

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

*Материалы XXIII международной студенческой научно-практической
конференции*

30 ноября 2018 года

**Екатеринбург
«ИМПРУВ»
2018**

**МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ.
СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И
ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ**

*Материалы XXIII международной студенческой научно-практической
конференции*

30 ноября 2018 года

**Екатеринбург
«ИМПРУВ»
2018**

УДК 001.1

ББК 60

К94

Ответственный редактор: Кусов Сергей Вячеславович

К 94

Междисциплинарные исследования. Современное состояние и перспективы развития: сборник статей XXIII Международной студенческой научно - практической конференции. – Екатеринбург: Издательство «ИМПРУВ», 2018. –48 с.

Настоящий сборник составлен по итогам XXIII Международной студенческой научно - практической конференции **«Междисциплинарные исследования. Современное состояние и перспективы развития»**, состоявшейся 30 ноября 2018 г. в г. Екатеринбург. В сборнике статей рассматриваются современные вопросы теории и практики применения результатов научных исследований.

Сборник предназначен для широкого круга читателей, интересующихся научными исследованиями и разработками, научных и педагогических работников, преподавателей, докторантов, аспирантов, магистрантов и студентов с целью использования в научной работе и учебной деятельности.

Все статьи проходят рецензирование (экспертную оценку). Точка зрения редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов публикуемых статей. Статьи представлены в авторской редакции. Ответственность за аутентичность и точность цитат, имен, названий и иных сведений, а так же за соблюдение законов об интеллектуальной собственности несут авторы публикуемых материалов.

При перепечатке материалов сборника статей Международной научно - практической конференции ссылка на сборник статей обязательна.

Сборник статей размещён в научной электронной библиотеке elibrary.ru по договору № 1933-08 / 2016К от 31 августа 2016 г.

© ООО «ИМПРУВ», 2018.

© Коллектив авторов, 2018.

ОГЛАВЛЕНИЕ

МУЗЫКА	6
РАЗВИТИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ТВОРЧЕСКОЙ МУЗЫКАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЕТЕЙ.....	7
Солнцева Е. В.....	7
ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ	21
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ.....	22
Абжанова Ш.А.	22
Байболова Л.К.	22
Абилмажинова Н.К.....	22
Медералы С.....	22
Капас А.....	22
ВЛИЯНИЕ ДЕГИДРОКВЕРЦЕТИНА НА ЖИРНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ ЛИПИДОВ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ.....	29
Абилмажинова Н.К.....	29
Таева А.М.	29
Абжанова Ш.А.	29
Толеубаева А.	29
Алипова А.....	29
ИССЛЕДОВАНИЕ ЙОГУРТА ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА, ОБОГАЩЕННОГО РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ	34
Алимарданова М.К.	34
Джетписбаева Б.Ш.....	34
Матибаева А.И.....	34

Медетбек Камшат	34
Сайын Сымбат	34
ПЕДАГОГИКА	42
ПРИМЕНЕНИЕ МНЕМОТЕХНИКИ ДЛЯ ПЕРЕСКАЗА РУССКИХ НАРОДНЫХ СКАЗОК В СТАРШЕМ ДОШКОЛЬНОМ ВОЗРАСТЕ.....	43
Кубрикова У. С.....	43

СЕКЦИЯ
МУЗЫКА

РАЗВИТИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ТВОРЧЕСКОЙ МУЗЫКАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЕТЕЙ

Солнцева Е. В.
студент НТГСПИ (ф) РГППУ

Аннотация: В статье рассматривается процесс формирования вокально-хоровых навыков у детей старшего дошкольного возраста. Дается обоснование важности обучения пению в дошкольном образовательном учреждении. Так же представлены условия, чтобы данный процесс был результативным.

Ключевые слова: пение, вокально-хоровые навыки, старший дошкольный возраст, педагогические условия.

Согласно Федеральному Государственному образовательному стандарту дошкольного образования, важным обновлением в модернизации системы дошкольного образования является содержание образовательного процесса в дошкольной образовательной организации, ориентированное на личность, способную под руководством взрослого накапливать и реализовывать опыт познания, деятельности, творчества, постижение своих возможностей и самопознания, развитие умения использовать полученные знания в практической деятельности. Среди выделенных в Федеральном Государственном образовательном стандарте дошкольного образования основных видов деятельности особую значимость приобретает музыкальная деятельность [3].

В силу своей специфики музыкальная деятельность является средством, дающим возможность самовыражения, способом утверждения своего «Я», что является активным стимулом для формирования важных качеств личности. Творческое самовыражение воспитанников успешно формируется в процессе певческой деятельности, в ансамблевом пении, сольном пении с сопровождением и без него, в обогащении опыта вокальной импровизации.

Совершенствование вокально-хоровых навыков ребёнка старшего дошкольного возраста способствует его развитию в целом, становлению его личностных качеств, формирует его эстетическое отношение к музыке и окружающей действительности. Современный подход к процессу формирования вокально-хоровых навыков предполагает как работу над разучиванием песен так и работу по постановке детского певческого голоса.

Среди всех видов музыкальной деятельности в дошкольном возрасте пение имеет ряд очевидных преимуществ. Это объяснимо рядом причин:

1. Песенным началом российской музыкальной культуры. Видный деятель хорового искусства Г. А. Струве отмечал: «Все обряды: рождение, венчание, погребение, сопровождались пением. На всех праздниках наш народ пел. Пели работая, пели отдыхая.»

2. Общедоступностью. Каждый ребёнок физиологически обладает от природы голосом и слухом.

3. Адекватностью пения психолого-возрастным особенностям детей старшего дошкольного возраста.

4. Особой доступностью для восприятия в силу синтеза слова и музыки.

5. Значимостью воспитания чувств человеческой общности в современном мире.

Педагогами-музыкантами был накоплен большой опыт по формированию личности ребёнка в процессе обучения пению. Весомый вклад внесли такие педагоги, как С. И. Бекина, Н. А. Ветлугина, А. Д. Войнова, Н. А. Метлов, Б. Л. Яворская. В их работах предложена методика практической работы с детьми, показано влияние певческой исполнительской деятельности на всестороннее развитие личности ребёнка.

В пении, как и в других видах исполнительства, ребёнок может активно проявлять своё отношение к музыке. Овладение пением у детей должно происходить постепенно.

Обучение детей пению проводится по строго обдуманному плану на основе общепедагогических принципов, т.е. основных положений дидактики.

1. Принцип перспективности, при котором ориентиром является развитие воспитанников в плане вокальных возможностях, а не ориентировка на достигнутый уровень, соответствующий данному возрасту по определению Л.С.Выготского, данный принцип проявляется в опоре на «зону ближайшего развития». Когда в вокально-хоровую работу вводятся упражнения и произведения повышенного уровня трудности, но не превышающие возможности ребенка.

2. Принцип систематичности в развитии певческого голоса проявляется в постепенном усложнении вокальных игр и упражнений, направленных на систематическое и последовательное развитие певческого голоса и вокально-хоровых навыков, каждый последующий навык базируется на предшествующем навыке и продолжает его. Для реализации этого принципа, как подчеркивает Л.Я.Зорина, важно понимать, как сочетаются элемент и система, часть и целое, отдельное и общее. На занятии воспитанникам предлагается всё произведение целиком, для ознакомления, для создания общего представления, далее работа над произведением и вокально-хоровыми навыками происходит более детально.

3. Принцип звуковой наглядности подразумевает использование в работе по формированию вокально-хоровых навыков такие виды деятельности, при которых ребёнок наглядно сможет представить в виде модели такие абстрактные понятия, как «звук», «мелодия», «музыкальный образ», и научиться их понимать более глубоко. Нельзя принимать узко, как обучение только при помощи органа зрения. В процессе обучения пению главную роль играет так называемая звуковая наглядность, конкретное слуховое восприятие различных звуковых соотношений. Другие органы чувств: зрение, мышечное чувство дополняют и усиливают слуховое восприятие. Так сочетание слухового и зрительного восприятия

возможно в том случае, когда во время пения музыкальный руководитель показывает высоту звуков, поднимая руку вверх на высоких звуках и опуская её вниз на низких. Основным приёмом наглядности – это образец исполнения песни педагогом. Некоторые образы, которые встречаются в песнях можно проиллюстрировать с помощью картин, игрушек. Наглядность в обучении пению повышает интерес детей к музыкальным занятиям, способствует развитию сознательности, лёгкости и прочности усвоения материала.

