

## ПОНЯТИЕ «ЭКЗИСТЕНЦИЯ» В РАБОТЕ С. КЬЕРКЕГОРА «СТРАХ И ТРЕПЕТ»

*А. П. ДЕНИСЮК (СТУДЕНТ 1 КУРСА)*

**Проблематика.** В данной работе рассматриваются понятие «экзистенция» в творчестве С. Кьеркегора, *три уровня существования и роль абсурда на религиозном уровне.*

**Цель работы.** *Рассмотреть понятие «экзистенция» в произведении С. Кьеркегора «Страх и трепет».*

**Объект исследования.** Христианский экзистенциализм Серена Кьеркегора, трактат «Страх и трепет».

**Использованные методики.** Аналитический метод, сравнительный метод.

**Научная новизна.** В работе помимо рассмотрения основных экзистенциальных проблем современности предлагается также попытка проанализировать их с точки зрения современного молодого человека.

**Полученные результаты и выводы.** *Мыслитель представляет три уровня существования: эстетический (уровень ощущения), уровень всеобщего - этический (разумный, ответственный) и религиозный (веры). Экзистенция для Кьеркегора – это в первую очередь экзистенцирование в истине. Как для религиозного мыслителя, это процесс веры, столкновения себя-единичного-христианина и мира всеобщего.*

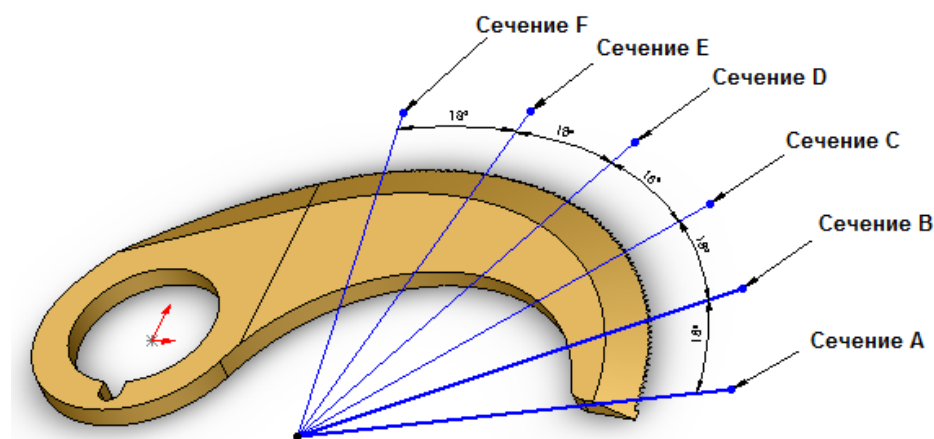
**Практическое применение полученных результатов.** Затронутая в работе тематика и способ, применяемый С. Кьеркегором для объяснения подлинности существования, могут представлять большой интерес в контексте современных подходов к объяснению проблемы существования человека. Данная тема может быть предложена для широкой дискуссии в рамках практических занятий по философии.

## ИССЛЕДОВАНИЕ ИЗНОСОСТОЙКОСТИ НОЖЕЙ КУТТЕРА ПОСЛЕ ПОВЕРХНОСТНОГО ПЛАЗМЕННОГО АЗОТИРОВАНИЯ

*П. Е. ДОРОФЕЕВ (МАГИСТРАНТ), М. А. ЛУЩИК (СТУДЕНТ 2 КУРСА)*

Проведены теоретические исследования износостойкости ножей куттера после поверхностного плазменного азотирования (ППА). С помощью программного обеспечения измерительного комплекса с лазерным сканированием Mistral 070705 фирмы BROWN&SHARPE с программным обеспечением PC-DMIS PRO Software, позволяющего производить контроль в 3D с предоставлением протоколов контроля (точность измерения 0,003 мм), создана трехмерная модель детали (рисунок 1).

На основании полученных данных для фрагментов четырех анализированных деталей построены кривые, описывающие геометрию исследуемой части детали в плоскостях А–F. На генерированных кривых строились соответствующие поверхности. Базируясь на полученных поверхностях, создавались элементы фигур анализируемых вырезов соответствующих деталей. С помощью системы автоматизированного проектирования AutoCAD вычислены площади сечений.



*Рисунок 1 – Расположение сечений на рабочей зоне ножа*

Для вычисления критерия износа детали  $\Phi_{nm}$  использовалась формула:

$$\Phi_{nm} = \frac{S_{1m} - S_{nm}}{S_{1m}} \cdot 100 \%, \quad (1)$$

где  $\Phi_{nm}$  – относительный процент износа детали,  $S_{nm}$  – поле поверхности анализируемого сечения для соответствующей n-й детали в соответствии с плоскостью m; n – номер детали (n=1,2,3,4).

По результатам исследований износостойкости измельчителей построены графики относительного износа их элементов в сечениях А–F после упрочнения объемной закалкой и плазменным поверхностным азотированием.

Анализ полученных зависимостей показал, что износостойкость ножей, упрочненных путем предварительной объемной закалки и ППА, более чем в 2 раза выше, чем лишь после объемной закалки.

## ИССЛЕДОВАНИЕ МОЛОКА, РЕАЛИЗУЕМОГО В ТОРГОВОЙ СЕТИ Г. БРЕСТА

*Л. Н. ДУДАР, М. О. МИХАЛЮК (СТУДЕНТЫ 3 КУРСА)*

**Проблематика.** Мясо-молочный комплекс Республики Беларусь занимает важнейшее место в отечественной индустрии производства продуктов питания. Согласно Указу Президента Республики Беларусь от 22 апреля 2015 г. № 166 «Приоритетные направления научно-технической деятельности в Республике Беларусь на 2016–2020 годы» одним из приоритетных направлений являются агропромышленные технологии и производство: сельскохозяйственная техника, машины и оборудование; адаптивные технологии в земледелии и животноводстве; переработка сельскохозяйственной продукции, производство продовольствия.

**Цель работы.** Целью настоящей работы являлось изучение органолептических и физико-химических показателей молока, реализуемого в торговой сети г. Бреста, определение свежести и отсутствия (или присутствия) фальсификации исследованных образцов молока.

**Объект исследования.** На исследования представлены 15 образцов молока, реализуемого в торговой сети г. Бреста. Исследованы образцы молока различной жирности и с различной термической обработкой (пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное).