

Редакционный
совет

СОДЕРЖАНИЕ

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 Ниже- городского молочного союза Н. Е. Трофимов	КЛИМИНА Е. В. Кулинарное применение галан- гала: история и современное ис- пользование.	3
E-mail: service_and technol- ogy@mail.ru	НИКОЛАЕВА Т. А. Использование тендайзера при приготовлении мясного полуфаб- риката.	17
Учредитель: Государствен- ное бюджетное образова- тельное учреждение выс- шего образования «Нижего- родский государственный инженерно-экономический университет»	ШУМИЛОВА А. Д. Продукты питания и закуски для детей в веганском формате на при- мере пудинга на кокосовом мо- локе.	25
	ИВАНОВА О. Н. Подготовка слушателей к итоговой аттестации по основным програм- мам профессионального обучения кондитер 4 разряда.	31
	КУЗЬМИНОВ В.Г., ШВЕЦОВ А.А. О некоторых особенностях перевода фразеологизмов.	43

Издатель: «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

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

Журнал зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Нижегородской области.

Регистрационное свидетельство ПИ № ТУ 52-01307 от 29.12.2020

Подписано в печать:
27.03.2023 г.

По графику 16:00
Фактически 15:00

Формат
60x90, 1/16

Усл. печ. л. 5,17
Уч. -изд. л. 3,36
Тираж 1000

Цена свободная
© Институт пищевых технологий и дизайна, 2023

КОМИН В.С.

Влияние аквааэробики на организм студентов первого курса СПО.

ТИХОМИРОВ Г.А.

Взаимосвязь факторов и методов при оценке качества одежды.

66

77

**КУЛИНАРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ГАЛАНГАЛА: ИСТОРИЯ И
СОВРЕМЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

© 2023

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: В настоящее время галангал (калган) широко используется в кухнях стран Юго-Восточной Азии. Тренд на азиатскую кухню в России держится не один год, считается что в 2020 он достиг своего пика и остается стабильным. Доля ресторанного рынка с паназиатской концепцией, по оценкам экспертов, сейчас составляет до 10-15%.

В древние времена на Руси корень галангала называли могущником и верили в его удивительную целебную силу. Верят в лечебные свойства этого растения и сегодня. Во всем мире оно пользуется славой одного из самых полезных.

В русской кухне это растение хорошо известно с 17 века. В Европе его называли «*русским корнем*», и все из-за того, что галангал прибыл из Азии именно через Российское Государство. В России корень галангала был известен под именем «калган», его описание можно встретить в русских былинах, сказаниях и первых кулинарных книгах, так как корень нашёл свое эффективное применение в народной медицине.

Материалы и методы: в работе рассматривается роль корня галангала в повышении биологической ценности рациона человека, использовании его для приготовления детокс-напитков. Для обработки данных были использованы данные рынка продуктов Нижегородской области.

Результаты: в статье проведен исторический анализ использования корня галангала в кулинарных и медицинских целях, а также современные применение.

Обсуждение: выявлен исторический след применения корня галангала в русской кухне; выявлен интерес современной гастрономии в применении корня галангала.

Ключевые слова: корень галангал, калган, Том Ям, русская кухня, паназиатская кухня, напитки – детокс, лимонад-детокс.

CULINARY APPLICATION OF GALANGAL: HISTORY AND MODERN USAGE.

© 2023

Klimina Elena Vasilyevna,

senior lecturer of the Department of "Catering Technology"

Institute of Food Technology and Design -branch of the State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics" Nizhny Novgorod (Russia)

Annotation

Introduction: Currently, galangal (kalgan) is widely used in the cuisines of Southeast Asian countries. The trend for Asian cuisine in Russia has been going on for more than one year, it is believed that in 2020 it reached its peak and remains stable. The share of the restaurant market with a pan-Asian concept, according to experts, is now up to 10-15%.

In ancient times in Russia, the root of galangal was called a source and believed in its amazing healing power. People still believe in the medicinal properties of this plant today. All over the world it enjoys the fame of one of the most useful.

In Russian cuisine, this plant has been well known since the 17th century. In Europe, he was called the "Russian root", and all because galangal came from Asia through the Russian State. In Russia, the galangal root was known as "kalgan", its description can be found in Russian epics, legends and the first cookbooks, as the root has found its effective use in folk medicine.

Materials and methods: the paper examines the role of galangal root in increasing the biological value of the human diet, using it for the preparation of detox drinks. Data from the Nizhny Novgorod Region product market were used for data processing.

Results: the article provides a historical analysis of the use of galangal root for culinary and medical purposes, as well as modern applications.

Discussion: the historical trace of the use of galangal root in Russian cuisine is revealed; the interest of modern gastronomy in the use of galangal root is revealed.

Keywords: galangal root, kalgan, Tom Yam, Russian cuisine, pan-Asian cuisine, detox drinks, lemonade detox.

Родиной корня галангала является китайский остров Хайнань, сегодня географические границы выращивания этого растения гораздо шире: он произрастает на землях Южного Китая, Тайланда, на индонезийском острове Ява, в тропических и субтропических районах Южной и Юго-Восточной Азии, Африки и Америки.

Галангал (альпиния, галгант, галанга, аптечный корень, калган) [1] – это травянистое растение, принадлежащее к семейству имбирных, которое включает 52 рода и более 1580 видов растений, известных как пряно-пищевые, лекарственные и декоративные растения. К имбирным относятся признанные пряности, благодаря большому содержанию эфирных масел. Исторически за ними отправлялись целые экспедиции в Индию, Китай. К основным пряностям, из рода имбирных, исторически применяемым в кулинарии относятся:

- Корневища имбиря аптечного (имбирный корень) дают популярную приправу «имбирь».

- Корневища куркумы цедоария, известны под торговым именем «цитварный корень» или «белая куркума».

- Корневища альпинии лекарственной, известны под торговым именем «калган лекарственный», или «галангал», или «сиамский имбирь»

- Плоды элетарии продаются под именем «малабарского кардамона» или просто «кардамон».

Галангал – это корневая часть пахучего травянистого растения семейства имбирных. По внешнему виду галангал очень похож на камыш, его побеги достигают в высоту до 1,5 м, а ланцетовидные листья вырастают до 30 см в длину. Цветет галангал собранными в кисти белоснежными цветками. Главную ценность галангала составляет крупнейшее и горизонтально расположенное корневище, длина которого может достигать 1 метра. Корень отличается гладкой поверхностью, на которой выступают беловатые рубцы. Собирают его осенью и только у растений возрастом не менее 5 лет. Корневища тщательно отмывают от земли, очищают от внешней кожи, нарезают небольшими прямоугольными кусками длиной до 8-10 см. и в таком виде оставляют сушиться на солнце. Поверхность готового корня галангала - морщинистая, коричневатого или красноватого оттенка, а внутри он имеет оранжевый цвет. [2]

Аромат галангала немного напоминает перечный и имбирный, с кисловатой ноткой. На вкус свежий галангал горьковатый, острый, но в сочетании с другими специями при приготовлении становится мягче и подчеркивает их вкус.

Галангал намного ароматичнее имбиря. У молотого галангала аромат особенно тонкий, приятный (в то время как у имбиря душиловатый). На вкус галангал резко жгучий, пряный, горьковатый. [3]

«В сочетании с лемонграссом калган, несмотря на очевидную собственную «скромность», тонко оттеняет аромат травы. Как отмечает Кэрл Селва Раджа, в таких блюдах Юго-Восточной Азии, как суп с лапшой лакса, соус карри или острая паста самбал, «солирующий лемонграсс опознается мгновенно, в то время как калган остается на втором плане, но без него блюда не существует» [4].

Николас Калпепер (1616–1654) относительно калгана (галангала) заметил следующее: калган считается более острым; он чрезвычайно укрепляет желудок и купирует боли, вызванные пребыванием на холоде или на ветру; его аромат очищает мозг, укрепляет слабые сердца, убирает из чрева ветры, согревает чресла и провоцирует любовное томление. За один раз принимай половину драхмы (от 4 до 7 г.). Калпепер касается здесь репутации калгана как афродизиака.» [5].

В кулинарии галангал применяется в трёх вариациях:

- Корень свежего галангала — приправляют первые блюда, салаты, овощи и грибы, добавляют в напитки.
- Молотое корневище — идет в составе мясных и рыбных блюд. Добавляют даже в сладости и напитки.
- Листья и стебли — режутся в салаты, горячие и холодные закуски.

В настоящее время галангал (калган) широко используется в кухнях стран Юго-Восточной Азии. Так, например, галангал (калган) является одним из основных ингредиентов известного тайского острого-

кислого супа Том Ям. Его добавляют буквально во все тайские карри (джангл карри, красное, зеленое и желтое карри), супы — наиболее популярные — «том ям кунг» и «том кха кай», блюда из морепродуктов, мясные блюда, салаты, соусы, дипы. Наиболее часто встречается в трио с лимонной травой и соком лайма. Обязательное условие при употреблении блюд с данными ингредиентами, придающими вкус блюдам, их нужно добавлять целиком, но не есть, а доставать перед подачей или во время еды.

В Индонезии галанганом приправляют традиционный суп «сото аям», из него готовят травяной напиток — джаму.

В Малайзии его можно найти в рисовом блюде — «нази улам».

В Индии аромат корня галангала можно почувствовать в парфюмерной продукции.

В Литве и Эстонии корень больше известен как приправа и лекарственное средство.

В китайской кухне галангал применяют как заменитель имбиря, но нормы закладки уменьшают в четверть или даже в половину. Добавление этой пряности в морепродукты помогает уменьшить рыбный запах.

«Калган входит в состав китайской смеси «Усяньмянь», или «Пять специй», причем называется часто лэнгкуас. Эти пять пряностей при совместной работе улучшают обмен веществ, и организм испытывает прилив бодрости.» [6].

Тренд на азиатскую кухню в России держится не один год, считается что в 2020 он достиг своего пика и остается стабильным. Доля ресторанного рынка с паназиатской концепцией, по оценкам экспертов, сейчас составляет до 10-15%, что сопоставимо с другим лидером гастрономии — итальянской кухней.

Многообразие вкусов, нестандартные сочетания сладкого, острого и пряного, множество разных текстур — азиатская кухня является од-

ной из популярнейших во всем мире. Однако, несмотря на разнообразие блюд, одной из главных составляющих кухни являются супы, самый известный из которых — Том Ям.

Том Ям — один из самых известных азиатских супов, который сегодня почитается гурманами по всему миру. Традиционный тайский суп Том-Ям полюбился россиянам за фантастическое и неповторимое сплетение вкусов — ароматную пряность, приятную кислинку и слегка обжигающую остроту. Главный секрет — в пяти тайских и экзотических для нас ингредиентах, без которых настоящий Том-Ям никогда не получится: лемонграсс, галангал, листья каффира, перец чили и свежий сок лайма.

В современной кулинарии галангал используется для супов, рагу и заваривания чая. При приготовлении калган не сильно размягчается, поэтому корень нарезают ломтиками толщиной в 2,5 см. Затем варят на медленном огне и удаляют перед подачей на стол. Для других типов блюд, таких как жаркое и салаты, просто нарезают тонкие ломтики.

Галангал обладает сильным, ароматным, резким вкусом. При этом его вкус может подавлять другие специи, поэтому используйте корень с особой осторожностью.

Для приготовления пасты карри сперва мелко нарезают. А затем следует растолочь с другими специями в блендере или с помощью ступки и пестика. (Это очень важно для приготовления тайского карри, где галангал не теряется среди ярко выраженных ароматов лемонграсса и перца чили).

Пряный вкус горчицы с галангалом выгодно подчеркивает все виды морепродуктов, будь-то в маринаде или на пару. Эта специя добавляет приятный вкус тушеной говядине, приготовленной на медленном огне. Особенно если корень мелко нарезать и добавить небольшое количество чеснока.

Галангал сочетается с карри, кокосом, курицей, маринадом, рагу, стир-фраи, супами, тайской едой; дополняет вкус горчицы (семена), душистого перца, кардамона, кориандра, корицы, куркумы, лимон-грасса, пажитника, перца чили, тамаринда, чеснока. [7]

В древние времена на Руси корень галангала называли могущником и верили в его удивительную целебную силу. Верят в лечебные свойства этого растения и сегодня. Во всем мире оно пользуется славой одного из самых полезных.

В русской кухне это растение хорошо известно с 17 века. В Европе его называли «*русским корнем*», и все из-за того, что галангал прибыл из Азии именно через Российское Государство. В России корень галангала был известен под именем «калган», его описание можно встретить в русских былинах, сказаниях и первых кулинарных книгах, так как корень нашёл свое эффективное применение в народной медицине. У настоящего калгана в природе существует своеобразный «близнец», который ошибочно считают «калганом диким», но данное растение не имеет никакого отношения к настоящему калгану, хотя иногда используется в качестве его заменителя, это лапчатка прямостоячая.

В сборнике «Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник» 1792 года встречаем описание приготовления наливок и медов, в состав которых входит корень калгана «Наливки... когда брожение кончится, то возьми шесть золотников гвоздики, шесть золотников корицы, по три золотника калгану, мушкатного цвету и кардамону, всё истолки вместе, положи в мешочек и опусти в вино на шнурке и заткнув бочку дай полежать несколько недель...» Там же описан состав пива стр 178 «...покуда оно еще тепло, смешивается оно с истолченными мелко пряными вещами, как то: гвоздику, корицею, кишнецом, калганом и фиалковым корнем....» [8]

В 1895 году Александр Альмединген в книге «Руководство для приготовления горьких водок, ликеров и наливок домашним способом» наставлял хозяек «Калган имеет большое значение для горьких водок» и подробно описал его «Калган – корень ост-индского растения *Maranta galangal*. Различают два сорта калгана: большей величины, несколько толще и бурого цвета и небольшие корни, от 3 до 4 линий в длину. Горький вкус и характерный запах выражены очень сильно. Весьма часто ост-индийский калган подделывается корнем растения *Alpinia mitans*, корни его отличаются легковностью, почему такую подделку легко открыть. ...», из чего следует, что уже тогда встречались случаи подделки корня. [9]

Из безалкогольных напитков в России исторически популярными были квасы, морсы, кисели, сбитни. Появление лимонада в России связано с Петром Первым, моду на потребление, которого он привез из Европы. Новый напиток в России полюбили сразу, а император повелел «на ассамблеях лимонад пить». Подхватив модное веяние, прохладительный напиток стали готовить в дворянских и купеческих семьях, хотя он был недешев и хранился всего неделю.

Классический рецепт лимонада основан на сочетании воды, сока лимона и сахара. В современной кулинарии, которая ориентируется на желания гостей, придерживающихся здорового образа жизни, лимонады содержат минимальное количество сахара, а иногда готовятся и без него; подаются без газа.

Американский врач Фрэнк Липман утверждает, что домашний лимонад - детокс способен вывести шлаки/токсины, восстановить кислотно-щелочный баланс и зарядить организм энергией на весь день. Лимонад-детокс – это напиток из растительных компонентов в котором химические отдушки заменены на натуральный запах фруктов/пряно-

стей; ароматизаторы и стабилизаторы на свежие кусочки сезонных пищевых продуктов; пищевые красители на буйство красок целых растительных компонентов.

