

Частное образовательное учреждение  
высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

**ПЕРСПЕКТИВЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ  
НАУКИ И РЕАЛЬНОГО СЕКТОРА  
ЭКОНОМИКИ**

III ВСЕРОССИЙСКАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ  
КОНФЕРЕНЦИЯ  
(Чита, 18 декабря 2015 г.)



Чита  
2015

УДК 334(470)

ББК 65.9

П 78

*Ответственный за выпуск:*

д. физ.- мат. наук, зам. директора по учебно-методической и научной  
работе ЗИП СибУПК

Н. П. Степанов

П 78 Перспективы взаимодействия науки и реального сектора экономики : Материалы III Всероссийской научно-практической конференции / Частное образовательное учреждение высшего образования Центросоюза Российской Федерации Сибирский университет потребительской кооперации Забайкальский институт предпринимательства. – Чита: ЗИП СибУПК, 2015. – 222 с.

ISBN 978-5-89807-189-9

УДК 334(470)

ББК 65.9

© Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской  
кооперации, 2015

## *Предисловие*

*Взаимодействие науки и реального сектора экономики с каждым годом становится все более актуальным процессом, поскольку в настоящее время наука превратилась в реальную производительную силу, обеспечивая свой вклад в формировании добавочной стоимости продукции. Этот процесс направлен на объединение успешных ученых, специалистов и практиков для реализации программ экономического развития и повышения благосостояния граждан России.*

*Материалы работ, представленных на конференции, затрагивают различные аспекты организации и осуществления этого взаимодействия в экономической, технической и юридической отраслях наук.*

*Мы полагаем, что представленные материалы будут полезны как участникам конференции, так и студентам, аспирантам, преподавателям и другим читателям данного сборника.*

*Оргкомитет*

# СОДЕРЖАНИЕ

## ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ

|                     |   |    |
|---------------------|---|----|
| <i>Смолов В. П.</i> | Направления развития Забайкальского краевого союза потребительских обществ                      | 7  |
| <i>Липич О. А.</i>  | Актуальные вопросы регионально-продовольственной безопасности ( на примере Забайкальского края) | 10 |

### **СЕКЦИЯ 1. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОТРАСЛЬ НАУК**

#### ***Роль экономических наук в обеспечении эффективности и конкурентоспособности предприятий***

|                                       |   |    |
|---------------------------------------|---|----|
| <i>Акимова Н. Г.,<br/>Бахар Т. Д.</i> | Финансовое состояние как фактор конкурентоспособности хозяйствующего субъекта | 20 |
| <i>Белоусова Т. И.</i>                | Диагностика банкротства и антикризисное-управление на предприятии             | 28 |
| <i>Герасимова О. Ю.</i>               | Учетная политика: значение в развитии бизнеса                                 | 36 |
| <i>Елышева Л. Б.</i>                  | Использование современной бухгалтерской отчетности в финансовом анализе       | 42 |
| <i>Петрова Н. Е.</i>                  | Маркетинговые исследования в процессе формирования ассортимента               | 50 |
| <i>Кибирева Е. Б.</i>                 | Внутренний аудит системы управленческого учета                                | 57 |
| <i>Ялина Н. В.</i>                    | Роль, взаимодействие пайщиков и потребителей обществ                          | 64 |

### **СЕКЦИЯ 2. ТЕХНИЧЕСКАЯ ОТРАСЛЬ НАУК**

#### ***Внедрение новых технологий в организациях потребительской кооперации***

|   |  |    |
|---|--|----|
| <i>Андреева С. В.</i>                     | Совершенствование рецептуры и технологии вареных колбас с белково-жировой эмульсией, содержащей отвар CETRARIA ISLANDICA(L.) ACH | 72 |
| <i>Андреева С. В.,<br/>Дагбаева Т. Ц.</i> | Анализ химического состава мяса Забайкальских овец   | 78 |

|  |  |     |
|--|--|-----|
| <b>Баженова Б. А.,<br/>Бадмаева Т. М.,<br/>Вторушина И.А.,<br/>Мелешикина Н. В.</b>  | Изучение свойств мышечной ткани яков и лошадей при холодном хранении   | 83  |
| <b>Гончиг Г.,<br/>Гамбожапова Н. И.,<br/>Данилов М. Б.,<br/>Лескова С. Ю.</b>        | Технология переработки баранины с использованием белково-жировой продукции   | 88  |
| <b>Данилов А. М.,<br/>Баженова Б. А.,<br/>Будаева А. Е.</b>                          | Субпродуктовая паста для мясосодержащих продуктов  | 92  |
| <b>Забалуева Ю. Ю.,<br/>Данилов М. Б.,<br/>Иванов А. Ю.,<br/>Бурханова А. Г.</b>     | Изучение качественных показателей комбинированного мясного продукта  | 95  |
| <b>Калужская Ю. Г.,<br/>Муруев И. Е.</b>   | Использование инструментов менеджмента качества при проектировании функциональных мучных композитных смесей                              | 100 |
| <b>Кривченко В. Н.</b>   | Пути совершенствования ассортимента кисломолочных продуктов, вырабатываемых предприятиями потребительской кооперации Забайкальского края | 105 |
| <b>Кушенко Л. Н.</b>   | Перспективы заготовительной деятельности потребительской кооперации  | 110 |
| <b>Линева Н. А.</b>  | Пути повышения эффективности мясного производства  | 116 |
| <b>Лескова С. Ю.,<br/>Гамбожапова Н. И.</b>  | Применение белково-жировой композиции с йодом в производстве колбас  | 123 |
| <b>Павлова С. Н.,<br/>Федорова Т. Ц.</b>   | Совершенствование технологии производства мясных палочек   | 127 |
| <b>Степанов Н. П.,<br/>Сугаров Т. Н.,<br/>Семенов К. В.</b>                          | Модернизация системы регистрации сигнала спектрофотометра СФ-46  | 132 |
| <b>Титова Г. М.,<br/>Лозовская А. С.</b>   | Количественное определение содержания аскорбиновой кислоты   | 136 |
| <b>Федорова Т. Ц.,<br/>Хамаганова И. В.</b>  | Микроструктурные исследования мясных фаршевых консервов  | 140 |
| <b>Хамнаева Н. И.,<br/>Олмоева В. Д.,<br/>Сербегешева Е. А.,<br/>Пастухова Т. В.</b> | Исследование и разработка технологии белкового десерта   | 145 |

|                        |  |     |
|------------------------|--|-----|
| <i>Шевелева О. В.</i>  | Внедрение новых технологий производства молочных продуктов в организациях потребительской кооперации | 152 |
| <i>Яблоненко Л. А.</i> | Особенности технологического процесса производства охлажденной кулинарной продукции                  | 155 |

### **СЕКЦИЯ 3. ЮРИДИЧЕСКАЯ ОТРАСЛЬ НАУК**

#### ***Правовые аспекты деятельности организации реального сектора экономики***

|  |   |     |
|--|---|-----|
| <i>Баженова А. Ю.,<br/>Хамнаева Н. И.</i>  | Религиозно-познавательный туризм в Бурятии как способ раскрытия туристского потенциала республики | 165 |
| <i>Заборовская И. Г.</i>   | Понятие апелляции и ее значение в современном гражданском процессе                                | 170 |
| <i>Калинин А. Г.</i>   | Возможные варианты внедрения новых информационных технологий в организации                        | 180 |
| <i>Кибирева Е. А.</i>  | Калькулирование себестоимости гостиничных услуг   | 183 |
| <i>Рауш О. Ю.,<br/>Слепнева Л. Р.,<br/>Баженова А. Ю.</i>                        | Перспективы развития агротуризма в республике Бурятия   | 190 |
| <i>Рыжова Н. И.</i>  | Новые форматы в индустрии гостеприимства  | 195 |
| <i>Смолич К. С.</i>  | Внедрение современных технологий в вузах  | 198 |
| <i>Сурикова Т. В.</i>  | Теоретические аспекты инновационного проектирования в туризме                                     | 201 |
| <i>Левченко О. Ю.</i>  | Из истории развития отечественного кооперативного образования в 30-е гг. XX в.                    | 208 |
| <i>Хамнаева Н. И.,<br/>Хальхаева В.,<br/>Баженова А. Ю.,<br/>Гындыкова Д. Б.</i> | Совершенствование информационных материалов (на примере кафе «Надежда» г. Улан-Удэ)               | 211 |
| <b>Сведения об авторах</b>   |   | 218 |

## ПЛЕНАРНЫЕ ДОКЛАДЫ

УДК 334

*Смолов В. П.  
Забайкальский крайпотребсоюз  
г. Чита, Россия*

### **НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЕВОГО СОЮЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ**

Более 20 лет Забайкальский институт предпринимательства и Забайкальский крайпотребсоюз совместно работают над совершенствованием учебного процесса в институте, улучшением подготовки кадров. Много различных мероприятий было проведено за эти годы, которые, несомненно, оказали пользу и студентам, и преподавателям, и работникам крайпотребсоюза.

Сегодня перед коллективом института и руководителями кооперативных организаций стоит новая задача, которую можно решить при совместной работе. Речь идет о проведении мероприятий, связанных с переподготовкой кадров работников потребительской кооперации - это семинары, научно – практические конференции, мастер – классы.

Крайпотребсоюзу следует активнее привлекать преподавателей института для совместных выездов в районы, с целью оказания помощи специалистам на местах по всем интересующим их вопросам.

Особое внимание следует уделить внедрению научных разработок, высокотехнологическому производству, проведению прикладных исследований и разработок, направленных на создание новых видов продукции и технологий.

Настало время перейти от желания «только бы выжить» к стремлению развиваться.

Перед крайпотребсоюзом теперь стоит задача объединить усилия ученых, специалистов института и работников предприятий потребительской кооперации с целью поиска новых идей и технологий.

Органы власти Забайкальского края критикуют предприятия потребительской кооперации за то, что те не представляют бизнес - планы, ТЭО для оказания финансовой поддержки. Вся работа идет по инерции с тех советских времен.

Отдельные районы (Балей, Агинск, Улеты, Чернышевск) уже ощутили на себе серьезную конкуренцию особенно с приходом в район торговых сетей «Читинка», «Светофор».

Действительно пора задуматься, как развиваться дальше, что делать?

С учетом специфики работы крайпотребсоюза, развитие отрасли по производству продовольственных товаров должно быть исходя из ресурсов Забайкальского края. Для это необходимо:

- создание современных цехов, оснащенных новым оборудованием и технологиями;

- строительство новых современных зданий, в которых нужно сосредоточить производство продуктов питания (хлеб, булочные изделия, кондитерские изделия, кулинарные изделия, переработку мяса, овощей, лесной продукции).

Под строительство таких объектов можно получить государственную поддержку в виде грантов, субсидий, либо искать инвестора, который согласится вложить средства в проект по строительству и созданию районных пищекомбинатов, либо взять кредит в банке.

Одним словом, если мы ставим перед собой цель создание и развитие районных пищекомбинатов с современными технологиями, то мы должны, прежде всего, понять, что без какого – то прорывного проекта, без какой – то новой совре-



менной инновационной идеи, нас ни кто замечать не будет и помощи не окажет, мы потеряем время и останемся на задворках.

Безусловно, встает вопрос о реализации продукции, выработанной на районном пищекомбинате. Для решения этого вопроса крайпотребсоюз предлагает провести ряд мероприятий:

- занять вашей продукцией прилавки всех районных магазинов и торговых точек;

- создать собственный бренд, торговую марку с фирменной этикеткой и хорошо организованной рекламой (понимая, что наша продукция экологически чистая, и каждый покупатель района это легко может проверить);

- организовать в Чите постоянно действующую ярмарку, куда районные организации будут привозить свою продукцию.

Текущие вопросы крайпотребсоюза:

1. Внедрение системы ЕГАИС о подтверждении закупки алкогольной продукции.

2. Проблема оборотных денег. Товарные запасы в большинстве районов большие. Товарооборачиваемость в среднем за октябрь этого года составила 79 дней. Рекомендуется, всем у кого товарооборачиваемость свыше 40 дней, организовать перед новым годом торговлю с новогодней скидкой, а где – то разобраться и организовать распродажу залежалого товара. Для этого нужны соответствующие объявления в магазине, реклама на радио и в газету.

Липич О. А.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## **АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ РЕГИОНАЛЬНОЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ (НА ПРИМЕРЕ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ)**

*В данной статье рассматриваются правовые основы продовольственной безопасности Российской Федерации, а также дается краткий анализ нормативно-правовой базы Забайкальского края по вопросам продовольственной безопасности. Автор предлагает возможные пути решения проблемы региональной продовольственной безопасности.*

*Ключевые слова: продовольственная безопасность, кооперация, нормативно-правовое регулирование, государство, политика, государственная политика.*

Продовольственная безопасность является одним из важнейших приоритетов государственной политики любого государства. Поскольку главная ее цель состоит в создании системы доступного и качественного продовольствия, обеспечивающего безопасность существования, как личности, так и самого государства. Кроме того, как подчеркивает Е. А. Глотова, состояние продовольственной безопасности государства зависит от эффективности и конкурентоспособности деятельности агропромышленного комплекса и с этим нельзя не согласиться[1, с.1].

Таким образом, продовольственная безопасность является проблемой, не только отдельно взятой страны, но и всех государств. При этом практически каждое государство разрабатывает определенную систему мер, посредством которых будет решаться эта проблема. В том числе речь идет о разра-

ботке и принятии соответствующих нормативно-правовых актов.

Основные направления государственной политики России в области продовольственной безопасности нашли свое отражение в **Указе Президента РФ от 12 мая 2009 г. № 537 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года»**. В Стратегии, в частности, отмечается, что «продовольственная безопасность России обеспечивается за счет развития биотехнологий и импортозамещения по основным продуктам питания, а также путем предотвращения истощения земельных ресурсов и сокращения сельскохозяйственных земель и пахотных угодий, захвата национального зернового рынка иностранными компаниями, неконтрольного распространения пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных растений с использованием генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги»[2]. В дальнейшем все эти аспекты получили более детальную регламентацию в «Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации» [3].

Таким образом, выбор стратегии государственной политики в области продовольственной безопасности был обусловлен социально-экономическими факторами. Поэтому продовольственная безопасность Российской Федерации является одним из главных направлений обеспечения национальной безопасности страны в среднесрочной перспективе, фактором сохранения ее государственности и суверенитета, важнейшей составляющей демографической политики, необходимым условием реализации стратегического национального приоритета - повышение качества жизни российских граждан путем гарантирования высоких стандартов жизнеобеспечения.

Региональные приоритеты Российской Федерации и формы оказания помощи в сфере, содействия обеспечению продовольственной безопасности и сельскохозяйственному развитию обозначены в Указе Президента РФ от 20 апреля 2014 г. № 259 «Об утверждении Концепции государственной политики Российской Федерации в сфере содействия международному развитию» [4]. Реализация этих направлений осуществляется посредством нормативно-правовых актов регионального уровня.

Так, на территории Забайкальского края принят и действует, например, Закон Забайкальского края от 1 ноября 2011 г. № 570-33К «О продовольственной безопасности и рынке сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на территории Забайкальского края» [5], определяющий основные направления деятельности органов государственной власти края по обеспечению продовольственной безопасности Забайкальского края, формированию и регулированию рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на территории региона и т. п.

При этом продовольственная безопасность в Законе определена как состояние экономики Забайкальского края, при котором достигается продовольственная обеспеченность Забайкальского края, гарантируется физическая и экономическая доступность пищевых продуктов для всего населения края в объемах, необходимых для активного и здорового образа жизни[5]. Кроме того, в Законе в качестве мер обеспечения продовольственной безопасности упоминается и налаживание долговременных экономических связей с субъектами Российской Федерации, иностранными государствами по поставкам в Забайкальский край продовольствия и сырья для его производства.

Вместе с тем, затрагивая данную проблему, некоторые авторы не всегда точно толкуют понятие «продовольственная безопасность». Так, например, в докладе представителя

одного из органов государственной власти Забайкальского края на конференции прозвучала мысль о том, что «в целях обеспечения продовольственной безопасности региона, необходимо уменьшение на продовольственном рынке доли завозимой продукции из других регионов РФ и увеличение объема продукции местных товаропроизводителей». Подобное высказывание обосновывалось тем, что «присутствие на рынке ввозимых из других регионов изделий вытесняет местную продукцию, в связи с чем, происходит подмена качественной продукции, произведенной из сырья местных товаропроизводителей, более дешевой завозной, несет угрозу обеспечению региональной продовольственной безопасности, потери стимула не только к наращиванию объемов производимой продукции, сокращению рабочих мест, потере налоговых поступлений и снижению уровня жизни населения» [6,с.34].

Однако, на наш взгляд, подобная позиция противоречит положениям действующей Конституции РФ и статье 3 Закона Забайкальского края от 1 ноября 2011 г. № 570-ЗЗК «О продовольственной безопасности и рынке сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на территории Забайкальского края». Так, Конституция РФ в качестве основ конституционного строя закрепляет в ч. 1 ст. 8 единство экономического пространства, свободное перемещение товаров, услуг и финансовых средств, которые конкретизируются в статье в контексте федеративного устройства России. Названные основы обеспечиваются запретом на установление внутренних таможенных границ, в которых располагались бы таможенные территории[7]. Как указал Конституционный Суд РФ, положения ст. 74 Конституции регламентируют отношения по перемещению финансово-экономических ресурсов в пределах территории РФ и не распространяются на отношения, возникающие в связи с перемещением соответствующих ресурсов через Государственную границу РФ (Определение КС РФ от 16.01.2007 № 22-О[8].

Следует отметить, что субъекты РФ вправе устанавливать ограничения перемещения товаров и услуг с санкции федерального законодателя. Так, в комментарии к Конституции РФ под редакцией В. Д. Зорькина и Л. В. Лазарева отмечается, что в целях защиты безопасности и здоровья граждан могут устанавливаться меры по стандартизации и сертификации продукции в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании». Следует согласиться с авторами и их выводом о том, что принятие мер, целью которых является создание конкурентных преимуществ для хозяйствующих субъектов (промышленных предприятий, перевозчиков, посреднических организаций и т.д.), действующих на территории отдельных субъектов РФ, недопустимо[9].

Кроме того, в статье 4 **Закона Забайкальского края от 1 ноября 2011 г. № 570-ЗЗК «О продовольственной безопасности и рынке сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на территории Забайкальского края»** отмечается, что формирование и регулирование рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия осуществляется – во-первых, как за счет сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, произведенных в Забайкальском крае, а во-вторых, за счет сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, ввезенных из субъектов Российской Федерации и из-за рубежа[5].

При этом региональный законодатель отмечает, что подобное регулирование рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия осуществляется с целью повышения конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, произведенных сельскохозяйственными товаропроизводителями Забайкальского края.

В целях повышения уровня продовольственной безопасности Забайкальского края и конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции, развития сельских территорий на основании **статьи 44** Устава Забайкальского

края [10], **Порядка** принятия решений о разработке, формирования и реализации государственных программ Забайкальского края, утвержденным **постановлением** Правительства Забайкальского края от 30 декабря 2013 года № 600[11], была утверждена государственная программа Забайкальского края «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2014-2020 годы»[12]. Программа определяет цели, задачи и направления развития сельского хозяйства, пищевой и перерабатывающей промышленности, финансовое обеспечение и механизмы реализации предусмотренных мероприятий и показатели их результативности.

Вместе с тем, в условиях необеспеченности краевого бюджета, сохраняется проблема недостаточного финансирования отрасли, что препятствует преодолению противоречия между поставленными задачами ускорения развития и модернизации отрасли с запланированными объемами государственной поддержки.

Нерешенность системных проблем отрасли требует дальнейшего совершенствования организации и управления программой на всех уровнях ее реализации. Кроме того, необходимо создание условий для более эффективного использования организационно-экономических рычагов для повышения финансовой устойчивости сельскохозяйственного производства, социального развития сельских территорий, доведения бюджетных средств до непосредственных их получателей, достижения прогнозных показателей, соответствия количества и качества предоставления государственных услуг.

На наш взгляд, решение вопросов продовольственной безопасности России возможно посредством организаций системы потребительской кооперации. Тем более, что такой положительный опыт в истории нашей страны уже имел место, когда уменьшение рисков и угроз продовольственной

безопасности советского государства осуществлялось посредством потребительской кооперации.

Современная потребительская кооперация Российской Федерации выполняет важные социальные функции. Она играет существенную роль в обеспечении материальных потребностей населения, способствует гармоничному и сбалансированному развитию территорий, создает условия для расширения трудовой занятости. В своей деятельности она зачастую ориентирована на охват небольших групп населения, которые не вызывают интереса у иных субъектов рынка.

Как отмечает С. К. Миряшева, «личные подсобные хозяйства населения являются на сегодняшний день основными производителями сырья для перерабатывающей промышленности и привлечь продукцию, произведенную на личном подворье к обеспечению продовольственной безопасности Забайкальского края, задача трудная, но выполнимая». Отмечаются проблемы сбыта произведенной продукции, отсутствие стабильной закупочной деятельности в муниципальных районах. Поэтому к решению проблемы обеспечения продовольственной безопасности можно привлечь организации потребительской кооперации Забайкальского края «путем развития муниципальных звеньев по закупу продукции, в том числе произведенной в личных подсобных хозяйствах, организации производства пищевой продукции широкого ассортимента и организации ее сбыта, в том числе и в торговых сетях краевого центра. В то же время, и в рамках потребительской кооперации возможно налаживание четкого взаимодействия по обеспечению населения продукцией, произведенной на территории муниципальных образований» [6, с.33]. Тем самым, на территории сельских поселений, потребительская кооперация может сыграть решающую роль в вопросе насыщения продовольственного рынка продукцией, произведенной местным производителем из сырья, закупленного на территории края. Присутствие на потребительском рынке определенного количества продукции, произведенной местными



товаропроизводителями, должно стать нормой и создать условия по решению задачи обеспечения продовольственной безопасности Забайкальского края [6, с.35].

Таким образом, с учетом способности потребительской кооперации к диверсификации деятельности, быстрой адаптации к меняющимся экономическим обстоятельствам возможно решение вопросов продовольственной безопасности как государства в целом, так и отдельных регионов.

### Литература:

1. Глотова, Е. А. Государственная политика обеспечения продовольственной безопасности современной России: автореф. дисс. канд. полит. наук / Е. А. Глотова. – Чита, 2011. – С. 1.

2. **Российская Федерация. Указы. О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года** [Электронный ресурс]: Указ Президента РФ от 12.05.2009 г. № 537 // Официальный интернет-портал правовой информации. — . — . Режим доступа: <http://www.pravo.gov.ru>

3. **Российская Федерация. Указы. Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации** [Электронный ресурс]: Указ Президента РФ от 30.01.2010 г. № 120 // Официальный интернет-портал правовой информации. — . — . Режим доступа: <http://www.pravo.gov.ru>

4. **Российская Федерация. Указы. Об утверждении Концепции государственной политики Российской Федерации в сфере содействия международному развитию** [Электронный ресурс]: Указ Президента РФ от 20.04.2014 г. № 259 // Официальный интернет-портал правовой информации. — . — . Режим доступа: <http://www.pravo.gov.ru>

5. **Российская Федерация. Законы субъектов РФ. О продовольственной безопасности и рынке сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на территории**

Забайкальского края [Электронный ресурс]: **Закон Забайкальского края от 1 ноября 2011 г. № 570-ЗЗК** // Гарант: Законодательство с комментариями. — . — . Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru).

6. Миряшева, С. К. Обеспечение продовольственной безопасности на территории Забайкальского края, перспективы развития производства с целью насыщения продовольственного рынка продукцией местного производства с привлечением к решению задачи организаций краевого союза потребительских обществ / С. К. Миряшева // Перспективы взаимодействия науки и реального сектора экономики в системе потребительской кооперации: сб. докладов II Всероссийской научно-практической конференции. – Чита: ЗИП СибУПК, 2014. – С. 33.

7. **Российская Федерация. Конституция.** Конституция РФ принята 12.12.1993 г. [Электронный ресурс] // Официальный интернет-портал правовой информации. — . — . Режим доступа: [http:// www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru)

8. **Российская Федерация. Судебные акты.** Определение КС РФ от 16.01.2007 № 22-О [Электронный ресурс] // Гарант: Законодательство с комментариями. — . — . Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru).

9. Комментарий к Конституции РФ под редакцией В. Д. Зорькина и Л. В. Лазарева [Электронный ресурс] / В.Д. Зорькин, Л. В. Лазарев // Гарант: Законодательство с комментариями. — . — . Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru).

10. **Российская Федерация. Уставы РФ. Устав Забайкальского края** [Электронный ресурс]: **Закон Забайкальского края от 11.02.2009 г. № 125-ЗЗК** // Гарант: Законодательство с комментариями. — . — . Режим доступа: [http:// www.garant.ru](http://www.garant.ru).

11. **Российская Федерация. Нормативные акты субъектов.** Об утверждении «Порядка принятия решений о разработке, формирования и реализации государственных программ Забайкальского края» [Электронный ресурс]: Постановление Правительства Забайкальского края от 30.12.2013 г.

№ 600 // Гарант: Законодательство с комментариями. — . — .  
Режим доступа: [http: // www.garant.ru](http://www.garant.ru).

**12. Российская Федерация. Нормативные акты субъектов.** Об утверждении государственной программы Забайкальского края «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2014-2020 годы» [Электронный ресурс]: Постановление Правительства Забайкальского края от 25.04.2014 г. № 237 // Гарант: Законодательство с комментариями. — . — . Режим доступа: [http: // www.garant.ru](http://www.garant.ru).

**СЕКЦИЯ 1**  
**РОЛЬ ЭКОНОМИЧЕСКИХ НАУК**  
**В ОБЕСПЕЧЕНИИ И ЭФФЕКТИВНОСТИ**  
**КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ**

УДК 378

*Акимова Н. Г.,  
Бахар Т. Д.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

**ФИНАНСОВОЕ СОСТОЯНИЕ КАК ФАКТОР  
КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ХОЗЯЙСТВУЮЩЕГО  
СУБЪЕКТА**

*Рассматриваются теоретико-методические аспекты анализа финансового состояния как важнейшего фактора, обеспечивающего конкурентоспособность предприятия в современных условиях. Представлена возможность применения факторного анализа ликвидности баланса организации.*

*Ключевые слова: финансовое состояние, ликвидность баланса.*

Конкурентоспособность предприятия можно определить как относительную характеристику, отражающую отличие процесса развития данного продуцента от конкурента как по степени удовлетворения своими товарами (услугами) потребности потребителей, так и по эффективности производственной деятельности, считает Т. Г. Философова. По мнению известного маркетинголога Филипа Котлера конкурентоспособность определяет способность выдерживать конкуренцию в сравнении с аналогичными объектами на данном рынке.

Нельзя не согласиться с тем, что финансовое состояние предопределяет конкурентоспособность хозяйствующего субъекта, его потенциал в деловом сотрудничестве, характеризует соблюдение экономических интересов широкого круга партнеров по финансовым и другим хозяйственным отношениям.

Финансовое состояние представляет собой важнейшую характеристику деятельности организации, которая отражает обеспеченность финансовыми ресурсами, целесообразность и эффективность их размещения и использования, платежеспособность и финансовую устойчивость.

Другими словами, финансовое состояние как экономическая категория, характеризует собственность, направления размещения и использования, а также достаточность финансовых ресурсов в каждый момент времени.

Одной из функций оценки финансового состояния является подготовка и обоснование управленческих решений в области финансов.

Анализ финансового состояния организации включает несколько этапов: предварительную оценку финансового состояния, оценку платежеспособности и финансовой устойчивости, анализ кредитоспособности и ликвидности баланса, оборачиваемости оборотных активов, а также оценку финансовых результатов и потенциального банкротства.

Нами проведен анализ финансового состояния одной из коммерческих организаций (ООО «Восток»), основным видом деятельности, которой выступает оказание услуг по предоставлению в аренду нежилых помещений.

По результатам проведенного анализа можно отметить следующее. Общество независимо от заемных источников финансирования.

Несмотря на увеличение показателей рентабельности оборотных активов, рентабельности продаж, эти значения

рентабельности ничтожно малы для предприятия оптовой торговли.

Анализ финансовой устойчивости позволяет сделать вывод о том, что данная организация является финансово неустойчивым предприятием, сильно зависит от заемных источников, существует опасность неплатежеспособности и невозможности получения кредита. Об этом свидетельствуют низкие значения коэффициентов автономии, финансирования, финансовой устойчивости, обеспеченности собственными оборотными средствами.

Руководство должно беспокоить значительный период оборачиваемости дебиторской задолженности в отчетном году – 8 месяцев.

Баланс ООО «Восток» в анализируемом периоде не является абсолютно ликвидным. Наблюдаются проблемы с платежеспособностью, о чем свидетельствует коэффициент абсолютной ликвидности, значение которого ниже рекомендуемого (0,1-0,7), коэффициент срочной ликвидности - он равен 0,6, коэффициент текущей ликвидности – 1,01 при норме 1,5.

Таким образом, можно сделать вывод, что ООО «Восток» зависит от заемных источников финансирования, соответственно является финансово неустойчивым, существует угроза неплатежеспособности, невозможности получения кредитов и, как следствие, банкротство.

Нами проведены расчеты по оценке вероятности банкротства на основе двухфакторной и пятифакторной модели Э. Альтмана. При использовании пятифакторной модели выяснилось, что ситуация с финансовым состоянием неопределенна. Это означает, что предприятие нельзя признать банкротом, но в тоже время нельзя признать его финансовое состояние устойчивым.

Для обоснования первоочередных управленческих решений анализ финансового состояния был дополнен факторным анализом ликвидности, который на наш взгляд, необходим для выявления процессов и явлений, воздействующих на изменение текущей платежеспособности

предприятия.

Об изменении ликвидности судят, в первую очередь, по коэффициенту текущей ликвидности. Управление ликвидностью является необходимым условием поддержания финансовой устойчивости предприятия. Уровень ликвидности предприятия обуславливает уровень его текущей платежеспособности, по которой предприятие непосредственно оценивают деловые партнеры. Таким образом, факторный анализ выступает существенным элементом системы управления ликвидностью предприятия.

Нами проведена группировка активов организации по степени ликвидности и пассивов по срокам погашения обязательств, на основании этого рассчитаны коэффициенты текущей ликвидности. Затем определен удельный вес каждой группы активов и пассивов валюте баланса.

Для дальнейшего анализа использован метод цепных подстановок и проведен последовательный расчет влияния изменения каждого агрегата на 10% и измерена степень влияния на уровень ликвидности (таблица 1).

Таблица 1

**Степень влияния агрегатов на величину ликвидности  
ООО «Восток»**

| Показатель                           | Исходные данные | Увеличение агрегата на 10% |                |                | Уменьшение агрегата на 10% |                |
|--------------------------------------|-----------------|----------------------------|----------------|----------------|----------------------------|----------------|
|                                      |                 | A <sub>1</sub>             | A <sub>2</sub> | A <sub>3</sub> | П <sub>1</sub>             | П <sub>2</sub> |
| <i>I</i>                             | <i>2</i>        | <i>3</i>                   | <i>4</i>       | <i>5</i>       | <i>6</i>                   | <i>7</i>       |
| A <sub>1</sub>                       | 301             | 331                        | 301            | 301            | 301                        | 301            |
| A <sub>2</sub>                       | 116769          | 116769                     | 128446         | 116769         | 116769                     | 116769         |
| A <sub>3</sub>                       | 81312           | 81312                      | 81312          | 89443          | 81312                      | 81312          |
| П <sub>1</sub>                       | 173048          | 173048                     | 173048         | 173048         | 155743                     | 173048         |
| П <sub>2</sub>                       | 22514           | 22514                      | 22514          | 22514          | 22514                      | 20263          |
| K <sub>ТЛ</sub>                      | 1,014           | 1,014                      | 1,074          | 1,055          | 1,094                      | 1,01           |
| ± <sub>ΔАБС</sub><br>K <sub>ТЛ</sub> | x               | -                          | 0,06           | 0,04           | 0,08                       | -0,004         |
| ± <sub>ΔОТН</sub><br>K <sub>ТЛ</sub> | x               | -                          | 5,6%           | 3,9%           | 7,3%                       | -              |

Наиболее значительное влияние на увеличение показателя ликвидности оказывает снижение  $\Pi_1$  на 10% (7,3%) и увеличение  $A_1$  на 10% (5,6%).

Для того чтобы более детально определить точки приложения управленческих усилий, необходимо провести факторный анализ агрегатных показателей. В агрегат  $A_2$  входит дебиторская задолженность и составляет 100% агрегата – 116769 тыс. руб.

Соответственно, снижение дебиторской задолженности на 10% (11676 тыс. руб.) повысит коэффициент текущей ликвидности до значения 1,074. Относительное изменение текущей ликвидности составит 5,6%. Таким образом, мероприятия по управлению дебиторской задолженностью должны войти в план антикризисных мероприятий ООО «Восток».

Также положительное влияние на изменение ликвидности предприятия окажет уменьшение на 10% агрегата  $\Pi_1$ , который включает в себя наиболее срочные обязательства (т.е. кредиторскую задолженность перед поставщиками и подрядчиками). Ее уменьшение окажет позитивное воздействие на повышение коэффициента текущей ликвидности.

Согласно проведенным расчетам, для того, чтобы величина текущей ликвидности увеличилась на 7,3%, а величина  $\Pi_1$  уменьшилась на 10%, необходимо снизить величину кредиторской задолженности перед поставщиками на сумму 17305 тыс. руб. или на 10,2%, что может стать возможным за счет сокращения срока платежа, а также снижения стоимости товаров за счет более эффективного поиска поставщиков. Задолженность перед персоналом может частично погашать реализуемыми товарами. Например, премиальные работникам выплачивать товарами (или частично).

Дальнейшие расчеты показали, что увеличение агрегата  $A_3$  на 10% может привести к росту текущей ликвидности на 3,9%. В состав агрегата  $A_3$  входит стоимость товаров, т.е. товарные запасы. Соответственно, увеличив их на сумму 8132 тыс. руб. ликвидность повысится на 3,9%, коэффициент



текущей ликвидности составит 1,055%. Совокупное влияние изменение агрегатов представим в таблице 2.

Таким образом, при увеличении агрегатов А на 10% и уменьшении агрегатов П на 10% можно добиться роста ликвидности предприятия почти на 23%.

Итак, проведенный факторный анализ ликвидности позволил выявить первоочередные задачи:

Таблица 2

**Влияние изменения агрегатов на изменение ликвидности  
ООО «Восток»**

| /п | Показатель                              | Исходные<br>данные | Полученные<br>данные |
|----|---|--------------------|----------------------|
|    | 2                                       | 3                  | 4                    |
|    | А <sub>1</sub> , тыс. руб.              | 301                | 331                  |
|    | А <sub>2</sub> , тыс. руб.              | 116769             | 128446               |
|    | А <sub>3</sub> , тыс. руб.              | 81312              | 89443                |
|    | П <sub>1</sub> , тыс. руб.              | 173048             | 155743               |
|    | П <sub>2</sub> , тыс. руб.              | 22514              | 20262                |
|    | К <sub>ТЛ</sub>                         | 1,01               | 1,24                 |
|    | Абсолютное изменение К <sub>ТЛ</sub>    | Х                  | +0,23                |
|    | Относительное изменение К <sub>ТЛ</sub> | Х                  | 22,8%                |

1.Снижение дебиторской задолженности на 10% или на сумму 11677 тыс. руб.

1.Уменьшение кредиторской задолженности перед поставщиками на сумму 17305 тыс. руб.

2.Увеличение товарных запасов на сумму 8132 тыс. руб.

Разработаем ряд рекомендаций, направленных на решение вышеуказанных задач.

В частности, управление дебиторской задолженностью может вестись в следующих направлениях:

- Система скидок и штрафов. Одним из наиболее действенных инструментов, позволяющих максимизировать поток денежных средств и снизить риск возникновения просроченной дебиторской задолженности, являет-

ся система скидок и штрафов. Система начисления штрафов за нарушение сроков оплаты, установленных графиком погашения задолженности, должна быть предусмотрена в договоре. Скидки предоставляются в зависимости от срока оплаты товара. К примеру, при полной предоплате предоставляется скидка в размере 3% от стоимости товара, при частичной предоплате (более 50% от стоимости отгруженной партии) – скидка 2%, при оплате по факту отгрузки – скидка 1%. При предоставлении рассрочки платежа на 7 дней скидки не предусмотрены.

– Система мотивации персонала. Для повышения эффективности системы мотивации, ориентированной на снижение объема просроченной дебиторской задолженности, каждый сотрудник должен быть заинтересован в достижении запланированного уровня дебиторской задолженности. Например, менеджер по продажам премируется не только за выполнение плана по продажам, но и за исполнение обязательств теми контрагентами, которым он произвел отгрузку с рассрочкой платежа. Система премий должна быть уравновешена системой наказаний (замечания, предупреждения, лишение премии, служебное расследование, увольнение сотрудника). Но штрафовать нужно не за образовавшуюся просроченную дебиторскую задолженность (если менеджер выполнил все предусмотренные регламентом действия, то ответственность за просроченную задолженность несет только клиент), а за нарушение регламента и процедур управления дебиторской задолженностью.

Также недостающие денежные средства, возможно, получить наращиванием оборота оптовой торговли, например, за счет расширения ассортимента реализуемой продукции или оказания каких-либо услуг. Это, на наш взгляд, возможно за счет введения дополнительного вида деятельности – оптовая торговля хозяйственными товарами. Поскольку у ООО «Восток» налажены связи с фирмами Китая, можно внедрить в ассортимент следующие товарные

группы: посуда и изделия хозяйственного назначения; садово-огородный инвентарь.

Активизация продаж в ситуации кризиса должна выражаться в развитии отношений с существующими клиентами и привлечении новых, предложении рынку новой продукции, а также в пересмотре существующей системы скидок и льгот для покупателей. Для этого можно порекомендовать реализовать следующие мероприятия:

1. Проведение ограниченного маркетингового исследования. Основная цель исследования – определение емкости рынка, оценка возможности увеличения объемов продаж и отпускных цен. Необходимо выявить и потребительские предпочтения, то есть ранжировать по степени значимости те характеристики товара, на которые обращают внимание покупатели. Это позволит отказаться от невостребованных характеристик, а, следовательно, сократить затраты.

2. Выделение группы товаров, приносящих компании наибольшую прибыль.

3. Пересмотр ассортиментной и ценовой политики компании.

4. Создание дифференцированной системы мотивации, когда менеджеры получают различный процент от объема продаж, но вычитается процент за просроченную продукцию.

Таким образом, результаты проведенного нами анализа финансового состояния организации и предлагаемые меры по улучшению ее финансового положения, могут быть применены в практике деятельности.

Оценка финансового состояния представляет собой исследовательский и оценочный процесс, главной целью которого является разработка наиболее достоверных предположений и прогнозов о перспективах развития хозяйствующего субъекта.

### **Литература:**

1. Артеменко, В. Г., Беллендир, М. В. Финансовый анализ. – М.: Дело. – Сервис, 2008. – 152 с.

2. Зайцева, С. С. Управленческая диагностика финансового состояния предприятия // Бизнес в законе. – №2. – 2011. – С. 326-329.

3. Маркетинг в коммерции // под ред. Л. П. Дашкова. – М.: Дашков и К<sup>О</sup>, 2007. – 548с.

4. Симоненко, Н. Н. Управление финансовым состоянием предприятия// Фундаментальные исследования. – №2. – 2015. – С. 3572-3577.

5. Финансы организаций (предприятий) / под ред Н. В. Колчиной. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 383 с.

6. Ширяева, Г. Ф. Сущность, цель и задачи оценки финансового состояния организации // ФЭН-НАУКА. – №7-8. – 2013. – С. 15-17.

**УДК 33**

Белоусова Т. И.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## **ДИАГНОСТИКА БАНКРОТСТВА И АНТИКРИЗИСНОЕ УПРАВЛЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ**

*В статье рассматриваются теоретико-методические аспекты диагностики банкротства и антикризисного управления в современных условиях.*

*Ключевые слова: банкротство, диагностика банкротства.*

В современных условиях диагностика вероятности банкротства является очень важным элементом анализа деятельности организаций, функционирующих в любой отрасли экономики. Опасность кризиса существует всегда, и его необходимо предвидеть и прогнозировать. Определение

вероятности банкротства имеет большое значение как для оценки состояния самой организации (возможность своевременной нормализации финансовой ситуации, принятие мер для восстановления платежеспособности), так и для выбора контрагентов (оценка платежеспособности и надежности контрагента).

Организация способна избежать многих трудностей, вовремя исследуя и прогнозируя свое финансовое состояние и используя при этом всевозможные инструменты антикризисного управления.

Рассмотрим смысл понятия банкротства. Согласно Федерального закона №127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)» под несостоятельностью (банкротством) понимается признанная арбитражным судом или объявленная должником неспособность должника в полном объеме удовлетворить требования кредиторов по денежным обязательствам и (или) исполнить обязанность по уплате обязательных платежей. Юридическое лицо считается неспособным удовлетворить требования кредиторов по денежным обязательствам (за полученные товары, выполненные работы и услуги) и (или) исполнить обязанность по уплате обязательных платежей, если соответствующие обязательства и обязанности не исполнены в течение трех месяцев с момента наступления даты их исполнения, а размер обязательств и платежей в совокупности составляет не менее триста тысяч рублей [1].

Банкротство является, как правило, следствием совместного действия внутренних и внешних факторов.

Внешние факторы являются наиболее опасными в связи с тем, что возможности оказания воздействия на них минимальны, а последствия их реализации могут быть разрушительными. К основным из них относят:

- экономические факторы (темпы инфляции, ставки налогов и банковских кредитов, курсы валют, уровень доходов населения и др.);
- политические факторы: политическая нестабильность

общества, внешнеэкономическая политика государства, разрыв экономических связей, потеря рынков сбыта, изменение условий экспорта и импорта, несовершенство законодательства в области хозяйственного права, антимонопольной политики, предпринимательской деятельности и прочих проявлений регулирующей функции государства;

- рыночные факторы (тенденции изменения демографической ситуации, жизненные циклы изделий, уровень конкуренции и др.);

- технологические факторы, обусловленные воздействием на экономику научно-технологического прогресса;

- социокультурные факторы, охватывающие такие явления и процессы, как преобладающие в обществе нравы и традиции, отношение людей к работе и уровню благосостояния, уровень образования населения, отношение к частному бизнесу и возможности самостоятельной предпринимательской деятельности;

- международные факторы, связанные с глобализацией экономики, деятельностью транснациональных компаний, экономических и военно-политических объединений.

Как показывает практика стран с развитой рыночной экономикой, внутренние факторы риска наступления банкротства являются причинами до 80 процентов случаев экономической несостоятельности компаний. Наиболее распространенным из них являются:

- нехватка собственных средств у организации и отказ кредитных учреждений в дальнейшем её финансировании. Обычно такая ситуация наступает, если организация имеет незначительный объем оборотных активов. Это приводит к тому, что заемные средства значительно превосходят по объему собственные. Как следствие, снижается доверие кредитных учреждений, следует отказ в новых кредитах, организация объявляется банкротом;

- недостаточный уровень активов, задействованных в обороте организации, и низкое качество денежного потока.

Эта проблема возникает, если руководство организации стремительно и активно расширяет хозяйственную деятельность или реализует свои товары или услуги в кредит непроверенным клиентам и покупателям, чьи финансовые возможности весьма сомнительны, а также имеет большой объем средств, вложенных в долгосрочные активы;

- значительное ухудшение состояния организации в финансовом плане (низкая рентабельность, финансовая неустойчивость, наступившая по каким-либо причинам неплатежеспособность);

- неконкурентоспособность выпускаемой продукции в связи с появлением и внедрением на рынке более качественных технологий, материалов, нового высокопроизводительного автоматизированного оборудования. Высокий физический и моральный износ основных средств влияет на качественные характеристики выпускаемой продукции, на её себестоимость и цены реализации.

Диагностику вероятности банкротства организации рекомендуется проводить в три этапа:

Первый этап - предварительная диагностика вероятности банкротства на основе анализа абсолютных показателей с целью определения критериев потенциального банкротства.

Абсолютные показатели позволяют оперативно выявить те или иные критерии потенциального банкротства. Например, убыточность деятельности, недостаток собственных оборотных средств, просроченная дебиторская задолженность.

Для диагностики вероятности банкротства была проанализирована деятельность АО «Космос». За анализируемый период общество получает чистую прибыль по результатам своей деятельности. Однако в 2014 году наблюдается снижение чистой прибыли на 42,72 % по сравнению с 2013 годом. Тревожным симптомом является недостаток собственных оборотных средств в размере 12209 тыс. руб.

Второй этап – последующая диагностика вероятности банкротства, включающая анализ динамики изменения относительных показателей за отчетный период, а также за ряд лет, и сравнение их значений с нормативами, что позволяет констатировать степень вероятности банкротства.

Для диагностики вероятности банкротства используется несколько подходов, основанных на применении: трендового

анализа обширной системы критериев и признаков; ограниченного круга показателей; интегральных показателей; рейтинговых оценок на базе рыночных критериев финансовой устойчивости предприятий; факторных регрессивных и дискриминативных моделей.

Так, ограниченный круг показателей для диагностики банкротства включает: коэффициенты текущей ликвидности, обеспеченности собственным оборотным капиталом и восстановления (утраты) платежеспособности. Основанием для признания структуры баланса неудовлетворительной, а предприятия неплатежеспособным является наличие одного из условий: коэффициент текущей ликвидности на конец отчетного периода имеет значение ниже нормативного; коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами на конец отчетного периода имеет значение ниже нормативного.

Проведем диагностику банкротства АО «Космос» по ограниченному кругу показателей (табл. 1).

Таблица 1

**Оценка структуры баланса АО «Космос» за 2013-2014гг.**

| п/п | Показатели  | Нормативное значение | 2013 г. | 2014 г. | Отклонение |
|-----|---|----------------------|---------|---------|------------|
|     | 2   | 3                    | 4       | 5       | 6          |
|     | Коэффициент текущей ликвидности                               | $\geq 2$             | 1,50    | 1,53    | 0,03       |
|     | Коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами | $\geq 0,1$           | -0,002  | -0,07   | -0,068     |
|     | Коэффициент восстановления платежеспособности                 | $\geq 1$             | 0,58    | 0,77    | -          |

Как видно из таблицы 1, коэффициент текущей ликвидности и коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами за анализируемый период ниже нормативного значения. Это дает основание признать структуру баланса общества не удовлетворительной, а само общество неплатежеспособным.



Поэтому нами был рассчитан коэффициент восстановления платежеспособности. Так как его значение ниже 1, то у организации нет реальной возможности в течении ближайших 6 месяцев восстановить свою платежеспособность.

В зарубежных странах для оценки риска банкротства и кредитоспособности организаций широко используются факторные модели известных западных экономистов Альтмана, Лиса, Таффлера, Тишоу и др., разработанные с помощью многомерного дискриминантного анализа.

В качестве примера рассмотрим оценку вероятности банкротства по пяти факторной модели Альтмана (табл. 2).

Таблица 2

**Анализ вероятности банкротства АО «Космос»  
по модели Э. Альтмана**

| п/п | Показатели              | 2013 г. | 2014 г. | Отклонение |
|-----|-------------------------|---------|---------|------------|
|     | 2                       | 3       | 4       | 5          |
|     | X <sub>1</sub>          | 0,259   | 0,246   | -0,013     |
|     | X <sub>2</sub>          | 0,070   | 0,036   | -0,034     |
|     | X <sub>3</sub>          | 0,083   | 0,055   | -0,028     |
|     | X <sub>4</sub>          | 0,276   | 0,321   | 0,045      |
|     | X <sub>5</sub>          | 1,541   | 1,445   | -0,096     |
|     | Z - счет                | 2,151   | 1,950   | -0,201     |
|     | Вероятность банкротства | Высокая | Высокая |            |

Как показывают данные проведенного анализа вероятность банкротства высокая.

Третий этап - выработка рекомендаций по финансовому оздоровлению организации.

Основной целью антикризисного финансового управления является быстрое восстановление платежеспособности и достаточного уровня финансовой устойчивости организации. С учетом этой цели при угрозе банкротства в организации рекомендуется разрабатывать

специальную политику антикризисного финансового управления.

При её разработке необходимо учитывать масштабы кризисной ситуации. При легком финансовом кризисе достаточно нормализовать текущую финансовую ситуацию, сбалансировать приток и отток денежных средств. При глубоком финансовом кризисе требуется полное использование всех внутренних и внешних механизмов финансовой стабилизации.

В первую очередь для избегания процедуры банкротства внутренние механизмы финансовой стабилизации организации должны быть направлены на восстановление текущей платежеспособности. Для этого необходимо сокращение текущих расходов с целью предупреждения роста финансовых обязательств и реализация отдельных видов активов с целью увеличения положительного денежного потока. После этого должны быть проведены тактические мероприятия, направленные на поддержание финансовой устойчивости организации в предстоящем периоде.

Для вывода организации из кризисной ситуации рекомендуется разработка бизнес-плана финансового оздоровления путем комплексного использования всех внутренних и внешних механизмов финансовой стабилизации. В частности можно порекомендовать следующие мероприятия, способствующие финансовому оздоровлению:

- диверсификация деятельности, когда вынужденные потери по одним направлениям деятельности покрываются прибылью от других;

- уменьшение дефицита собственного капитала за счет ускорения его оборачиваемости путем сокращения сверхнормативных остатков запасов, незавершенного производства и т.д.;

- переход к услугам специализированных организаций с целью сокращения расходов на ремонт, транспорт и так далее.

- сокращение сумм постоянных расходов на содержание

управленческого персонала;

- снижение уровня переменных издержек за счет сокращения численности производственного персонала и роста производительности труда;

- реализация неиспользуемого имущества.

Для выявления резервов улучшения финансового состояния организации рекомендуется проведение маркетингового анализа по изучению спроса и предложения, рынков сбыта и формированию на этой основе оптимального ассортимента и структуры продукции.

Одним из основных направлений финансового оздоровления организации является поиск внутренних резервов по увеличению прибыльности и достижению безубыточной деятельности за счет более полного использования производственной мощности, повышения качества и конкурентоспособности продукции, снижения ее себестоимости, рационального использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов, сокращения непроизводительных расходов и потерь.

Если на момент наступления финансового кризиса в организации не велось бюджетирование, то можно порекомендовать составление бюджета доходов и расходов, бюджета движения денежных средств, а также формирование бюджетов дебиторской и кредиторской задолженностей и движения сырья и материалов. Это позволит оптимизировать движение денежных потоков и удержать расходы на нужном уровне.

Таким образом, рассмотренная методика оценки вероятности банкротства и предлагаемые меры антикризисного управления могут быть применены на практике.

### **Литература:**

1. Федеральный закон №127-ФЗ "О несостоятельности (банкротстве)" от 26.10.2002 г. (в редакции Федерального закона от 29 декабря 2014 г. N 482-ФЗ).

2. Новикова Н. В. Диагностика вероятности банкротства на основе показателей провизорных и директивных балансов / Н. В. Новикова // Проблемы и перспективы экономики и управления: материалы междунар. науч. конф. (г. Санкт-Петербург, апрель 2012 г.). – СПб.: Реноме, 2012. – С. 142-146.

3. Файнова Н. А. Диагностика банкротства и антикризисное управление на предприятии / Н. А. Файнова // Молодой ученый. – 2013. – №11. – С. 488-490.

**УДК 37.0**

*Герасимова О.Ю.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## **УЧЕТНАЯ ПОЛИТИКА: ЗНАЧЕНИЕ В РАЗВИТИИ БИЗНЕСА**

*Вопросы подходов к формированию учетной политики в последнее десятилетие стоят все острее, так как разработка современной учетной политики требует взаимоувязки требований к ведению бухгалтерского учета, предъявляемых российскими стандартами учета, требованиями налоговой политики, МСФО, требований управленческого учета и т.д. Поэтому важным становится найти и применить те способы ведения учета, которые будут удовлетворять всем заинтересованным пользователям, способствовать разумному ведению бухгалтерского учета и развития бизнеса.*

*Ключевые слова: учетная политика, бизнес, способы учета, стандарты учета, пользователи данными учета.*

Говорящий на языке показателей и точных данных бухгалтерский учет способен наиболее точно рассказать об имущественном и экономическом положении предприятия.

Бухгалтерский учет – это не просто язык бизнеса, это универсальный переводчик. Разбираясь в данных бухгалтерских отчетов и анализируя основные показатели баланса, можно многое узнать о предприятии любой отрасли и любого вида деятельности.

Вся система бухгалтерского учета исторически создавалась с одной целью – записать происходящие в организации хозяйственные операции и рассказать заинтересованным лицам об итогах деятельности компании.

Обязательное условие осуществления достоверного учета - непрерывность учетного процесса, позволяет говорить об объективности данных, полученных из бухгалтерских отчетов.

Данные бухгалтерского учета позволяют сделать вывод об экономическом и имущественном состоянии предприятия и принять на их основе взвешенные и эффективные управленческие решения, проанализировать деятельность организации за любой отчетный период, разработать планы по дальнейшему ее развитию, проконтролировать текущую работу.

Бухгалтерский учет помогает принять решение в любой нестандартной ситуации, определиться с дальнейшей политикой компании и привлечь потенциальных инвесторов.

Бухгалтерские отчеты на языке цифр иллюстрируют финансовое положение предприятия. Их данные позволяют понять, приносит ли деятельность компании прибыль, эффективна ли проводимая политика в области производства и продаж, требуется ли расширение деятельности.

В настоящее время, по мнению профессора Бабаева Юрия Агивовича, учет в организации превратился в один из важнейших элементов управления бизнесом. При этом одним из ключевых центров политики управления сегодня становится учетная политика организации, оказывающая самое непосредственное влияние на показатели финансовой отчетности, являющейся информационной базой для

принятия решений реальными и потенциальными инвесторами.

Так, чтобы правильно, грамотно и рационально вести бухгалтерский учет необходимо применять совокупность способов ведения бухгалтерского учета, обеспечивающих полноту отражения финансово – хозяйственной деятельности организации.

История появления учетной политики начинается в конце прошлого столетия, в 1995 г., когда появился Первый национальный стандарт ПБУ1/94 «Учетная политика предприятия».

Современная учетная политика организации - это «принятая совокупность способов ведения бухгалтерского учета — первичного наблюдения, стоимостного измерения, текущей группировки и итогового обобщения фактов хозяйственной деятельности» (п. 2 ПБУ 1/2008).

Учетная политика является самым высоким нормативно-правовым актом уровня закона, потому что обязанность и право ее формировать закреплено в 402-ФЗ «О бухгалтерском учете».

С точки зрения содержания учетная политика развивает, дополняет, проясняет, доводит до технологического процесса, потому что крупный бизнес, отчетность — это продукт технологического процесса под названием «учетный процесс».

Поэтому учетная политика, обязанная доводить эти внешние нормы до технологического процесса, и является серьезным инструментом и оружием для тех, кто умеет им пользоваться. По сути, абсолютно все нормативно-правовые акты имеют отношение к учетной политике.

Учетную политику следует рассматривать как в узком, так и в широком смысле слова.

Учетная политика в узком смысле - документ системы ведения бухгалтерского учета, отражающий специфические и вариантные способы бухгалтерского учета, применяемые конкретной организацией.

Учетная политика в широком смысле — система ведения бухгалтерского учета в конкретной организации. Учетная политика в широком смысле охватывает систему внутренних документов, регламентирующих бухгалтерский учет в организации, которая шире, чем только приказ по учетной политике.

В полной и рационально сформированной учетной политике обязательное отражение находят совокупность способов оценки, инвентаризации, первичной документации, квалификации фактов и объектов учета, их отражение на счетах, представление в отчетности, раскрытия информации - абсолютно все это есть учетная политика.

Отечественным законодательством не обозначены определенные требования к составлению разделов учетной политики. Однако традиционно данное положение разделено на две части – бухгалтерскую и налоговую.

Бухгалтерская учетная политика может включать следующие разделы:

- организационно-технический - включает описание структуры бухгалтерии, формы учета (журнально-ордерной либо автоматизированной) и порядка инвентаризационного процесса;

- методологический - включает указание способов ведения учета, а также используемый план счетов.

Налоговая часть учетной политики может включать три раздела:

- указание принципов ведения учета налогов;
- приведение методов расчета тех или иных налогов;
- приведение регистров налогового учета.

Положение о политике может быть дополнено приложениями, конкретный перечень которых остается на усмотрении составителя

Однако при этом важно разобраться, что необходимо однозначно, а чего не следует отражать в учетной политике. И здесь нет жесткой нормативно-правовой базы. Некоторые

вещи носят больше характер профессионального суждения и должны быть рекомендациями.

В учетной политике в соответствии с российскими стандартами зафиксировано десять принципов: четыре в виде допущений и шесть в виде требований.

Допущения в учетной политике:

- допущение имущественной обособленности;
- допущение непрерывности деятельности;
- допущение последовательности применения учетной политики;
- допущение временной определенности фактов хозяйственной деятельности.

Требования, которые должна обеспечивать учетная политика организации:

- требование полноты;
- требование своевременности;
- требование осмотрительности;
- требование приоритета содержания перед формой;
- требование непротиворечивости;
- требование рациональности.

На сегодняшний день очень актуально допущение непрерывности деятельности, но, к сожалению, оно мало применяется. Когда организация демонстрирует рост капитализации, рост оборотов, стабильное развитие, то для нее применяются обычные способы квалификации оценки фактов хозяйственной деятельности. Когда организация демонстрирует прекращаемую деятельность или резко снижаемую деятельность по объему, то это совершенно другая оценка. Наш профессиональный бухгалтер еще к этому не всегда готов. То есть принцип декларируется, но практика пока отстает от этого вопроса.

Принципиально важное допущение последовательности применения учетной политики. Учетную политику менять нельзя никогда. Это правило отчетности формирования. И не случайно именно бухгалтерский учет и учетная функция, как важнейшая функция управления, стандартизируется человеческими мозгами. Учетную функцию человек старается стандартизировать в первую очередь, потому что



важнейшая характеристика качества информации - ее сопоставимость. А сопоставлять можно только то, что делается по одним и тем же стандартам. Поэтому учетная политика меняться не должна, но если она все же меняется, то следует обеспечить сопоставимость показателей баланса и других форм отчетности о прибылях и убытках.

Актуализация учетной политики проводится аналогично формированию учетной политики.

Под актуализацией нужно понимать две вещи: это изменение самой учетной политики и дополнения к ней, которые должны вноситься в учетную политику в течение года.

Формирует учетную политику - главный бухгалтер или иное лицо, на которое, в соответствии с законодательством Российской Федерации, возложено ведение бухгалтерского учета организации (п. 4 ПБУ 1/2008).

Утверждает учетную политику - руководитель организации (п. 4 и п. 8 ПБУ 1/2008).

Итак, учетная политика является сводом правил отражения движения имущества, доходов, расходов и прочих операций, относящихся к бухгалтерскому и налоговому учету, которым постоянно и в обязательном порядке следует организация. Учетная политика — это творчество специалиста, профессионального бухгалтера с активной гражданской позицией, не наемного работника, а человека душой болеющего за эффективность бизнеса.

### **Литература:**

1. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс] : федер. закон от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ (с изм. от 04.11.2014) // Законодательство Версия Проф (2)КонсультантПлюс – 41 Кб.

2. Российская Федерация. Положения. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ [Электронный ресурс] : Приказ Минфина РФ от 29.07.1998г. №34н (ред. от 24.12.2010) // Законодательство Версия Проф (2)Консультант Плюс – 45 Кб.

3. Российская Федерация. Положения. Учетная политика организаций (ПБУ 1/2008) [Электронный ресурс] : Приказ МФ РФ от 06.10.2008 № 106н (в ред. от 08.11.2010 г.) // Зако-

нодательство Версия Проф (2)КонсультантПлюс : справочно-правовые системы. — . — Режим доступа: <http://www.garant.ru>

4. Российская Федерация. Положения. Бухгалтерская отчетность организации (ПБУ 4/99) : приказ МФ РФ от 06.07.1999 г. № 43н (ред. от 08.11.2010 г. № 142н) [Электронный ресурс] // СПС Консультант Плюс : справочно-правовые системы. . — . — Режим доступа: <http://www.garant.ru>

5. Практикум по бухгалтерскому (финансовому) учету: Учебное пособие / Т.В. Хвостик. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013 – 366 с. (ЭБС [znanium.com](http://znanium.com)).

6. Налоги и налогообложение: Учебное пособие / В.Р. Захарьин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 320 с. (ЭБС [znanium.com](http://znanium.com)).

7. Самохвалова, Ю.Н. Бухгалтерский учет: учеб. пособие / Ю.Н. Самохвалова. – М.: Форум: НИЦ Инфра - М, 2013. - 232 с (ЭБС [znanium.com](http://znanium.com)).

УДК 338

Елышева Л. Б.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОВРЕМЕННОЙ БУХГАЛТЕРСКОЙ ОТЧЁТНОСТИ В ФИНАНСОВОМ АНАЛИЗЕ**

*В статье рассматривается влияние изменения структуры и информации бухгалтерской отчетности на проведение финансового анализа, а в частности анализа ликвидности. По мнению автора, положительным является приведение в бухгалтерском балансе информации за несколько отчетных периодов, что удобно в использовании одной формы для проведения анализа в динамике, с другой стороны отсутствие детализации статей влечет за собой привлечение других*

*форм отчетности, где приводится более подробная информация по объектам анализа.*

*Ключевые слова: бухгалтерская финансовая отчетность, бухгалтерский баланс, ликвидность, оборачиваемость активов.*

В настоящий момент времени, времени кризиса, организациям необходимо следить за состоянием своего положения на рынке продаж, чтобы не потерять своего равновесия. О состоянии дел своего партнёра по бизнесу контрагенты могут узнать из информации, раскрывающейся в бухгалтерской финансовой отчетности, в соответствии с федеральным законом о бухгалтерском учете №402-ФЗ. Однако эта информация в первую очередь необходима руководству самой организации, для контроля платежеспособности, ликвидности и деловой активности организации.

Современная российская отчетность расширяет аналитические возможности отчётности. Внесенные изменения в формы отчетности приказом Минфина 02.07.2010 г. №66н «О формах бухгалтерской отчётности организаций» могут оказать значительное влияние на состав и структуру статей и разделов отдельных отчётов, отражаясь тем самым на формировании аналитических показателей бухгалтерской финансовой отчётности, а также на результаты финансового анализа и на характер управленческих решений.

Большинство изменений направлены на приближение к международным стандартам финансовой отчетности действующих стандартов ведения учёта в России. Основной формой отчетности является бухгалтерский баланс, где приводятся сведения об остатках имущества и обязательств за три отчётные даты: по состоянию на 31 декабря отчётного периода, на 31 декабря предыдущего года, на 31 декабря года, предшествующего предыдущему. Это расширяет возможности для анализа динамики и структуры активов, капитала и обязательств, для оценки тенденций изменения имущественного и финансового положения организации, что важно и необходимо внешним пользователям (менеджерам, инвесторам, собственникам) [1].

С точки зрения оценки аналитических возможностей бухгалтерский баланс представляется менее информативным. Более детализированную информацию можно получить из новых пояснений к бухгалтерскому балансу и отчету о финансовых результатах. Пояснения по своему содержанию всесторонне раскрывают все аспекты деятельности организации в течение отчетного года, а зачастую как минимум за три года.

По данным бухгалтерского баланса и пояснений можно провести анализ ликвидности. В современной отечественной и зарубежной экономической литературе сформировались различные подходы к определению категории ликвидности. Характер категории ликвидности (исторический, информационный, экономический, финансовый, социальный и маркетинговый) определяет её возрастающее значение.

Так, наиболее распространенной является точка зрения (Л. А. Бернштейна, О. В. Ефимовой, А. Д. Шеремета, Ю. Бригхем), в соответствии с которой под ликвидностью активов понимается способность организации обеспечить в любой период времени выполнение в денежной форме своих краткосрочных обязательств.

Результаты анализа ликвидности в большей степени, чем другие экономические характеристики, зависят от качества информационной базы. Поэтому аналитик при наличии допуска к внутренней учетной информации должен самостоятельно сформировать необходимую базу данных, исходя из конкретной ситуации, действующей практики расчетов и учетной политики.

По мнению авторов, пути преобразования данных агрегированного баланса зависят от особенностей деятельности организации и важно скорректировать показатели, наиболее существенно искажающие реальную картину экономического состояния:

– исключить из общей суммы капитала (итог) величину «Расходов будущих периодов». На эту же сумму необходимо

уменьшить размеры собственного капитала и материально-производственных запасов;

- увеличить размеры материально-производственных запасов на суммы налога на добавленную стоимость по приобретенным ценностям;

- исключить из суммы материально-производственных запасов стоимость товаров отгруженных. На эту же сумму необходимо увеличить размеры дебиторской задолженности;

- следует перевести дебиторскую задолженность, которая может быть погашена не ранее, чем через год, в раздел внеоборотных активов, так как основным признаком становится период использования свыше 12 месяцев;

- перевести из долгосрочных обязательств в краткосрочные те суммы долговременных кредитов и займов, которые должны быть погашены в отчетном году, включая ссуды, не погашенные в срок;

- уменьшить сумму краткосрочных обязательств (заемных средств) на величину «Расчетов по дивидендам», «Доходов будущих периодов» и «Оценочных обязательств». На эту же сумму необходимо увеличить размеры собственного капитала [3].

Особое внимание при этом уделяется правильности классификации оборотных активов по степени ликвидности, учитывая характер и сферу деятельности кооперативных организаций, скорость оборота средств, качество активов.

Так как ликвидность баланса заключалась в сравнении средств по активу, сгруппированных по степени их ликвидности и расположенных по мере их убывания ликвидности, с обязательствами по пассиву, сгруппированными по срокам погашения этих обязательств и расположенных в порядке возрастания сроков, то для повышения точности аналитических оценок необходимо, по мнению экономистов ещё 20-х гг., перегруппировать статьи актива и пассива.

Вопрос о том, на сколько групп надлежит разложить баланс для установления его ликвидности, и как

распределить активные и пассивные статьи по группам не имело ни в теории, ни в практике однообразного и всеми признанного решения (такая ситуация сохраняется и до сих пор) [2].

Считается, что первая группа должна включать наиболее мобильную часть ликвидных средств, которая обеспечивает организации наибольшую степень ликвидности, таких как деньги и краткосрочные финансовые вложения. Ко второй группе относятся товары отгруженные, дебиторская задолженность. Ликвидность этой группы текущих активов зависит от своевременности отгрузки продукции, оформления банковских документов, скорости платежного документооборота в банках, от спроса на реализуемые товары и продукцию, её конкурентоспособности, платежеспособности покупателей, форм расчетов и др.

Третью группу представляют активы, для превращения которых в денежную наличность может понадобиться значительно больший период. Существенно больший срок необходим для превращения производственных запасов и незавершенного производства в готовую продукцию, а затем в денежную наличность, поэтому они отнесены к третьей группе.

Так, ликвидность запасов зависит от качества их структуры (оборачиваемости, доли недостаточных, залежалых материалов и готовой продукции, удельного веса социально-значимых товаров). Ликвидность дебиторской задолженности зависит от её оборачиваемости, доли просроченных и не реальных для взыскания платежей, размеров продажи товаров в долг малообеспеченным слоям населения.

На основе этих источников информации, включая откорректированные данные, можно провести анализ ликвидности баланса. Автором предлагается последовательность анализа ликвидности организаций потребительской кооперации.

Ликвидность – динамическое понятие, она подвержена значительным и резким колебаниям даже в течение годичного

цикла. Поэтому так важно установить её действительные тенденции (табл. 1).

Таблица 1

**Группировка организаций Читинского крайпотребсоюза  
по коэффициенту текущей ликвидности за 2010-2011 гг.**

| Коэффициент<br>текущей<br>ликвидности | Количество<br>организаций |         | Удельный вес, % |         | Средняя<br>ликвидность |         |
|---------------------------------------|---------------------------|---------|-----------------|---------|------------------------|---------|
|                                       | 2010 г.                   | 2011 г. | 2010 г.         | 2011 г. | 2010 г.                | 2011 г. |
| До 1,0                                | 16                        | 13      | 80              | 65      | 0,45                   | 0,39    |
| 1,0-1,5                               | 3                         | 5       | 15              | 25      | 1,22                   | 1,25    |
| 1,5-2,0                               | 1                         | 2       | 5               | 10      | 1,75                   | 1,92    |
| Итого:                                | 20                        | 20      | 100             | 100     | 0,62                   | 0,76    |

По нашему мнению, можно выделить три группы организаций Читинского крайпотребсоюза по общему состоянию и тенденциям ликвидности активов:

- организации с достаточным уровнем ликвидности, их крайне мало (10% от общего количества исследуемых организаций). Они отличаются ориентацией на рыночные методы управления;

- ограниченно ликвидные, экономически неустойчивые (25%);

- неликвидные (65%), для которых характерна общая некомпетентность управления, инертность, слабые рыночные позиции.

Преобладание организаций, являющихся абсолютно неликвидными, приводит к снижению общего уровня ликвидности в целом по системе.

Таким образом, можно говорить о том, что в кооперативных организациях по Забайкальскому краю сохраняется и углубляется кризис ликвидности. Чтобы определить пути выхода из этой ситуации необходимо рассмотреть показатели оборачиваемости оборотных активов.

Результаты анализа данных таблицы 2 обнаруживают, что в тех кооперативных организациях, у которых высокая степень ликвидности, увеличивается объем реализации и товарные запасы. Они имеют лучшую их оборачиваемость.

Таблица 2

**Группировка организаций по значению коэффициента  
текущей ликвидности по системе  
Читинского крайпотребсоюза за период 2011 г.**

| Группировка организаций по степени коэффициента текущей ликвидности | Количество организаций | Средние товарные запасы, тыс. руб. | Однодневный оборот тыс. руб. | Средняя оборачиваемость, дни |
|---|------------------------|------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| до 1,0  | 11                     | 276                                | 6                            | 46                           |
| 1,0 – 1,5   | 5                      | 473                                | 11                           | 43                           |
| 1,5 – 2,0   | 2                      | 2016                               | 56                           | 36                           |
| Итого:  | 18                     | 524,06                             | 12,95                        | 40,76                        |

На основе экономической концепции, предполагающей интегрированное изучение ликвидности выполнена группировка, в которой видна отчетливая взаимосвязь между экономическими результатами и изучаемыми характеристиками деятельности (табл. 3).

Таблица 3

**Группировка организаций Читинского крайпотребсоюза  
по уровню убыточности за 2011 г.**

| Группы по размеру убытка на 100 руб. выручки | Организации |             | Коэффициент текущей ликвидности, % | Оборачиваемость товарных запасов в днях |
|--|-------------|-------------|------------------------------------|---|
|  | количество  | уд. вес., % |                                    |   |
| 0  | 1           | 5,6         | 1,59                               | 36                                      |
| До 10,0                                      | 6           | 33,3        | 0,83                               | 32                                      |
| 10,0-30,0                                    | 4           | 22,2        | 0,77                               | 43                                      |
| Свыше 30,0                                   | 7           | 38,9        | 0,54                               | 84                                      |
| Итого:                                       | 18          | 100         | 0,72                               | 62                                      |

Результаты анализа данных таблицы 3 обнаруживают зависимость обратно-пропорционального характера между величиной убытка организации и уровнем его ликвидности: чем выше абсолютный размер первого показателя, тем ниже значение коэффициента текущей ликвидности и значительнее



замедление оборачиваемости оборотных активов. Наилучшие показатели деятельности имеют безубыточные организации.

Глубокое исследование ликвидности, основанное на реалистичной внутренней информации, позволяет получать объективную характеристику экономической устойчивости и надежно оценивать перспективы её изменения.

В результате проведенного исследования можно сделать следующие выводы:

1. На общем фоне можно выделить неоднородные группы организаций по показателям ликвидности и оборачиваемости.

2. Более благополучное положение (в рамках изучаемых характеристик деятельности) сложилось в отношении показателей оборачиваемости, произошло ускорение всех показателей оборачиваемости в целом по системе Крайпотребсоюза в сравнении с коэффициентами ликвидности.

3. Прослеживается взаимосвязь между ликвидностью, оборачиваемостью и экономическими результатами: чем выше уровень убыточности, тем ниже уровень ликвидности и значительнее замедление оборачиваемости.

4. На снижение или повышение показателей ликвидности и оборачиваемости оказывают влияние различные (по силе и направлению воздействия) факторы их формирования.

### **Литература:**

1. Абдрашикова С. Ю. Современные аналитические возможности бухгалтерского баланса в отечественной и зарубежной практике / С. Ю. Абдрашикова, Л. М. Макарова // Молодой ученый. - 2014. - №6. - С. 372-375.

2. Елышева Л. Б. Ликвидность кооперативных организаций, как объект финансового управления: монография / Л. Б. Елышева.- Чита : ЗИП СибУПК, 2012. – 130 с.

3. Зайцева О. П., Усачева О. В., Елышева Л. Б. Финансовый анализ в потребительской кооперации: учебное пособие. Ч.2.- Новосибирск: СибУПК, 2001. – 160 с.

*Петрова Н. Е.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## **МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА**

*В современных условиях актуальность маркетинговых исследований для формирования торгового ассортимента не вызывает сомнения. Современные предприниматели используют различные методы сбора информации. Для проведения маркетингового исследования покупательского спроса на синтезаторы студентка Забайкальского института предпринимательства направления подготовки «Товароведения» Томских Дарья с научным руководителем в рамках работы научного кружка «Реклама и маркетинговые коммуникации» использовали системный и комплексный подходы.*

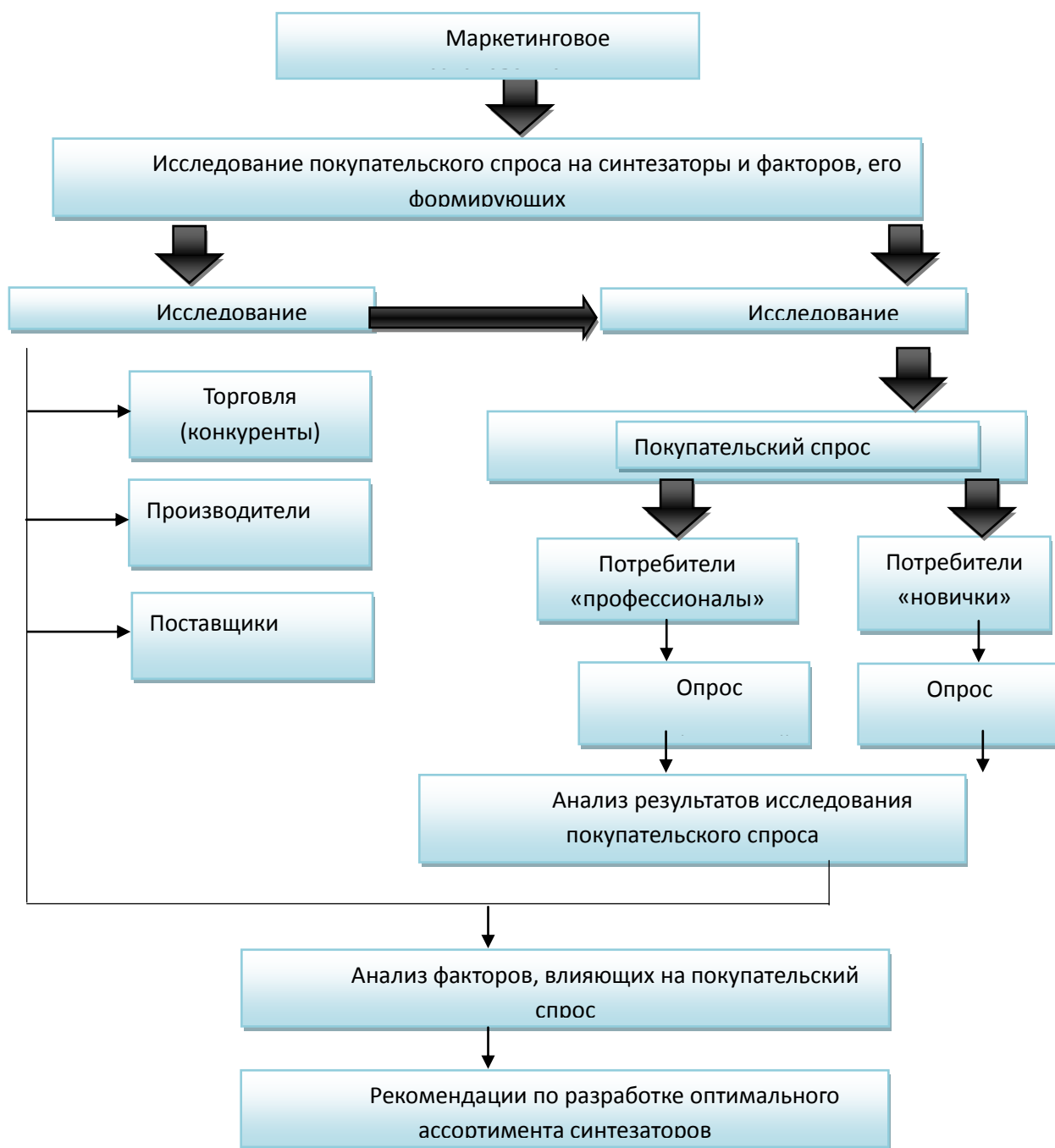
*Ключевые слова: маркетинг, маркетинговое исследование, метод, рынок.*

Результаты маркетингового исследования позволили разработать предложения для совершенствования деятельности по оптимизации ассортимента в магазине «Свет и Музыка».

Российский рынок музыкальных инструментов является одним из крупных в Европе, о чем свидетельствует стабильный рост индустрии в течение последних лет. Общий объем российского рынка музыкальных инструментов и оборудования оценивается в 450 млн. долларов [1]. Динамика развития обусловлена рядом факторов: музыкальная культура страны, большое количество концертных залов, театров и культурных центров.

Рынок музыкальных синтезаторов представлен российскими и иностранными производителями, предлагающими инструменты в широком ценовом диапазоне, с различными функциональными особенностями, дизайном и др. Следует отметить, что основными поставщиками являются иностранные фирмы: MixArt, Dynatone, InSide, ArsenalMusic, Artimusic, RolandMusic, SMS pro, YamahaMusicRussia и другие. Важно определить, какие из них будут реализовываться в магазине. Для успешного функционирования на потребительском рынке коллективу магазина «Свет и Музыка» необходимо формировать ассортимент, с учетом тех факторов, которые оказывают воздействие на потребительский спрос. Розничное торговое предприятие «Свет и Музыка» является филиалом сети музыкальных магазинов г. Иркутска. Специализация предприятия: розничная торговля музыкальных инструментов для начинающих и профессиональных музыкантов, а также профессиональное звуковое, трансляционное и световое оборудование. Поставщиками музыкальных товаров в магазине являются: ООО «Азия Мьюзик» г. Иркутск, ООО «Инваск» г. Красногорск, ООО «Арти Мьюзик Дистрибьюшин» г. Москва, ООО «Ямаха Мьюзик» г. Москва, ООО «Фирма Имлайт-шоутехник» г. Москва.

Для проведения исследования разработана схема программы проведения маркетингового исследования (рис. 1).



**Рис. 1.** Схема программы маркетингового исследования

Из представленной на рис. 1 схемы программы маркетингового исследования следует, что один из факторов макросреды – это потребитель, выделен в отдельную ветвь исследования.

В соответствии с выбранными методами и на основе принятой в маркетинге процедуры исследования разработана программа его проведения (табл. 1).

Таблица 1

**Программа маркетингового исследования покупательского  
спроса и факторов его формирующих**

| Этапы исследования   | Содержание и процедуры этапа   |
|--|--|
| <b>1. Определение проблемы и целей исследования<br/>(концепция исследования)</b>                 |  |
| 1. Определение проблемы и потребности в проведении маркетингового исследования                   | Предложение синтезаторов в магазине «Свет и Музыка» превышает спрос. Некоторые виды синтезаторов не реализовываются свыше 1 года (Medeli, Kawai). Объем продажи синтезаторов составил всего 14 единиц за 2014 год.   |
| 1.2. Формулирование целей исследования   | Получение маркетинговой информации о покупательском спросе, в т.ч. факторов макросреды, оказывающих влияние и на деятельность магазина «Свет и музыка», и на покупательский спрос.   |
| <b>2. Разработка плана исследований</b>  |  |
| 2.1. Выбор методов проведения маркетинговых исследований   | Социологические, статистические  |
| 2.2. Определение источников получения вторичной информации                                       | Внутренние документы магазина «Свет и Музыка» (договоры, отчеты), периодические издания, статистические сборники, ресурсы сети Интернет, каталоги  |
| 2.3. Методы сбора первичной информации   | Опрос в формах анкетирования (потребители) и интервью (потребители, сотрудники магазина)   |
| 2.3. Разработка форм для сбора данных, разработка выборочного плана и определение объема выборки | Разработаны анкеты, листы наблюдения<br>Объем выборки составил:<br>68 респондентов (100 %) – покупатели синтезаторов в специализированных магазинах (опрос осуществлялся при покупке синтезатора);<br>В г. Чите функционирует более 35 музыкальных коллективов (Министерство культуры, Правительство Забайкальского края). |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>При проведении устных опросов целесообразно использовать <i>метод случайной бесповторной выборки</i> (его суть заключается в том, что респондент отбирается случайно и второй раз уже не опрашивается). Формула расчета представлена в первой главе работы.</p> <p>Предположим, что генеральная совокупность составляет 35 чел. – профессиональных музыкантов (по числу муз. коллективов. Коэффициент доверия равен 2. Предельную ошибку мы приняли равной единице. Тогда численность выборки составит:</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p>С округлением численность выборки составит 19 чел. Следовательно, для получения надежных представительных данных надо опросить 19 человек.</p> |
| 3. Реализация плана исследований                              |   |
| Кабинетные исследования                                       | Декабрь, 2014 - январь, 2015 гг.  |
| Полевые исследования  | Январь – май, 2015 г.   |
| 4. Интерпретация полученных результатов (анализ исследования) |   |
|   | Для анализа полученной информации используются статистические методы. Разрабатываются выводы и предлагаются рекомендации для оптимизации торгового ассортимента.  |

Приведенная программа отражает: методы проведения исследования, источники вторичной информации, сроки и методы сбора первичных данных.

При проведении нашего исследования воздействие каждого фактора определяется определенными методами, которые отмечены в плане исследования.

Распространение анкет и получение ответов велось с помощью интервьюеров в торговых залах магазинов, местах репетиций и выступлений, посредством сети Интернет, телефона. Опросные листы, анкета представлены в приложениях.

Исследование показало, что самыми популярными марками производителей среди покупателей являются Yamaha – 30 % респондентов, Casio – 25 %, Roland и Korg – 17 % респондентов, Kawai – 4 % и всего 3% респондента выбрали марку Access.

В результате исследования опрошено 19 профессиональных музыкантов - участников музыкальных коллективов. Из всех респондентов только восемь (42%) приобретали синтезаторы в магазине «Свет и Музыка». Из них пять человек были удовлетворены качеством купленных инструментов и только два человека не осуществили покупку из-за отсутствия в ассортименте нужных инструментов. Большинство респондентов привыкло совершать покупки через интернет-магазины(42%). При проведении исследования выявляли марки синтезаторов предпочитаемые профессиональными музыкантами. Лидером среди опроса, по мнению респондентов, стал синтезатор марки Roland (42 %) –эти синтезаторы обладают большей функциональностью, чем синтезаторы других марок и больше подходят для профессиональных музыкантов. Так же были отмечены такие производители как Yamaha (26 %), Casio (21 %) и Korg (10 %). Марки синтезаторов Access, Kawai, Medeli характерны низким спросом среди музыкантов, так как такие инструменты больше подходят для начинающих музыкантов. Из полученных данных видно, что 41 % респондентов предпочитают синтезаторы-аранжировщики, 20 % - рабочие станции, 17 % - цифровые пианино и 13 % - электропианино.

Третья анкета была разработана с целью выявления информации о факторах, влияющих на формирование ассортимента в магазине. Мы опросили продавцов и руководителей всех музыкальных магазинов г. Чита.

Ассортимент всех магазинов г. Чита схож по своей структуре, поэтому он представлен одинаковыми марками. Korg, Yamaha, Roland, Casio, Access, Kawai, Medeli. Более востребованными марками синтезаторов в г. Чита, по мнению респондентов, являются синтезаторы: Casio, Yamaha, Roland и Korg - подходят как для профессиональных музыкантов, так и для начинающих.

Расчет структуры ассортимента синтезаторов в магазине «Свет и Музыка» показал, что наибольший удельный вес в ассортименте магазина занимают синтезаторы обучающие

(23 %), клавишные (65 %), малоразмерные (69 %), специализированные (54 %) и цифровой технологией производства (73 %) ценой от 20-30 тыс.руб. (31 %). Так же следует отметить, что в ассортименте отсутствуют такие разновидности, как: рабочие станции, детские синтезаторы, электропианино, а в зависимости от технологии производства - аналоговые и цифровые с аналоговым синтезом звука. В ходе исследований выявлено, что потребность покупателей в синтезаторах удовлетворена практически на 60%, о чем свидетельствует значение коэффициента рациональности – 0,58. Полученное значение свидетельствует о том, что, в целом, ассортимент розничного торгового предприятия «Свет и Музыка» формируется с учетом потребительского спроса и модных тенденций. Таким образом опираясь на результаты исследований, для повышения эффективности работы предприятия ООО «Свет и Музыка» мы рекомендуем:

- расширить ассортимент товаров за счет рабочих станций и электропианино, так как в ассортименте они отсутствуют, а спрос на них имеется. По результатам опроса выявлено, что 48 % респондентов приобрели их в Интернет-магазинах из-за отсутствия в магазинах г. Читы;

- изучать неудовлетворенный спрос. Опросы покупателей осуществляются только в магазинах. Мнения других сегментов целевой аудитории не изучается. Поэтому, спрос остается неудовлетворенным или осуществляется покупка в другом магазине;

- организовывать презентации товаров-новинок с целью ознакомления потребителей и привлечения большего количества покупателей. В настоящее время в магазине представлено семь синтезаторов-новинок;

- отслеживать изменения, происходящие в товарном ассортименте других магазинов и магазинов-конкурентов. В настоящее время многие крупные торговые специализированные сети разрабатывают собственные сайты. На сайтах представлен ассортимент магазинов сети. Поэтому, изучение сайтов может позволить выявить для магазина перспективные стратегии в совершенствовании ассортимента

- исключить из ассортимента товары, которые не пользуются спросом у потребителей. Например, синтезаторы марок Access, Medeli, Kawai.



## Литература:

1. Иванова М. Мировой рынок музыкальной продукции / М. Иванова // TheMusicTrades. – 2013. - №11.
2. Цахаев, Р. К. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник / Р. К. Цахаев, Т. В. Муртузалиева. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 552 с. - ISBN 978-5-394-02104-6. (ЭБС Znanium)

УДК 338.2

*Кибирева Е. Б.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## ВНУТРЕННИЙ АУДИТ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО УЧЁТА

*Управленческий учет в деятельности предприятий и организаций имеет неоценимое значение с точки зрения получения достоверной и оперативной информации. В связи с этим появляется необходимость в системе контроля показателей управленческого учета в рамках внутреннего аудита.*

*Ключевые слова: внутренний аудит, управленческий учет, центры ответственности, функции внутреннего аудита, управленческий контроль.*

Рыночные формы хозяйствования определяют требования собственников предприятий и организаций к сбору и обобщению такой информации, которая позволяет оперативно реагировать на изменения внутренних и внешних условий деятельности.

Управленческий учет, как интеграция бухгалтерского учета и менеджмента, решает эту задачу и создает предпосылки эффективного управления [3].

Работоспособная система управленческого учета (СУУ) обязательно должна включать в себя следующие основные элементы [4]:

- центры ответственности;
- контролируемые показатели;
- первичные документы управленческого учета;
- учетные регистры для группировки данных;
- формы управленческой отчетности;
- учетные процедуры сбора, обработки и представления информации пользователям.

В системе управленческого учета собирается информация по центрам ответственности, включающая большой круг показателей (Таблица 1).

Таблица 1

### Показатели управленческого учета

| Показатели деятельности                     | Форма внутренней отчетности                 | Ответственные              |
|---|---|----------------------------|
| Расход сырья и материалов                   | Отчет о расходах                            | Менеджер центра затрат     |
| Зарботная плата рабочих                     |   |                            |
| Отчисления от заработной платы              |   |                            |
| Простои по вине предприятия                 |   |                            |
| Потери материалов                           |   |                            |
| Брак в производстве                         |   |                            |
| Объем продаж                                | Отчет по реализации                         | Менеджер центра доходов    |
| Сумма выручки, полученная от покупателей    |   |                            |
| Состав и величина дебиторской задолженности |   |                            |
| Прибыль до налогов                          | Отчет о полученной и использованной прибыли | Менеджер центра инвестиций |
| Налог на прибыль                            |   |                            |
| Чистая прибыль                              |   |                            |
| Прибыль, направленна на развитие            |   |                            |

В качестве показателей деятельности центров ответственности целесообразно выделить ряд статей, подконтрольных менеджеру и формирующих стоимость продукции, а также обобщающий показатель, позволяющий охарактеризовать достигнутые результаты деятельности.

Формы первичных учетных документов, учетных регистров и отчетности разрабатываются и утверждаются в

зависимости от потребностей руководства в данной информации.

Данная информация является внутренней, не подлежит разглашению и поэтому в целях осуществления контроля целесообразности её сбора и анализа проводится внутренний аудит.

На законодательном уровне [1] под внутренним аудитом понимают контрольную деятельность, осуществляемую внутри аудируемого лица его подразделением - службой внутреннего аудита.

Основными объектами внутреннего аудита являются решение отдельных функциональных задач управления, разработка и проверка информационных систем предприятия. Внутренний аудит - неотъемлемая часть управленческого контроля предприятия и имеет для руководства или собственников экономического субъекта информационное и консультационное значение.

К функциям внутреннего аудита относят:

- проверку деятельности различных звеньев управления;
- оценку эффективности механизма внутреннего контроля;
- разработку и предоставление предложений по устранению выявленных недостатков и рекомендаций по повышению эффективности управления [2].

Проведение внутреннего аудита системы управленческого учёта включает в себя ряд операций (Рисунок 1).

