№1 (18) Научный журнал
Март 2025 г. Издается с декабря 2020

Редакционный совет

Главный редактор
д-р экон. наук, проф.
А. Е. Шамин
д-ра с.-х. наук,
проф-ра
А. П. Мансуров
Н. Н. Кучин
д-ра экон. наук,
проф-ра
О. А. Фролова
В. Д. Козлов
Г. В. Груздев
д-р экон. наук, доц.
Н. С. Волостнов
канд. экон. наук, доц.
А. Д. Рейн
Е. А. Шамин
генеральный директор Нижегородского молочного союза
Н. Е. Трофимов

E-mail:
service_and_technology@mail.ru

Учредитель: Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Издатель: «Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения

СОДЕРЖАНИЕ

СУХОВА О.В., КОМАРОВА Е.В. Оптимизация качества хлеба через микронутриенты. 3

КЛИМИНА Е.В. Трансформация профессиональной роли шеф-повара. 10

ЗАХАРОВА И.И., НИКОЛАЕВА Т.А. Роль сифона в трансформации гастрономического искусства. 19

НИКОЛЕНКО П.Г., ГЛОТОВ А. Методика извлечения капсаицина (острого вкуса) из острых перцев. 29

СТРЯПИХИНА А.А., ОРЛОВА А.И. Участие Института пищевых технологий и дизайна – филиала ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» в подготовке и проведении регионального этапа всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» (2022-2024 гг.) 37

ПЯТКО Л.А., НЕВСКАЯ А.А. К вопросу о развитии визуальной грамотности будущего дизайнера. 48

высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Адрес редакции, издателя, типографии:
603062, Россия, Нижегородская область, город Нижний Новгород, улица Горная, дом 13А.

Журнал зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Приволжскому федеральному округу.

Регистрационное свидетельство ПИ № ТУ 52-01307 от 29.12.2020

Выход в свет:
31.03.2025 г.
По графику 16:00
Фактически 15:00

Формат
60x90, 1/16

Усл. печ. л. 4,71
Уч. -изд. л. 3,19
Тираж 500

Цена свободная
© Институт пищевых технологий и дизайна, 2025

ЗЫКОВА М.Е., ГУМЕНЮК М.С. Информационно – компьютерные технологии как условие оптимизации балльно–рейтинговой системы контроля и оценивания. 60

СТАРОДУМОВА Л.А, ВОЛКОВА Д.С. Образы-символы культурологического наследия как сохранение связи с исторической памятью и способ самоидентичности личности на примере произведений В.Г. Распутина. 73

5.2.3. Региональная и отраслевая экономика (экономические науки)

УДК 664.66.016

ОПТИМИЗАЦИЯ КАЧЕСТВА ХЛЕБА ЧЕРЕЗ МИКРОНУТРИЕНТЫ

© 2025

Сухова Ольга Валентиновна,

старший преподаватель кафедры «Технологии общественного питания», Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

© 2025

Комарова Екатерина Владимировна,

преподаватель кафедры «Технологии общественного питания», Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

Аннотация: Использования йодированной соли в производстве хлебобулочных изделий как простого и эффективного способа обогащения рациона населения необходимыми микроэлементами. Учитывая, что хлеб является одним из основных продуктов питания в России, добавление йода в его состав может существенно повысить уровень потребления этого важного минерала, особенно среди групп риска, включая детей и беременных женщин.

Ключевые слова: микронутриенты**,** йод, йодированная соль, хлеб, исследование.

OPTIMIZING BREAD QUALITY THROUGH MICRONUTRIENTS

© 2025

Sukhova Olga Valentinovna,
Senior Lecturer, Department of Public Catering Technologies, *Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)*

© 2025

Komarova Ekaterina Vladimirovna,
Lecturer, Department of Public Catering Technologies, *Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)*

Abstract: The use of iodized salt in the production of bakery products as a simple and effective way to enrich the diet of the population with essential trace elements. Given that bread is one of the main food products in Russia, adding iodine to its composition can significantly increase the level of consumption of this important mineral, especially among at-risk groups, including children and pregnant women.
Keywords: micronutrients, iodine, iodized salt, bread, research.

Трудно поверить, но в эпоху, когда крупнейшие гипермаркеты предлагают обилие продукции, мы все равно не получаем достаточного объема витаминов и минералов. Одним из ключевых аспектов здоровья человека является полноценное и регулярное поступление микронутриентов, включая минералы. Микронутриенты, такие как витамины и минералы, жизненно важны для нормального функционирования мозга и метаболизма. К сожалению, человеческий организм не способен синтезировать эти вещества, поэтому они должны поступать с пищей. Кроме того, организм не может долго хранить их запасы, что делает регулярное поступление чрезвычайно важным.

Одним из критически необходимых микронутриентов является йод, который играет существенную роль в жизнедеятельности организма. Его недостаток приводит к заболеваниям, таким как зоб и кретинизм. В связи с этим, актуальной задачей становится разработка йодосодержащих продуктов, в частности, хлебобулочных изделий.

В России производится йодированная соль, соответствующая международным стандартам, что помогает обеспечить необходимое потребление йода. В нашем исследовании изучалось влияние йодированной соли на качество хлеба, где были оценены органолептические и физико-химические свойства готового изделия.

Данные результаты подчеркивают важность Кроме того, необходимо учитывать, что йод, как и другие микронутриенты, может оказывать влияние на вкусовые качества и текстуру продукта..

Важным аспектом дальнейших исследований является анализ экономической целесообразности внедрения йодированной соли в хлебопекарное производство. Разработка новых технологий, позволяющих оптимизировать процесс добавления йода, может способствовать снижению себестоимости и увеличению доступности йодосодержащих продуктов для широкой аудитории.

Таким образом, внедрение йодированной соли в производство хлеба — это не только шаг к улучшению здоровья нации, но и важный шаг вперед в рамках реализации программ по борьбе с дефицитом йода в рационе.

Это свидетельствует о целесообразности использования йодсодержащих добавок в производстве хлебобулочных изделий.

Цель исследования

Изучение влияния йодированной соли на качество готового хлеба.

Этапы исследования

1. Приготовление теста - влияние йодированной соли на показатели теста при замесе
2. Брожение теста - влияние йодированной соли на показатели теста во время брожения
3. Приготовление хлеба – этапы разделки, расстойки и выпечки.
4. Анализ свойств хлеба – физико-химические и органолептические параметры.

Методология

Исследование проводилось с использованием стандартных физико-химических и органолептических методов. Тесто готовили безопарным способом, процесс созревания осуществлялся в термостате при температуре 30-32ºС.

Результаты показали, что добавление йодированной соли не ухудшает качества теста и готового хлеба По результатам пробной выпечки образцов хлеба было установлено, что органолептические характеристики изделий, включая вкус, аромат и текстуру, остались на высоком уровне. Хлеб, приготовленный с использованием йодированной соли, не отличался от контроля, что подтверждает успешность внедрения йода в рецептуру без потери качества. Физико-химические показатели, такие как объем и плотность готового хлеба, также не продемонстрировали значительных различий. Устойчивость хлеба к черствению сохранилась на прежнем уровне, что подтверждает, что добавление йодированной соли не оказывает отрицательного воздействия на основные характеристики продукта.

Таким образом, результаты нашего исследования показывают, что обогащение хлеба йодированной солью может быть реализовано, сохраняя при этом высокие стандарты качества и вкуса. Учитывая текущие тенденции повышения спроса на йодсодержащие продукты, внедрение таких технологий в промышленное производство обогащенных хлебобулочных изделий является актуальным и весьма перспективным направлением в индустрии питания.

В дополнение к высоким органолептическим характеристикам, обогащение хлеба йодированной солью может положительно сказаться на общественном здоровье, способствуя профилактике заболеваний, связанных с недостатком йода в организме. Йод является незаменимым элементом для нормального функционирования щитовидной железы, что особенно важно в регионах с низким содержанием этого микроэлемента в питательных продуктах. Таким образом, внедрение йодсодержащих добавок в хлебобулочные изделия может значительно помочь в решении проблемы йоддефицита.

Кроме того, маркетинговые аспекты данного решения не должны быть упущены. В условиях растущей конкуренции на рынке продовольствия производители могут использовать преимущества йодированного хлеба как уникальное предложение для потребителей, подчеркивая его пользу для здоровья. Это может стать значительным конкурентным преимуществом, привлекая внимание покупателей, заботящихся о своем питании.

Наконец, необходимо продолжить исследования в области устойчивости йодированной соли в процессе хранения и переработки хлеба. Такой анализ позволит определить оптимальные условия для сохранения стабильности йода и обеспечит краткосрочную и долгосрочную желаемую функциональность продукта, что укрепит уверенность производителей в необходимости массового внедрения подобных технологий.

Дополнительно стоит отметить, что внедрение йодированной соли в хлебобулочные изделия требует тесного сотрудничества между производителями, государственными органами и научными учреждениями. Создание междисциплинарных рабочих групп позволит осуществить комплексный подход к вопросам нормирования йода в продуктах, его влиянию на здоровье населения и потребительскому спросу. Это сотрудничество обеспечит не только внедрение технологий, но и просветительскую работу с населением о важности йода.

Также необходимо учитывать, что потребители становятся всё более осведомлёнными и требовательными к продуктам, которые они покупают. Поэтому маркетинговые стратегии должны включать информацию о пользу йодированного хлеба для здоровья, а также активное продвижение через социальные сети и другие каналы коммуникации. Бренды, которые смогут донести эту информацию до целевой аудитории, смогут занять устойчивые позиции на рынке.

В результате полученных данных можно будет предложить рекомендации для хлебозаводов и производителей хлеба о целесообразности использования йодированной соли в производственных процессах. Это имеет большое значение для общественного здоровья, так как недостаток йода имеет серьезные последствия для организма. Внедрение йодированных продуктов в рацион позволит значительно улучшить состояние здоровья населения.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Апет Т.К, Пашук З.Н. Сырье и материалы хлебопекарного и кондитерского производства – Мн.: Техноперспектива,2009-364с.

2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – СПб.: Профессия, 2002. – 416с.

3. Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий. -М: Академия,2008-448с

Информация об авторах:
Сухова Ольга Валентиновна, старший преподаватель кафедры «Технологии общественного питания».
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
e-mail: suhova-olga321@mail.ru
SPIN-код автора: 6192-1063
Комарова Екатерина Владимировна, преподаватель кафедры «Технологии общественного питания».
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
e-mail: katya.ekate.komarova@mail.ru
SPIN-код автора:7188-1570

REFERENCES

1. Apet TK, Pashuk ZN Raw materials and materials for bakery and confectionery production - Mn.: Tekhnoperspektiva, 2009-364 p.

2. Auerman LY Technology of bakery production. - SPb.: Profession, 2002. - 416 p.

3. Tsyganova TB Technology and organization of production of bakery products. -M: Academy, 2008-448 p.

About the authors:

Sukhova Olga Valentinovna, Senior Lecturer, Department of Public Catering Technologies.

Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

e-mail: suhova-olga321@mail.ru

SPIN-код автора: 6192-1063

Komarova Ekaterina Vladimirovna, Lecturer, Department of Public Catering Technologies.

Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

e-mail: katya.ekate.komarova@mail.ru

SPIN-код автора:7188-1570

УДК 338.46

ТРАНСФОРМАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ РОЛИ ШЕФ-ПОВАРА

© 2025

Климина Елена Васильевна,
старший преподаватель кафедры «Технологии общественного питания», Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

Аннотация

Введение: Историческая трансформация профессиональной роли шеф-повара в сфере гостеприимства привела к тому, что статус данной профессии значительно вырос в глазах общества. Профессия - повар, одна из самых древнейших профессий в мире. Должность повара была, чуть ли не самой важной должностью при дворе, во Франции, Италии, Германии и многих других странах. В России, до 18 века, приготовление пищи было сугубо семейным делом, которое вела стряпуха. Приготовление пищи на Руси выделилось в особую профессию только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в X в. Русские «кухари» заимствовали секреты от мастеров царьградских «мужей искусных, многоопытных не только по части писания икон, но и кухонного искусства» [1].

Сегодня Шеф, являясь лицом компании, несет ответственность за бренд, качество разработки концепции, определение целевой аудитории, планирование кухни и подсобных помещений. Он решает, как лучше расставить оборудование и оптимизировать производственные процессы.

Материалы и методы: Методология исследования статьи включает в себя анализ исторической кулинарной литературы, интервью с экспертами в области ресторанного бизнеса и управления. Изучены статьи и работы отечественных авторов, посвященные вопросам профессии повар. При написании статьи были использованы методы: сравнения, монографический, трендовый.

Результаты: В статье проанализированы основные факторы, оказавшие влияние на трансформацию роли Шеф-повара. Особый акцент сделан на выявлении ролей Шеф-повара и Бренд-шефа в современном гастрономическом пространстве.
Обсуждение: выявлен исторический след трансформации профессии Шеф-повара; выявлен кадровый дефицит в общественном питании по основным гастрономическим городам России.
***Ключевые слова*: п**овар, шеф-повар, бренд-шеф, профессиональная роль, лояльность гостей, гостевой поток.

TRANSFORMATION OF THE CHEF'S PROFESSIONAL ROLE

© 2025

Klimina Elena Vasilyevna
Senior Lecturer, Department of Public Catering Technologies, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

Introduction: The historical transformation of the chef's professional role in the hospitality industry has led to the fact that the status of this profession has grown significantly in the eyes of society. The profession is a cook, one of the oldest professions in the world. The position of cook was almost the most important position at court, in France, Italy, Germany and many other countries. In Russia, until the 18th century, cooking was a purely family affair, which was conducted by a cook. Cooking in Russia became a special profession only in the XI century, although mention of professional chefs is found in the chronicles already in the tenth century. Russian "cooks" borrowed secrets from the masters of Tsargrad "men skilled, experienced not only in the painting of icons, but also in the art of cooking" [1].

Today, the Chef, being the face of the company, is responsible for the brand, the quality of concept development, the definition of the target audience, the planning of the kitchen and utility rooms. He decides how best to arrange the equipment and optimize production processes.

Materials and methods: The research methodology of the article includes an analysis of historical culinary literature, interviews with experts in the

field of restaurant business and management. The articles and works of domestic authors devoted to the profession of cook have been studied. When writing the article, the following methods were used: comparison, monographic, trending.
Results: The article analyzes the main factors that influenced the transformation of the Chef's role. Special emphasis is placed on identifying the roles of Chef and Brand Chef in the modern gastronomic space.
Discussion: the historical trace of the transformation of the chef's profession has been revealed; the personnel shortage in public catering in the main gastronomic cities of Russia has been revealed.
Keywords: chef, chef, brand chef, professional role, guest loyalty, guest flow.

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания – прародителей современных предприятий общественного питания. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу при дальних переездах по необъятной стране, затем - придорожные трактиры (от лат. «trakt» путь, поток) гостиницы с обеденным залом и кухней. Наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauration» восстановление). [2]

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным. [3]

В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Первые столовые для рабочих появились в 1917 году - это были столовые доступные для всех слоёв населения. Отечественная практика советского периода показывает, что основные обязанности, связанные с осуществлением хозяйственной деятельности ресторана, распределялись между директором, бухгалтером и заведующим производством.

Заведующий производством советского предприятия общественного питания – это прообраз современного шеф-повара.

Культура еды за последние 20-30 лет очень сильно изменилась, сегодня посетители предприятий общественного питания (гости) не так сильно интересовало, что именно они едят, было важно наесться. Сегодня люди могут много путешествовать, пробовать разное, вкус гостей очень сильно развит, чтобы удовлетворить разборчивых гостей на кухне должны работать профессионалы.

Сегодня посетители идут в ресторан не только поесть, приятно провести время, гости стали очень разборчивыми и требовательными, ждут эмоций от посещения. Ресторан становится популярным «модным» тогда, когда в нём не просто вкусно, уютно, атмосферно, фирменные блюда в авторской подаче, а самое главное - шеф-повар известный, узнаваемый. Для получения эмоций посетители идут именно на шеф-повара.

Раньше шеф-поваров мало кто знал – кухня всегда была где-то на задворках ресторана. Сегодня во многих ресторанах открытые кухни, люди видят, кто для них готовит, а повар видит своих гостей. Люди стали понимать, что быть шефом не стыдно, это серьезная, важная, уважаемая профессия.

Нами проведён опрос, в рамках ежегодного конкурса профессионального мастерства «Империя вкуса», о роли шеф-повара. В опросе приняли участие 6 владельцев ресторанного бизнеса, 38 поваров, 40 «гостей», тех, кто посещает предприятия питания, результаты опроса сведены в таблицу 1.