Главными компонентами современных лимонадов-детоксов являются:

- Вода.
- Растительные компоненты (овощи, плоды и фрукты).
- Пряности, играющие роль ароматизаторов и носителей витаминов и микроэлементов.

Галангал, традиционно, в русской кухне вводили в состав малиновых и медовых браг, заварных пряников, квасов, пива, наливок и сбитней. Люди знали, что это замечательный ароматизатор и очень вкусная добавка к напиткам и настойкам. Он придавал им непередаваемый своеобразный аромат.

Нами проведена опытно-экспериментальная проработка безалкогольного напитка «Лимонад –детокс с галангалом» с использованием корня галангал.

Результаты проработки рецепта «Лимонад-детокс с галангалом» (выход 400 мл.) представлены в таблице 1.

Таблица 1. Результаты проработки рецепта

Продукты	Брутто, гр	Отходы при механической обработке, %	Нетто, гр
Галангал	15	20	12
Лимон (с кожурой)	30		30
Кленовый сироп	15		15
Мята	3	34	2
Вода	380		380
Выход			400

Технология приготовления: Галангал, нарезанный тонкими ломтиками, залить водой, довести до кипения и снять с огня. Добавить измельченный (с кожурой) лимон, дать настояться 30 минут. Подсластить финиковым сиропом. Поставить охлаждаться. Подавать со льдом в высоких стаканах, украсив веточкой мяты. Температура подачи 14-16°C.

Этот напиток можно подавать в горячем виде как тонизирующий чай. Температура подачи 70-75°C.

Некоторые исследования показали, что галангал, будучи источником почти 40 антиоксидантов, замедляющих возрастные изменения, способен предотвращать и замедлять процессы, приводящие к болезни Альцгеймера, а также он заметно укрепляет память и улучшает когнитивные функции мозга. [10] Основные биологические компоненты корня галангала приведены в таблице 2.

Таблица 2. Основные биологические компоненты корня галангала

1.	Бисаболен.	Это углеводородное соединение класса терпенов, из-за которого корень имеет сладковатый пряный смолистый запах.
2.	Альфа-бергаметтин	Биостимулятор противовоспалительного действия, который к тому же издает резкий запах.
3.	Полифенолы	В их состав входят биофлавоноиды и фенольные кислоты. Биофлавоноиды — это лейкоантоцианидины, фенолы, флавонолы, катехины и другие. Эти вещества в комплексе с аскорбиновой кислотой обладают антиоксидантным действием и купируют выброс гистамина, облегчая симптомы аллергических реакций. Фенольные кислоты, а именно эллаговая, галловая, салициловая, хлорогеновая и гидроксибензойная, предупреждают малигнизацию органических тканей на клеточном уровне.

Продолжение Таблицы 2

4.	Капсаицин	Действие анестетическое, повышает артериальное давление, улучшает чувствительность рецепторов, повышает аппетит.
5.	Цинеол.	Выраженное противомикробное действие, стимулирует регенерационные свойства организма.
6.	Эмодин	Угнетает жизнедеятельность стафилококковой и стрептококковой флоры, предупреждает возрастные изменения.
7.	Танины.	Это соединения, обладающие вяжущим действием и придающие продукту терпкий вкус.
8.	Минеральные вещества	кальций, магний, фосфор, натрий, цинк, марганец, калий, селен, незначительное количество железа и меди.
9.	Витамины	А, Е, С, РР

Вместе все эти соединения вносят свой вклад в противомикробные, противовоспалительные, противогрибковые, противоопухолевые и гастропротекторные свойства растения.

Заключение

Проведенные исследования позволили разработать рецептуру нового лимонада-детокс с использованием корня галангал и определить преимущественные характеристики, для рациона человека. Таким образом, использование корня галангала улучшает и дополняет рацион человека, многими качественными показателями, существенно увеличивая биологическую ценность рациона.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Индийские специи <https://indianspices.ru>
2. Калган - лечебные свойства и применение в медицине <https://www.liveinternet.ru/tags/калган/page5.html>
3. Эдуард Николаевич Алькаев Пряности, специи и приправы, 2001, Центрополиграф, с.448

4. Rajah Carol Selva. Heavenly Fragrance: Cooking with Aromatic Asian Herbs, Fruits, Spices and Seasonings. – Periplus Editions, 2014. – P. 144
5. Джон О'Коннелл «Энциклопедия специй. От аниса до шалфея», 2017, Издательство «Э»
6. Виктория Карпущина. Большая энциклопедия специй, приправ и пряностей: АСТ; Москва; 2015.
7. 100 рецептов смесей, маринадов и соусов со всего мира, Хлеб-соль, 2019, с.136
8. Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник, 1792
9. Руководство для приготовления горьких водок, ликеров и наливок домашним способом, 1895
10. FOOD AND HEALTH <https://foodandhealth.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. Indian spices <https://indianspices.ru>
2. Kalgan - medicinal properties and application in medicine <https://www.liveinternet.ru/tags/калган/page5.html>
3. Eduard Nikolaevich Alkaev Spices, spices and seasonings, 2001, Centropoligraph, p.448

4. Rajah Carol Selva. Heavenly Fragrance: Cooking with Aromatic Asian Herbs, Fruits, Spices and Seasonings. – Periplus Editions, 2014. – P. 144
5. John O'Connell "Encyclopedia of Spices. From anise to sage", 2017, E Publishing House
6. Victoria Karpukhina. The Big Encyclopedia of spices, seasonings and spices: AST; Moscow; 2015.
7. 100 recipes of mixtures, marinades and sauces from around the world, Bread and salt, 2019, p.136
8. Russian domestic distiller, brewer, mead maker, vodka master, kvasnik, vinegary, 1792
9. Manual for the preparation of bitter vodkas, liqueurs and liqueurs at home, 1895
10. FOOD AND HEALTH <https://foodandhealth.ru/>

About the author:

Klimina Elena Vasilyevna, senior lecturer of the Department of Catering Technology.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕНДАЙЗЕРА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МЯСНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

© 2023

*Николаева Татьяна Александровна,
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. Мясной фарш на протяжении долгого времени широко используется кулинарами для приготовления самых разнообразных блюд. Чаще всего это всевозможные котлеты, биточки и тефтели, но также его применяют и как основу для рулетов, начинку для пирожков или овощей.

Материалы и методы. Рассматриваются различные технологии приготовления мясного фарша из говядины с использованием нетрадиционного продукта топинамбур.

Результаты. Топинамбур можно применять для приготовления фаршей, а так же энергетическая ценность фарша с топинамбуром ниже, чем фарша с картофелем

Обсуждение. По органолептическим показателям определили, что фарши из говядины с картофелем и топинамбуром, отличаются друг от друга вкусу и запаху, структуре и консистенции фарша. Фарш с топинамбуром более сочный, со сладковатым вкусом, в отличии от фарша с картофелем.

Заключение. Систематизировали и закрепили теоретические и практические знания в сфере технологии продукции общественного питания на примере.

Ключевые слова: материалы, топинамбур, мясо, запах, ценность, вкус, консистенция фарш, картофель, продукт, анализ, полуфабрикат, говядина, калорийность, показатели.

COMPARATIVE ANALYSIS OF MINCED MEAT IN THE PRODUCTION OF SEMI-FINISHED BEEF PRODUCTS

© 2023

Nikolaeva Tatyana Alexandrovna,

senior lecturer of the Department of "Catering Technology"

Institute of Food Technology and Design -branch of the State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics" Nizhny Novgorod (Russia)

Annotation

Introduction. Minced meat has been widely used by cooks for a long time to prepare a wide variety of dishes. Most often it is all kinds of cutlets, meatballs and meatballs, but it is also used as a base for rolls, filling for pies or vegetables.

Materials and methods. Various technologies for the preparation of minced meat from beef with the use of an unconventional Jerusalem artichoke product are considered.

Results. Jerusalem artichoke can be used for the preparation of minced meat, as well as the energy value of minced meat with jerusalem artichoke is lower than minced meat with potatoes.

Discussion. According to organoleptic indicators, it was determined that minced beef with potatoes and jerusalem artichoke differ from each other in taste and smell, structure and consistency of minced meat. Minced meat with jerusalem artichoke is more juicy, with a sweet taste, unlike minced meat with potatoes.

Conclusion. Systematized and consolidated theoretical and practical knowledge in the field of technology of public catering products by example.

Keywords: materials, Jerusalem artichoke, meat, smell, value, taste, consistency minced meat, potatoes, product, analysis, semi-finished product, beef, calorie content, indicators.

Тендерайзер или мясорыхлитель — простой и вместе с тем эффективный инструмент, который позволяет создавать качественные мясные порционные полуфабрикаты с минимальными затратами времени и усилий.

Тендерайзеры делятся на три категории:

Ручные тендерайзеры для отбивки мяса. С их помощью обработка производится исключительно с применением человеческой силы. Несмотря на это, большое количество игл позволяет достаточно быстро и легко разрыхлить кусок до необходимого состояния. Такой вариант устройства предназначен в первую очередь для домашнего использования, что связано с его простотой и доступной стоимостью при отменной работоспособности;

Механические тендерайзеры. Они работают также от применения человеком физических усилий, правда конструкция его в корне отличается. Самое первое — он стационарно крепится к столу или любой другой рабочей поверхности. Второе — кусок в нём пропускается между двумя близко посаженными валами с острыми шипами, которые его «пережёвывают». Производительность устройства напрямую зависит от энтузиазма и выносливости человека, который им пользуется;

Промышленные электрические тендерайзеры для мяса. По своей конструкции они полностью аналогичны механическому варианту с одним лишь отличием — валики в нём приводятся в движение не ру-

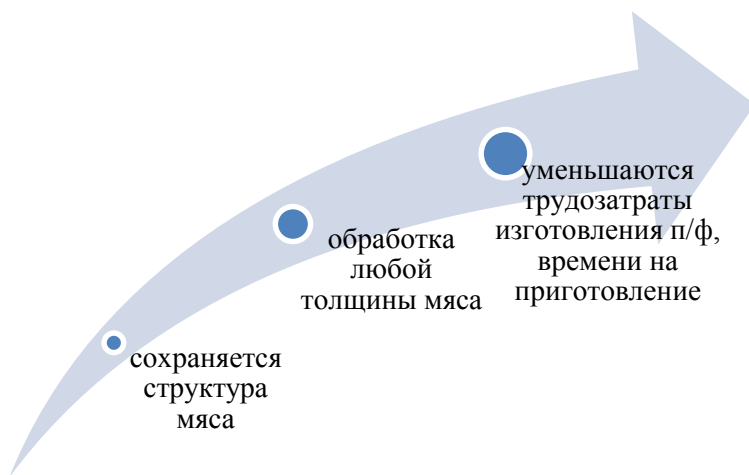
ками, а электроприводом. Это даёт ощутимый прирост производительности, ведь одним рыхлителем можно перерабатывать до тонны сырого мяса в час, что действительно довольно серьёзный показатель.

Поскольку каждый из трёх видов обладает множеством вариаций по размеру, особенностям строения и используемым материалам, цены на различные модели могут очень сильно различаться. В этом есть свой несомненный плюс, ведь каждый сможет подобрать оптимальный вариант рыхлителя конкретно под свои нужды.

Главная цель устройства — создание в общей толще будущего стейка микропорезы, равномерно распределённые по всей его площади. Достигается такой результат за счёт использования в конструкции прибора тонких иголок или лезвий высокой прочности. Благодаря им мясо в некотором роде «вспенивается» — становится более мягким, объёмным и лучше поддаётся прожарке. Благодаря образовавшимся микропорам специи лучше пропитывают мясо, делая его более вкусным. То же касается и маринада — продукт готовится значительно быстрее и при этом отличается отменным вкусом.

В зависимости от специфики конструкции каждой конкретной модели тендерайзера для мяса немного меняется принцип того, как им пользоваться, но в целом — продукт просто укладывается на отделочную доску и запускается механизм, который «режет» его, создавая очень маленькие и практически незаметные надрезы.

Преимущества способа обработки мяса по сравнению с традиционным методом использования отбивного молотка выглядят крайне убедительно:



- обработка продукта во всю толщину, что не всегда возможно при использовании молотка;
- сохранение целостности общей структуры мяса;
- значительно меньшие трудозатраты на переработку будущего стейка;
- меньшие затраты времени на приготовление;
- более равномерная прожарка по всей плоскости.

Вывод: после обработки Тендерайзером становится более рыхлым и однородным, позволяя создавать не только вкусные, но и визуально ровные и красивые по форме порционные куски с очень ярко выраженным вкусом. Качество готового порционного полуфабриката только увеличивается.

Для приготовления полуфабриката зразы отбивные используют боковой и наружный куски тазобедренной части туши говядины, которые отбивают. Для сравнительного анализа были использованы два куска мяса один, тот что потолще был обработан тендерайзером. У

проколотого тендерайзером мясо проколы становятся быстро не видны. Лезвия — очень острые. Другой кусок был обработан традиционным методом использования отбивного молотка. На середину подготовленных кусков выкладывают фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают шпагатом. Для фарша пассерованный репчатый лук соединяют с вареными измельченными яйцами, зеленью, молотыми сухарями; солят, перчат. Обжаривают на сковородке, до красивой румяной корочки. Потом доводят до готовности с чесноком и тимьяном в жарочном шкафу.

Приготовленные изделия с разными методами отбивания, приведённые в таблице 1, делаем вывод, что блюда отличаются друг от друга по органолептическим показателям, а именно проколотое мясо оказалось мягче, есть его было приятнее, сухим готовое блюдо не было и ватным тоже. Следующие мясные полуфабрикаты, которые нужно отбивать буду прокалывать и тендерайзером не задумываясь.

а именно по вкусу и запаху, структуре и консистенции фарша. Фарш с топинамбуром более сочный, со сладковатым вкусом, в отличие от фарша с картофелем.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Иванова Р.В. Торгово-технологическое оборудование. Учебное пособие – М.: Экономика.2019 г.- 345
2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред. проф. образования - М.: Издат. Центр «Академия» , 2018. -320 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие/ сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», 2021. – 1016 с.

4. Скурихин И. М., Волгарев М. Н. Химический состав пищевых продуктов: Справочник. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Агропромиздат, 1987. — 360 с.

5. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с

Информация об авторе:

Николаева Татьяна Александровна, 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: nickolaewa.tania2015@yandex.ru

SPIN-код автора: 1785-3134

REFERENCES

1. Ivanova R.V. Trade and technological equipment. Textbook - M.: Economics. 2019- 345

2. Kalinina V.M. Labor protection at food industry enterprises: textbook for students. sred. prof. education - M.: Izdat. Center " Academy " , 2018. - 320 p.

3. Collection of recipes of dishes and culinary products. Normative documentation for public catering enterprises: educational and methodical manual/ comp. A.V. Rumyantsev - 3rd ed., reprint. and additional- M.: Publishing house "Business and Service", 2021. - 1016 p.

4. Skurikhin I. M., Volgarev M. N. Chemical composition of food products: Handbook. - 2nd ed., reprint. and additional - M.: Agropromizdat, 1987. - 360 p.

5. Matyukhina Z. P., Korolkova E. P. "Commodity science of food products", Textbook for the beginning of Prof. - M.: Publishing Center "Academy", 2019.

6. Zolin V.P. Technological equipment of public catering enterprises: textbook for the beginning of Prof. education.- Moscow : Publishing center "Academy", 2020. - 320 p.