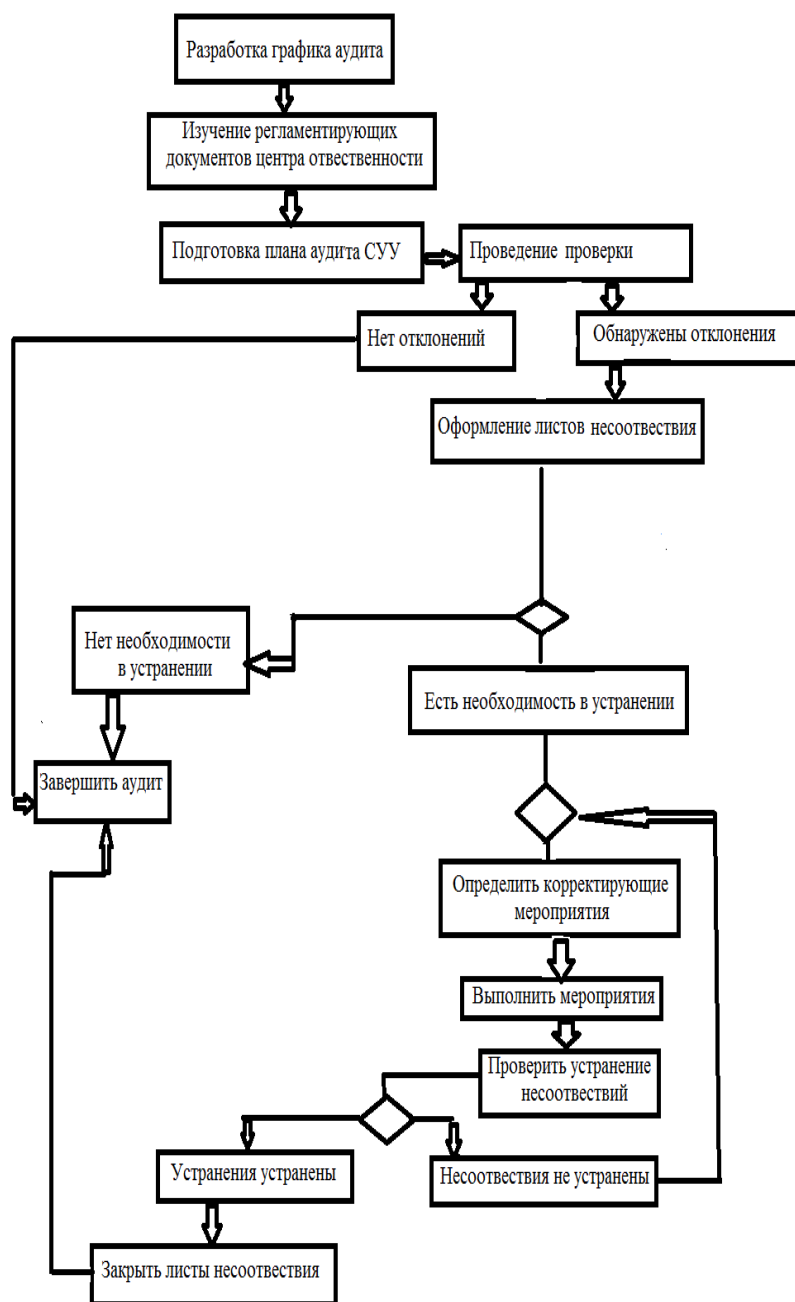


Рисунок 1. Порядок проведения внутреннего аудита управленческого учета

При разработке графика проведения внутреннего аудита устанавливают очередность проверки структурных подразделений и процедур управленческого учета.

Каждое структурное подразделение работает в рамках утвержденных регламентов деятельности, которые

предварительно изучаются специалистами по внутреннему аудиту.

Аудиторы формируют план проведения аудита системы управленческого учета (Таблица 2).

Таблица 2

**План проведения внутреннего аудита СУУ**

| Направления проверки   | Методы проверки   | Ожидаемый результат проверки   |
|--|---|--|
| Оценка качества информации СУУ   | Изучение документов   | Определение соответствует ли предоставляемая информация СУУ качественным характеристикам   |
| Проверка составных элементов СУУ и их взаимодействия                     | Изучение документов   | Определение соответствуют ли составные элементы СУУ потребностям предприятия               |
| Проверка оптимальности организационной структуры и СУУ                   | Метод экспертизы  | Определение оптимальности организационной структуры и СУУ                                  |
| Установление того, как СУУ уделяет внимание бизнес-процессам предприятия | Осуществление бенчмаркинга                                      | Определение на основе сопоставления и сравнения, как СУУ уделяет внимание бизнес-процессам |
| Проверка нормативной эффективности СУУ                                   | Изучение документов, проведение опроса                          | Определение соответствует ли СУУ параметрам и показателям учетной политики                 |
| Проверка относительной эффективности СУУ                                 | Проведение анализа путем соотношения выгод и затрат предприятия | Определение процента участия СУУ в созданной прибыли предприятия.                          |

На основании плана проводится внутренний аудит, результатом которого является выявление отклонений от заданных параметров и нормативов СУУ. При выявлении отклонений оформляются листы несоответствия, и

определяется необходимость устранения отклонений. Если принимается решение об устранении выявленных отклонений, то разрабатываются корректирующие мероприятия (Таблица 3), подлежащие выполнению и проверке на предмет установления устранения отклонений.

Таблица 3

**Корректирующие мероприятия по устранению  
выявленных в ходе внутреннего аудита отклонений СУУ  
от заданных параметров**

| Результаты проверки   | Мероприятия по корректировке  |
|---|---|
| Информация СУУ не соответствует качественным характеристикам                      | Изменить перечень первичной документации для сбора информации; переработать показатели сбора информации; установить новые формы внутренней отчетности.  |
| Элементы СУУ не соответствуют потребностям предприятия                            | Пересмотреть порядок выделения центров ответственности; Пересмотреть систему показателей деятельности центров ответственности; Внести изменения и дополнения в учетную политику; Пересмотреть систему автономности счетов УУ. |
| Организационная структура и СУУ не отвечают критериям оптимальности               | Пересмотреть критерии оптимальности; Пересмотреть организационную структуру предприятия; Пересмотреть СУУ.  |
| СУУ не уделяет внимания бизнес-процессам предприятия                              | Пересмотреть направления сбора информации СУУ с учетом всех бизнес-процессов.   |
| СУУ не соответствуют критериям учетной политики                                   | Пересмотреть показатели СУУ с учетом закрепленной учетной политики.   |
| Система управленческого учета не ориентирована на достижение максимальной прибыли | Пересмотреть критерии оценки затрат и выгод в управленческом учете.   |

Если после проведенных корректирующих мероприятий отклонения не устранены, разрабатываются новые мероприятия. После устранения отклонений листы

несоответствия закрываются и внутренний аудит завершается. По результатам аудита формируется отчет.

Отчет представляет собой итоговый документ, который должен содержать не только выявленные недостатки и нарушения, но и позитивные результаты деятельности объекта контроля, которые в дальнейшем могут стать основанием для формирования общих рекомендаций в сфере управленческого учета.

Целью подготовки рекомендаций является необходимость устранения выявленных нарушений. При этом они должны быть четко аргументированы сформированными ранее выводами и заключениями, чтобы исключить возможности их опротестования или неоднозначной трактовки проверяемой стороной, что может негативно сказаться на эффективности самого контроля. Формируемые рекомендации должны быть точно ориентированы на принятие конкретных мер и быть адресными, то есть направляться в адрес должностных лиц, непосредственно ответственных за принятие конкретных управленческих решений.

Другим важным условием при разработке рекомендаций является то, что возможные результаты от их реализации должны превышать объем необходимых для этого ресурсов, иначе они теряют свой смысл, снижая эффективность управленческой деятельности. При формировании рекомендаций необходимо определить показатели оценки их исполнения, которые давали бы возможность объективно контролировать указанный процесс. При этом они сами должны быть направлены на достижение конкретных измеримых результатов.

После утверждения отчета и соответственно всех содержащихся в нем рекомендаций, орган контроля должен обеспечить проведение проверок по их исполнению и на основе всей проделанной за определенный период работы оценить объем выполненных работ и их эффективности.

Таким образом, внутренний аудит системы управленческого учета имеет практическое и познавательное значение и служит основой повышения эффективности её функционирования.

## Литература:

1. Правило (стандарт) № 29 Рассмотрение работы внутреннего аудита. Постановление правительства РФ от 23.09.2002 г. № 696. [Электронный ресурс] //Официальный сайт Министерства финансов РФ. URL: <http://minfin.ru/ru/performance/audit>.
2. Волошин Д. А., Локтев А. В. Совершенствование системы управленческого учета [Электронный ресурс]// Электронная библиотека управления. URL: <http://www.cfin.ru/management/controlling>.
3. Ивашкевич В. Б., Дудкина Е. В. Отраслевые особенности деятельности организаций общественного питания, определяющие перспективы развития управленческого учета [Электронный ресурс] //Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. Выпуск № 211/2012. URL: <http://cyberleninka.ru/article>.
4. Мурынов А.А., Романенко А.В., Барина И.Л. Постановка и реструктуризация управленческого учета в организации [Электронный ресурс]// Электронная библиотека управления. URL: <http://www.cfin.ru/management>.

УДК 338

Ялина Н. В.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## РОЛЬ, ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПАЙЩИКОВ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ

*В статье раскрываются основные моменты, связанные с развитием потребительских обществ за счет понимания роли и вклада пайщиков в формирование потребительского общества на современном этапе развития.*

*Ключевые слова:* пайщик, потребительское общество, оптими-



*зация, экономические интересы.*

Потребительские общества, как правило, создаются пайщиками и призваны служить удовлетворению их материальных и духовных потребностей. Именно с этой точки зрения, экономическая деятельность потребкооперации нацелена на достижение максимальной пользы для широких слоев населения.

М. Туган-Барановский в своей книге «Социальные основы кооперации» цель кооперативов определил как наибольшую степень благосостояния своих членов [3. с. 18-22]. Он же и подчеркивал стремление кооперативов к увеличению трудовых доходов своих членов или уменьшение расходов на их потребительские нужды. Пайщик является самой важной фигурой не только в своем потребительском обществе, но и в системе потребительской кооперации. Поэтому организации потребительской кооперации создаются пайщиками и должны верно служить их интересам..

Потребительские общества работников и работодателей – консолидация потребителей работников и членов их семей на системообразующих предприятиях.

Потребительские общества могут быть созданы в различных сферах:

- ЖКХ;
- социальной инфраструктуре;
- в строительстве и т.д.

Несмотря на различия в системе профессиональной деятельности, все вопросы текущего и дальнейшего развития потребительских организаций решает общее собрание пайщиков. Именно принцип самоуправления позволяет участникам кооперативного общества решать дальнейшую судьбу своего предприятия. Являясь долевыми собственниками кооперативов, пайщики имеют полное право принимать участие в управлении ими.

В настоящее время, в различных отраслях народного хозяйства, где действуют потребительские общества, реализуется принцип «пайщик – основной участник строительства

социального государства». В результате реализации данного принципа осуществляется следующее:

- возрождение духовно-нравственных ценностей российского общества;
- формирование социально-экономического развития государства;
- развитие малого и среднего предпринимательства;
- формирование среднего класса;
- преодоление негативных социальных последствий глобализации.

В процессе реализации данного принципа выстраиваются взаимоотношения пайщиков с системой потребительской кооперации, развивающейся в различных отраслях экономики.

Данные взаимоотношения представлены в следующем:

1. Пайщики в одинаковой мере должны быть заинтересованы в деятельности потребительской кооперации. Заинтересованность должна обеспечиваться за счет лояльности пайщика к потребительскому обществу: в части торговой деятельности – на основе постоянного приобретения товаров в магазинах потребительской кооперации; в части заготовительной деятельности – на основе постоянной сдачи продукции подсобного хозяйства в организации потребительской кооперации.

2. Должен быть налажен учет пайщиков, в том числе их возможностей по приобретению товаров и услуг, сдаче сельскохозяйственной продукции, которая может быть реализована обществом.

3. Налаживание достоверного учета пайщиков и системы поддержания достоверности, законности и полноты сведений, своевременности их обновления.

4. Необходимо включение в программы развития кооперативной торговли, заготовительной деятельности и других видов деятельности мер по повышению заинтересованности пайщиков через приобретение товаров в торговых точках потребительских обществ, участие в заготовительной деятельности организаций потребительской кооперации. Такая заин-

тересованность должна основываться на преимущественных правах пайщиков по сравнению с любыми третьими лицами при соблюдении ими общих условий взаимодействия. При этом должен соблюдаться принцип взаимной заинтересованности пайщиков и потребительских обществ в экономическом взаимодействии.

5. Обновление форм осуществления кооперативных выплат, направленное на укрепление связей между пайщиками и потребительскими обществами, в частности:

- увеличение размеров кооперативных выплат при наличии экономически обоснованных возможностей и в пределах, установленных законодательством РФ;

- выплата пайщикам начисленных кооперативных выплат в денежном выражении;

- предоставление пайщикам возможности оставления сумм кооперативных выплат в распоряжении потребительского общества в обмен на получение дополнительных льгот при оплате товаров и услуг потребительского общества в счет этих сумм.

6. Необходимо также повысить процесс информированности пайщиков о деятельности потребительских обществ и их союзов, в первую очередь, с целью вовлечения в деятельность кооперативных организаций.

Несмотря на поставленные цели, можно отметить, что участие пайщиков в деятельности потребительского общества, в основном, связано с экономической деятельностью общества.

При этом основными формами экономического участия пайщиков являются:

- покупка товаров и услуг в организациях потребительского общества;

- внесение паевых взносов и вкладов в потребительское общество;

- поставка сельскохозяйственной и другой продукции в потребительское общество;

- труд в потребительском обществе.

Пайщики могут принимать и другое участие в хозяйственных операциях потребительского общества.

Интересы пайщиков, на наш взгляд, как членов потребительского общества заключаются в следующем:

- покупка в предприятиях потребительского общества качественных товаров и услуг на более выгодных условиях;
- получение дополнительных доходов от экономического участия в деятельности потребительского общества;
- сбыт потребительскому обществу сельскохозяйственной и другой продукции, произведенной в хозяйствах пайщиков-производителей;
- предоставление потребительским обществом рабочих мест и заработной платы в размерах, обеспечивающих пайщику достойную жизнь;
- социальной защите и пр.

Потребительское общество, стремясь выполнить социальную миссию, заинтересовано в том, чтобы пайщики активно участвовали в экономической деятельности потребительского общества:

- покупали товары и услуги в предприятиях потребительского общества;
- вносили паевые взносы и вклады для пополнения денежных средств общества;
- поставляли (сдавали) потребительскому обществу сельскохозяйственную и другую продукцию [2. с. 26-28].

Потребительское общество также заинтересовано в том, чтобы работающие пайщики были квалифицированными работниками и добросовестно трудились в хозяйственных предприятиях - торговых, заготовительных, производственных, по оказанию услуг населению и др.

Таким образом, можно отметить, что экономическое участие пайщиков и экономическая деятельность потребительского общества осуществляются с учетом взаимных интересов.

Взаимоотношения, обеспечивающие баланс экономических интересов между пайщиками и их потребительскими

обществами, регулируются законодательством и органами самоуправления потребительских обществ.

Повышение экономического участия пайщиков в значительной мере зависит от условий, созданных государственными органами и организациями потребительской кооперации для установления взаимовыгодных экономических отношений между пайщиками и потребительскими обществами. Потребительское общество заинтересовано в активном экономическом участии пайщиков, так как это участие способствует более эффективной работе потребительского общества и получение дохода от хозяйственной деятельности.

По экономическому участию всех пайщиков можно разделить на пайщиков-вкладчиков, пайщиков-покупателей, пайщиков-поставщиков, пайщиков-работников.

Все пайщики принимают участие в формировании собственного имущества потребительского общества путем внесения имущественных паевых взносов (паев), поэтому каждый пайщик вправе ожидать получения дохода на внесенный пай (дивиденд).

Пайщики - вкладчики – вносят денежные вклады в потребительское общество, то есть предоставляют ему кредиты. Они получают доход, установленный в процентах к сумме вклада, значит, внесение вклада приносит пайщику дополнительный доход.

Потребительское общество имеет от пайщика-вкладчика выгоду в том, что в виде пая или вклада получает денежные средства, которые использует в хозяйственном обороте. В связи с этим потребительское общество привлекает меньше заемных средств от банков и коммерческих структур.

Пайщики-покупатели – проживают на той же территории, на которой расположены хозяйственные предприятия потребительского общества (магазины, столовые). Поэтому пайщики являются покупателями товаров и услуг потребительского общества. Это выгодно пайщикам, так как торговые предприятия потребительского общества стараются обеспечить пайщиков нужными товарами и услугами по доступной

цене и хорошего качества.

Значит, покупка товаров в потребительском обществе обеспечивает удовлетворение материальных потребностей пайщиков в товарах и услугах на более выгодных для них условиях.

Для потребительского общества покупка пайщиками товаров и услуг означает реализацию, то есть пайщики обеспечивают своему кооперативу гарантированный сбыт товаров и услуг. Пайщики-покупатели создают надежный рынок сбыта товаров и услуг для потребительского общества.

Пайщики-поставщики – многие пайщики ведут личное подсобное или крестьянское хозяйство. Для таких пайщиков-товаропроизводителей в рыночных условиях важно сбыть выращенную сельскохозяйственную продукцию и получить доход.

Потребительское общество закупает сельскохозяйственную продукцию у пайщиков. В этом случае пайщики-товаропроизводители являются поставщиками сельскохозяйственной продукции, которую потребительское общество направляет в магазины, увеличивая свой ассортиментный перечень. При этом потребительское общество может договориться с пайщиком о более приемлемых условиях расчета за купленную продукцию, приобрести более качественную сельскохозяйственную продукцию разнообразного ассортимента.

Пайщики-работники – реализуют в потребительском обществе право на труд. Добросовестный, эффективный труд пайщиков приносит доход потребительскому обществу. Потребительское общество предоставляет пайщикам рабочие места и использует их труд для осуществления социально-экономической деятельности. За труд пайщикам-работникам общество выплачивает заработную плату, которая является основным материальным доходом пайщика-работника.

Следует отметить, что увеличивая рабочие места, организации потребительской кооперации способствуют сокращению безработицы, что имеет особое социальное значение для сельских территорий.

Обоснование преимуществ экономического участия пайщиков в деятельности потребительского общества показывает, что экономические отношения между пайщиками, с одной стороны, и потребительскими обществами, с другой стороны, осуществляются на основе взаимных интересов.

Таким образом, можно сделать следующие выводы:

- взаимоотношения между пайщиками и потребительскими обществами осуществляются на основе баланса экономических и социальных интересов;

- пайщики как члены потребительского общества заинтересованы: в получении дополнительных доходов от экономического участия в деятельности потребительского общества; в покупке товаров и услуг, а также в сбыте продукции на выгодных условиях; в рабочих местах и в социальной защите;

- потребительские общества заинтересованы в экономическом участии в деятельности потребительского общества пайщиков, так как их участие способствует увеличению объемов деятельности и получению дохода потребительским обществом.

### **Литература:**

1. Концепция развития потребительской кооперации на период до 2018 год.

2. Вахитов К. И. Паевые отношения в потребительских обществах // К. И. Вахитов: - Проблема развития потребительской кооперации в условиях формирования рынка: материалы Всероссийской научно-практической конференции, 2013 год.

3. Туран-Барановский М. И. Социальные основы кооперации // М. И. Туган-Барановский: - М., 2010.

**СЕКЦИЯ 2**  
**ВНЕДРЕНИЕ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**  
**В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ**  
**КООПЕРАЦИИ**

**УДК 664**

*Андреева С. В.*  
*Забайкальский институт*  
*предпринимательства*  
*Сибирского университета*  
*потребительской кооперации*  
*г. Чита, Россия*

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ**  
**И ТЕХНОЛОГИИ ВАРЕНЫХ КОЛБАС**  
**С БЕЛКОВО-ЖИРОВОЙ ЭМУЛЬСИЕЙ,**  
**СОДЕРЖАЩЕЙ ОТВАР *CETRARIA ISLANDICA* (L.) ACH**

*Решение задачи увеличения выпуска мясных продуктов непосредственно связано с проблемой рационального использования сырьевых ресурсов. В настоящее время в мясной отрасли разрабатываются высокоэффективные мероприятия, направленные на максимальное использование в колбасно-кулинарном производстве различных белковых и функциональных добавок животного и растительного происхождения.*

*Ключевые слова: БЖЭ – белково-жировая эмульсия; ВУС – водоудерживающая способность; *CETRARIA ISLANDICA* (L.) ACH.-Цетрария исландская*

Вареные колбасы являются мясопродуктами, которые пользуются особым спросом у потребителей в связи с вкусовыми показателями, возможностью использования в качестве основного блюда в дополнение к гарниру и высокой пищевой ценностью. Колбасный фарш относится к высокоэмульгированным системам, поэтому использование в их составе белково-жировых эмульсий будет способствовать формированию стабильной системы, в связи с этим в качестве объекта введения БЖЭ с отваром цетрарии исландской выбрана колбаса вареная.



Мясные системы, к которым относится колбасный фарш, многокомпонентны, изменчивы по составу и свойствам, что может приводить к значительным колебаниям качества готового продукта. Функционально-технологические свойства (ФТС) мясных систем обусловлены их качественным составом и количественным содержанием основных пищевых веществ.

Состав белково-жировой эмульсии определен методом компьютерной оптимизации. Эмульсию добавляли на стадии куттерования фарша в количестве 27 % к весу мясного сырья, исходя из эквивалентного содержания белка в эмульсии и в рецептуре вареной колбасы, что соответствует замене 13 % мышечной ткани, 13 % жировой ткани и 1 % молока сухого обезжиренного. Количество добавляемой воды составило 11 % к весу фарша без учета воды, добавляемой в состав белково-жировой эмульсии.

Проектирование рецептурного состава опытного образца колбасы вареной осуществляли методом компьютерного моделирования. Компьютерное проектирование заключается в построении модели продукта по заданным параметрам химического состава ингредиентов, рекомендуемых в рецептуру и выборе соотношения исходных компонентов (табл. 1).

Таблица 1.

**Химический состав ингредиентов вареной колбасы**

| Компоненты вареной колбасы  | Переменная | Показатели, % |      |       |     |               |     |
|-----------------------------|------------|---------------|------|-------|-----|---------------|-----|
|                             |            | Белок         | Жир  | Влага | Ола | Угле-<br>воды | УС  |
| Говядина жилованная I сорта | $X_1$      | 19,0          | 8,5  | 70,1  | 1,5 | 0,9           | 8,0 |
| Белково-жировая эмульсия    | $X_2$      | 8,1           | 44,0 | 46,9  | 0,5 | 0,5           | 0,9 |
| Шпик                        | $X_3$      | 1,4           | 92,8 | 5,7   | 0,1 | -             |     |

Решение математической модели представлено системой неравенств:

$$1. \ 14,5 \leq 19 x_1 + 81 x_2 + 1,4 x_3 \leq 16,5 \text{ - белок}$$

$$2. \ 13,2 \leq 8,5 x_1 + 44,0 x_2 + 92,8 x_3 \leq 17,0 \text{ - жир}$$

3.  $1,1 \leq 0,9 x_1 + 0,5 x_2 \leq 2,0$  - углеводы
4.  $58,0 \leq 70,1 x_1 + 46,9 x_2 + 5,7 x_3 \leq 64$  - влага
5.  $2,0 \leq 1,5 x_1 + 0,5 x_2 + 0,1 x_3 \leq 2,9$  - зола

В результате чего получили следующее условие получения единицы продукции:  $x_1 + x_2 + x_3 = 1,0$

В качестве критерия оптимальности принята влагоудерживающая способность, которая является одним из важных свойств фаршевых эмульсий эмульгированных колбас. Решение данной модели позволило получить следующий рецептурный состав, представленный в таблице 2.

Таблица 2

**Рецептурный состав вареных колбас  
с белково-жировой эмульсией**

| Наименование сырья             | Количество сырья, кг (на 100 кг несоленого сырья) |       |
|--------------------------------|---|-------|
|                                | Контроль  | Опыт  |
| Говядина жилованная<br>1 сорта | 81,0  | 68,0  |
| Шпик                           | 18,0  | 5,0   |
| Молоко сухое<br>обезжиренное   | 1,0   | -     |
| Белково-жировая<br>композиция  | -   | 27,0  |
| Итого                          | 100,0   | 100,0 |

Высокое содержание полисахаридов в цетрарии исландской, водные растворы которых образуют устойчивые гели, указывает на перспективность ее использования в составе белково-жировой композиции при производстве вареной колбасы.

Экспериментальные данные исследования влияния белково-жировой эмульсии на функционально-технологические показатели фаршевой системы представлены в таблице 3.

Анализ экспериментальных исследований показал, что способность фарша связывать и удерживать воду и жир изменяются в зависимости от соотношения влаги, белка и жира в фарше. Применение белково-жировой эмульсии сложного состава ведет к росту ВУС фарша.

Результаты исследований показали, что способность сырого фарша связывать влагу, его пластичность и потери при термической обработке зависят от pH фарша.

Таблица 3

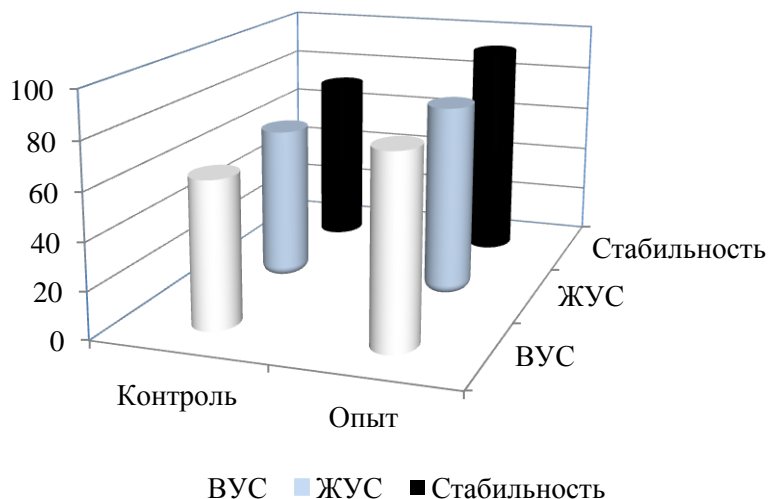
**Показатели фарша вареной колбасы с БЖЭ**

| Показатели                       | Контроль   | Опыт       |
|----------------------------------|------------|------------|
| pH                               | 5,35±0,10  | 6,12±0,11  |
| Влагосвязывающая способность, %  | 62,22±1,71 | 79,82±2,24 |
| Пластичность, см <sup>2</sup> /г | 2,86±0,32  | 3,82±0,22  |
| Потери при тепловой обработке, % | 15,13±1,30 | 10,91±1,46 |
| Водоудерживающая способность, %  | 65,6±1,6   | 81,3±1,8   |
| Жироудерживающая способность, %  | 74,4±1,2   | 92,4±1,1   |

Установлено, что при введении в опытный образец фарша вареной колбасы полисахаридсодержащей белково-жировой эмульсии, водоудерживающая способность возрастает на 15,7 % по отношению к контролю.

Более высокое значение водоудерживающей способности опытного образца объясняется, по-видимому, повышением доли белка за счет введения в состав БЖЭ соевого белкового изолята, казеината и каррагинана, которые при тепловой обработке отделяют меньше влаги. Кроме того, отвар цетрарии, содержащий полисахариды, будет способствовать удержанию дополнительного количества влаги.

Данные изучения функционально-технологических показателей фарша, представленные на рисунке 1, показывают, что применение белково-жировой эмульсии сложного состава ведет к росту его стабильности и способности после тепловой обработки удерживать влагу и жир.



**Рис.1.** Влияние белково-жировой эмульсии на водоудерживающую (ВУС), жирудерживающую (ЖУС) способности и стабильность фарша

Установлено, что при замене 13 % жировой ткани в опытном образце фарша вареной колбасы на белково-жировую эмульсию, влагоудерживающая способность возрастает на 28 % по отношению к контролю. Более высокие значения влагоудерживающей способности опытного образца мясных систем вареных колбас объясняется, по-видимому, тем, что происходит дополнительная гидратация белков и углеводов БЖЭ и при тепловой обработке отделяется меньше влаги.

Жирудерживающая способность фарша, содержащего БЖЭ с отваром цетрарии исландской, увеличивается на 20 %. Эти данные свидетельствуют о том, что с единицей белка связывается максимальное количество жира и влаги, которое

обеспечивается наиболее целесообразным соотношением в фарше вареных колбас белка, жира и влаги - 1: (0,8-1,2):4 и способствует рациональному использованию сырья.

Следует думать, что наиболее стабильная структура фарша обеспечивается в результате связывания и удерживания воды и жира в системе после тепловой обработки, т.е. при одновременном оптимальном развитии влаго- и жирудерживающих способностей фарша. Установлено, что стабильность фаршевой системы в большей степени зависит от ВУС и находится в прямой зависимости от данного показателя. Выявлено, что повышение ВУС и ЖУС снижает термопотери.

### **Литература:**

1. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясопродуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – М.: Изд-во КолосС, 2001. – 376 с.

2. Бобренева И. В. Научное обоснование и разработка технологии функциональных продуктов питания с применением добавок биологического происхождения: автореф. дис....докт. техн. наук. М., 2005.

3. Савватеева Л. Ю. Перспективы использования ягеля в разработке пищевых продуктов / Л. Ю. Савватеева, Е. Г. Туршук // Пищевая промышленность, 2009. - №1. - С18–19

4. Ciriano M. G. Effect of lyophilized water extracts of *Melissa officinalis* on the stability of algae and linseed oil-in-water emulsion to be used as a functional ingredient in meat products / M. G. Ciriano, S. Rehecho, M.I. Calvo, R.Y. Cavero, Í. Navarro // Meat Science, 2010, Vol.85(2), p.373-377.

5. Horita C.N. Physico-chemical and sensory properties of reduced-fat mortadella prepared with blends of calcium, magnesium and potassium chloride as partial substitutes for sodium chloride / C.N. Horita, M.A. Morgano, R.M.S. Celeghini, M.A.R. Pollonio // Meat Science, 2011, Vol.89, p.426-433.

Андреева С. В.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия  
Дагбаева Т. Ц.  
Бурятская государственная  
сельскохозяйственная  
г. Улан-Удэ, Россия

## АНАЛИЗ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА МЯСА ЗАБАЙКАЛЬСКИХ ОВЕЦ

*В статье представлены результаты исследования химического состава мяса овец Забайкальской породы. Выявлено, что баранина является существенным источником мясного белкового сырья. По химическому составу мясо Забайкальских овец не уступает говядине, но содержит больше соединительнотканного белка.*

В целях обеспечения населения страны установленными физиологическими нормами потребления мяса производители неуклонно наращивают их выпуск. Однако для успешного решения этой задачи мясоперерабатывающие предприятия испытывают острый дефицит сырьевых ресурсов [1, 2].

Одним из путей решения этой проблемы является максимальное использование сырьевого потенциала страны, особенно за счет региональных особенностей развития агропромышленного комплекса. В этой связи для регионов Восточной Сибири перспективным считается увеличение объемов производства баранины [3, 4].

Установлено, что в мире вдвое увеличилось производство и потребление баранины, и только в России за годы реформ в два с лишним раза сократилось поголовье овец, соответственно производство шерсти и мяса.

Потребление баранины в России в среднем составляет не более 1,5 кг в год, хотя за счет увеличения объемов ее производства возможно снизить дефицит норм потребления мяса и мясопродуктов в нашей стране.

Главная причина низкого уровня потребления баранины и недостаточного интереса крупных хозяйств к овцеводству, особенно мясному, — практически полное отсутствие промышленных боен и первичной переработки мяса овец. Поэтому роль овцеводства для нашей страны невозможно переоценить. Для некоторых территорий это основная традиционная отрасль, а часто и единственный вид трудовой деятельности населения.

