

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	КОМАРОВА Е.В., СУХОВА О.В. Обогащение хлебобулочных изделий растительным сырьем.	3
E-mail: service_and_technol- ogy@mail.ru	ЗАХАРОВА И.И., ГОЛОВАЧЕВА О.В. Овсяная мука: полезный ингреди- ент изделий из заварного теста.	10
Учредитель: Государствен- ное бюджетное образова- тельное учреждение выс- шего образования «Нижего- родский государственный инженерно-экономический университет»	ТИХОМИРОВ Г.А. Подходы к проектированию и со- зданию оригинальной одежды.	24
	КУДРЯШОВА Д.В., СИДОРОВА Л.В. Использование возможностей нейросети при проектирование одежды.	42
	СУХАРЕВА И.Л. Эмоциональное благополучие как показатель здоровья личности.	53
	ЛОБАНОВ Ю.А. Борьба с пропагандой нацизма.	58

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:

28.12.2023 г.

По графику 16:00

Фактически 15:00

Формат

60x90, 1/16

Усл. печ. л. 4,49

Уч. -изд. л. 2,64

Тираж 500

Цена свободная

© Институт пищевых технологий и дизайна, 2023

СТАРОДУМОВА Л.А., ВОЛКОВА Д.С. 67

О причинах популярности и поэтике поэзии «шестидесятников».

4.3.3. Пищевые системы

УДК 664.6

ОБОГАЩЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАСТИТЕЛЬНЫМ СЫРЬЕМ

© 2023

Комарова Екатерина Владимировна,

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

Сухова Ольга Валентиновна,

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

Аннотация: Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий плодотворно изучена и имеет общегосударственное значение. Недаром говорят: "Хлеб - голова всего" - он может быть и профилактическим средством, и в какой-то мере лечебным. Обогащение пищевых продуктов, главным из которых является хлеб, становится наиболее актуальной. В данной статье рассматривается применение овсяного молока в качестве витаминизированного, его влияние на качество теста и хлеба. Проведенные исследования показали целесообразность и возможность практического использования этого сырья в хлебопекарном производстве.

Ключевые слова: хлеб и хлебобулочные изделия, обогащение, овсяное молоко, молоко питьевое, пищевые волокна, микронутриенты

ENRICHMENT OF BAKERY PRODUCTS WITH VEGETABLE RAW MATERIALS

© 2023

Komarova Ekaterina Vladimirovna,

lecturer at the Department of Catering Technologies,

*Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod
(Russia)*

Sukhova Olga Valentinovna,

senior lecturer at the Department of Catering Technologies,

*Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod
(Russia)*

Abstract: The nutritional value of bread and bakery products is fruitfully studied and has national significance. It is not for nothing that they say "Bread is the head of everything"- it can be a preventive tool and to some extent therapeutic. Fortification of food products, the main of which is bread, is becoming the most relevant. This article discusses the use of oat milk as a fortifier, its effect on the quality of dough and bread. The conducted researches have shown expediency and possibility of practical use of this raw material in bakery production.

Keywords: bread and bakery products, fortification, oat milk, drinking milk, dietary fiber, micronutrients

В настоящее время в связи с увеличением числа заболеваний и усилением стрессового состояния людей расширяется и активно внедряется в структуру питания ассортимент хлебобулочных изделий, обогащенных пищевыми волокнами и микроэлементами, в том числе растительного происхождения. Пищевая ценность хлеба определяется

прежде всего его калорийностью, усвояемостью и содержанием дополнительных факторов питания: витаминов, минеральных веществ и незаменимых аминокислот (валин, лизин, метионин и др.). Таким сырьем в данной работе является овсяное молоко, являющееся альтернативой цельному молоку.

Исходя из актуальности темы производства хлебобулочных изделий с использованием овсяного молока в качестве фортификатора, было проведено исследование.

Целью исследования является обогащение хлебобулочного изделия добавлением овсяного молока, обладающего повышенной пищевой ценностью.

В соответствии с поставленной целью были определены этапы исследования:

- 1) Обоснование выбора используемого концентрата
- 2) Подбор рецепта приготовления теста
- 3) Испытание выпечки в лаборатории института;
- 4) Органолептическая оценка и физико-химический анализ продукции
- 5) Расчет пищевой ценности продуктов;
- 6) Выводы исследования.

На первом этапе был изучен химический состав овсяного молока

Овсяное молоко относительно недавно появилось на прилавках магазинов и пришлось по вкусу потребителю. Создателем является шведский ученый Рихард Осте. Он исследовал непереносимость лактозы и создал растительного молока. Овсяное молоко приятно на вкус, сладкое, сливочное по консистенции.

Растительное молоко—полезный продукт, и есть много причин добавить его в свой рацион. Он богат микро-и макроэлементами: кальцием, магнием, натрием, железом, марганцем, медью, фолиевой кислотой, клетчаткой, витаминами группы В, витамином Е и Н. Он не содержит насыщенных жиров и содержит белок, хотя и меньше, чем коровье молоко. Овсяное молоко содержит наибольшее количество клетчатки из всех доступных растительных аналогов.

На следующем этапе, в соответствии с темой, готовим тесто безопарным способом с добавлением овсяного молока. За основу был взят рецепт молочной булочки из пшеничной муки высшего сорта.

Для выпечки использовали растительное молоко, приготовленное в лаборатории.

По результатам тестовой выпечки были определены органолептические и физико-химические показатели качества изделий. В работе использованы стандартные физико-химические и органолептические методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

При оценке органолептических свойств учитывались следующие показатели: внешний вид, форма, цвет, вкус, запах и состояние мякиша.

Установлено, что введение овсяного молока благоприятно влияло на органолептические показатели продукта-прототипа и обладало приятным, умеренно выраженным вкусом и ароматом, ярко окрашенной корочкой.

Таблица 1. Оценка качества булочек молочных по физико-химическим показателям.

Показатели	Контрольный образец	Опытный образец
Влажность мякиша, %, не более.	38	39
Кислотность мякиша, град, не более.	2,5	2,5

Физико-химические показатели, в частности влажность и кислотность контрольных и опытных образцов, существенно не различаются. При такой влажности тесто было более эластичным, менее липким и лучше подходило для дальнейшего процесса разделки и формования.

Пищевая ценность хлеба зависит от содержания в нем веществ, необходимых организму человека. К ним относятся углеводы, жиры,

белки, незаменимые аминокислоты, витамины и минералы. Для характеристики пищевой ценности хлеба важны также его качественные показатели: вкус, аромат, рыхлость мякиша, внешний вид. Важна энергетическая ценность хлеба и его способность усваиваться организмом

Для определения пищевой ценности разработанного нами хлеба с добавлением мы рассчитали процент удовлетворения потребностей организма человека при ежедневном потреблении 100 г хлеба, потребность в котором удовлетворяется для всех групп населения. Таким образом, хлеб является не только источником необходимых веществ, но и играет важную роль в физиологии питания.

Таблица 2. Пищевая ценность булочек молочных.

Наименование показателей	Контрольный образец	Опытный образец
Белки, г	6,8	6,1
Жиры, г	7,9	5,37
Углеводы, г	49,1	53,4
Пищевые волокна	1,8	2,6

По результатам проведенного исследования можно сделать следующие выводы:

- добавление растительного фортификатора оказывает заметное влияние на качество хлеба и является идеальным сырьем по своему химическому и энергетическому составу и полезным свойствам;

- используя овсяное молоко, можно не только разнообразить ассортимент продукции, улучшить ее качество, но и повысить пищевую ценность.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. - Санкт-Петербург: Профессия, 2002. - 416 с.

2. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2.560-96. - М. 1997.

3. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевого сырья и пищевых продуктов. - М.: Пищевая промышленность, 1999.

Информация об авторах:

Комарова Екатерина Владимировна, преподаватель кафедры «Технологии общественного питания».

Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна – ФГБОУ ВО филиал Нижегородского государственного инженерно-экономического университета, 603062, Россия, г. Н. Новгород, ул. Горная, д. 13.

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

SPIN-код автора: 7188-1570

Сухова Ольга Валентиновна старший преподаватель кафедры «Технологии общественного питания».

Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна – ФГБОУ ВО филиал Нижегородского государственного инженерно-экономического университета, 603062, Россия, г. Н. Новгород, ул. Горная, д. 13.

E-mail: suhova-olga321@mail.ru

SPIN-код автора: 6192-1063

REFERENCES

1. Auerman L. Ya. Technology of bakery production. - St. Petersburg: Profession, 2002. - 416 p.

2. Hygienic requirements for the quality and safety of food raw materials and food products. Sanitary rules and regulations. SanPiN 2.3.2.560-96. - M. 1997.

3. Donchenko L. V., Nadykta V. D. Safety of food raw materials and food products. - M.: Food industry, 1999.

About the authors:

Komarova Ekaterina Vladimirovna, teacher of the department of “Public Catering Technologies”.

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

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

SPIN: 7188-1570

Olga Valentinovna Sukhova, senior lecturer of the department of “Public Catering Technologies”.

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

E-mail: suhova-olga321@mail.ru

SPIN: 6192-1063

ОВСЯНАЯ МУКА: ПОЛЕЗНЫЙ ИНГРИДИЕНТ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

© 2023

Захарова Ирина Ивановна,

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

Головачева Ольга Вячеславовна,

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

Аннотация

Введение: Приверженцы здорового питания открыли немало новых продуктов. Среди них не только мало кому знакомые овощи, экзотические суперфуды, но и различные виды альтернативной муки. Большая польза, конечно, в крупе, а не в муке. Потому что муку добавляют в выпечку, начинают всё это обжаривать и смешивать с маслами — польза теряется. Некоторые предпочитают использовать другие виды муки вместо пшеничной из-за непереносимости глютена, другие выбирают менее калорийные альтернативы. Особенно вредной считается белая пшеничная мука высшего сорта — это полностью переработанный продукт, который не несёт никакой пользы. Заварное тесто считается одним из самых сложных в исполнении, так как при изменении рецептуры или ингредиентов никогда не может предсказать конечный результат. Любая ошибка, сделанная в процессе приготовления, может

полностью перечеркнуть все старания. Заварное тесто для эклеров – воздушное, лёгкое и многофункциональное. Из него так же можно приготовить круглые пирожные шу, творожные кольца, небольшие сырные шарики гужер, а так же профитроли небольшого размера, в которые добавляют тертый сыр и ароматные травы. В статье пойдет речь об альтернативе классического рецепта для заварного теста, с использованием в рецептуре овсяной муки.

Материалы и методы: в работе рассматривается технология приготовления рецептуры заварного теста с добавлением овсяной муки и его органолептические показатели. Для получения данных в ходе опытно-экспериментальной проработке использовался пшеничная мука и цельнозерновая овсяная мука.

Результаты: в статье проведен сравнительный анализ объемов и органолептических показателей заварного теста, приготовленного на пшеничной муке и с добавлением цельнозерновой овсяной муки.

Ключевые слова: заварное тесто, цельнозерновая овсяная мука, пшеничная мука, функциональные продукты, технологическая карта, сравнительный анализ, органолептические показатели, энергетическая ценность.

OATMEAL: A USEFUL INGREDIENT OF CUSTARD PRODUCTS

© 2023

Zakharova Irina Ivanovna,

*senior lecturer at the Department of Catering Technologies,
Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod
(Russia).*

Golovacheva Olga Vyacheslavovna,

senior lecturer at the Department of Catering Technologies,

Annotation

Introduction: Adherents of a healthy diet have discovered many new products. Among them are not only familiar vegetables, exotic superfoods, but also various types of alternative flour. The big benefit, of course, is in cereals, not flour. Because flour is added to baking, they begin to fry it all and mix it with oils — the benefits are lost. Some prefer to use other types of flour instead of wheat because of gluten intolerance, others choose less caloric alternatives. White wheat flour of the highest grade is considered especially harmful — it is a completely processed product that does not bring any benefit. Custard dough is considered one of the most difficult to perform, since when changing the recipe or ingredients, it can never predict the final result. Any mistake made during the cooking process can completely negate all efforts. Custard dough for eclairs is airy, light and multifunctional. It can also be used to make round shu cakes, cottage cheese rings, small gouger cheese balls, as well as small profiteroles, to which grated cheese and aromatic herbs are added. The article will discuss an alternative to the classic recipe for custard dough, using oat flour in the recipe.

Materials and methods: the paper considers the technology of preparing the recipe for custard dough with the addition of oat flour and its organoleptic characteristics. Wheat flour and whole grain oatmeal were used to obtain data during the experimental study.

Results: the article presents a comparative analysis of the volumes and organoleptic parameters of custard dough prepared with wheat flour and with the addition of whole grain oat flour.

Keywords: custard dough, whole grain oat flour, wheat flour, functional products, technological map, comparative analysis, organoleptic indicators, energy value.

Для улучшения здоровья и профилактики таких болезней «цивилизации» как ожирение, сахарный диабет, онкологические заболевания, в наше время широкое распространение получили продукты специализированного и функционального назначения

Эти продукты готовят на основе растительного сырья, как культурных, так и дикорастущих растений, которые являются неотъемлемой частью в области здорового питания.

Наиболее популярными и доступными продуктами питания, являются мучные изделия. Они отличаются по сырью, технологии приготовления и составу. В отдельную группу можно выделить мучные изделия с добавлением овсяной муки. В настоящее время ассортимент изделий на овсяной муке представлен на рынке не достаточно и ограничивается в основном изделиями, в которых овсяная мука используется в качестве смеси с пшеничной мукой.

При производстве мучных изделий используется не зерно, а мука-продукт его переработки. Если использовать цельнозерновую овсяную муку, то в ней сохранится вся польза и пищевая ценность овса. Овсяная мука превосходит пшеничную муку по ряду пищевых веществ, содержанию жира, пищевых волокон, белка, магния, кальция, а также витаминов группы В. Необходимо отметить, что белок овса отличается от белка пшеницы повышенным содержанием аминокислот: валин, лизин, цистин.