About the author:

Nikolaeva Tatyana Alexandrovna, senior lecturer of the Department of Catering Technology.

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

SPIN-код автора:1785-3134

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ И ЗАКУСКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ВЕГАНСКОМ ФОРМАТЕ НА ПРИМЕРЕ ПУДИНГА НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

© 2023

Шумилова Алла Дмитриевна,

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. Продукты питания и закуски в питании людей становится не только трендом но и уровнем жизни.

Материалы и методы. Рассматриваются продукты питания и закуски для детей в веганском формате

Результаты. Автором выявлены современные технологии приготовления, которые можно считать более эффективными и общедоступными.

Обсуждение. Особенность технологий приготовления в том, что используется разработка десерта, как альтернатива сладкому.

Заключение. Определены основные характеристики веганских закусок и продуктов для детей, использую десерты как альтернативу сладостям.

Ключевые слова: метод, пудинг, ингредиенты, технология, приготовления, рецептура, детское, продукты питания, пищевая и энергетическая ценность.

FOOD AND SNACKS FOR CHILDREN IN A VEGAN FORMAT ON THE EXAMPLE OF COCONUT MILK PUDDING

Alla Dmitrievna Shumilova,

Senior Lecturer, Department of Public Catering Technology, Institute of Food Technology and Design Branch of the State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics".

Annotation

Introduction. Food and snacks in the diet of people is becoming not only a trend but also a standard of living.

Materials and methods. Food and snacks for children in a vegan format are considered

Results. The author has identified modern cooking technologies that can be considered more effective and generally available.

Discussion. The peculiarity of cooking technologies is that the development of dessert is used as an alternative to sweet.

Conclusion. The main characteristics of vegan snacks and products for

Keywords: method, pudding, ingredients, technology, preparations, recipe, baby, food, nutritional and energy value.

С каждым годом все больше людей становятся флекситарианцами, и они предлагают ту же диету своим детям. Это хорошо видно по школьным обедам, которую выдают не только в столовых школьных учреждений, но и родители с собой— спрос на веганскую еду и напитков заметно растет с каждым годом. Особенно веганство хорошо проявляется в альтернативных заменителях, которые не вредят здоровью,

особенно детского. Например коровье молоко заменяется на кокосовое молоко, продукты растительного происхождения, заменители сахара, а кондитерские изделия используют без глютена.

Таким образом можно сказать что веганство применимо в питании и жизни детей.

На примере выше изложенного разработаем рецептуры пудингов на кокосовым молоком

Таблица 1. Рецепттура на «Пудинг на кокосовым молоком и фруктами»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Кокосовое молоко	80	80
Сироп агавы или топинамбура	11	11
Лайм	2	2
Агаг-агар	2	2
Мята	2	2
Гранат (зерна)	3	3
Киви	19	15
Клубника	17	15
Банан	14	10
Выход		150

Технология приготовления

В сотейник наливают кокосовое молоко, добавляют сироп, сок и тертую цедру лайма, добавляют агаг-агар и ставят на слабый нагрев, периодически помешивая. Доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят 2-3 минут до загустения и растворения агар-агара. Готовую смесь процеживают через сито. Раскладывают в креманки или форму для пудинга, ставят в холодильник на 2-6 часов. Готовый охлажденный и за-

стывший пудинг оформляют фруктами (киви, клубника и банан нарезанные ломтиками), свежей мятой и зернами граната, поливают сиропом.

Пищевая и энергетическая ценность на Пудинг на кокосом молоке с фруктами

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1,3	9,8	17,6	153,6

Таблица 2. Рецепт «Рисовый пудинг на кокосовом молоке»

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Кокосовое молоко	100	100
Крупа рисовая	50	50
Коричневый сахар	15	15
Цедра и сок лимона	2	2
Корица	1	1
Яблоки	30	30
Масло на растительной основе	2	2
Итого		200

Технология приготовления

Крупу рисовую промывают в проточной воде, заливают хорошо промытый рис кокосовым молоком и ставят на огонь, доводят до кипения, добавляют цедру и сок лимона, коричневый сахар, уменьшают нагрев, варят 2-3 минуты и выключают, накрывают крышкой и дают настояться пудингу. При подаче пудинг оформляют подготовленными яблоками: яблоки промывают, очищают, нарезают на кубики, прогре-

вают на сковороде с добавлением масла на растительной основе, корицы и коричневого сахара. Температура подачи готового блюда не менее 65С.

Пищевая и энергетическая ценность на Рисовый пудинг на кокосовом молоке

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1,8	8,4	18,7	165,3

Итак разработав рецептуры для веганского питания, можно сделать вывод, что пищевые продукты имеют альтернативу взаимозаменяемости.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сафина И. М. Безглютеновая продукция как фактор здорового питания // Актуальные исследования. 2021. №48 (75). Ч.I. С. 16-18. URL: <https://apni.ru/article/3281-bezglyutenovaya-produktsiya-kak-faktor-zdorov>

2. И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие – Мн: Новое издание, 2016 г. – 799

3. Т.М.Простакова «Технология приготовления пищи»:- М, 2016г.

4. Скурихин И. М., Волгарев М. Н. Химический состав пищевых продуктов: Справочник. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Агропромиздат, 1987. — 360 с.

5. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Информация об авторе:

Шумилова Алла Дмитриевна, 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: shumilova-alla88@inbox.ru

SPID-код автора: 6339-0495

AuthorID: 669432

REFERENCES

1. Safina I. M. Gluten-free products as a factor of healthy nutrition // Current research. 2021. No.48 (75). Part I. p. 16-18. URL: <https://apni.ru/article/3281-bezglyutenovaya-produktsiya-kak-faktor-zdorov>

2. I.N.Furs Technology of production of public catering products: Textbook - Mn: New edition, 2016 – 799

3. T.M.Prostakova "Technology of cooking":- M, 2016

4. Skurikhin I. M., Volgarev M. N. Chemical composition of food products: Handbook. - 2nd ed., reprint. and additional - M.: Agropromizdat, 1987. - 360 p.

5. Matyukhina Z. P., Korolkova E. P. "Commodity science of food products", Textbook for the beginning of Prof. - M.: Publishing Center "Academy", 2015.

About the author:

Alla Dmitrievna Shumilova, senior lecturer of the Department of Catering Technology.

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: shumilova-alla88@inbox.ru

SPID-код автора: 6339-0495

AuthorID: 669432

13.00.00 Педагогические науки

УДК 377.1

**ПОДГОТОВКА СЛУШАТЕЛЕЙ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОСНОВНЫМ ПРОГРАММАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ КОНДИТЕР 4 РАЗРЯДА**

©2023

Иванова Ольга Николаевна,

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

Аннотация

В статье рассмотрен поэтапный подход подготовки и проведения квалификационного экзамена по основной программе профессионального обучения (профессиональная подготовка и профессиональная переподготовка) по профессии Кондитер.

Актуальность изучения данной темы связана с тем, что с 2022 года при обучении по программам профессионального обучения с применением стандартов WorldSkill итоговая аттестация проводится уже не в форме демонстрационного экзамена. Освоение программ профессионального обучения завершается итоговой аттестацией обучающихся в форме, определяемой организацией самостоятельно в Институте пищевых технологий она проходит в форме квалификационного экзамена. Необходимо показать достойный уровень подготовки и грамотно оценить приобретённые компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности слушателей.

Ключевые слова: итоговая аттестация, стандарты Ворлдскиллс, практико-ориентированное образование, профессиональные квалификации, профессиональное обучение, квалификационный экзамен, задания.

PREPARATION OF STUDENTS FOR THE FINAL CERTIFICATION ON THE BASIC PROGRAMS OF VOCATIONAL TRAINING CONFECTIONER 4 CATEGORY

©2023

Ivanova Olga Nikolaevna,

Senior Lecturer, Department of Public Catering Technology, Institute of Food Technology and Design Branch of the State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics".

Annotation

The article considers a step-by-step approach to preparing and conducting a qualification exam for the main program of vocational training (vocational training and professional retraining) in the profession of Confectioner.

The relevance of studying this topic is because from 2022, when studying in vocational training programs using WorldSkill standards, the final certification is no longer carried out in the form of a demonstration exam. The development of vocational training programs ends with the final certification of students in the form determined by the organization independently at the Institute of Food Technologies, it takes the form of a qualifying exam. It is necessary to show a worthy level of training and competently assess the acquired competencies necessary to perform a new type of professional activity for students.

Key words: final certification, WorldSkills standards, practice-oriented education, professional qualifications, vocational training, qualification exam, assignments.

Заключительным этапом освоения программ дополнительного профессионального образования и профессионального обучения является итоговая аттестация. Слушатели программ профессионального обучения сдают квалификационный экзамен и получают свидетельство о профессии рабочего или должности служащего.

Задача преподавателя не только обучить слушателей, помочь им освоить новую квалификацию и подготовить к новому виду трудовой деятельности, но и грамотно подготовить задания экзамена, позволяя экзаменуемому проявить себя, раскрыть свои таланты и показать получение знания и умения.

На экзамене слушателям предлагается приготовить десерт, конфеты и сделать фигурку из мастики.

1.Десерты:

Нарезные пирожные с хрустельяном, ягодным желе и муссом

Птифуры с муссом, сливочным кремом, компоте и хрустящем слоем

Птифуры из заварного теста с кремю, ягодным желе и муссом

Таблица 1. Пример технологической карты: Технологическая карта На нарезные пирожные с хрустельяном, ягодным желе и муссом

Наименование про- дуктов	Брутто, г. 1порц.	Нетто, г. 1порц.
<i>Тесто</i>		
Мука пшеничная в/с	90	90
Яйцо	3шт.	150
Сахар-песок	90	90
<i>Сироп</i>		
Сахар-песок	100	100
Вода	200	200
<i>Хрустильян</i>		

Продолжение Таблицы 1

Вафельная крошка	20	20
Шоколад белый	50	50
Масло растительное	20	20
Крем чиз		
Сар сливочный	200	200
Сливки 33%	150	150
Сахарная пудра	20	20
Желе		
Пюре малины	200	200
Желатин	10	10
Мусс		
Малиновое пюре	200	200
Желатин	10	10
Сахар-песок	68	68
Сливки 33%	135	135
Оформление		
Глазурь	30	30
Краситель	2	2
Технология приготовления: Бисквитное тесто. Яйцо соединяют с сахаром-песком, взбивают сначала на малых оборотах затем увеличивают обороты и взбивают до увеличения массы 2-2,5 раза. Затем вводят просеянную муку и перемешивают до однородной массы. Готовое тесто разливают в кольцо застеленный фольгой. Выпекают при температуре 160 ⁰ С 30-40 минут. Сироп.		

Соединить воду и сахар-песок, проварить. Остудить, Пропитать бисквит.

Хрустильян.

Шоколад растапливают импульсно, добавляют масло, Делают эмульсию и вводят вафельную крошку, перемешиваю. Выложить на силиконовый коврик, разравнивают тонким слоем. Замораживают. Вырезают нужным диаметром.

Крем чиз.

Соединить сыр сливочный, сливки и сахарную пудру, взбить.

Ягодное желе.

Желатин заливают холодной водой. Пюре ягодное прогревают, вводят подготовленный желатин и проваривают. Разливают и замораживают.

Мусс.

Желатин заливают холодной водой.

Малиновое пюре соединяют с сахаром-песком, прогревают, вводят желатин и перемешивают. Охлаждают до 35⁰С. Сливки взбивают до мягких пиков. Постепенно взбитые сливки вводят в пюре. Перемешивают. Заливают в формы. Замораживают.

Готовые изделия оформляют глазурью.

Качественная оценка

Внешний вид – изделие заданной формы, оформленное;

Вкус – свойственным продуктам входящих в состав птифур;

Запах – свойственным продуктам входящих в состав птифур;

Цвет– золотистый;

Консистенция – мусса, крему -однородная.

2.Конфеты:

Конфеты трюфель с бренди в темном шоколаде

Нарезные конфеты

Корпусные конфеты

Таблица 2. Пример технологической карты: Корпусные конфеты

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Шоколад белый для корпуса	300	300
Джем		
Ягодное пюре	50	50
Глюкоза (сироп)	10	10
Сахар	5	5
Пектин	1,5	1,5
Сахар	20	20
Ганаш		
Шоколад белый	50	50
Сливки33%	30	30
Глюкоза(сироп)	2,5	2,5
Декор		
Глазурь	30	30
Краситель	2	2
Выход 1 шт. 12 г.		
Технология приготовления		
Формы для конфет, мраморный стол обрабатывают.		
Джем.		
В сотейник смешивают пюре с пектином и частью сахара, перемешивают, ставят на огонь, доводят до теплого состояния, всыпают оставшийся сахар, сироп глюкозы, проваривают до консистенции пюре. Подготовленное пюре охлаждают, заполняют подготовленные корпуса. Охлаждают.		

Ганаш.

Сливки соединяют с глюкозой, нагревают до 85⁰С. Заливают сливками шоколад и оставляют на 1-2 минуты, затем тщательно перемешивают. Перекладывают в кондитерский мешок. Охлаждают и заполняют корпуса.

Подготовленные корпуса конфет сначала заполняют пюре, затем ганашем. Дают стабилизироваться и закрывают корпуса.

Готовые конфеты декорируют.

Качественная оценка

Внешний вид – конфеты имеют гладкую, блестящую, ровную поверхность, без разводов и наплывов;

Вкус – свойственным продуктам входящих в состав конфет;

Цвет– шоколадный;

Запах – шоколада;

Консистенция – начинка однородная.

Для экзамена разработаны технологические карты, позволяющие в полной мере охватить изученный материал и дающие слушателям в полной мере показать необходимые умения

При выполнении задания квалификационного экзамена слушатель должен:

→ Подготовить оборудование и инструменты для эффективного рабочего процесса, планировать работу с целью соблюдения заданных стандартов и сроков.

→ Минимизировать отходы, экономично расходовать ингредиенты.

→ Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный подход при производстве и оформлении готовых изделий

→ Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление, хранение и обслуживание

→ Обеспечивать чистоту оборудования и рабочих зон.

→ Работать аккуратно и следовать правил техники безопасности

→ Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями.

→ Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении сырья и готовых изделий

→ Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов.

→ Изготовить десерты с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков

→ Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов

→ Темперировать кувертюр для получения продукта с блеском и хрустом на изломе, без следов сахарного или жирового поседения

→ Работать с белым, молочным и темным кувертюром

→ Отсаживать, заполнять корпус, разливать слои, нарезать и т.д. конфеты и сладости одинакового размера и характеристик

→ Глазировать конфеты в шоколаде при помощи вилочек ручным способом для достижения равномерного и тонкого покрытия

→ Изготавливать и эффективно использовать ганаш

→ Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизованные и засахаренные фрукты, орехи, травы, шоколадный декор (способы отсадки, нарезки, формирования и т.д.).

→ Изготавливать шоколад и кондитерские изделия указанной массы и размера

→ Работать с горячими продуктами методично и с соблюдением правил техники безопасности

→ Изготовить изделия заданной массы и размера, соблюдая стандарты качества

→ Изготавливать миниатюры, порционные пирожные, пtiфуры на основе различных выпеченных полуфабрикатов

→ Презентовать миниатюры, порционные пирожные, пtiфуры в соответствии с требованиями рынка

→ Вручную лепить изделия гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)

→ Строго соблюдать правила техники безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную.