4. Принцип сознательности и активности заключается в использовании в работе с детьми игр и упражнений, активизирующих познавательные способности, музыкальное мышление ребёнка. Чем больше ребёнок самостоятельно решает разные практические и познавательные задачи, тем более эффективно идёт его развитие в данном виде деятельности. Воспитанники должны понимать цель обучения, им должен быть ясен смысл поставленных перед ним задач. Занятие необходимо начинать с постановки проблемы и вести с опорой на предыдущий опыт воспитанников по данному направлению. Для того, чтобы вызвать у воспитанников интерес к разучиваемому произведению, сознательному и активному усвоению того или иного вокально-хорового навыка, необходимо использовать яркие примеры, иллюстративный, игровой материал. Для реализации принципа сознательности и активности необходимо формировать интерес не только к содержанию изучаемого материала, но и к самому процессу обучения. Подача материала должна быть построена таким образом, чтобы дети не только получали новую информацию, но и сам процесс познания был для них интересен.

5. Принцип коллективного характера обучения и учёта индивидуальных особенностей выражается в том, что хоровые навыки необходимо формировать только в процессе коллективных занятий, но при этом учитывая индивидуальность каждого ребёнка,

его певческий опыт, диапазон, уровень слухового навыка, эмоциональной выразительности, необходимые для создания общего музыкального образа. Так же именно в коллективе появляется потребность самовыражения, потребность в общении и в подражании, что немаловажно при формировании хоровых навыков в процессе коллективных занятий.

6. Принцип положительного фона обучения заключается в подаче материала таким образом, чтобы ребёнок испытывал радость от выполняемой работы и достигнутого результата. Существует тесная взаимосвязь между обучением, отношением детей к процессу обучения и успехами детей. заинтересованность детей занятием способствует собранности на занятии, серьёзному отношению к деятельности и желанию заниматься. Для развития заинтересованности у детей занятием педагогу необходимо создавать доброжелательную атмосферу. Это, в свою очередь, способствует раскрытию индивидуальных возможностей воспитанников.

7. Принцип единства художественного и технического развития подразумевает гармоничное сочетание вокально-технического развития с художественным воспитанием детей. при развитии того или иного технического приёма педагог руководствуется художественными задачами, ими же диктуются и способы работы над приёмами. При реализации данного принципа воспитанники приобретают навык понимания сути исполняемых произведений, навык осмысленного выразительного пения, что ведёт, в конечном итоге, к формированию исполнителя, умеющего эмоционально и технически правильно донести до слушателя содержание исполняемого произведения.

При всем интересе детей старшего дошкольного возраста к данному виду деятельности, процесс формирования, развития вокально-хоровых навыков, часто становится монотонным и сложным.

Таким образом, актуальность проблемы исследования определяется следующими противоречиями между:

— необходимостью дошкольных образовательных организаций в реализации задач по развитию певческой деятельности и отсутствием методического обеспечения процесса формирования вокально-хоровых навыков у детей старшего дошкольного возраста.

Мы считаем, что процесс формирования вокально-хоровых навыков у детей старшего дошкольного возраста будет результативным, если:

— обогатить музыкально-развивающую предметно-пространственную среду группы с учётом интеграции художественных видов деятельности (изобразительной, театрализованной);

— включить музыкально-дидактические игры и упражнения в певческую деятельность;

— привлечь родителей к певческому воспитанию детей старшего дошкольного возраста.

Итак, представим педагогические условия, которые направлены на обучение пению старших дошкольников.

Предметная среда является пространством целостного развития детей старшего дошкольного возраста. Считаем, что грамотная организация предметной среды и правильное её использование самими детьми при умелом руководстве педагогом деятельностью воспитанников, будет способствовать развитию у них интереса к певческой деятельности.

Наполнение предметно-пространственной среды зависит от задач вокально-хорового развития, от уровня развития вокально-хоровых навыков каждого ребёнка, от этапа работы над песней.

Среда должна моделироваться с учётом интеграции разных видов художественной деятельности: изобразительной, театрализованной, музыкальной. Предметно-пространственная среда организовывается и

наполняется по типу уголков художественной деятельности, которые являются смежными для певческой деятельности.

Таким образом, организуются уголки изобразительного творчества «Магия наших рук»; книжный уголок «Чтение с увлечением»; игровой уголок «Магазин игрушек»; театральные уголки «Буратино»; певческий уголок «Пусть всюду музыка звучит».

Работа с родителями должна соответствовать следующим задачам:

- повысить уровень педагогических знаний родителей в области певческой деятельности, раскрыть значение пения в развитии личности ребёнка, его развивающий потенциал;

- оказывать помощь родителям в решении задач по развитию интереса у детей к певческой деятельности в семейном воспитании;

- активизировать родителей к взаимодействию с дошкольным образовательным учреждением в решении задач по формированию у детей песенной субкультуры в домашних условиях.

Работа по включению родителей в процесс развития интереса у детей к певческой деятельности, в семейном воспитании, осуществляется в разных формах:

- индивидуальные консультации организуются с целью разъяснительной работы по организации певческой деятельности в семейном воспитании и других интересующих вопросов по данному направлению. Родители получают рекомендации по организации певческой деятельности в семейном воспитании и формировании песенной субкультуры ребёнка. Главное назначение консультации – родители убеждаются в том, что в детском саду они могут получить поддержку и совет;

- родительское собрание, цель которого информировать родителей воспитанников об организации в ДОО

целенаправленного процесса по формированию у детей вокально-хоровых навыков, вовлечь родителей в данный процесс. Организовать работу по развитию интереса у детей к певческой деятельности в семейном воспитании, в единстве с ДОО решаемых задач. На собрании родители получают информацию о необходимости проведения работы по развитию интереса к певческой деятельности и важности активного вовлечения родителей в процесс;

— музыкальная почта проводится в форме «вопрос-ответ», когда родители опускают в почтовый ящик (оформленный в приёмной в уголке для родителей) вопросы по интересующим темам, связанным с изучаемой проблемой, а музыкальный руководитель отвечает на вопрос, оформляя информацию в виде памяток, буклетов, консультаций. Также вопросы родители могут задавать на сайт ДОО, в раздел «Музыкальный сундучок» и получать на них ответы;

— работа в «Творческой тетради» - это тетрадь, в которой предложены игровые задания для детей по вокализации, голосовые игры, развитие песенного творчества, музыкального мышления. Задания в «тетради» дети могут выполнять самостоятельно или с помощью родителей, если есть в этом необходимость (прочитать задание, если ребёнок не умеет читать, разъяснить правильность выполнения того или иного задания, похвалить ребёнка за творческий подход к выполнению задания). В «тетрадь» вложена страничка с наклейками с целью стимулирования ребёнка в выполнении заданий «тетради». После выполнения всех заданий, в конце «Творческой тетради» родителям необходимо заполнить размещённую анкету и диплом, внося фамилию и имя своего ребёнка.

Таким образом, представленные нами условия работы по формированию вокально-хоровых навыков у детей старшего дошкольного возраста позволят добиться положительных результатов в целостном художественно-эстетическом и вокально-хоровом развитии детей.

«The development of independent and creative music activities to children»

Solntseva, E. V., student NTGSPA (f) RGPPU

Abstract: the article deals with the process of formation of vocal and choral skills in children of preschool age. The substantiation of importance of teaching singing in preschool educational institution is given. The conditions for this process to be effective are also presented.

Key words: singing, vocal and choral skills, senior preschool age, pedagogical conditions.