Как показали исследования, овёс является нетоксичным при заболевании как целиакия, поэтому необходимым является разработка новых рецептур мучных изделий, в том числе на основе только овсяной муки, полученной из нетоксичных сортов овса и не содержащих глютен.

Овсяная мука не образует клейковину, придающую тесту необходимые вязко-упруго-эластичные свойства, в то же время содержит большое количество полисахаридов, таких как крахмал. При заваривании овсяной муки крахмал клейстеризуется, белки набухают, при этом тесто становится эластичным и менее липким.

Овсяная мука используется для приготовления разнообразных блюд. Чаще всего её стали добавлять в кондитерские изделия. Овсяное печенье — самое знаменитое блюдо из этого сорта муки. Чтобы получить полезный десерт, его готовят с творогом, тыквой, морковью и сухофруктами. Кроме того, её используют в приготовлении хлеба и хлебцев, пирогов и оладьев. Противопоказания к употреблению овсяной муки есть только в том случае, если в её состав входит глютен, который мог попасть при производстве. На заводах она изготавливается вместе с пшеничной и ржаной, в которой как раз есть глютен. Хороша эта мука потому, что обволакивает стенки желудка, также в ней достаточно много полезных жиров, витаминов группы В, железа и цинка.

Мука - порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков (ржи, пшеницы и др.). В зависимости от помола, вида зерна, различают различные типы, виды и сорта муки.

В производстве кондитерских изделий, в основном, применяется пшеничная мука, при выработке хлебобулочных изделий широко используется ржаная мука. Мука из крупяных и зерновых культур вырабатывается, как компонент композитных смесей, так и самостоятельный продукт, с целью обогащения состава изделий макро- и микроэлементами, аминокислотами, витаминами.

Химический состав муки зависит от качества зерна и вида помола. Мука грубого помола по сравнению с мукой высоких сортов имеет меньшую энергетическую ценность и усвояемость из-за содержания оболочек, богатых клетчаткой, но высокую биологическую ценность благодаря наличию в ней витаминов и минеральных веществ. В муке содержится 6,9—12,9% белка (в соевой и овсяной — 13-48,9%), 54-81,6% крахмала, 0,9-1,9% жира (в соевой - 20,2%, в овсяной — 6,8%), 0,5—1,6% минеральных веществ (Na, K, Ca, Mg, P, Fe) и 13—14% влаги. Мука низких сортов содержит витамины группы В. Чем выше сорт муки, тем меньше в ней витаминов и минеральных веществ, так как сосредоточены они в основном в оболочках зерна и зародыше, которые при получении муки удаляют.

Для приготовления заварного теста использовали пшеничную муку высшего, сорта.

Это сорт пшеничной муки из мягких сортов пшеницы, вырабатываемый одним или двумя сортовыми помолами. Мука высшего сорта состоит из тонко измельчённых частичек эндосперма, преимущественно его внутренних пластов (мучного ядра). Она почти не содержит отрубей и имеет белый цвет со слабым кремовым оттенком. Выход муки 10—15%; зольность — 0,55%; содержание сырой клейковины — 24-28%. Используют для реализации населению, для производства хлебобулочных, кондитерских изделий.

Свойства и ценность хлебопекарной муки зависят от ее химического состава. Пшеничная мука высшего сорта один из главных ингредиентов во многих кондитерских изделиях. Но для разных изделий нужна разная мука. И то, что хорошо для бисквита, не очень хорошо для эклеров.

Под понятием «сила муки», мы подразумеваем две вместе взятые способности: водопоглотительную и газоудерживающую.

Клейковина – это белковый комплекс, получающийся при отмывании крахмала из муки. По сути своей, клейковина – сублимированный белок муки. Точнее белки. Глиадин и глютенин, связанные в общее вещество - глютен. Клейковина отвечает за формирование теста и его реологические свойства. Чем выше содержание клейковины в муке и выше её качество – тем сильнее мука. По качеству клейковина делится на слабую, среднюю, сильную и очень сильную. Клейковина в муке, из только что перемолотого зерна слабая, но со временем, при отлёжке муки, клейковина укрепляется, становится сильной. Как правило, качественная сильная клейковина у муки высшего сорта, выработанной 2 месяца назад.

Мука считается «слабой», когда её адсорбирующая способность и способность формировать клейковину при замесе невелики, тесто из этой муки плохо удерживает газ при брожении, и конечный продукт не отличается высоким объёмом и хорошо развитой пористостью. Определить силу муки можно по клейковине — это белок пшеницы, поэтому

силу муки можно определить, просто посмотрев на упаковке процент содержания белка в муке. У слабой муки он будет 9-10%, у сильной — 12-14%. Все, что между средняя мука широкого спектра действия.

Муку можно усилить или ослабить. Если задача ослабить — просто заменить 5-10% муки по рецепту на кукурузный крахмал. А если задача усилить — добавьте к муке примерно 1% клейковины от веса муки. Клейковина (или глютен) продается как отдельная добавка (улучшитель) качества муки.

Для правильного выбора муки необходимо учитывать вид изделия и способ его производства. Нужно помнить, что тесто из сильной муки поглощает больше воды, образует лучший клейковинный каркас и даёт более развитый и более пористый, более воздушный и более лёгкий мякиш, более тонкую корочку, тем самым как тесто из «слабой» муки и продукты из неё обладают противоположными характеристиками. В связи с этим, для изделий, которые должны иметь высокий объём, лёгкий и воздушный мякиш, или же для изделий длительного брожения, необходимо использовать «сильную» муку. Например, сильная мука рекомендована для продуктов на опаре длительного брожения, а так же заварных изделий.

Для других же кондитерских недрожжевых изделий (типа песочного теста) рекомендуется использовать слабую муку. Мука же средней силы может служить для приготовления большинства хлебов, приготовленным с не особо длительным брожением.

Сильная мука содержит 13-14 г белка на 100 г муки (13-14%). Ее чаще всего используют для приготовления дрожжевого теста, также из нее получается отличное слоеное, заварное тесто.

На основе заварного теста, нами была разработана рецептура и технология приготовления полуфабриката эклеры на пшеничной муке с добавлением цельнозерновой овсяной муки.

Исследуемые образцы теста:

1. Овсяная мука (30 %) + Пшеничная мука (70 %) + горячая вода (95°C) (заварное тесто)
2. Пшеничная мука (100%) + горячая вода (95°C) (заварное тесто)

После заваривания овсяной муки с добавлением пшеничной муки, тесто также становится пластичным и упругим благодаря набуханию крахмала и белкам и по своим характеристикам приближается к тесту из заварного теста на пшеничной муке.

Эклер (от фр. — «молния, вспышка») — пирожное в виде трубочки из заварного теста, покрытой помадкой, с начинкой из заварного или сливочно-масляного крема.

Заварное тесто отличается от других видов теста тем, что при его изготовлении разрыхлителем служат сами пары воды, образующиеся при выпечке изделий. Это объясняется тем, что муку при непрерывном вымешивании заваривают кипящей водой, смешанной со сливочным маслом и солью. Во время заварки крахмал клейстеризуется и клейковина еще до выпечки (в сыром тесте) частично уплотняется. Тесто получается настолько плотным и эластичным, что пары воды, находящиеся внутри изделий, не могут выйти наружу и образуют пустоты, разрыхляющие изделия. Пустоты имеют вид больших пор (камер). После разрезания выпеченных изделий их можно заполнять кремом.

Традиционно данные изделия готовят из пшеничной муки с большим количеством (38-40%) клейковины хорошего качества (сильную). Из такой муки тесто получается настолько плотным, что не пропускает водяные пары, и достаточно эластичным, чтобы растягиваться без разрывов при увеличении объема изделий в процессе выпечки.

Представленная разработка отличается составом изделия, а именно пшеничная мука (70%) и цельнозерновая овсяная мука (30%), полученная из голозёрного овса. При приготовлении использовались яйца куриные, их вводят в заварное тесто только после его охлаждения до 60-70°. Если тесто не охладить, то яйца свернутся и изделия при выпечке будут иметь небольшой подъем. Роль яиц придать тесту эластичность, и способствовать образованию полости в готовых изделиях, а также улучшить вкус и цвет. Без яиц изделия не имеют подъёма, обладают хрустящей, пористой структурой. Заварное тесто, приготовленное без сливочного масла, имело более жидкую консистенцию, а изде-

лия расплывались на противне и не образовывали полость внутри. Таким образом, в заварном тесте, масло выполняет структурообразующую роль.

Вымешивают заварное тесто ручным способом или механическим способом. Влажность заварного теста 52–56%; оно настолько эластично, что из него можно формовать изделия только при помощи кондитерского мешка. Для эклеров отсаживают заготовки в виде трубочек.

Выпекали заварное тесто в течение 30-35 мин. при 180-200°, за это время изделия успели прогреться до температуры, необходимой для свертывания белков муки и клейковины. Если изделия вынуть из печи раньше, то они могут осесть, а пары влаги внутри пустот сконденсируются и увлажнят изделия. Если изделия выпекаются при увлажненном нагреве, то корочка длительное время сохраняет эластичность, получается гладкой и блестящей и изделия увеличиваются в объеме.

При выпечке изделия из заварного теста теряют в весе около 48%.

Для проведения сравнительного анализа по органолептическим показателям, были приготовлены эклеры. Ниже представлены рецептуры на приготовление эклеров:

- Технологическая карта 1, в ней представлен метод приготовления эклеров на пшеничной муке;
- Технологическая карта 2, в ней представлен метод приготовления эклеров на пшеничной муке с добавлением овсяной муки.

Технологическая карта 1
на заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высший сорт	490	490
Масло сливочное	245	245
Яйца	18 шт.	720
Соль	5	5
Вода	440	440
Выход	-	1000

Технология приготовления

Нарезанное на куски масло сливочное, соль и воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, добавляют просеянную пшеничную муку и проваривают 5 минут до получения однородной массы. Полученную массу охлаждают до 60° С, после чего при непрерывном помешивании или взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют яйца и замешивают тесто. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. При помощи кондитерского мешка тесто отсаживают в виде полосок длиной 10 см на листы застеленные пергаментом. Температура выпечки 180-200° С в течении 30-40 минут.

Технологическая карта 2
на заварной полуфабрикат

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная высший сорт	343	343
Мука овсяная	147	147
Масло сливочное	245	245
Яйца	18 шт.	720
Соль	5	5
Вода	440	440
Выход	-	1000

Технология приготовления

Нарезанное на куски масло сливочное, соль и воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, добавляют просеянную пшеничную муку и овсяную муку, проваривают 5 минут до получения однородной массы. Полученную массу охлаждают до 60° С, после чего при непрерывном помешивании или взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют яйца и замешивают тесто. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. При помощи кондитерского мешка тесто отсаживают в виде

полосок длиной 10 см на листы застеленные пергаментом. Температура выпечки 180-200⁰С в течении 30-40 минут.

После получения двух образцов эклеров был проведен сравнительный анализ по органолептическим показателям, представленный в таблице 1.

Таблица 1. Сравнительный анализ выпеченных изделий по органолептическим показателям.

Показатели	Образец (ТК1)	Образец (ТК2)
Внешний вид	Форма цилиндрическая, с не большими трещинами на поверхности, внутри полый	Форма цилиндрическая, с не большими трещинами на поверхности, имеет большой объём с выраженной полостью внутри
Вкус	Свойственный продуктам входящих в состав заварного полуфабриката	Слегка горьковатый
Цвет	Светло-коричневый	Светло-коричневый
Запах	Свойственный продуктам входящих в состав заварного полуфабриката	Свойственный продуктам входящих в состав заварного полуфабриката
Консистенция	Пропеченная	Пропеченная

Пищевая и энергетическая ценность выпеченных полуфабрикатов представлена в таблице 2.

Таблица 2- Пищевая и энергетическая ценность (100 г)

Наименование показателей	Образец (ТК1)	Образец (ТК2)
Белки	8,4	9,5
Жиры	12,6	14,5
Углеводы	23,7	20,1
Калорийность	240,1	253,4

Вывод: Таким образом, готовый полуфабрикат приготовленный на овсяной муке имел хорошие органолептические показатели, за исключением вкуса, который был слегка горьким. Это обусловлено продуктами окисления липидов овса. А так же разработанный полуфабрикат овсяных эклеров на основе заварного теста отличается высоким содержанием пищевых волокон.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Похлёбкин В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. - Москва: Центрполиграф, 2005. - 639 с.
2. Лоскутов И. Г. Овес (*Avena L.*). Распространение, систематика, эволюция и селекционная ценность / И. Г. Лоскутов - СПб: ГНЦ РФ ВИР, 2007 - С. 254.
3. Баталова Г. А. Перспективы и результаты селекции голозерного овса / Г. А. Баталова // Зернобобовые и крупяные культуры. - 2014. - №2. - С. 64-69.
4. <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/butejkis-n-g-kengis-r-p-prigotovlenie-muchnykh-konditerskikh-izdelij/2301-33-izdeliya-iz-zavarnogo-testa> (дата обращения 08.01.23)

Информация об авторах:

Головачёва Ольга Вячеславовна, старший преподаватель кафедры «Технология общественного питания».

Адрес: Института пищевых технологий и дизайна-филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
E-mail: olga.golovacheva77@mail.ru

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

Адрес: Института пищевых технологий и дизайна-филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», 603062, г. Нижний Новгород, ул. Горная, 13.
E-mail: irina2727@yandex.ru

REFERENCES

1. Pokhlebkin V. V. National cuisines of our peoples / V. V. Pokhlebkin. - Moscow: Tsentrpoligraf, 2005. - 639 p.
2. Loskutov I. G. Oats (Avena L.). Distribution, taxonomy, evolution and selection value / I. G. Loskutov - St. Petersburg: SSC RF VIR, 2007 - P. 254.
3. Batalova G. A. Prospects and results of selection of naked oats / G. A. Batalova // Leguminous and cereal crops. - 2014. - No. 2. - S. 64-69.
4. <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/butejkis-n-g-kengis-r-p-prigotovlenie-muchnykh-konditerskikh-izdelij/2301-33-izdeliya-iz-zavarnogo-testa> (accessed 01/08/23)

About the authors:

Golovacheva Olga Vyacheslavovna, senior lecturer of the department of “Public Catering Technologies”.