На экзамене слушателям предлагается приготовить десерт, конфеты и сделать фигурку из мастики.

Десерты:

Нарезные пирожные с хрустельяном, ягодным желе и муссом

Птифуры с муссом, сливочным кремом, компоте и хрустящем слоем

Птифуры из заварного теста с кремом, ягодным желе и муссом

Качественная оценка

Внешний вид – изделие заданной формы, оформленное;

Вкус – свойственным продуктам входящих в состав пtiфур;

Запах – свойственным продуктам входящих в состав пtiфур;

Цвет– золотистый;

Консистенция – мусса, кремю -однородная.

Конфеты:

Конфеты трюфель с бренди в темном шоколаде

Нарезные конфеты

Корпусные конфеты

Готовые конфеты декорируют.

Качественная оценка

Внешний вид – конфеты имеют гладкую, блестящую, ровную поверхность, без разводов и наплывов;

Вкус – свойственным продуктам входящих в состав конфет;

Цвет– шоколадный;

Запах – шоколада;

Консистенция – начинка однородная.

Критерии оценки

Эксперты оценивают готовые изделия методом дегустации. В расчет принимаются внешний вид, аромат, аппетитность корочки, оригинальность формы, сложность декоративных элементов, сбалансированность вкусовых добавок, приправ и специй. Важными критериями оценки служат: организация рабочего места, знание технологических процессов, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических норм при работе с продуктами.

Обсуждение. Грамотная и динамичная подготовка слушателей, является залогом успеха каждого при выполнении заданий. Слушатели с удовольствием принимают участие в разработки рецептур, с воодушевлением работают на современном технологичном оборудовании И готовы применить свои умения на практике. Большинство оформляют самозанятость и радуют своих клиентов вкусными, качественными и безопасными изделиями, отвечающим самым высоки запросам потребителей.

Результаты. На экзамене Экспертом является преподаватель Института, аккредитованный Академией Вердскиллс, а эксперты это представители работодателей, ведущие кондитеры предприятий Ниже-

городской области. У каждого слушателя есть возможность продемонстрировав свои навыки на экзамене получить предложение о трудоустройстве и практики на ведущих предприятиях отрасли.

Выводы: По результатам 2021 и 2022 годов подготовка Кондитеров является самой востребованной на рынке. Большинство слушателей, это женщины, находящиеся в отпуске по уходу за ребенком, которые при поддержке, с удовольствием открывают собственный бизнес и радуют нас своим творчеством.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 29.07.2017

2.Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

3.Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета: учебник / И. И. Потапова. – Москва: Академия, 2018. – 202 с.

4.Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Синицына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с

Информация об авторе:

Иванова Ольга Николаевна, 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: careeraipt@yandex.ru

SPIN-код: 7938-3838

REFERENCES

1. Federal Law of the Russian Federation dated December 29, 2012 No. 273-FZ “On Education in the Russian Federation” (as amended on July 29, 2017)

2. Burchakova, I. Yu. Organization and management of the processes of preparation, design and preparation for the sale of bakery, flour confectionery products of a complex assortment, taking into account the needs of various categories of consumers, types and forms of service: textbook / I. Yu. Burchakova; S.V. Ermilova. - Moscow: Academy, 2018. - 384 p.

3. Potapova, I. I. Fundamentals of calculation and accounting: textbook / I. I. Potapova. - Moscow: Academy, 2018. - 202 p.

4. Sinitsyna, A. V. Cooking, design and preparation for the sale of cold and hot sweet dishes, desserts, drinks of various assortment: textbook / A. V. Sinitsyna; E. I. Sokolova. - Moscow: Academy, 2019. - 304 p.

About the author:

Ivanova Olga Nikolaevna, senior lecturer of the Department of Catering Technology.

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: careeraipt@yandex.ru

SPIN-код: 7938-3838

О НЕКОТОРЫХ ОСОБЕННОСТЯХ ПЕРЕВОДА ФРАЗЕОЛОГИЗМОВ

©2023

Кузьминов Владислав Геннадьевич,

кандидат философских наук, доцент кафедры Гуманитарные науки, Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО Нижегородский государственный инженерно-экономический университет, г. Нижний Новгород (Россия)

Швецов Алексей Александрович,

*ст. преподаватель,
Нижегородский технический университет им. Р.Е. Алексеева,
Нижний Новгород (Россия)*

Аннотация: в статье делается попытка рассмотреть некоторые аспекты далеко не решенной проблемы фразеологизмов и их перевода. Обращается внимание на недостаточную изученность генезиса фразеологических единиц, неполноту их классификации, равно как и на их связь с экстралингвистическими факторами.

Ключевые слова: идиомы, коннотация, образность, свободные словосочетания, фразеологические единства, сращения, слово-идентификатор, мотивированность, лексикализация, контаминация, калькирование.

ABOUT SOME FEATURES OF THE TRANSLATION OF PHRASEOLOGICAL UNITS

©2023

Kuzminov Vladislav Gennadievich, Ph.D., Associate Professor of the Department of Humanities, Institute of Food Technology and Design – a branch GBOU IN Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

Shvetsov Alexey Aleksandrovich, senior lecturer, R.E. Alekseev Nizhny Novgorod Technical University, Nizhny Novgorod (Russia)

Abstract: The article attempts to dwell on certain aspects of the problem, far from having been solved, namely the problem of phraseological units and their translation. Attention is paid to insufficient study of their genesis, gaps in their classification as well as their ties with extra linguistic factors.

Key words: idioms, connotation, figurativeness, free word combinations, phraseological unities, fusions, identifying word, motivation, lexicalization, contamination, replication.

Фразеологизмы (идиоматические выражения, идиомы, что в переводе с греческого означает особый, особенный) связаны, как правило, с описанием стандартных ситуаций, поведенческих реакций, отношений между людьми. Представляя собой сгустки мудрости, отражая в сжатом афористическом виде нравы, обычаи, традиции, ритуалы, наконец предрассудки того или иного народа, они являются понятными для большинства членов сообщества, говорящих на данном языке. Смысл же их, даже при условии качественного перевода, очень часто остается непонятным для иностранцев, воспитанных, прошедших процесс социализации в среде иной. И чем дальше эти среды находятся друг от друга, тем более сложным является установление смысла.

Иногда непонимание возникает между представителями разных страт одного и того же общества, языки которых весьма и весьма отличаются друг от друга. В качестве примера можно привести диалог Ипполита Матвеевича Воробьянинова, бывшего предводителя уездного дворянства, и гробовых дел мастера Безенчука из «Двенадцати стульев» И. Ильфа и Е. Петрова.

«-Умерла Клавдия Ивановна, - сообщил заказчик.

- Ну, царствие небесное, - согласился Безенчук. – Преставилась, значит, старушка...Старушки, они всегда преставляются... Или богу душу отдают, - это смотря какие старушки. Ваша, например, маленькая и в теле, - значит преставилась. А, например, которая покрупнее – та, считается, богу душу отдает...

- То есть как это считается? У кого это считается?

- У нас и считается. У мастеров. Вот вы, например, мужчина видный, возвышенного роста, хотя и худой. Вы, считается, ежели, не дай бог, помрете, что в ящик сыграли. А который человек торговый, бывшей купеческой гильдии, тот, значит, приказал долго жить. А если кто чином поменьше, дворник, например, или кто из крестьян, про того говорят: перекинулся или ноги протянул. Но самые могучие когда умирают, железнодорожные кондуктора или из начальства кто, то считается, что дуба дают. Так про них и говорят: «А наш- то, слышали, дуба дал.»

Потрясенный этой странной классификацией человеческих смертей, Ипполит Матвеевич спросил:

- Ну, а когда ты помрешь, как про тебя скажут?

- Я – человек маленький. Скажут: «гигнулся Безенчук». А больше ничего не скажут.

И строго добавил:

- Мне дуба дать или сыграть в ящик невозможно: у меня комплекция мелкая...».

Существует множество определений фразеологизмов, различающихся большей частью в деталях, а иногда - в объеме рассматриваемых характеристик. Со структурной точки зрения это прежде всего – семантически неразложимое словосочетание, которому свойственно постоянство, устойчивость воспроизведения. В отличие от свободных словосочетаний фразеологизмы не создаются в речи, а, как правило, в готовом виде извлекаются из языковой памяти. Это происходит, в частности, потому, что многие из них *впитались*, если воспользоваться русским фразеологизмом, *еще с молоком матери*.

Данную мысль не нужно, разумеется, понимать буквально. Имеются в виду не только генетические предпосылки, хотя и они играют важную роль, но и факторы среды, общения, воспитания, образования, круг чтения, напряженность интеллектуальной работы и пр.

Здесь требуется сделать оговорку. Многие фразеологизмы пришли из поэзии, литературных произведений, авторы которых, хотя и подписывались народной мудростью, фольклором, но все-таки не извлекали фразеологизмы в готовом виде, а как раз *порождали*, создавали их. При этом часто для них было *тайной за семью печатями*, насколько прочно их, так сказать, речевой продукт войдет в практику общения. Как писал Ф. Тютчев, «нам не дано предугадать, как слово наше отзовется...». Ф. Достоевский отчасти испытывал чувство своеобразной гордости, отчасти не понимал, почему изобретенное им новое слово «стушеваться» довольно прочно вошло в оборот. А. Пушкин, подвигая В. Даля на создание «Толкового словаря» или Н. Гоголя – на создание «Мертвых душ», вряд ли мог предполагать, какой творчески-прорывной результат получится в конечном итоге.

Итак, как формулируется в «Современном словаре иностранных слов»: «Фразеологизм – свойственное только данному языку устойчи-

вое словосочетание с самостоятельным значением, которое в целом отличается от простой суммы значений его частей». Здесь сказано почти все, упущено лишь одно весьма важное обстоятельство.

Значение фразеологизма не выводится из значений отдельных элементов – это так, точно так же как смысл предложения не есть мертвая арифметическая сумма значений составляющих его слов и знаков препинания. Дело в том, что фразеологизм – живое единство, которое состоит из двух пластов – предметно-логического (денотативного, по лингвистической терминологии) и экспрессивно-метафорического (коннотативного), т.е. фразеологизм не только *называет*, но и *оценивает* нечто. Вот это последнее и не поддается счислению. Часто похожие фразеологизмы в разных языках идентичны в денотативном значении, но существенно различаются в коннотативном.

Образность фразеологизма – еще одна существенная его характеристика. Это та цементирующая сила, которая обеспечивает его семантическую и синтаксическую слитность. Каждый фразеологизм – это по большому счету *метафора*, т.е. перенос значения, родо-видовые ассоциации, по Аристотелю. Во фразеологизме совмещаются два представления – исходное, называемое образной основой или внутренней формой, по А.А. Потебне, и то, которое с ним сравнивается. Причем в качестве образной основы может выступать не только реально существующее (*смаывать удочки, замечать следы*), но и вымышленное, воображаемое (*луженая глотка, у черта на куличках, heart strings, golden eggs*). Степень образности в различных фразеологизмах может быть разной, но она присутствует всегда, даже в таких фразеологизмах с затемненной образностью, как *ничтоже сумняшеся, на ять, as thick as thieves* (*закадычные друзья*), *every so often* (*время от времени*). Специфика образности восприятия, культивируемая в рамках той или иной

национальной традиции, различное эмоционально-оценочное наполнение схожих в плане предметности фразеологизмов в значительной степени предопределяет сложность их перевода.

Итак, четыре момента следует иметь в виду при работе с фразеологизмами: во-первых, их денотативное значение, во-вторых, условия использования (узус), в-третьих, эмотивные обертоны (коннотации) и, в-четвертых, стиль.

Классификации фразеологизмов могут осуществляться по различным критериям. Например, по происхождению. Они могут быть либо заимствованными из других языков, либо оригинальными, исконными, автохтонными. В европейских языках, включая английский, скажем, много заимствований из древнегреческой и древнеримской мифологии, латинского, из французского (старофранцузского), итальянского, испанского языков, в русском, наряду с ними, есть заимствования из восточных языков, скандинавских. Заимствования из Библии (так называемые библеизмы) характерны как для английского, так и (в меньшей степени) для европейских языков и для русского. Британский английский находится под сильным влиянием американского английского, последний многое позаимствовал из языков североамериканских индейцев и т.д.

Далее, фразеологизмы можно разделить на две группы: источником одной является народный фольклор – сказки, былины, мифы, пословицы, поговорки, а другой – литературные произведения. Например, в английском статистически после библеизмов идут заимствования из произведений Шекспира. В русском множество фразеологизмов пришло из произведений Пушкина, который сам был *плоть от плоти* русского народного фольклора.

Структурно- семантическая классификация фразеологизмов восходит к швейцарцу французского происхождения Ш. Балли, который впервые систематизировал сочетания слов. Он выделил 4 группы:

- 1) свободные сочетания, лишенные устойчивости;
- 2) привычные сочетания, т.е. сочетания с относительно свободной связью компонентов, допускающей некоторые изменения;
- 3) фразеологические ряды, т.е. группы слов, в которых два рядоположенных понятия сливаются почти в одно, где, однако, допускается перегруппировка компонентов;
- 4) фразеологические единства, т.е. сочетания, в которых слова утратили свое значение и выражают единое неделимое понятие, где не допускается перегруппировка слов.

В последующем он пересмотрел свою концепцию, выделив только свободные сочетания и фразеологические единства.

С именем Ш. Балли связана еще одна проблема, которая в последующем вызвала научную дискуссию среди отечественных лингвистов. Он выдвинул концепцию идентификации экспрессивных факторов. В соответствии с ней самым общим признаком фразеологического единства, заменяющим все остальные, является возможность или невозможность подставить вместо данного сочетания одно простое слово. Это – «слово-идентификатор», по его терминологии. Отечественные лингвисты отвергли данный подход. Одним из аргументов было то, что и переменные сочетания могут иметь слова-синонимы. Более того, таких синонимов у свободных сочетаний гораздо больше, чем у собственно фразеологизмов. Существенным же элементом семантики фразеологизма в отличие от отдельного слова выступает оценка выражаемого понятия, особая его модальность. Для слова она характерна в меньшей степени. Фразеологические единства и соотносимые с ними слова различаются стилистической окраской, выступают в роли стилистических, а не идеографических (номинативных) синонимов.

Другая структурно-семантическая классификация была предложена русским академиком В.В. Виноградовым и дополнена в дальней-

шем профессором Н.М. Шанским. В ее основе также лежит степень семантической слитности. Выделяются: а) фразеологические сращения, б) фразеологические единства, в) фразеологические сочетания и г) фразеологические выражения.

У фразеологических сращений отсутствует какая-либо связь (даже потенциальная) со значениями компонентов. Они по сути эквивалентны отдельным словам: *точить лясы* – болтать, *из рук вон – плохо*. В соответствии с концепцией В.В. Виноградова, фразеологизмы исторически возникают из свободного сочетания слов, которые употребляются в переносном, образном, метафорическом или метонимическом значении, которое постепенно стирается, и сочетание становится устойчивым. Сращения – это и есть собственно идиомы, абсолютно неделимые словосочетания.

