опросе приняли участие 100 человек. Среди них 35% юношей (35 человек) и 55% девушек (55 человек), 10% - преподавателей.

У большинства респондентов наиболее популярными оказались три позиции, которые отражают здоровый образ жизни человека. Среди них такие ответы как «отказ от вредных привычек» - 78%; «занятия спортом, поддержание оптимальной физической формы» - 72%; «здоровое питание» - 68%. «Соблюдение режима дня» и «соблюдение правил гигиены» ассоциируется с понятием здорового образа жизни у 22% и 19% респондентов соответственно.

Далее я решил выяснить, насколько часто болеет современная молодёжь. Как оказалось, чаще всего молодые люди болеют 2-3 раза в год, так отметили 43%. 33% молодежи болеют 1 раз в год. О том, что он болеет 4-6 раз в год, высказались 11% респондентов. Никогда не болеют 6%.

У 62% молодежи нет хронических заболеваний. 28% имеют какие-либо хронические заболевания. И затруднились ответить на данный вопрос 10%.

Примечательно, что большинство наших студентов не курят - 76%. Однако 14% отнесли себя к курящим людям. И каждый десятый респондент когда-либо курил, но потом бросил.

В заключение моего исследования я предложил респондентам указать меры, которые на их взгляд могут привлечь молодёжь к ЗОЖ. Участники опроса указали множество таких способов привлечения, известных им благодаря различным мероприятиям в колледже, беседам, семейному укладу жизни, статьям и видеороликам из интернета. Но все они поставили на первое место спортивные занятия. Это доказывает, что наша молодёжь знает, что здоровье - одно из важных условий оптимизации человеческого существования и главная ценность жизни, а физкультура - залог здоровья

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. [https://uios.fedcdo.ru/wpcontent/uploads/2023/01/RKrym\\_Simachjova\\_Vliyanie-gadzhetov\\_rabota.pdf](https://uios.fedcdo.ru/wpcontent/uploads/2023/01/RKrym_Simachjova_Vliyanie-gadzhetov_rabota.pdf)

2. <https://obuchalka.org/20240325161349/osnovi-zdorovogo-obraza-jiznistudentov-sadikova-a-m-ratova-e-n-sergeeva-n-b-volodin-l-a-2023.html>

## ИССЛЕДОВАНИЕ ТОРМОЗНОГО ПУТИ ПРИ ЭКСТРЕННОМ ТОРМОЖЕНИИ

*Автор: Чунгунов Иван*

*ГБПОУ РО «Каменский техникум строительства  
и автосервиса»*

*Научный руководитель: А.А. Минаева  
преподаватель ГБПОУ РО «КТСиА»*

Измерение тормозного пути при экстренном торможении железнодорожного транспорта является важной и актуальной темой, которая затрагивает как технические, так и социальные аспекты безопасности на железных дорогах. Железнодорожный транспорт, будучи одним из самых безопасных видов транспорта, все же подвержен рискам, связанным с экстренными ситуациями, которые могут возникнуть в процессе движения. В таких случаях правильное понимание и оценка тормозного пути становятся критически важными для предотвращения аварий и обеспечения безопасности пассажиров и грузов.

**Цель проекта:** научиться определять тормозной путь и его зависимость от таких факторов, как скорость движущегося состава и коэффициент сцепления колес с рельсами.

Поезд нельзя мгновенно остановить. Для остановки машинист использует тормоз, приводя в работу его тормозную систему. С того момента, как начнут действовать тормоза, он пройдет до полной остановки некоторое расстояние - тормозной путь.

Тормозной путь — это расстояние, которое проходит поезд от момента начала торможения до полной остановки. В условиях экстренного торможения, когда требуется немедленное снижение скорости, точные измерения тормозного пути могут оказаться решающими для предотвращения столкновений и других опасных ситуаций. Поэтому исследование тормозного пути становится не только научной задачей, но и практической необходимостью для повышения уровня безопасности на железных дорогах [1].

Несмотря на технический прогресс, применение экстренного торможения остается рискованным процессом, требующим точных расчетов и заранее обдуманных действий. Важно отметить, что задержка поезда в экстренной ситуации может варьироваться в зависимости от различных факторов, включая качество тормозных систем и рельсовое покрытие, на которой движется состав [3].