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

E-mail: olga.golovacheva77@mail.ru

Zakharova Irina Ivanovna

Senior lecturer of the department of “Public Catering Technologies”.

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

E-mail: irina2727@yandex.ru

2.6.16. Технология производства изделий текстильной и легкой промышленности
УДК 687.01

**ПОДХОДЫ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И СОЗДАНИЮ
ОРИГИНАЛЬНОЙ ОДЕЖДЫ**

© 2023

Тихомиров Геннадий Александрович,

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

*Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО
«Нижегородский государственный инженерно-экономический уни-
верситет», г. Н. Новгород (Россия).*

Аннотация.

Введение. Статья определяет проектно-аналитический подход к созданию оригинальных предметов модной одежды для потенциальных потребителей. В данном случае речь идет о проектировании женского комбинезона для молодежи, предназначенного для похода на торжественные мероприятия.

Материалы и методы. Сформулированы задачи исследования и гипотезы, которые определили направление действий. На основании методов источниковедческого анализа, наблюдения, сравнения и собственного опыта изучен ассортимент подобных изделий, проведено социологическое исследование на предмет предпочтений потенциальных потребителей к комбинезону, о его конструктивных особенностях, покрое и силуэте, применяемых материалов, цвете, стоимости. Проведен художественно-конструктивный анализ моделей-аналогов.

Результаты. В результате проделанной коллективной работы в рамках практико-ориентированной подготовки студентов профиля «Технология швейных изделий» разработаны модели-предложения комбине-

зона, рассчитаны показатели конструктивно-технологической однородности для моделей-предложений, путем экспертной оценки выявлена наиболее предпочтительная модель, которая пошла в дальнейшую разработку. В результате представлена разработанная модель женского комбинезона для торжественных случаев.

Обсуждение. Рассмотрены характерные особенности создания оригинальных предметов модной одежды на примере женского нарядного комбинезона для торжественных мероприятий. Выбран нужный стиль и подбор материалов для обеспечения дизайна разработанной модели в соответствии с назначением и удовлетворяющий эстетическим требованиям потребителей.

Заключение. Разработанные модели представляет собой оригинальный дизайн-проект, воплощенный в материале и получивший положительную оценку экспертов.

Ключевые слова: дизайн, исследование, комбинезон, модели-предложения, модель, одежда, потенциальные потребители, проектирование, силуэт, трикотаж, швейное изделие, художественно-конструктивный анализ, экспертная оценка,

APPROACHES TO DESIGN AND BUILDING ORIGINAL CLOTHES

© 2023

Tikhomirov Gennady Aleksandrovich,

*Candidate of Military Sciences, Professor, Professor of the Department of Design, Engineering and Service Technologies,
Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia).*

Annotation

Introduction. The article defines a design and analytical approach to creating original fashion items for potential consumers. In this case, we are talking about designing women's overalls for young people, intended for going to special events.

Materials and methods. The research objectives and hypotheses were formulated, which determined the direction of action. Based on the methods of source analysis, observation, comparison and personal experience, an assortment of similar products was studied, a sociological study was conducted on the preferences of potential consumers for overalls, its design features, cut and silhouette, materials used, color, cost. An artistic and constructive analysis of analogue models was carried out.

Results. As a result of the collective work done within the framework of practice-oriented training of students in the "Technology of Sewing Products" profile, overall proposal models were developed, indicators of design and technological homogeneity for the proposal models were calculated, and through expert assessment the most preferable model was identified, which went into further development. As a result, a developed model of women's overalls for special occasions is presented..

Discussion. The characteristic features of creating original items of fashionable clothing are considered using the example of a women's elegant jumpsuit for special occasions. The desired style and selection of materials were selected to ensure the design of the developed model in accordance with its purpose and satisfying the aesthetic requirements of consumers.

Conclusion. The developed models represent an original design project, embodied in the material and received a positive assessment from experts.

Key words: design, research, overalls, model proposals, model, clothing, potential consumers, design, silhouette, knitwear, garment, artistic and constructive analysis, expert assessment,

Введение. Одежда играет очень важную роль в формировании внешнего облика человека. Она должна удовлетворять эстетические требования потребителя, отличаться красотой и завершенностью художественного замысла. На основе литературных источников [1, с.5]

Нарядный туалет способствует созданию хорошего настроения и праздничной атмосферы. Дизайнеры призывают искать то, что подчеркивает индивидуальность и собственный стиль. Придерживаясь модных тенденций, можно сделать образ красивым и изысканным [2].

Материалы и методы. Создание нового (оригинального) изделия обычно начинается с выяснения его будущей востребованности на рынке потенциальных потребителей, обоснования выбора будущей модели, т.е. с маркетингового исследования [3].

При проведении исследования надо решить несколько задач:

- определить критерии выбора методов проведения маркетинговых исследований;
- определить круг потенциальных потребителей будущей модели;
- выяснить готовность потребителей приобрести изделий;
- выявить силуэт, покрой, конфигурацию изделия, которые наиболее предпочтительны потребителям;
- сформулировать обоснованные выводы по маркетинговому исследованию для принятия решения о запуске нового изделий в производство.

Принципы решения этих задач можно рассмотреть на примере разработки комбинезона, как предмета торжественного вида одежды.

Для проведения исследования были сформулированы гипотезы [4], которые определили основное направление действий:

- возможно, торжественный комбинезон будет носить молодежь;
- возможно, потребители предпочитают в качестве материала трикотажное полотно;
- возможно, потребители предпочтут торжественный комбинезон с отделкой в виде кружев, бусин, что будет выглядеть более красиво;

- возможно, предпочтительным будет серый цвет комбинезона;
- возможно, молодежь способна заплатить за покупку комбинезона сумму в пределах 5000 рублей;
- возможно, серебристое напыление на торжественном комбинезоне будет актуально.

При формулировании гипотез анализировались такие источники вторичной информации как мониторинг окружающей рыночной среды и средства массовой информации (в т.ч. журналы мод, Интернет).

Для проведения исследования использовался количественный социологический опрос.

Опрос позволил выявить систему предпочтений, на которые ориентируется целевой рынок потребителей при выборе определенных товаров, оценке различных форм обслуживания, покупке изделий различных фирм.

Проведение опроса обычно включает следующие этапы:

1. Разработка, проверка и тиражирование анкеты;
2. Формирование выборки;
3. Проведение опроса и контроль качества данных;
4. Обработка и анализ полученной информации;
5. Составление итогового отчета.

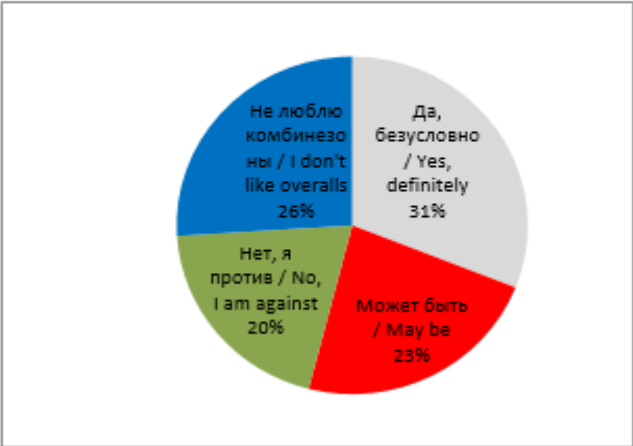
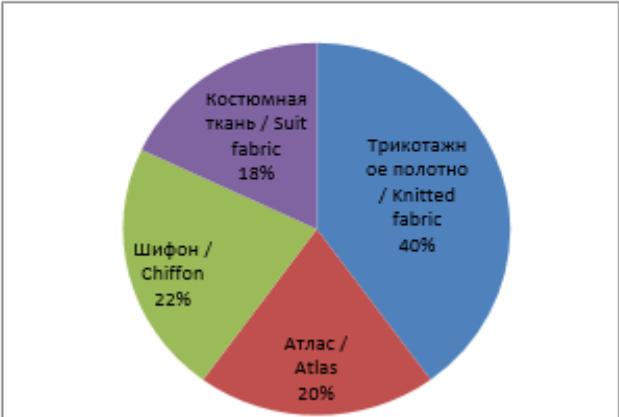
Инструментарием выбрана анкета. В качестве объектов исследования выбраны девушки возрастного сегмента от 18 до 35 лет. Им раздавались анкеты в местах скопления молодежи (в частности в ТЦ), которые заполнялись на местах. Объем выборки составил 200 человек.

Ограничения по возрасту использовались с тем умыслом, что молодежь больше разбирается в трендах моды.

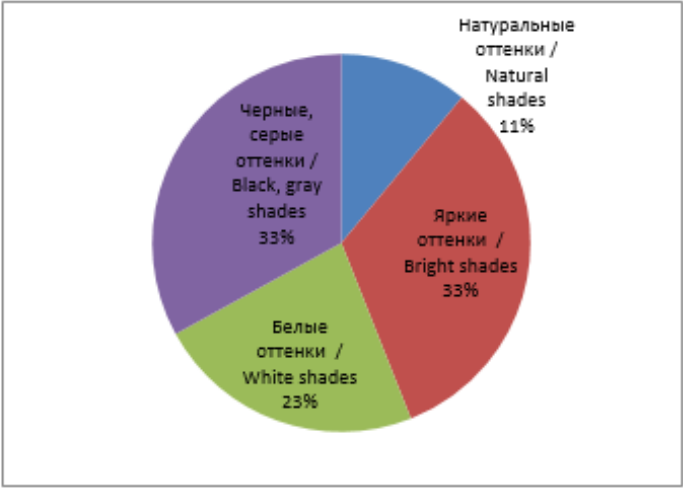
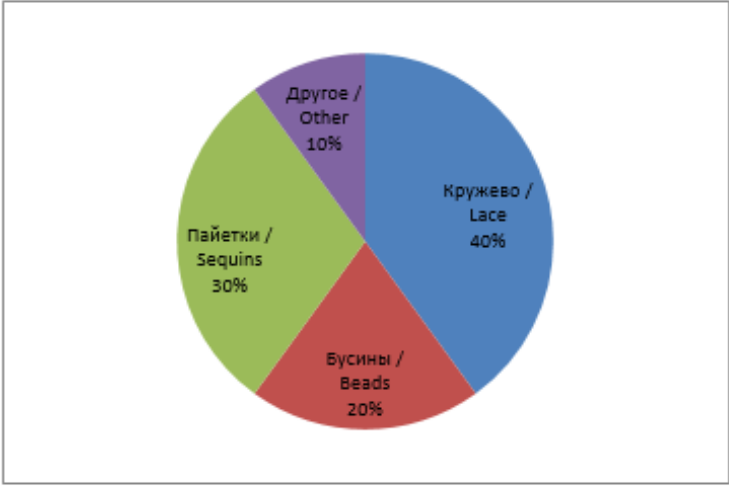
Результаты. Результаты анкетирования представлены в таблице 1.

Таблица 1. Результаты опроса

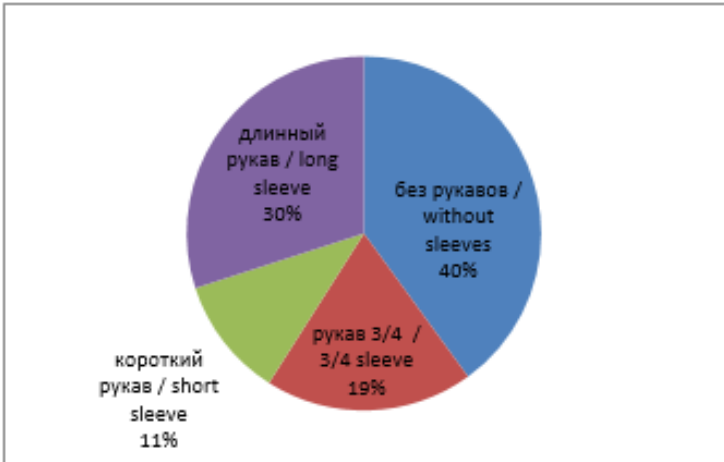
Table 1. Survey results

№	Вопросы и диаграммы ответов / Questions and Answer Charts										
1	Наденете ли Вы комбинезон в качестве торжественного наряда? / Would you wear a jumpsuit as a formal attire?  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ответ / Answer</th> <th>Процент / Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Да, безусловно / Yes, definitely</td> <td>31%</td> </tr> <tr> <td>Может быть / May be</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>Нет, я против / No, I am against</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Не люблю комбинезоны / I don't like overalls</td> <td>26%</td> </tr> </tbody> </table>	Ответ / Answer	Процент / Percentage	Да, безусловно / Yes, definitely	31%	Может быть / May be	23%	Нет, я против / No, I am against	20%	Не люблю комбинезоны / I don't like overalls	26%
Ответ / Answer	Процент / Percentage										
Да, безусловно / Yes, definitely	31%										
Может быть / May be	23%										
Нет, я против / No, I am against	20%										
Не люблю комбинезоны / I don't like overalls	26%										
2	Из какого материала Вы предпочитаете изделие для выхода на торжественное мероприятие? / What material do you prefer to wear for a special event?  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Материал / Material</th> <th>Процент / Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Трикотажное полотно / Knitted fabric</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Шифон / Chiffon</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>Атлас / Atlas</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Костюмная ткань / Suit fabric</td> <td>18%</td> </tr> </tbody> </table>	Материал / Material	Процент / Percentage	Трикотажное полотно / Knitted fabric	40%	Шифон / Chiffon	22%	Атлас / Atlas	20%	Костюмная ткань / Suit fabric	18%
Материал / Material	Процент / Percentage										
Трикотажное полотно / Knitted fabric	40%										
Шифон / Chiffon	22%										
Атлас / Atlas	20%										
Костюмная ткань / Suit fabric	18%										

Продолжение Таблицы 1

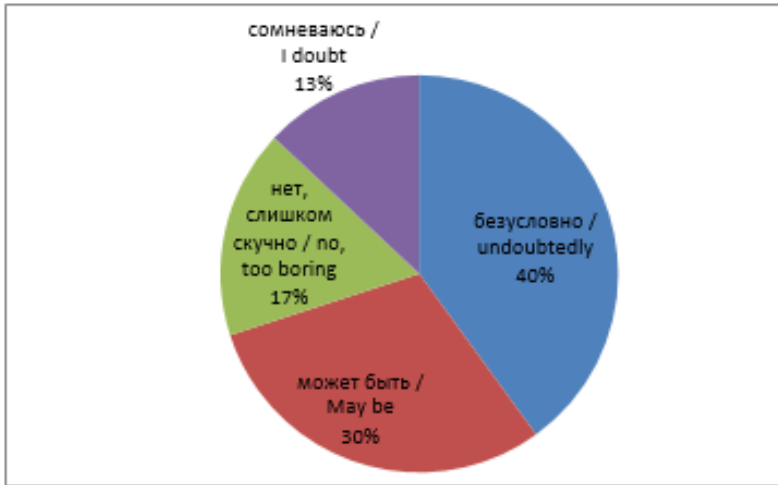
3	Какие цвета актуальны для нарядного изделия? / What colors are relevant for an elegant product?  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Цвет / Color</th> <th>Процент / Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яркие оттенки / Bright shades</td> <td>33%</td> </tr> <tr> <td>Черные, серые оттенки / Black, gray shades</td> <td>33%</td> </tr> <tr> <td>Белые оттенки / White shades</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>Натуральные оттенки / Natural shades</td> <td>11%</td> </tr> </tbody> </table>	Цвет / Color	Процент / Percentage	Яркие оттенки / Bright shades	33%	Черные, серые оттенки / Black, gray shades	33%	Белые оттенки / White shades	23%	Натуральные оттенки / Natural shades	11%
Цвет / Color	Процент / Percentage										
Яркие оттенки / Bright shades	33%										
Черные, серые оттенки / Black, gray shades	33%										
Белые оттенки / White shades	23%										
Натуральные оттенки / Natural shades	11%										
4	Какой декор вы бы предпочли на торжественном комбинезоне? / What ~~decor~~ would you prefer ~~on~~ a formal jumpsuit?  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Декор / Decor</th> <th>Процент / Percentage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Кружево / Lace</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Пайетки / Sequins</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Бусины / Beads</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Другое / Other</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>	Декор / Decor	Процент / Percentage	Кружево / Lace	40%	Пайетки / Sequins	30%	Бусины / Beads	20%	Другое / Other	10%
Декор / Decor	Процент / Percentage										
Кружево / Lace	40%										
Пайетки / Sequins	30%										
Бусины / Beads	20%										
Другое / Other	10%										

5 Какую длину рукава вы бы предпочли у торжественного комбинезона? / What sleeve length would you prefer on a formal jumpsuit?



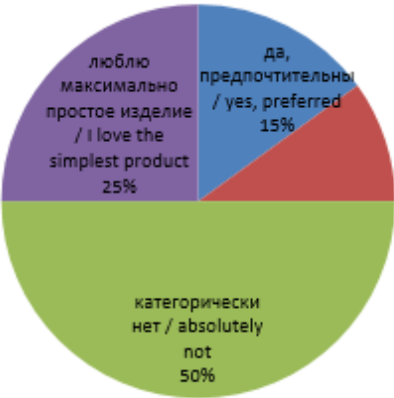
Сleeve Length (Russian)	Сleeve Length (English)	Percentage
без рукавов	without sleeves	40%
рукав 3/4	3/4 sleeve	19%
короткий рукав	short sleeve	11%
длинный рукав	long sleeve	30%

6 Может ли изделие в сером цвете с серебристым напылением использоваться для выхода на мероприятие? / Can a product in gray with silver plating be used for an event?



Response (Russian)	Response (English)	Percentage
безусловно	undoubtedly	40%
может быть	May be	30%
нет, слишком скучно	no, too boring	17%
сомневаюсь	I doubt	13%

Продолжение Таблицы 1

7	Как вы думаете предпочтительны ли карманы и другие элементы для нарядного комбинезона? / Do you think pockets and other elements are preferable for a smart jumpsuit?  да, предпочтительны / yes, preferred 15% люблю максимально простое изделие / I love the simplest product 25% категорически нет / absolutely not 50% может быть, мне все равно / maybe I don't care 10%										
8	Сколько вы готовы заплатить за покупку торжественного комбинезона? / How much are you willing to pay to buy a formal jumpsuit? <table border="1"> <thead> <tr> <th>Стоимость, руб. / Cost, rub.</th><th>Количество респондентов, % / Number of respondents, %</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1000-3000</td><td>50%</td></tr> <tr> <td>3000-5000</td><td>40%</td></tr> <tr> <td>5000-10000</td><td>7%</td></tr> <tr> <td>>10000</td><td>3%</td></tr> </tbody> </table>	Стоимость, руб. / Cost, rub.	Количество респондентов, % / Number of respondents, %	1000-3000	50%	3000-5000	40%	5000-10000	7%	>10000	3%
Стоимость, руб. / Cost, rub.	Количество респондентов, % / Number of respondents, %										
1000-3000	50%										
3000-5000	40%										
5000-10000	7%										
>10000	3%										
9	Как Вы думаете, какой силуэт для торжественного комбинезона будет наиболее привлекательным? / What silhouette do you think would be most attractive for a formal jumpsuit? <table border="1"> <thead> <tr> <th>Силуэт / Silhouette</th><th>Количество респондентов, % / Number of respondents, %</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>полуприлегающий / semi-adjacent</td><td>50</td></tr> <tr> <td>прилегающий / adjacent</td><td>30</td></tr> <tr> <td>приталенный / fitted</td><td>15</td></tr> <tr> <td>прямой / straight</td><td>5</td></tr> </tbody> </table>	Силуэт / Silhouette	Количество респондентов, % / Number of respondents, %	полуприлегающий / semi-adjacent	50	прилегающий / adjacent	30	приталенный / fitted	15	прямой / straight	5
Силуэт / Silhouette	Количество респондентов, % / Number of respondents, %										
полуприлегающий / semi-adjacent	50										
прилегающий / adjacent	30										
приталенный / fitted	15										
прямой / straight	5										

Из таблицы 1 видны результаты опроса.

Выяснилось, что хоть и без явного большинства, но все же большая часть (31%) респондентов готова использовать комбинезон для похода на торжественное мероприятие (праздничные дни, юбилейные даты, посещение театра и пр.), желая в этом наряде выглядеть центральной фигурой.

Трикотажное полотно оказалось наиболее предпочтительным материалом, причем либо с ярким, либо черно-серым оттенком, дополняя при этом образ красивыми аксессуарами, декором. Вариант полотна серого цвета с серебристым напылением оказался вполне привлекательным. Действительно, серебристое напыление придает материалу эстетичность и привлекательность. Это говорит о том, что трикотажное полотно универсально не только в повседневной одежде, но и в качестве нарядного образа (молодежь выбирает практичность).

Большинство опрошиваемых выбрали полуприлегающий силуэт, потому что он характеризуется более мягким прилеганием изделия по линии груди, чем в приталенном варианте, неплотным прилеганием в области талии и бёдер, спокойным расширением книзу, иногда едва заметным. Такой силуэт поможет не только скорректировать или умело скрыть недостатки фигуры, но и подчеркнуть достоинства - женственные формы фигуры. Для девушек это очень важно.

Большинство предпочли изделие без рукавов. На сегодняшний день не актуально слишком сильно перегружать вечерние образы рукавами. Достаточно будет просто слегка отдекорировать изделие и добавить в образ туфли или босоножки на высоком каблуке.

Неожиданным оказались категорические ответы о карманах. Видимо, для молодежи важна простота изделия. Опрошиваемые считали, что не нужно перегружать изделие, это уже не в моде.

Большая часть опрошиваемых приобрела бы комбинезон по стоимости в пределах до 3000 рублей. Значительно меньшая часть способна

купить дорогое изделий. Видимо, это обусловлено нестабильность заработка.

Исходя из анализа мнений опрашиваемых, был изучен существующий ассортимент подобных изделий, проведен художественно-конструктивный анализ [5, с. 25] моделей-аналогов и на этой основе разработана коллекция моделей-предложений (рис. 1), близких по показателям конструктивно-технологической однородности (табл. 2).



1



2

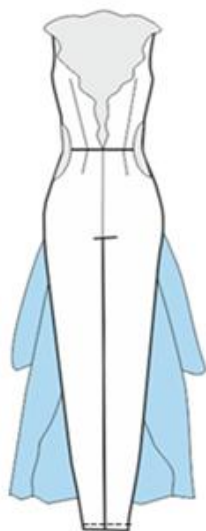


3

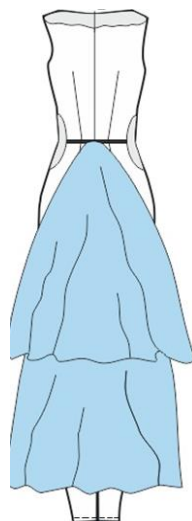
Рисунок 1. Эскизы моделей-предложений

Figure 1. Sketches of proposal models

Экспертная оценка моделей-предложений, проведенная комиссией из числа модельеров, технологов и дизайнеров по показателям соответствия модному направлению, современному художественному стилю, уравновешенности композиции, универсальности конструкции, технологичности выделила как наиболее предпочтительной модель № 1, которая и пошла в дальнейшую разработку. Зарисовка художественно-технологического оформления модели показана на рисунке 2.



Вид спереди / Front view



Вид сзади / Rear view

Рисунок 2. Зарисовка художественно - технического оформления образа модели комбинезона женского

Figure 2. Sketch of the artistic and technical design of a sample model of women's overalls

Таблица 2. Показатели конструктивно-технологической однородности для моделей-предложений женского комбинезона

Характеристика моделей/ Characteristics of models	Модель 1/ Model 1	Модель 2/ Model 2	Модель 3/ Model 3
Силуэт/ Silhouette	Полуприлегающий/ semi-adjacent	Полуприлегающий / semi-adjacent	Полуприлегающий / semi-adjacent

Продолжение Таблицы 2

Линии членения поверхности по расположению, числу и конфигурации / Lines of surface division by location, number and configuration	Продольные членения, из которых получена форма изделий / Longitudinal divisions from which the shape of the products is obtained	Продольные членения, из которых получена форма изделий / Longitudinal divisions from which the shape of the products is obtained	Продольные членения, из которых получена форма изделий / Longitudinal divisions from which the shape of the products is obtained
Линия плеча / Shoulder line	На естественном уровне / On a natural level	На естественном уровне / On a natural level	На естественном уровне / On a natural level
Длина изделия / Length of the product	Длинное / Long	Длинное / Long	Длинное / Long
Застежка / Clasp	Застежка на «тесьму – молнию» в среднем шве спинки / Zipper fastening in the middle back seam	Застежка на «тесьму – молнию» в среднем шве спинки / Zipper fastening in the middle back seam	Застежка на «тесьму – молнию» в боковом шве спинки / Zipper fastening in the middle back seam
Декоративные элементы / Decorative elements	На линии талии задней части съемная отделочная деталь; на верхней части переда и на боковых швах в области бедер декоративная отделка в виде кружева / There is a removable trim at the back waistline; on the upper part of the	По окату рукава съемная отделочная деталь; на верхней части переда отделка в виде кружева / There is a removable finishing detail along the hem of the sleeve; lace	Съемная накидка; на поясе отделка в виде кружева / Removable cape; lace trim on the waistband

Продолжение Таблицы 2

	front and on the side seams in the hip area there is a decorative trim in the form of lace	trim on the upper part of the front	
~~Ny~~	5	4	3
~~Нобщее~~	6	6	6
Ko	0,8	0,7	0,5

Показатели однородности рассчитывают по формуле [6, с. 28]:

$$Ko = Ny / N_{\text{общ}}$$

(1)

где: Ko – коэффициент однородности моделей;

Ny – число унифицированных (одинаковых) конструктивных элементов, деталей или узлов в этих моделях;

$N_{\text{общ}}$ – общее количество конструктивных элементов, деталей или узлов в модели (берется по модели, где оно максимальное).

Все проектно-конструкторские работы проведены в системе САПР «Грация» [7].

На рисунке 3 демонстрируется результат всей проектной, конструкторской и технологической работы по созданию оригинального изделия – женского комбинезона для торжественных мероприятий (3а – основная модель, 3б – модель-аналог).



а

б

Рисунок 3. Фото торжественного комбинезона

Figure 3. Photo of the formal jumpsuit

Предлагается следующее техническое описание комбинезона.

Комбинезон базового покроя, состоит из верха и брюк, полуприлегающего силуэта, без рукавов, с центральной застежкой на «тесьму - молнию» в среднем шве спинки.

Верхняя часть переда с двумя талиевыми вытачками, соединена с брюками по линии талии.

Верхняя часть спинки со средним швом и с двумя талиевыми вытачками.

Передняя и задняя части брюк с двумя талиевыми вытачками.

На верхней части переда и на боковых швах в области бедер декоративная отделка в виде кружева.

На линии талии задней части съемная отделочная деталь, прикрепленная на две пришивные кнопки.

Обсуждение. Данная модель комбинезона создана для девушек. Силуэтную форму изделия образуют взаиморасположение конструктивных линий. Основным критерием является эстетичность.

В настоящее время нарядный комбинезон является одним из модных видов одежды. Проектируя современное изделие, особенно для молодежи, первым делом нужно выбрать стиль и знать направление моды. Модель должна выглядеть современно и соответствовать внутреннему содержанию потребителя. Разработанный комбинезон полностью соответствует этим требованиям.

Заключение. Разработанная модель торжественного комбинезона представляет собой оригинальный дизайн-проект, воплощенный в материале и получивший положительную оценку экспертов. Использование стандартных и унифицированных деталей и узлов делает модель удобной для запуска в производство. Таким образом, любое швейное предприятие может воспользоваться современной ситуацией - интересом потребителей к торжественному комбинезону с простой отделкой и завоевать его доверие.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бодяло Н.Н., Технология швейных изделий / Н.Н. Бодяло – М.: КДУ, 2007. – 307 с.