Добавим от себя, что в английском это, например, *to kick the bucket* – загнуться (гигнутья, по вышеупомянутому Безенчуку), *Kilkenny cats* – смертельные враги, *to be all thumbs* – быть неловким, неуклюжим, неумехой, *to draw a red herring* – наводить тень на плетень, сбить со следа. Что касается последнего, то оно означает дословно «нарисовать красную (копченую) селедку». Несколько лет тому назад была переведена на русский весьма спорная книга Д. Брауна «Код да Винчи». Перевод буквально кишит грубыми ошибками (скажем, что *buffet line* там – «буфетная линия», а не устоявшееся «шведский стол», как должно было бы быть). Так вот, там одно из действующих лиц – злоумышленник Аринга Россо, что в переводе с романских и есть «красная селедка», но комментарии по этому поводу не приводятся.

Раскрыть значение таких сращений можно только исторически, диахронно, т.к. они и возникли исторически. По легенде в XVII веке между городами Килкенни и Айриштаун шла смертельная борьба, которая привела к их полному разорению. *To send somebody to Coventry*,

например, что означает *to ignore*, объясняется тем, что во время английской революции в Ковентри находилась тюрьма, куда заключались роялисты. (Кстати сказать, с Ковентри связан еще один только не фразеологизм, а неологизм, т.е. новообразование – *to coventrize* - разрушить до основания, возникший после II мировой войны, когда Ковентри был разрушен в результате немецких бомбежек).

В пользу лингвистов, отвергающих концепцию «слова-идентификатора», можно привести еще один аргумент. Существует, особенно в английском, масса слов, которые фигурируют как отдельные слова, однако являются свернутыми словосочетаниями, экспрессивно-оценочное значение либо утратилось, либо видоизменилось. Имеющим дело с компьютерами, например, хорошо известно слово спам (*spam*). Но мало кто знает, что это свернутый, компрессионный фразеологизм – *spiced ham*, т.е. перченая ветчина. Дело в том, что союзники англичан американцы во время войны или сразу после нее закатали в консервные банки, изрядно поперчив, говядину или бизонятину, извлеченную из стратегических резервов, и отправили все это в разбомбленный немцами Лондон. Статистика отравившихся неизвестна, но фразеологизм со всем букетом эмоциональных коннотаций остался в практике языка. Возможно и в этой связи появился сочиненный англичанами анекдот: “Americans eat what they can, what they can’t they can”. В данном случае наблюдается не столько игра слов, сколько игра значений. Дело в том, что у американцев *can* – это не только модальный глагол, но и *консервная банка*; у англичан же консервная банка – это *tin*.

Сращения, далее, по Виноградову, обладают рядом существенных признаков:

1. В их состав могут входить так называемые некротизмы – слова, которые кроме данного сочетания нигде не упоминаются;
2. В их состав могут входить архаизмы, т.е. слова, полностью вышедшие из употребления;

3. Они неразложимы синтаксически;
4. В них невозможна в большинстве случаев перестановка слов.

У фразеологических единств целостная семантика является мотивированной, однако это не прямая мотивированность, а опосредованная: пускать пыль в глаза, держать камень за пазухой. В отличие от фразеологических сращений, где образность содержания раскрывается исторически, диахронически, у фразеологических единств образность, переносность осознается с точки зрения современного языка. Эта самая образность характерна только для фразеологических единств.

Имеется целый ряд фразеологических единств, практически полностью идентичных в русском и английском языках. Быть у кого-либо под башмаком – *to be under someone's thumb/to be henpecked*; ни к селу, ни к городу – *neither here nor there*; ни рыба ни мясо (или, как у Гоголя по поводу Манилова, - ни в городе Богдан ни в селе Селифан) – *neither fish nor flesh*; стреляный воробей – *a knowing old bird*; нем как рыба – *dumb as an oyster*; не хухры-мухры (не баран начхал) – *nothing to sneeze at*. Однако опять: практически полностью, но не до конца, различие объясняется степенью выраженности коннотативного значения, интенсивностью эмоционально-оценочных красок.

Какие-то коннотации сильнее в русских аналогах, какие-то в английских. Английское *to paint the devil blacker than he is*, что соответствует русскому варианту **сгущать краски**, явно сильнее у англичан, то же самое касается, с нашей точки зрения, *to strain at a gnat and swallow a camel*, что аналогично русскому **в трех соснах заблудиться**. В английском варианте *to make a mountain out of a molehill* (буквально: делать гору из холмика норки крота), что соответствует русскому варианту **делать из мухи слона**, прослеживается связь с Горацием: «Ро-

жают горы, а родится смешная мышь», а в русском - нет, однако русские аналоги сжаты, более емки, и это усиливает их эмоциональное воздействие.

Molehill – кротовая норка сделала лингвистический пируэт и превратилась в «кротовую нору» околофизиков, которые используют этот неологизм в качестве термина для обозначения квантовых переходов во времени и пространстве. В русском языке есть ответная реакция в этой связи – Исполать!

У **фразеологических сочетаний** имеются слова как со свободным, так и со связанным употреблением (узусом), однако одно из них является несвободным и проявляет значение лишь в сочетании с другим – *утлый* сочетается лишь со словом *челн*. Фразеологические сочетания не являются абсолютно семантически нечленимыми. Даже связанный компонент может быть заменен синонимом: *насунить брови/нахмурить брови*. Они обладают смысловой разложимостью, что сближает их со свободными словосочетаниями.

Следующие признаки характерны для фразеологических сочетаний:

1. Допустима вариантность одного из компонентов: *a bosom friend/a bosom buddy*
2. Возможна синонимическая замена стержневого слова: *a pitched battle/a fierce battle*
3. Возможно включение определений: *he frowned his thick brows*
4. Допустима перестановка компонентов
5. Обязательно свободное употребление одного из компонентов и связанное употребление другого: закадычным может быть только друг, но не враг.

Наконец, **фразеологические выражения** представляют собой сочетания, которые исключительно состоят из слов со свободным, не связанным значением и семантически они членимы: *счастливые часов не наблюдают*, *to be or not to be*, *свежо предание, а верится с трудом*, *much ado about nothing*. Это, как правило, целое или часть целого предложения и представляет собой пословицу, поговорку, крылатое выражение.

Предложивший выделять подобную категорию Н.М. Шанский основывался на таком их свойстве, как воспроизводимость, т.е. они используются как готовые речевые единицы, клише с постоянным лексическим составом и определенной семантикой.

Это, далее, обороты с буквальным, прямым значением компонентов, они не обладают образным, аллегорическим смыслом: *live and learn* (век живи, век учись), *many men, many mind* (сколько людей, столько и мнений). Компоненты этих оборотов, как правило, не имеют синонимических замен.

По мнению Шанского, эти обороты подразделяются на две подгруппы: фразеологические выражения коммуникативного характера, которые равны предложению (А Васька слушает да ест), и фразеологические выражения номинативного характера, которые идентичны лишь части предложения (на данном этапе, оставить попытки).

Богатейшим литературным источником английской фразеологии является Библия, чего нельзя сказать относительно фразеологии русской. Даже в наши дни, когда значительная часть населения осеняет себя крестным знаменем, даже не проходя мимо, а проезжая мимо церквей, которых стало сорок сороков не только в столице, библейские проповеди, притчи, афоризмы не заняли сколько-нибудь существенного места в социальном и политическом дискурсе. Единственное что бросается в глаза, так это написание с большой буквы слова «бог» даже в таких сугубо обиходных, бытовых оборотах, как, например, «а бог

его знает». Непонятно, почему такой чести не удостоились «черт», «шут» и др., являющиеся эквивалентами в подобного рода речевых клише.

У англичан же, да и на Западе в целом библеизмы заняли прочное место в культурном пространстве, в том числе в весьма специфических стратах. Достаточно вспомнить, скажем, такой сомнительный с точки зрения христианской этики фильм, как «Криминальное чтиво» К. Тарантино, где один из персонажей перед тем, как отправить в мир иной очередную порцию агнцев на заклание, обязательно цитировал Библию. Или тот факт, что во многих гостиницах до сих пор неизменным атрибутом номера является томик библии.

Библейскую фразеологию можно было бы сгруппировать по-разному: выжимки из древних иудейских историй, цитаты из проповедей, имена библейских персонажей, географические названия, сюжеты, сцены.

Можно взять за основу **лексико-синтаксические критерии**. Среди используемых в обиходной речи, в публицистике и даже в научной литературе библейских оборотов встречаются номинативные конструкции (*the beam/mote in one's eye*, т.е. «бревно» в собственном глазу, *dust and ashes* – прах и тлен, *vanity of vanities* – суета сует), атрибутивные (*a dead letter* – мертвая буква, потерявший силу закон, лозунг, *Juda's kiss* – поцелуй Иуды, *the escape goat* – козел отпущения), наречные (*in the twinkling of an eye* – в мгновение ока, *as the sparks fly upward* – неотвратно, неизбежно), глагольные (*a prophet is not without honor, save in his own country* – нет пророка в своем отечестве, *to rise from the dead* – восстать из мертвых, *can the leopard change its spots* – горбатого могила исправит).

А можно взять за основу **степень связи с прототипом, степень трансформации семантико-этического содержания, коннотатив-**

ной окраски. Следует иметь в виду при этом национальную черту англичан – воспринимать мир с известной долей иронии, сарказма (*to take anything with a pinch of salt*). Поэтому один и тот же библеизм может как возвышать высказывание, так и придавать ему юмористически-ироническую окраску. Многие библеизмы претерпели изменения – перестановку слов, сокращения, замены, но многие остались неизменными.

Среди библеизмов, которые прочно вошли в обиходный язык, утратили свой первоначальный смысл, превратились в клише и даже в речевые штампы, можно назвать следующие: *the stumbling stone* (камень преткновения), *bear/carry one's cross* (нести свой крест), *the golden rule* («золотое правило»), *by the sweat of one's brow* (в поте лица своего), *the crumbs which fell from the rich man's table* (крошки с барского стола), *enough and to spare* (более чем достаточно), *a fly in the ointment* (ложка дегтя в бочке меда), *to hide one's light under a bushel* (зарывать свой талант в землю), *in the twinkling of an eye* (в мгновение ока), *the salt of the earth* (соль земли), *blind leaders of the blind* (слепые ведут слепых). Эти и подобные им обороты стали настолько привычными, столь органично вошли в разные стили общения, что порой достаточно сложно восстановить их первоначальный сакральный смысл: *the spirit and the letter* (дух и буква), *the apple of one's eye* (зрачок), *a drop in the bucket* (капля в море), *alpha and omega* (альфа и омега), *safe and sound* (цел и невредим/жив-здоров). *Adam's apple* (Адамово яблоко, кадык) – по библейской легенде это кусок запретного плода, предложенного Адаму Евой, который застрял у него в горле.

Фразеологизмы библейского происхождения переосмысливаются с течением времени, с изменением облика эпохи, с реструктуризацией социальных отношений. Нередко модернизация фразеологизмов диктуется политической конъюнктурой. На какие-то обороты накладываются табу, а в какие-то привносятся новые оттенки смыслов. Меняется

порядок слов, отбрасываются архаизмы; фразеологизм подстраивается под новые речевые нормы. Так произошло, например, с выражением *whatever a man sows, that shall he reap* (что посеешь, то и пожнешь): была отброшена староанглийская форма глагола *soweth*. Более сложную трансформацию претерпел оборот: *When thou doest alms let not thy left hand know what thy right hand doeth* (Когда творишь милостыню, пусть левая твоя рука не знает, что делает правая). Коннотация, как представляется, положительная, в то время как в современном варианте: *левая рука не знает, что делает правая* - коннотация отрицательная. Еще более интересная ситуация возникла в связи с оборотом *to kill the fatted calf* (заколоть упитанного тельца). В притче о блудном сыне (*the prodigal son*) этот оборот используется в прямом значении, сейчас же он используется в переносном смысле – угостить лучшим, что есть в доме.

С золотым тельцом (*the golden calf*), которому сегодня поклоняются (*worship*) столь многие, включая и пастырей, стадо ведущих, связан следующий сюжет. Когда Моисей спустился со скрижалями завета с горы Синай и увидел, что его племя поклоняется статуе быка из золота, он в гневе разбил скрижали. Современные англичане наделили золотого тельца еще одним смыслом – *придурок*.

Коллокации характерны, даже весьма характерны, для английского языка. *Поставить* (отнюдь не *положить*) точку над «i» на английский переводится усилительной конструкцией: *To dot all the i's and cross all the t's*; аналог русской коллокации идиоматического характера: *За деревьями леса не видеть* на английском звучит даже сочнее: *to strain at a gnat and swallow a camel* (*Цедить комара и проглотить верблюда*).

Нередко можно встретить греко-римские заимствования, которые приобрели интернациональный характер: *Achilles' heel*; *the Trojan horse*; *to cut the Gordian knot*; *between Scylla and Charybdis*. Пользуются

популярностью и коллокации такого рода: *to break lances; to kill two rabbits (birds) with one shot(stone); to give smb. the cue, a stumbling block; a panacea for all ills; don't put all the eggs in one basket, etc.*

Любой связный текст содержит информации больше, чем явлено на его поверхности. Чем глубже текст, будь он художественным, поэтическим, публицистическим или научным, тем более он многослоен. В нем целая сеть импликаций, т.е. того, что принимается как данность, но о чем прямо не говорится, метафор, ассоциаций, аллюзий, мотиваций, другими словами, план его выражения не совпадает с планом содержания. Значительную часть узлов в этой сети составляют фразеологизмы.

В любом языке есть несколько уровней фразеологизмов, причем не все из них общеизвестны, зафиксированы словарями. Некоторые используются только узкими группами носителей языка, скажем, профессиональными или социальными. Есть фразеологизмы, имеющие хождение среди врачей, ученых, бизнесменов, богемы, служителей церкви, спортсменов и пр., есть фразеологизмы, характерные для аристократических слоев и социальных низов. Многоязычная мировая паутина, вызванная глобализацией миграция также накладывают отпечаток на положение дел.

Уже поэтому распознавание, идентификация и интерпретация фразеологизмов представляет собой задачу достаточно сложную. Но кроме социокультурных есть еще и сугубо лингвистические трудности.

Можно, например, заменить компонент в одних, хорошо известных оборотах: *the Trojan horse* (троянский конь) может превратиться в *the Trojan mare* (троянская кобыла) или в *the Trojan ass* (троянский осел), но нельзя этого сделать в других: *to be all ears* (быть во внимании) нельзя превратить в *to be all eyes*. Глаза в качестве компонента используются в несколько иных, хотя и схожих по смыслу фразеологизмах, например, *to keep one's eyes peeled* (дословно – очистить глаза

от шелухи). Можно переставить слова в выражениях типа *the sword of Damocles/ the Damoclean sword* (дамоклов меч), но нельзя в оборотах *кровь с молоком. Молоко с кровью, с пня на колоду, клиническая жизнь, волочиться на поводу у богатой вдовушки, ударом волшебной палочки, постигла удача, ставить на одну ступень, гнуть палку, не подавать признаков сознания, у горбатого могила справа, глаз вопиющего в пустыне* – это все так называемые ложные идиомы, выходящие из-под руки или из уст людей плохо образованных, но претенциозных, либо тех, кто сознательно разрушает языковые нормы. «Олбанский диалект» современных «креативщиков», лингвистические изыски постмодернистов – лишь один из примеров языковой драмы, которая разворачивается на сцене современности.