According to the Federal state educational standard of pre-school education, an important update in the modernization of the system of pre-school education is the content of the educational process in the pre-school educational organization, focused on the individual, able under the guidance of an adult to accumulate and implement the experience of knowledge, activity, creativity, comprehension of their capabilities and self-knowledge, the development of the ability to use this knowledge in practice. Among the main activities highlighted in the Federal state educational standard of pre-school education, musical activity is of particular importance [3].

Due to its specificity, musical activity is a means of giving an opportunity for self-expression, a way of asserting one's "I", which is an active stimulus for the formation of important personality qualities. Creative self-expression of pupils is successfully formed in the process of singing, in ensemble singing, solo singing with and without accompaniment, in enriching the experience of vocal improvisation. Improvement of vocal and choral skills of the child of the senior preschool age

promotes its development as a whole, formation of its personal qualities, forms its esthetic relation to music and surrounding reality. The modern approach to the process of formation of vocal and choral skills involves both work on learning songs and work on the production of children's singing voice.

Among all kinds of musical activities in preschool age singing has a number of obvious advantages. This is explained by a number of reasons:

1. The song beginning of Russian musical culture. A prominent figure of choral art G. Struve noted: "all the ceremonies: birth, wedding, burial, accompanied by singing. On all holidays our people sang. Singing while working, singing and recreation.»

2. Accessibility. Every child has a natural physiological voice and hearing.

3. Adequacy of singing psychological and age characteristics of children of preschool age.

4. Special accessibility for perception due to the synthesis of words and music.

5. Importance of education of feelings of human community in the modern world.

Teachers-musicians have accumulated a lot of experience in the formation of the child's personality in the process of learning to sing. A significant contribution was made by such teachers as C. I. Bukina, N. A. Vetlugina, A. D. Voinov, N. A. Broom B. L. Yavorskaya. In their works the method of practical work with children is offered, influence of singing performance on comprehensive development of the personality of the child is shown.

In singing, as in other types of performance, the child can actively Express their attitude to music. Mastery of singing in children should be gradual.

Teaching children singing is carried out according to a strictly deliberate plan on the basis of General pedagogical principles, i.e. the basic provisions of didactics.

1. The principle of perspective, in which the reference point is the development of pupils in terms of vocal abilities, rather than focusing on the level achieved, corresponding to this age by Definition L. S. Vygotsky, this principle is manifested in the reliance on the "zone of proximal development". When the vocal

and choral work introduced exercises and works of increased difficulty, but not exceeding the child's capabilities.

2. The principle of regularity in the development of the singing voice is manifested in the gradual complication of vocal games and exercises aimed at the systematic and consistent development of the singing voice and vocal and choral skills, each subsequent skill is based on the previous skill and will continue it. To implement this principle, as L. Y. Zorina emphasizes, it is important to understand how the element and the system, part and whole, separate and common, are combined. At the lesson, the pupils are offered the whole work, for acquaintance, to create a General idea, then work on the work and vocal and choral skills takes place in more detail.

3. The principle of sound clarity implies the use in the work on the formation of vocal and choral skills such activities in which the child will be able to visualize in the form of a model such abstract concepts as "sound", "melody", "musical image", and learn to understand them more deeply. You can not take narrowly, as training only with the help of the organ of vision. In the process of learning to sing the main role is played by the so-called sound clarity, specific auditory perception of different sound ratios. Other senses: vision, muscle feeling complement and enhance auditory perception. So the combination of auditory and visual perception is possible in the case when during singing the music Director shows the height of the sounds, raising his hand up at high sounds and lowering it down at low. The main method of visualization is a sample of a song performed by a teacher. Some of the images that are found in the songs can be illustrated with pictures, toys. Visibility in learning to sing increases children's interest in music lessons, promotes the development of consciousness, ease and strength of assimilation of the material.

4. The principle of consciousness and activity is to use in working with children games and exercises that activate cognitive abilities, musical thinking of the child. The more the child independently solves different practical and cognitive tasks, the more effectively his development in this type of activity goes. Pupils

should understand the purpose of training, they should be clear the meaning of the tasks assigned to them. The lesson should begin with the formulation of the problem and lead on the basis of previous experience of pupils in this area. In order to arouse the pupils' interest in the studied work, conscious and active assimilation of a vocal and choral skill, it is necessary to use vivid examples, illustrative, game material. To implement the principle of consciousness and activity, it is necessary to form an interest not only in the content of the studied material, but also in the learning process itself. The presentation of the material should be constructed in such a way that children not only receive new information, but also the process of cognition was interesting for them.

5. The principle of collective character of training and the account of individual features is expressed that choral skills need to be formed only in the course of collective occupations, but at the same time considering individuality of each child, his singing experience, range, level of auditory skill, emotional expressiveness necessary for creation of the General musical image. It is also in the team there is a need for self-expression, the need for communication and imitation, which is important in the formation of choral skills in the process of collective training.

6. The principle of a positive learning background is to present the material in such a way that the child feels joy from the work performed and the result achieved. There is a close relationship between learning, children's attitudes to learning and children's success. The interest of children in employment contributes to concentration in the classroom, a serious attitude to the activities and the desire to engage. For the development of interest in children, the teacher needs to create a friendly atmosphere. This, in turn, contributes to the disclosure of individual opportunities of pupils.

7. The principle of unity of artistic and technical development implies a harmonious combination of vocal and technical development with artistic education of children. With the development of a particular technique, the teacher is guided by artistic tasks, they also dictate the ways of working on techniques. When

implementing this principle, students acquire the skill of understanding the essence of the performed works, the skill of meaningful expressive singing, which ultimately leads to the formation of a performer who is able to emotionally and technically correctly convey to the listener the content of the performed work.

With all the interest of children of preschool age to this type of activity, the process of formation, development of vocal and choral skills, often becomes monotonous and complex.

Thus, the relevance of the research problem is determined by the following contradictions between:

-the need for pre-school educational organizations in the implementation of tasks for the development of singing activities and the lack of methodological support for the process of formation of vocal and choral skills in children of preschool age.

We believe that the process of formation of vocal and choral skills in children of preschool age will be effective if:

- to enrich the musical-developing subject-spatial environment of the group with the integration of artistic activities (visual, theatrical);
- include music-didactic games and exercises in singing activities;
- to attract parents to singing education of children of senior preschool age.

So, let's imagine the pedagogical conditions that are aimed at teaching singing to senior preschoolers.

Subject environment is a space of holistic development of children of preschool age. We believe that the competent organization of the subject environment and its proper use by children with the skillful guidance of the teacher activities of pupils, will contribute to the development of their interest in singing.

Список используемой литературы

1. Гейнихс И.П. Музыкальный слух и его развитие – Москва: Музыка, 1978 – 82 с.

2. Гогоберидзе А.Г. Теория и методика музыкального воспитания детей дошкольного возраста: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 320 с.
3. Емельянов В.В. Развитие голоса: координация и тренинг – Санкт-Петербург: Лань, 2004. – 192 с.
4. Зими́на А.Н. Теория и методика музыкального воспитания детей дошкольного возраста. Учебное пособие – Москва: ТЦ Сфера, - 2010. – 320 с.
5. Зими́на А.Н. Основы музыкального воспитания и развития детей старшего возраста – Москва: ВЛАДОС, - 2000. – 302 с.
6. Краевая Л.В. Вокальная работа в детском хоре: учебное пособие – Москва: Красноярск: РИО КГПУ, 2000. – 84 с.
7. Метлов Н.А. Музыка - детям: Пособие для воспитателя и музыкального руководителя детского сада – Москва: Просвещение, 1985. - 144 с.
8. Петровский В.А. Построение развивающей среды в дошкольном учреждении. – Москва: 2003. – 211 с.
9. Стулова Г.П. Теория и практика работы с детским хором: Учебное пособие для студентов пед. Высших учебных заведений – Москва: Центр ВЛАДОС, 2002. – 176 с.

СЕКЦИЯ
ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

УДК 637.25

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Абжанова Ш.А.

кандидат технических наук, и.о.профессор

Алматинский технологический университет

Байболова Л.К.

доктор технических наук, и.о.профессор

Алматинский технологический университет

Абилмажинова Н.К.

Докторант

Алматинский технологический университет

Медералы С.

Студентка

Алматинский технологический университет

Капас А.

Студентка

Алматинский технологический университет

**DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF MEAT SEMI-FINISHED
PRODUCTS OF FUNCTIONAL PURPOSE**

Abzhanova Sh. A.

Candidate of Technical Sciences

Almaty Technological University

Baybolova L. K.

Doctor of Technical Sciences

Almaty Technological University

Abilmazhinova N.K.

doctoral student

Almaty Technological University

Mederaly S.

student

Almaty Technological University

Kapas A.

student

Almaty Technological University

Аннотация. В статье авторы дают обоснование и разработку технологии мясорастительных рубленых полуфабрикатов для функционального питания. В работе представлена рецептура рубленых котлет с чечевичной муки и шпинатом. Авторами предложено технология мясных рубленых полуфабрикатов с использованием мяса птицы, чечевичная мука и шпинат в соотношении 84:16.

Ключевые слова. Мясные полуфабрикаты, чечевица, растительное сырье, комбинированный продукт, шпинат.

Abstract: In the article, the authors provide the rationale and development of the technology of chopped meat and vegetable semi-finished products for functional nutrition. The paper presents the recipe of minced meatballs with lentil flour and spinach. The authors proposed the technology of chopped meat semi-finished products using poultry meat, lentil flour and spinach in the ratio of 84:16.

Key words: Meat products, lentils, vegetable raw materials, combination product, spinach.

Введение. Основные приоритеты в области здорового питания были определены положениями «Концепции государственной политики в области здорового питания». Они предусматривают создание технологий новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующим потребностям организма человека, в том числе продуктов массового потребления для различных возрастных групп населения, а также создание продуктов лечебного и профилактического назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления защитных функций организма. Фактор питания является

основополагающим в обеспечении нормального функционирования человеческого организма, его трудоспособности и адаптации к воздействию окружающей среды [1].

В настоящее время ассортимент пищевых продуктов функционального питания ограничен, причем основная доля приходится на молочные продукты и хлебобулочные изделия. В связи с этим, важное значение приобретает формулировка нового направления по совершенствованию технологии многокомпонентных продуктов функционального назначения на молочно-, мясорастительной основе с целью улучшения структуры питания людей, расширения ассортимента функциональных продуктов и более рационального использования отечественных сырьевых ресурсов [2].

В этой связи планируется создание пищевых продуктов для функционального с использованием мясного и растительного сырья, обогащенных биологически активными веществами, полезность которых заключается в том, что они позволяют сбалансировать amino- и жирнокислотный состав мясных продуктов, повысить их пищевую ценность.

Цели и задачи исследования. Целью исследования является обоснование возможности применения в функциональном питании продуктов из мяса птицы с добавлением чечевичной муки и шпината, разработка рецептур, технологии рубленых полуфабрикатов.

Разработка функциональных продуктов питания является инновационным направлением в пищевой промышленности РК, имеющим чрезвычайно важное практическое значение и социальную эффективность, т.к. ее решение повлияет не просто на пролонгирование жизни человека, но и на увеличение активного, творческого периода его жизни, сохранение здоровья, бодрости, трудоспособности до глубокой старости [2].

Рост производства комбинированных продуктов во многих странах мира связан не только с экономией животного сырья, но и рациональным использованием растительного. Существующая в настоящее время новая идеология в области белка заключается в производстве комбинированных

мясопродуктов на основе мяса и растительного белкового сырья, полученного из различных источников при условии взаимообогащения их составов, сочетания функционально-технологических свойств, повышения биологической ценности, улучшения органолептических показателей готовой продукции, снижения ее себестоимости. Белок является жизненно необходимым строительным материалом для организма человека. Источники пищевого белка на основе растительного сырья имеют высокую биологическую ценность благодаря содержанию белковых веществ, относительно хорошей усвояемости и питательным свойствам, а также низкому содержанию жира. В связи с доступностью растительного сырья предоставляются широкие возможности для целенаправленного его использования в качестве добавок при производстве мясопродуктов и как основного компонента комбинированных изделий [3].

Растительные добавки в котлеты позволяют обогатить их витаминами, полноценными белками, пищевыми волокнами, минеральными веществами. Это позволяет повысить качество выпускаемой продукции, придать ей функциональную направленность и создать продукцию диетического назначения, улучшить экономические показатели производства: увеличить объём выработки продукции при одновременном снижении расхода мясного сырья, позволяет рационально использовать сырьё, не усложняя при этом технологический процесс.

Решение проблемы пищевого белка может быть осуществлено несколькими путями: увеличением поголовья скота, птицы; снижением потерь при переработке животноводческого сырья и максимальным использованием побочных белоксодержащих ресурсов; вовлечением в процесс производства мясных изделий растительных белков, являющихся вторичным продуктом в смежных с мясной промышленностью отраслях. С практической точки зрения наиболее перспективны такие источники белка, как бобовые – самые дешевые белковые продукты. Среди бобовых выделяется чечевица с максимальным содержанием белка (24,8 г в 100 г продукта), имеющая очень низкую жирность

и, что немаловажно, хороший вкус. Чечевица имеет следующий химический состав: вода – 14,0; белки – 24,8; жиры – 1,1; углеводы – 53,7; зола – 2,7; пищевые волокна – 3,7 г в 100 г продукта. Как и мясо сельскохозяйственных животных, чечевица является источником водорастворимых витаминов группы В, в незначительном количестве содержит жирорастворимый витамин А. Из минеральных веществ в чечевице много железа, калия, кальция, кремния, магния, натрия, серы, фосфора, хлора, цинка и т.д. Калорийность составляет 310,5 ккал в 100 г продукта. Чечевица является одним из немногих продуктов питания, к которым наш организм и пищеварительная система адаптированы генетически. Процесс такой полной адаптации занимает не одно столетие. По своим питательным качествам чечевичный белок ничем не уступает мясному. К тому же он намного лучше усваивается организмом и не имеет жировых компонентов, которые сопровождают мясной белок [2].

Чечевица содержит растворимую клетчатку, которая улучшает пищеварение и отодвигает перспективу рака прямой кишки. Чечевичная каша стимулирует обмен веществ, повышает иммунитет и нормализует работу мочеполовой системы. Учитывая полезные свойства чечевицы предлагаем, в виде добавки в мясные полуфабрикаты. В Алматинском технологическом университете нами были проведены исследования по разработке мясных полуфабрикатов функционального назначения. В таблице 1 приведена рецептура мясных полуфабрикатов с использованием чечевичной муки и шпината.

Таблица 1 - Рецептура полуфабрикатов с использованием чечевичной муки

Наименование продукта	Количество сырья в гр.	
	Традиционный котлет	С добавлением чечевицы
Мясо конины	56	56
Пшеничный хлеб	14	-
Лук	10	8
Шпинат	-	2
Яйцо	7	7
Сушеный хлеб	8	8
Чечевичная мука	-	14
Масса полуфабриката	95	96

Дегустационная комиссия Алматинского технологического университета одобрила разработанные технологии мясных полуфабрикатов с чечевичной муки.

Качественные показатели продукта подтверждается актами дегустаций. Результаты органолептической оценки с использованием разработанной продукции, представлено на рисунке 1.