Таблица 1 «Роли шеф-повара» (составлена автором)

Шеф-повар глазами владельца ресторана	Шеф-повар глазами поваров	Шеф-повар глазами гостей
Профессионал, который сделает самое крутое меню	Руководитель, как человек предотвращающий любую катастрофу	Известная (публичная) личность

Продолжение Таблицы 1

Профессионал, который сделает меню с высокой маржинальностью	Профессионал знающий практически все продукты и технологии	Авторская подача блюд
У него на кухне не будет конфликтов, текучести кадров. Будет сильная команда.	Готов пройти любую проверку без замечаний	Эмоциональная презентация блюд
Имя Шефа максимально увеличит гостевой поток и как следствие, прибыль	Руководитель, лояльно настроенный ко всем работникам	Новые вкусовые открытия
Готов пройти любую проверку без замечаний	Контролирует работу и качество блюд и услуг не в одном ресторане, а в целой сети	Возможность сделать селфи с Шефом для социальных сетей
Знает экономику общественного питания, основы организации труда, правила и нормы охраны труда	Всегда обучит новым техникам и технологиям	Знает все про состав блюд: витамины, микро/макро элементы, энергетическую ценность.
Знает намного лучше собственника: какие блюда хорошо продаются, какие конкретно блюда можно делать в условиях ресторана	Профессионал, который во время «запары» или отсутствия работника, встанет на рабочее место и будет готовить блюда на высоком уровне	Даёт рекомендации по выбору блюд
Предлагает решения, которые в результате их внедрения помогут ресторану достичь заметных успехов		

Рассмотрим отличия бренд-шеф от шеф-повара. Роль шеф-повара – это чёткая, хорошо организованная работа кухни (производства), качественное исполнение блюд и кулинарных изделий по меню, как наёмного менеджера-профессионала.

Роль бренд-шефа – идейная, это, скорее, партнер чем наёмный менеджер.Он продает свой профессиональный опыт за деньги или долю. Базовая деятельность бренд-шефа - повышение эффективности работы ресторанов или сети предприятий.

Бренд-шеф является лицом предприятия, продвигает бренд на рынке ресторанных услуг, несёт ответственность за качество разработки концепции, определение целевой аудитории, планирование кухни и услуг в целом. Он принимает решение, о расстановке оборудования и оптимизации производственных процессов, о концепции меню, определяет список поставщиков, программы обучения поваров и других работников ресторана и других основополагающих процессов. Бренд-шеф непосредственно участвует в продажах, в том числе проводя гастрономические мероприятия и мастер-классы, общаясь с гостями в зале и потенциальной аудиторией в медиа и интернет-пространстве. Основные роли бренд-шефа ресторана представлены на рисунке 1.

Рис. 1. Роли Бренд-шефа ресторана (составлено автором)

Профессии «Бренд-шеф» нельзя научиться в колледже, техникуме или вузе. Это совокупность навыков, полученных опытным путем. Вершина этих навыков — сочетание кулинарного мастерства, умения творчески мыслить и пользоваться инструментами менеджмента.

Позиция Бренд-шефа появилась в попытке сгенерировать на рынке ресторанное предложение. Ресторану, а тем более сети ресторанов не обойтись без позиции Бренд-шефа, если нужны свежие мысли и взвешенный подход к менеджменту кухни, персоналу, меню. Важная часть деятельности бренд-шефа — принятие участия в основополагающих бизнес-процессах компании, так как понимание целей и стратегии определяет функциональность принимаемых решений и позволяет заранее оценить, к каким результатам они могут привести.

Позиции Шеф-повара и Бренд-шефа вошли в список самых высокооплачиваемых профессий 2024 года [4]

Анализ открытых вакансий по позициям Шеф-повар, Бренд-шеф и заведующий производством показал, что заработная плата по данной позиции сильно варьируется в зависимости от опыта, квалификации специалиста и региона. При анализе использовались данные сайта hh.ru (дата обращения 01.09.2024г.) [5] по основным гастрономическим регионам России, полученные данные сведены в таблицу 2.

Таблица 2. Анализ открытых вакансий по позициям Шеф-повар, Бренд-шеф и заведующий производством

Регион	Уровень заработной платы открытых вакансий для предприятий общественного питания, согласно данным hh.ru на 01.09.2024						Всего вакансий, ед.
	От 35000 руб.	От 50000 руб.	От 100000 руб.	От 150000 руб.	От 200000 руб.	От 250000 руб.	
Москва	-	941	743	305	105	62	2156
Московская область	145	138	207	42	-	-	532

Продолжение Таблицы 2

Санкт-Петербург	-	446	215	63	19	-	743
Нижний Новгород	100	152	35	18	-	-	305
Сочи	-	103	138	17	7	-	265
Красноярск	83	70	31	17	10	9	220
Владивосток	44	43	26	31	7	-	151
Казань	69	121	37	20	-	-	247
	441 9,6%	2014 43,6%	1432 31%	513 11,1%	148 3,2%	71 1,5%	4619 100%

По данным Росстата, **средняя зарплата в России в 2024 году составляет 66 700 рублей** [6]. По итогам анализа открытых вакансий можно сделать вывод о востребованности должностей Шеф-повара и Бренд-шефа, более того, 46,6% от открытых вакансий оцениваются от 100000 рублей и выше, следовательно, данная профессиональная позиция является

В ресторанном бизнесе, где высокая конкуренция за гостя, наличие сильного Шеф-повара, Бренд шеф-повара является одним из главных факторов, который выводит ресторан на высокие экономические позиции. Привлечение Бренд шеф-повара в ресторан — это инвестиции в будущее. Это не просто путь к улучшению меню, но и стратегия для расширения гостевой базы, повышения узнаваемости бренда и, в конечном итоге, увеличения прибыли.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Никитин Афанасий «Хождение за три моря» 1466/1472 гг.
2. Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова Технология приготовления пиши, Деловая Россия, Москва, 2008г.
3. А.Д. Тошев, Технология продукции общественного питания, Учебное пособие, Челябинск Издательство ЮУрГУ 2005г.
4. Самые высокооплачиваемые профессии 2024 года (lectarium.ru)
5. Работа, поиск персонала и публикация вакансий - nn.hh.ru

Информация об авторе:
Климина Елена Васильевна, старший преподаватель кафедры Технологии общественного питания.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
Email: kliminantk@yandex.ru

REFERENCES

1. Nikitin Afanasy "Voyage beyond three seas" 1466/1472
2. N. I. Kovalev, M. N. Kutkina, V. A. Kravtsova Technology of food preparation, Delovaya Rossiya, Moscow, 2008
3. A. D. Toshev, Technology of public catering products, Textbook, Chelyabinsk Publishing House of SUSU 2005
4. The highest paid professions of 2024 (lectarium.ru)
5. Work, personnel search and publication of vacancies - nn.hh.ru vgoroden.ru

About the author:
Klimina Elena Vasilyevna, senior lecturer, Department of Public Catering Technologies.
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.
Email: kliminantk@yandex.ru

УДК 664.668

РОЛЬ СИФОНА В ТРАНСФОРМАЦИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ИСКУССТВА

© 2025

Захарова Ирина Ивановна,
старший преподаватель кафедры «Технология общественного питания», Института пищевых технологий и дизайна - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» Нижний Новгород (Россия)

© 2025

Николаева Татьяна Александровна,
старший преподаватель кафедры «Технология общественного питания», Института пищевых технологий и дизайна - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» Нижний Новгород (Россия)

Аннотация
Введение. Молекулярная кухня входит в обычную жизнь всё быстрее. Сегодня мы часто пользуемся её технологиями, но даже не задумываемся, что когда-то это были революционные открытия на передовой кулинарного и кондитерского мира. Чаще всего, молекулярная кухня — это изменение текстур продуктов и ингредиентов, когда что-то хрустящее становится мягким и наоборот. Иногда определенные техники и рецепты требуют создания новых инструментов, а порой, используются привычные, но в новом качестве. Как например, сифоны.
Материалы и методы: сифон — это инновационное оборудование, которое стало неотъемлемой частью современной кулинарии, существенно расширяя возможности работников кухни в создании уникальных текстур и вкусовых ощущений. Оно нашло широкое применение в

ресторанной индустрии, предлагая неисчерпаемые возможности для экспериментов.
Результаты: в статье проведены способы использования сифона в приготовлении блюд, позволяющий добиться таких результатов, которые сложно или невозможно достичь традиционными методами приготовления, феноменально изменяя внешний вид и даже вкусовые характеристики блюд.
Обсуждение: применение сифонов обусловлена их нарастающей популярностью в мире высокой кухни и необходимости освоения поварами новых технологий.
Ключевые слова: сифон, использование, кулинария, блюда, эспума, текстура, вкусовая палитра.

ANALYSIS OF THE COOK'S WORK WITH AND WITHOUT A SIPHON

© 2025
Zakharova Irina Ivanovna
Senior Lecturer, Department of Public Catering Technologies, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

© 2025
Nikolaeva Tatiana Alexandrovna
Senior Lecturer, Department of Public Catering Technologies, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

Annotation
Introduction. Molecular cuisine is entering everyday life faster and faster. Today, we often use its technologies, but we don't even think that these were once revolutionary discoveries in the culinary and confectionery world. Most often, molecular cuisine is a change in the textures of products and ingredi-

ents when something crunchy becomes soft and vice versa. Sometimes certain techniques and recipes require the creation of new tools, and sometimes familiar ones are used, but in a new quality. Such as siphons.
Materials and methods: the siphon is an innovative device that has become an integral part of modern cooking, significantly expanding the capabilities of chefs in creating unique textures and taste sensations. They have found wide application in the restaurant industry, offering inexhaustible opportunities for experimentation.
Results: the article analyzes the use of a siphon to achieve results that are difficult or impossible to achieve with traditional cooking methods, phenomenally changing the appearance and even taste characteristics of dishes.
Discussion: the use of siphons is due to their increasing popularity in the world of haute cuisine and the need for chefs to master new technologies.
***Keywords*:** siphon, usage, cooking, dishes, espuma, texture, taste palette.

Применение сифонов в кулинарии открывает перед поварами новые горизонты: от возможности работать со сложными текстурами, такими как эспума, до интеграции в блюда инертных газов для достижения бесподобной воздушности. Эти инструменты становятся ключевыми элементами в молекулярной кухне, где текстура является неотъемлемой частью кулинарного шедевра. Однако использование сифонов требует высокого уровня мастерства и профессиональных навыков, что подчеркивает значимость дальнейшего изучения их возможностей и обучению поваров.

Таким образом, сифоны представляют собой важный мост между кулинарными традициями и инновациями. Они позволяют переосмыслить привычные методы приготовления и поднять уровень ресторанного сервиса, завоевывая сердца гурманов по всему миру. Исследование нюансов и тонкостей использования сифонов в кулинарии оценивается как перспективное направление, способное значительно обогатить практику поварского искусства.

Сифоны в кулинарии используют достаточно часто. **С использованием сифона** повар может: **аэрировать соусы и кремы**. Это позволяет добиться гладкой, муссовой текстуры, которой сложно достичь другими способами, например, при добавлении стабилизаторов и

взбивании блендером. **Использовать вкус продукта более эффективно**. Например, если нужно передать вкус спаржи, но не хочется пережёвывать стебли, или если хочется более лёгкого и эстетичного варианта блюда с пармезаном, его взбивают в сифоне. **Приготавливать моментальные настойки**. Для этого нужно соединить ингредиенты, пропустить газ под давлением и через полчаса настойка будет готова. **Делать пышное и хрустящее тесто**. Например, поместив темпурное тесто в сифон, можно получить необычайно взбитый результат, а приготовленные изделия будут отличаться своей необычной пушистостью. **Без использования сифона** повар может, например, добавлять стабилизаторы и взбивать блендером, чтобы сделать соусы и кремы более пышными. Однако добиться той же текстуры, что даёт сифон, будет сложнее и займёт больше времени. Таким образом, применение сифона позволяет повару создавать новые вкусовые представления и текстуры в блюдах, добавляя визуальной привлекательности и разнообразив меню.

Сифоны стали неотъемлемой частью современной кулинарии благодаря своей универсальности и способности трансформировать обыденные блюда в деликатесы высокой кухни. Эти устройства существуют в различных видах, например, сифоны для сливок, которые активно используются для создания различных текстур, таких как пена и муссы. Как отмечают исследования, «Сифон для сливок» является важным инструментом в приготовлении различных блюд, позволяя создавать текстуры, такие как пена и муссы, что значительно расширяет возможности повара». Это делает сифоны незаменимым инструментом в арсенале повара, который стремится к инновациям и готов предложить своим клиентам нечто совершенно новое.

Применение сифонов в кулинарии способствует не только улучшению текстуры блюд, но и расширяет их вкусовую палитру, создавая новые гастрономические впечатления. Сифоны позволяют поварам экспериментировать с введением инертных газов в текстуры продуктов, что дает возможность создавать такие изысканные эффекты, как эспума. Сложная техника работы с сифонами также приносит значительное преимуществ в темпах приготовления, позволяя поварам обработать ингре-

диенты быстрее, чем с использованием традиционных методов. Согласно исследованиям, использование сифонов может видоизменять текстуры продуктов, например, «пена и муссы, что делает их незаменимыми в современном ресторанном бизнесе» Благодаря этому, повара имеют шанс создавать уникальные блюда, которые становятся визитными карточками их ресторанов.

Сифоны предоставляют значительные преимущества, но требуют навыков и знаний, чтобы их использование было действительно эффективным. Хотя они ускоряют процесс приготовления и позволяют создавать неповторимые текстуры, тем не менее, необходимо детально разбираться в их механизмах работы и возможностях, чтобы избежать ошибок и обеспечить безопасность. Применение сифонов, например, в технологии желефикации, позволяет создавать более легкие и воздушные структуры, не влияя на первозданные вкусовые свойства ингредиентов. Таким образом, сифоны открывают окно в мир кулинарных экспериментов и новых возможностей, предоставляя поварам средства для внедрения молекулярных приемов в их ежедневную практику, что в конечном итоге повышает уровень ресторанного сервиса и качество подачи блюд.

С помощью сифона можно создать различные текстуры. Одной из ключевых функций сифонов является создание необычных кулинарных эффектов, таких как пена и муссы, что обогащает как внешний вид, так и вкусовые качества блюд. Эти новаторские текстуры подарят гурманам совершенно новые гастрономические ощущения. Сифоны позволяют экспериментировать и тем самым расширять границы традиционных методов приготовления, когда за счет плотности текстуры раскрываются новые грани вкуса.

Важно отметить, что ключевым элементом работы сифона является использование инертного газа для создания текстур. «Использование сифона позволяет вводить в деструктированный продукт инертный газ, что приводит к созданию необычных текстур, таких как эспума». Эспума, будучи легкой и воздушной, придаёт блюдам особую деликатность, что делает их привлекательными не только для зрительного восприятия, но и для вкусовых рецепторов. Таким образом, современные

повара, применяя сифоны в молекулярной кухне, добиваются так называемой текстурной революции, которая позволяет сочетать в одном блюде несколько текстур одновременно, создавая уникальный кулинарный опыт.

Несмотря на множество преимуществ, использование сифонов требует от повара определенных профессиональных навыков и знаний. В сравнении с традиционными методами приготовления, сифоны предлагают значительную экономию времени и возможность достижения удивительных эффектов, которые сложно или невозможно достичь обычными методами. Однако, как и любой инновационный инструмент, сифоны также могут стать причиной трудностей, если пользователи не обладают достаточной подготовкой. Поэтому для успешного применения сифонов в кулинарии повар должен обладать не только творческим подходом, но и технической компетенцией, что открывает перед ним новые горизонты в создании уникальных гастрономических шедевров.

Сифоны обладают значительной ролью в современной кулинарии благодаря своей способности создавать такие необычные текстуры, как пена и муссы. Эти устройства становятся важным инструментом в арсенале повара, стремящегося улучшить как визуальную, так и вкусовую составляющие блюда. Применение инертного газа в процессе деструкции продукта позволяет создавать инновационные текстуры, которые не только улучшает визуальное восприятие блюд, но и добавляет уникальные гастрономические ощущения. Благодаря этим свойствам сифоны становятся незаменимыми в современном ресторанном бизнесе, открывая для поваров простор для творческих экспериментов и неожиданных решений.

Кроме эстетических преимуществ, сифоны предоставляют возможность создавать новые вкусовые ощущения. Утонченные текстуры, полученные при помощи этих устройств, добавляют блюдам легкость и воздушность, что невозможно достичь с использованием традиционных методов кулинарии. Использование сифона позволяет вводить в деструктированный продукт инертный газ, что приводит к созданию необычных текстур. Это является важным аспектом при создании блюд молекулярной кухни, где текстура иногда становится доминирующим элементом, привлекающим внимание гостей.