Умение выделить в тексте фразеологизм, отличить его от свободного словосочетания – вот, скорее всего, первый шаг на пути грамотного перевода. В английском языке существует много фразеологизмов, которые лексически совпадают со свободными словосочетаниями: *to be narrow in one's shoulders* может иметь значение «узкоплечий», а может – «не понимающий шутки, лишенный чувства юмора», *to be in a brown study* в одном контексте может действительно значить: «находится в кабинете с коричневыми стенами», в другом – «пребывать в тяжелых раздумьях». Иногда верную подсказку дает не только контекст, но и такая, казалось бы, незначительная деталь, как артикль. *To draw a line* будет значить чаще «провести линию» (на бумаге), но *to draw the line* будет иметь совсем другой смысл – очертить границы (в беседе), которые нельзя/не рекомендуется переходить.

От эрудиции человека, экстралингвистических факторов зависит то, как он обращается с фразеологизмами, имеющими корни в мифологии, фольклоре, Библии. *Last Supper* – это, разумеется, не последний ужин, но Тайная вечеря, *the camel and the needle's eye* – это намек на

евангельское изречение: «Как верблюду не пройти сквозь угольное ушко, так и богачу не войти в царствие небесное».

Особую трудность представляют собой фразеологизмы, содержащие **имена собственные, топонимы, гидронимы**. *Billy Bunter*, например, это толстый, прожорливый подросток, *to talk Billingsgate* – ругаться как базарная торговка, *Aunt Fanny* – госпожа задница, *to be born within the sound of Bow bells* – родиться в Лондоне под колокольный звон церкви Сент-Мэри-ле-Боу, т.е. родиться в центре Лондона, *he won't set the Thames on fire* – он звезд с неба не хватает.

Когда речь идет о переводе **весьма специфических реалий той или иной культуры**, не следует применять подход, получивший во фразеологии название «самоварного»: речение: «*Ехать в Тулу со своим самоваром*» не взаимозаменяемо с «*to carry coal to Newcastle*». Русский оборот: «легко на помине» обычно переводится на английский как: *talk of the devil and he is sure to come*, однако истинный англичанин обычно так может сказать о мужчине, но не о женщине, применительно к которой следует употребить слово *the angel*, сказать о женщине: «она прилипла ко мне как банный лист» чопорный англичанин не может не только потому, что это женщина, но и потому, что в Англии березовыми вениками не парятся.

Англичан отличает трепетное отношение к социальному статусу, ко всему, что поддерживает социальную иерархию. «Итонский галстук» - это далеко не предмет гардероба, а кодекс поведения, включая речевое. Вполне естественно, что эти особенности зафиксированы в английских фразеологизмах, для расшифровки которых требуется приложить немало усилий. *To sit above/below the salt*, например, означает занимать высокую/низкую ступень в социальной иерархии. Дело в том, что согласно старинному обычаю солонку ставили в центре стола, знатных гостей сажали за верхнюю часть (дальше от дверей), а бедных – за нижнюю.

Еще одна сложность – перевод внешне схожих, но разных по смыслу фразеологизмов. Библейское речение *every tree is known by its fruit* (дерево узнается по плодам его) похоже на *as the tree, so the fruit* (яблоко от яблони недалеко падает), но смешать их было бы большой ошибкой. Не очень широко распространенное выражение «взять бога за бороду» отличается по смыслу как от «взять быка за рога», так и от английского *to pull the devil by the tale*, т.е. «биться как рыба об лед». Иногда фразеологическое сверхусердие приводит прямо-таки к комическому эффекту. В романе английского классика моряк, прощаясь с невестой, говорит: *«I have to go again»*. Здесь, как видим, нет и намека на фразеологизм, однако в переводе получилось следующее: «Что ж, приходится отдать концы».

Выше уже обращалось внимание на опасность смешения двух похожих фразеологизмов либо о внесении в них инородного компонента, т.е. об их **контаминации**. Грешат этим подчас не только литераторы, но и высокопоставленные русскоязычные элитарии, которым не дают покоя лавры то ли вымышленного В. Лоханкина, то ли реального В. Черномырдина. Вот, например, в полемике по твиттеру с главой пресс-службы МИД М. Захаровой А. Чубайс изрекает: «...пройдя по грани гражданской войны». Ясно, что здесь мы имеем дело с гибридом от двух фразеологизмов: «пройти по лезвию бритвы» и «находиться на грани». Грань очень тонкая: при столкновении двух несоединимых слов может родиться поэтическая строфа или крылатая фраза, а может – «отлитая в камне» несусветная чушь.

Столь же непрост перевод **усеченных фразеологизмов**, когда эмоционально-оценочное содержание осталось в отброшенной части. Необходимо в этой связи отметить две разнонаправленные тенденции в русском и английском языках. Если говорящий на русском стремится выразить мысль до конца, не оставляя пустот, то англоговорящие – ма-

стера намеков и полунамеков, недоговоренностей, разного рода ограничителей (hedges). В английской устной и письменной речи многие фразеологизмы приводятся не полностью, а частями. Поэтому стоит задача восстановить смыслы отсутствующей части, чтобы правильно перевести фразеологизм в целом.

«Мастер на все руки» с положительной коннотацией, казалось бы, можно перевести на английский как «*Jack of all trades*», однако у этого речения есть продолжение с коннотацией отрицательной: «*but master of none*». «Первая ласточка» в русском имеет положительную коннотацию, но у англичан есть скептическое продолжение: «*the first swallow does not make spring*».

Трудности также возникают в случае, когда у **того или иного фразеологизма в языке перевода существует несколько частично синонимичных аналогов**. Так, например, русский фразеологизм «взять себя в руки/держать себя в руках» на английский может переводиться по-разному в зависимости от контекста. Если речь идет о мгновенной, минутной потере самообладания и необходимости взять себя в руки, то используется английский аналог *to pull oneself together*, если речь идет о растянутом во времени состоянии утраты самоконтроля, то используется оборот *to take oneself in hand*, если речь идет о постоянной необходимости держать себя в руках и не показывать чувства страха или других эмоций, то используется *выражение to hold oneself in hand* или *to keep a (tight) hold on oneself*. Если, например, в фантастическом рассказе у марсианина вместо рук щупальцы, то взять себя в руки он не может при всем своем желании.

Главное, чего следует **избегать** всеми возможными способами, это **буквального перевода фразеологизмов, их калькирования**. *He found his feet* – это отнюдь не «он пощупал, на месте ли его ноги», а он стал на ноги, ощутил свои силы, *to keep a stiff upper lip* – это не «забо-

титься о том, чтобы не дрожала верхняя губа», а сохранять самообладание, держать хвост пистолетом, *to be a high brow* – это не быть с высоко поднятыми бровями, а быть надменным, высокомерным. Калькирование может привести к нежелательному результату, даже когда речь идет об образах простых и хорошо известных. Поэтому в русском переводе *I know him as I know my ten fingers/like the palm of my hand* не может быть ни десяти пальцев, ни ладони, а только пять пальцев, а в английском переводе фразы «как дважды два четыре» цифр не будет, а будет *as plain as the nose on your face* или что-то вроде *as plain as a bumble-bee on a fried egg*.

К калькированию и развернутому описательному переводу следует прибегать лишь в крайних случаях, когда другие возможности (поиск абсолютных либо относительных эквивалентов) исчерпаны.

Полностью лексикализованных, окостеневших идиомов сравнительно немного в общем корпусе фразеологизмов. Большая их часть – это переходные формы от идиомов к свободным словосочетаниям. Они-то и претерпевают всевозможные авторские трансформации – усечение, перестановку, замену компонентов, введение дополнительных определений, намеков на фразеологизм и т.д. Делается это с целью достижения какого-либо коммуникативного результата, скажем, с целью придания высказыванию иронии, сарказма, юмористического эффекта. Хотя и здесь есть пределы, которые нельзя преступать без риска утраты фразеологизмом его значения, образности, коннотаций.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Амосова, Н.Н. Основы английской фразеологии/Н.Н. Амосова. – М., Инфра, 2009. - 226 с.
2. Балли, Ш. Общая лингвистика и вопросы языка. - М., 1961
3. Виноградов, В.В. Об основных типах фразеологических единиц в русском языке. –Л., 1946

4. С.А. Семко, В.А. Калмыков, С.А. Дубинко и др. Проблемы общей теории перевода. – Таллин: Валгус, 1988.-200 с.
5. Серов, Н.В. Цвет культуры: психология, культурология, физиология/Н.В.Серов.- СПб., Речь, 2004 – 672 с.
6. Тер-Минасова, С.Г. Язык и межкультурная коммуникация/С. Тер-Минасова.- М., Изд-во МГУ, 2000- 352 с.

Информация об авторах:

Кузьминов Владислав Геннадьевич, кандидат философских наук, доцент кафедры Гуманитарные науки.

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

Швецов Алексей Александрович, старший преподаватель.

Адрес: Нижегородский технический университет им. Р.Е. Алексеева, 603155, г. Нижний Новгород, ул. Минина, 24

REFERENCES

1. Amosova, N.N. Fundamentals of English phraseology / N.N. Amosova. - M., Infra, 2009. - 226 p.
2. Balli, Sh. General linguistics and language issues. - M., 1961
3. Vinogradov, V.V. On the main types of phraseological units in the Russian language. –L., 1946
4. S.A. Semko, V.A. Kalmykov, S.A. Dubinko and others. Problems of the general theory of translation. - Tallinn: Valgus, 1988.-200 p.
5. Serov, N.V. The color of culture: psychology, cultural studies, physiology / N.V. Serov. - St. Petersburg, Speech, 2004 - 672 p.

6. Ter-Minasova, S.G. Language and intercultural communication / S. Ter-Minasova.- M., Publishing House of Moscow State University, 2000-352 p.

About the authors:

Kuzminov Vladislav Gennadievich, Ph.D., Associate Professor of the Department of Humanities.

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

Shvetsov Alexey Aleksandrovich, senior lecturer

Address: R.E. Alekseev Nizhny Novgorod Technical University, 603155, Nizhny Novgorod, st. Minina, 24.

УДК 796.011.1

ВЛИЯНИЕ АКВААЭРОБИКИ НА ОРГАНИЗМ СТУДЕНТОВ ПЕРВОГО КУРСА СПО

© 2023

Комин Виктор Сергеевич,

*старший преподаватель кафедры Физической культуры,
Институт пищевых технологий и дизайна - филиал ГБОУ ВО
Нижегородский государственный инженерно-экономический
университет, Нижний Новгород (Россия)*

Аннотация. *Введение.* Ухудшение физического состояния современных студентов является одной из важнейших проблем в области физического воспитания. Традиционные методики устарели и не учитывают интересы молодежи. *Цель* – изучить перспективность и особенности использования элементов аквааэробики в структуре физического воспитания первокурсников СПО. *Материалы и методы.* Для достижения цели работы использованы теоретические методы педагогического исследования. *Результаты.* В результате проведенного нами анализа существующего научно-практического материала можно уверенно утверждать о положительном эффекте использования средств аквааэробики с целью улучшения физического состояния, подготовленности и физической формы студентов-первокурсников СПО. После занятий аквааэробикой также отмечен значительный оздоровительный эффект, улучшение кровоснабжения сердца и мышц, формирование правильной осанки. Это составляет предпосылки к необходимости изменения содержательного наполнения занятий физической культурой в соответствии с современными тенденциями. Также доказано положительное влияние занятий аквааэробикой на общее психоэмоциональное состояние данного контингента. *Обсуждение.* Рассмотренные вопросы включения элементов аквааэробики в учебные занятия со студентами

первых курсов СПО по физическому воспитанию позволили определить основные цели и задачи включения элементов аквааэробики в эти занятия. Освещена роль и место упражнений по аквааэробике в структуре обучения студентов СПО плаванию, раскрыты основные содержательные характеристики учебных занятий. Приведены этапы внедрения элементов аквааэробики в учебные занятия по плаванию. Конкретизированы средства формирования главных двигательных возможностей во время проведения занятий по плаванию с внедрением частей аквааэробики, также ориентировочные комплексы упражнений. *Заключение.* В результате проведенного нами анализа существующего научно-практического материала можно уверенно утверждать о положительном эффекте использования средств аквааэробики с целью улучшения физического состояния, подготовленности и физической формы студентов СПО. Можно обоснованно констатировать, что эти изменения в первую очередь обусловлены влиянием водной среды в процессе двигательной активности на организм студентов. Перспективы дальнейших исследований заключаются в анализе факторов, влияющих на привлечение к занятиям аквааэробикой студентов первых курсов СПО.

Ключевые слова: аквааэробика, водная среда, здоровье, студенты СПО, физическое воспитание, физическая подготовленность, физические упражнения.

© 2023

INFLUENCE OF AQUAAEROBICS ON THE ORGANISM FIRST YEAR STUDENTS

Komin V. S.,

*senior lecturer of the Department of Physical Culture,
Institute of Food Technologies and Design – a branch of GBOU VO
Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics,
Nizhny Novgorod (Russia)*

Abstract. *Introduction.* The deterioration of the physical condition of modern students is one of the most important problems in the field of physical education. Traditional methods are outdated and do not take into account the interests of young people. *Purpose* – to study the prospects and features of the use of elements of water aerobics in the structure of physical education of first-year students of secondary vocational education. *Materials and methods.* To achieve the goal of the work, theoretical methods of pedagogical research were used. *Results.* As a result of our analysis of the existing scientific and practical material, we can confidently assert the positive effect of using aqua aerobics to improve the physical condition, fitness and physical form of first-year students of secondary vocational education. After practicing water aerobics, a significant healing effect was also noted, an improvement in the blood supply to the heart and muscles, and the formation of a correct posture. This is the prerequisites for the need to change the content of physical education classes in accordance with modern trends. Also proved the positive impact of water aerobics on the general psycho-emotional state of this contingent. *Discussion.* The considered issues of the inclusion of water aerobics elements in training sessions with first-year students of secondary vocational education in physical education made it possible to determine the main goals and objectives of including water aerobics elements in these sessions. The role and place of water aerobics exercises in the structure of teaching students of secondary vocational education in swimming is highlighted, the main content characteristics of training sessions are revealed. The stages of introducing elements of water aerobics into swimming lessons are given. The means of forming the main motor capabilities during swimming lessons with the introduction of parts of aqua aerobics, as well as orientation sets of exercises, are specified. *Conclusion.* As a result of our analysis of the existing scientific and practical material, we can confidently as-

sert the positive effect of using water aerobics in order to improve the physical condition, fitness and physical form of SVE students. It can be reasonably stated that these changes are primarily due to the influence of the aquatic environment in the process of physical activity on the body of students. Prospects for further research lie in the analysis of factors influencing the involvement of first-year students of secondary vocational education in water aerobics.

Keywords: aquaerobics, aquatic environment, health, secondary vocational education students, physical education, physical fitness, physical exercises.

