

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.

Использованные методики. Органолептические методы: определение внешнего вида и цвета мяса и фарша, консистенции, запаха, состояния жира и сухости, прозрачности и аромата бульона, дефекты оболочки колбасных изделий, ее состояние, цвет, плотность набивки фарша, запах и вкус колбасных изделий. Физико-химические методы: проба на редуктазу, проба на сероводород, проба Андриевского на определение вязкости экстракта, проба Несслера на связанный аммиак, реакция на пероксидазу, определение аминок-аммиачного азота, определение величины рН водной вытяжки измельчённых колбас потенциометрическим методом, определение массовой доли влаги в колбасе, **качественная реакция на крахмал**, определение наполнителя (хлеба, каши, картофеля) в колбасных изделиях.

Научная новизна. Исследовано качество продуктов питания и выявлено, что не органолептические, а физико-химические показатели являются определяющими при окончательном выводе о свежести мясных продуктов.

Полученные научные результаты и выводы. В результате исследования по совокупности органолептических и физико-химических показателей было определено, что филе куриное охлаждённое является свежим, фарш мясной имеет сомнительную свежесть. Из восьми видов исследованных колбас не вызываю сомнений по качеству и свежести: вареная колбаса «Для оливье» первый сорт, колбаса варёная «Свиная» первый сорт, колбаса варено-копченая «Сервелат венгерский» высший сорт и колбаса варено-копченая, изготовленная в домашних условиях. Ряд колбас и мясной фарш имеют подозрительную свежесть, причём не по органолептическим, а по физико-химическим показателям. Некоторых колбасных изделиях присутствуют посторонние примеси (хлеб или каша), которых быть не должно (не указаны в составе продукта на оболочке или этикетке).

Практическое применение полученных результатов. К приоритетным направлениям научно-технической деятельности в республике Беларусь на 2011-2015 годы, утверждённым Указом Президента Республики Беларусь от 22 июля 2011 года №378 в области медицины отнесены профилактика болезней, предупреждение и минимизация последствий вредных факторов, определяющих повышение заболеваемости населения республики. Для поддержания здоровья, работоспособности и активного долголетия следует избирательно подходить к выбору продуктов питания, в особенности мяса и колбасных изделий, а также приобретать парное мясо и готовить из него фарш и колбасные изделия самостоятельно.

УТЕЧКА МОЗГОВ. ФОРМИРОВАНИЕ ПРЕДПОСЫЛОК НА ЭТАПЕ СТУДЕНЧЕСТВА

И.В. ЛЕНАРТОВИЧ, Е.О. САВЕЛЬЕВ (студенты 4 курса)

Проблематика. Международная миграция рабочей силы, как один из факторов развития мировой экономики существует на протяжении нескольких столетий, тем более постиндустриальная экономика не может существовать без обмена рабочей силой. Специфика современного развития мировой экономики