Несмотря на все эти преимущества, использование сифонов в кулинарии не лишено сложностей. Одной из главных проблем является необходимость профессиональных навыков и знаний для успешной эксплуатации этих устройств. Тем не менее, для поваров, стремящихся к инновационному подходу и желающих расширить свои кулинарные горизонты, сифоны открывают невиданные возможности для творчества. Они позволяют не только создавать уникальные гастрономические шедевры, но и ускоряют процесс приготовления, что является значительным преимуществом на профессиональной кухне. Однако, для достижения лучших результатов необходимо развивать техническую компетенцию и понимание физико-химических процессов, происходящих при использовании сифонов, что делает их незаменимыми инструментами для поваров нового поколения.

Преимущества и недостатки использования сифона в сравнение с традиционными методами приготовления. Сифоны в кулинарии представляют собой уникальные инструменты, которые значительно расширяют возможность повара для экспериментов с текстурами. Сравнивая с традиционными методами приготовления, сифоны предлагают очевидные преимущества, такие как ускорение процесса приготовления и создание уникальных текстур, влияющих на визуальные и вкусовые восприятия блюд. Например, сифоны способны активно использоваться в создании пены и муссов, что улучшает внешний вид и вкусовые качества, добавляя новые ощущения для гурманов. Благодаря способности вводить инертный газ в деструктированный продукт, такие текстуры, как эспума, становятся возможными. Эти преимущества делают сифоны незаменимым инструментом в современном ресторанном бизнесе.

Тем не менее, использование сифонов связано не только с положительными аспектами, но и с некоторыми сложностями, требующими от поваров специфических навыков и знаний. Технологии молекулярной кухни, такие как желефикация, позволяют изменять текстуры продуктов, делая их легкими и воздушными, при этом сохраняя их вкусовые свойства. В этом контексте, поварам необходимо обладать достаточной квалификацией, чтобы эффективно использовать данные технологии и

избежать возможных ошибок, которые могут повлиять на конечное качество блюда.

Сифоны могут применяться в широком разнообразии блюд, открывая новые горизонты для кулинарных экспериментов. От создания изысканных десертов до основных блюд — использование сифонов способствует не только улучшению текстур, но и значительному ускорению процесса приготовления. Это делает их особенно ценными в динамичной среде ресторанов с молекулярной кухней, где инновации играют ключевую роль. Потенциал сифонов в создании уникальных и запоминающихся вкусовых впечатлений подчеркивает их значимость в современной кулинарии, поднимая приготовление пищи на совершенно новый уровень.

Заключение

Современная кулинария все больше направлена на инновации и создание уникальных кулинарных шедевров, где особое место занимают новаторские технологии и инструменты. Одним из таких инструментов являются сифоны, которые выделяются своей способностью трансформировать привычные блюда в уникальные гастрономические произведения. Развитие технологий дало поварам возможность применять сифоны для создания утонченных текстур, таких как пены и муссы, что значительно обогащает как визуальное, так и вкусовое восприятие блюд. Это свидетельствует о возрастающей важности сифонов в мире высокой кухни, где они становятся незаменимым инструментом для поваров, стремящихся предложить клиентам нечто совершенно новое и изысканное.

Однако использование сифонов требует от поваров не только творческого подхода, но и технической компетенции. Понимание механики работы сифона и знания в области физико-химических процессов, происходящих при его применении, необходимы для достижения оптимальных результатов и обеспечения безопасности. В этом контексте сифоны открывают двери для кулинарных экспериментов и предоставляют возможность интеграции молекулярных техник в повседневную практику, что позволяет поварам поднимать уровень своего мастерства и сервиса.

Таким образом, сифон даёт возможность реализовать художественный талант повара на тарелке, добавив визуальной привлекательности и разнообразив блюда и занимает важное место в сообществе профессиональных поваров, предлагая богатый потенциал для создания необычных и креативных блюд. Их использование не только повышает качество подачи блюд и обогащает вкусовые ощущения, но и открывает новые горизонты для дальнейшего развития кулинарных технологий.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гареев Р. Р. Организация работы службы питания гостиничного предприятия.
2. http://vestnik.ineu.edu.kz/files/2020/04/journal_2019_173_id56.pdf #page=68
3. СИНТЕЗ НАУКИ И ОБЩЕСТВА В РЕШЕНИИ ГЛОБАЛЬНЫХ ПРОБЛЕМ СОВРЕМЕННОСТИ: сборник статей Международной научно-практической конференции / Коллектив авторов. — Казань: ООО «ОМЕГА САЙНС», 2019. — 224 с.
4. Современные вызовы и развитие образования в условиях новой реальности: Сб. докл. междунар. научного конгресса (8-12 ноября 2021 года). — Усть-Каменогорск, 2021. — 261 с.

Информация об авторах:

Захарова Ирина Ивановна, старший преподаватель кафедры «Технология общественного питания»

Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.

Email: irina2727@yandex.ru

Николаева Татьяна Александровна, старший преподаватель кафедры «Технология общественного питания»

Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.

Email: nickolaewa.tania2015@yandex.ru

REFERENCES

1. Gareev R. R. Organization of the catering service of a hotel enterprise.

2. http://vestnik.ineu.edu.kz/files/2020/04/journal_2019_173_id56.pdf#page=68

3. SYNTHESIS OF SCIENCE AND SOCIETY IN SOLVING GLOBAL PROBLEMS OF OUR TIME: collection of articles of the International scientific and practical conference / Collective of authors. — Kazan: OMEGA SCIENCES LLC, 2019, 224 p.

4. Modern challenges and the development of education in a new reality: Proceedings of the International Scientific Congress (November 8-12, 2021). — Ust-Kamenogorsk, 2021. — 261 p.

About the authors:

Zakharova Irina Ivanovna, senior lecturer of the Department «Technology of public catering»

Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

Email: irina2727@yandex.ru

Nikolaeva Tatiana Alexandrovna, senior lecturer of the Department «Technology of public catering»

Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

Email: nickolaewa.tania2015@yandex.ru

УДК 665.5: 54.06

МЕТОДИКА ИЗВЛЕЧЕНИЯ КАПСАИЦИНА (ОСТРОГО ВКУСА) ИЗ ОСТРЫХ ПЕРЦЕВ

© 2025

Николенко Полина Григорьевна,

к. э. н., доцент кафедры «Товароведения, управления качеством и экономики сферы услуг», Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

© 2025

Глотов Андрей,

студент группы ОВ-1-22, Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

Аннотация: Объектом исследования является перец – травянистое растение рода Capsicum овощная культура. Сорта перца стручкового делят на сладкие и горькие. Горькие сорта имеют острый вкус, который придает им алкалоид капсаицин. Капсаицин — алкалоид, содержащийся в различных видах стручкового перца *Capsicum* (в плодах овощного перца его содержится около 0,03 %). В настоящее время отношение к овощам со жгучим вкусом пересматривается. Издавна различные сорта жгучего перца, содержащие капсаицин, используются в пище. Чистый капсаицин представляет собой бесцветное кристаллическое вещество со жгучим вкусом. Алкалоид практически нерастворим в водных растворах щелочей, но легко растворяется в органических растворителях, этиловом спирте и жирах. Обладает химической стойкостью. Капсаицин, компонент жгучего перца, избирательно взаимодействует с рецептором TRPV1[1]. TRPV1[1] — неселективный катионный канал, который активируется широким спектром экзогенных и эндогенных физических и химических раздражителей. Наиболее известными активаторами TRPV1 являются:

– температура выше 43 °С;

– кислотные условия;

– капсаицин (раздражающее вещество, содержащееся в остром перце);

– аллилизотиоцианат, острое соединение, содержащееся в горчице.

***Ключевые слова*:** аппарат Сокслета, зеленый перец, капсаицин, эксперимент, экстракт.

THE METHOD OF EXTRACTING CAPSAICIN (PUNGENT TASTE) FROM HOT PEPPERS

© 2025

Nikolenko Polina Grigoryevna,

PhD in Economics, Associate Professor of the Department of Commodity Science, Quality Management and Economics of the Service Sphere, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

© 2025

Andrey Glotov,

student of group OV-1-22, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

Annotation. The object of the study is pepper, which is an herbaceous plant of the Capsicum vegetable culture genus. Capsicum varieties are divided into sweet and bitter. Bitter varieties have a pungent taste, which is given to them by the alkaloid capsaicin. Capsaicin is an alkaloid found in various types of Capsicum capsicum (it contains about 0.03% in the fruits of vegetable peppers). Currently, the attitude towards vegetables with a burning taste is being reviewed. Various hot pepper varieties containing capsaicin have long been used in food. Pure capsaicin is a colorless crystalline substance with a burning taste. The alkaloid is practically insoluble in aqueous solutions of alkalis, but easily dissolves in organic solvents, ethyl alcohol and fats. It has chemical resistance. Capsaicin, a component of hot pepper, selectively interacts with

the TRPV1 receptor[1]. TRPV1[1] is a non—selective cation channel that is activated by a wide range of exogenous and endogenous physical and chemical stimuli. The most well–known TRPV1 activators are: - temperatures above 43 °C; – acidic conditions; – capsaicin (an irritant found in hot peppers); – allyl isothiocyanate, an acute compound found in mustard.

***Keywords*:** Soxlet apparatus, green pepper, capsaicin, experiment, extract

Введение

Цель исследования: получить в лабораторных условиях экстракт – концентрированный капсаицин из горького зеленого перца, провести качественную реакцию на наличие капсаицина.

Методы исследования: описательный и лабораторный эксперимент.

Результаты и обсуждение.

Капсаицин действует в организме человека двумя путями – нервным, посредством взаимодействия с ванилоидным рецептором, и через различные молекулярные мишени. Многочисленными исследованиями показаны антиоксидантные свойства капсаицина: так, на испытуемых добровольцах выявлено повышение резистентности к окислению липопротеинов сыворотки крови после 4-х недельного потребления 30 г смеси кайенского и чилийского перцев[2]. Химическая формула капсаицина – $C_{18}H_{27}NO_3$, он содержится во всех частях острого перца, за исключением семян, отвечает за остроту. Преимуществами потребления перцев в виде специй является: снижение головных болей, лечение псориаза, диабета, снижение веса, защита легких от инфекций, но все эти преимущества капсаицина следует исследовать и связать с индивидуальным потреблением специй.

Получение экстракта капсаицина в лабораторных условиях предлагаем в три этапа:

Объект исследования – жгучий зеленый перец.

Материалы и приборы: разделочная доска; кухонный нож; водяная баня; чайник; аппарат Сокслета - экстрактор; роторный испаритель, шланги, чашки Петри, колбы мерные, ацетон, дополнительный набор посуды.

1 этап – получение экстракта из зеленого острого перца.

Получим экстракт из стручков зеленого острого перца, для этого измельчаем овощ и взвешиваем навеску 50 грамм. Для получения экстракта пользуемся лабораторной установкой аппаратом Сокслета. **Экстрактор Сокслета – прибор для непрерывной экстракции труднорастворимых твёрдых веществ из твёрдых материалов**. Прибор **экстрактор Сокслета** позволяет производить многократную экстракцию за счёт повторного использования относительно небольшого объёма растворителя, при этом экстрагируемое вещество накапливается в основной колбе (рис.1). В современных условиях для проведения экспериментов в лабораторных условиях применяют современные экстракторы (рис.2).

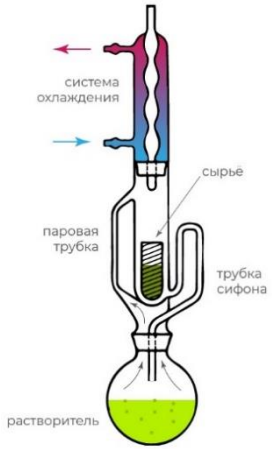


Рисунок 1. **Экстрактор Сокслета**

Рисунок 2. Современный экстрактор лабораторный

Так как в лабораторных условиях используем растворитель ацетон, в схеме опыта предлагаем использовать водяную баню (рис. 3).

Рисунок 3. Водяная баня без плитки

В качестве растворителя берем ацетон, для этого в мерную колбу с делением отмеряем 70 мл ацетона и сливаем в коническую колбу. В экстрактор помещаем сырье – измельченный зеленый горький перец. Наливаем в водяную баню горячую воду 56 градусов Цельсия, это температура кипения ацетона, он является легко воспламеняющей жидкостью, поэтому пользуемся водяной баней и не проводим нагревание плиткой, согласно технике безопасности, проведение эксперимента осуществляем в вытяжном шкафу. По мере остывания воды в водяной бане подливаем из чайника горячую воду. Экстракцию **капсаицина** проводим в течении 2 часов, под постоянным наблюдением.

Через 2 часа содержимое из экстрактора сливаем в коническую колбу без дробленых частичек зеленого перца, но следует отметить, что кроме капсаицина в колбе могут быть другие вещества, такие как эфирные масла.

2 этап – концентрирование капсаицина. Присоединяем колбу с экстрактом к роторному испарителю включаем вращение колбы в водяной бане и ждем когда капли поступят в колбу приемник (рис.4).

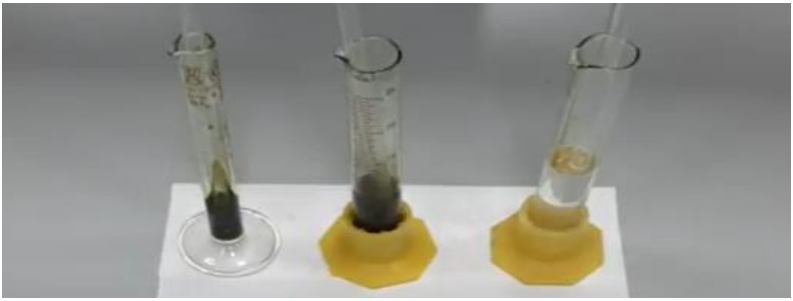
Рисунок 4. Ротоционный испаритель

Принцип работы ротационного испарителя [3]: жидкий раствор в начале работы помещается в колбу с круглым дном. С помощью резервуара с водяной баней температура внутри сосуда растет. Постоянное обращение сосуда, обеспечиваемое двигателем, перемешивает находя-

щийся внутри раствор. Начинается выпаривание растворителя. Непрерывающееся вращение резервуара и одновременный перегрев смеси позволяет выпаривать растворители с быстрой скоростью, получаем концентрированный капсаицин.

3 этап – проведение качественной реакции на присутствие алкалоида **капсаицина.**

Для этого потребуются растворы:1 Хлорное железо $FeCl_3$ (15 %); 2. Раствор гексацианоферрата **(II)** калия **$K_4[Fe(CN)_6]$ (0,5%).** Названные растворы следует смешать в соотношении 1:1. Приготовим в мерных колбах растворы (рис.5):



Раствор для идентификации алкалоида капсаицина $FeCl_3$ (15 %)+ $K_4[Fe(CN)_6]$ (0,5%)

Экстракт вытяжки

Ацетон

Рисунок 5. Растворы для испытаний

В 3 чашки Петри положим фильтры, в первую – капнем каплю ацетона; во вторую экстракт; третья –пустая, после того как высохли фильтры в чашках Петри на фильтры капаем смесь раствора: хлорное железо $FeCl_3$ (15 %)+ гексацианоферрат **(II)** калия **$K_4[Fe(CN)_6]$ (0,5%)** и наблюдаем проявления реакции. Там где был экстракт капсаицина, появится синее пятно, что свидетельствует о наличие в экстракте содержание алкалоида капсаицина. В чашках Петри где был ацетон и – ничего не было реакция при добавлении смеси реагента не поменяла цвет (рис. 6).

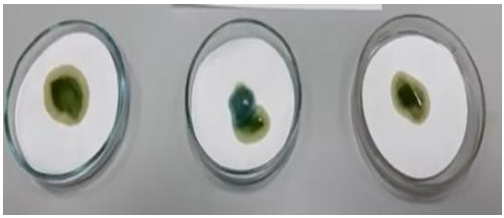


Рисунок 6. Качественная реакция на присутствие капсаицина в зеленом остром перце

Синий цвет появляется в чашке Петри размещенной по центру, где был экстракт горького перца, экспериментально доказано присутствие алкалоида капсаицина в исследуемом сырье. Благодаря капсаицину – веществу, содержащемуся в остром перце, снижается накопление холестерина на стенках сосудов. Капсаицин борется с вредными бактериями, которые могут попасть в организм вместе с едой. Некоторые смеси острых приправ положительно влияют на циркуляцию крови. Учеными доказано, что благодаря выбросу эндорфинов, в ответ на употребление острых приправ улучшается настроение.

Информация об авторах:
Николенко Полина Григорьевна, к. э. н., доцент кафедры «Товароведения, управления качеством и экономики сферы услуг».
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
E-mail: polinanikolenko59@mail.ru
Глотов Андрей, студент группы ОВ-1-22.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1.Holzer P. Capsaicin: cellular targets, mechanisms of action, and selectivity for thin sensory neurons // Pharmacol. Rev. 1991. 43. (2). 143–201.

2.Ahuja K.D., Ball M.J. Effects of daily ingestion of chilli on serum lipoprotein oxidation in adult men and women // Br. J. Nutr. 2006. 96. (2). 239–242

3.https://ya.ru/images/search?img_url=https%3A%2F%2Fstatic.tildacdn.com%2Ftild3239-6166-4438-b038-326439323139%2F__.png&lr=47&pos=0&rpt=simage&serp_list_type=all&source=serp&text=принципы%20работы%20роторного%20испарителя%20лабораторный

REFERENCES

1.Holzer P. Capsaicin: cellular targets, mechanisms of action, and selectivity for thin sensory neurons // Pharmacol. Rev. 1991. 43. (2). 143–201.

2.Ahuja K.D., Ball M.J. Effects of daily ingestion of chilli on se-rum lipoprotein oxidation in adult men and women // Br. J. Nutr. 2006. 96. (2). 239–242

3.https://ya.ru/images/search?img_url=https%3A%2F%2Fstatic.tildacdn.com%2Ftild3239-6166-4438-b038-326439323139%2F__.png&lr=47&pos=0&rpt=simage&serp_list_type=all&source=serp&text=principles%20of%20operation%20of%20a%20rotor%20evaporator%20laboratory

About the authors:

Polina Grigoryevna Nikolenko, PhD in Economics, Associate Professor of the Department of Commodity Science, Quality Management and Economics of the Service Sphere.
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.
E-mail: polinanikolenko59@mail.ru
Andrey Glotov, student of group OV-1-22,
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

5.8.2. Теория и методика обучения и воспитания (по областям и уровням образования) (педагогические науки)

УДК371.217.2

УЧАСТИЕ ИНСТИТУТА ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА – ФИЛИАЛА ГБОУ ВО «НИЖЕГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНЖЕНЕРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» В ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА «ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ» (2022-2024 ГГ.)

© 2025

Стряпихина Анна Александровна,
кандидат исторических наук, декан технологического факультета, доцент кафедры туризма и гостеприимства, Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

© 2025

Орлова Анна Ильинична,
кандидат экономических наук, зав.кафедрой кафедрой технологии общественного питания, доцент, Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

Аннотация
В данной статье авторы провели анализ участия Института пищевых технологий и дизайна в качестве одного из организаторов подготовки и проведения регионального этапа всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» среди школ Нижнего Новгорода и Нижегородской области. Авторами составлен мониторинг вовлеченности школ Нижегородской области в конкурс по годам, продемонстрированы результаты работы отобранных на региональном этапе школ на федеральном

этапе конкурса. В исследовании приведены данные о функционале Института как одного из организаторов регионального этапа конкурса. Авторы приходят к выводу о высоком значении конкурса в общественной, профессиональной и профориентационной деятельности Института.
Ключевые слова: Институт пищевых технологий и дизайна, школьная столовая, конкурс, питание.

THE EXPERIENCE OF PARTICIPATION OF STUDENTS OF THE FACULTY OF TECHNOLOGY OF THE INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY AND DESIGN - A BRANCH OF GBOU VO NGIEU IN URBAN FOOD FESTIVALS

© 2025
Stryapikhina Anna Alexandrovna,
PhD in Historical, Dean of the Faculty of Technology, Associate Professor of the Department of Tourism and Hospitality, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

© 2025
Orlova Anna Ilyinichna,
PhD in Economics, Head of the Department of Catering Technology, Associate Professor, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

Annotation
In this article, the author analyzed the participation of the Institute of Food Technology and Design as one of the organizers of the preparation and holding of the regional stage of the All-Russian competition "The Best School canteen" among schools in Nizhny Novgorod and the Nizhny Novgorod region. The author has compiled a year-by-year monitoring of the involvement of Nizhny Novgorod Region schools in the competition, and demonstrated the results of the work of schools selected at the regional stage at the federal stage of the competition. The study provides data on the Institute's functionality as one of the organizers of the regional stage of the competition. The

author comes to the conclusion about the high importance of the competition in the social, professional and career guidance activities of the Institute.
Keywords: Institute of Food Technology and Design, school canteen, competitions, catering.

Введение

Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» (далее, Институт) с 2022 г. привлечен Министерством образования и науки Нижегородской области к работе по подготовке и проведению регионального этапа всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая» в качестве организатора.

Институт как площадка выбран не случайно. Институт является единственной образовательной организацией в Нижегородской области, где реализуются программы бакалавриата в сфере общественного питания по направлениям подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», «Продукты питания из растительного сырья», «Сервис и безопасность в индустрии питания». Институт реализуют двухуровневую программу обучения, наряду с высшим образованием ведется подготовка высококвалифицированных кадров по специальностям среднего профессионального образования, таким как «Поварское и кондитерское дело», «Технология продукции из растительного сырья» и «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий».

Конкурс «Лучшая школьная столовая» является всероссийским и проводится на территории всех регионов Российской Федерации по инициативе Федеральный центр мониторинга питания обучающихся с целью распространения лучшего опыта работы и популяризации принципов здорового питания в общеобразовательных организациях.

Школы, продемонстрировавшие лучший опыт организации питания на уровне региона, направляются на федеральный этап конкурса, где демонстрируют тематический стол от региона, проходят конкурсные испытания, посвященные безопасности пищеблока школьной столовой.

Вопросы рациональной организации школьного питания стали одной из составляющих частей общей концепции по оздоровлению населения, принятой на государственном уровне (проекты «Укрепление общественного здоровья», «Здоровое питание», нацпроект «Демография» и др.). Организация питания школьников является предметом научных и научно-практических исследований как в области медицины [1, 3, 4, 6], так и в области педагогики [2, 5].

Материалы и методы

В ходе исследования применялся метод сравнения, который позволил осуществить мониторинг вовлеченности школ Нижегородской области в конкурс по годам. Авторы использовали метод анализа, который позволил определить функционал Института как одного из организаторов регионального этапа конкурса, а также определить значение конкурса для деятельности Института.

За основу правил проведения регионального этапа конкурса организаторы брали Положение о всероссийском конкурсе «Лучшая школьная столовая», разработанное Федеральным центром мониторинга питания обучающихся. В соответствии с этим положением, региональный этап конкурса проводился по четырем номинациям: «Лучшая столовая городской школы», «Лучшая столовая сельской школы», «Лучшая столовая города-миллионника», «Лучший повар школьной столовой». Конкурс проводился в два этапа: заочный (для первых трех номинаций) и практический (для четвертой номинации).

На заочном этапе школы должны были представить подробную информационную карту, где отражали различные показатели деятельности школьной столовой, которые подлежали оценке экспертами регионального этапа конкурса:

-количество обучающихся, получающих горячее питание в разрезе возрастных групп;

-стоимость рационов питания (завтрак, обед, полдник);

-использование новых форм обслуживания (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.);

-имеется ли возможность безналичного расчета в столовой;

- использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся;

-% оснащения пищеблока технологическим оборудованием;

-интерьер и декоративное оформление столовой;

- укомплектованность профессиональными кадрами; уровень их профессионализма;

- проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий столовой;

- презентация о приготовлении завтрака в школе;

- соответствие цикличного меню школьной столовой нормам и правилам;

- ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания;

- введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров;

-заполнение раздела о питании на сайте школы;

-наличие грамот, дипломов, благодарственных писем.

Отдельное внимание уделялось оценке видеоролика о работе школьной столовой, где необходимо было отразить весь технологический процесс от поступления сырья до его приготовления и раздачи готовых блюд.

Ряд показателей необходимо было подкрепить фотографиями и ссылками, подтверждающими объективность информации.

Практическое задание для номинации «Лучший повар школьной столовой» представляло собой приготовление 2-х порций горячего блюда из курицы/рыбы для школьного питания на выбор участника:

- два гарнира, один на выбор участника, второй должен быть приготовлен и содержать продукт из оглашенного варианта (черный ящик).

- один горячий соус на выбор участника;

-оформление горячего блюда на выбор участника

Организаторами из числа сотрудников Института были самостоятельно разработаны критерии оценивания готовых блюд, за основу были взяты правила оценивания готовых блюд на демонстрационном экзамене.

Практический этап конкурса проходил на площадке Института пищевых технологий и дизайна в мастерской Поварское дело. Для обеспечения равных условий конкурсного испытания все рабочие места участников были укомплектованы одинаковым оборудованием и инвентарем.

Эксперты из числа сотрудников Института осуществляли организаторскую и консультационную поддержку конкурса на всех этапах его подготовки и проведения: участвовали в составлении Положения о региональном этапе конкурса; формировали критерии оценивания полученных материалов; осуществляли подсчет баллов на заочном этапе конкурса; работали экспертами на практическом этапе конкурса; сопровождали команду из числа победителей от региона на федеральный этап конкурса; участвовали в дизайнерском оформлении формы и тематического стола от региона.

Результаты

Таблица 1. Мониторинг вовлеченности школ Нижегородской области в конкурс «Лучшая школьная столовая по годам:

Год	***2022***	***2023***	***2024***
Количество школ-участниц	24	37	38

Таблица 2. Мониторинг вовлеченности школ Нижегородской области в конкурс «Лучшая школьная столовая по годам:

Год	***2022***	***2023***	***2024***
Количество участников в номинации «Лучший повар школьной столовой»	3	9	8

Таблица 3. Результаты школ Нижегородской области на федеральном этапе конкурса «Лучшая школьная столовая»

Год	***Наименование ОО***	***Номинация***	***Место проведения***	***Результат***
2022	МБОУ «Школа №24»	Лучшая столовая города-миллионника	г.Уфа, республика Башкиртостан	1 место
2023	МАОУ «Школа 118 с углубленным изучением отдельных предметов»	Лучшая столовая города-миллионника	г.Владикавказ, республика Северная Осетия-Алания	3 место
2024	МАОУ «Гимназия № 2»	Лучшая школьная столовая города-миллионника	г.Саранск, республика Мордовия	1 место

Проведение регионального этапа конкурса позволило выявить лучшие модели организации горячего питания обучающихся на муниципальном и региональном уровне; распространить передовой опыт по обеспечению обучающихся качественным питанием; совершенствовать профессиональное мастерство поваров школьных столовых, популяризировать и повысить престиж профессии повара; привлечь общественное внимание к деятельности образовательных организаций по созданию условий для организации качественного сбалансированного питания; повысить культуры обслуживания. На основе итогов Конкурса проводится формирование рейтинга лучших школьных столовых.

Таблица 4. Рейтинг лучших школьных столовых Нижегородской области в 2024 г.

№	Название ОО	Рейтинг	Номинация
1	МБОУ «Богоявленская средняя школа» (Дальнеконстантиновский округ)	1 место	Лучшая столовая сельской школы - 2024 в Нижегородской области
2	МБОУ Наруксовская СШ (Починковский МО)	2 место	
3	МБОУ «Чернухинская средняя школа» (городской округ г.Арзамас)	3 место	
1	МБОУ Средняя школа №16 с углубленным изучением отдельных предметов (г.Арзамас)	1 место	Лучшая столовая городской школы - 2024 в Нижегородской области
2	МАОУ Ветлужская СОШ (м.о.Красные Баки)	2 место	
3	МАОУ «Средняя школа №1 г.Перевоз»	3 место	
1	МАОУ Гимназия 2 (Н.Новгород)	1 место	Лучшая столовая города-миллионника - 2024 в Нижегородской области
2	МАОУ «Школа №118 с углубленным изучением отдельных предметов» (Н.Новгород)	2 место	
3	МАОУ Школа 156 (Н.Новгород)	3 место	

Заключение

В заключения можно вынести несколько ключевых положений. Во-первых, конкурс «Лучшая школьная столовая» является общественно и социально значимым, поэтому участие в организации и проведении повышает престиж учебного заведения. Во-вторых, мероприятие охватывает значительное число школ Нижнего Новгорода и области, широко отражается в СМИ и соответствует профориентационной деятельности

Института. В-третьих, конкурс является профильным для Института и представляет профессиональный интерес для задействованных сотрудников.

Информация об авторах:
Стряпихина Анна Александровна, кандидат исторических наук, доцент кафедры туризма и гостеприимства, декан технологического факультета.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна-филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический универ ситет», 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
E-mail: anna-stryapikhina@rambler.ru
SPIN-код: 2836-5688
AuthorID: 703182
Орлова Анна Ильинична, кандидат экономических наук, зав.кафедрой кафедрой технологии общественного питания, доцент.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна-филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический универ ситет», 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
E-mail: annasamurina@mail.ru
SPIN-код автора: 7900-3038
AuthorID: 671945

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Баранов А. А. Сокращение предотвратимых потерь здоровья детского населения стратегия социальной педиатрии (политика здравоохранения, профилактика) // Вопросы современной педиатрии. 2008. № 4. С. 6–7.

2. Исаенко А.В. Проблемы формирования и развития школьного питания // Вестник Белгородского университета потребительской кооперации. 2005. № 2 (11). С. 123-126.

3. Онищенко Г. Г. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения России // Гигиена и санитария. 2008. № 2. С. 72–78.

4. Покровский В. И. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни / В. И.

Покровский, Г. И. Романенко, Г. Г. Онищенко и др. Новосибирск, 2004. 344 с.

5. Рождественская Л.Н. Методические основания организации системы мониторинга и оценки школьного питания // Ученые записки ИУО РАО. 2020. № 4 (76). С. 20-25.

6. Яковлева А.Б. Влияние особенностей питания школьников на показатели гемодинамики и школьную успеваемость // Молодой ученый. 2023. № 3 (450). С. 40-45.

About the authors:

Anna A. Stryapikhina, Candidate of Historical Sciences, Associate Profes sor of the Department of Humanities.

Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State Engineering and Economic University, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

E-mail: anna-stryapikhina@rambler.ru

SPIN-код автора: 2836-5688

AuthorID: 703182

Орлова Анна Ильинична, Candidate of Economic Sciences, Associate Pro fessor of the Department of «Catering Technologies».

Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State Engineering and Economic University, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

E-mail: annasamurina@mail.ru

SPIN-код автора: 7900-3038

AuthorID: 671945

REFERENCES

1. Baranov A. A. Reduction of preventable health losses of the child population: strategy of social pediatrics (health policy, prevention) // Issues of modern pediatrics. 2008. No. 4. P. 6–7.

2. Isaenko A. V. Problems of formation and development of school nutrition // Bulletin of the Belgorod University of Consumer Cooperatives. 2005. No. 2 (11). P. 123–126.

3. Onishchenko G. G. Ensuring sanitary and epidemiological well-being of the child population of Russia // Hygiene and Sanitation. 2008. No. 2. P. 72–78.

4. Pokrovsky V. I. Healthy nutrition policy. Federal and regional levels / V. I.

Pokrovsky, G. I. Romanenko, G. G. Onishchenko et al. Novosibirsk, 2004. 344 p.

5. Rozhdestvenskaya L. N. Methodological foundations for organizing a system of monitoring and evaluating school meals // Scientific notes of the Institute of Education of the Russian Academy of Education. 2020. No. 4 (76). P. 20-25.

6. Yakovleva A. B. The influence of schoolchildren's nutritional characteristics on hemodynamic indicators and school performance // Young scientist. 2023. No. 3 (450). P. 40-45.

УДК 378

К ВОПРОСУ О РАЗВИТИИ ВИЗУАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ БУДУЩЕГО ДИЗАЙНЕРА

© 2025

Пятко Лариса Александровна,

старший преподаватель кафедры Дизайна, конструирования и сервисных технологий, Институт пищевых технологий и дизайна – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», Нижний Новгород (Россия)

© 2025

Невская Анастасия Александровна,

студентка группы Д-23, Институт пищевых технологий и дизайна – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», Нижний Новгород (Россия)

Аннотация

В статье рассматриваются вопросы развития визуальной компетенции студентов-дизайнеров. Визуальное мышление – ключевой навык дизайнера, позволяющий разрабатывать и создавать оригинальные и эстетически привлекательные проектные решения. Для повышения эффективности подготовки дизайнеров следует шире использовать в учебном процессе работу с невербальной информацией, опору на символы и образы.

При проведении исследования применялись теоретические и эмпирических методы, такие как изучение источников информации, визуальное педагогическое наблюдение и анкетирование обучающихся факультета технологии и дизайна, сравнительный междисциплинарный анализ и синтез информации по проблеме исследования, педагогический эксперимент.

Развитие визуальной компетенции – это непрерывный процесс, требующий постоянного обучения, практики и критического анализа. В

статье описан опыт развития визуальной грамотности студентов, разработанный на кафедре дизайна, конструирования и сервисных технологий ИПТД – филиала ГБОУ ВО НГИЭУ. В процессе обучения следует активно развивать такие качества профессионального мышления дизайнера, как анализ, синтез, систематизация, выделение главного в содержании, умение концентрировать информацию.

Особое внимание уделяется в статье инфографике, как методу формирования визуальной компетенции обучающихся. Выполняя когнитивные, иллюстративные и коммуникационные функции, инфографика решает целый комплекс педагогических задач, направленных на подготовку конкурентоспособного специалиста-дизайнера.