2. 16. Проектирование женской и мужской одежды [Электронный ресурс]. Шей сама <https://shei-sama.ru> › publ › 16_proektirovanie_zhensko.. (Дата обращения 18.09.2023).

3. Исследование предпочтений потребителей ...[Электронный ресурс]. <https://elibrary.ru> › item (дата обращения 18.09.2023).

4. 7 гипотез, при проверки которых зависит успех нового... [Электронный ресурс]. <https://vc.ru › marketing › 57710-7-gipotez-ot-prover...> (дата обращения 18.09.2023).

5. Конструирование одежды: учебное пособие / Шершнева Л. П., Тихонова Т. П. и др. – М. : РосЗИТЛП, 2003. - 288 с.

6. Медведева Т. В. Художественное конструирование одежды / Т. В. Медведева. – М. : ФОРУМ, 2003. - 480 с.

7. Этапы проектирования комплекта нарядной одежды в САПР... [Электронный ресурс]. Научно-методический электронный журнал Концепт <https://e-koncept.ru ›> (дата обращения 18.09.2023).

Информация об авторе:

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

Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна – ФГБОУ ВО филиал Нижегородского государственного инженерно-экономического университета, 603062, Россия, г. Н. Новгород, ул. Горная, д. 13.

E-mail: ktshi51@mail.ru

SPIN-код 4269-4598

REFERENCES

1. Bodyalo N.N., Technology of sewing products / N.N. Bodyalo – М.: КДУ, 2007. – 307 p.

2. 16. Design of women's and men's clothing [Electronic resource]. Shay herself https://shei-sama.ru › publ › 16_proektirovanie_zhensko.. (Access date 09.18.2023).

3. Research of consumer preferences...[Electronic resource]. <https://elibrary.ru › item> (access date 09.18.2023).

4. 7 hypotheses, the testing of which determines the success of a new... [Electronic resource]. <https://vc.ru › marketing › 57710-7-gipotez-ot-prover...> (date of access 09/18/2023).

5. Designing clothes: a textbook / Shershneva L.P., Tikhonova T.P. et al. - M.: RosZITLP, 2003. - 288 p.

6. Medvedeva T.V. Artistic design of clothing / T.V. Medvedeva. – M.: FORUM, 2003. - 480 p.

7. Stages of designing a set of elegant clothes in CAD... [Electronic resource]. Scientific and methodological electronic journal Concept <https://e-koncept.ru> > (access date 09/18/2023).

About the author:

Tikhomirov Gennady Alexandrovich, Ph. D. (Military), Candidate of Military Sciences, Professor, professor of the Department of fashion industry and art technologies.

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

E-mail: ktshi51@mail.ru

SPIN-код 4269-4598

УДК 74.01.09

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ НЕЙРОСЕТИ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОДЕЖДЫ

© 2023

Кудряшова Дарья Вадимовна,

преподаватель кафедры дизайна, конструирования и сервисных технологий, Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», г. Н. Новгород (Россия)

Сидорова Любовь Владиславовна,

преподаватель кафедры дизайна, конструирования и сервисных технологий, Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет», г. Н. Новгород (Россия)

Аннотация: в статье рассматривается технология нейросети, как современный способ создания эскизов одежды. Также нами были рассмотрены инструменты нейросети для проектирования эскизов и представлен практический пример применения данной технологии. Стоит отметить, что данная технология, значительно сократить время на разработку идеи для эскизного предложения.

Ключевые слова: нейросеть, дизайн одежды, проектирование, искусственный интеллект, дизайн, современные технологии, инновационные технологии в образование.

USING THE CAPABILITIES OF THE NEURAL NETWORK IN THE DESIGN OF CLOTHING

© 2023

Kudryashova Darya Vadimovna,

Lecturer at the Department of Design, Construction and Service Technologies, Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia).

Sidorova Lyubov Vladislavovna,

Lecturer at the Department of Design, Construction and Service Technologies, Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

Abstract: the article discusses neural network technology as a modern way of creating sketches of clothes. We also reviewed neural network tools for designing sketches and presented a practical example of the use of this technology. It is worth noting that this technology significantly reduces the time to develop an idea for a draft proposal.

Key words: neural network, fashion design, design, artificial intelligence, design, modern technologies, innovative technologies in education.

Прошло время, когда одежду кроили и шили вручную дизайнеры на смену пришло фабричное производство, однако процесс создания самих моделей и эскизов было невозможно отдать на исполнение машинам. До недавнего времени, когда стали появляться инновации, способные справиться и с этой задачей. Одной из них стала технология нейросети [4]. Искусственный интеллект часто называют главным технологическим прорывом XXI века. Он проложил себе дорогу во многие творческие индустрии, становясь инструментом художников, архитекторов и дизайнеров. И мимо модной индустрии, конечно, искусственный интеллект не прошел. Большинство существующих исследований, касающихся искусственного интеллекта в индустрии моды, посвящены вычислительным инструментам, которые могут рекомендовать

одежду, похожую на ту, которую выбрал пользователь, или моделям, которые показывают онлайн-покупателям, как одежда будет на них сидеть (т.е. виртуальным системам примерки и 3D визуализации) [2].

Многие утверждают, что искусственный интеллект способен вытеснит профессию дизайнера в далеком будущем. Однако, это не так, дизайнер Юлия Иванова, основатель бренда «Unicorn Furs», убеждена, что «... в будущем во многих профессиях без навыков программирования понимания языка машин, будет сложно, и дизайн одежды не исключение. Но это не значит, что роботы заменят дизайнеров, как водителей такси. Нет, я думаю, мы станем партнерами» [4]. Искусственный интеллект может подать хорошие идеи, но дизайнеру все равно нужно применять свои технические знания, дорабатывать конструкцию, и образ изделия в целом. То есть нейросеть способна автоматизировать долгие и утомительные процессы, а также становится источником вдохновения дизайнера, предоставляя новые возможности для создания уникальных идей. Применение нейросети является мощным инструментом в проектировании одежды на начальном этапе дизайна. Способствует созданию уникальных идей и концепций, а также для генерации различных элементов дизайна, таких как расцветки, фактуры и формы.

Ниже представлены одни из популярных инструментов нейросети, которые на взгляд авторов можно применять в проектировании одежды:

1) «Midjourney» система на базе искусственного интеллекта, которая создает изображения из подсказок пользователя. В середине июля 2022 года «Midjourney» стала доступной для пользователей по всему миру. «Midjourney» по сравнению с другими нейросетями обеспечивает более высокое разрешение итоговых картинок и большую детализацию в соответствии с текстовым запросом [3].

Пример успешного применения нейросети в индустрии моды бренд «G-Star RAW» создал коллекцию джинсовой одежды совместно с нейросетью «Midjourney» (рис.1). «Для дизайнеров, которые любят

вводить новшества и внедрять новые инструменты в процесс проектирования, интеграция искусственного интеллекта в него может обеспечить многочисленные преимущества, такие как повышение эффективности и точности. Но важно отметить, что искусственный интеллект это инструмент. Креативные решения в конечном итоге принимают дизайнеры-люди» [1] рассказывает команда «G-Star RAW».

2) «VisualHound» новая генеративная нейросеть, которая позволяет создавать прототипы своих идей дизайна одежды с помощью искусственного интеллекта. «VisualHound» может быть очень полезной для дизайнеров одежды, костюмеров и других профессионалов в модной индустрии. Она позволяет быстро и легко создавать визуализации своих идей и предварительно проверять их, до того как они будут воплощены в реальность. Это может сэкономить много времени и ресурсов, которые иначе были бы необходимы для создания макетов и прототипов. Кроме того, нейросеть может быть использована для создания визуализаций для рекламных кампаний, презентаций и съемок видео, что делает ее еще более ценной для профессионалов в модной индустрии [7].

3) «Stable Diffusion» нейросеть с открытым исходным кодом, которая позволяет генерировать изображения на основе текстового запроса, а также дорисовывать наброски и редактировать исходные картинки. Она занимает особое место в мире нейросетей. В основе Stable Diffusion лежит диффузионная модель, которая обучается поэтапно удалять лишнее из изображения-образца, и после нескольких итераций выдает результат [6].

4) Dream от WOMBO – нейросеть, которая позволяет создавать иллюстрации по текстовому запросу или на основе картинок-референсов. Многие выбирают Dream из-за высокой скорости создания рисунков, широкого выбора различных стилей в бесплатной версии, а также доступной регистрации в сервисе по сравнению с конкурентами [5].



Рис. 1. G-Star RAW. Коллекция созданная совместно с нейросетью Midjourney

Для дизайнеров одежды инструменты нейросети предлагают интересные идеи. Соединяя изображения из интернета, часто получаются привлекательные и необычные варианты, которые вполне можно внедрять в проектирование моделей одежды. Следует знать, что для работы с данным инструментом нужно четко понимать, что в конечном итоге необходимо получить дизайнеру.

Стоит подчеркнуть, что данные инструменты работают только в англоязычной системе, поэтому составление описания осуществляется полностью на нем.

В качестве практической части, авторы взяли за основу инструменты нейросети «Dreams» для проектирования эскиза интерпретации русского народного костюма. Для начала сконструировали описание комплекта одежды в следующем изложении: «Платье женское, с корсетом

в стилистике русского народного костюма» (рис. 2). Второй вариант был создан на основе национального женского костюма Нижегородской губернии (рис. 3)



Рис. 2. Эскиз, сгенерированный нейросетью «Dreams»



Рис. 3. Эскиз, сгенерированный нейросетью «Dreams»

Одновременно с искусственным интеллектом, авторы работы, получив идентичное техническое задание, смогли создать свои дизайн-вариации (рис. 4).

Отметим ряд преимуществ и недостатков выбранной технологии генерации:

- нейросеть значительно сокращает время работы эскизиста в несколько десятков раз;

— непредугаданный алгоритм — нейросеть может выдать различные версии одного и того же описания или изображения, иногда не совпадающих с желаемым результатом;

основой для разработки конструкции костюма являются антропометрические измерения человека, а также информация об особенностях фигуры и материалов которые являются основой для формообразования костюма. Нейросеть не учитывает данные параметры, что может привести к непониманию конечного силуэта и конфигурации костюма.





Рис. 4. Авторские дизайн-эскизы в ручной графике

Проанализировав материалы можно сделать вывод о том, что эскизы, полученные путём программы получились красочные, наиболее проработанные в плане цветового и креативного решений. Эскизы авторов в ручной графике не такие фантазийные, однако больше учитывают конструкцию, пропорции и носибельность будущих ансамблей моделей одежды.

Разработанные эскизы авторов и технологии, возможно, не идеальный проект, который с нуля можно внедрить в производство, но тем не менее нейросеть дает большой толчок в индустрии дизайна, показывая смелые и неожиданные модификации, а ручная графика – понимание модели.

Нейросеть – это инструмент, который может быть использован для сокращения временных, денежных и энергоресурсов, необходимых для создания дизайна одежды, визуализаций рекламных кампаний.

Нейросеть выдает варианты, которые обычный дизайнер даже побоялся бы показать, не говоря уже о реализации. Но все они жизнеспособны только после вмешательства и решения человека, который осмыслит и выберет вариант, соответствующий существующим трендам и тенденциям. Поэтому применение данной технологии способно при должном уровне и умении во многом сократить время на создание идеи для эскизных предложений, что является большим плюсом.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бренд G-Star RAW создала коллекцию джинсовой одежды [Электронный ресурс] — URL: <https://dzen.ru/a/ZCPWpHBp2UL8gIgg>
2. ИИ проектирует одежду по описанию и эскизу дизайнера [Электронный ресурс] — URL: <https://www.techinsider.ru/technologies/news-1591991-ii-proektiruet-odejdu-po-opisaniyu-i-eskizu-dizainera/>
3. Как пользоваться Midjourney [Электронный ресурс] — URL: <https://trends.rbc.ru/trends/industry/63e0d08f9a7947342f156b9b#:~:text=Midjourney%20>
4. Нейросеть придумает одежду за дизайнеров [Электронный ресурс] — URL: https://www.gazeta.ru/lifestyle/style/2021/03/a_13527176.shtml
5. Dream by WOMBO [Электронный ресурс] — URL: <https://vc.ru/u/1602467-besedy-s-ii/677408-dream-by-wombo-neyroset-sozdaet-abstraktnye-arty>
6. Stable Diffusion [Электронный ресурс] — URL: <https://trends.rbc.ru/trends/industry/6453407a9a794740b2fd2b96>
VisualHound [Электронный ресурс] — URL: <https://n-seti.ru/novaya-nejroset-visualhound-instrument-dlya-sozdaniya-prototipov-dizajna-odezhdy-dlya-modnoj-industrii/>

Информация об авторах:

Кудряшова Дарья Вадимовна, преподаватель кафедры дизайна, конструирования и сервисных технологий.

Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна – ФГБОУ ВО филиал Нижегородского государственного инженерно-экономического университета, 603062, Россия, г. Н. Новгород, ул. Горная, д. 13.

Сидорова Любовь Владиславовна, преподаватель кафедры дизайна, конструирования и сервисных технологий.

Адрес: Институт пищевых технологий и дизайна – ФГБОУ ВО филиал Нижегородского государственного инженерно-экономического университета, 603062, Россия, г. Н. Новгород, ул. Горная, д. 13.