Себестоимость баранины невысока, так как овец откармливают дешевыми сочными и грубыми кормами, а технология откорма этих животных самая простая. Мясная продуктивность овец определяется многими факторами, важнейшими из которых являются порода, пол, возраст, телосложение и распределение жира, выход и качество субпродуктов, а также их химический состав и калорийность.

Целью данного этапа работы явилось исследование химического состава мяса овец Забайкальской породы.

В ходе проведения экспериментов основные показатели качества продуктов были исследованы по методикам действующих государственных стандартов. Массовую долю белка определяли методом Кьельдаля (ГОСТ 25011-81); массовую долю жира — методом Сокслета (ГОСТ 23042-86); массовую долю хлористого натрия (поваренной соли) — аргентометрическим методом (ГОСТ 9957-73).

Для анализа технологических свойств баранины Забайкальской породы на первом этапе был исследован химический состав сырья по сравнению с традиционным видом мясного сырья — говядиной. Результаты исследования представлены в таблице 1.

Анализ полученных данных, представленных в таблице, показывает, что исследуемые образцы баранины имеют существенные различия по содержанию влаги и жира,

незначительные по количеству белка – на 2-3 %, по сравнению с говядиной. Ввиду высокого содержания жира в баранине, по сравнению с говядиной, её энергетическая ценность, выше в 2,0 раза соответственно.

Таблица 1

**Химический состав мясного сырья**

| Показатели                    | Баранина  | Говядина  |
|-------------------------------|-----------|-----------|
| Содержание, %:                |           |           |
| Влаги                         | 58,2±0,6  | 72,5±0,8  |
| Белка, в том числе            | 17,7±0,5  | 19,0±0,3  |
| соединительнотканного         | 1,8±0,1   | 2,2±0,2   |
| Жира                          | 23,1±1,2  | 7,5±0,6   |
| Золы                          | 1,0±0,4   | 1,0±0,2   |
| Энергетическая ценность, ккал | 278,7±0,1 | 140,0±0,5 |
| Соотношение                   |           |           |
| Белок:жир                     | 1 : 1,3   | 1 : 0,4   |
| Белок:влага                   | 1 : 3,2   | 1 : 3,8   |

Высокое содержание в баранине жира и несколько меньшее белка, чем в говядине, изменили, соответственно, и их соотношения к влаге, которые необходимо учитывать при выборе направления его промышленной переработки. Как следует из полученных данных, содержание соединительнотканного белка в баранине выше, чем в говядине, что будет влиять на технологические свойства мяса.

Установлено, что мясо овец бурятского экотипа, как любое мясное сырье, многокомпонентно, изменчиво по составу и свойствам, что может приводить к значительным различиям в свойствах готовой продукции. В таблице 2 представлено значение рН баранины по сравнению с говядиной.

Высокое содержание в баранине жира и несколько меньшее белка, чем в говядине, изменили, соответственно, и их соотношения к влаге, которые необходимо учитывать при выборе направления его промышленной переработки. Как



следует из полученных данных, содержание соединительнотканного белка в баранине выше, чем в говядине, что будет влиять на технологические свойства мяса.

Установлено, что мясо овец бурятского экотипа, как любое мясное сырье, многокомпонентно, изменчиво по составу и свойствам, что может приводить к значительным различиям в свойствах готовой продукции. В таблице 2 представлено значение рН баранины по сравнению с говядиной.

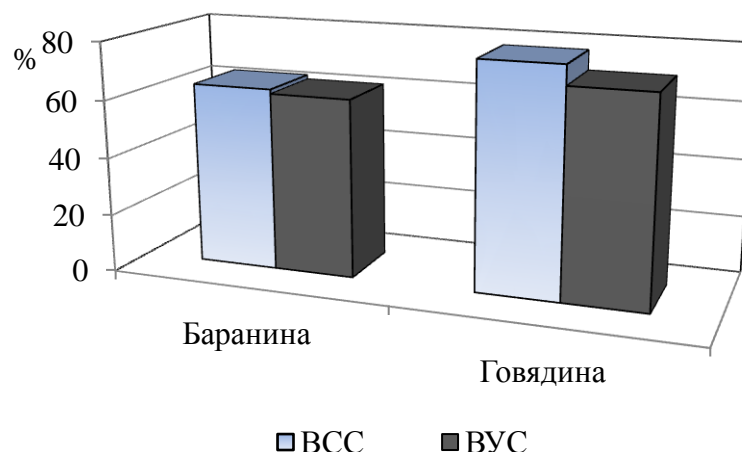
Таблица 2

**Значение рН в разных видах мясного сырья**

| Наименование показателей | Баранина  | Говядина  |
|--------------------------|-----------|-----------|
| рН                       | 5,89±0,10 | 6,02±0,05 |

Показатель кислотности среды является информативным, так как по нему можно определить направление использования мясного сырья. Выявлено, что рН идентичных образцов баранины и говядины, хранившихся 7 суток при температуре 0-2<sup>0</sup>С, имеют различие. В мясе овец значение рН ниже на 0,13 единиц. Более низкое значение рН будет оказывать влияние на гидрофильность мясной системы.

Гидрофильные характеристики исследуемого сырья по сравнению с говядиной лучше всего характеризовать по показателям влагосвязывающей способности сырой баранины и водоудерживающей способности сырья после термической обработки. Полученные данные представлены на рисунке 1.



**Рис. 1.** Гидрофильные характеристики мясного сырья

Как свидетельствуют полученные данные, баранина, по сравнению с говядиной, характеризуется низкими гидрофильными свойствами. Так, значения водосвязывающей и влагоудерживающей способностей ниже примерно на 10 %, чем значения данных показателей в говядине.

Таким образом, результаты изучения пищевой ценности показали, что баранина является существенным источником мясного белкового сырья. По химическому составу мясо Забайкальских овец не уступает говядине, но содержит больше соединительнотканного белка. Представленные в статье результаты экспериментальных научных исследований технологических свойств баранины показали, что она обладает пониженными гидрофильными свойствами, что будет отражаться на сочности мяса и мясопродуктов. Анализ структурно-механических показателей выявил повышенную жесткость баранины

### **Литература:**

1. Баженова Б. А. Научное обоснование и разработка инновационных технологий продуктов из мяса яков и лошадей бурятского экотипа. Автореферат дисс. на соиск. уч. ст. док. техн. наук. - Улан-Удэ, 2014. - 43 с.

2. Баженова Б. А., Колесникова Н. В., Вторушина И. А. Использование мяса яков и баранины в производстве мясо-

продуктов. - Саарбрюкен: Изд-во LAMBERT Academic Publishing, 2012. -119 с.

3. Дагбаева Т. Ц., Чиркина Т. Ф., Доржиева Н. В. Сравнительная оценка химического состава мяса овец пород бурятской полугрубшерстной и их помесей с забайкальской тонкорунной породой бурятского типа. – Вестник БГСХА. – Улан-Удэ: Изд-во БГСХА им. В.Р.Филиппова, 2009. № 1. – С.141-143.

4. Мелихова Т. А., Данилов М. Б., Колесникова Н. В. Разработка варено-копченого мясопродукта из баранины. - Техника и технология пищевых производств. – Кемерово: Изд-во КемТИПП, 2010. № 4. - С. 29–33.

**УДК 637.052**

*Баженова Б. А.,  
Вторушина И. А.,  
Бадмаева Т. М.,  
Мелешкина Н. В.*

*ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия*

## **ИЗУЧЕНИЕ СВОЙСТВ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ ЯКОВ И ЛОШАДЕЙ ПРИ ХОЛОДИЛЬНОМ ХРАНЕНИИ**

*В статье рассмотрены изменения степени усушки, соотношения пигментов в мясе яков и лошадей при холодильном хранении. Исследования показали, что мясо и жир яка не претерпевают значительных изменений при холодильном хранении в упаковке.*

Мясо яков и лошадей является перспективным мясным сырьем в условиях импортозамещения [1, 2, 3, 4]. Для создания запасов сырья необходимо обеспечить правильное хранение. Основным способом длительного хранения мяса с целью хранения и обеспечения запасов сырья для

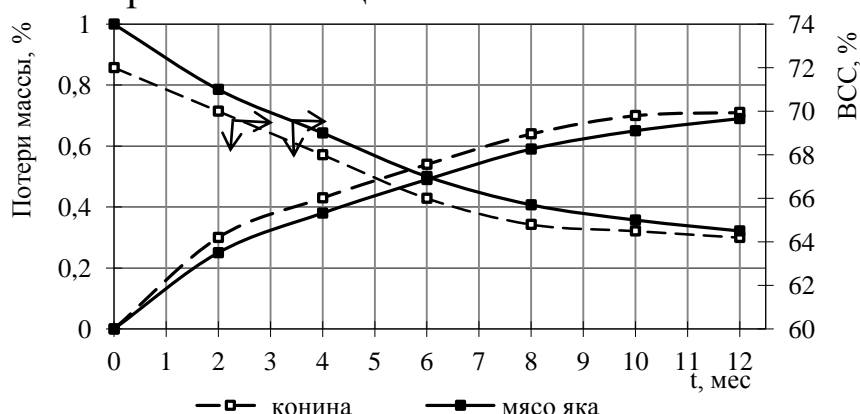
перерабатывающей промышленности является замораживание. От условий замораживания зависят технологические свойства и качественные показатели как мяса, так и готового продукта.

В ходе экспериментальных исследований были изучены физико-химические показатели упакованных в полимерную пленку конины и мяса яка в процессе холодильного хранения при температуре минус 18°C.

Для практической технологии, которая ориентирована на получение высокого и устойчивого выхода готовой продукции, принципиально важное значение имеют исследования потерь массы и гидрофильных характеристик замороженных конины и мяса яка (рис.1).

Исследования степени усушки замороженных образцов конины и мяса яка показали, что в течение 8 месяцев наблюдается более интенсивная потеря массы, затем степень усушки постепенно снижается.

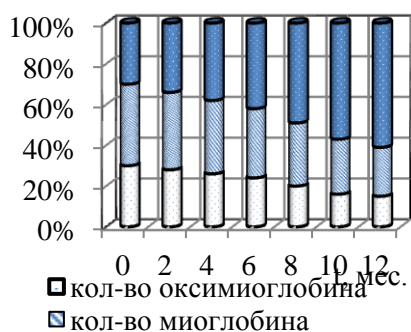
Водосвязывающая способность мяса яка изначально выше по сравнению с таковой в конине. Степень и прочность связывания воды в сложных пищевых системах, в том числе и в мясе, зависят от ряда факторов. Известно, что приоритетная роль в удерживании воды в мясных системах принадлежит белкам и состоянию морфологической структуры сырья. Конина имеет повышенное содержание соединительной ткани, поэтому количество прочносвязанной влаги ниже. В процессе хранения замороженных образцов наблюдается постепенное снижение гидрофильной способности мяса, особенно в первые 8 месяцев.



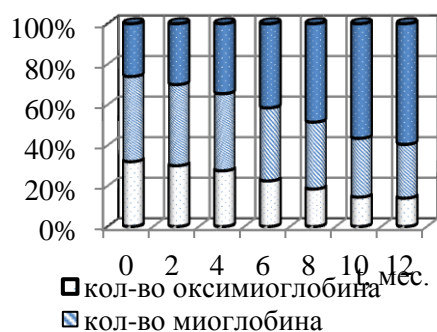
**Рис.1.** – Гидрофильные характеристики конины и мяса яка при холодильном хранении

В процессе хранения замороженного мяса стабильность нативной структуры белков нарушается, денатурация белковых компонентов миоглобина и переход в окисленную форму может катализировать процессы окисления липидов. На рисунках 2 и 3 представлено изменение соотношения форм пигментов при холодильном хранении мяса яка и конины.

Соединение миоглобина с кислородом – оксимиоглобин - легко диссоциирует, поэтому вполне корректно рассматривать изменение суммы окси- и миоглобина. Данные экспериментальных исследований показали, что ее количество в конине уменьшается через 4 месяца на 8 %, через 8 месяцев – на 19 % и через 12 месяцев – на 31 %. Одновременно с уменьшением суммы окси- и миоглобина наблюдается увеличение количества метмиоглобина при хранении. В мясе яка наблюдается следующая динамика: через 4 месяца сумма окси- и миоглобина снижается на 8,5 %, через 8 месяцев – на 22,5 %, через 12 месяцев – на 33,5 %. Темп снижения в мясе яка более интенсивный, так как через 12 месяцев данный показатель выше на 2,5 % по сравнению с кониной, хотя содержание суммы окси- и миоглобина в конине через 12 месяцев составило 39 %, а в мясе яка – 40,5 %. Повышенное содержание кислорода в полусухожильной мышце яка обеспечивает его повышенное содержание во время хранения в упакованном виде без доступа кислорода.



**Рис.2.**Изменение соотношения форм пигментов в конине при хранении

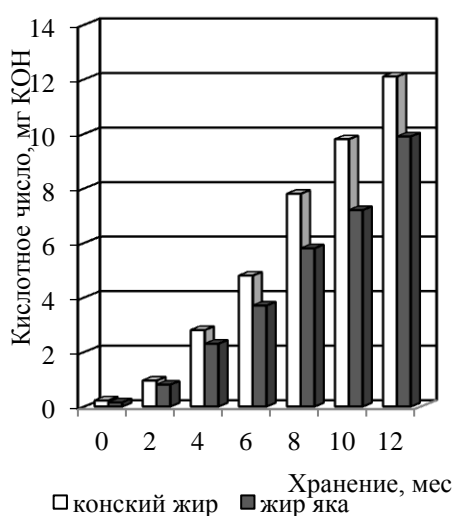


**Рис.3.** Изменение соотношения форм пигментов в мясе яка при хранении

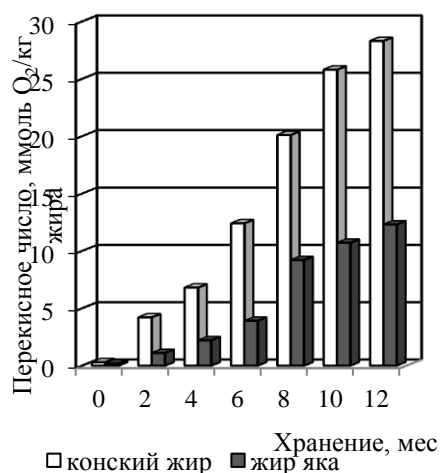
Анализ изменения соотношения гемовых пигментов в конине и мясе яка показал, что хранение свыше 8 месяцев приводит к интенсивному накоплению метмиоглобина.

Липиды являются наиболее уязвимыми компонентами мяса, которые быстрее других поддаются изменениям не только под действием ферментов, но и под влиянием факторов внешней среды. В ходе холодильного хранения исследовали степень изменения кислотного и перекисного чисел внутреннего жира яка и конины (рис.4 и 5).

Данные представленные на рисунке 3 указывают, что с восьмого месяца хранения при температуре минус 18°C наблюдается интенсивное развитие гидролитических процессов, так как кислотное число жира яка повышается на 56,7 % по сравнению с шестимесячным хранением, а конского жира – на 62,5 %. Также интенсифицируются окислительные процессы, особенно в конском жире в связи с содержанием в нем большого количества непредельных жирных кислот (рис.5).



**Рис.4** Изменение кислотного числа внутреннего жира при холодильном хранении



**Рис.5** Изменение перекисного числа внутреннего жира при холодильном хранении

Окисленная форма миоглобина является активным проактиватором и создает условия для окисления липидов,

поэтому изменение перекисного числа положительно коррелирует с изменением количества метмиоглобина.

Таким образом исследования свойств мяса яка при холодильном хранении выявили, что его выдержка при температуре минус 18°C в упакованном виде не вызывает особых изменений в составе и свойствах мышечной и липидной фракций. Хранение конины в упакованном виде более 8 месяцев влечет интенсификацию процессов изменения жировой ткани, особенно окислительную порчу, в связи с этим рекомендовано хранение конского мяса проводить в упаковке под вакуумом или в присутствии инертных газовых средств.

### **Литература:**

1. Баженова, Б. А. Особенности технологических свойств мяса яков бурятского экотипа / Баженова Б. А., Вторушина И. А., Амагзаева Г. Н. // Все о мясе, 2012. - № 3. – С.18-21.

2. Баженова, Б. А. Исследование свойств внутреннего жира яка / Б. А. Баженова, М. Б. Данилов, А. Е. Будаева //Мясная индустрия.– 2013. – № 2. – С.22-23.

3. Баженова Б. А. Научное обоснование и разработка инновационных технологий продуктов из мяса яков и лошадей бурятского экотипа. Автореферат дисс. на соиск. уч. ст. док. техн. наук. - Улан-Удэ, 2014. - 43 с.

4. Баженова Б. А., Колесникова Н. В., Вторушина И. А. Использование мяса яков и баранины в производстве мясо-продуктов. - Саарбрюкен: Изд-во LAMBERT Academic Publishing, 2012. -119 с.

*Гончиг Г.,  
Гомбожапова Н. И.,  
Данилов М. Б.,  
Лескова С. Ю.*

*ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия*

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ БАРАНИНЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЕЛКОВО-ЖИРОВОЙ ЭМУЛЬСИИ**

Для успешного достижения поставленных целей необходимо решить ряд задач, которые хорошо представлены в стратегической программе исследований технологической платформы «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» [1].

В настоящее время большое внимание уделяется развитию сырьевой базы мясной отрасли и созданию на ее основе инновационных технологий производства продуктов здорового питания. Одним из перспективных путей решения проблемы дефицита мясного сырья является развитие традиционных видов животноводства, для Восточно-Сибирского региона, например, овцеводства. Поэтому изучение возможности рационального использования мяса овец за счет улучшения его технологических свойств путем применения белко-жировых эмульсий с новыми функциональными свойствами представляется актуальным.

Одним из перспективных путей решения поставленных задач является увеличение объемов производства баранины. Для развития овцеводства Россия располагает большими возможностями, как для роста численности овец, так и для увеличения объемов производства всех видов продукции отрасли. На её огромной территории имеются значительные массивы естественных пастбищ, которые овцы могут



рационально использовать без существенных материальных затрат. Кроме того, есть породы овец, характеризующиеся высоким генетическим потенциалом продуктивности и хорошей адаптацией к различным природно-климатическим условиям. Данный факт особенно перспективен для восточно-сибирского региона страны, где овцы отличаются крепостью конституции, приспособленностью к резко континентальным климатическим условиям и способностью к быстрому нагулу на естественных пастбищах.

Питательная ценность мяса овец естественно-пастбищного содержания имеет хорошие показатели, но по живой массе они значительно уступают лучшим породам овец в других странах. Однако по коэффициенту мясности превосходят многие современные породы [2].

Целью наших исследований являлось определение направлений рациональной переработки мяса овец монгольского экотипа, поголовье которых значительно в Республике Бурятия и Забайкальском крае.

При определении пригодности сырья для производства мясопродуктов приоритетное значение имеют его функционально-технологические свойства (ФТС).

Результаты исследований функционально-технологических свойств мяса овец монгольского экотипа представлены в таблице 1.

Таблица 1

**Функционально-технологические свойства баранины**

| Показатели                       | Виды сырья           |                      |
|----------------------------------|----------------------|----------------------|
|                                  | Монгольская баранина | Баранина односортная |
| Влагосвязывающая способность, %  | 67,0±0,51            | 73,6                 |
| Водоудерживающая способность, %  | 60,1±0,49            | -                    |
| Жироудерживающая способность, %  | 58,0±0,12            | -                    |
| Пластичность, см /г              | 3,26±0,09            | 7,8                  |
| Потери при тепловой обработке, % | 28,7±1,2             | -                    |
| Активная кислотность (pH)        | 5,8±0,1              | 6,2                  |

\* Примечание - литературные данные

Из таблицы 1 видно, что мясо овец монгольского экотипа характеризуется невысокими ФТС. Так, при

сравнении экспериментальных данных со значениями показателей, которые были обнаружены в литературе, выявлено, что влагосвязывающая способность (ВСС) в исследуемых образцах ниже почти на 7 %, а пластичность – более чем в 2 раза. Анализ остальных показателей, представленных в таблице 1, в сравнении с аналогичными показателями других видов мясного сырья, также указывает на низкие ФТС монгольской баранины.

Результаты исследований состава и технологических свойств мяса овец монгольского экотипа характеризуют его как сырье, непригодное для широкого использования в промышленности, поэтому необходимо предусмотреть мероприятия по улучшению его ФТС.

Для улучшения ФТС монгольской баранины предлагается белково-жировая эмульсия (БЖЭ), где в качестве жирового компонента используется бараний жир-сырец или жир-топец. Это позволит рационально использовать жир, выход которого достаточно высокий – от 2,5 до 6,5 кг на одну тушу.

Выбор других ингредиентов БЖЭ был обусловлен их функциональной направленностью и технологическими свойствами мяса, обеспечивающими высокие показатели качества в готовом продукте.

Кроме бараньего жира (15 %) в БЖЭ добавляли растительное масло (25 %), которое, по сравнению с животными жирами, способствует получению более стабильной эмульсии и тем самым предупреждает образование жировых отеков в мясной системе, выполняет роль связующего вещества и не допускает расслоения фарша.

Белковая часть БЖЭ представлена препаратом животного происхождения «Типро-601» (10 %), которая после термической обработки образует структурную матрицу, удерживающую влагу и фиксирующую жировые частицы, обеспечивающие монолитность продукта.

Для повышения ВСС и вязкости фарша в рецептуру БЖЭ вводили фосфатный препарат «Биофос-90» (0,8 %). Содержание воды – 49,2 %.

Исследованиями установлено, что эмульсии, в состав которых входил жир-сырец, содержащий соединительную ткань, отличались большими стабильностью и эмульгирующей способностью, чем в случае использования жира-топца.

Технология приготовления БЖЭ предусматривала: в измельченный жир-сырец добавляли 1/3 часть воды при температуре (80-90) °С, затем в суспензию вносили остаток воды и белковый препарат, смесь куттеровали 5-6 мин до гомогенной массы и добавляли фосфаты и растительное масло, затем куттеровали еще 5-6 мин. Полученную БЖЭ охлаждали при температуре (0-4) °С в течение 6-12 ч.

Показатели качества полуфабрикатов представлены в таблице 2.

Таблица 2

**Показатели качества полуфабрикатов**

| Наименование показателя (характеристика)                 | Крупнокусковой полуфабрикат «Баранина для запекания»                                 |
|--|--|
| Внешний вид  | Форма – прямоугольно-удлиненная. Поверхность чистая, сухая, края ровные без бахромок |
| Запах и вкус   | Свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха                |
| Вид на разрезе   | Монолитная структура   |
| Массовая доля белка, % не менее                          | 15,0   |
| Массовая доля жира, % не более                           | 26,0   |
| Массовая доля хлорида натрия, % не менее                 | –  |
| Температура в толще замороженного продукта, °С, не более | минус 10   |

При разработке технологии крупнокускового полуфабриката из монгольской баранины за основу была принята классическая схема его производства, а также результаты экспериментальных исследований.

Выход готового продукта повышается на 38,5 %. Балловая оценка комплекса органолептических показателей улучшается на 2 балла.

### **Литература:**

1. Чертов Е. Д. Первый вклад технологической платформы в продовольственную безопасность инновационный России// Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания, №1, 2013. - С. 9-10.

2. Гончиг Г. Пищевая ценность мяса овец монгольского экотипа / Г. Гончиг, Н. В. Колесникова, М. Б. Данилов // Мат-лы междунар. конф. «Хулэр тогоот – 2010», Улан-Батор: Изд-во ШУТИС, 2010. – С. 281-283.

**УДК 637**

Данилов А. М.,  
Баженова Б. А.,  
Будаева А. Е.  
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия

## **СУБПРОДУКТОВАЯ ПАСТА ДЛЯ МЯСОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ**

*В статье рассмотрены результаты разработки рецептуры субпродуктовой пасты для введения в состав мясосодержащих изделий. Выявлено, что разработанная паста обладает высокими функционально-технологическими свойствами.*

Современные проблемы дефицита белкового сырья ставят вопросы повышения эффективности применения в колбасном производстве побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных, таких как субпродукты I и II категории, свиная колбасная шкурка и т.п.

Большинство субпродуктов II категории обладают специфическими лечебными и профилактическими свойствами, следовательно, могут быть широко использованы для производства мясных и мясосодержащих продуктов.

Исследователи предлагают технологии получения из субпродуктов многокомпонентных эмульсий, суспензий, белковых стабилизаторов, паст и структурированных систем для улучшения функционально-технологических свойств мясопродуктов после тонкого измельчения или тепловой обработки [Апраксина С.В., 1996, Титов Е.И., 2004, Патшина М.В., 2003, Садовой В.В., 2007, Салаватуллина Р.М., 2005, Скурихина А.А., 2008].

Анализ ассортимента изделий, вырабатываемых на основе или с частичным использованием субпродуктов свидетельствует об их высоких потенциальных возможностях. Разработаны технологии использования субпродуктов при изготовлении ливерных колбас, паштетов, студней, холодца, зельцев, кровяных колбас, стерилизованных консервов.

Химический состав субпродуктов крупного и мелкого рогатого скота, лошадей свидетельствует о высокой пищевой ценности, особенностях морфологии. Пищевая ценность субпродуктов и жира яка представлен в работах [1, 2].

В бурятской национальной кухне блюда из субпродуктов, крови и кишок всегда занимали почетное место. Целью данного этапа работы явилась разработка рецептуры субпродуктовой пасты для введения в состав мясосодержащих изделий.

Для достижения поставленной цели были подобраны компоненты рецептуры субпродуктовой пасты, исходя из их пищевой ценности. Затем разработана рецептура и определены ее функционально-технологические свойства стандартными методами: рН – потенциометрически, водосвязывающая способность, пластичность – методом Грау-Хамма, водоудерживающая способность после тепловой обработки.

В состав пасты были включены следующие компоненты: модифицированные коллагенсодержащие рубец и летошка, легкое, в качестве сырья, содержащего мышечные белки сердце и мясо голов. Субпродукты имеют невысокую водосвязывающую способность, поэтому дополнительно использовали белковую добавку. Путем вариации дозы коллагенсодержащих субпродуктов и жировой смеси на основе исследования функционально-технологических свойств и пищевой ценности компонентов была оптимизирована рецептура субпродуктовой пасты.

Рубец и летошку включали в рецептуру колбасок после модификации его свойств методом кислотного гидролиза в 3 % растворе уксусной кислоты и последующей варке при температуре 95°C в течение 60 мин.

Технологическая схема производства субпродуктовой пасты включает жиловку и промывку субпродуктов (легкие, сердце и др.), интенсивное тонкое измельчение компонентов пасты с добавлением холодной воды.

В готовой субпродуктовой пасте исследованы физико-химические и функционально-технологические показатели, представленные в таблице 1.

Таблица 1

**Функционально-технологические показатели субпродуктовой пасты**

| Образец              | Показатели |                              |                                     |           |
|----------------------|------------|------------------------------|-------------------------------------|-----------|
|                      | рН         | ВСС, % к<br>массе<br>образца | Пластичность,<br>см <sup>2</sup> /г | ВУС, %    |
| Субпродуктовая паста | 6,01±0,11  | 85,3±0,92                    | 10,8±0,32                           | 98,2±1,21 |

Анализ полученных данных показал, что субпродуктовая паста обладает высокой способностью к связыванию влаги как в сыром (ВСС) виде, так после термической обработки (ВУС). Этому способствует высокая рН среды и высокая дисперсность системы.

Таким образом, проведенные исследования доказывают возможность использования субпродуктовой пасты с высокими функционально-технологическими показателями в составе мясосодержащих изделий.

### **Литература:**

1. Будаева, А. Е. Пищевая ценность субпродуктов яка/ А. Е. Будаева, Б. А. Баженова, Ф. А. Мадагаев // Вестник ВСГУТУ. – 2012. – № 2. – С. 74-78.
2. Баженова, Б. А. Исследование свойств внутреннего жира яка / Б. А. Баженова, М. Б. Данилов, А. Е. Будаева // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С.22-23.

**УДК 637**

*Забалуева Ю. Ю.,  
Данилов М. Б.,  
Иванов А. Ю.,  
Бурханова А. Г.  
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия*

### **ИЗУЧЕНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КОМБИНИРОВАННОГО МЯСНОГО ПРОДУКТА**

*В статье представлены результаты исследования качественных показателей комбинированного мясного продукта. Источниками животного белка в новом продукте являются фарш котлетный мясной и белково-жировая паста, выработанная из молок тихоокеанских лососей. Было установлено, что комбинированный мясной продукт по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям стандарта.*

Анализ сегодняшнего мясного рынка показывает, что, несмотря на экономический кризис в стране, существует тенденция наращивания объемов выпуска продукции в секторе мясных полуфабрикатов. Ежегодно рынок мясных полуфабрикатов увеличивает свою долю на 10-15 %. В таких условиях между производителями мясных продуктов растет конкурентная борьба, что подталкивает их расширять ассортимент полуфабрикатов и разрабатывать новые технологии, оригинальные рецептуры и упаковку [1].

Еще одной причиной, подталкивающей производителей к разработке новых рецептур готовых изделий, является нехватка и дороговизна мясного сырья. Они все чаще разрабатывают комбинированные продукты питания, заменяя часть основного мясного сырья в их рецептурах вторичными белоксодержащими ресурсами, например, субпродуктами, или сырьем растительного происхождения, например, кабачковым или картофельным пюре и т.п. [2,3].

Таким образом, на сегодняшний день актуальной задачей для производителей является удовлетворение желания потребителей в покупке качественной и доступной по цене продукции. Поэтому производители ищут пути частичной замены основного мясного сырья на менее дорогой аналог по химическому составу. К такому «аналогу» можно отнести молоки лососевых рыб, являющихся сырьем с высокой биологической ценностью.

Цель работы – оценка качества комбинированного мясного продукта – мясных котлет, выработанных с добавлением белково-жировой пасты из молок лососевых рыб.

В ходе проведения экспериментов основные показатели качества продуктов были исследованы по методикам действующих государственных стандартов. Массовую долю белка определяли методом Кьельдаля (ГОСТ 25011-81); массовую долю жира – методом Сокслета (ГОСТ 23042-86); массовую долю хлористого натрия (поваренной соли) –



аргентометрическим методом (ГОСТ 9957-73); микробиологические показатели – методиками по ГОСТ Р 50454-92, ГОСТ Р 50455-92, ГОСТ 10444.15-94; органолептическую оценку готового продукта осуществляли по 9 – балльной системе (ГОСТ 9959-91).

Как было отмечено выше, перспективным направлением для мясоперерабатывающей промышленности является выявление новых источников пищевого белка. Совместное использование белков и мясного и рыбного сырья – одно из путей решения данной проблемы, так как оно дает возможность получить продукт высокой пищевой и биологической ценности.

Нами была разработана рецептура белково-жировой пасты (БЖП) из молок лососевых рыб, используемой как пищевая добавка при производстве мясных и рыбных продуктов [4].