Развитие визуальной компетенции – это непрерывный процесс, требующий постоянного обучения, практики и критического анализа.
Ключевые слова: визуальное мышление, воображение, невербальная информация, инфографика, ассоциативно-образное мышление, профессиональная компетентность, конкурентоспособность, творческие способности, визуальная коммуникация.

ON THE QUESTION OF DEVELOPING THE VISUAL LITERACY OF A FUTURE DESIGNER

© 2025

Pyatko Larisa Alexandrovna,

Senior Lecturer Department of Design, Engineering and Service Technologies, Institute of Food Technologies and Design - branch of the State Budgetary Educational Institution of Higher Education «Nizhny Novgorod State Engineering and Economics University», Nizhny Novgorod (Russia)

© 2025

Nevskaya Anastasia Aleksandrovna,

student of group D-23, Institute of Food Technologies and Design - branch of the State Budgetary Educational Institution of Higher Education «Nizhny Novgorod State Engineering and Economics University», Nizhny Novgorod (Russia)

Annotation

The article discusses the development of visual competence of design students. Visual thinking is a key skill for a designer to develop and create original and aesthetically pleasing design solutions. To increase the effectiveness of designer training, work with non-verbal information and reliance on symbols and images should be used more widely in the educational process.

When conducting the research, theoretical and empirical methods were used, such as studying sources of information, visual pedagogical observation and questioning of students of the Faculty of Technology and Design, comparative interdisciplinary analysis and synthesis of information on the research problem, and a pedagogical experiment

Developing visual competence is an ongoing process that requires constant learning, practice, and critical reflection. The article describes the experience of developing students' visual literacy, developed at the Department of Design, Construction and Service Technologies of IPTD, a branch of the State Budgetary Educational Institution of Higher Education NSIEU. In the learning process, one should actively develop such qualities of a designer's professional thinking as analysis, synthesis, systematization, highlighting the main thing in the content, and the ability to concentrate information.

Particular attention is paid in the article to infographics as a method of developing students' visual competence. Performing cognitive, illustrative and communication functions, infographics solve a whole range of pedagogical tasks aimed at training a competitive designer.

Developing visual competence is an ongoing process that requires constant learning, practice, and critical reflection.
Keywords: visual thinking, imagination, nonverbal information, infographics, associative-figurative thinking, professional competence, competitiveness, creativity, visual communication.

Введение.

Конкурентоспособный дизайнер должен обладать комплексом профессиональных компетенций, базовым элементом для реализации большинства из которых является визуальная грамотность. Визуальная ком-

петенция играет ключевую роль в современном дизайне. Это способность интерпретировать, понимать и создавать визуальные сообщения, которые эффективно доносят информацию до потребителя и вызывают у него желаемые эмоции. Продуктами визуального мышления являются порождение новых образов, создание новых визуальных форм, несущих определенную смысловую нагрузку и делающих значение «видимым» [2, с.205]. При этом важное значение отводится визуальным коммуникациям, которые в современном мире становятся неотъемлемой составляющей всех видов сервиса [1, с.6]. Визуальная грамотность, таким образом, дает возможность будущим дизайнерам, опираясь на личностные ассоциативно-образные связи, мыслить нестандартно, создавать нетипичные интерпретации, проявлять свою индивидуальность в разработке оригинальных авторских продуктов.

Материалы и методы.

Целью исследования является научное обоснование необходимости развития визуальной грамотности будущего дизайнера для его востребованности на рынке труда. Исследование проблемы строилось на основе теоретических и эмпирических методов. Решению поставленных задач способствовали изучение источников информации, визуальное педагогическое наблюдение, анкетирование, сравнительный междисциплинарный анализ и синтез информации по проблеме исследования, педагогический эксперимент на базе факультета технологии и дизайна ИПТД - филиала ГБОУ ВО НГИЭУ.

Результаты.

За работу с невербальной информацией отвечает правое полушарие головного мозга. Но в настоящий момент существует проблема того, что в профессиональном образовании формирование рационально-логического мышления обучающихся пока еще перевешивает, отводя художественно-образное мышление на второй план [8, 7]. Это наблюдается, в том числе, и в системе художественного образования, где развитие творческих способностей должно стоять на первом месте. Для повышения эффективности подготовки дизайнеров следует шире использовать в учебном процессе работу с невербальной информацией, опору на символы и образы. Необходимо научить студентов воспринимать,

анализировать и преобразовывать визуальную информацию, выстраивая в последующем на этом собственную концепцию художественного образа. На наш взгляд, это особенно актуально для будущих специалистов в области дизайна костюма, так как образное и пространственное мышление является для них преобладающим.

Визуализация является мощным инструментом познания, т.е. средством для организации и облегчения процесса познания. Она облегчает понимание сложных систем, выявляет скрытые закономерности и стимулирует креативное мышление [3, с.17]. Информация при этом может генерироваться, как из зрительных, так и из словесных (устных или письменных) источников визуальными средствами в графические объекты и обратно. Студенты-дизайнеры, по нашему мнению, лучше усваивают визуальную информацию, чем текстовую (словесную). Способность преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму является для них профессиональным качеством. В графической форме информация представляется обычно в более сжатом и наглядном виде, а потому легче воспринимается и запоминается.

Для наибольшей результативности формирование визуальной компетентности должно проводиться организованно и целенаправленно. В процессе обучения следует активно развивать такие качества профессионального мышления дизайнера, как анализ, синтез, систематизация, выделение главного в содержании, умение концентрировать информацию. Следовательно, в образовательном процессе должны преобладать средства, интенсивно развивающие указанные качества и способности.

Визуальное мышление – это непрерывный процесс самосовершенствования. Для развития визуальной грамотности студентов важно тренировать их наблюдательность, учить накапливать ассоциативно-образные ассоциации. При этом необходимо приучать будущих дизайнеров внимательно изучать окружающую среду, искать новые источники вдохновения, обращать внимание на детали, формы и композицию, расширять навыки практической визуализации своих идей. Большое значение для развития визуальной грамотности и критического мышления имеет анализ работы опытных дизайнеров, посещение выставок, просмотр книг и журналов по дизайну.

Одним из методов формирования визуальной компетенции является инфографика. Это эффективный способ визуализации информации. Выполняя когнитивные, иллюстративные и коммуникационные функции, инфографика решает целый комплекс педагогических задач, среди которых на первый план можно поставить активизацию познавательной деятельности, развитие визуального восприятия и критического мышления, повышение визуальной грамотности и в целом визуальной культуры.

Роль инфографики в подготовке дизайнеров трудно переоценить. Она перестала быть просто способом визуализации данных и превратилась в ключевой инструмент коммуникации, требующий от дизайнера не только художественного вкуса, но и аналитического мышления. Обучение инфографике развивает способность структурировать сложные объемы информации, выделять главное и представлять его в понятной и убедительной форме. Это включает в себя понимание принципов визуальной иерархии, цветовой гаммы, типографики и композиции.

Познавательная функция инфографики, как средства для передачи концептуальной информации, важна для подготовки специалистов во многих сферах профессиональной деятельности, так как способствует повышению качества освоения материала и его запоминанию. Методы когнитивной визуализации облегчают процесс обучения и делают его личностно-ориентированным. Для будущих специалистов в области дизайна одежды обращение к средствам инфографики имеет особое значение. Это один из способов развития ассоциативно-образного мышления, без которого трудно представить конкурентоспособного дизайнера. Оперирование инструментами инфографики поможет студенту-дизайнеру проявить не только познавательную активность, но и раскрыть свой творческий потенциал, продемонстрировать авторскую индивидуальность и личностную позицию.

По определению В. Лаптева, инфографика относится к области коммуникативного дизайна, «в основе которой лежит графическое представление информации, связей, числовых данных и знаний» [4, с. 10]. Распространение идей в инфографике происходит при помощи визуальных образов-ассоциаций, возникающих в сознании человека в от-

вет на какое-либо вербальное или невербальное воздействие. В результате творческой мыслительной деятельности с такими, нередко импульсивными, абстрактными или реальными, наглядными образами-ассоциациями рождаются новые образы. Следовательно, при работе с инфографикой появляется дополнительная возможность расширить банк потенциальных образов-ассоциаций [5, с. 289]. Это очень важно для повышения креативности молодых специалистов в области дизайна.

Следует отметить, что работа с объектами инфографики должна вестись не только на творческих дисциплинах, таких как рисунок, живопись, композиция или проектная деятельность, но в процессе обучения всем предметам, входящим в учебный план подготовки специалистов-дизайнеров. Позволяя реализовывать в обучении принципы избирательности и наглядности, инфографика способствует интегрированному подходу к развитию творческого потенциала обучающихся и их визуальной культуры, целью которой является «обогащение внутреннего мира человека визуальными образами, раскрытие способностей к созданию собственных зримых объектов» [6, с. 198].

Главными принципами создания инфографики являются ее лаконичность и точность, креативность и образность, эстетическая привлекательность и, конечно, тематическая актуальность. Это следует учитывать и преподавателям, создающим учебную инфографику, и студентам при выполнении творческих инфографических проектов и заданий. В основе инфографики лежит изображение (визуальный объект или несколько визуальных объектов-фрагментов, связанных между собой), концентрация визуальной коммуникации которого должна быть значительно выше, чем в простом рисунке, так как ведущая цель инфографики – информационная. Для получения такого визуального объекта обучающийся должен не только добыть всю необходимую для выполнения грамотной инфографики информацию, но суметь ее умело переработать, проанализировать, систематизировать и сжать до лаконичного, но «говорящего» изображения. Способность творчески подходить к учебной задаче, находить оптимальное решение проектируемого объекта, которое будет отвечать не только эстетическим, но и функциональным (в данном случае – информационным) требованиям, являются

важнейшими характеристиками мыслительной деятельности дизайнера.

Ведущая роль в формировании ассоциативно-образного мышления студента-дизайнера принадлежит преподавателям специальных дисциплин творческой направленности. Именно они должны донести до будущих специалистов в области дизайна мысль, что инфографика, как любое дизайнерское проектное решение, должна иметь идейный замысел с опорой на художественный (в данном случае визуальный) образ, который создается с опорой на индивидуальный ассоциативный опыт и личностную визуальную культуру автора. А потому необходимо развивать свое ассоциативно-образное мышление, пополнять банк индивидуальных образов-ассоциаций.

Созданию объектов инфографики преподаватели специальных дисциплин отводят немаловажную роль, понимая, что это – путь к формированию творческой активности и визуальной культуры личности. Но, к сожалению, в рамках остальных дисциплин (естественнонаучных, гуманитарных, социальных, экономических и т.д.) требования к объектам инфографики, примерами которой являются главным образом презентации, выполненные в PowerPoint, часто занижены. Нередко основное внимание в презентации обращается на «красивую картинку», которая, порой, не просто отвлекает от содержания, но может даже навредить информации. Другими вариантами неграмотно созданного слайда презентации являются перегруженность текстом или анимационными эффектами, разностилевость оформления, неграмотное цветовое и шрифтовое решение. Такие же ошибки встречаются и в презентациях, выполненных самими преподавателями, далекими от понимания законов инфографики и правил графического дизайна.

Для того чтобы научиться создавать грамотную инфографику и предотвратить непрофессиональный подход к оцениванию студенческих презентаций, следует знать, что презентация, так же как инфографика в целом, является инструментом целевого воздействия на аудиторию, в котором тесно переплетены аналитическая и дизайнерская деятельность. Приступая к визуализации информации, в первую очередь следует учесть, для кого и для чего выполняется данная инфографика.

После этого подбираются средства инфографики и форма подачи материала. Для выполнения хорошей инфографики, отличающейся логичностью и креативностью, необходимо провести тщательный сбор и анализ данных (информации) и разработать творческую идею, которая затем будет визуализирована в графических редакторах и интегрирована в контент.

Приемы работы с объектами инфографики способствуют выработке у обучающихся умения обрабатывать большое количество информации, привлекать внимание к ключевым моментам графическими способами, выделять главное, используя так называемый «визуальный крючок». Средства визуализации, используемые в инфографике, облегчают процесс обучения будущих дизайнеров, делают его творческим, личностно-ориентированным и продуктивным, что способствует повышению эффективности подготовки конкурентоспособных специалистов в области индустрии моды.

Заключение.

Проблемы развития визуальной грамотности будущих дизайнеров коренятся в недостаточном внимании к фундаментальным основам композиции, цветоведения и инфографики. Отсутствие глубокого понимания этих элементов приводит к поверхностному и неэффективному визуальному решению задач.

Важным аспектом является также недостаточный опыт практической работы. Будущие дизайнеры нуждаются в большом количестве реальных творческих проектов, позволяющих им применять теоретические знания на практике и развивать интуитивное чувство визуальной гармонии.

Нельзя недооценивать влияние цифровой среды. Чрезмерное увлечение готовыми шаблонами и инструментами автоматизации подавляет творческое мышление и снижает способность к самостоятельному поиску оригинальных идей. Так же тормозит развитие визуальной компетенции нехватка конструктивной критики и обратной связи со стороны опытных наставников и однокурсников. Для профессионального роста и совершенствования профессиональных навыков нужна объективная оценка работ, указывающая на сильные и слабые стороны.

Развитие визуальной компетенции – это непрерывный процесс, требующий постоянного обучения, практики и критического анализа. Это инвестиция, которая позволит в дальнейшем дизайнерам создавать более эффективные и востребованные работы, оказывающие положительное влияние на общество.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Белова, И. Л. Графический дизайнер как визуальный информатор и коммуникатор / И. Л. Белова, Е. Н. Гурьянчева, И. А. Кучкин // Балтийский гуманитарный журнал. – 2022. – Т. 11, № 4(41). – С. 5-8.

2. Виноградов П. Н. Визуальная культура профессионала // Ученые записки Санкт-Петербургского имени В. Б. Бобкова филиала Российской таможенной академии. – 2012. – № 1 (41). – С. 198-210.

3. Гаврилова Т. А., Гулякина Н. В. Визуальные методы работы со знаниями: попытка обзора // Искусственный интеллект и принятие решений. – 2008. – №1. – С. 15-21.

4. Лаптев В. В. Изобразительная статистика. Введение в инфографику. — СПб. : Эйдос, 2012. — 180 с.

5. Пятко, Л. А. Развитие ассоциативно-образного мышления дизайнеров в процессе обучения рисунку / Л. А. Пятко // Культура и образование: от теории к практике. – 2015. – Т. 1, № 1. – С. 287-291.

6. Ткаченко О.Н. Развитие визуального мышления в современной культуре // Омский научный вестник. – 2014. – № 4 (131). – С. 198-200.

7. Филиппова, О. Н. Оценка качества образования спо / О. Н. Филиппова // Педагогический потенциал: Материалы Всероссийской с международным участием научно-практической конференции, Брянск, 27 ноября 2023 года. – Брянск: Брянский государственный инженерно-технологический университет, 2023. – С. 160-164.

8. Цыннова В. В. Особенности формирования ассоциативно-образного мышления студентов художественно-графических специальностей в вузе // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. – 2012. – № 7 (71). – С. 113-116.

Информация об авторах:
Пятко Лариса Александровна, старший преподаватель кафедры Дизайна, конструирования и сервисных технологий.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
E-mail: larchik-nn@mail.ru
Spin-код: 9144-6421
Невская Анастасия Александровна, студентка группы Д-23.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.

REFERENCES

1. Belova, I. L. Graphic designer as a visual informant and communicator / I. L. Belova, E. N. Guryacheva, I. A. Kuchkin // Baltic Humanitarian Journal. – 2022. – T. 11, No. 4(41). – P. 5-8.

2. Vinogradov P. N. Visual culture of a professional // Scientific notes of the St. Petersburg branch of the Russian Customs Academy named after V. B. Bobkov. – 2012. – No. 1(41). – pp. 198-210.

3. Gavrilova T. A., Gulyakina N. V. Visual methods of working with knowledge: an attempt at a review // Artificial intelligence and decision making. – 2008. – No.1. – P. 15-21.

4. Laptev V.V. Visual statistics. Introduction to infographics. – St. Petersburg. : Eidos, 2012. – 180 p.

5. Pyatko, L. A. Development of associative-figurative thinking of designers in the process of teaching drawing / L. A. Pyatko // Culture and education: from theory to practice. – 2015. – T. 1, No. 1. – P. 287-291.

6. Tkachenko O.N. Development of visual thinking in modern culture // Omsk Scientific Bulletin. – 2014. – No.4 (131). – pp. 198-200.

7. Filippova, O. N. Assessing the quality of secondary education / O. N. Filippova // Pedagogical potential: Materials of the All-Russian scientific and practical conference with international participation, Bryansk, November 27,

2023. – Bryansk: Bryansk State University of Engineering and Technology, 2023. – P. 160-164.

8. Tsynnova V.V. Features of the formation of associative-figurative thinking of students of art and graphic specialties at the university // News of the Volgograd State Pedagogical University. – 2012. – No.7 (71). – pp. 113-116.