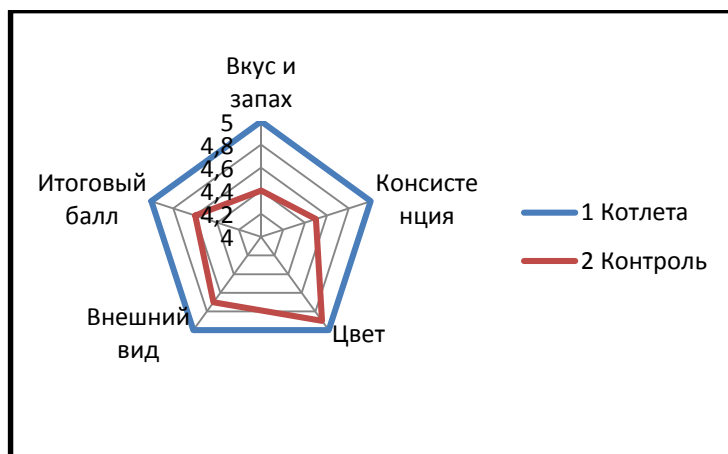


Рис. 1 – Органолептические показатели мясных рубленых полуфабрикатов

Органолептические исследования показали высокое потребительское качество представленных образцов. Дегустационная комиссия дала высокую органолептическую оценку продуктам, имеющим специфический внешний вид и свойственный данному виду используемого сырья запах и вкус. Мясной полуфабрикат приятный, запах добавленных пряностей, без посторонних привкусов и запахов.

Таким образом, нами проведена работа по использованию растительного сырья при производстве мясных продуктов. Разработана рецептура мясных рубленых полуфабрикатов, обогащенных растительными добавками. Проведена оценка функционально-технологических свойств контрольного и опытных фаршей, а также балльная оценка разработанных котлет. Определено оптимальное содержание растительного сырья в рецептуре котлет, которое не оказывает отрицательного влияния на качество разработанной продукции и придает продукту функциональную направленность.

В настоящее время производство мясных полуфабрикатов очень востребовано и актуально, так как продукт является экологически чистым и может быть использован в качестве здорового питания, отвечающего современной концепции развития питания Республики Казахстан.

Таким образом, на основании проведенных исследований по изучению и разработке технологии мясных рубленых полуфабрикатов, было предложено использовать мясо птицы и чечевичную муку, шпинат в соотношении 84:16. Анализ пищевой ценности и дегустация показали, что продукт обладает высокими органолептическими показателями, за счет использования чечевичной муки, содержит сбалансированный витаминный состав, легко усваиваемый белок, то есть является продуктом высокой пищевой и биологической ценности. Полученный рубленый полуфабрикат позволит расширить ассортимент мясных продуктов функционального питания.

Список литературы

1. Разработка рубленых полуфабрикатов из конины для функционального назначения. Дисс. Болешенко О.П. - Москва., 136 стр.

2. Абжанова Ш.А., Байболова Л.К., Рскедиев Б.А. Разработка технологии мясопродуктов функционального назначения. Монография. LAP LAMBERT Academic Publishing is a trademark of: Omni Scriptum GmbH & Co. KG. – 232 p.

3. Производство мясных полуфабрикатов. И.А. Рогов и др. - М.: Колосс-Пресс, 2001. - 336 стр.

УДК 637.25

**ВЛИЯНИЕ ДЕГИДРОКВЕРЦЕТИНА НА ЖИРНОКИСЛОТНЫЙ
СОСТАВ ЛИПИДОВ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ПРОЦЕССЕ
ХРАНЕНИЯ**

Абилмажинова Н.К.
Докторант

Алматинский технологический университет

Таева А.М.
доктор технических наук, профессор

Алматинский технологический университет

Абжанова Ш.А.
кандидат технических наук, и.о.профессор

Алматинский технологический университет

Толеубаева А.
Студентка

Алматинский технологический университет

Алипова А.
Студентка

Алматинский технологический университет

**EFFECT OF DEHYDROQUERCETIN ON FATTY ACID COMPOSITION
OF LIPIDS OF MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS DURING STORAGE**

Abilmazhinova N.K.

doctoral student

Almaty Technological University

Taeva A.

Doctor of Technical Sciences

Almaty Technological University

Abzhanova Sh. A.

Candidate of Technical Sciences

Almaty Technological University

Toleybaeva A.
student

Almaty Technological University

Alipova A.
student

Almaty Technological University

Аннотация. Разработана технология производства мясных полуфабрикатов на основе конины, исследовано влияние дегидрокверцетина на жирнокислотный состав липидов мясных полуфабрикатов в процессе хранения.

Ключевые слова. Мясные полуфабрикаты, дегидрокверцетин, жирнокислотный состав, газовой хроматограф.

Abstract: A technology has been developed for the production of meat products based on horse meat, and the effect of dehydroquercetin on the fatty acid composition of lipids in meat products during storage has been investigated.

Key words: Meat semi-finished products, dehydroquercetin, fatty acid composition, gas chromatograph.

Введение. Обеспечение населения биологически полноценными продуктами питания, и в первую очередь мясом и мясопродуктами, является актуальной задачей любого государства. Производство мясных полуфабрикатов является наиболее динамично развивающейся отраслью мясной промышленности [1].

Среди компонентов пищевых добавок с антиокислительными и лечебно-профилактическими свойствами особый интерес представляет дигидрокверцетин (ДКВ). Благодаря выраженным антиоксидантным свойствам, дигидрокверцетин наиболее активно используется при производстве биологически активных добавок к пище и лекарственных средств. Дигидрокверцетин может сочетаться с витаминами, минеральными веществами. Применение дигидрокверцетина в пищевой промышленности

регламентируется с 14.11.2001 г. СанПиН 2.3.2.1078 — 01, классифицирует его как антиокислитель и устанавливает адекватный и верхний допустимый уровень потребления дигидрохверцетина в количестве 25 и 100 мг в сутки [2].

Установление возможности использования природных добавок с антиокислительным эффектом в технологии мясных полуфабрикатов для сохранения их качества, повышения биологической эффективности и безопасности, увеличения срока годности определяет актуальность исследования.

В связи с этим, нами были разработаны и исследованы мясные полуфабрикаты с применением ДКВ.

Определение жирнокислотного состава липидов мясных полуфабрикатов проводили методом, газовой хроматографии на приборе Shimadzu GC-17A (Япония) в соответствии с ГОСТ Р ИСО 5508-2010 «Животные и растительные жиры и масла. Определение метиловых эфиров жирных кислот (FAME) газовой хроматографией» [3].

Качественный и количественный состав жирных кислот липидов проводили в Университете пищевых технологий (Болгария) по стандартной - методике Болгарии путем прямого выделения липидной фракции петролейным эфиром из обезвоженного сульфатом натрия проб с последующим удалением эфира; хроматографическим разделением на капиллярном газовом хроматографе и пламенно-ионизационной идентификацией жирных кислот на колонках Fused-Silicia, содержащих полиэтиленгликоферазу (газ-носитель-гелий; капилляры из дурабонда с толщиной стенки 0,15 мкм, диаметром 0,25мм и длиной 60 м).

В экспериментах отмечено, что при хранении изменениям подвергаются липидные фракции всех образцов. С целью изучения влияния выбранных, антиоксидантов на липиды мясных полуфабрикатов нами определен жирнокислотный состав замороженных мясных полуфабрикатов с ДКВ, образцы после изготовления хранили при, температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Жирнокислотный состав липидов мясных полуфабрикатов по истечении 6 суток хранения, образцов

определенный методом газовой хроматографии, представлен в таблице 1. Контролем служил образец без добавления дегидрохверцетин (ДКВ), хранившийся в тех же условиях.

Так общее количество ненасыщенных жирных кислот в изделиях замороженных мясных полуфабрикатов составило 54,6%, т.е. больше на 16%, чем в контроле. В контрольных образцах линоленовая кислоты не обнаружены, а в опытных образцах достигало 6,4 %, и 7,1 %.

Установлено, что дегидрохверцетин способствует увеличению срока годности мясных продуктов в 1,5 – 3 раза, прерывая реакции самоокисления пищевых компонентов. Кроме того, дегидрохверцетин осуществляет функцию подавления роста микроорганизмов в продуктах, уже подверженных процессу окисления. В таблице 1 представлены результаты жирнокислотного состава липидов замороженных мясных полуфабрикатов.