Одним из таких разработанных комбинированных продуктов являются котлеты «Оригинальные» – мясные рубленые быстрозамороженные полуфабрикаты. Их рецептура содержит: мясной фарш (68%), БЖП из молок лососевых рыб (12%), хлеб пшеничный (13%), лук репчатый (5,5%), соль поваренную, перец черный молотый и перец душистый [5].

Оценка качественных показателей котлет «Оригинальные», изготовленных с БЖП, представлена в таблице 1.

Таблица 1

| <b>Качественные показатели котлет «Оригинальные»</b> |   |
|--|---|
| Наименование показателей                             | Характеристики и нормы  |
| <b>Органолептические показатели:</b>                 |   |
| Внешний вид  | Округлой формы; поверхность равномерно посыпана панировочными без разорванных и ломаных краев |
| Вкус, запах  | Свойственный доброкачественному сырью (после тепловой обработки) - свойственный готовому      |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
|                                | продукту), без рыбного запаха и вкуса          |
| Консистенция                   | После тепловой обработки – сочная, некрошливая |
| Вид на разрезе                 | Фарш хорошо (равномерно) перемешан             |
| Органолептическая оценка, балл | 8,2  |
| Физико-химические показатели:  |  |
| Содержание поваренной соли, %  | 1,3  |
| Содержание белка, %            | 15,5   |
| Содержание жира, %             | 18,7   |
| Энергетическая ценность, ккал  | 251,1  |

Комплекс физико-химических (содержание: поваренной соли, белка, жира и углеводов) показателей котлет показал, что по содержанию белка, жира и хлорида натрия опытные образцы отвечали требованиям стандарта [6]. Энергетическая ценность на 100 г. готового продукта составила 251,1 ккал.

Органолептическая оценка показала что, котлеты «Оригинальные» после тепловой обработки отвечали всем требованиям нормативных документов. Котлеты имели округлую форму, вкус и запах свойственный данному виду продукта, без посторонних привкусов рыбной добавки (белково-жировая паста из молок лососевых рыб), консистенция после тепловой обработки была сочной и некрошливой. Также следует отметить, что котлеты «Оригинальные» получили достаточно высокую оценку в баллах – 8,2, что подтверждает высокое качество разработанных котлет.

Безопасность пищевых продуктов – это отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека. Степень безвредности продукта определяется отсутствием в нем патогенных микроорганизмов и не превышением предельно допустимой концентрации токсичных элементов.

В работе были проведены исследования микробиологических показателей котлет «Оригинальные». Изучение показателей безопасности осуществляли согласно

требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) [7].

В таблице 2 представлены микробиологические показатели мясных котлет с БЖП из молок лососевых рыб.

Таблица 2

**Микробиологические показатели котлет «Оригинальные»**

| Микроорганизмы                 | Содержание       |                   |
|--------------------------------|------------------|-------------------|
|                                | в котлетах       | по ТР ТС 021/2011 |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более       | $6,4 \cdot 10^5$ | $5 \cdot 10^6$    |
| БГКП (коли - формы)            | отсутствуют      | не допускается    |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | отсутствуют      | не допускается    |

Было установлено, что котлеты полностью отвечают требованиям ТР ТС 021/2011. Количественное содержание непатогенных микроорганизмов в готовых изделиях не превышает предельно допустимых концентраций, при одновременном отсутствии патогенных микроорганизмов.

Таким образом, в ходе проведения оценки качества котлет с БЖП из молок лососевых рыб было установлено, что комбинированных мясной продукт по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям ничем не уступает мясным рубленым быстрозамороженным полуфабрикатам, присутствующим сегодня на мясном рынке России и может быть рекомендован для внедрения в производство.

**Литература:**

1. Нагарокова Д. К., Нестеренко А. А. Анализ российского рынка полуфабрикатов // Молодой ученый. 2015. №2. С. 175 – 178.
2. Будаева А. Е., Баженова Б. А., Данилов А. М. Модификация коллагенсодержащего сырья для применения в производстве мясопродуктов // Все о мясе. 2015. №1. С. 31-35.

3. Zabalueva Yu.Yu., Burkhanova A.G. To the items of creation of the combined fish products // The characteristics of cultural interaction in East Asia. 2015. С. 63-65.

4. Данилов М. Б., Колесникова Н. В., Забалуева Ю. Ю., Иванов А. Ю. Инновационная технология переработки молок лососевых рыб // Вестник ВСГУТУ. 2014. № 1. С. 103-109.

5. Забалуева Ю. Ю., Колесникова Н. В., Бурханова А. Г. Использование вторичного пищевого сырья в технологии мясных продуктов // Сб. трудов 17-ой межд. науч.-практ. конф., посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – М.:ФГБНУ ВНИИМП, 2014. № 1. С. 71-73.

6. ГОСТ 56675-2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Официальное издание– М: Стандартиформ, 2007. – 16 с.

7. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011). – М., 2011. – 147 с.

**УДК 641**

*Калужский Ю. Г.,  
Муруев И. Е.  
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия*

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУМЕНТОВ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МУЧНЫХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ**

*В данной статье представлены результаты использования инструментов менеджмента качества при проектировании мучных композитных смесей функционального питания. Кроме этого изложена информация о полезных свойствах льняной муки и возможности ее внесения, в качестве функционального компонента.*

*Ключевые слова: мучные композитные смеси, QFD методология, льняная мука, функциональные продукты питания.*

Мучные композитные смеси в последнее время стали занимать важное место на потребительском рынке. Это связано с тем, что данная категория продукции имеют целый ряд особенностей, которые выгодно отличают их от других пищевых продуктов. Они освобождены от значительной части влаги, содержащейся в обычных продуктах, в связи, с чем имеют незначительные объем и массу, но высокую концентрацию питательных веществ. Низкая влажность концентратов и разрушение в процессе варки ферментативных систем сырья благоприятствуют долгому хранению без потери качества. Пищевые концентраты по сравнению с другими продуктами легко транспортабельны, что объясняется их малыми массой и объемом.

Одним из направлений развития пищевого концентратного производства является производство мучных композитных смесей функционального питания с заданными свойствами и составом. Стимулом к этому является необходимость постоянного расширения ассортимента мучных кондитерских изделий с учетом требований потребителей. Это важно в условиях быстро меняющейся обстановки и острой конкурентной борьбы на рынке продовольственных товаров, где наиболее успешным будет тот производитель, который быстро разработает и выведет продукт отвечающий потребительским предпочтениям покупателей.

Традиционный подход к разработке новых продуктов характеризуется длительностью, трудоемкостью и большим количеством экспериментальных исследований. В отличие от него использование инструментов менеджмента качества, например QFD-методологии, позволяет сосредоточить внимание на наиболее важных показателях проектируемого продукта, требующих изменений, и тем самым позволяет уменьшить общую трудоемкость и период вывода нового продукта на рынок.

Основным и наиболее ответственным этапом данной методики проектирования и повышения

конкурентоспособности продуктов является установление требований к их качеству с учетом пожелания потребителей. С этой целью был проведен комплекс исследований, положенных в основу матрицы потребительских требований, так называемого «дома качества».

На первом этапе провели анализ предпочтений покупателей мучных композитных смесей, который показал, что все виды мучных композитных смесей пользуются спросом у потребителей. При покупке основная доля опрошенных респондентов обращают внимание на приемлемую цену, затем на качество и марку продукта. Практически все опрошенные обращают внимание на состав продукта. На срок хранения, размер и вид упаковки обращают внимание лишь два процента опрошенных. Также опрошенные покупатели хотели бы придать функциональные свойства мучным композитным смесям, в частности за счет применения нетрадиционного сырья.

В результате проведенных маркетинговых исследований был составлен список потребительских требований к мучным композитным смесям на языке потребителя и произведено ранжирование важности потребительских требований методом попарного сопоставления.

В соответствии с анализом базы данных технической документации на мучные полуфабрикаты и готовые изделия установлены основные показатели качества готового продукта, которые обуславливают его функциональное назначение и удовлетворение пожеланий потребителей. Так же проведен анализ взаимосвязи между запросами потребителей и показателями качества. Результаты лабораторных исследований и экспертной оценки позволили установить целевые значения каждого показателя качества проектируемого продукта с учетом рейтинга важности для потребителя.

Полученные результаты изложены в матрице потребительских требований, отраженной на рисунке 1.

| Показатель качества<br>Требование потребителей |   | Важность<br>оказания | Массовая<br>доля жира | Массовая<br>доля угле-<br>водов | Массовая<br>доля белка | Щелочность | Содержание<br>пищевых<br>волокон | Содержание<br>антиокси-<br>дантов | Вид<br>в изломе | Крошли-<br>вость мак-<br>ша | Цена | Срок хране-<br>ния | Целевое на-<br>значение | Степень<br>улучшения | Весомость | Весомость,<br>% |
|--|---|----------------------|-----------------------|---------------------------------|------------------------|------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|-----------------------------|------|--------------------|-------------------------|----------------------|-----------|-----------------|
| Органолептиче-<br>ские показатели              | Приятный порошкообразный<br>внешний вид смеси       | 2                    | Δ                     | Δ                               |                        |            | Δ                                |                                   |                 |                             |      |                    | 2                       | 1                    | 2         | 4,2             |
|  | Кремовый цвет смеси                                 | 2                    | Δ                     | Δ                               |                        |            | Δ                                |                                   |                 |                             |      |                    | 2                       | 1                    | 2         | 4,2             |
|  | Приятный вкус и запах готового<br>продукта          | 5                    | ○                     | ○                               | ○                      | ○          | Δ                                | Δ                                 |                 |                             |      | ○                  | 4                       | 0,8                  | 3,2       | 6,73            |
|  | Форма правильная, высокообъем-<br>ная, без наплывов | 5                    |                       | Δ                               |                        |            |                                  |                                   | ○               | ○                           |      |                    | 4                       | 0,8                  | 3,2       | 6,73            |
|  | Мякши пропеченный, мелкопо-<br>ристый, не крошливый | 4                    |                       |                                 |                        |            |                                  | ○                                 |                 | ○                           | ○    | ○                  | 4                       | 1                    | 4         | 8,4             |
| состав   | антиоксиданты                                       | 5                    |                       |                                 |                        |            |                                  | ○                                 |                 |                             |      |                    | 5                       | 1                    | 5         | 10,5            |
|  | Пищевые волокна                                     | 4                    |                       | Δ                               |                        | Δ          | ○                                |                                   | Δ               | Δ                           | Δ    | Δ                  | 5                       | 1,25                 | 6,25      | 13,2            |
|  | натуральность                                       | 5                    | Δ                     | Δ                               | Δ                      |            | ○                                | ○                                 |                 |                             | Δ    | Δ                  | 3                       | 0,6                  | 1,8       | 6,3             |
| Экономические<br>показатели                    | Приемлемая цена                                     | 2,5                  |                       |                                 |                        |            | Δ                                | Δ                                 |                 |                             | ○    |                    | 3                       | 1,2                  | 3,6       | 7,6             |
| Эргономические<br>показатели                   | пищевая ценность                                    | 3                    | ○                     | ○                               | ○                      |            | ○                                | ○                                 |                 |                             |      |                    | 3                       | 1                    | 3         | 6,3             |
|  | полезность  | 5                    | Δ                     | Δ                               | Δ                      |            | ○                                | ○                                 |                 |                             |      | Δ                  | 5                       | 1                    | 5         | 10,5            |
| хранимоспособ-<br>ность                        | Смеси<br>продолжительный                            | 3                    | ○                     |                                 |                        | ○          |                                  | Δ                                 |                 |                             |      | ○                  | 3                       | 1                    | 3         | 6,3             |
|  | Продукта до 5 суток                                 | 4                    | Δ                     |                                 |                        |            | Δ                                | Δ                                 | ○               | ○                           |      | ○                  | 3                       | 0,75                 | 2,25      | 5               |
| Суммарная оценка                               |   |                      | 14                    | 20                              | 14                     | 7          | 31                               | 30                                | 22              | 22                          | 11   | 29                 |                         |                      |           |                 |
| Приоритетность, %                              |   |                      | 4,74                  | 10                              | 4,74                   | 3,5        | 15,5                             | 15                                | 11              | 11                          | 5,5  | 14,5               |                         |                      |           |                 |

**Рис. 1** Матрица потребительских требований к мучным композитным смесям

Результаты структурирования функций качества выявили необходимость создания мучной композитной смеси функционального питания.

Для получения продуктов, соответствующих требованиям потребителей необходимо обогатить мучные композитные смеси функциональными компонентами. Этого можно достичь за счет внесения биологически ценного природного сырья, содержащего в своем составе естественный комплекс биологически активных веществ, минеральных элементов, белков, липидов и витаминов в наиболее доступной усвояемой форме. Наиболее перспективно в этом направлении использование льняной муки.

Отметим основные целебные свойства, благодаря которым употребление в пищу льняной муки делает ее особенно полезной для здоровья человека. Льняная мука при введении ее в рацион питания человека, прежде всего, способствует нормализации работы желудочно-кишечного тракта. Это связано с большим содержанием в ней ценных пищевых волокон, стимулирующих перистальтику и деятельность кишечника.

Льняная мука обладает высокой пищевой ценностью белка, аминокислотный состав которого аналогичен составу белка соевых бобов. Льняная мука богата клетчаткой (до 30%), полиненасыщенными жирными кислотами (Омега-3 и Омега-6), растительным белком (до 50%), витаминами В1, В2, В6, фолиевой кислотой, антиоксидантами (лигнаны), а также микроэлементами (калий, кальций, магний, цинк).

Благодаря содержанию ценной полиненасыщенной жирной кислоты Омега-3 и из-за повышенного содержания калия льняная мука, как компонент питания, может препятствовать развитию ряда различных заболеваний сердечно-сосудистой системы.

Благодаря клейким веществам, входящим в состав льняной муки (льняная слизь), она может выступать и в роли мягкого слабительного. Кроме того льняное семя, из которого производится мука, богато антиоксидантами, которые улучшают состояние кишечной микрофлоры и препятствуют старению организма.

Фитоэстрогены, содержащиеся в льняной муке, оказывают благотворное влияние на организм женщины во все периоды ее жизни. А особые вещества лигнаны, содержащиеся в семенах льна, из которых получают льняную муку, способны подавлять рост и распространение раковых клеток в начальной и средней стадии онкологических заболеваний.

Льняная мука по своему составу значительно полезнее обычной пшеничной (рафинированной) муки и может находить применение в качестве полезного составного элемента различных кулинарных рецептов. Кроме того, льняная мука обладает влагопоглощающими свойствами, что объясняет ее способность увеличивать срок свежести продуктов.



Таким образом, использование инструментов менеджмента качества способствовало проектированию нового вида мучной композитной смеси с льняной мукой, удовлетворяющей пожеланиям потребителей.

### **Литература:**

1. Калужских Ю. Г., Дашиева В. В, Качанина Л. М. Проектирование мучных композитных смесей с использованием QFD-методологии / Сборник материалов Международной научно-технической конференции (заочная) «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство», 2013г., стр 790.

2. Льняная мука / [http://diamart.su/shop/product\\_341.html](http://diamart.su/shop/product_341.html) (дата обращения 12.12.2015г.)

3. Натуральные лечебные средства для очищения и реабилитации организма: мука из льняного семени/ <http://www.med-practic.com/rus/436/programs.html> (дата обращения 12.12.2015г.)

**УДК 637**

*Кривченко В.Н.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## **ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ**

*В данной статье представлены отдельные направления и результаты исследований в расширении ассортимента и повышении потребительских свойств кисломолочных продуктов, которые могли бы вырабатывать предприятия потребительской кооперации Забайкальского края.*

*Ключевые слова: кисломолочные продукты, закваски, потреби-*

*тельные свойства, ассортимент, исследования.*

В настоящее время на Забайкальском потребительском рынке представлен достаточно широкий ассортимент молочной продукции разных производителей, различной по уровню потребительских свойств, а иногда и не соответствующих им. В условиях конкурентного насыщения необходим выбор именно нужных потребителю товаров. И в данной ситуации важную роль выполняют организации потребительской кооперации.

Потребительская кооперация выступает как один из стабилизаторов рыночной экономики, поддерживая социальное равновесие в обществе, служит основой для организационно-структурной перестройки аграрного производства.

Процесс питания является функцией взаимосвязи человека с окружающей средой. Пища должна не только способствовать адаптации организма человека к неблагоприятным условиям, но и, помимо основной функции - удовлетворения физиологических потребностей организма человека в пищевых веществах и энергии, также выполнять профилактические и лечебные задачи. В последнее время популярность здоровой пищи возросла. В связи с широким внедрением в практику положений о теории функционального питания, бурное развитие получила проблема восполнения недостатка грубой растительной пищи в рационе питания человека. В связи с этим во многих странах ведутся глубокие исследования строения, состава, свойств, так называемых пищевых волокон, технологии их выделения из исходного растительного сырья, использования в качестве одного из компонентов при создании композиционных продуктов питания.

Использование растительной добавки из злаковых при разработке кисломолочных продуктов представляет научный интерес и является одним из актуальных направлений при разработке кисломолочных продуктов функционального питания.

Особый интерес в последние годы приобрела концепция создания многокомпонентных систем за счет использования естественных стабилизаторов и вкусоароматизаторов. При

создании новых комбинированных продуктов питания следует учитывать сырьевые ресурсы наполнителя в рационе, его функциональные и технологические свойства.

При производстве кисломолочных продуктов повышенной стойкости применение плодово-ягодных наполнителей улучшает вкусоароматические свойства, обеспечивает сохранение или повышение их пищевой и биологической ценности.

В этой связи для предприятий нашего региона является перспективным использование различных плодов и ягод в натуральном или консервированном виде. Среди дикорастущих ягод особый интерес представляет брусника. В ягодах брусники содержится до 10% сахара, органические кислоты: яблочная, лимонная, бензойная, частично свободная, частично связанная в виде гликозида вакцинина, щавелевая, уксусная, пировиноградная кислоты, идеин-хлорид, ликонин, зеоксантин и другие вещества. В семенах содержится жирное масло из глицеридов - главным образом линолевой и линоленовой кислот. Брусника применяется при авитаминозах и как освежающее средство. Поэтому ее применение при производстве кисломолочных продуктов является актуальным.

Для создания оригинальной вкусовой композиции в продукте с добавлением рисовой муки проводили подбор дозы наполнителя, в качестве которого использовали варенье брусничное. Введение наполнителя проводили на этапе охлаждения продукта по окончании процесса ферментации. Основными критериями подбора дозы наполнителя были выбраны титруемая кислотность, количество жизнеспособных клеток пропионовокислых бактерий и органолептические показатели.

Результаты исследований биохимических показателей представлены в таблице 1.

Таблица 1

**Влияние дозы плодово-ягодного наполнителя  
на биохимические свойства продукта**

| Вид наполнителя    | Доза наполнителя, % | Кислотность, °Т | Количество клеток, к.о.е. в 1 см <sup>3</sup> |
|--------------------|---------------------|-----------------|---|
| Брусничное варенье | 5                   | 88              | 10 <sup>9</sup>                               |
|                    | 7                   | 90              | 10 <sup>9</sup>                               |
|                    | 10                  | 94              | 10 <sup>8</sup>                               |
| Контроль           | -                   | 87              | 10 <sup>9</sup>                               |

Анализ полученных данных показал, что введение доз плодово-ягодного наполнителя 5% и 7% приводит к незначительному повышению кислотности. При этом количество жизнеспособных пропионовокислых бактерий в опытных образцах не отличается от контроля. Дальнейшее увеличение дозы брусничного варенья до 10% сопровождается увеличением кислотности на  $7^0$  Т и приводит к уменьшению количества жизнеспособных клеток на порядок ( $10^8$  к.о.е. в  $1\text{см}^3$ ). Полученные результаты свидетельствуют о том, что использование брусничного варенья в качестве плодово-ягодного наполнителя в количестве 5-7% не снижает количества пропионовокислых бактерий в кисломолочном продукте с добавлением рисовой муки.

Однако для полной оценки качества продукта большое значение имеют органолептические показатели. Поэтому для объективной оценки влияния плодово-ягодного наполнителя на органолептические показатели была разработана балловая шкала (табл. 2).

Таблица 2

**Балловая шкала оценки качества кисломолочного  
продукта по органолептическим показателям**

| Органо-<br>лептиче-<br>ские по-<br>казатели | Качественные уровни   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
|   | 5 баллов  | 4 балла  | 3 балла   | 2 балла   |
| Вкус и запах                                | Кисломолочный, в меру сладкий, с ароматом брусники          | Кисломолочный, с недостаточным ароматом брусники или чрезмерно сладкий                         | Невыраженный вкус, аромат слабый                        | Излишне кислый вкус   |
| Консистенция                                | Однородная, в меру вязкая, нежная, с наличием ягод брусники | Однородная, в меру вязкая, нежная, с наличием ягод брусники, имеется небольшое газообразование | Консистенция имеет дряблый сгусток, отделение сыворотки | Консистенция вспученная. Значительное газообразование, отделение сыворотки. |
| Цвет  | Белый с розоватым оттенком, равномерный по всей массе       | Белый, с кремоватым оттенком   | Неравномерно бело-розовый                               | Цвет неоднородный   |

Результаты органолептической оценки представлены в таблице 3.

Таблица 3

**Оценка показателей качества комбинированного  
продукта с плодово-ягодным наполнителем  
с учетом коэффициента весомости**

| Показатели                      | Коэф-<br>фици-<br>ент<br>весомос-<br>ти | Оценка единичных показателей в зависимости от массовой доли плодово-ягодного наполнителя |        |        |
|---------------------------------|---|--|--------|--------|
|                                 |   | 5%   | 7%     | 10%    |
| Вкус, запах                     | 12                                      | 48,03  | 53,16  | 36,7   |
| Консистенция                    | 5                                       | 22,85  | 25,0   | 22,29  |
| Цвет                            | 3                                       | 14,1   | 15,0   | 6,0    |
| Комплексный показатель качества |   | 84,98  | 93,16  | 64,89  |
| Категория качества              |   | первая   | высшая | вторая |

Как видно из представленных данных введение плодово-ягодного наполнителя в большей степени оказывает влияние на показатели вкуса и запаха, в меньшей степени на показатель консистенции. Так, более высокими органолептическими показателями характеризуется образец с добавлением 7% плодово-ягодного наполнителя. При добавлении 5% и 10% наблюдается значительное снижение балловой оценки по показателям вкуса и запаха. Так, при внесении 5% оценка вкуса составляет 48,03 балла (кисломолочный, вкус наполнителя невыраженный), а при внесении 10% - 37,66 (приторно сладкий вкус), что соответственно на 5,13 и 15,56 единиц ниже, чем в пробе с 7% брусничного варенья (кисломолочный, в меру сладкий с выраженным ароматом наполнителя).

Таким образом, органолептическая оценка и анализ результатов, полученных с помощью инструментальных методов исследования, показали, что введение 7% брусничного варенья позволяет получить продукт, характеризующийся пробиотическими и вкусовыми свойствами.

В заключение следует отметить, что пути совершен-

ствования ассортимента кисломолочных продуктов в нашем регионе богатом дикоросами возможны, а насыщение рынка кисломолочными продуктами местных производителей важно для потребителей, так как эти продукты вырабатываются без консервантов.

### **Литература:**

1. Кривченко, В. Н. Разработка технологии комбинированного продукта, обогащенного злаковыми культурами: дис. канд. техн. наук: 05.18.04 : защищена 20.11.03 : утв. 06.02.2004 / В. Н. Кривченко. – М., 2003. – 115 с.

2. Концепция развития потребительской кооперации Российской Федерации до 2015 года - М., 2010

3. Погожева, Н. К. Пищевые волокна в лечебно-профилактическом питании // Вопросы питания. - 1998. - №1. - С.39-42.

**УДК 334**

*Кушенко Л. Н.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

### **ПЕРСПЕКТИВЫ ЗАГОТОВИТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

*В статье обобщен накопленный опыт по организации заготовительной деятельности, обозначены проблемы в ее развитии. Выявлена социально-экономическая сущность и возможные перспективы для дальнейшего роста.*

*Ключевые слова: потребительская кооперация, заготовительная деятельность, социальная значимость, аграрно-промышленный комплекс.*

Заготовительная деятельность всегда являлась наиболее социально значимой отраслью потребительской кооперации. И это закономерно. Закупки сельскохозяйственной продукции в местах ее производства имеют большое социально-экономическое значение: во-первых, позволяют улучшить продовольственное обеспечение городов и промышленных центров, во-вторых, предоставляя возможности производителям реализовать сельхозпродукцию, тем самым влияют на повышение их доходов, а значит на улучшение качество жизни.

В потребительской кооперации России накоплен значительный опыт в организации заготовительной деятельности, который с учетом современных реалий может использоваться в деятельности заготовительных предприятий и сегодня.

Потребительская кооперация заготовительной деятельностью стала заниматься после выхода Декрета Совета народных комиссаров «О потребительских кооперативных организациях», подписанного В. И. Лениным 10 апреля 1918 года.

В первые годы Советской власти заготовительный оборот потребительской кооперации был незначительным и характеризовался в основном заготовками хлебопродуктов. Объясняется это, прежде всего, преобладанием натурального хозяйства в стране. Каждый крестьянин излишки продукции сельского хозяйства вывозил на рынок сам, чтобы подороже реализовать рабочим и служащим городов. К тому же в двадцатых годах XX столетия потребительская кооперация была не единственным заготовителем в стране. Параллельно закупки проводили частник и такие крупные организации, как Госторг, Хлебопродукт.

В конце 50-х годов потребительская кооперация становится основной заготовительной организацией страны,

а по некоторым видам продукции сельского хозяйства - единственной.

В Забайкалье, например, для организации заготовительной и закупочной деятельности потребительская кооперация имела свою широко разветвленную сеть специализированных предприятий и учреждений. В 1960-х годах в Забайкалье действовало 35 заготовительных контор районного значения, 9 зверопромхозов, при каждом сельском кооперативном потребительском обществе были свои заготпункты, при райпотребсоюзах и промхозах - перерабатывающие предприятия. Вся эта система укреплялась, совершенствовалась и выполняла большую полезную работу. Наибольший удельный вес в общем объеме заготовок и закупок, проводимых потребкооперацией Забайкалья, занимали продукты сельскохозяйственного производства: шерсть, кожевенное сырье, картофель, овощи, мясо, молоко, масло, яйца и прочая продукция. Организации потребительской кооперации успешно справлялись с выполнением планов заготовок продуктов и сырья, осуществляли сверхплановые закупки сельхозпродуктов у колхозов и колхозников по договорным ценам. Основная часть продуктов сельского хозяйства реализовывалось торговыми предприятиями потребкооперации местному населению региона.

Но самым большим богатством Забайкалья, пожалуй, являлась шерсть. Она представляла основной вид заготовок потребительской кооперации. В Читинской области овец было больше, чем в любом другом регионе Сибири и Дальнего Востока. По поголовью овец область занимала третье место в Российской Федерации.

В 70-е годы одно из значимых мест в заготовительной деятельности отводилось заготовкам дикоросов: ягодам, грибам, кедровому ореху, боровой дичи и др., которые составляли важную статью дохода потребительской кооперации. Эти дары природы забайкальские кооператоры отправляли во многие уголки Советского Союза и



зарубежные страны. К заготовкам дикоросов активно привлекались школьники и студенты кооперативного техникума.

Значительный удельный вес в заготовительном обороте потребительской кооперации Забайкалья занимала пушнина. Большая ее часть шла на экспорт, поэтому ее заготовкам придавалось особое значение.

Переход к рынку и последовавший за этим кризис 90-х годов не обошел и потребительскую кооперацию. Из всех отраслей, наверное, наиболее всех пострадала именно заготовительная. Государственная система заготовок, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, поставщиком которой наряду с колхозами и совхозами многие годы являлась и потребкооперация, лишь условно продолжала оставаться государственной, а фактически лишилась жесткого административного управления и контроля.

В результате заготовительные организации потребительской кооперации столкнулись с такими серьезными проблемами, как отсутствие государственных заказов, острая нехватка собственных денежных средств, жесткая рыночная конкуренция, рост неплатежеспособности покупателей и т. д.

С 1990 по начало 2000-х гг. материально-техническая база заготовительной отрасли потребительской кооперации России претерпела значительные изменения, сопровождающиеся сокращением всех типов объектов кооперативного имущества.

Какова же роль потребительской кооперации сегодня? Ее миссия остается прежней: участие в развитии социальной инфраструктуры, в первую очередь на селе, обеспечение стабильного развития потребительского рынка страны за счёт удовлетворения потребностей и социальной защиты, повышение занятости населения, вовлекаемого в деятельность и обслуживаемого потребительской

кооперацией, укрепление безопасности России в сфере продовольственного обеспечения.

Учитывая наложенные на нашу страну санкции и принятые Правительством ответные меры, потребкооперация сегодня со своей заготовительной отраслью может стать серьёзной силой не только в достижении индивидуальных целей потребителей, работников системы потребкооперации и пайщиков, но и основным проводником в реализации государственных задач по замещению импортной продукции продукцией отечественных сельскохозяйственных производителей.

Каковы же перспективы заготовительной отрасли потребительской кооперации?

Известно, что рост производства сельскохозяйственной продукции и сырья зависит от формирования эффективной системы продвижения продукции от производителя к потребителю. Многие десятилетия эту роль успешно выполняла именно потребительская кооперация, которая, несмотря на значительные потери, сумела сохранить свои основные отрасли и материально-техническую базу. По сути, сегодня это единственная система со значительным экономическим и кадровым потенциалом, обладающая гибким механизмом перераспределения средств и ресурсов, способностью тесно взаимодействовать с сельхозпроизводителями. Необходимо только перевести это взаимодействие и прежние связи на новый уровень, основанный на взаимовыгодном сотрудничестве, в том числе и с сельскохозяйственными кооперативами.

Потребительская кооперация в настоящее время продолжает оставаться органичным, структурным элементом агропромышленного комплекса страны и как часть АПК функционирует в соответствии с рыночными экономическими законами, которые сегодня определяют особенности кооперативной сферы расширенного воспроизводства и специфику взаимосвязей внутри АПК. Необходимость потребительской кооперации в развитии

аграрной сферы состоит в том, что она представляет собой альтернативную форму организации аграрной сферы экономики, действующей одновременно как в интересах производителей, так и в интересах потребителей.

С самого начала своего становления потребительская кооперация функционировала как многоотраслевая система со своим замкнутым циклом: заготовки – переработка – реализация, что способствовало сокращению времени обращения продукции и всего воспроизводственного цикла и доведению материальных благ до потребителя. Таким образом, в системе межотраслевых хозяйственных связей потребительская кооперация оказывается необходимой не только при реализации конечных продуктов и услуг, но и непосредственно при их создании. В связи с этим одной из необходимых ее задач является развитие заготовительно-перерабатывающего комплекса и повышение его роли в формировании рыночной инфраструктуры АПК.