Тормозной путь железнодорожного состава зависит от следующих факторов: скорость движения, погодные условия, состояние колес и тормозной системы, уклон железнодорожного полотна, способ торможения.

Удельная тормозная сила является функцией нажатия тормозных колодок (накладок) и коэффициента трения. Важным условием выбора нажатия тормозных колодок или накладок является недопущение юза. Подвижной состав с дисковым тормозом в обязательном порядке оснащается противоюзной системой в отличие от подвижного состава с колодочным тормозом. При использовании колодочного тормоза возможное нажатие тормозных колодок не используется полностью, т.к. может привести к заклиниванию колесных пар при торможении. Одним из преимуществ дискового тормоза является более эффективное использование нажатия тормозных накладок. Для примера был выполнен расчет длины тормозного пути отечественного электропоезда без ограничения нажатия тормозных колодок и с ограничением нажатия из условия недопущения юза.

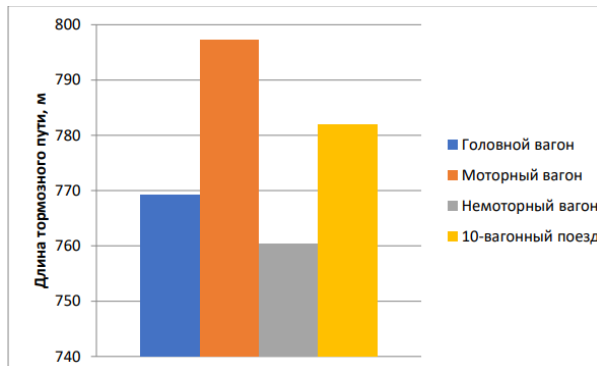


Рис. 1 Длина тормозного пути электропоезда без пассажиров

Анализ результатов привел к выводу: при выполнении условия недопущения юза длина тормозного пути значительно увеличивается из-за ограничения нажатия тормозных колодок. Далее был выполнен расчет длины тормозного пути электропоезда с пассажирами.

Анализ результатов привел к выводу: при применении на электропоезде дискового тормоза с противозносным устройством можно получить больший тормозной эффект, за счет лучшего использования нажатия тормозных накладок. Был выполнен расчет длины тормозного пути электропоезда без пассажиров с дисковым тормозом.

Анализ результатов привел к выводу, что дисковый тормоз более эффективен, чем колодочный, т.к. в нем более эффективно используется нажатие тормозных накладок. При увеличении коэффициента сцепления колес с рельсами при экстренном торможении появляется возможность лучшего использования нажатия тормозных блоков, что также приводит к сокращению длины тормозного пути.

Практические рекомендации, выработанные в ходе работы, включают в себя необходимость регулярного контроля за состоянием тормозных систем, внедрение современных технологий, таких как автоматизированные системы управления движением, а также обучение машинистов и технического персонала правильным действиям в экстренных ситуациях.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Бутько Н.Д. Физика, ч.1 и 2. Механика. Молекулярная физика и теплота. М.: Высшая школа, 2021, 336 с.
2. Иванов А.С., Проказа А.Т. Мир механики и техники: Кн. для учащихся. – М.: Просвещение, 2023
3. <http://www.zp-avto.ru/articles/a137/>

## ПОВАР – ПРОФЕССИЯ МИРА

*Автор: **Тен Валерий***

*ГБПОУ «Невинномысский индустриальный колледж»*

*Научный руководитель: **И.С. Шестакова***

*преподаватель ГБПОУ «НИК»*

Профессия повара занимает уникальное и значимое место в современном обществе, являясь не только источником вкусной и качественной еды, но и важным элементом культурной идентичности и гастрономического разнообразия. В условиях глобализации и стремительного развития технологий, роль повара становится все более многогранной и многослойной. Повар — это не просто специалист, который готовит блюда, но и творец, который создает гастрономические шедевры, сочетая традиции и инновации, а также учитывая потребности и предпочтения клиентов. Введение в данную тему позволяет глубже понять, как профессия повара влияет на общество, культуру питания и здоровье населения.

**Актуальность** данной работы обусловлена недостатком информации о значимости профессии повара и ее влиянии на общество. В последние годы наблюдается рост интереса к кулинарии, что связано с увеличением числа ресторанов, кафе и гастрономических проектов, а также с развитием кулинарных

шоу и медиа. Однако, несмотря на это, многие аспекты профессии повара остаются недооцененными. Важно осознать, что повара не только готовят еду, но и формируют гастрономические предпочтения, влияют на здоровье населения и способствуют развитию культурных традиций.