About the authors:

Pyatko Larisa Alexandrovna, Senior Lecturer Department of Design, Engineering and Service Technologies
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.
E-mail: larchik-nn@mail.ru
Spin code: 9144-6421
Nevskaya Anastasia Aleksandrovna, student of group D-23.
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

УДК 004.65

ИНФОРМАЦИОННО – КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КАК УСЛОВИЕ ОПТИМИЗАЦИИ БАЛЛЬНО–РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ.

© 2025

Зыкова Мария Евгеньевна,

старший преподаватель кафедры математических и естественонаучных дисциплин, Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

© 2025

Гуменюк Мария Сергеевна,

студентка гр.Д-24, Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

Аннотация.

В свете новых федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования акцент смещается с содержания на результаты обучения, что подразумевает необходимость четкого определения компетенций, которые должны иметь выпускники. В этой связи разработано Положение о балльно-рейтинговой системе оценки, целью которого является повышение качества образовательного процесса. Эта технология позволяет эффективно оценивать учебные достижения студентов и формировать культуру самообразовательной деятельности.

Учитывая недостаток программных средств для автоматизации расчетов, создано электронное пособие, которое описывает процесс накопления баллов в рамках учебной дисциплины «Информатика».

Пособие направлено на поддержку преподавателей в планировании учебного процесса и мотивации студентов. Методический комплекс включает принципы введения рейтинговой системы, виды контроля успеваемости и порядок расчета, а также автоматизированный расчет

оценок с использованием Microsoft Excel с учетом различных критериев.

Данная система помогает студентам в рефлексии и планировании своего учебного процесса, что значительно способствует более точной градации успеваемости.

INFORMATION AND COMPUTER TECHNOLOGIES AS A CONDITION FOR OPTIMIZING THE SCORE-RATING SYSTEM OF CONTROL AND EVALUATION

© 2025

Zykova Maria Evgenievna,

senior lecturer of the department of Mathematical and Natural Sciences, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

© 2025

Gumenyuk Maria Sergeevna,

student of group D-24, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

Abstract. In light of the new federal state educational standards of higher education, the emphasis is shifting from content to learning outcomes, which implies the need to clearly define the competencies that graduates should have. In this regard, the Regulation on the point-rating assessment system has been developed, the purpose of which is to improve the quality of the educational process. This technology allows for the effective assessment of students' academic achievements and the formation of a culture of self-educational activity.

Given the lack of software for automating calculations, an electronic manual has been created that describes the process of accumulating points within the framework of the academic discipline "Computer Science".

The manual is aimed at supporting teachers in planning the educational process and motivating students. The methodological complex includes the principles of introducing a rating system, types of performance monitoring and calculation procedures, as well as automated calculation of grades using Microsoft Excel, taking into account various criteria.

Основная особенность новых федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – ориентация не на содержание, а на результат образования, т.е. четкое определение того, что именно должен знать и уметь выпускник, чтобы по окончании вуза он был востребованным на рынке труда.

Для работы по разработке методики электронного расчета в целях реализации федерального государственного образовательного стандарта высшего образования разработано Положение о балльно - рейтинговой системе оценки освоения студентами основных образовательных программ высшего образования. Положение представляет собой технологию оценивания учебных достижений студентов в ходе освоения ими основных образовательных программ.

Настоящее Положение разработано на основании следующих документов:

1. Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12. № 273-93;

2. Постановления Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. № 71 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении)».

Целью введения балльно-рейтинговой системы является повышение качества обучения за счет интенсификации учебного процесса, формирования культуры самообразовательной деятельности студентов и активизации работы профессорско-преподавательского состава по совершенствованию содержания и методов обучения.

В настоящее время разработано недостаточно программных средств для автоматизированной работы по определению рейтингового бала. Предлагаются различные методики по расчету итогового рейтинга.

Нами для управления учебным процессом в группах высшего образования в рамках учебной дисциплины «Информатика», для регулярного оценивания качества его результатов разработано электронное пособие, в котором описывается процесс формирования и реализации студентами накопительных баллов на разных стадиях обучения.

Данное методическое пособие разработано для организационно-образовательной, системно-контролирующей, мотивационно-стимулирующей, рефлексивно-оценивающей, оперативно-управляющей и информационно-аналитической деятельности.

Методический комплекс по автоматизации учебного процесса разработан для преподавателей с целью рационального планирования учебного процесса, стимулирования работы студентов, управления процессом усвоения учебного материала, своевременного выполнения корректирующих действий по организации учебного процесса, обеспечения более точной градации оценки уровня успеваемости по сравнению с традиционной 5-бальной системой.

В данном пособии подробно описываются цели, задачи, принципы введения балльно-рейтинговой системы, представлены виды и формы контроля успеваемости студентов, предлагается порядок организации процедуры расчета, определяются основные реализуемые задачи системы, описывается процесс проектирования оценочных средств, определяются критерии оценивания, предлагается способ расчета рейтинговой оценки через исследование функций.

Нами предлагается методика вычисления балльно–рейтинговой оценки, где подробно описывается весь процесс по формированию и разработке автоматизированного расчета для получения итогового результата.

Для оптимизации учебного процесса расчета балльно-рейтинговой оценки данная система рассчитывается с помощью электронной таблицы MicrosoftExcel.Система складывается из следующих компонентов оценивания: аудиторные занятия (аудиторный балл), внеаудиторные занятия (внеаудиторный балл), дифференцированный зачет.

При формировании аудиторного и внеаудиторного балла объектами оценивания являются следующие критерии: посещаемость; активное участие на лекции, наличие всех зачтенных практических работ, ответы на контрольные вопросы, выполнение реферата, защита реферата в форме презентации, допуск к зачёту, зачёт и результирующая оценка. На каждом этапе учебного процесса студент зарабатывает определенное количество баллов.

В данной пособии рассматриваются вопросы адаптации методики контроля успеваемости студентов с использованием балльной системы и составления рейтинга [1].

Важным этапом использования балльно–рейтинговой системы с учетом трудоемкости видов учебной деятельности является наличие автоматизированной системы подсчета рейтинговых баллов. Проектирование оценочных средств требует от преподавателей знаний методик

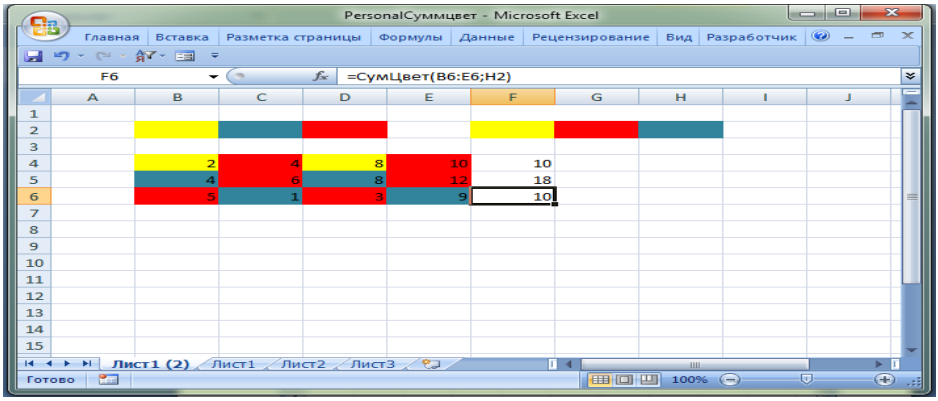
контроля, теории педагогических измерений для выбора вида и содержания контролирующих знаний на разных этапах обучения студентов. Умений структурирования содержания учебного материала на основе компетентностного и деятельностного подходов, стандартизации контрольно–оценочных операций.

Профессиональная работа в Excel приводит к необходимости написания собственных функций. Для облегчения работы с большими таблицами, если необходимо сложить данные в ячейках содержащую информацию не одного типа, например, сводные ведомости посещаемости, где в ячейках содержится информация о пропусках по уважительной причине, по неуважительной причине, с разными числовыми данными, нами используется способ заливки ячеек в разные цвета. Каждый цвет несет определенную информацию, например, красный цвет – это пропуски по уважительной причине, желтый цвет – это пропуски по неуважительной причине и т.д.

В электронной таблице нет стандартной функции, позволяющей просуммировать ячейки раскрашенные в разные цвета. Для этой цели разработан специальный код VBA. Код необходимо написать к окне кода VBA.

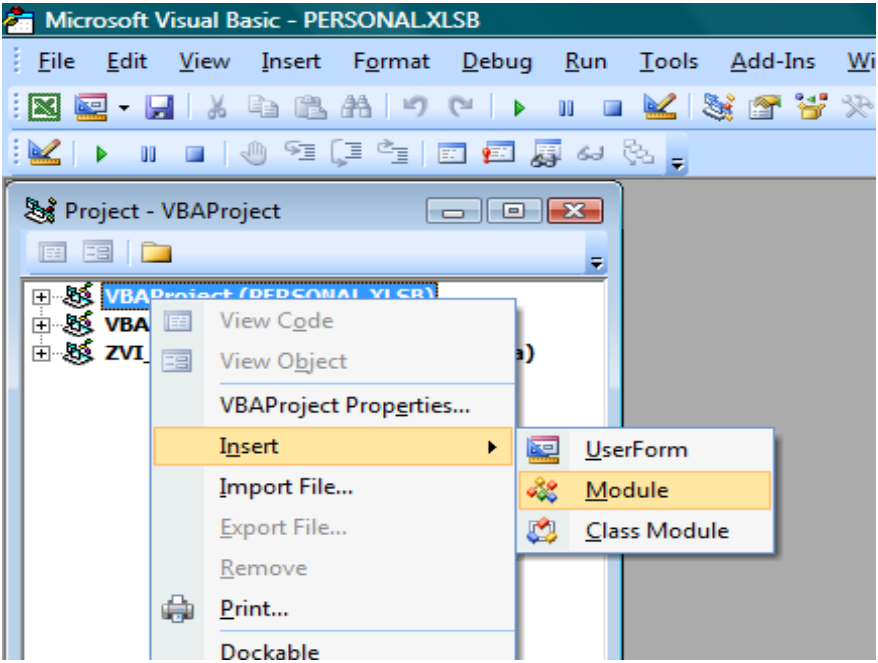
Для работы с кодом необходимо воспользоваться вкладкой Разработчик В электронной таблице определите для ячеек цвета. Необходимо вынести нужный цвет в отдельную ячейку (рисунок 1).

Рисунок 1 – Ввод данных в ячейки и фиксирование ячеек определенным цветом (составлено автором)



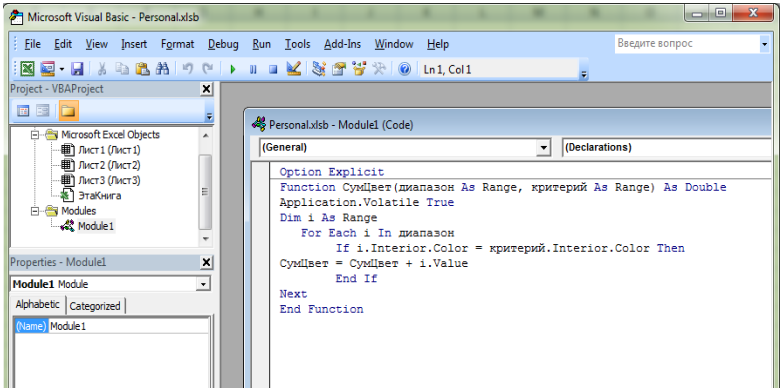
Далее необходимо перейти на вкладку Разработчик и выбратьVisualBasic: Во вкладке VBA выбираем окно VBAProject. Если необходимо использовать создаваемый код VBA в любом Excel-файле, вам следует его записать в VBAProject, относящийся к Personal.xlsb. Если вы хотите применять код только в одном файле, с которым вы сейчас работаете, сохраните код в VBAProject`е именно этого файла (в нашем случае Сумма по цвету.xlsm). Допустим, вы решили, что создаваемая функция будет использоваться в дальнейшем в различных файлах. Щелкните правой кнопкой мыши на VBAProject (Personal.xlsb) и выберите Insert/Module (рисунок 2).

Рисунок 2 – Использование функции в различных файлах (составлено автором)



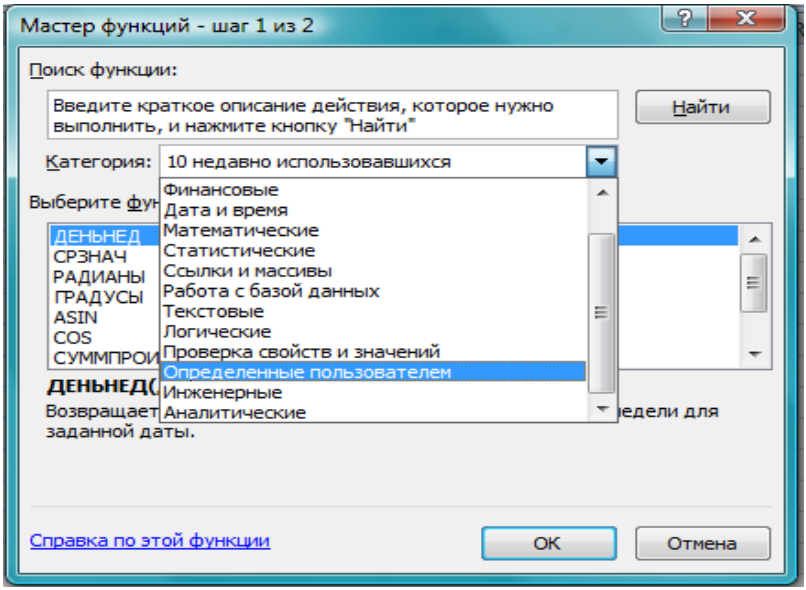
Появится окно нового модуля, в которое следует перенести код (рисунок 3).

Рисунок 3 – Окно нового модуля (составлено автором)



Номер вашего модуля будет зависеть от количества установленных вами модулей (в данном примере модуль 1).Данный файл необходимо сохранить по данному адресу, тип файла двоичная книга, или двоичный лист. Необходимо создать пользовательскую функцию СумЦвет (), которую можно найти в категории «Определенные пользователем» (рисунок 4).

Рисунок 4 – Создание категории, определенные пользователем (составлено автором)



Затем с помощью мастера функций выполняем все необходимые вам действия по суммированию выделенных ячеек.Вводим в ячейки числовые значения. Фиксируем ячейки цветом вне рабочей зоны. Заливаем одинаковым цветом ячейки, с которыми необходимо выполнить операцию сложения. В этом случае программа выделяет зафиксированную ячейку и суммирует значения только по данному цвету (рисунок 5).