Необходимость заготовительной деятельности обуславливается еще и тем, что значительные продовольственные ресурсы в настоящее время находятся в частном секторе, в т.ч. личных подсобных хозяйствах граждан, освоением которых традиционно занимались именно заготовительные предприятия потребкооперации, которая более чем за вековую историю своего развития накопила огромный потенциал в работе с населением.

Таким образом, потребительская кооперация имеет реальные возможности восстановить заготовительную деятельность, значительно увеличить объёмы собственного производства, в частности по социально значимым продуктам питания, создать единую операционную цепочку: производство сельскохозяйственной продукции и заготовки – переработка – торговля и обеспечить интеграцию отдельных хозяйств АПК на региональном уровне.

## Литература:

1. Баймуханов Т. С. Потребительская кооперация как механизм интеграции агропромышленного комплекса стран СНГ // Проблемы современной экономики. – 2006. - № 3/4.
2. Имяреков С. М. Оптимизация заготовительной деятельности потребительской кооперации // Научные ведомости Белгородского государственного университета. – 2008. - № 5.
3. Попова С. М., Смекалина Т. Г. 100 лет Союзу потребительских обществ Забайкалья. 1913-2013. – Чита: Чита PR, 2013 – 200с.
4. Сорокина Н. Д. Организация работ по закупкам сельскохозяйственных продуктов и сырья: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н. Д. Сорокина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 208 с.

УДК 338

*Линева Н. А.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ МЯСНОГО ПРОИЗВОДСТВА

*В статье представлен анализ факторов, влияющих на повышение эффективности мясного производства. Выявлены ключевые факторы.*

*Ключевые слова: производство мяса, рацион кормления, продуктивность, факторы, структура кормов.*

Животноводство – это отрасль сельского хозяйства, дающая более половины его валовой продукции. Значение

этой отрасли определяется не только высокой долей ее в производстве валовой продукции, но и большим влиянием на экономику сельского хозяйства, на уровень обеспечения важными продуктами питания.

Наиболее распространенными направлениями специализации животноводческих хозяйств России в настоящее время по-прежнему остаются: в скотоводстве - молочное, мясное, молочно-мясное; в свиноводстве - мясное, беконное, полусальное, шубное; в птицеводстве - яичное, мясное, бройлерное, смешанное. Доля этих отраслей в производстве животноводческой продукции составляет более 90 %.

Продовольственная безопасность страны, являясь составной частью её национальной безопасности, выступает как гарантия стабильного удовлетворения потребностей населения в продуктах питания.

Позитивные результаты развития мясного животноводства в последние годы дают весомые основания полагать, что в следующее десятилетие отрасль не только обеспечит внутренние потребности населения России в большинстве видов мяса.

При этом, несмотря на стабилизацию и рост производства мяса говядины потребность населения России за счет собственного производства обеспечивается только на 53%.

Особое значение эта проблема приобретает в контексте введения западных санкций и проведения политики импортозамещения.

Главным фактором, определяющим размеры валовой продукции скотоводства, является продуктивность. Высокий уровень продуктивности в огромной степени определяется зоотехническим уровнем ведения хозяйства. Она зависит от породности скота, от кормового рациона животных и условий их содержания.

Серьёзные экономические аргументы говорят в пользу тех скотоводов, которые добиваются более высокой молочной и мясной продуктивности скотоводства за счёт разведения

высокопродуктивного скота и лучших методов его кормления и содержания.

С учетом вышеизложенного на сегодняшний день необходимо принимать меры по совершенствованию путей развития мясного скотоводства.

В данной работе представлен анализ факторов, которые могут повлиять на повышение эффективности мясного производства на примере Потребительского сельскохозяйственного кооператива «Илим» (ПСК «Илим»).

Организационная основа развития скотоводства, экономическая эффективность ведения отрасли зависят от ряда факторов. Рассмотрим некоторые из них:

#### *1. Кормовая база.*

Проанализируем обеспеченность животных кормами. Приход и расход кормов представлен в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

| <b>Приход продукции</b>                              |                        |       |             |             |                    |
|--|------------------------|-------|-------------|-------------|--------------------|
| Показатель   | Приход, центер         |       |             |             |                    |
| Наименование продукции                               | наличие на начало года | всего | произведено | приобретено | прочие поступления |
| 1  | 2                      | 3     | 4           | 5           | 6                  |
| Зерновые   | 11996                  | 17619 | 17619       | -           | -                  |
| Сено всякое  | 11180                  | 15880 | 14000       | 940         | -                  |
| Солома озимая и яровая, мякина всякая                | 5000                   | 12780 | 12780       | -           | -                  |
| Силос всех видов                                     | 6000                   | 15596 | 15596       | -           | -                  |
| Зеленая масса  |                        | 17138 | 17138       |             |                    |
| Мука, крупа, отруби и др. продукты переработки зерна | -                      | 2755  | 2755        | -           | -                  |
| Молоко всякое  | 2                      | 5488  | 5488        | -           | -                  |
| Мясо и сало в убойном весе                           | 3                      | 518   | 518         | -           | -                  |

Таблица 2

**Расход продукции**

| Показатель   | Расход, центнер |                        |                        |         |           |       |        | Наличие на конец года |
|--|-----------------|------------------------|------------------------|---------|-----------|-------|--------|-----------------------|
| Наименование продукции                               | Всего           | Предприятиям на рынках | Работникам организации | На корм | На семена | всего | прочие |                       |
| Зерновые   | 16045           | 5206                   | 2297                   | 3357    | 946       | 2755  | 84     | 13570                 |
| Сено всякое  | 8785,2          | -                      | -                      | 8785,2  | -         | -     | -      | 11468                 |
| Солома озимая и яровая, мякина всякая                | 8673,8          | 4                      | -                      | 8938,8  | -         | -     | 15     | 2263                  |
| Выпас  | 5610            | -                      | -                      | 5610    | -         | -     | -      | -                     |
| Зеленая масса  | 10282,8         | -                      | -                      | 0282,8  | -         | -     | -      | -                     |
| Силос всех видов                                     | 8154            | -                      | -                      | 8154    | -         | -     | -      | 8006                  |
| Мука, крупа, отруби и др. продукты переработки зерна | 2755            | -                      | -                      | 755     | -         | -     | -      | -                     |
| Молоко всякое  | 5466            | 3749                   | 18                     | 1499    | -         | -     | 00     | 25                    |
| Мясо и сало в убойном весе                           | 519             | 502                    | 201                    | -       | -         | -     | 7      | 1                     |

Из приведенных в таблицах данных можно констатировать, что из всего произведенного количества зерновых (117619 ц), израсходовано на корм скоту 19,0 % (3357 ц.), сено – 55,3 % (8785,2 ц) при наличии 15880 ц., солома озимая и яровая, мякина всякая – 50,3 % (8938,8 ц) при имеющихся ресурсах 17780 ц, силос всех видов – 38 % (8154), (ресурс - 13590 ц), мука, отруби, крупа и другие продукты переработки зерна – 100 % (2755 ц), молоко всякое – 27 % от произведенного.

Отсюда следует, что корма для животных заготавливаются с запасом и имеют разнообразие.

В ПСК «Илим» обеспеченность кормами составляет 29 кормовых единиц на одну условную голову. Рацион кормов состоит из следующих компонентов: сено луговое, сено многолетних сеяных трав, сочных (силос), концентрированных кормов (овес + ячмень + пшеница), а также выпас. При этом структура кормов следующая: зерно – 7,7%. сено всякое – 20,1%. солома – 20,4 %, сочные корма

(силос) – 18,6%, зеленые (выпас) – 12,8%, зеленая масса – 23,5%, концентрированные корма – 6,3%, молоко – 3,4%.

Согласно литературным источникам [4] рекомендуемая структура кормового баланса должна быть следующая: грубые корма - 25%, сочные – 18%, концентрированные – 22%, зеленые – 35%, в том числе пастбищные корма -30%.

Вывод. Хозяйству следует изменить структуру кормовых рационов.

Далее проанализируем выход продукции растениеводства (кормовых культур) и ее себестоимость таблица 3.

Таблица 3

**Выход продукции и себестоимость**

| Сбор (выход) продукции        | Выход продукции |           | Себестоимость    |                              | Прямые затраты на труд на продукцию всего, тыс. чел. час. |
|-------------------------------|-----------------|-----------|------------------|------------------------------|---|
|                               | всего, ц        | с 1 га, ц | всего, тыс. руб. | единицы продукции, руб.-коп. |   |
| 1                             | 2               | 3         | 4                | 5                            | 6   |
| Сено                          | 8400            | 4,2       | 571,8            | 68,07                        | 1,0   |
| Выпас (зеленая масса), 110 га | 350             | -         | 14               | 40                           | -   |
| Зеленая масса, 50 га          | 2500            | -         | 90               | 36,0                         | 1,0   |
| Выпас (зеленая масса), 300 га | 5260            | -         | 296,3            | 56,33                        | -   |
| Зеленая масса                 | 878,8           | 97,6      | 594,59           | 67,70                        | 1,0   |
| Силос                         | 9357,6          | -         | 1014             | 108,36                       | -   |
| Побочная                      | -               | -         | 215              | -                            | -   |
| Всего                         | -               | -         | 2795,7           | -                            | 21,0  |

Из анализа данных таблицы выявлено, что наибольшая величина себестоимости приходится на силос 1690 тыс. руб., при выходе продукции 15596 ц., самая наименьшая себестоимость при выпасе скота на площади 110 га, которая составляет 14 тыс. руб., выход 350 ц.

Таким образом, для повышения эффективности производства необходимо сбалансировать кормовой рацион по белку, углеводам, энергии, микроэлементам.



## *2. Породный состав животных, их качество, продуктивный потенциал.*

Получение необходимого количества мяса крупного рогатого скота для собственного обеспечения потребностей населения района, края возможно только при оптимальном сочетании интенсивного молочного и специализированного мясного скотоводства.

В ПСК «Илим» поголовье скота на конец 2014 года составила 813 голов и состоит на 93 % из племенных животных симментальской породы.

Данная порода является универсальной породой скота. Она была выведена в Швейцарии в середине XIX столетия. Масть животных - желтовато-коричневая или рыжая с белыми отметинами. Коровы отличаются крепкой конституцией, у них хорошо развита грудь и мускулатура. Симментальский скот считается одним из самых крупных в мире. В условиях полноценного кормления живая масса полновозрастных коров составляет 750-850 кг, а быков-производителей - 1100-1500 кг. Уже со второй половины XIX столетия эти животные пользовались огромным спросом во многих странах мира. Их завозили во Францию, в Италию, Германию, Венгрию, Россию. В зависимости от того, в какой стране и для каких целей разводят симментальский скот, по типу продуктивности животных разделяют на: молочно-мясных, мясо-молочных и молочно-мясо-рабочих.

В Европе этот скот представлен 12 породными вариантами. Во Франции его разводят под названием восточного пятнистого и монбельярдского, в Германии - немецкого пятнистого, в Италии - красно-пестрого риульского скота.

Животные симментальской породы отличаются хорошей молочной и высокой мясной продуктивностью.

В 2011 году по лизингу закуплено в количестве 134 голов симментальской породы. В ПСК «Илим» ежегодно выбраковывается до 17,1 % и отправляется на убой. Половина из них может быть использована для создания мясного скотоводства через искусственное осеменение или осеменение быками мясных пород.

*3. Условия жизнеобеспечения, создаваемые в помещениях и цехах.*

В ПСК «Илим» в 2006 году введено в эксплуатацию оборудование из Германии фирмы «Импульс» (молокопровод, молокосборник, автомат промывки, охладитель молока). Раздача кормов, уборка навоза – механизированные.

Из анализа кормовой базы в ПСК «Илим» выявлено, что она достаточная и имеет разнообразие. Однако кормовой рацион питания не имеет сбалансированности.

Таким образом, для повышения эффективности производства необходимо сбалансировать кормовой рацион по белку, углеводам, энергии, микроэлементам.

**Литература:**

1. Белоусов, В. И., Белоусов, А. В., Белоусов, А. А. ВТО в России: угрозы и новые возможности конкурентного развития. Издательство: LAMBERT Akademie Publishing (Германия), 2012, 259 с.

2. Кнышова, Е. Н., Панфилова, Е. Е. Экономика организации: учебник для вузов. /Е. Н. Кнышова, Е. Е. Панфилова. - М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2013. – 336 с.

3. Краевая долгосрочная целевая программа «Развитие мясного скотоводства в Забайкальском крае (2013-2020 годы)».

4. Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных. Справочное пособие. 3-е издание переработанное и дополненное. / Под ред. А. П. Калашникова, В. И. Фисинина, В. В. Щеглова, Н. И. Клейменова. - Москва. 2003. - 456 с.

Лескова С. Ю.,  
Гомбожапова Н. И.  
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия

## **ПРИМЕНЕНИЕ БЕЛКОВО-ЖИРОВОЙ КОМПОЗИЦИИ С ЙОДОМ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАС**

*Обоснована актуальность использования белково-жировой эмульсии с йодом в производстве вареных колбас. Изучено влияние йодированной добавки на функционально-технологические свойства фарша, качество готового продукта. Представлены данные о структурно-механических свойствах опытных образцов.*

Адекватное обеспечение населения России микронутриентами является важной составной частью политики здорового питания. Анализ фактического питания населения Российской Федерации свидетельствует о широком распространении во многих регионах недостаточной обеспеченности (или даже дефицита) ряда важнейших микронутриентов, в том числе эссенциальных микроэлементов[1].

Одним из самых распространенных заболеваний из-за недостаточного поступления йода в организм человека остается увеличение щитовидной железы. Сегодня необходимы новые пути решения этой проблемы, одним из которых является создание специализированных продуктов, обогащенных йодом. Применение йодсодержащих добавок в продукты питания является безопасным немедикаментозным путем решения этой проблемы.

Поскольку колбасный фарш представляет собой многокомпонентную систему, свойства которой зависят от соотношения основных компонентов и их качественного состава, представляло интерес изучение влияния йодированной добавки на функционально-технологические

свойства (ФТС) фарша, качество и выход готового продукта. В качестве йодированной добавки применяли эмульсию.

Данная эмульсия содержит высокое количество белка-10,1%, обладает стабильными ФТС: ЖСС-88,2%, ЭС-87,9%, СЭ-95,1%, удовлетворяет санитарно-гигиеническим требованиям и устойчива при хранении, имеет высокую способность связывания йода до 84,6%, проста в приготовлении, экономически эффективна [2].

В качестве контроля служила вареная колбаса 1 сорта (ТУ 61РФ 01-113-2000). В соответствии с технологическими инструкциями по производству вареных колбасных изделий первого и второго сорта допускается замена мясного сырья (говядины, свинины, шпика) на эмульсию. При составлении фарша опытных образцов колбасных изделий йодированную добавку вносили в количестве от 10 до 30% к массе основного сырья. Изучение ФТС мясных эмульсий, таких как ВСС, ВУС, ЖУС и устойчивости фарша позволит осуществить выбор дозы вводимой эмульсии с йодом.

Химический состав фаршей вареной колбасы в зависимости от количества вводимой эмульсии с йодом, представлен в табл. 1.

Таблица 1

**Химический состав фаршей вареных колбас с эмульсией, обогащенной йодом ( $M \pm m$ ),  $n=10$**

| Показатели             | Конт-роль      | Доза внесения эмульсии, обогащенной йодом, % |                |                |                |                |
|------------------------|----------------|--|----------------|----------------|----------------|----------------|
|                        |                | 10   | 15             | 20             | 25             | 30             |
| Массовая доля влаги, % | 67,6 $\pm$ 0,7 | 66,7 $\pm$ 0,8                               | 66,2 $\pm$ 0,6 | 67,0 $\pm$ 0,7 | 67,9 $\pm$ 1,0 | 68,9 $\pm$ 0,9 |
| Массовая доля белка, % | 11,6 $\pm$ 1,0 | 14,5 $\pm$ 0,4                               | 14,7 $\pm$ 0,5 | 14,9 $\pm$ 0,9 | 15,2 $\pm$ 0,7 | 14,9 $\pm$ 0,8 |
| Массовая доля жира, %  | 17,9 $\pm$ 1,2 | 16,0 $\pm$ 0,5                               | 16,3 $\pm$ 0,7 | 15,2 $\pm$ 0,5 | 14,2 $\pm$ 0,1 | 13,5 $\pm$ 0,4 |
| Массовая доля золы, %  | 2,9 $\pm$ 0,1  | 2,8 $\pm$ 0,1                                | 2,8 $\pm$ 0,1  | 2,9 $\pm$ 0,2  | 2,7 $\pm$ 0,1  | 2,65 $\pm$ 0,2 |
| Коэффициент Жир: белок | 1,5            | 1,1  | 1,1            | 1,0            | 0,9            | 0,9            |
| Влага:белок            | 5,8            | 4,6  | 4,5            | 4,5            | 4,5            | 4,6            |
| Влага:жир              | 3,8            | 4,2  | 4,1            | 4,4            | 4,8            | 5,1            |

Установлено, что при увеличении дозы эмульсии от 10 до 30%, влажность продукта изменяется незначительно.

Внесение эмульсии влечет за собой изменение соотношения всех составляющих фарша: жира, белка и влаги. Соотношение белок-вода является решающим фактором для обеспечения стабильности фарша и формирования его структурно-механических свойств. Во всех опытных образцах оно приближается к оптимальному значению - 4,5.

Значение показателя «жир : белок» варьирует от 1 до 3. В опытных образцах он приближается к оптимальному уровню (1:1) при введении в рецептуру 20% йодированной эмульсии.

Содержание и соотношение белка и жира в фарше коррелирует с его влагосвязывающей (ВСС), водо- и жиरोудерживающей способностями (ВУС и ЖУС соответственно). Фарши, содержащие в своем составе 20 и 25% эмульсии с йодом имеют максимальные показатели ЖУС- 88,0% и 86,3% соответственно, тогда как этот показатель в контрольном образце находится на уровне 70,0%.

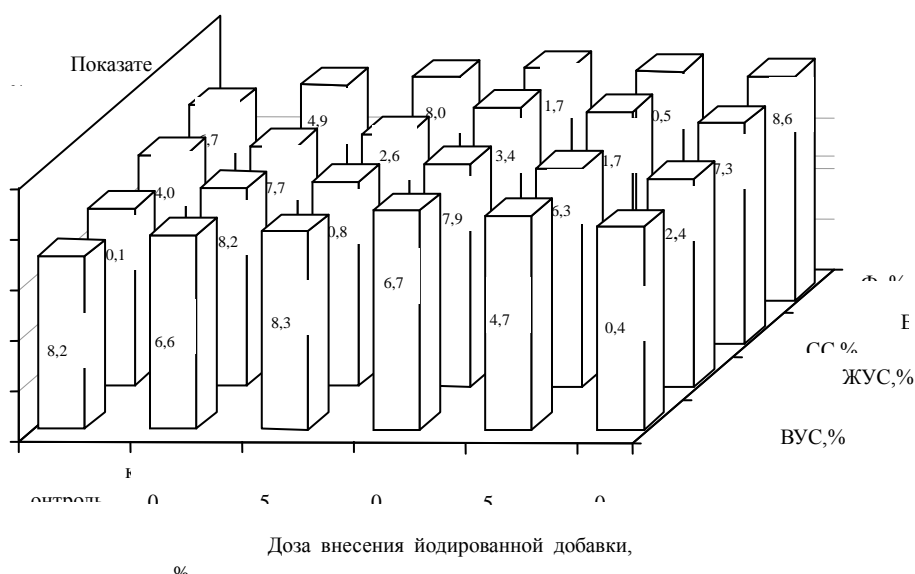
Увеличение во всех опытных фаршах массовой доли высокомолекулярных белков, способных к набуханию, сопровождается увеличением связывания и удержания влаги. Установлено, что положительное влияние на увеличение ВСС и ВУС оказывают белки сои, которые обладают повышенной ВСС, образуют прочные гели. ВУС и ВСС фаршей в значительной степени зависят также от количества жировой ткани в рецептуре и соотношения «жир-белок» в фарше. Наибольший прирост ВСС и ВУС, как видно из рис. 1, наблюдается при замене мясного сырья на йодированную эмульсию количестве от 20 до 25%.

Несмотря на высокие ФТС колбасного фарша, содержащего 25% добавки, в готовом продукте наблюдалось снижение интенсивности окраски, а вкус был менее выражен.

В связи с тем, что использование эмульсий в составе фаршей влечет за собой изменение их структурно-механических свойств, нами было изучено предельное

напряжение сдвига как контрольного, так и опытного образцов.

Экспериментально установлено, что образец фарша с 20% йодированной добавкой обладает более пластичной консистенцией. Предельное напряжение сдвига контрольного образца снижается с 554,2 Па до 439,9 Па в опытном, т.е. на 21%, в результате фарш становится более пластичным.



**Рис.1.** Изменение функционально-технологических свойств колбасных фаршей в зависимости от дозы внесения йодированной добавки

Наиболее важными показателями, определяющими качество колбасных изделий, являются стабильность или устойчивость фарша (УФ), которые зависят от ВСС сырого фарша, ВУС и ЖУС прошедшего тепловую обработку.

Полученные данные показывают, что УФ опытных образцов фаршей во всех случаях выше контрольного. Наибольший уровень УФ – 92% отмечен в образце, содержащем 20% эмульсии с йодом.

Таким образом, данная серия опытов позволила обосновать оптимальное количество йодированной добавки, вводимой в мясную систему взамен шпика – 20%, и получить новый специализированный вид вареной колбасы.

## Литература:

1. Тутьельян В. А., Спиричев В. Б., Суханов Б. П., Кудашева В. Л. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. - М.: Колос. - 2002. 424 с.
2. Пат. РФ 2240018, МПК<sup>7</sup> А 23L 1/31, А 22 С 11/00, А23J 1/02. Способ производства белково-жировой эмульсии/Лузан В. Н., Лескова С. Ю., Брянская И. В. Опубл. 20.11.2004. Бюл. №32.

УДК 664

Павлова С. Н.,  
Федорова Т. Ц.  
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПАЛОЧЕК

*На сегодняшний день наблюдается значительный рост объёма продаж как замороженных, так и охлаждённых полуфабрикатов среди других продуктов питания. Это обусловлено в первую очередь большим разнообразием и достаточно неплохими вкусовыми качествами полуфабрикатов, предлагаемых производителями. Полуфабрикаты доступны широкой группе потребителей, хотя и не являются дешевым продуктом. Кроме того, компактность, универсальность, а так же быстрота приготовления некоторых из них (мясные рубленые полуфабрикаты, замороженные) - это немаловажные факторы, отводящие этим продуктам отдельную нишу на рынке продуктов питания.*

*В связи с этим разработка технологии производства мясных палочек с белково-жировыми эмульсиями сложного состава является актуальной.*

Активно развивающийся рынок мясных полуфабрикатов в настоящее время наиболее перспективен. Мясные полуфабрикаты - это изделия, максимально подготовленные для тепловой обработки, они являются продуктами "Высокой степени готовности", что делает их весьма привлекательными для современного потребителя.

При создании новых видов технологий комбинированных мясопродуктов заслуживает внимания белково-жировые эмульсии (БЖЭ) как источник биологически активных веществ, регулирующих валеологические свойства продуктов на мясной основе.

При производстве таких продуктов перед производителем стоит задача получить сочную, монолитную консистенцию и по возможности увеличить выход готового продукта.

Кроме того, применение (БЖЭ) в производстве полуфабрикатов позволит сэкономить основное мясное сырье, а также получить продукт с высокой пищевой ценностью.

Белково-жировые эмульсии, как правило, представляют собой сложные многокомпонентные дисперсионные системы, органолептические свойства которых определяются, прежде всего, функциональными свойствами, характером взаимодействия и структурной совместимостью основных компонентов и, прежде всего, белков и жиров.

Многими исследователями доказано, что белковые добавки целесообразно использовать в сочетании друг с другом в виде эмульсии. В качестве белкового компонента в составе эмульсий могут быть кровь и её фракции, казеинат натрия, сухое молоко, белковый стабилизатор, соевый концентрат, изолят или мука. При этом целесообразно сочетать животные и растительные белки, так как первые имеют лучшую эмульгирующую способность, а вторые лучше связывают воду [1].



В качестве жировых компонентов рекомендуют жир-сырец (говяжий, свиной, бараний), жир-топлёный животный, масло сливочное, масло растительное, мозги говяжьи.

Эмульсии готовят как правило на воде, но можно использовать в качестве жидкого компонента плазму или сыворотку крови, белковый стабилизатор, которые заменяют часть воды.

Белково-жировые эмульсии используют в технологии изготовления мясных полуфабрикатов. Количество вносимых эмульсий от 5 до 22% и зависит от рецептуры эмульсии. Использование белково-жировой эмульсии представляет интерес в связи с повышенной усвояемостью жиров в эмульгированном состоянии [ 2 ].

В мясной промышленности существует несколько способов приготовления белкового стабилизатора: из сырой и из вареной свиной шкурки. Выход белкового стабилизатора к массе сырой свиной шкурки составляет 135%. Выход белкового стабилизатора из варёной шкурки к массе сырой свиной шкурки составляет 130%, и выход белкового стабилизатора из вареной шкурки, приготовленного с добавлением 2% поваренной соли и 25-30% чешуйчатого льда, к массе сырой свиной шкурки составляет 180%.

В ходе проведения эксперимента за основу была взята белково-жировая эмульсия (БЖЭ), рецептура которой включала белковые препараты как животного, так и растительного происхождения, полисахариды. Из жиросодержащего сырья входит шпик. Качество эмульсий сложного состава характеризовали по комплексу показателей: химическому составу, влагосвязывающей и жиरोудерживающей способностям, стабильности эмульсий и устойчивости их после тепловой обработки, эмульгирующей способности и уровню pH среды.

Химический состав БЖЭ определяли по общепринятым методикам. Влагосвязывающую способность (ВСС) эмульсии определяли по методу Bygowski (Венгрия), жиरोудерживающую способность (ЖУС) и устойчивость её

после тепловой обработки по прописи фирмы «Централ Соя», стабильность эмульсии (СЭ) - метод Мак-Креди (США), эмульгирующую способность (ЭС) - метод К. Свифта (США), рН среды - потенциометрически.

Перед приготовлением эмульсии вели подготовку свиной шкурки, которая в настоящее время широко используется в колбасном производстве. Технология приготовления белкового стабилизатора из свиной шкурки предусматривает варку её в воде (1 часть шкуры и 1,5 части воды) до размягчения.

В качестве опытных образцов мясопродуктов взяты рубленые полуфабрикаты мясные палочки.

При составлении фарша мясных полуфабрикатов использовали белковые препараты, белково-жировые эмульсии и другие компоненты.

БЖЭ вводят в фарш полуфабрикатов с целью улучшения связывания жира и воды, повышения эмульгирующей, водосвязывающей способностей, увеличения выхода готового продукта.

Функционально-технологические свойства фаршевых систем мясных палочек характеризовали по ряду показателей: химическому составу, влагосвязывающей и жируудерживающей способностям, потерям массы при тепловой обработке (метод ВНИИМПа).

Качественные характеристики мясных палочек характеризовали по органолептическим показателям: внешний вид - палочковидная, вытянуто-приплюснутая форма, поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краёв. Консистенция нежная и сочная (в жареном виде); запах и вкус - свойственный доброкачественному сырью, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей тмина, черного перца, сельдерея, чеснока; вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш.

Изменения химического состава фаршевых систем мясных палочек показывают, что использование эмульсии сложного

состава вместо свинины жилованной полужирной способствует уменьшению массовой доли жира на 18% по сравнению с контролем и увеличению доли влаги на 6%. Наибольшее влияние на влагосвязывающую способность фарша оказывает содержание не только общего белка, но и жира. При этом, необходимо отметить что с увеличением содержания жира (контрольный образец), прирост ВСС на единицу белка снижается. Максимальную ВСС имеет фарш мясных палочек, содержащий минимальное количество жира и максимальное количество белка.

Жиросдерживающая способность фарша в опытном образце повышается с ростом количества соединительнотканного белка, в частности коллагена.

Известно, что соединительный белок превосходит мышечные белки и белки соевого изолята по способности удерживать жир при тепловой обработке. Так жиросдерживающая способность в опытном образце выше по сравнению с контролем на 21%.

Повышение стабильности фаршевой системы способствует снижению потерь при тепловой обработке почти в два раза, и увеличению выхода готового продукта.

Таким образом, использование белково-жировых эмульсий на основе белков животного происхождения способствует сохранению и стабилизации качества мясoproдуктов, увеличению объемов производства и рациональному использованию основного и вторичного сырья.

### **Литература:**

1. «Мясные технологии», М. Н. Смирнов., к.т.н., М. Х. Искаков., к.т.н. ВНИИ мясной промышленности, им. В.М. Горбатова. Состояние и перспективы развития производства мясных полуфабрикатов. 2006/№5
2. Салаватулина Р. М. Рациональное использование сырья в колбасном производстве. - СПб: 2005-235 с.

Степанов Н.П.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия  
Сугаров Т.Н.,  
Семенов К. В.  
ЗабГУ, г. Чита

## МОДЕРНИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ РЕГИСТРАЦИИ СИГНАЛА СПЕКТРОФОТОМЕТРА СФ-46

*Произведена модернизация системы регистрации оптического сигнала спектрофотометра СФ-46, что позволило повысить чувствительность прибора и обеспечить автоматизацию процесса сохранения экспериментальной информации. Ведется подготовка к исследованию спектральных зависимостей коэффициента отражения.*

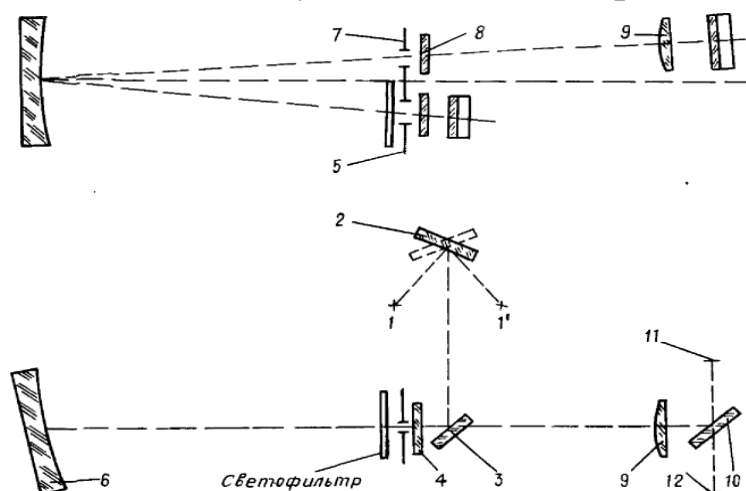
*Ключевые слова: система регистрации оптического сигнала, спектрофотометр, автоматизация процесса сохранения экспериментальной информации.*

Спектрофотометры видимого диапазона типа СФ до сих пор широко используются в научно-исследовательских и производственных лабораториях для определения оптических функций вещества в видимом спектральном диапазоне от 200 до 900 нм. В стандартной комплектации на спектрофотометре возможно определение оптической плотности (коэффициента пропускания) растворенного вещества.

