

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ НА ПРИМЕРЕ ОТКРЫТИЯ НОВЫХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ

К.В. КОРОЛЮК, В.А. КОРЗАН (студентки 3 курса)

Проблематика. Данная работа направлена на определение эффективности открытия новых специальностей и выявление проблем, связанных с открытием новых специальностей в учебных заведениях, что является важным фактором развития общества.

Цель работы. Исследование данной методики определения эффективности открытия специальностей в Республике Беларусь.

Объект исследования. Высшее учебное заведение.

Использованные методики. Применяемый метод определения эффективности – метод сценариев.

Научная новизна. Заключается в составлении именно таких определенных условий развития сценариев, которые наиболее точно отражают реальную ситуацию.

Полученные научные результаты и выводы. Для того, чтобы определить эффективность открытия новых специальностей в Вузах необходимо провести анализ открытия определенной специальности. Полученные показатели срока окупаемости свидетельствуют о множестве вариантов развития событий. Таким образом, правильно выбранный сценарий позволяет достигнуть определенных показателей доходов и расходов.

Практическое применение полученных результатов. Данная разработка необходима для определения наиболее выгодного и быстроокупаемого метода определения эффективности открытия новых специальностей.

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. БРЕСТА

Е.С. КУХАРУК, А.В. БОБИЧ (студенты 4 курса)

Проблематика. Правильное, здоровое питание сохраняет здоровье человека и предупреждает появление заболеваний, зависящих от питания. Мясо и мясные продукты содержат комплекс весьма ценных питательных веществ. Они являются основным поставщиком белков, поскольку содержат жизненно необходимые для построения тканей организма человека аминокислоты. Мясо и продукты, изготовленные на его основе, относятся к категории наиболее ценных продуктов питания, поэтому очень важно не только максимально сохранить первоначальные свойства мяса, но и улучшить их в процессе технологической обработки. Мясо и мясопродукты всех видов, поступающие на реализацию, должны быть свежим. Данная работа направлена на анализ качества мяса и мясопродуктов, реализуемых в торговой сети г. Бреста. Закупки мясных продуктов производились в торговом центре «Корона».

Цель работы. Проведение исследований органолептических, физико-химических показателей мясных продуктов, а также определение их свежести.

Объект исследования. Мясные продукты, реализуемые в торговой сети г. Бреста.