Можно с уверенностью утверждать, что профессия повара занимает уникальное и важное место в современном обществе, и ее значимость трудно переоценить. Повар не только создает вкусные и питательные блюда, но и формирует гастрономическую культуру, которая отражает разнообразие и богатство человеческого опыта. История профессии повара, начиная с древних времен и до наших дней, демонстрирует, как кулинарное искусство эволюционировало, адаптировалось к изменениям в обществе и продолжает развиваться в ответ на новые вызовы и потребности.

Современные тенденции в кулинарии, такие как устойчивое питание, использование местных и сезонных продуктов, а также внимание к диетическим потребностям, подчеркивают важность роли повара как не только кулинара, но и как эксперта в области здоровья и питания. Повар становится связующим звеном между продуктами и клиентами, что делает его работу не только технической, но и социальной. В условиях глобализации и быстрого обмена информацией, повара имеют возможность заимствовать идеи и техники из разных культур, что способствует созданию уникальных и разнообразных блюд, отражающих многообразие мира.

Анализ влияния поваров на здоровье и питание населения показывает, что их работа выходит за рамки простого приготовления пищи. Профессиональные повара могут оказывать значительное влияние на общественное здоровье, формируя привычки питания и предлагая сбалансированные и полезные варианты блюд. Важно отметить, что повара должны быть осведомлены о современных научных исследованиях в области питания и здоровья, чтобы предлагать своим клиентам не только вкусные, но и полезные блюда.

Ключевые навыки и качества, необходимые для успешной карьеры в этой области, включают не только технические умения, такие как мастерство в приготовлении пищи и знание кулинарных техник, но и такие качества, как креативность, способность работать в команде, стрессоустойчивость и умение общаться с клиентами. Эти навыки становятся особенно важными в условиях высокой конкуренции на рынке ресторанного бизнеса, где повара должны не только готовить, но и уметь привлекать и удерживать клиентов.

Профессиональная этика и ответственность повара также играют важную роль в формировании общественного мнения о данной профессии. Повар должен осознавать свою ответственность за качество продуктов, которые он использует, и за влияние своих блюд на здоровье клиентов. Этические нормы, такие как честность, уважение к продуктам и забота о клиентах, становятся основополагающими в работе повара, что в свою очередь способствует формированию доверия со стороны потребителей.

Перспективы развития карьеры в кулинарной сфере также выглядят многообещающими. С учетом растущего интереса к гастрономии, кулинарным шоу и образовательным программам, повара могут находить новые возможности

для самореализации и профессионального роста. Важно отметить, что с развитием технологий и изменением потребительских предпочтений, повара должны быть готовы к постоянному обучению и адаптации к новым условиям.

Наконец, роль будущих поваров в формировании культурных предпочтений общества не может быть недооценена. Повар становится не только создателем блюд, но и культурным посланцем, который через свою работу передает традиции, обычаи и ценности своей культуры. В условиях глобализации, когда различные кухни мира пересекаются и влияют друг на друга, повара могут стать важными фигурами в сохранении и популяризации культурного наследия.

Таким образом, профессия повара является многогранной и динамичной, и ее значение в современном обществе продолжает расти. Понимание важности этой профессии, а также осознание ее влияния на здоровье, культуру и общество в целом, подчеркивает необходимость дальнейшего изучения и поддержки этой области. Повар — это не просто профессия, это искусство, наука и важная социальная роль, которая требует уважения и признания.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Повар — история развития профессии, искусство кулинарии... [Электронный ресурс] // [www.livemaster.ru](http://www.livemaster.ru) - Режим доступа: <https://www.livemaster.ru/topic/182067-article-o-professii-povar-istoriya-iskusstvo-interesnye-fakty-i-t-d>, свободный. - Загл. с экрана

2. История профессии повар [Электронный ресурс] // [infourok.ru](http://infourok.ru) - Режим доступа: <https://infourok.ru/user/miheeva-elena-andreevna1/blog/istoriya-professii-rovar-15654.html>, свободный. - Загл. с экрана

3. Повар — Википедия [Электронный ресурс] // [ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org) - Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/повар>, свободный. - Загл. с экрана