Рисунок 5– Пример работы с категорией определенные пользователем (составлено автором)

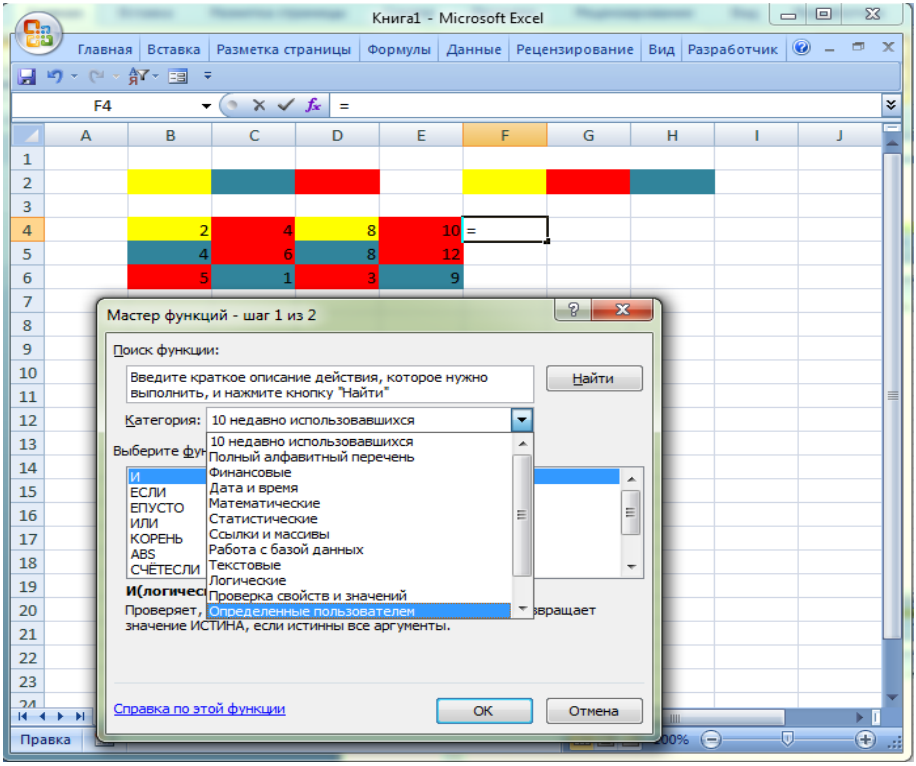


Рисунок 6 - Работа с мастером функций Сумм Цвет () (составлено автором)

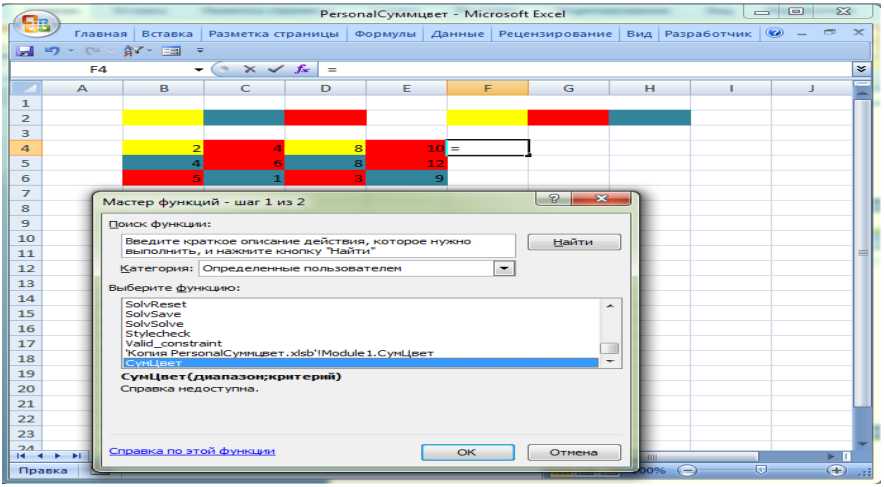


Рисунок 7 - Выбор диапазона функции (составлено автором)

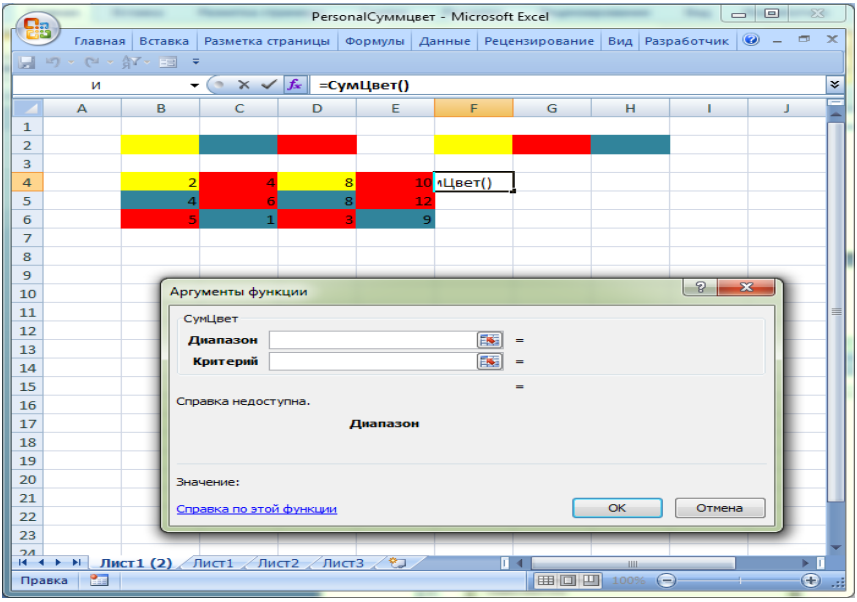


Рисунок 8 - Ввод аргумента функции (составлено автором)

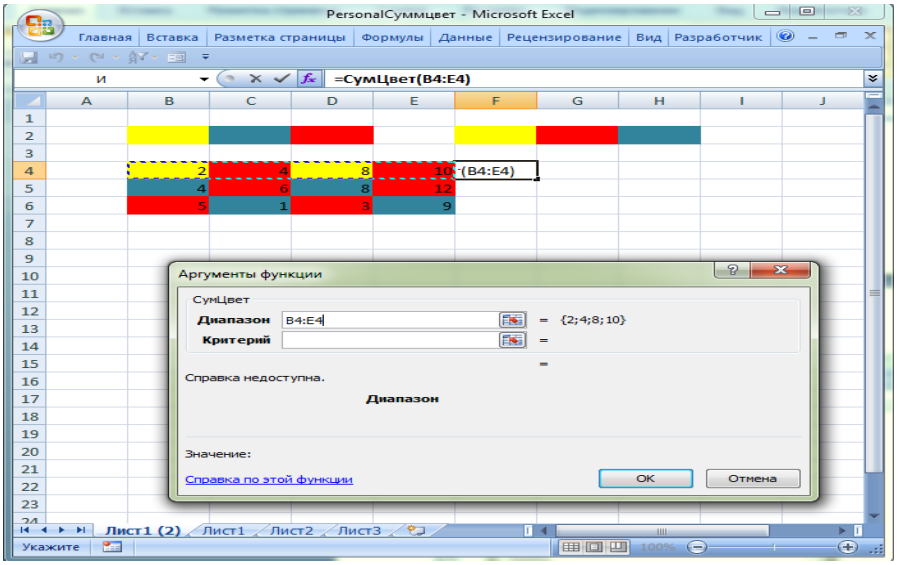


Рисунок 9 – Ввод критерия функции (составлено автором)

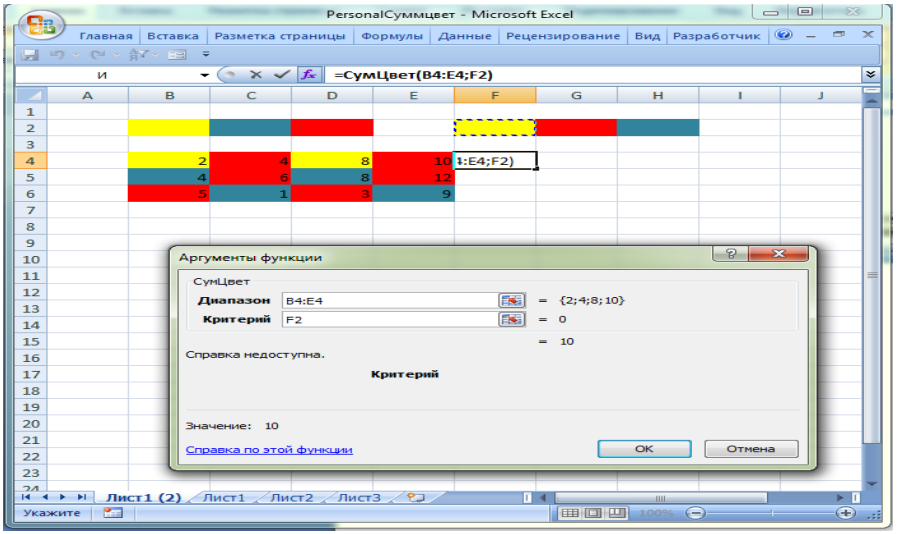


Рисунок 10 - Получен результат (составлено автором)

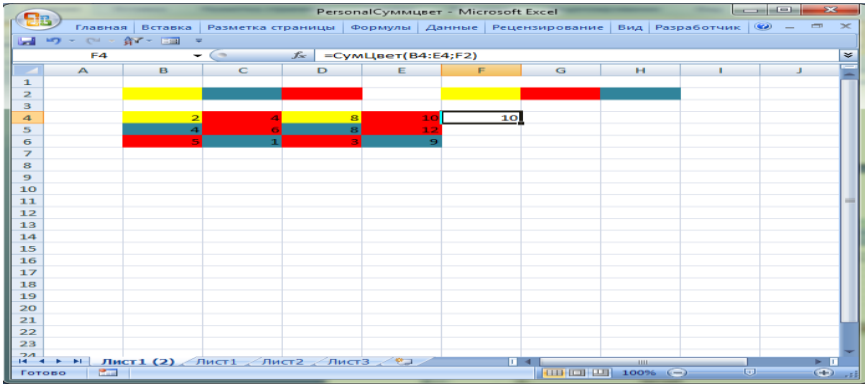
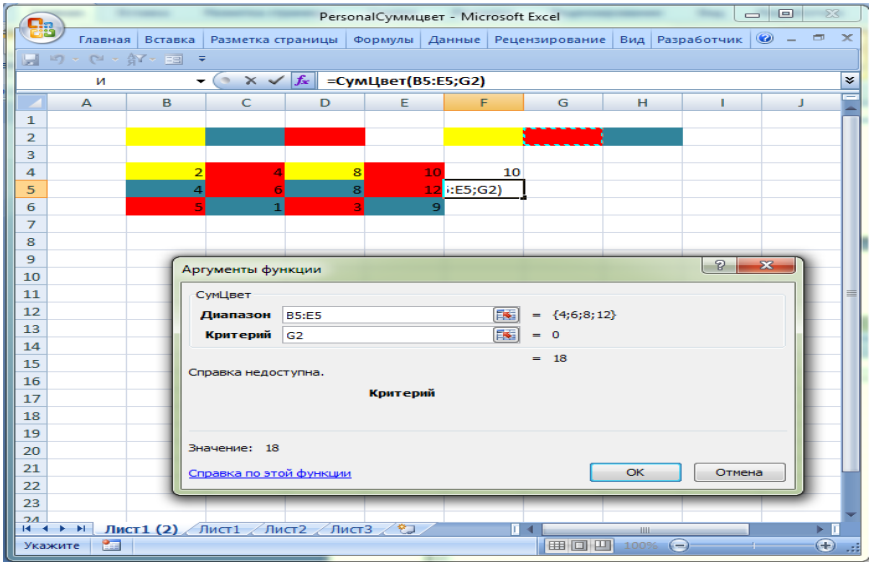


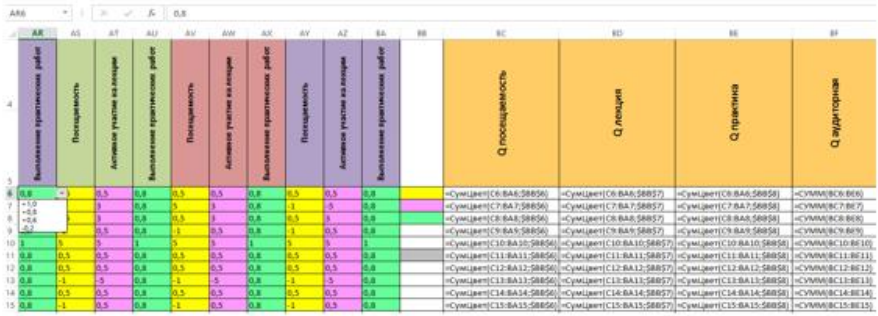
Рисунок 11 – Получение результата следующего значения (составлено автором)



Отрицательный момент данного расчета в том, что не работает функция автокопирования. Для выполнения данной работы необходимо выполнить абсолютную адресацию на ячейки, содержащие определенный цвет (рисунок 11).

Если в блоке имеется один цвет, по которому суммируются данные, то используется относительный адрес ячейки. Если в блоке имеется несколько цветов, то надо использовать абсолютный адрес ячейки, содержащий нужный цвет

Рисунок 12 – Сложение ячеек используя функцию СумЦвет () (составлено автором)



	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF
4	Выполнение практических работ	Посещаемость	Активное участие на лекции	Выполнение практических работ	Посещаемость	Активное участие на лекции	Выполнение практических работ	Посещаемость	Активное участие на лекции	Выполнение практических работ		Q посещаемость	Q лекция	Q практика	Q аудиторная
5															
6	0,8	-1	0,5	0,8	0,5	0,5	0,8	0,5	0,5	0,8		=СумЦвет(C6:BA6;B6)	=СумЦвет(C6:BA6;B7)	=СумЦвет(C6:BA6;B8)	=СУММ(BC6:BE6)
7	-1,0	5	1	0,8	5	1	0,8	-1	-5	0,8		=СумЦвет(C7:BA7;B6)	=СумЦвет(C7:BA7;B7)	=СумЦвет(C7:BA7;B8)	=СУММ(BC7:BE7)
8	-0,8	1	1	0,8	0,5	1	0,8	0,5	1	0,8		=СумЦвет(C8:BA8;B6)	=СумЦвет(C8:BA8;B7)	=СумЦвет(C8:BA8;B8)	=СУММ(BC8:BE8)
9	-0,2		0,5	0,8	-1	0,5	0,8	-1	0,5	0,8		=СумЦвет(C9:BA9;B6)	=СумЦвет(C9:BA9;B7)	=СумЦвет(C9:BA9;B8)	=СУММ(BC9:BE9)
10	1	5	5	1	5	5	1	1	5	1		=СумЦвет(C10:BA10;B6)	=СумЦвет(C10:BA10;B7)	=СумЦвет(C10:BA10;B8)	=СУММ(BC10:BE10)
11	0,8	0,5	0,5	0,8	0,5	0,5	0,8	0,5	0,5	0,8		=СумЦвет(C11:BA11;B6)	=СумЦвет(C11:BA11;B7)	=СумЦвет(C11:BA11;B8)	=СУММ(BC11:BE11)
12	0,8	0,5	0,5	0,8	0,5	0,5	0,8	0,5	0,5	0,8		=СумЦвет(C12:BA12;B6)	=СумЦвет(C12:BA12;B7)	=СумЦвет(C12:BA12;B8)	=СУММ(BC12:BE12)
13	0,8	-1	-5	0,8	-1	-5	0,8	-1	-5	0,8		=СумЦвет(C13:BA13;B6)	=СумЦвет(C13:BA13;B7)	=СумЦвет(C13:BA13;B8)	=СУММ(BC13:BE13)
14	0,8	0,5	0,5	0,8	0,5	0,5	0,8	0,5	0,5	0,8		=СумЦвет(C14:BA14;B6)	=СумЦвет(C14:BA14;B7)	=СумЦвет(C14:BA14;B8)	=СУММ(BC14:BE14)
15	0,8	-1	0,5	0,8	-1	0,5	0,8	-1	0,5	0,8		=СумЦвет(C15:BA15;B6)	=СумЦвет(C15:BA15;B7)	=СумЦвет(C15:BA15;B8)	=СУММ(BC15:BE15)

Нами по данной технологии разработана стартовая страница автоматизированного расчета с критериями оценивания учебных занятий (рисунок 12). Посещаемость складывается из ячеек залитых желтым цветом. Работа на лекциях – сиреневым цветом, выполнение практических работ – зеленым цветом. На данной странице при выставлении балла преподаватель видит оценочные характеристики предложенных критериев.

Автоматизированная работа рейтинговой технологии – наглядное отображение полученных результатов и оценивания своих возможностей для достижения наилучших результатов в учебном процессе, планирования и корректирования своих действий и сопоставления результатов с поставленной целью.

Данное методическое пособие поможет в реализации задач связанных со сложной работой по определению и разработке критериев оценивания, трудоемкой работе по заполнению входных данных и затем наглядного отображения в автоматизированной системе всего процесса с момента распределения учебных часов запланированных по учебной программе до подведения итогового результата каждого студента.

Информация об авторах:
Зыкова Мария Евгеньевна, старший преподаватель кафедры математических и естественнонаучных дисциплин.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
E-mail: 79527796653@yandex.ru
Гуменюк Мария Сергеевна, студентка гр.Д-24.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Зыкова М. Е., Кабадько Г. И. Автоматизация расчета накопительных баллов в балльно-рейтинговой системе оценивания на основе MicrosoftExcel // Информатика и образование. — 2014. — № 4— с. 43–47.

About the authors:
Zykova Maria Evgenievna, senior lecturer of the department of Mathematical and Natural Sciences.
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.
E-mail: 79527796653@yandex.ru
Gumenyuk Maria Sergeevna, student of group D-24.
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13, 603062.

REFERENCES

1. Zykova M. E., Kabadko G. I. Automation of calculation of cumulative points in the point-rating assessment system based on Microsoft Excel // Informatics and education. - 2014. - No. 4 - pp. 43-47.

УДК 821.161.1

ОБРАЗЫ-СИМВОЛЫ КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОГО НАСЛЕДИЯ КАК СОХРАНЕНИЕ СВЯЗИ С ИСТОРИЧЕСКОЙ ПАМЯТЬЮ И СПОСОБ САМОИДЕНТИЧНОСТИ ЛИЧНОСТИ НА ПРИМЕРЕ ПРОИЗВЕДЕНИЙ В.Г. РАСПУТИНА.

© 2025

Стародумова Людмила Александровна,
старший преподаватель кафедры Туризма и гостеприимства, Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

© 2025

Волкова Дарья Сергеевна,
студентка гр.КМТ-22, Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

IMAGES-SYMBOLS OF CULTUROLOGICAL HERITAGE AS A PRESERVATION OF CONNECTION WITH HISTORICAL MEMORY AND A WAY OF PERSONAL SELF-IDENTITY ON THE EXAMPLE OF THE WORKS OF V.G. RASPUTIN.