Таблица 1 - Жирнокислотный состав липидов замороженных мясных полуфабрикатов (котлет), % к сумме жирных кислот

№ п/п	Наименование жирной кислоты	Содержание жирных кислот, % к общему содержанию						
		1 день	6 день					
		К	К	1	2	3	4	5
1	Каприновая C _{10:0}	0	0,171	0,173	0,206	0,146	0,219	0,172
2	Лауриновая C _{12:0}	1,33	4,651	4,307	5,632	4,041	5,728	4,898
3	Миристиновая C _{14:0}	0	0,226	0,256	0,326	0,188	0,255	0,258
4	Пальмитиновая C _{16:0}	25,72	31,778	30,225	39,763	28,585	36,933	34,438
5	Пальмитолеиновая C _{16:1}	2,32	10,201	9,584	9,35	9,672	10,828	9,912
6	Маргариновая C _{17:0}	0,3	0,335	0,323	0,401	0,305	0,307	0,38
7	Маргаролеиновая C _{17:1}	0	0,572	0,338	0,535	0,391	0,573	0,58
8	Стеариновая C _{18:0}	15	3,848	3,944	6,352	3,83	4,373	5,169
9	Олеиновая C _{18:1}	44,95	33,084	31,399	31,61	32,054	33,449	32,925
10	Линолевая C _{18:2}	10,42	10,347	12,681	4,538	13,268	5,634	8,471
11	α-линоленовая C _{18:3}	0	4,374	6,407	0,795	7,102	1,298	2,351
12	Арахидиновая C _{20:0}	0	0,413	0,365	0,489	0,419	0,402	0,446

Таким образом, исследование жирнокислотного состава липидов мясных полуфабрикатов в процессе холодильного хранения также свидетельствует о защитном действии антиоксиданта, обладающих антиокислительными свойствами (дегидрохверцетина), внесенных при изготовлении полуфабрикатов.

А также, полученные результаты свидетельствуют о высоких вкусовых достоинствах разработанных продуктов. Использование ДКВ и режимы интенсивных методов обработки сырья позволяют сократить длительность технологического процесса и повышают биологическую и пищевую ценность готовых продуктов. На основании теоретических данных и экспериментальных исследований в производственных условиях разработана и испытана технология выработки мясных полуфабрикатов [4].

Список литературы

1. Абильмажинова Н.К., Таева А.М., Абжанова Ш.А. Исследование качественных показателей мясных полуфабрикатов из конины с использованием антиоксиданта. Международная научно-практическая конференция «Естественные и технические науки: опыт, проблемы, перспективы», г.Ставрополь, 2015. - С.3-7.
2. Байдалинова, Л.С. Исследование качества замороженных мясных полуфабрикатов Текст. / Л.С. Байдалинова, Я.И. Шарыгина // Научный журнал «Известия ЮТУ». Калининград, 2010. - № 17. - С. 74-78
3. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов Текст. / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. М.: КолосС, 2004. - 571 с.
4. Nazym K Abilmazhinova., Sholpan A Abzhanova, Taeva A, Baibolova Lyazzat K, Mukhtarkhanova Rauan B. The Use of Antioxidants in the Meat Industry. Research Journal of Pharmacructical, Biological and Chemical Sciences Volume 6, Issue 5, 2015 (September-October)

УДК 637.146.344

**ИССЛЕДОВАНИЕ ЙОГУРТА ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА,
ОБОГАЩЕННОГО РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ**

Алимарданова М.К.

Академик АСХН РК, доктор технических наук, профессор

Джетписбаева Б.Ш.

кандидат сельскохозяйственных наук, и.о.доцента

Алматинский технологический университет

Матибаева А.И.

кандидат технических наук, и.о.доцента

Алматинский технологический университет

Медетбек Камшат

студент

Сайын Сымбат

студент

**STUDY OF YOGHURT FROM GOAT'S MILK, ENRICHED BY PLANT
SUPPLEMENTS**

Alimardanova M.K.

Academician of the AAS RK, doctor of Technical Sciences, professor

Dzhetpisbaeva B.Sh

candidate of Agricultural Sciences, Acting Associate

Almaty Technological University

Matibaeva A.I.

candidate of Technical Sciences, Acting Associate

Almaty Technological University

Medetbek Kamshat

Student

Saiyn Symbat

Student

Аннотация: Работа посвящена исследованию технологии приготовления йогурта на основе козьего молока. Доказано, что козье молоко является

ценным сырьем для создания молочного продукта, а также является продуктом высокой пищевой и биологической ценности. В статье рассматривается физико-химический состав йогурта с добавлением фруктовых наполнителей. Приводятся результаты исследований, приготовленного йогурта, физико-химические и микробиологические показатели.

Ключевые слова: йогурт, козье молоко, функциональный продукт, фруктовые наполнители, закваска.

Abstract: The work is devoted to the study of the preparation of yogurt based on goat milk. It is proved that goat milk is a valuable raw material for the creation of a dairy product, and is also a product of high nutritional and biological value. The article discusses the physico-chemical composition of yogurt with the addition of fruit filling. The results of studies prepared yogurt, physico-chemical and microbiological indicators.

Key words: yogurt, goat's milk, functional product, fruit fillings, yeast.

Определяющим приоритетом развития молочной отрасли Казахстана является не столько расширение ассортимента традиционных продуктов, сколько внедрение в линейку молочных продуктов различных обогащенных функциональными ингредиентами продуктов. Это влечет в свою очередь необходимость внедрения в промышленности новых технологий, позволяющих использовать различные немолочные компоненты, которые придают известным продуктам обновленные свойства. Функциональные продукты нацелены на обеспечение организма человека не просто энергией и питательными веществами, но и имеют специальную детерминирующую направленность с лечебно-профилактическими целями. Существуют различные группы веществ, обуславливающие функциональность обогащаемых продуктов: пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, антиоксиданты, пребиотики, пробиотики [1].

Уникальность молочных продуктов обусловлена способностью обеспечить в основных незаменимых питательных компонентах организм человека. А внесение растительных ингредиентов добавляет им функциональности. Минеральные вещества функциональных добавок являются жизненно необходимыми и полезным элементом для организма человека.

Перспективным является внесение в рецептурные композиции молочных продуктов различного растительного сырья. В качестве растительного сырья для обогащения молочного сырья используют достаточно широкий спектр растительных ингредиентов: ягоды, бобовые, плоды, зерновые и продукты их переработки (шроты, жмыхи, муку), различные масличные культуры и т.д [2].

Одним из критериев выбора растительного сырья является его возможность расширить ассортимент существующей линейки продуктов за счет повышения пищевой ценности, изменения органолептических, потребительских характеристик и удешевление в сравнении с аналогами без растительных составляющих.

Йогурт из козьего молока впервые был приготовлен в Болгарии. В Греции 65% йогурта, изготавливают из овечьего и козьего молока. Йогурт из козьего молока характеризуется многими полезными факторами, по сравнению потребления йогурта из коровьего молока. Состав настоящего йогурт состоит из термофильных стрептококков и культур болгарских палочек, молока, но в разных странах его изготавливают различными способами. Кальций в йогурте легко усваивается организмом. стакан био - йогурта поставляют много питательных веществ в организм, главным из которых является кальций, который делает кости сильнее. По мнению экспертов, частое употребление молочных продуктов предотвращает заболевания костей.

Преимущество использования козьего молока для производства йогурта - это уникальный химический состав молока. Органолептические показатели йогурта из козьего молока молочно - белые, хороший, молочный вкус и запах.

Консистенция более мягкая, чем коровье молоко [3]. Химический состав козьего молока представлен в таблице 1.