REFERENCES

1. The G-Star RAW brand has created a collection of denim clothing [Electronic resource] - URL: <https://dzen.ru/a/ZCPWpHBp2UL8gIgg>

2. AI designs clothes according to the designer's description and sketch [Electronic resource] - URL: <https://www.techinsider.ru/technologies/news-1591991-ii-proektiruet-odejdu-po-opisaniyu-i-eskizu-dizainera/>

3. How to use Midjourney [Electronic resource] - URL: <https://trends.rbc.ru/trends/industry/63e0d08f9a7947342f156b9b#:~:text=Midjourney%20>

4. The neural network will come up with clothes for designers [Electronic resource] - URL: https://www.gazeta.ru/life-style/style/2021/03/a_13527176.shtml

5. Dream by WOMBO [Electronic resource] - URL: <https://vc.ru/u/1602467-besedy-s-ii/677408-dream-by-wombo-neyroset-sozdaet-abstraktnye-arty>

6. Stable Diffusion [Electronic resource] - URL: <https://trends.rbc.ru/trends/industry/6453407a9a794740b2fd2b96>

VisualHound [Electronic resource] - URL: <https://n-seti.ru/novaya-nejroset-visualhound-instrument-dlya-sozdaniya-prototipov-dizajna-odezhdy-dlya-modnoj-industrii/>

About the authors:

Kudryashova Darya Vadimovna, Lecturer at the Department of Design, Construction and Service Technologies.

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

Sidorova Lyubov Vladislavovna, Lecturer at the Department of Design, Construction and Service Technologies

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

5.8.2. Теория и методика обучения и воспитания (по областям и уровням образования)
УДК 378.015.31

**ЭМОЦИОНАЛЬНОЕ БЛАГОПОЛУЧИЕ
КАК ПОКАЗАТЕЛЬ ЗДОРОВЬЯ ЛИЧНОСТИ**

© 2023

Сухарева Ирина Леонидовна,

преподаватель кафедры физической культуры, Институт пищевых технологий и дизайна – филиал ГБОУ ВО "Нижегородский государственный инженерно-экономический университет" г. Нижний Новгород (Россия)

Аннотация:

Стресс затрагивает не только психологическое, но и физическое здоровье. Стресс может привести к болезням, влиять на поведение человека, на его разум. Важно выяснить, что эмоциональное благополучие является фундаментом здоровой личности и необходимо заботиться о своем эмоциональном благополучии, чтобы сохранить физическое и психологическое здоровье для полноценной жизни без болезней.

Ключевые слова: благополучие, болезни, здоровье, личность, нервная система, психологическое здоровье, стресс, физическое здоровье, эмоции, эмоциональное благополучие.

EMOTIONAL WELL-BEING AS AN INDICATOR OF PERSONAL HEALTH

© 2023

Sukhareva Irina Leonidovna,

Lecturer at the Department of Physical Education, Institute of Food Technologies and Design - branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia)

Annotation:

Stress affects not only psychological but also physical health. Stress can lead to diseases, influence human behavior, and affect the mind. It is important to find out that emotional well-being is the foundation of a healthy personality and it is necessary to take care of one's emotional well-being in order to preserve physical and psychological health for a full life without diseases.

Keywords: well-being, disease, health, personality, nervous system, psychological health, stress, physical health, emotions, emotional well-being.

Человек все время испытывает разные эмоции. Хорошие события радуют, неудачи – огорчают. В стрессовом состоянии человек угнетен, а умение держать себя в руках прибавляет жизненной силы.

Объект исследования – эмоции человека. Предмет исследования – влияние эмоций на организм человека.

Цель: установить, что эмоциональное благополучие является фундаментом здоровой личности.

Задачи: изучить, проанализировать и обобщить литературу по теме; выяснить, как стресс влияет на физическое здоровье, провести тестирование для определения состояния эмоционального благополучия среди обучающихся; проанализировать полученные результаты.

В психологической литературе эмоциональное благополучие определяется как положительная направленность эмоционального самочувствия [1]. Эмоции – это воздействие человека на происходящие с ним события. Еще в древности знали, насколько велико воздействие эмоций на здоровье – «в здоровом теле – здоровый дух». Близко к истине мнение, что все болезни от нервов.

В соответствии с показателями ВОЗ, примерно 40% проблем со здоровьем вызваны именно психическими расстройствами. Это происходит потому, что центральная нервная система координирует функции всех органов и систем организма, подталкивая их работать синхронно. Во время стресса эта отлаженная организация нарушается. Центральная нервная система и мозг занимается устранением предстоящего удара. Активизируются системы нервных тканей, начинается

резкий выброс адреналина и гормонов стресса. У человека в этот момент сразу повышается давление, учащается ритм сердечных сокращений, ускоряется и увеличивается приток крови к мозгу, мышцам и сердцу. Доказано, что частота сердечного ритма напрямую связана с развитием сердечно-сосудистых заболеваний и относится к числу основных факторов риска развития ишемической болезни сердца.

В состоянии стресса у человека все системы работают с перегрузкой. Для возвращения в устойчивое состояние организму нужны силы. Когда стресс становится нормой, организм начинает работать на износ, его природные ресурсы истощаются. Особенно от стресса страдают нервная и иммунная системы. Ученые, максимально детально изучив влияние нервной системы на здоровье человека, выявили перечень заболеваний, которые становятся причиной ее активной деятельности.

Повышение артериального давления, головную боль, головокружение, паническую атаку может вызвать любая ссора или конфликт. При стрессе происходит спазм сосудов головного мозга. Это приводит к сбою в пищеварительной системе, развивается синдром раздраженного кишечника, страдает желудок, может развиваться язва или гастрит.

Чтобы избежать серьезных заболеваний от стресса, необходимо беречь свое эмоциональное здоровье и стараться поддерживать свое эмоциональное благополучие.

Человек не в силах уберечь себя от стрессов и переживаний. Психологи утверждают, что все эмоции полезны для человека, так как они все выполняют необходимые функции. Такие эмоции, как любовь, доброта, радость, доверие, откровение, удивление побуждают человека к действию, направляют, определяют его дальнейшее поведение, восстанавливают после стрессовых ситуаций. Под влиянием хороших эмоций человек уверен в себе, его мозг активен, он полон сил.

И наоборот, чувство беспричинной тревоги, депрессия и подавленное настроение является хорошей почвой для развития множества болезней. К таким негативным душевным проявлениям относятся злость,

зависть, уныние, паника, гнев, раздражительность. У человека возникают чувства апатии, безнадежности и безвыходности. Человек замечает только плохое и будущее у него безнадежно. Стресс убивает человека как личность.

Негодование, возмущение, агрессивность, страх, неудовлетворенность – защитные эмоции. Они необходимы человеку для выживания в критической ситуации, должны усиливаться только на короткое время и обязательно сменяться «хорошими» эмоциями, иначе могут навредить человеку.

Таким образом, человеку для нормального функционирования необходимо испытывать разные эмоции и уметь замечать перемену в настроении. Кроме того, перемены в настроении не должны быть резкими. Для хорошего душевного и физического состояния человеку нужно устойчивое эмоциональное самочувствие, основой которого является удовлетворение главных потребностей – как биологических, так и социальных. Это и есть эмоциональное благополучие.

Для определения состояния эмоционального благополучия среди обучающихся 16-18 лет был проведен опрос, состоящий из 12 вопросов. В результате выяснилось, что 55% опрошенных могли бы получать от жизни намного больше радости, 42% недооценивают себя как личность и только 3% уважают свою индивидуальность и умеют радоваться жизни.

Показатели опроса свидетельствуют о том, что молодежь не всегда в состоянии справиться с переживаниями и стрессом. Важно научить заботиться о своем эмоциональном благополучии уже сейчас, чтобы сохранить физическое здоровье для полноценной и яркой жизни.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Никулина Д.С. Подходы к определению эмоционального благополучия // Изв. ЮФУ. Сер.: Технические науки. 2008. № 6. С. 73–76.
2. Пахалкова А.А. Эмоциональное благополучие как компонент безопасной образовательной среды // Психолог. 2015. № 1. С. 44–65.

3. Григорова Ю.Б. Структура эмоционального благополучия // АНИ: педагогика и психология. 2019. № 1 (26). С. 331–334.

4. Психология, социология и педагогика. 2012. № 6 [Электронный ресурс]. URL: <https://psychology.snauka.ru/2012/06/856> (дата обращения: 28.10.2023).

Информация о авторе:

Сухарева Ирина Леонидовна, преподаватель кафедры физической культуры.

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

REFERENCES

1. Nikulina D.S. Approaches to determining emotional well-being // Izv. SFU. Ser.: Technical sciences. 2008. No. 6. pp. 73–76.

2. Pakhalkova A.A. Emotional well-being as a component of a safe educational environment // Psychologist. 2015. No. 1. P. 44–65.

3. Grigorova Yu.B. Structure of emotional well-being // ANI: pedagogy and psychology. 2019. No. 1 (26). pp. 331–334.

4. Psychology, sociology and pedagogy. 2012. No. 6 [Electronic resource]. URL: <https://psychology.snauka.ru/2012/06/856> (date of access: 10/28/2023).

About the author:

Sukhareva Irina Leonidovna, Lecturer at the Department of Physical Education.

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

УДК: 329.18

БОРЬБА С ПРОПАГАНДОЙ НАЦИЗМА

© 2023

Юрий Александрович Лобанов,

преподаватель кафедры туризма и гостеприимства,

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

Аннотация

Эта статья рассматривает проблему нацизма и меры, применяемые для борьбы с ним. Нацизм представляет опасность для общества, так как основан на идеологии расового превосходства, дискриминации и насилии. В статье анализируются причины возникновения и распространения нацизма, включая экономические и социальные факторы, а также его связь с другими формами экстремизма. Затем описываются различные методы борьбы с нацизмом, включая правовые меры, просвещение и создание толерантной среды.

Ключевые слова: нацизм, сознание, мировоззрение, общество, образования, пропаганда, национальности, войны, события.

THE FIGHT AGAINST THE PROPAGANDA OF NAZISM

© 2023

Yuri Alexandrovich Lobanov,

Lecturer at the Department of Tourism and Hospitality,

Institute of Food Technology and Design-branch of the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod (Russia).

Annotation:

This article examines the problem of Nazism and the measures used to combat it. Nazism is a danger to society, as it is based on the ideology of

racial superiority, discrimination and violence. The article analyzes the causes of the emergence and spread of Nazism, including economic and social factors, as well as its connection with other forms of extremism. Then various methods of combating Nazism are described, including legal measures, education and the creation of a tolerant environment

Keywords: Nazism, consciousness, worldview, society, education, propaganda, nationalities, wars, events.

Введение

В истории нашего общества существует большое количество событий, которые негативно влияли на него. Например, войны, революции, восстание и т.д. Зарождение нацизма относится к 1939 – 1945 годам.

Нацизм - это мировоззрение, которое основано на исключительности, (иногда избранности), превосходстве своей национальности одного народа над другим. Проявляется в неуважении и ненависти к другим народам. Крайняя степень нацизма - это уничтожение других людей, как неполноценных и недостойных.

Материалы и методы

Нацизм имеет глубокое и долгосрочное влияние на современный мир. Нацизм является идеологией, которая пропагандирует расизм, ненависть и насилие. Он имеет опасное влияние на людей и может привести к дискриминации, насилию и конфликтам. В образовательных программах в обязательном порядке должны рассматриваться темы, связанные с последствиями и тающимися угрозами нацизма, а также о его историческом контексте. Люди, общество должны объединиться для борьбы с нацизмом, поддерживать тех, кто становится его жертвами. Вовлечение широкого круга людей, объединенных против нацизма, демонстрирует, что идеология ненависти и насилия не имеет места в нашем обществе.

Необходимо разработать и реализовать эффективные программы, направленные на предотвращение распространения нацистской идеологии, образования и пропаганды и привлечение к ответственности тех, кто призывает к ненависти и насилию. Важно направить усилия на то, чтобы привести граждан к пониманию и осознанию опасности нацизма, воспитать терпимость и уважение к другим культурам и национальностям. Выводя нацизм за пределы общества, необходимо создавать альтернативные пути для выражения индивидуальности и удовлетворения потребности символического признания и самореализации. В конце концов, борьба с нацизмом требует совместных усилий всех членов общества. Нацизм, основанный на расовой идеологии, приводит к разделению людей, дискриминации и насилию. Он является угрозой для демократии, толерантности и гуманизма.

Результаты

Борьба с нацизмом требует комплексного подхода и включает в себя как общественные, так и государственные усилия. Это только некоторые из возможных путей борьбы с нацизмом, и важно помнить, что каждая страна и общество может выбрать и адаптировать эти подходы в соответствии с своими особенностями и потребностями.

Борьба с пропагандой нацизма является важной и актуальной задачей для многих стран. Пропаганда нацизма может приводить к насилию, дискриминации, и разжиганию ненависти между различными группами людей.

Один из способов борьбы с пропагандой нацизма - это пропаганда толерантности, международного сотрудничества и взаимопонимания. Распространение информации о страшных последствиях нацизма и его идеологии может помочь людям осознать опасность и бессмысленность таких идей.

Другой способ - это правовое регулирование. Во многих странах приняты законы, запрещающие пропаганду нацизма и распростране-

ние нацистской символики. Такие законы позволяют ограничить распространение идеологии, вызывающей неприемлемое поведение и предотвратить ее распространение.

Кроме того, образование играет важную роль в борьбе с пропагандой нацизма. Учебные программы могут включать в себя изучение истории нацизма, включая его ужасы и преступления, чтобы помочь студентам понять, почему этот вид идеологии не принимаемый и вредный для общества.

Активное участие общественности и гражданских организаций также может помочь бороться с пропагандой нацизма. Создание кампаний и программ, направленных на пропаганду толерантности и созидательного общества, может способствовать снижению влияния нацистской идеологии. Наконец, онлайн борьба с пропагандой через социальные сети и медиа играет важную роль в предотвращении ее распространения. Платформы могут активно удалить материалы с пропагандой нацизма и ограничить доступ к такому контенту, чтобы уменьшить его распространение.