© 2025

Starodumova Lyudmila Aleksandrovna,
Senior Lecturer, Department of Tourism and Hospitality, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia).

© 2025

Volkova Darya Sergeevna,
student of the KMT-22 group, Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia).

Аннотация: Статья представляет исследование, рассматривающее символизм повести В.Г. Распутина «Прощание с Матёрой». Тема, поднятая писателем в произведении, обнажает проблему, ярко выраженную в русской литературе уже к концу 20 века, это проблема сохранения связи поколений и самоидентичности личности, черпающей в историческом прошлом своей страны смыслы и идеи жизни. И именно через образы-символы, фольклорно – исторические и философские концепции эта связь прослеживается особенно ясно, тема для нового этапа развития и нового человека России актуальна на сегодняшний день, так как в настоящее время происходит переосмысление ценностей, и у большого количества людей возникает потребность восстановить утраченную связь с «родной землей», поколениями предков, сформировавшими идеи русского мира, которые когда – то были утрачены, подменены ложными представлениями о наших ценностях, почти безвозвратно утеряны. Сегодня жизненно необходимо вспомнить все: вспомнить себя через те образы, которые мы видим в фольклорных произведениях и у наиболее талантливых представителей культурного наследия русской и советской литературы. Основное содержание исследования составляет анализ образов – символов романа В.Г. Распутина «Прощание с Матёрой». В этом произведении автор поднимает вопросы пагубности отказа народа от нравственных и культурных ценностей, передаваемых из поколения в поколение, потери духовной памяти человека, утраты почета и уважения к тому, что было создано на родной земле и оставлено как наследие нашими предками.

Ключевые слова: Матёра, образы – символы, «архаровцы», историческая память, духовная память, символизм, память, ценности, Родина, самоидентичность, самосознание.

Актуальность: в настоящее время заметен рост самосознания человека. Путем изучения истории родного государства и обращения к фольклорным произведениям, а также произведениям русской и советской литературы, общество переосмысляет жизненные ценности, возвращается к истокам и стремится возродить ту самоидентичность, которая была практически разрушена к началу 21-го века.

Цель: анализ символизма на примере произведений В.Г. Распутина как элемента, способного в большей мере показать, какое влияние память человека о прошлом оказывает на качество и ценности его жизни в настоящем и будущем.

Задачи:

– рассмотреть связь между исторической и духовной памятью;

– классифицировать образы - символы повестей В.Г. Распутина с точки зрения происхождения;

– выяснить, как менялся процент людей, желающих развиваться и трудиться на благо своей страны, а также служить Родине;

– выявить влияние символизма на жизненные ценности и идеалы русского народа;

Объект: повесть «Прощание с Матёрой».

Предмет: образы - символы повести «Прощание с Матёрой.

Методы исследования:

1) Сбор и систематизация информационных источников

2) Описание и наблюдение

3) Анализ элемента произведения

4) Контекстный анализ

«Правда в памяти. У кого нет памяти, у того нет жизни» - знаменитая фраза В. Г. Распутина, звучащая в произведении «Прощание с Матёрой».

В настоящее время большое количество людей проявляет интерес к историческому прошлому своей страны: изучать историю, обращаться к литературе и кинематографу, - поднимающим эту тему.

Под исторической памятью сегодня подразумевается не только данные исторической науки, но и все то, что в культуре народа напоминает о прошлом, символизирует его [5, с 7].

Именно потому мы рассматриваем историческую память как духовную память, как память не только о событиях, но и о духовных мотивах тех, кто творил наше коллективное прошлое.

Неким «хранилищем» духовной памяти могут выступать произведения литературы.

Изучая русскую и советскую литературу, а также читая фольклорные произведения, люди приходят к осознанию того, что именно прошлое определяет то, как человек ведет себя в настоящем, то, как он в настоящем себя мыслит и то, каким он хочет построить свое будущее.

Наше исследование будет посвящено анализу образов – символов в произведениях В.Г. Распутина, а также классифицированию образов – символов с точки зрения их происхождения и сопоставлению с образами – символами из советских произведений, на примере которых мы рассмотрим: влияние на формирование личности человека через сохранение родовых связей и исторической памяти, каким образом оказывают эти процессы на качество и ценности жизни человека в настоящем и будущем.

Действия в произведении разворачиваются на острове Матёра, который находился на реке Ангаре. Название острова и деревни символично и является оно лексико – историческим образом – символом.

«Отделившийся от материка, обособившийся от него» – именно так название трактуется в произведении. Исходя из описания острова, можно предположить, что название также могло пойти от слова «матёрый» - «много повидавший, крепкий». «Матёра» также созвучно со словом «Мать», поэтому не странно подумать, что землю эту назвали матёринцы из уважения к ней, так как она взрастила несколько поколений людей.

Кроме самого названия острова и деревни, в произведении есть еще несколько образов - символов, но не каждый из них показывает высокие нравственные качества героев.

1) Фольклорный образ – символ Священное дерево

«Царский лиственъ» в повести В.Г. Распутина – это символ привязанности старого поколения к своей Родине. Оно ушло своими корнями глубоко в землю и, как деревенские старики, до последнего непоколебимо стоит и сопротивляется всему, что происходит вокруг. В повести жители деревни относились к этому дереву с большим почетом и уважением: «по большим и теплым праздникам, в Пасху и Троицу, задабривали его угощением, которое горкой складывали у корня» [3, с 193].

«Пихта – сказочница» в «Сказках дремучей тайги» Э. Кириченко тоже являлась весьма почитаемым деревом. Издревле считалось, что к

дереву мог подойти с просьбой не каждый человек, а только тот, кто скажет ему доброжелательное приветствие: «Света да тепла тебе, бабушка Пихта!». [8]

2) Фольклорный образ – символ Дом – именно он в большей мере показывает нам сущность персонажей произведения. Герои по-разному относятся к своим домам. Кто-то одушевляет предметы в избе и разговаривает с ними, кто-то и того более сравнивает избу с человеком, чья жизнь вот-вот оборвется, а кто-то, не дожидаясь ликвидации, собственноручно сжигает свой дом, желая поскорее получить полагающиеся деньги за него.

3) Фольклорный образ - символ Дух

Хозяин Матёры – маленький, чуть больше кошки, ни на кого другого зверя не похожий зверек. Никто никогда его не видел, не встречал, а он знал всех и знал все, что происходило из конца в конец и из края в край на этой отдельной, водой окруженной и из воды поднявшейся земле. [3, с 55]

Мы сравниваем этого персонажа с хранителем очага в славянской мифологии, Домовым. В поверьях Домовые оберегали избы людей, а Хозяин пытался уберечь целую деревню, но даже он бессилен перед людьми, потерявшими человечность и связь с родной землей.

4) Лексико – исторический образ – символ «Архаровец»

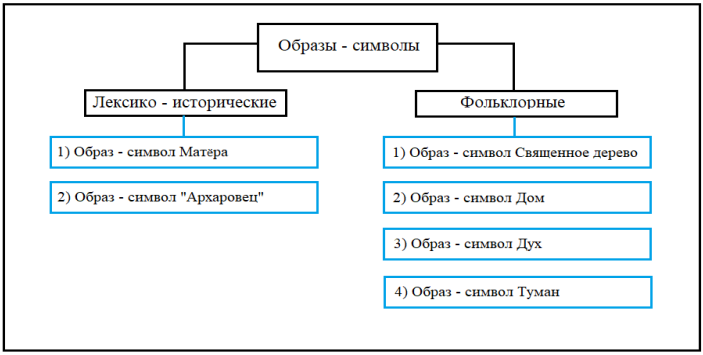
Как мы уже сказали ранее, помимо образов – символов, показывающие нам высокий уровень нравственных качеств героев, в повести присутствуют еще и образы маргиналов, так называемых «архаровцев».

Термин «архаровец» пришел к нам из глубокой истории. Это прозвище полицейских из полка Московского губернатора и обер – полицмейстера, Николая Петровича Архарова [1, с 3]. Его солдаты прославились как бесчинствовавшие в городе, грабители и убийцы. С того времени «архаровцами» называли тех, кто готов был на отчаянные поступки, потерял корни свои, забыл Исток, из которого происходит.

Впервые читатель знакомится с ними в самом начале повести. Автор показывает их в образе санитарной бригады, разоряющей кладбище, а ведь могилы хранят память о родных людях, которых уже нет на этом свете.

Помимо чужаков к образам «архаровцев» можно отнести матёринцев Клавку Стригунову и Петруху Зотова, которые, как мы сказали ранее, не дождались ликвидации и собственноручно сожгли свои избы, желая поскорее получить полагающиеся деньги за них.

5) Фольклорный образ – символ Туман – это морок, в котором находится герой, отчаянно зовущий Матёру, но приложившийся к ее уничтожению, отказавшийся от нее и потерявший тем самым себя, прежде всего. Потеря Матёры в тумане – это не просто потеря острова, это разрыв связи с местом рождения, с домом, с тем, что было нажито непосильным трудом предков.



Писатели второй половины 20-го века, в числе которых был В.Г. Распутин, уже тогда предупреждали людей, что оторванность от родной земли ведет к превращению человека в «перекати-поле» и в целом порождает бездуховность.

В произведении «Пожар» В.Г. Распутин продолжает повествование о потере духовной памяти человеком, а также показывает, к чему это привело, описывая устройство жизни в новом поселке. [4, с 221]

К началу 21 века самоидентичность человека была практически разрушена. Люди утратили почет и уважение к тому, что было создано на родной земле и оставлено как наследие нашими предками, забыли историю своей страны, перестали гордиться ее достижениями, а следствием этого стало большое количество эмигрантов.

Одной из задач нашего исследования было выяснить, как менялся процент людей, желающих развиваться и трудиться на благо своей страны. Для того чтобы узнать это, мы рассмотрели данные двух социологических центров, проводивших исследования, целью которых было выявление эмиграционных настроений граждан РФ.

«ЛЕВАДА - ЦЕНТР», проводивший опрос с 24 по 30 марта 2022 года по репрезентативной всероссийской выборке городского и сельского населения объемом 1632 человека в возрасте от 18 лет и старше в 137 населенных пунктах, 50 субъектах РФ [6], является ИНОагентом и тем интереснее его результаты, т.к. они совпадают с данными пророссийских социологов, а если быть точнее, то с Фондом «Общественное мнение», проводившим репрезентативный опрос населения от 18 лет и старше, в котором участвовали 1500 респондентов – жителей 104 городских и сельских населенных пунктов в 53 субъектах РФ. [7].

На вопрос: «Хотели бы Вы переехать за границу на постоянное местожительство?» мы получили ответы, представленные на рисунках 1 и 2.

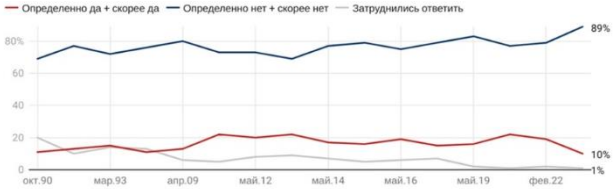


Рисунок 1 – График «ЛЕВАДА – ЦЕНТРа»

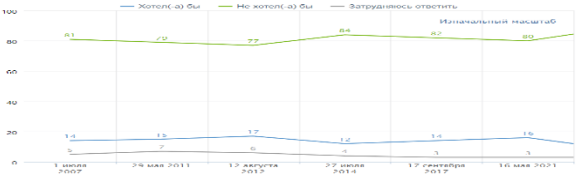


Рисунок 2 – График «ФОМнибуса»

Исходя из данных графиков, мы можем сказать, что на сегодняшний день людей, имеющих ярко выраженную патриотическую позицию, стало гораздо больше, чем в 90-е и 2000-е годы.

Вместе с этим уменьшился процент людей, затруднившихся ответить на вопрос, а, значит, рост самосознания современников есть. Нам

бы хотелось большего подъема, но видимо, терять себя проще и быстрее, чем найти и выстроить заново свой дух, свою память, свою душу.

Большую роль в формировании гражданского самосознания играет сохранение исторической и духовной памяти поколений.

Если дифференцировать проценты всего количества опрошенных по возрастным группам, то мы можем понять, что молодое поколение (люди от 18 до 24 лет) сильнее подвержено утрате жизненно важных ценностей, передаваемых из поколения в поколение, чем люди старшего возраста.

В.Г. Распутин в своем произведении затрагивает эту проблему и символично, на примере семьи Пинигиных, показывает, как по-разному смотрят на жизнь три разных поколения.

Дарья – носитель традиционного быта. Считает, что человек существует лишь до тех пор, пока он помнит, ценит, любит и уважает то, что было передано ему от отцов и дедов.

Павел – человек, находящийся в средней возрастной группе и до конца не понимающий, каково его отношение к происходящему. «Он соглашается и с сыном, и с матерью, принимая то одну мысль, то другую» [2, с 35].

Андрей – представитель молодого поколения, постепенно теряющий связь с родной землей, готовый пожертвовать своей Родиной ради прогресса, который, по его мнению, приведет к развитию и улучшению жизни.

Символизм всегда жил в нашем внутреннем Я - в нашей ментальности, проходя через образы, воспринимаемые в детстве из сказок, легенд, былин; из классических произведений, изучаемых школьной программой в нашей юности, и, получив накопленный опыт поколений через эти образы-символы, мы становимся русскими людьми, наполненными этими смыслами, этими чувствами, этой любовью к высоким идеалам, которые приходят к нам от наших отцов, дедов и прадедов, из глубины веков. Теряя эти смыслы, мы теряем себя, мы становимся "Иванами родства не помнящими"- "архаровцами", которые готовы за три копейки или пару центов продать свою землю, свою душу, свою память - Родину.

Проделав большое исследование, мы запланировали дальнейшую работу по изучению символизма, который встречается нам в фольклорных произведениях и у наиболее талантливых представителей культурного наследия русской и советской литературы.

Информация об авторах:
Стародумова Людмила Александровна, старший преподаватель ка федры «Туризм и гостеприимство».
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический универ ситет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
E-mail: luanstar@yandex.ru
Волкова Дарья Сергеевна, студентка гр.КМТ-22.
Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Длуголенский Я. Н. Военно – гражданская и полицейская власть Санкт – Петербурга – Петрограда. Генерал – губернаторы, гражданские губернаторы, градоначальники. – СПб., 2001.
2. Перевалова С. В. Повести В. Г. Распутина: автор и герои ("Прощание с Матёрой", "Живи и помни", "Пожар") : учебное пособие по спецкурсу. — Волгоград: Перемена, 2000. — 103 с.
3. Распутин В. Г. Прощание с Матёрой: Повесть. – М.: Мартин, 2021. – 240 с. – (Малая избранная классика (New)).
4. Распутин В.Г. Последний срок. Пожар: Повести. – М.: Мартин, 2022. – 288 с. – (Малая избранная классика (New)).
5. Тихонова В. А. Историческая память: духовно – этический аспект // Вестник Московского государственного университета культуры и искусств. 2020. № 2 (94). С. 6-12.
6. Социологический опрос ЛЕВАДА - ЦЕНТРа (https://www.levada.ru/2022/04/06/emigratsionnye-nastroeniya-5/)
7. Социологический опрос ФОМа (https://fom.ru/Nastroeniya/14712)

8. Сказки дремучей тайги (https://proza-ru.turbopages.org/proza.ru/s/2012/04/09/1171)

About the authors:
Starodumova Lyudmila Aleksandrovna, Senior Lecturer, Department of Tourism and Hospitality.
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgo rod, Gornaya str., 13, 603062.
E-mail: luanstar@yandex.ru
Volkova Darya Sergeevna, student of the KMT-22 group
Address: Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgo rod, Gornaya str., 13, 603062.

REFERENCES

1. Dlugolensky Ya. N. Military, civil and police authorities of St. Petersburg – Petrograd. General – governors, civil governors, mayors. – St. Petersburg, 2001.

2. Perevalova S. V. Stories by V. G. Rasputin: author and characters ("Farewell to Matera", "Live and Remember", "Fire"): a textbook for a special course. – Volgograd: Peremena, 2000. – 103 p.

3. Rasputin V. G. Farewell to Matera: A story. – Moscow: Martin, 2021. – 240 p. – (Small selected classics (New)).

4. Rasputin V. G. The Last Term. Fire: Stories. – M.: Martin, 2022. – 288 p. – (Small selected classics (New)).

5. Tikhonova V. A. Historical memory: spiritual and ethical aspect // Bulletin of the Moscow State University of Culture and Arts. 2020. No. 2 (94). P. 6-12.

6. Sociological survey of LEVADA - CENTER (https://www.levada.ru/2022/04/06/emigratsionnye-nastroeniya-5/)

7. Sociological survey of FOM (https://fom.ru/Nastroeniya/14712)

8. Tales of the dense taiga (https://proza-ru.turbopages.org/proza.ru/s/2012/04/09/1171)