Таблица 1- Химический состав и энергетическая ценность женского, коровье и козьего молока (100мл, средние данные, литературный анализ)

Вид молока	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Мин.вещества, г	Энергоценность, ккал
Женское	1,1	4,2	7,0	0,2	70
Коровье	2,8	3,2	4,8	0,7	58
Козье	3,0	4,2	4,5	0,8	68

Углеводы козьего молока, так же как любого другого вида молока, представлены лактозой, содержание которой в нем близко к таковому в коровьем и в 1,5 раза ниже, чем в женском молоке. Оба вида молока имеют высокую степень минерализации, в 3,5–4 раза превышающую таковую женского молока (табл. 1), содержат более чем в 2 раза натрия, калия – больше в 3 раза, кальция и фосфора – в 6 и 7 раз соответственно. При этом соотношение в них кальций/фосфор существенно ниже, чем в женском молоке и составляет 1,6–1,3, что неблагоприятно сказывается на усвоении кальция. Содержание железа в козьем молоке невысоко, однако в 1,5 раза больше, чем в коровьем и в 2,5 раза выше, чем в женском молоке.

В наших исследованиях физико – химический состав козьего молока был определен в лабораторных условиях при Алматинском технологическом университете, на оборудовании СпектрАЮМ/Про 4.01.461. Результаты исследования приведены в таблице 2.

Таблица – 2 Физико – химические показатели козьего молока

№	Показатели	%	Пределы колебания	Результаты измерения
1	Жирность	%	2,95-4,62	4,93
2	Белок	Град.	2,85-3,6	3,69
3	Кислотность	%	8,62-19,70	11,35
4	Сухие вещества	%	11,26-14,10	13,82
5	Углеводы	%	3,92-4,82	5,59
6	Плотность	г/см	1025,40-1031,210	1029,659
7	Температура замерзания	Град.	0,454-0,569	0,514
8	Жирные кислоты	%	0,001-2,715	0,338

По результатам таблицы можно сделать вывод о том, что все показатели были в пределах нормы, однако жирность молока и содержание углеводов превысил пределы колебания и составил 4,93 %, 5,59 % соответственно.

Полученные результаты показывают, что функциональный йогурт из козьего молока с использованием различными фруктовыми наполнителями доказывают его полезные свойства.

Таким образом, исследован физико – химический состав полученного продукта, его функционально - технологические свойства. Кроме того, рассмотрены вопросы предварительной подготовки фруктового пюре. Результаты исследования приведены в таблице 3.

Таблица – 3 Йогурт из козьего молока без добавки

№	Показатели	Результаты, %
1	Белок	2,45
2	Сухие вещества	24,62
3	Жирность	3,14
4	Углеводы	15,22

Сравнительная характеристика показателей пищевой ценности контрольного образца показана в таблице 3.

Таблица – 4 Йогурт из козьего молока с добавлением банана

№	Показатели	Результаты, %
1	Белок	2,90
2	Сухие вещества	26,62
3	Жирность	3,20
4	Углеводы	14,19

Из таблицы 4 видно, что белок 2,90 %, сухие вещества 26,62%, жирность 3,20 %, увеличились 0,45 %, 2 %, соответственно. По сравнению с контрольным образцом углеводы уменьшилось на 1,03 % .

Таблица – 5 Йогурт из козьего молока с добавлением киви

№	Показатели	Результаты, %
1	Белок	3,79%
2	Сухие вещества	23,39%
3	Жирность	3,47%
	Углеводы	10,87%

Таблица – 6 Йогурт из козьего молока с добавлением сока граната

№	Показатели	Результаты, %
1	Белок	4,38%
2	Сухие вещества	23,88%
3	Жирность	3,36%
4	Углеводы	9,39%

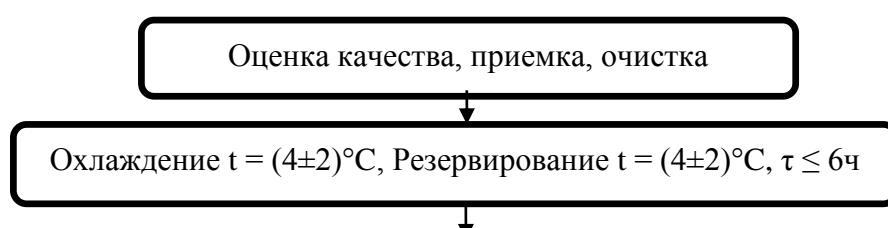
Исследование показало, что полученный продукт обогащен белками, по сравнению с контрольным образцом.

Таблица – 7 Результаты микробиологических исследований готового продукта

Көрсеткіш атауы	НД бойынша норма	Нақты нәтижелер	Сынақ әдістері бойынша НД
Микробиологические показатели: молочнокислые микроорганизмы КОЕ\ г(см ³)	$1 \cdot 10^7$	$1 \cdot 10^7$	ГОСТ 10444-89
Витамины, мг/100г; С		2,15	ГОСТ 24556-89
вязкость, Па*с		19,1	ГОСТ 27709-88

В таблице 7, приведены результаты микробиологических исследований, как видно содержание витамина С увеличилась и составил 2,15 мг/100 г. В ходе экспериментальных работ установлено, что йогурт соответствует показателям безопасности и качества. Полученный йогурт характеризуется приятным вкусом, слегка сладким с легкими нотками вносимого фруктового пюре.

В рецептуру йогурта включены: козье молоко, закваска, фруктовые пюре. Выработанный йогурт обладает высокой пищевой и энергетической ценностью. Он содержит растительные ингредиенты, обуславливающие функциональность полученного продукта. При этом происходит обогащение незаменимыми аминокислотами (лейцин, лизин, аргинин, фенилаланин, треонин), витаминами группы В, РР, макро и микроэлементами. Далее разработали технологическую схему приготовления йогурта, представленной на рисунке 1.



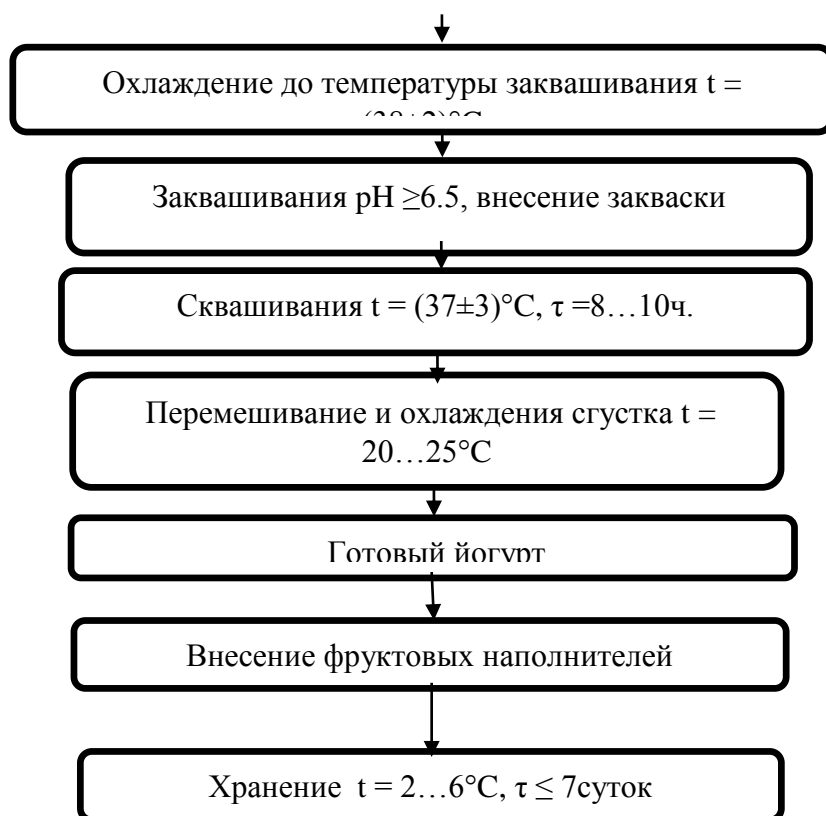


Рис.1 - Технология йогурта из козьего молока.

Также следует отметить, что применение источников растительного сырья в рецептурах молочных продуктов не только расширяет линейку стандартных продуктов питания, но и за счет придания им функциональности позволяет участвовать в лечебно-профилактической деятельности по улучшению и сохранению здоровья населения. В связи с этим, изучение возможности использования растительного сырья в рецептурах молочных продуктов востребовано и перспективно и заслуживает всесторонней поддержки.