Обсуждение

Нацизм, основанный на расовой идеологии, разделяет людей на "нас" и "других", что приводит к дискриминации и насилию. Он представляет собой угрозу демократии, толерантности и гуманизму. Противники нацизма считают его опасным и вредным для общества. Они указывают на его исторический контекст, особенно на нацистский режим во время Второй Мировой войны, когда был совершен ужасный геноцид и другие ужасные преступления против человечности, такие как Холокост. Противники нацизма аргументируют, что идеология, которая пропагандирует насилие, расовую нетерпимость и дискриминацию, не может быть допустимой или полезной для современного общества. Сторонники нацизма, с другой стороны, говорят о свободе слова и выражения своих политических убеждений. Они подчеркивают право каждого человека высказывать свои мнение и участвовать в политической дискуссии. Они также утверждают, что у нацистских идей

есть место в обществе и что запрет на выражение этих идей является нарушением свободы слова и мысли. Однако необходимо отметить, что в ряде государств действуют законы, запрещающие пропаганду нацизма и возбуждение расовой ненависти. Эти законы были введены, чтобы предотвратить повторение таких ужасных событий, как Холокост, и защитить безопасность и гармонию в обществе. Обсуждение нацизма в современном обществе также может включать вопросы общественной памяти и национальной идентичности страны борются с наследием нацизма и стараются преодолеть его. В целом, обсуждение нацизма – это сложный и чувствительный вопрос, который требует внимательного рассмотрения и анализа. Важно найти баланс между уважением к свободе слова и защитой от возможных последствий, связанных с пропагандой расовой нетерпимости и насилия.

Заключение

В борьбе с пропагандой нацизма необходимо применять совокупность различных мер и инструментов. Важно отметить, что борьба с пропагандой нацизма не должна становиться причиной для ограничений свободы слова и мнений. Реализация мер должна происходить в рамках закона и уважения к правам и свободам человека. Борьба с пропагандой требует усилий со стороны государства, общества и каждого гражданина. Совместная работа и солидарность всех сил в обществе помогут создать мирное и толерантное общество, свободное от идеологии нацизма и других экстремистских течений. Только распространением знаний о нацизме, общество может добиться прогресса в предотвращении его возникновения и распространения. Борьба с пропагандой нацизма — это трудный и многогранный процесс, который требует участия государства, общественности, образования и медиа. Только путем совместных действий мы можем создать безопасное и толерантное общество, свободное от ненависти и дискриминации.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Грузинская Е. И., Пономарева М. Ю., Клишейко Д. И. Критический анализ криминообразующих признаков состава преступления, предусмотренного ст. 354.1 Уголовного кодекса Российской Федерации «Реабилитация нацизма» // Актуальные проблемы науки и практики современного общества. — 2017. — № 2—6. — С. 9—14.

2. Додонов В. Н. Уголовно-правовая охрана исторической правды: зарубежный опыт и развитие российского законодательства // Вестник Академии Генеральной прокуратуры Российской Федерации. — 2014. — № 3 (41). — С. 87—95.

3. Додонов В.Н. Уголовно-правовая охрана исторической правды: зарубежный опыт и развитие российского законодательства / В.Н. Додонов // Вестник Академии Генеральной прокуратуры Российской Федерации. — 2014. — № 3. — С. 87-95.

4. Капинус О.С. Ответственность за разжигание расовой, национальной и религиозной вражды, а также за другие «преступления ненависти» по уголовному праву зарубежных стран / О.С. Капинус, В.Н. Додонов // Современное уголовное право в России и за рубежом: некоторые проблемы ответственности: сб. ст. — М.: Буквовед, 2016. — С. 118-136.

5. Осипов М.Ю. О некоторых проблемах использования уголовно-правовой техники на примере статьи 354.1 УК РФ «Реабилитация нацизма» / М.Ю. Осипов // Юридическая наука. — 2014. — № 2. — С. 86-91.

6. Фокин В.И. Нюрнбергский трибунал и международная защита прав человека / В.И. Фокин, И.И. Фокина // Научные труды Северо-Западной академии государственной службы. — 2018. — Т. 2, вып. 2. — С. 121-132

7. Турышев А.А. Реабилитация нацизма в УК РФ [Электронный ресурс] / А.А. Турышев // Правовые технологии. — 2014. — № 1. — Режим доступа: <http://www.lawtech.ru/journal/articles/15692>.

8. Розенко С.В. Реабилитация нацизма: новые основания уголовной ответственности / С.В. Розенко // Юридическая наука и правоохранительная практика. — 2014. — № 3. — С. 80-85.

9. Наумов А.В. Российское уголовное право: курс лекций: в 3 т. / А.В. Наумов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Волтерс Клувер, 2017. — Т. 3: Особенная часть (главы XI-XXI). — 656 с.

10. Аверченко С.В., Борисов Д.А. «Фашистские идеи не были уничтожены, и их носители продолжают свою деятельность в наши дни» // Военно-исторический журнал. 2022. № 11. С. 103–109.

11. Багдасарян В.Э., Сулакшин С.С. Современный фашизм: новые облики и проявления. М.: Наука и политика, 2017. - 328 с.

12. Беляев В.А., Доминик Ю.И. Война без вооружённого насилия. Хронология открытия информационного фронта США в холодной войне // Военно-исторический журнал. 2022. № 7. С. 28–41.

13. Впервые в истории ООН: почему целых пятьдесят стран отказались осуждать нацизм // Рамблер, 16.12.2022 URL: https://news.rambler.ru/conflicts/49887025/?utm_content=news_media&utm_medium=read_more&...

Информация о авторе:

Юрий Александрович Лобанов, преподаватель кафедры туризма и гостеприимства.

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

REFERENCES

1. Gruzinskaya E. I., Ponomareva M. Yu., Klisheyko D. I. Critical analysis of the criminalizing features of the corpus delicti provided for in Article 354.1 of the Criminal Code of the Russian Federation "Rehabilitation of Nazism" // Actual problems of science and practice of modern society. - 2017. — No. 2-6. — pp. 9-14.

2. Dodonov V. N. Criminal law protection of historical truth: foreign experience and development of Russian legislation // Bulletin of the Academy of the General Prosecutor's Office of the Russian Federation. — 2014. — № 3 (41). — Pp. 87-95.

3. Dodonov V.N. Criminal and legal protection of historical truth: foreign experience and development of Russian legislation / V.N. Dodonov // Bulletin of the Academy of the Prosecutor General's Office of the Russian Federation. - 2014. — No. 3.— pp. 87-95.

4. Kapinus O.S. Responsibility for inciting racial, national and religious enmity, as well as for other "hate crimes" under the criminal law of foreign countries / O.S. Kapinus, V.N. Dodonov // Modern criminal law in Russia and abroad: some problems of responsibility: collection of articles — M. : Litovedist, 2016. — pp. 118-136.

5. Osipov M.Yu. On some problems of the use of criminal law technology on the example of Article 354.1 of the Criminal Code of the Russian Federation "Rehabilitation of Nazism" / M.Yu. Osipov // Legal Science. - 2014. — No. 2. — pp. 86-91.

6. Fokin V.I. The Nuremberg Tribunal and the international protection of human rights / V.I. Fokin, I.I. Fokina // Scientific works of the North-Western Academy of Public Service. — 2018. — Vol. 2, issue 2. — pp. 121-132

7. Turyshev A.A. Rehabilitation of Nazism in the Criminal Code of the Russian Federation [Electronic resource] / A.A. Turyshev // Legal technologies. — 2014. — No. 1. — Access mode: <http://www.lawtech.ru/journal/articles/15692> .

8. Rozenko S.V. Rehabilitation of Nazism: new grounds of criminal responsibility / S.V. Rozenko // Legal science and law enforcement practice. - 2014. — No. 3. — pp. 80-85.

9. Naumov A.V. Russian criminal law : a course of lectures : in 3 volumes / A.V. Naumov. — 4th ed., reprint. and additional — M. : Walters Kluwer, 2017. — Vol. 3 : Special part (Chapters XI-XXI). — 656 p.

10. Averchenko S.V., Borisov D.A. "Fascist ideas have not been destroyed, and their carriers continue their activities in our days" // Military Historical Journal. 2022. No. 11. pp. 103-109.

11. Bagdasaryan V.E., Sulakshin S.S. Modern fascism: new forms and manifestations. Moscow: Science and Politics, 2017. - 328 p.

12. Belyaev V.A., Dominik Yu.I. War without armed violence. Chronology of the opening of the US information front in the Cold War // Military Historical Journal. 2022. No. 7. pp. 28-41.

13. For the first time in the history of the UN: why as many as fifty countries refused to condemn Nazism // Rambler, 12/16/2022. - URL: https://news.rambler.ru/conflicts/49887025/?utm_content=news_media&utm_medium=read_more&...

About the author:

Yuri Alexandrovich Lobanov, Lecturer at the Department of Tourism and Hospitality.

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

О ПРИЧИНАХ ПОПУЛЯРНОСТИ И ПОЭТИКЕ ПОЭЗИИ «ШЕСТИДЕСЯТНИКОВ»

© 2023

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

Волкова Дарья Сергеевна,
*студентка 2 курса, Институт пищевых технологий и
дизайна-филиал ГБОУ ВО "Нижегородский государственный
инженерно-экономический университет" г. Нижний Новгород
(Россия).*

Аннотация: Статья посвящена рассмотрению феномена «оттепели» в русской поэзии. Исследуются причины его возникновения и изменения, произошедшие в поэзии. Тема актуальна для молодежи и широких масс общества, интересующихся поэтическим наследием разных исторических периодов. Людям необходимо узнать о том, чем популярны поэты – «шестидесятники» и как они повлияли на поэзию того времени. Основное содержание исследования составляет рассмотрение феномена «оттепели» в поэзии, причины появления огромного количества песен на стихи шестидесятников, а также актуальность поэзии «оттепели» на сегодняшний день. В статье приведены результаты анализа знаний людей о творчестве поэтов – шестидесятников.

Ключевые слова: «оттепель», «шестидесятники», поэтика, топка, «эстрадность», мелодика, ритм, рифма, звукопись, метр, строфы, «песенность».

ABOUT THE REASONS FOR THE POPULARITY AND POETICS OF THE POETRY OF THE "SIXTIES"

© 2023

Starodumova Lyudmila Anatolyevna,

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

Volkova Daria Sergeevna,

2nd year student, *Institute of Food Technology and Design-branch of
the Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics,
Nizhny Novgorod (Russia).*

Abstract: The article is devoted to the consideration of the phenomenon of "thaw" in Russian poetry. The reasons for its occurrence and the changes that have occurred in poetry are investigated. The topic is relevant for young people and the broad masses of society interested in the poetic heritage of different historical periods. People need to learn about the popularity of the poets of the Sixties and how they influenced the poetry of that time. The main content of the study is the consideration of the phenomenon of the "thaw" in poetry, the reasons for the appearance of a huge number of songs on the poems of the sixties, as well as the relevance of the poetry of the "thaw" to date. The article presents the results of the analysis of people's knowledge about the work of poets of the Sixties.

Keywords: "thaw", "sixties", poetics, topic, "variety", melody, rhythm, rhyme, sound recording, meter, stanzas, "song".

Актуальность: интерес к поэзии возрождается. Процент людей, сочиняющих стихи и обращающихся к творчеству поэтов – шестидесятников, возрос.

Цель: определение причин популярности поэзии «шестидесятников» через анализ поэтики их стихов.

Задачи:

- выделить основные темы творчества изучаемых поэтов;
- определить то, чем было вызвано появление довольно большого количества песен на стихи «шестидесятников»;
- проанализировать причины популярности поэзии «шестидесятников» среди современников и в наши дни;

Объект: поэзия «оттепели».

Предмет: тематическое предпочтение поэтов – шестидесятников и своеобразие поэтики их произведений.

Методы исследования:

- 1) Описание и наблюдение
- 2) Анализ (сравнительный анализ)
- 3) Сбор и систематизация
- 4) Анкетирование

При написании статьи были использованы исследования Б.М. Эйхенбаума, В.М. Жирмунского и В.Е. Холшевникова.

Оттепель (1953 – 1964) – период в литературе, во время которого был поразительный взлет популярности поэзии. [3, с.15] Это новый этап развития и самовосстановления литературы. Время, когда поэты стали освобождаться от устоев и создавать свои правила, вносить в поэзию новые краски и чувства.

В начале 50-х годов на страницах литературных журналов стали появляться статьи и произведения, в которых поэты критиковали прошлое, указывали людям на его неправильность относительно поэзии и литературы в целом. С того времени общество начало активно обсуждать границы свободы. Вырабатывалась «самоцензура»: внутренний цензор подсказывал автору, какие темы стоит поднимать, а какие лучше не затрагивать.

Популярность поэзии многократно возросла. Стихами начали болеть те люди, которые ни прежде, ни позже поэзией и литературой осо-

бенно не интересовались. В 1958 году в Москве произошла торжественная церемония открытия памятника В.В. Маяковскому, на которой читали стихи не только знаменитые поэты, но и желающие из публики, в основном молодежь.

В ходе исследования было проведено анкетирование [Приложение 1], которое прошли 40 человек: 20 из них – это студенты нашего института, а остальные – респонденты возраста от 20 до 30 лет. Целью опроса было выяснить причины популярности поэзии «шестидесятников» среди современников и в наши дни.

На первый вопрос: «Знакомы ли вы с таким понятием, как «оттепель» в литературе?» мы получили ответы, представленные на рисунке 1.

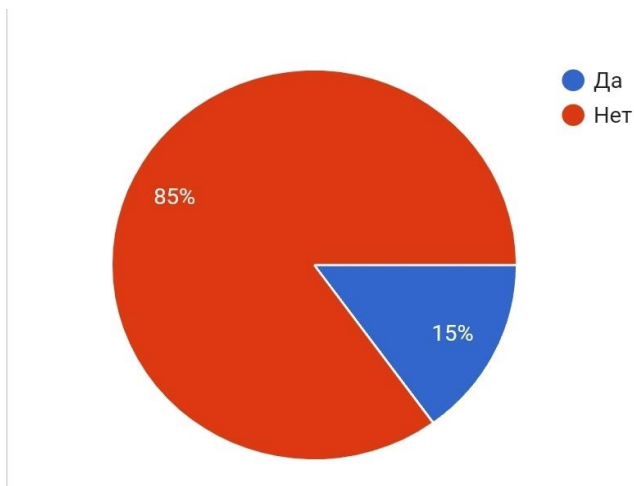
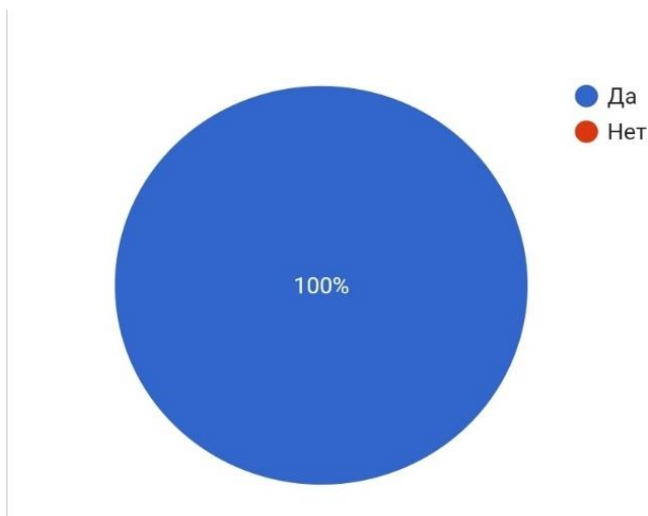


Рисунок 1. Результаты ответов на вопрос: «Знакомы ли вы с таким понятием, как «оттепель» в литературе?»

Для того чтобы определить актуальность нашей статьи, проанализируем ответы и на второй вопрос. Данные представлены на рисунке 2.

Рисунок 2. Результаты ответов на вопрос: «Интересно вам было бы узнать, что такое «оттепель» в литературе?»



Можно сделать вывод о том, что молодое поколение не знакомо с периодом «оттепели» в литературе, но у него есть желание узнать, что это такое.

Одними из самых известных поэтов – шестидесятников являлись Е.А. Евтушенко, Б.А. Ахмадулина, А.А. Вознесенский и Р.И. Рождественский. Именно они продолжили традиции устной поэзии, собирая огромное количество людей в залах Политехнического музея, а позже и в Лужниках. Отсюда появляется такое понятие, как «эстрадность» поэзии – направленность на большую аудиторию, выход поэта к зрителю, публичность его выступлений.

В ходе нашего анкетирования мы выяснили, что молодое поколение знает многие знаменитые стихотворения периода «оттепели» и познакомилось с ними, посмотрев фильмы, в которых звучали песни на стихи «шестидесятников». Таким образом, приходим к выводу, что популярна их поэзия благодаря своей «песенности». Необходимо проанализировать поэтику тех стихов, что были положены на музыку и стали

популярными песнями, чтобы выяснить причины возникновения «песенности» поэзии того периода.

Обычно в качестве поэтического материала для музыкально-композиционной работы композиторы выбирают стихи, обладающие повышенной музыкальностью или же, по-другому, мелодичностью. Значит, поэзия «шестидесятников» обладала той самой мелодичностью, о которой мы уже сказали выше.

На мелодичность или музыкальность стиха может влиять его мелодика [5, с.10]. Мелодика – это стиховедческий термин, относящийся к упорядоченной стиховой интонации; система распределения восходящих и нисходящих интонаций в стихе. [2, с.173] Существуют различные классификации мелодики стиха, мы же в своем исследовании придерживаемся классификации В.Е. Холшевникова. Он разделял только два типа мелодики: напевный (включая песенный и романсный) и говорной (включая ораторский и разговорный). [4, с.186] В зависимости от жанровой принадлежности того или иного стихотворения меняется и его мелодика. Стихи изучаемых нами поэтов-шестидесятников относятся к жанру литературной песни и имеют напевный тип интонирования. Исходя из вышеуказанной классификации, мы можем сделать вывод о том, что мелодика стихов является песенной. Именно она порождает возникновение плавности, певучести или, по-другому, мелодичности. Проанализируем знаменитые произведения «шестидесятников», чтобы узнать, чем она вызывается.

Разберем знаменитые стихотворения Б.А. Ахмадулиной «По улице моей который год...» и «Прощание»

В своем творчестве Б.А. Ахмадулина в основном использует четырех- или пятистопный ямб. Сравнив два произведения («По улице моей который год...», «Прощание») мы можем сказать, что стихам Б.А. Ахмадулиной свойственны пиррихии, благодаря которым с большей силой выделяются следующие за ними ударные слоги. И в том и в другом произведении присутствуют неполные стопы или же усечения. Они возникают, в основном, при чередовании женских и мужских рифм. В стихотворении «Прощание» необычно интонационно-синтаксическое

построение строфы. Ее границы не совпадают с границей предложения, что сказывается на звучании произведения. Несмотря на это, в стихах прослеживается ритмичность, и возникает монотонность. Обратим внимание на звукопись, в стихах Б.А. Ахмадулиной она не режет слух, но тем не менее всегда присутствует как бы подспудно, имея большую смысловую и художественную нагрузку. Поэтесса использует прием ассонанса и выделяет при этом следующие звуки: [o], [e], [y], [a], с помощью которых создается ощущение протяжности в стихе или его напевность.

Рассмотрим поэтику стиха Е.А. Евтушенко на примере стихотворения «Хотят ли русские войны? ...». Данное произведение написано ямбом, но в отличие от произведений Б.А. Ахмадулиной, оно имеет более четкий ритм, хотя в нем также присутствуют многочисленные пиррихии. Обратим внимание на звукопись, поэт использует прием аллитерации и выделяет при этом согласный звук «р», чтобы подчеркнуть ритм стихотворения, а также установить дополнительные переключки между словами.

Стихотворения А.А. Вознесенского и Р.И. Рождественского имеют много сходных элементов. Сравним произведения двух этих поэтов: «Сага» А.А. Вознесенского и «Мгновения» Р.И. Рождественского. Стихотворения наполнены часто повторяющимися конструкциями, то есть анафорами разных видов: «Ты меня никогда не забудешь. Ты меня никогда не увидишь» («Сага» А.А. Вознесенского) – синтаксическая анафора; «Мгновения, мгновения, мгновения» - лексическая анафора («Мгновения» Р.И. Рождественского). И синтаксические, и лексические анафоры придают стиху остроту и выразительность, а также помогают передать чувства и эмоции автора, который тот испытывал во время написания произведения. Интересно и графическое оформление стихотворений. Оно очень «рельефно» и «архитектурно». Поэты выделяют в отдельные строки слова, на которые хотят поставить акценты и тем самым придать стиху звучность («Мгновения» Р.И. Рождественского).

Проанализировав и сравнив стихотворения «шестидесятников», мы выяснили, что песенная мелодика стиха возникает только благодаря совокупности всех составляющих компонентов мелодичного стиха: ритму, рифме и звукописи.

Возникновению упорядоченности ритма способствует метр, а упорядоченный метр, в свою очередь, - возникновению ритмичности стихотворения. Часто используемыми метрами стихотворной речи в поэзии «шестидесятников» были ямб и анапест. Они способны облегчить появление мелодического движения там, где оно уже возникло благодаря другим факторам, о которых мы скажем чуть позже. [1, с.72]

Звукопись во многих произведениях «шестидесятников» ярко выделена. Мы обнаружили несколько видов звуковой инструментовки: ассонанс и аллитерация, многочисленные повторы слов и синтаксических конструкций (анафоры разных видов). Этот прием часто использовался поэтами для того, чтобы вызвать ассоциации у читателей, создать картину с помощью звуков.

Благодаря совокупности всех компонентов, необходимых для возникновения песенной мелодики, появилось то своеобразие звучания стихотворений, называемое «песенностью», и влияло на музыкальность стиха.

В ходе анкетирования был задан вопрос: «Как Вы думаете, чем могут быть интересны лирические произведения периода «оттепели» читателям 21 века?». По результатам опроса можно сказать, что 65% респондентов считают тематическое многообразие одной из основных причин популярности поэзии периода «оттепели» и интереса общества к ней.

Рассмотрим топику творчества изучаемых нами поэтов – «шестидесятников»:

Одна из самых узнаваемых тем творчества Е.А. Евтушенко является тема гражданственности, но также поэт часто избирает для своих произведений философские темы («Хотят ли русские войны...», «Людей неинтересных в мире нет», «Идут белые снега», «Сережка ольховая»).

В творчестве А.А. Вознесенского присутствует довольно стабильная тематика. В своих стихотворениях поэт давал широкое видение мира, а также поднимал такие важные темы, как проблемы культуры и цивилизации, материи и духа. В каждой строчке стихотворений присутствует свой подтекст. Знаменитые стихотворения: «Параболическая баллада», «Сага», «Миллион алых роз».

Б.А. Ахмадулина в своих произведениях говорила о самом сокровенном, большую часть ее творчества охватывала любовная лирика. Поэтесса также пишет о неизбежности одиночества и обоюдной безысходности. («По улице моей который год», «Я думала, что ты мой враг», «Прощание»).

Топика стихов Р.И. Рождественского, которые приобретали популярность, была разнообразна. Трудно найти тему, не затронутую творчеством столь выдающегося поэта, но тема патриотизма все-таки преобладала. Еще в раннем возрасте Р.И. Рождественский пишет свое первое стихотворение «С винтовкой мой папа уходит в поход» и посвящает его своим родителям, ушедшим на фронт. Любовная лирика тоже занимала большое место в творчестве Р.И. Рождественского. Все стихи о любви наполнены тревожным сердечным движением. В произведениях Р.И. Рождественского не прослеживается подтекст, поэт обо всем говорит прямо.

Интерес к жизни простого человека – доминанта творчества «шестидесятников».

По ходе анкетирования мы выяснили, что популярными темами стихов в народе стали темы Великой Отечественной войны и любви. «Шестидесятники» - это люди, чье детство прошло во время войны, а юность пришлась на послевоенный период. Аудитория «шестидесятников» - это люди того же возраста, что и они сами, которых война так же не обошла стороной. Именно из-за этого стихи, посвященные Великой Отечественной войне, стали столь популярными в обществе. Любовная лирика была близка человеку всегда, так как любовь – вечный двигатель взаимоотношений двух составляющих этого мира -

«Мужского» и «Женского» начал, область философии для любого времени человеческой цивилизации.

В нашем исследовании был проведен опрос с целью выяснения причин популярности поэзии «шестидесятников» среди современников и в наши дни. По результатам опроса можно сделать вывод, что популярна их поэзия благодаря «песенности» стихов, вечности тем, а также жанровому и стилистическому многообразию, к которому, хотелось бы верить, стремится и современная поэзия.

«Шестидесятники» - это те люди, чье творчество находило отклик в душах простого народа и находит его сейчас. Поэты писали о том, что важно для них самих, каждого человека и общества в целом. Они привнесли в поэзию новые жанры и неповторимые стили, по которым их могут отличить интересующиеся поэзией люди. При этом слог в стихах достаточно привычный, так как использовались традиционные емкие размеры. Согласно нашему исследованию в форме опроса мы делаем вывод, что сейчас нет такого расцвета поэзии, какой был во времена «оттепели», но можно с уверенностью сказать, что она жива и имеет светлое будущее, потому что после упадка 2000-х годов видно возрождение в этой области искусства. Прodelав большое исследование, мы запланировали дальнейшую работу по изучению вопроса влияния поэтического наследия периода «оттепели» на современную поэзию.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Жирмунский В.М. Вопросы теории литературы, Л., 1977. - 416 с.
2. Квятковский А.П. Поэтический словарь / Науч. ред. И. Роднянская. — М.: Сов. Энцикл., 1966. — 376 с.
3. «Оттепель» / Луковцева Т.А. // Океанариум — Оясио. — М. : Большая российская энциклопедия, 2014. — С. 691. — (Большая российская энциклопедия: [в 35 т.] / гл. ред. Осипов Ю.С.; 2004—2017, т. 24).

4. Холшевников В.Е., Основы стиховедения: Русское стихосложение: Учеб. пособие для студ. филол. фак. – 4-е изд., и доп. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 208 с.

5. Эйхенбаум Б.М., Мелодика русского лирического стиха. – Пб.: ОПОЯЗ – 1922. – 199 с.

6. Актуальность современной поэзии
(<https://www.rewizor.ru/literature/reviews/poeziya-segodnya/>)

7. Звукопись в стихах поэтов – шестидесятников
(<https://magazines.gorky.media/neva/2008/4/o-zvukopisi-v-russkih-stihah.html>)

8. Характеристика поэзии периода «оттепели»
(<https://dodiplom.ru/ready/93710>)

Информация о авторах:

Стародумова Людмила Анатольевна, старший преподаватель кафедры туризма и гостеприимств.

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

Волкова Дарья Сергеевна, студентка 2 курса.

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

REFERENCES

1. Zhirmunsky V.M. Questions of the theory of literature, L., 1977. - 416 p.

2. Kvyatkovsky A.P. Poetic dictionary / Scientific. ed. I. Rodnyanskaya. – М.: Sov. Encycl., 1966. – 376 p.

3. “Thaw” / Lukovtseva T.A. // Oceanarium - Oyashio. - M.: Great Russian Encyclopedia, 2014. - P. 691. - (Big Russian Encyclopedia: [in 35 volumes] / chief editor. Osipov Yu.S.; 2004-2017, vol. 24).

4. Kholshevnikov V.E., Fundamentals of poetry: Russian poetry: Textbook. aid for students Philol. fak. – 4th ed., and additional. – St. Petersburg: Faculty of Philology of St. Petersburg State University; M.: Publishing center "Academy", 2002. - 208 p.

5. Eikhenbaum B.M., Melodics of Russian lyric verse. – Petersburg: OPOYAZ – 1922. – 199 p.

6. Relevance of modern poetry (<https://www.rewizor.ru/literature/reviews/poeziya-segodnya/>)

7. Sound writing in verses of sixties poets (<https://magazines.gorky.media/neva/2008/4/o-zvukopisi-v-russkih-stihah.html>)

8. Characteristics of poetry of the “Thaw” period (<https://dodiplom.ru/ready/93710>)

About the authors:

Starodumova Lyudmila Anatolyevna, senior Lecturer at the Department of Tourism and Hospitality.

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

Volkova Daria Sergeevna, 2nd year student.

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