Введение. В государственных документах, регламентирующих физическое воспитание студенческой молодежи, обращается внимание на использование нетрадиционных инновационных технологий как в учебном процессе в СПО, так и во внеаудиторное время. Для решения этих проблем необходимо учитывать не только требования существующих учебных программ, но и применять те средства физического воспитания, которые заинтересовали студентов. Так, результаты опросов указывают на заинтересованность студентов в физкультурно-оздоровительных занятиях в водной среде [6, с. 278]. Но проведение занятий в водной среде имеет ряд существенных особенностей. Во-первых, все студенты нефизкультурных СПО имеют разную техническую подготовку к занятиям в водной среде. Отдельного внимания заслуживают студенты, не умеющие плавать и для них, необходимо проводить отдельные занятия с использованием специального содержания. Во-вторых, студенты СПО отличаются уровнем физического развития, физической подготовленности и реакцией организма на физические нагрузки. В-третьих, не все студенты СПО желают заниматься аквааэробикой из-за низкого уровня осведомленности об этом виде физического воспитания [1, с. 227]. В частности, это касается студентов, которые только поступили на первый курс. В целом, занятия в водной

среде считаются одним из важных средств физического воспитания. Известен их высокий оздоровительный, закаливающий и тренировочный эффект, положительное влияние на деятельность основных функциональных систем организма [5, с. 117]. На основании указанного выше можно сделать вывод, что одним из направлений модернизации содержания учебных занятий по физическому воспитанию со студентами СПО может быть включение элементов аквааэробики, которая предусматривает проведение занятий на воде в бассейне с использованием музыкального сопровождения. Следовательно, одним из актуальных вопросов выступает определение возможных преимуществ аквааэробики для организма студентов СПО.

Цель – изучить перспективность и особенности использования элементов аквааэробики в структуре физического воспитания первокурсников СПО.

Материалы и методы. Для достижения цели работы использованы теоретические методы педагогического исследования.

Результаты. Польза аквааэробики для организма студентов раскрывается, в сущности, используемых элементов данного вида организованной двигательной активности:

- WINE – крестный шаг; JOGGING – бег; KICK – мах ногой; MAMBO – танцевальный шаг; JUMPINGJACK – прыжок «ноги врозь – ноги вместе»; TWISTJUMP – прыжки на двух ногах с поворотом бедер; приставные шаги, танцевальные шаги и т.п., которые способствуют повышению двигательной активности и формируют оздоровительный эффект кардио направленности [2, 9];

- упражнения: и на спине, упражнения у бортика, повороты туловища вокруг, наклоны вперед и назад, наклоны в стороны, дыхательные упражнения, согласование движений с дыханием, упражнения в парах для развития гибкости, подвижные игры («Поезд в туннель»,

«Насос», «Оживленный» мяч», «Качели», «Велосипед»)), игры для развития физических качеств («Воробьи в воде», «Футболу в воде», «Волейбол», «Лягушки», «Винт», разнообразные эстафеты), элементы синхронного плавания, упражнения разнообразными предметами (специальными поясами, нуделсами, досками, поролоновыми гантелями, мячами) и т.п., которые позволяют комплексно решать задачи закаливания организма и совершенствования основных двигательных способностей студентов [7, с. 313-314].

Также требуется определение состояния организма после физической перегрузки с помощью характеристик ЧСС [8, с. 24].

Для развития силы в аквааэробике используются упражнения с постепенным увеличением преодолевающего сопротивления и степени напряжения как во время индивидуального выполнения, так и в парах [3, с. 169]. Для развития скорости – упражнения с постепенным увеличением скорости и частоты движений. Для формирования выносливости студентам предлагаются упражнения с постепенным увеличением количества повторов движений и длительности усилий. Для развития ловкости используются упражнения с постепенным увеличением сложности координирования (согласованности) движений в пространстве, во времени и по применяемым усилиям. Гибкость формируется посредством увеличения амплитуды движений типа стретчинга, которые выполнялись индивидуально в парах.

Студентам, которые на удовлетворительном уровне выполняют поставленные задачи, предлагаются дополнительные занятия во внеаудиторное время [4, с. 128].

Обсуждение. На основе изучения теоретических и методических положений нами разработаны следующие этапы внедрения элементов аквааэробики в учебные занятия по физическому воспитанию для студентов первого курса СПО:

1. Диагностический, предполагающий определение уровня физической подготовленности студентов и развития основных двигательных способностей.

2. Информационно-целевой, где раскрываются основные цели и задачи занятий аквааэробикой, их влияние на развитие таких качеств, как устойчивость к гипоксии, аэробная выносливость, дифференцировка мышечных усилий, вестибулярная стойкость и т.д.

3. Общеразвивающий, направленный на формирование основных двигательных способностей (скоростно-силовые, гибкость, ловкость и т.п.).

4. Специально-развивающий, включающий специальные упражнения по аквааэробике.

5. Учебно-тренировочный, где многократно отрабатываются специальные технические элементы по аквааэробике и объединяются в определенные комбинации.

6. Контрольно-оценочный, который включает определение качества упражнений и комбинаций, которые изучались на протяжении учебных занятий.

7. Рефлексивный, где студентам предоставляется возможность составлять собственные программы индивидуального развития и совершенствования средствами аквааэробики.

Было определено, что элементы аквааэробики рационально предполагают градацию в соответствии с логикой построения процесса обучения физическим упражнениям: подготовительную, основную и заключительные части.

Использование элементов аквааэробики позволяет решать ряд задач по совершенствованию организма студентов СПО: научить студентов основным элементам аквааэробики, согласовывая их с музыкальным сопровождением; изучение комплекса общеразвивающих и подго-

товительных упражнений к выполнению основных технических элементов аквааэробики; восстановление состояния организма после физических нагрузок, связанных с выполнением тренировочных задач.

Заключение. Осуществлен подбор и конструирование содержания учебного материала по физическому воспитанию с включением в него элементов аквааэробики. Разработаны этапы внедрения элементов аквааэробики, что позволило осуществлять дифференцированный и индивидуальный подход к организации занятий. Включение элементов аквааэробики по преодолению сопротивления водной среды позволяет использовать нетрадиционные средства формирования двигательных способностей. Это будет способствовать повышению активности учебной деятельности студентов первого курса СПО. Перспективы дальнейших исследований заключаются в определении влияния учебных занятий по физическому воспитанию с элементами аквааэробики на развитие основных двигательных способностей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бобич, И. В. Аквааэробика в системе физического воспитания студентов специального медицинского отделения / И. В. Бобич, Т. Н. Грудовик, М. Е. Янчук // Гуманитаризация инженерного образования: методологические основы и практика – 2022: материалы III Международной научно-практической конференции (26–27 мая 2022 года). – Тюмень, 2022. – С. 325-329.

2. Конобейская, А. В. Аквааэробика как средство физического воспитания и повышения двигательной активности студентов / А. В. Конобейская // Педагогика, психология, общество: новая реальность: сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции с международным участием (22 января 2021 года). – Чебоксары, 2021. – С. 252-255.

3. Любина, Е. В. Методика развития силовых качеств у студентов на основе включения силовых уроков по аквааэробике в систему учебных занятий плаванием / Е. В. Любина, Т. Е. Сими́на, О. Н. Логинов, С. Ю. Витько // Ученые записки университета им. П.Ф. Лесгафта. – 2018. – № 7(161). – С. 167-172.

4. Масунова, О. В. Аквааэробика в структуре физической подготовки студентов специальных медицинских групп / О. В. Масунова // Опыт создания и реализации технологических инноваций в образовании: Сборник материалов Международной научно-практической конференции (27 октября 2017 года). – Чебоксары, 2017. – С. 127-130.

5. Орлова, Н. В. Роль и значение аквааэробики в физическом воспитании студентов / Н. В. Орлова, В. Л. Бочковская // Современные тенденции развития физической культуры и спорта: Статьи Межвузовской научно-практической конференции (12–14 января 2021 года). – Санкт-Петербург, 2021. – С. 117-119.

6. Орлова, Н. В. Оценка популярности занятий оздоровительной аквааэробикой среди студентов / Н. В. Орлова, С. Н. Карпова, А. А. Зюкин // Основные направления развития физической культуры и спорта: Сборник статей Межвузовской научно-практической конференции (26 апреля 2022 года). – Санкт-Петербург, 2022. – С. 276-281.

7. Сими́на, Т. Е. Обучение плаванию студентов с использованием аквааэробики / Т. Е. Сими́на, Е. Ю. Сысоева // Гуманитарное образование в экономическом вузе: Материалы V Международной научно-практической заочной интернет-конференции (20–30 ноября 2016 года). – Москва, 2017. – С. 312-317.

8. Соловьева, Н. В. Методические рекомендации для проведения занятий в воде со студентами элективного направления «Аквааэробика» / Н. В. Соловьева, С. И. Синякова // Ученые записки университета им. П.Ф. Лесгафта. – 2019. – № 3(30). – С. 23-28.

9. Чудоякова, Е. Н. Использование аквааэробики в системе физического воспитания студентов / Е. Н. Чудоякова // Гарантии качества

профессионального образования: Материалы международной научно-практической конференции (25 апреля 2019 года). – Барнаул, 2019. – С. 147-149.

Информация об авторе:

Комин Виктор Сергеевич, старший преподаватель кафедры Физической культуры.

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

REFERENCES

1. Bobich, I. V. Aqua aerobics in the system of physical education of students of a special medical department / I. V. Bobich, T. N. Grudovik, M. E. Yanchuk // Humanitarization of engineering education: methodological foundations and practice - 2022: Proceedings of the III International Scientific and Practical Conference (May 26–27, 2022). - Tyumen, 2022. - S. 325-329.

2. Konobeyskaya, A. V. Aqua aerobics as a means of physical education and increasing the motor activity of students / A. V. Konobeyskaya // Pedagogy, psychology, society: a new reality: a collection of materials of the All-Russian scientific and practical conference with international participation (January 22 2021). - Cheboksary, 2021. - S. 252-255.

3. Lyubina, E. V., Simina, T. E., Loginov, O. N., S. Yu. Vitko // Uchenye zapiski universiteta im. P.F. Lesgaft. - 2018. - No. 7(161). - S. 167-172.

4. Masunova, O. V. Aqua aerobics in the structure of physical training of students of special medical groups / O. V. Masunova // Experience in

creating and implementing technological innovations in education: Collection of materials of the International Scientific and Practical Conference (October 27, 2017). - Cheboksary, 2017. - S. 127-130.

5. Orlova, N. V. The role and importance of aqua aerobics in the physical education of students / N. V. Orlova, V. L. Bochkovskaya // Modern trends in the development of physical culture and sports: Articles of the Interuniversity scientific and practical conference (12 – January 14, 2021). - St. Petersburg, 2021. - S. 117-119.

6. Orlova, N. V. Evaluation of the popularity of health-improving aqua aerobics among students / N. V. Orlova, S. N. Karpova, A. A. Zyukin // Main directions of development of physical culture and sports: Collection of articles of the Interuniversity scientific and practical conference (April 26, 2022). - St. Petersburg, 2022. - S. 276-281.

7. Simina, T. E. Teaching students to swim using aqua aerobics / T. E. Simina, E. Yu. Sysoeva // Humanitarian education in an economic university: Materials of the V International scientific and practical correspondence Internet conference (20 – November 30, 2016). - Moscow, 2017. - S. 312-317.

8. Solovyeva, N.V. Methodological recommendations for conducting classes in water with students of the elective direction "Aqua aerobics" / N.V. Solovyeva, S.I. Sinyakova // Uchenye za-pis universiteta im. P.F. Lesgaft. - 2019. - No. 3(30). - S. 23-28.

9. Chudoyakova, E. N. The use of water aerobics in the system of physical education of students / E. N. Chudoyakova // Quality assurance of professional education: Proceedings of the international scientific and practical conference (April 25, 2019). - Barnaul, 2019. - S. 147-149.

About the author:

Komin V. S., Senior lecturer of the Department of Physical Culture
Address: Institute of Food Technologies and Design-branch of GBOU VO NGIEU, 603062, Russia, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13.

05.19.04 Технология швейных изделий

УДК 687.01

ВЗАИМОСВЯЗЬ ФАКТОРОВ И МЕТОДОВ ПРИ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ОДЕЖДЫ

© 2023

Геннадий Александрович Тихомиров,

*кандидат военных наук, профессор, профессор кафедры дизайна,
конструирования и сервисных технологий,*

*Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО
Нижегородский государственный инженерно-экономический
университет, г. Нижний Новгород (Россия)*

Аннотация.

Введение. В статье анализируются факторы, которые лежат в основе требований к качеству и его оценки со стороны потребителей швейной продукции, а также номенклатура показателей качества.

Материалы и методы. Проведено маркетинговое исследование значений показателей качества для двух ассортиментных групп предметов одежды - пальтово-костюмного и платьево-блузочного ассортимента.

Результаты. Выполнена рейтинговая оценка значений показателей качества швейных изделий.

Обсуждение. Констатировано направление повышения уровня качества швейных изделий. Проанализированы методы и определено их значение для оценки качества и выявления сорта предметов одежды. Отдельно определено содержание и значение социологического метода в оценке уровня качества.

Заключение. Факторы, показатели, методы, обозначенные в статье взаимосвязаны и характеризуют оценку качества предметов одежды разного назначения. Основные положения публикации могут быть интересны будущим специалистам швейной области.

Ключевые слова: дефекты, качество одежды, методы оценки качества, номенклатура показателей качества, потребители, рейтинговая оценка, сорт, спрос, стандарты, факторы.

INTERRELATION OF FACTORS AND METHODS IN ASSESSING THE QUALITY OF CLOTHES

© 2023

Gennady Aleksandrovich Tikhomirov, *Candidate of Military Sciences, Professor, Professor of the Department of Design, Engineering and Service Technologies, Institute of Food Technologies and Design – a branch of GBOU VO Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)*

Annotation.

Introduction. The article analyzes the factors that underlie the requirements for quality and its assessment by consumers of clothing products, as well as the range of quality indicators.

Materials and methods. A marketing study of the values of quality indicators for two assortment groups of garments - coats and suits and dresses and blouses was carried out.

Results. A rating assessment of the values of quality indicators was made.

Discussion. The direction of improving the quality level of garments was stated. The methods are analyzed and their significance for assessing the quality and identifying the grade of garments is determined. The importance of the sociological method is stated separately. Factors, indicators, methods indicated in the article are interconnected and characterize the assessment of the quality of garments for various purposes.

Conclusion. The main provisions of the publication may be of interest to future sewing specialists.

Key words: defects, clothing quality, quality assessment methods, nomenclature of quality indicators, consumers, rating, grade, demand, standards, factors.

Введение. Цель данной публикации состоит в анализе подходов к оценке качества предметов одежды, значении разных фактов и применяемых методов этой оценки.

Всем известно, что от соотношения качества и стоимости зависит конкурентоспособность любой продукции, в т.ч. и швейных изделий.

Качество швейных изделий, особенно одежды во многом определяет их востребованность потребителями, многие из которых очень щепетильно относятся к разным качественным характеристикам и факторам их обеспечивающим. Что же это за факторы?

Материалы и методы. К факторам в первую очередь относится модная модель и ее конструктивные особенности. Не смотря на разные вкусы потребителей разного возраста, оба фактора имеют первостепенное значение. Модель изделия определяет ее назначение, а конструктивные особенности создают комфортные, удобные условия при эксплуатации за счет соответствия антропометрическим данным фигуры человека (обеспечивают посадку изделия на опорные поверхности фигуры).

Для формирования необходимых для изделий определенного назначения свойств к указанным двум факторам добавляется применение материалов, обеспечивающих достижение необходимых показателей качества. От применяемого пакета одежды зависят как потребительские, так и эксплуатационные свойства. Ткани верха создают определенный колорит предметам одежды, подкладочные ткани – удобство

надевания и снятия, прокладочные материалы обеспечивают формоустойчивость, утепляющие материалы – повышение теплозащитных свойств и пр.

Технологический процесс обработки деталей и узлов, их сборки обеспечивает определенный уровень качества швейного изделия, регламентированный нормативно-технической документацией [1, 2, 3, 4]. Здесь речь идет об отсутствии дефектов производственного характера, точности соединения деталей и узлов, прочности этих соединений, особенно в местах с повышенной деформацией при носке (во время динамических движений) предметов одежды.

Обеспечивается качество изготовления (технологической обработки) техническим уровнем применяемого технологического оборудования (современностью, изношенностью) и квалификацией исполнителей, т.е. качеством их труда. Много зависит от уровня разработки технологической документации (технологической последовательности, схемы разделения труда и др.).

Все факторы имеют большое значение в оценке качества швейных изделий с помощью различных показателей.

Номенклатура показателей качества анализируется в разных литературных источниках [5], причем подвергается критике действующий ГОСТ 4.45-86 [6], за якобы отсутствие социальных и технико-экономических показателей. Сравнительная характеристика номенклатур показателей качества, полученная в результате такого анализа, приводится в таблице 1 [5].

Таблица 1. Сравнительная характеристика номенклатур показателей качества одежды различных концепций

Table 1. Comparative characteristics of the nomenclatures of clothing quality indicators of various concepts

Группа показателей / Indicator group	Авторы концепций / Concept			ГОСТ 4.45-86 / GOST 4/45-86
	Кобля- кова Е.Б. / Koblya- kova E.B.	Склянни- ков В.П. / Sklyanni- kov V.P.	Миклу- шов М.Н. / Miklushov M.N.	
Потребительские:/ Consumer:	+	+	+	+
- социальные / - social	+	-	-	-
- функциональные / - functional	+	+	-	+
- эстетические / - aes- thetic	+	+	+	+
- экономические /- economic	+	+	+	+
- эргономические / - ergonomic	+	-	+	+
Эксплуатационные: / Operational^:	+	+	+	+
- надежность / - relia- bility	+	+	+	±
- технико-экономиче- ские / - technical and economic	+	-	+	±

Полагаю, что полностью согласиться с авторами нельзя. Действительно, в указанном стандарте нет экономических показателей, которые в частности ассоциируются и с социальными, но среди эстетических фигурирует пункт соответствия изделия требованиям моды, что можно отнести к социальным аспектам. Первым фигурирует показатель назначения (соответствия функциональному назначению) по размерам, по сезону, по применяемым материалам [6]. Эксплуатационные показатели выражены как показатели стойкости к внешним воздействиям, таким как стирка, химчистка, глажение, а также к прочностным характеристикам соединения деталей одежды (это технический показатель надежности). Среди эстетических фигурирует также пункт уровня обработки и отделки изделия, который можно отнести к техническим. Эргономические показатели включают показатели удобства пользования, статического и динамического соответствия, а также гигиенические показатели.

Однако актуален вопрос о важности (значении) показателей качества в этих номенклатурах для потенциальных потребителей, заинтересованных в покупке тех или иных предметов одежды. Для ответа на этот вопрос проведено маркетинговое исследование в виде рейтинговой оценки значимости показателей качества.

320 респондентов выразили свое отношение к значимости по следующим группам показателей:

- соответствие предмета одежды своему назначению (по размерам, сезону, материалам);
- износостойкость - стойкость к внешним воздействиям (к стирке, к химчистке, механическим воздействиям);
- эргономические (соразмерность, удобство пользования, комфортность за счет положительных гигиенических свойств);
- эстетические (соответствие направлению моды, выразительность исполнения с высоким уровнем обработки);

- социальный (доступная стоимость).

Оценка проводилась по наиболее важным группам предметов одежды: пальтово-костюмного и платьево-блузочного ассортимента.

Таблица 2. Рейтинговая оценка показателей качества

Table 2. Rating assessment of quality indicators

№	Группы показателей качества / Groups of quality indicators	Рейтинг по ассортиментным группам предметов одежды / Rating by assortment groups of garments	
		пальтово-костюмного ассортимента / coat and suit assortment	платьево-блузочного ассортимента / dress and blouse assortment
1	Соответствие предмета одежды своему назначению / Соответствие предмета одежды своему назначению	1	2
2	Износостойкость - стойкость к внешним воздействиям / Wear resistance - resistance to external influences	4	4
3	Эргономические / Ergonomic	5	5
4	Эстетические / Aesthetic	2	1
5	Социальный / Social	3	3

Результаты. Распределение мнений в процентном соотношении показано на диаграмме (рисунок 1).

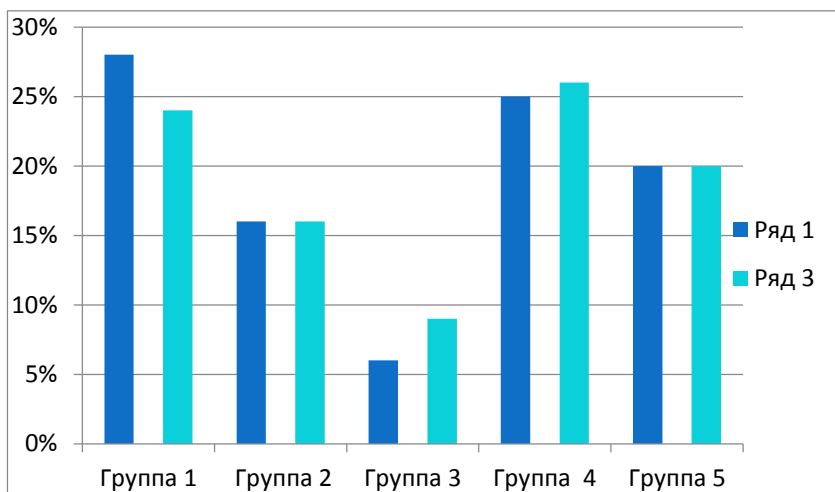


Рис. 1. Распределение мнений респондентов:

ряд 1 – пальтово-костюмный ассортимент;

ряд 2 – платьево-блузочный ассортимент

Fig. 1. Distribution of respondents' opinions:

row 1 - coat and suit assortment;

row 2 - dress and blouse assortment

Интересно распределение мнений между мужчинами и женщинами: 1-му месту по группе пальтово-костюмного ассортимента отдали предпочтение 68 % мужчин и 32 % женщин, а 1-му месту по группе платьево-блузочного ассортимента – 69 % женщин и 31 % мужчин.

Обсуждение. О качестве швейных изделий нельзя говорить как о чем-то постоянном, кроме как о постоянном изменением отношения к нему со стороны потребителей предметов одежды. В основном идет

рост требований к качеству в соответствии с изменением потребностей населения. Реализация указанных выше факторов может привести к повышению уровня качества и удовлетворению возрастающих потребностей в этой области.

Поднять уровень качества швейных изделий можно за счет применения соответствующих назначению изделий современных материалов, создания новых модных моделей и их конструкторских проработок, а также за счет повышения качества выполнения технологических операций.

В процессе управления и оценки качества швейных изделий особая роль отводится контролю по техническим показателям, которые фиксируются в технических требованиях нормативно-технической документации на изделия любого ассортимента. Кроме того на каждое ассортиментное изделие (модель) есть эталонный образец, с которым сравниваются многие показатели.

Стандарты устанавливают разные показатели, связанные с обработкой деталей и узлов (карманов, краев деталей, низа рукавов и пр.), применением материалов (в т.ч. подкладки и приклада), учетом разных свойств (например, гигиенических) и т.д.

По сопоставлению (анализу) выявленных значений показателей качества оценивается уровень качества швейных изделий. Эти значения получают, используя в основном два метода: с помощью органов чувств (органолептический) и путем измерений параметров (измерительный) [7].

Безусловно, органолептический метод с помощью зрительных ощущений и рецепторов осязания, имеет в некоторой степени субъективный характер. Однако оценить качество посадки изделия на фигуре, его форму, цветовую гамму, целостность, общую композицию, выполнение технологических операций, конструктивные дефекты, текстильные пороки другим методом, кроме как визуально, не возможно. Для

обеспечения точности и достоверности применения этого метода существует установленная методика выполнения оценки качества, а к работе допускаются очень опытные и квалифицированные контролеры.

В дополнение к органолептическому с помощью измерительного метода можно оценить основные линейные параметры изделия (длину спинки, рукавов, воротника; ширину изделия на разных уровнях, и т.д.), расположение петель, размеры дефектов, ровноту строчек, частоту стежков и пр. Используются здесь прошедшие метрологическую поверку измерительные инструменты: линейка, рулетка, шаблоны и некоторые другие. Этим методом путем наложения измерительных инструментов контролируется точность воспроизведения размеров изделия, особенностей формы, конструктивных линий.

Под точностью понимают степень соответствия изготовленного изделия образцу-эталону и табелю мер. Нормативными документами [8] установлены допускаемые отклонения размеров швейных изделий, которые колеблются от 1 до 10 мм для разных видов одежды.

Важное значение придается симметричности парных деталей (бортов, рукавов, концов воротников, карманов и др.), что проверяется путем совмещения указанных деталей.

Последним этапом производственного процесса швейных изделий является установление их сорта, являющегося условной мерой качества.

Сорт — это качественная градация продукции по одному или нескольким показателям, установленным нормативной документацией.

Швейные изделия могут быть 1-го и 2-го сорта [9, 10]. Сорт швейного изделия зависит от наличия дефектов, посадки изделия на фигуру. Дефекты швейных изделий подразделяют на три группы: дефекты внешнего вида и посадки на фигуру, производственно-швейные дефекты и дефекты применяемых материалов.

Все дефекты внешнего вида подразделяются на допустимые и недопустимые. Изделия с недопустимыми дефектами бракуются.

Дефекты, определяющие сорт изделия, подразделяют по следующим признакам: происхождению, размерам и местоположению, возможности выявления, возможности исправления, степени значимости.

Количество, размер и местонахождение допустимых дефектов указываются в стандартах. При наличии критических дефектов использование изделий невозможно или недопустимо.

Определение сорта осуществляется по балловой и ограничительной системам. Сорт изделия устанавливают контролеры ОТК. Чем выше сорт, тем выше качество товара.

При балловой системе каждый дефект или отклонение от номинального значения показателя свойства оценивают определенным количеством баллов с учетом их значимости и размера. Сорт определяют по сумме баллов.

При ограничительной системе, которая используется для швейных изделий, для каждого сорта устанавливается перечень допустимых дефектов, их количество, размер, местонахождение.

При расхождении с нормативами на данный сорт по видам, количеству и местонахождению дефектов изделия переводят в низший сорт или брак.

Несоответствие изделия нормативам хотя бы по одному дефекту или отклонению дает основание для перевода его в низший сорт или брак.

Установление сорта производится в полном соответствии с требованиями стандартов [9, 10] на изделия разного назначения с использованием указанных выше методов. Однако в дополнение к ним для целей удовлетворения возрастающих потребностей населения в качественной одежде целесообразно использование социологического ме-

тогда, с помощью которого можно оценить структуру ассортимента выпускаемой продукции, востребованность тех или иных швейных изделий.

Социологический метод используется на этапе маркетинговых исследований, связан со сбором информации и с выявлением мнений потребителей о значимости показателей качества, их оценки, изучения спроса. В основе данного метода лежит анкетирование и интервьюирование, соответственно письменные и устные ответы на поставленные вопросы.

Заключение. Таким образом, факторы, показатели, методы, обозначенные выше, констатируют подходы к повышению качества швейной продукции, в частности предметов одежды. Все они взаимосвязаны и характеризуют оценку качества предметов одежды разного назначения. Полагаю, что основные положения публикации могут быть интересны будущим специалистам швейной области.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 12807 88. Изделия швейные, Классификация стежков, строчек, швов. – М.: Изд-во стандартов, 1988.
2. ГОСТ 25295-2003 Одежда верхняя пальтово-костюмного ассортимента. Общие технические условия. - М. : Стандартиформ, 2006.
3. ГОСТ 25294-91 Одежда верхняя платьево-блузочного ассортимента. Общие технические условия. - М. : Издательство стандартов, 1991.
4. ГОСТ 4103-82 "Изделия швейные. Методы контроля качества. – М. : Стандартиформ, 2007.
5. 5. Классификация и характеристика ассортимента ... <https://stud-file.net › preview › page:12>.

6. ГОСТ 4.45-86 Система показателей качества продукции. Изделия швейные бытового назначения. Номенклатура показателей. - М.: Изд-во стандартов, 1988.

7. Методы оценки качества швейных товаров. [Электронный ресурс]
http://znaytovar.ru/s/Metody_ocenki_kachestva_shvejnyx.html (дата обращения 18.03.2023).

8. ГОСТ 23193 - 78 Изделия швейные. Допуски. - М.: Изд-во стандартов, 1988.

9. ГОСТ 12566-88 Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности. - М. : Стандартиформ, 2006.

10. ГОСТ 1115-81 Изделия трикотажные верхние. Определение сортности. - М. : Стандартиформ, 2006.

Информация об авторе:

Тихомиров Геннадий Александрович, кандидат военных наук, профессор, профессор кафедры дизайна, конструирования и сервисных технологий.

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

E-mail: ktshi51@mail.ru

Spin-код 4269-4598

REFERENCES

1. GOST 12807 88. Izdeliya shvejnye, Klassifikaciya stezhkov, strochek, shvov. – М.: Izd-vo standartov, 1988.

2. GOST 25295-2003 Odezhda verhnnyaya pal'tovo-kostyumnogo assortimenta. Obshchie tekhnicheskie usloviya. - М. : Standartinform, 2006.

3. GOST 25294-91 Odezhda verhnaya plat'evo-bluzochnogo assortimenta. Obshchie tekhnicheskie usloviya. - M. : Izdatel'stvo standartov, 1991.
4. GOST 4103-82 "Izdeliya shvejnye. Metody kontrolya kachestva. – M. : Standartinform, 2007.
5. 5. Klassifikatsiya i harakteristika assortimenta ... <https://studfile.net> › preview › page:12.
6. GOST 4.45-86 Sistema pokazatelej kachestva produkcii. Izdeliya shvejnye bytovogo naznacheniya. Nomenklatura pokazatelej. - M.: Izd-vo standartov, 1988.
7. Metody ocenki kachestva shvejnyh tovarov. [Elektronnyj resurs] http://znaytovar.ru/s/Metody_ocenki_kachestva_shvejnyx.html (data obrashcheniya 18.03.2023).
8. GOST 23193 - 78 Izdeliya shvejnye. Dopuski. - M.: Izd-vo standartov, 1988.
9. GOST 12566-88 Izdeliya shvejnye bytovogo naznacheniya. Opre-delenie sortnosti. - M. : Standartinform, 2006.
10. GOST 1115-81 Izdeliya trikotazhnye verhnie. Opre-delenie sortnosti. - M. : Standartinform, 2006.

About the author:

Tikhomirov Gennady Alexandrovich, Ph. D. (Military), Professor, professor of the Department of fashion industry and art technologies
Address: Institute of Food Technologies and Design-branch of GBOU VO NGIEU, 603062, Russia, Nizhny Novgorod, Gornaya str., 13.
E-mail: ktshi51@mail.ru
Spin-код 4269-4598