Литература

1. Т.Э. Боровик, Н.Н. Семенова, О.Л. Лукоянова, Н.Г. Звонкова, В.А. Скворцова, И.Н. Захарова, Т.Н. Степанова. К вопросу о возможности использования козьего молока и адаптированных смесей на его основе в детском питании // Вопросы Современной Педиатрии. — 2013. — №1. — С.8-16.
2. Деликатная И.О., Бобрышева С.М., Ухарцева И.Ю. Современные тенденции применения добавок в пищевой промышленности, 2006
3. Робинсон Р.К., Тамим А.И. Йогурты и другие кисломолочные продукты/ Издательство Профессия, 2003г – 664с.

СЕКЦИЯ
ПЕДАГОГИКА

ПРИМЕНЕНИЕ МНЕМОТЕХНИКИ ДЛЯ ПЕРЕСКАЗА РУССКИХ НАРОДНЫХ СКАЗОК В СТАРШЕМ ДОШКОЛЬНОМ ВОЗРАСТЕ

Кубрикова У. С.

НТГСПИ (филиал) ФГАОУ ВО РГППУ

Аннотация: Русские народные сказки раскрывают перед детьми меткость и выразительность языка. Сказка учит детей подчёркивать главное, обобщать существенные признаки, усиливает мыслительную деятельность.

Для того чтобы научить ребенка последовательно пересказать сюжет сказки используются приемы мнемotechnики. Они обеспечивают эффективное запоминание, сохранение и воспроизведение информации. Выбирать мнемotechnику для педагогической деятельности лучше со старшими дошкольниками.

Ключевые слова: русские народные сказки, мнемotechnика, мнемotechnаблицы, пересказ, связная речь.

THE USE OF MNEMONICS FOR RETELLING RUSSIAN FOLK TALES IN THE PRESCHOOL AGE

Kubrikova U. S.

NTGSPA (branch) of Federal STATE Autonomous educational institution rgppu

Abstract: Russian folk tales reveal the accuracy and expressiveness of the language to children. The fairy tale teaches children to emphasize the main thing, to generalize essential signs, strengthens mental activity.

In order to teach the child to consistently retell the plot of the fairy tale, techniques of mnemonics are used. They provide effective storage, storage and reproduction of information. Select the mnemonics for the teaching activities with the older preschoolers.

Key words: Russian folk tales, mnemonics, memorability, retelling, and coherent speech.

В современном дошкольном образовании речь необходимо рассматривать как одну из основ воспитания и обучения детей, так как от уровня овладения связной речью зависит успешность обучения детей в школе, умение общаться с людьми и общее интеллектуальное развитие, что является решающим условием для развития его личности. Именно поэтому огромная ответственность лежит на педагогах, занимающихся развитием связной речи подрастающего поколения [1, с. 102].

В качестве основного метода развития связной речи является пересказ. Пересказ – осмысленное воспроизведение литературного текста в устной речи. Это – сложная деятельность, в которой активно участвуют мышление ребенка, его память и воображение. Для овладения пересказом необходим ряд умений, которым детей обучают специально: прослушивать произведение, понять его основное содержание, запоминать последовательность изложения, речевые обороты авторского текста, осмысленно и связно передавать текст [2, с. 295].

Содержанием для пересказа может быть не всякий литературный материал, поэтому необходимо следовать основным требованиям:

- выбираются лишь те произведения, которые дети способны пересказать сами, с понятным содержанием, где будут знакомые герои, персонажи с ярко выраженными чертами характера;

- произведение должно иметь четкую композицию с хорошо выраженной последовательностью действий;

- произведение должно иметь динамичность сюжета, тогда дети смогут воспроизводить даже относительно длинные произведения [3, с. 182].

Таким требованиям отвечают русские народные сказки.

Программа Е. Н. Водовозовой содержит развития у детей родной связной речи и методику использования русского фольклора. Она подробно описала взгляды на сказку, предложила серию русских народных сказок, доступных для дошкольников. По ее мнению, сказка развивает детскую фантазию, обогащает речь народными оборотами и выражениями [4, с. 143].

Русские народные сказки раскрывают перед детьми меткость и выразительность языка. Сказочные образы ярко эмоционально окрашены и долго живут в сознании детей. Сказка учит детей подчёркивать главное, обобщать существенные признаки, усиливает мыслительную деятельность. Присущая необычайная простота, яркость, образность, особенность повторно воспроизводить одни и те же речевые формы заставляют выдвигать сказки как фактор развития связной речи детей первенствующего значения [5, с. 34].

Для того чтобы научить ребенка последовательно пересказать сюжет сказки используются приемы мнемотехники. Они обеспечивают эффективное запоминание, сохранение и воспроизведение информации. Выбирать мнемотехнику для педагогической деятельности лучше со старшими дошкольниками.

Работа по мнемотехнике начинается со знакомства символических обозначений, которые изображены в каждом мнемоквадрате. Каждый символ определяет зашифрованное слово. Затем переходить к мнемодорожкам из 3-4 мнемоквадратов. По мнемодорожке можно соединять словосочетания и строить предложения. Всю сказку можно пересказывать только по мнемотаблице, где количество мнемоквадратов зависит от сложности сюжета.

В качестве условных заместителей могут выступать символы разнообразного характера: геометрические фигуры; символические изображения предметов; условные обозначения.

Мнемотаблица выступает в роли плана, обеспечивающего последовательность пересказа.

Начинать применять мнемотаблицы лучше со знакомых сказок: «Колобок», «Машенька и медведь», «Репка» и т.д. со временем дети захотят самостоятельно схематично зарисовать понравившееся произведение [6, с. 82].

Применение мнемотаблиц при пересказе русских народных сказок способствует развитию связной речи у детей старшего дошкольного возраста.

При этом развиваются высшие психические функции (мышление, воображение, память, внимание) [7, с. 57].

При использовании мнемотехники меняется характер деятельности детей: дети не только слышат свою или обращенную к ним речь, но и имеют возможность ее «видеть». При пересказе по мнемотаблице дети легче запоминают новые слова не механически, а в процессе активного использования. Детям такой процесс пересказа является интересным, понятным, при этом формируется самостоятельность и уверенность в выступлении.

Список литературы

1. Ушакова, О. С. Развитие речи дошкольников. — М.: Института Психотерапии, 2001. — 256 с.
2. Алексеева, М. М., Яшина, Б. И. Методика развития речи и обучения родному языку дошкольников: Учеб. пособие для студ. высш. и сред. пед. учеб. заведений 3-е изд. — М.: Академия, 2000. — 400 с.
3. Сохин, Ф. А. Развитие речи детей дошкольного возраста. Пособие для воспитателя детского сада: Пособие для воспитателя дет. сада. / Под ред. Ф. А. Сохина 2-е изд., испр. — М.: Просвещение, 1979. — 223 с.
4. Водовозова, Е. Н. Царство свободного ребенка. Избранные статьи о воспитании. — М.: Карапуз, 2010 — 280 с.
5. Пропп, В. Я. Русская сказка. (Собрание трудов В. Я. Проппа.) Научная редакция, комментарии Ю. С. Рассказова. — М.: Лабиринт, 2000. — 416 с.
6. Розова, Ю. Е., Коробченко, Т. В. Развиваем речь. Тренируем память. Использование приемов мнемотехники в работе логопеда. Учебно-методическое пособие. — М.: Редкая птица, 2017. — 92 с.
7. Выготский, Л. С. Мышление и речь. — М.: Лабиринт, 2012. — 351 с.

МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Сборник статей

XXIII Международной научно-практической конференции

г. Екатеринбург, 30 ноября 2018 года.

Под общей редакцией

С.В. Кусова

Подписано в печать 05.12.2018.

Формат 60x84 1/16. Усл.печ.л. 3,0.