В качестве диспергирующего элемента в спектрофотометре СФ-46 используется отражательная дифракционная решетка, обеспечивающая при ширине щели 0,5 мм разрешение  $0,2 \text{ см}^{-1}$ . Источниками излучения являются дейтериевая лампа для работы в диапазоне от 190 до 350 нм и лампа накаливания – для работы в диапазоне от 340 до 1100 нм.

В данной работе дается описание модернизации системы регистрации оптической системы спектрофотометра, которое было осуществлено с целью повышения производительности, эргономичности и эффективности прибора. Для этого были изменены схемы обработки электрического сигнала, поступающего от фотоэлементов, перекрывающих низкочастотную и высокочастотную части видимого диапазона. Сурьмяно-цезиевый фотоэлемент с окном из кварцевого стекла применяется для измерений в области спектра от 190 до 700 нм, кислородно-цезиевый фотоэлемент - для измерений в области спектра от 600 до 1100 нм.

Фототок регистрируется при помощи аналого-цифрового преобразователя (АЦП ЛА2-USB14) после чего цифровой сигнал поступает в компьютер.



**Схема 1.-** Оптическая схема СФ-46

При пропускании света через слой вещества его интенсивность уменьшается. Уменьшение интенсивности является следствием взаимодействия световой волны с частицами (атомами и молекулами) вещества, в результате которого часть световой энергии передается веществу. Это явление получило название *поглощения света*.

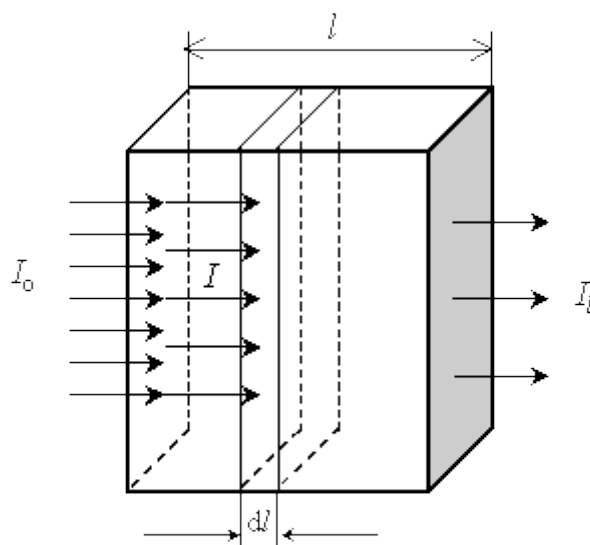


Рис. 1

Установим закон поглощения света веществом. Пусть через однородное вещество проходит пучок параллельных монохроматических лучей длиной волны  $\lambda$ . Выделим элементарный слой вещества толщиной  $d\ell$  (рис. 1).

При прохождении света через такой слой его интенсивность  $I$  уменьшается. Изменение интенсивности  $dI$  пропорционально интенсивности падающего света и толщине слоя  $dI = -\beta_\lambda I d\ell$ , (1) где  $\beta_\lambda$  - монохроматический натуральный показатель поглощения, зависящий от свойств среды. Знак "-" означает, что интенсивность света уменьшается. Найдем интенсивность света, прошедшего слой вещества толщиной  $\ell$ , если интенсивность входящего в слой света  $I_0$ . Для этого проинтегрируем выражение (1), предварительно разделив переменные.

В результате получим  $\ln I_\ell - \ln I_0 = -\beta_\lambda \ell$ , откуда имеем:

$$I_\ell = I_0 e^{-\beta_\lambda \ell}. \quad (2)$$

Это закон Бугера. Он показывает, что интенсивность света уменьшается в геометрической прогрессии, если толщина слоя возрастает в арифметической прогрессии. Натуральный монохроматический показатель поглощения  $\beta_\lambda$  является величиной, обратной расстоянию, на котором интенсивность света ослабляется в результате поглощения в среде в  $e$  раз. Иногда закон Бугера записывается в виде

$I_{\ell} = I_0 \cdot 10^{-\beta'_{\lambda} \ell}$ , где  $\beta'_{\lambda}$  - десятичный монохроматический показатель поглощения.

Свет различных длин волн поглощается веществом различно, поэтому показатели поглощения  $\beta_{\lambda}$  и  $\beta'_{\lambda}$  зависят от длины волны.

Монохроматический натуральный показатель поглощения раствора поглощающего вещества в непоглощающем растворителе пропорционален концентрации  $C$  раствора (закон Бера):  $\beta_{\lambda} = \beta_1 \cdot C$ ,  $\beta'_{\lambda} = \beta'_1 \cdot C$ , (3) где  $\beta_1$  и  $\beta'_1$  - натуральный и десятичный монохроматические показатели поглощения, отнесенные к концентрации вещества.

Закон Бера выполняется только для разбавленных растворов. В концентрированных растворах он нарушается из-за влияния взаимодействия между близко расположенными молекулами поглощающего вещества. Подставляя выражения (3) в (2), получим закон Бугера- Ламберта- Бера:

$$I_{\ell} = I_0 e^{-\beta_1 C \ell} \quad \text{или} \quad I_{\ell} = I_0 \cdot 10^{-\beta'_1 C \ell}. \quad (4)$$

Отношение  $\tau = I_{\ell} / I_0$  называется коэффициентом пропускания. Оптическая плотность вещества равна:

$$\bullet \quad \ln \frac{1}{\tau} = \ln \frac{I_0}{I_{\ell}} \quad (5)$$

Из выражений (4) и (5) получаем:

$$D = \beta'_1 C \ell. \quad (6)$$

Закон Бугера- Ламберта- Бера лежит в основе *концентрационной колориметрии*: фотометрических методов определения концентрации вещества в поглощающих окрашенных растворах. В концентрационной колориметрии используются методы, связанные с той или иной формой фотометрии, то есть изменением интенсивности света.

## Литература:

1. Ландсберг, Г. С. Оптика / 6-е изд., стереот. - М.: ФИЗМАТЛИТ, 2003. - 848 с.
2. Якушенков, Ю. Г. Основы оптико-электронного приборостроения, 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Логос, 2013. – 374 с.
3. Шашлов, А. Б. Основы светотехники: учебник для ВУЗов. – М.:Логос, 2011. – 256 с.

УДК 543

Титова Г.М.,  
Лозовская А. С.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## КОЛИЧЕСТВЕННОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ

*Для определения содержания аскорбиновой кислоты в продуктах переработки фруктов и овощей предлагается несколько методик. Широко распространенным методом количественного определения аскорбиновой кислоты является титрование вытяжек 2,6 - дихлорфенолиндифенолом, но имеются трудности, связанные с определением конца титрования. Поэтому предлагается несколько методик количественного определения аскорбиновой кислоты, дегидроаскорбиновой кислоты и дигетогулоновой кислоты.*

*Ключевые слова: аскорбиновая кислота, определение содержания кислоты, методики определения содержания аскорбиновой кислоты.*



Витамин С (аскорбиновая кислота) является одним из наиболее широко распространенных в природе. Он синтезируется растениями и подавляющим большинством животных. Витамин С богат, к примеру, плоды шиповника, дающие экстракты с хорошими вкусовыми качествами. Синтез и накопление аскорбиновой кислоты в растениях варьируются в зависимости от многих условий. Так как организм человека не способен самостоятельно вырабатывать данный витамин, мы должны поставлять его в организм при помощи употребляемых продуктов: ягод, фруктов, овощей и продуктов их переработки.

Аскорбиновая кислота – это белый кристаллический порошок кислого вкуса. Легко растворим в воде и спирте. Вещество является весьма неустойчивым соединением, легко окисляемым до дегидроаскорбиновой кислоты, лактоное кольцо которой легко гидролизуется с образованием дигетогулоновой кислоты с открытой цепью. Превращение в дигетогулоновую кислоту, не обладающую витаминной активностью, является необратимым процессом, который заканчивается обычно окислительным распадом. Наиболее быстро витамин С разрушается в присутствии окислителей в щелочной среде при нагревании.

Для определения содержания аскорбиновой кислоты в продуктах переработки фруктов и овощей предлагается несколько методик.

Широко распространенным методом количественного определения аскорбиновой кислоты является титрование вытяжек 2,6-дихлорфенолиндофенолом, но имеются трудности, связанные с определением конца титрования. Поэтому предлагается несколько методик количественного определения аскорбиновой кислоты, дегидроаскорбиновой кислоты и дигетогулоновой кислоты, основанных на их взаимодействии с 2,4-динитрофенилгидразином с образованием в серной кислоте соответствующих азазонов. Азаны дегидроаскорбиновой и дигетогулоновой кислот

дают красное окрашивание, используемое для фотометрического определения.

Для нахождения суммы всех кислот в аскорбиновую кислоту добавляют раствор 2,6-дихлорфенолиндофенола до получения дегидроаскорбиновой кислоты. При отдельном определении дегидроаскорбиновой и дигетогулоновой кислот смесь подвергают действию восстановителей, при этом данному процессу поддается только первая из перечисленных.

В. В. Соколовский, Л. В. Лебедева и Т. Б. Лиэлуп [1] в качестве восстановителя предложили использовать унитиол (димеркаптопропансульфонат натрия), что значительно упростило процедуру восстановления. При  $pH=7$  унитиол в течение 10 минут восстанавливает дегидроаскорбиновую кислоту в аскорбиновую кислоту.

Навеска обрабатывается 5%-ной метафосфорной кислотой, добавляется 0,001н раствор 2,6-дихлорфенолиндофенола до появления слабо-розового окрашивания. Для сравнения берется навеска, обработанная раствором унитиола, приготовленного на фосфатном буфере. Во все пробирки добавляется 2,4-динитрофенилгидразин и серная кислота.

Окрашенные растворы фотометрируют при длине волны равной 520 нм в кювете на 10 мм (сравнение идет с контрольным раствором). Расчет производят по калибровочной кривой, которую строят по стандартным растворам аскорбиновой кислоты.

Для анализа растительного материала, описанного выше, анализ был видоизменен Г. Н. Чупахиной [2]. Она предложила колориметрический метод, основанный на фотометрическом определении избытка 2,6-дихлорфенолиндофенола, после восстановления его аскорбиновой кислотой. Оптическая плотность окрашенного раствора измеряется с помощью фотоколориметра строго через 35 секунд после добавления в вытяжку 2,6-дихлорфенолиндофенола, что дает возможность полностью исключить ошибки, возможные при титрометрии.

Для количественного определения восстановленного витамина С берется навеска и обрабатывается 2%-ной метафосфорной кислотой, которая является одним из лучших стабилизаторов в растворе, к тому же осаждает белки. К пробе добавляется по 1 мл свежеприготовленный 0,025%-ного раствор 2,6-дихлорфенолиндофенола.

Вытяжка с 2,6-дихлорфенолиндофенолом хорошо перемешивается, раствор заливается в кювету толщиной 10 мм. Фотометрирование ведется через 35 секунд, при длине волны 530 нм, раствор сравнения – 2% -ная метафосфорная кислота с 1 мл краски. Расчет производят по калибровочной кривой.

Аскорбиновая кислота является легко окисляющимся соединением. При количественном ее определении необходимо иметь в виду, что свет ускоряет этот процесс даже в присутствии стабилизирующих веществ, поэтому все операции лучше вести при не ярком освещении и по возможности быстро [2].

Для спектрофотометрического определения можно взять за основу метод Hewitt E.J. и Dickes G.J. [3]. Навеска обрабатывается 2%-ной метафосфорной кислотой, затем смесь доводится до определенного объема 2% -ной метафосфорной кислотой и фосфорнокислым натрием, взятыми в соотношении 3:2 (V/V, pH = 7,3-7,4). Экстракт центрифугируется, экстинкция раствора измеряется на спектрофотометре при 265 нм по отношению к стандартам - вышеуказанным растворам  $\text{HPO}_3$  и  $\text{Na}_3\text{PO}_4$ , взятым в том же соотношении. Содержание аскорбиновой кислоты выражается в мкг/г.

Водные растворы аскорбиновой кислоты бесцветны и не поглощают свет в видимой области спектра, но при нейтральных значениях pH наблюдается сильный сигнал при длине волны равной 265 нм. Следовательно, эксперимент необходимо проводить при pH=7.

## Литература:

1. Соколовский В. В., Лебедева Л. В., Лиэлуп Т. Б. «О методе отдельного определения АК, ДАК и дикетогулоновой кислот (ДКГК) в биологических тканях». Лабораторное дело № 3 1974 г.
2. Чупахина Г. Н. «Колориметрическое определение аскорбиновой кислоты» Специальный практикум по биохимии и физиологии растений. Под редакцией М. М. Окунцова. Калининград. 1981.
3. Hewitt E.J., Diskes G.j. Spectrophotometric measurements on ascorbic acid and their use for the estimation of ascorbic acid and dehydroascorbic acid in plant tissue // The biochemical Journal. 1961.V.78. № 2.Н.384-391

**УДК 664**

Федорова Т. Ц.,  
Хамаганова И. В.  
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия

## МИКРОСТРУКТУРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСНЫХ ФАРШЕВЫХ КОНСЕРВОВ

*В статье представлены результаты изучения микроструктуры фаршевых консервов из электро-стимулированного мяса в парном состоянии. исследованиями установлено улучшение структурообразования и функциональных характеристик фарша из электро-стимулированного парного мяса, о чем свидетельствует уменьшение размера вакуолей и снижение порозности фарша.*

При создании инновационных технологий и продуктов здорового питания большую роль играют пищевые ингредиенты – пищевые и биологически активные добавки, пряности, специи и различные технологические вспомогательные средства.

В настоящее время в нашей стране и мире есть проблемы, связанные с ограниченностью ресурсов животного белка. Большое внимание уделяется различным источникам белка [2]. Используемые в отрасли технологические процессы в недостаточной степени являются ресурсосберегающими и не способствуют развитию безотходных малоотходных технологий.

В отечественной мясоперерабатывающей отрасли около 14% ресурсов белка остаются не востребованными. Среди них особый интерес представляет побочное пищевое сырье, богатое коллагеном, на долю которого приходится от 25 до 33% общей массы белков убойных животных при выходе соединительной ткани 16% к массе мяса на кости [4].

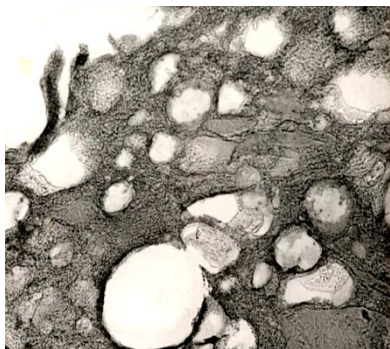
На предприятиях отрасли имеются большие ресурсы ценного коллагенсодержащего сырья, которое используется в технологии различных мясных продуктов – это свиная шкурка. В данной работе рассмотрен еще один аспект практического применения свиной шкурки при производстве фаршевых консервов – переработка свинины в шкуре.

Целью работы являлось изучение микроструктуры фаршевых консервов из электростимулированного мяса с использованием свиной шкурки.

Объектами исследований являлись: комбинированный фарш из охлажденных говядины и свинины без шкуры, прошедший созревание в посоле, и консервы «Сосисочный фарш советский» (контроль); комбинированный фарш из парных говядины и свинины в шкуре, прошедший созревание в посоле, и консервы, изготовленные из этого сырья (опыт 1); комбинированный фарш из парных электростимулированных говядины и свинины в шкуре без созревания в посоле и консервы, изготовленные из данного сырья (опыт 2).

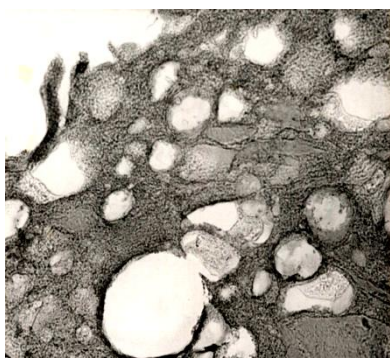
Электростимуляцию говяжьих и свиных полутуш проводили разработанным в ВСГУТУ методом не позднее (30-45) мин после убоя животных электрическим током промышленной частоты напряжением 36 В, импульсами длительностью по (0,3-0,4) с и перерывами между ними по (0,5-0,6) с в течение (2-3) мин с помощью многоэлектродной системы [6].

Результаты исследований представлены на рисунках 1-3.



**Рис.1** Микро-структура фарша из охлажденного мяса, прошедшего созревание (контроль)

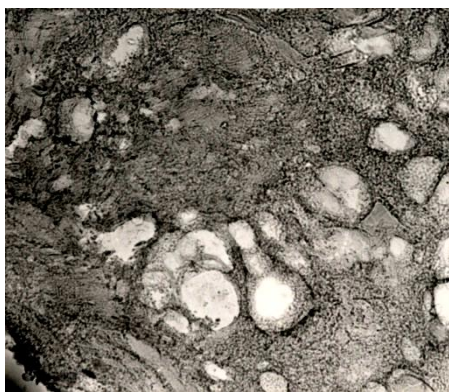
Исследования фарша контрольных образцов показали, что тепловая обработка значительно влияет на его структуру. Структура фарша становится более компактной, однако число и размеры вакуолей увеличиваются, их размеры в среднем составляют 61 мкм, контуры приобретают более резкие очертания (рис. 1). В результате этого масса фарша становится более порозной вследствие денатурации и агрегации белковых молекул. При этом повышение порозности составляет более 5 %.



**Рис. 2** Микро-структура фарша из мяса в парном состоянии, прошедшего созревание (опыт 1)

После стерилизации микро-структура фарша из парного мяса, подвергнутого созреванию в посоле, представляет собой сильно уплотненную белковую массу, разделенную множеством вакуолей, различных по размерам, что придает ему ячеистую структуру (рис. 2).

После тепловой обработки увеличиваются количество и размеры вакуолей, кроме того, неформленные вакуоли приобретают более четкие контуры. Масса фарша становится более порозной.



**Рис. 3** Микро-структура фарша из парного электро-стимулированного мяса без созревания (опыт 2)

Применение электростимуляции способствует тому, что масса фарша после тепловой обработки становится более уплотненной, однородной, с четко очерченными вакуолями (рис. 3).

Порозность массы фарша вследствие высокой гидрофильности и степени диспергирования белков электростимулированного мяса меньше по сравнению с фаршем из парного мяса, прошедшего созревание и фарша из охлажденного мяса (табл. 1).

Таблица 1

| Характеристика микроструктуры фарша |           |           |           |
|-------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Показатель                          | Контроль  | Опыт 1    | Опыт 2    |
| До стерилизации                     |           |           |           |
| Размеры вакуолей, мкм               | 50,5±2,1  | 56,5 ±4,1 | 46,9 ±3,1 |
| Порозность массы фарша, %           | 17,2 ±1,3 | 21,8 ±1,7 | 15,4± 1,2 |
| После стерилизации                  |           |           |           |
| Размеры вакуолей, мкм               | 61,1 ±3,5 | 66,7± 5,6 | 50,2± 1,7 |
| Порозность массы фарша, %           | 22,4± 1,2 | 24,8 ±1,0 | 17,9± 1,1 |

Как показали результаты исследований, использование электростимулированного парного мяса при производстве фаршевых консервов является одним из эффективных путей улучшения структуры готового продукта.

Кроме этого, разработанная технология фаршевых консервов [3, 5] предусматривает исключение традиционно используемого крахмала, что является одним из предложений его импортозамещения [1].

Таким образом, исследованиями установлено улучшение структурообразования и функциональных характеристик фарша из электростимулированного в парном состоянии мяса, о чем свидетельствует уменьшение размера вакуолей в среднем на 18% и снижение порозности фарша на 20%.

## Литература:

1. Андреев Н. Р. Производство крахмала и крахмалопродуктов для импортозамещения / Н. Р. Андреев, Д. Н. Лукин // Пищевая промышленность, 2014. № 12. С. 34-36.
2. Исаков М. Х. К вопросу о перспективах развития рынка животного белка в РФ / М. Х. Исаков, М. С. Алиев // Все о мясе, 2015. № 4. С. 30-31.
3. Пат. 2436400 Российская Федерация, МПК А23В4/005; А23L1/317. Способ производства фаршевых консервов / Мадагаев Ф. А., Федорова Т. Ц., Хамаганова И. В., Бадмаева Т. М., Баженова Б.А. № 2010107397; заявл. 27.02.2010; опубл. 10.09.2011. Бюл. № 35. 12 с. 2 ил.
4. Семенова А. А. Импортозамещение пищевых ингредиентов: животный белок отечественного производства / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Н. А. Дроздова // Все о мясе, 2015. № 3. С. 4-7.
5. Хамаганова И. В. Особенности технологии фаршевых консервов из электростимулированного парного мяса с добавками / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова, Е. В. Бородиева // Сб. науч. тр. Серия: Биотехнология, технология пищевых продуктов. Вып.15. Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2008. С. 85-91.
6. Хамаганова И. В. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса: учебн.-практ. пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова. Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2010. 169 с.



Хамнаева Н. И.,  
Одмоева В. Д.,  
Сербегешева Е. А.,  
Пастухова Т. В.

ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия

## ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БЕЛКОВОГО ДЕСЕРТА

*Разработан сухой белковый продукт на основе молока и микробной ассоциации кефирных грибков. Исследована пищевая ценность, витаминный и минеральный состав. Выявлена стабильность органолептических показателей, разработана технологическая схема получения белкового десерта из молочного сырья.*

Сохранение и укрепление здоровья населения является важнейшей задачей любого государства. Здоровье каждого человека и нации в значительной мере определяется типичным рационом питания. Продукты питания, кроме снабжения организма человека энергией, необходимыми нутриентами, выполняют и другие функции, наиболее важная из которых – профилактика и лечение ряда заболеваний.

Разработка и внедрение в производство продуктов функционального назначения являются основными целями государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года.

Пищевой рацион человека постоянно должен включать более 600 нутриентов. Примерно 95% из них обладают лечебно-профилактическими свойствами. От их содержания и соотношения зависят диетические качества продукта.

При неполноценном питании нарушаются обмен веществ, функциональная способность пищеварительной,

сердечно-сосудистой, нервной и других систем. По мнению известного учёного-медика проф. Л.Ф. Чеботарёва, питание является практически единственным средством, пролонгирующим продолжительность жизни на 25–40%.

Демографические проблемы, стрессовые нагрузки, увеличение лиц с различными заболеваниями, ухудшение здоровья детей вызвали необходимость создания функциональных продуктов питания.

Функциональные пищевые продукты – это любой модифицированный пищевой продукт или пищевой ингредиент, который может оказывать благотворное влияние на здоровье человека, помимо влияния традиционных питательных веществ, которые он содержит.

В соответствии с ГОСТ Р 52349- 2005 «Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения» функциональный пищевой продукт – это пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающих риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счёт наличия в его составе физиологически функциональных ингредиентов.

Функциональный пищевой ингредиент – живые микроорганизмы, вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15% от суточной физиологической потребности в расчёте на одну порцию продукта, обладающие способностью оказывать научно обоснованный и подтверждённый эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.

По теории Д. Поттера, в качестве функциональных ингредиентов эффективно используются следующие виды:

- пищевые волокна (растворимые и нерастворимые); –
- витамины (А, группа В, D и т.д.);
- минеральные вещества (кальций, железо);
- полиненасыщенные жиры (растительные масла, рыбий жир,  $\omega$ -3- и  $\omega$ -6-жирные кислоты);
- антиоксиданты:  $\beta$ -каротин, витамин С (аскорбиновая кислота) и витамин Е ( $\alpha$ -токоферол);
- пробиотики (препараты живых микроорганизмов);
- пребиотики (субстрат для полезных бактерий).

Учёный Шюнеман Верена к функциональному питанию относит пищу, которая целенаправленно отвечает требованиям различных групп населения (дети, взрослые, пожилые, этнические группы). Гольдберг расширил понятие функционального питания и свёл его к трём основным положениям: – функциональное питание должно составлять часть ежедневного рациона;

- компоненты пищи должны быть натуральными;
- должны способствовать регулированию какой-либо функции организма.

Главным принципом создания функционального продукта питания нового вида является достижение максимально возможного уровня полноценности и гарантированной безопасности изделия. При разработке и создании продуктов функционального назначения необходимо изучить химический состав сырья, пищевую ценность, специальные приёмы технологической обработки.

Функциональное питание позволяет сохранить здоровье, и заменить лекарственные препараты. При помощи профилактического питания можно снизить количество заболеваний, связанных со старением, на 80%, диабетом – на 50%, сердца – на 25%, органов зрения – на 20% .

Как известно, важная роль в рациональном питании принадлежит животным белкам. За последние 10 лет в рационе россиян выявлен недостаток белка, содержащего все незаменимые аминокислоты. Наиболее подходящей основой для белковых продуктов с функциональными свойствами

являются молочные продукты, в частности продукты из молочного сырья. В связи с этим разработаны технологии с использованием функциональных ингредиентов на производство групп молочных продуктов, предназначенных для питания различных категорий населения:

- с нарушенным обменом веществ – низкокалорийные продукты, обогащённые подсластителями;
- не переносящих лактулозу – продукты безлактозные;
- с заболеваниями ЖКТ – продукты с лактулозой;
- с заболеваниями сердечно-сосудистой системы – продукты, обогащённые природными антиоксидантами;
- для повышения сопротивляемости организма различным заболеваниям – продукты, обогащенные  $\beta$ -каротином и поливитаминами премиксами;
- для поддержания костной структуры организма – продукты, обогащённые кальцием.

В последние годы увечилась тенденция к здоровому питанию, что повышает актуальность производства продуктов, выполняющих профилактические и лечебные функции. Поэтому разработка новых белковых продуктов на основе молока обогащенных функциональными ингредиентами микробного полисахарида кефирных грибков является актуальной задачей.

В настоящее время сухие молочные продукты в промышленности вырабатывают в широком ассортименте.

Большое значение придаётся сухим молочным продуктам из побочных продуктов (вторичного сырья). Из молочной сыворотки получают сухую сыворотку, которая используется в хлебопекарной промышленности, в медицине, при производстве мороженого и плавленых сыров и т.д. Пахта перерабатывается на пахту сухую.

Качество сухих молочных продуктов должно отвечать требованиям действующих государственных стандартов на сухие молочные продукты. Оно контролируется прежде всего по таким показателям: консистенции, вкусу и запаху, цвету.

Для сушки сухих молочных продуктов широко применяется: пленочная (контактная сушка), распылительная (конвентивная) сушка, сублимационная и вакуумная сушка.

Сухие молочные продукты имеют достоинства и недостатки по своим качественным свойствам [34].

Сравнительная характеристика достоинств и недостатков сухих молочных продуктов представлена в таблице 1. Из данных таблицы 1 видно, что сухие молочные продукты имеют больше достоинств, нежели недостатков.

Для приготовления белкового десерта массой 100 г использовалось только натуральное сырье, такое как: молоко коровье массой 1 литр, микробная ассоциация кефирных грибков массой 10гр и соль поваренная 1 гр.

Таблица 1

**Характеристика сухих молочных продуктов**

| Достоинства  | Недостатки  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- быстрая растворимость;</li> <li>-удобство в использовании;</li> <li>- достаточно длительный срок хранения;</li> <li>- данные виды продуктов пользуются спросом у спортсменов и людей, которые хотят похудеть;</li> <li>- содержат белки, жиры , углеводы, витамины группы В, витамины А, Д, незаменимые аминокислоты и минеральные вещества: кальций, калий, фосфор, магний.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- сухие молочные продукты менее жирные, по сравнению с обычными;</li> <li>- биологическая ценность сухих молочных продуктов снижена, по сравнению с жидкими, за счет воздействия тепловой обработки при восстановлении продукта;</li> <li>- противопоказаны сухие молочные продукты людям с лактозной недостаточностью – плохой перевариваемостью молока.</li> </ul> |

Ферментация молока микробной ассоциацией кефирных грибков способствует накоплению в белковом десерте витаминов и витаминоподобных веществ (таблица 1).

Таблица 2

**Витаминный состав белкового десерта**

| Наименование                           | Содержание, мг/100г |                 |
|--|---------------------|-----------------|
|  | молоко (цельное)    | белковый десерт |
| Ретиноид (А)                           | 0,016               | 8,4             |
| Тиамин (В <sub>1</sub> )               | 0,023               | 0,036           |
| Рибофлавин (В <sub>2</sub> )           | 0,065               | 0,16            |
| Пантатеновая кислота (В <sub>3</sub> ) | 0,26                | 0,40            |
| Холин (В <sub>4</sub> )                | 23,6                | 78,6            |
| Пиридоксин (В <sub>6</sub> )           | 0,01                | 0,05            |
| Фолиевая кислота (В <sub>9</sub> )     | 0,005               | 4,90            |
| Цианкобаламин (В <sub>12</sub> )       | 0,20                | 0,43            |
| (мкг/100г)                             |                     |                 |
| Аскорбиновая кислота (С)               | 0,69                | 1,1             |

Белковый десерт содержит в 100 г витамины группы В (В<sub>1</sub> - 0,036 ; В<sub>2</sub> - 0,16; В<sub>3</sub> - 0,40; В<sub>4</sub> - 78,6; В<sub>6</sub> - 0,05; В<sub>9</sub> - 4,90; В<sub>12</sub> - 0,43), витамин А - 8,4 мг, что несколько превышает содержание витаминов в молоке. Концентрация витамина С в белковом продукте в 2 раза превышает молоко.

Пищевая ценность представлена в таблице 3.

Как видно из таблицы 3, сухой молочный десерт обладает высокой пищевой ценностью, содержит значительное количество белка – 26,2%, энергетическая ценность составляет 260ккал.

Таблица 3

**Пищевая ценность сухого белкового десерта**

| Показатели                    | Значения |
|-------------------------------|----------|
| Белка, %                      | 26,2     |
| Жиры, %                       | 25,8     |
| Углеводов, %                  | 7,4      |
| Энергетическая ценность, кКал | 260      |

На основе проведенной оптимизации белкового десерта достигнуто соотношение в нем основных компонентов,

позволяющее повысить пищевую ценность за счет введения пищевых волокон (растворимые и нерастворимые), витамины (А, группа В, D и т.д.); минеральных веществ (кальций, железо); микробных полисахаридов.

Таким образом экспериментально обосновано применение микробной ассоциации кефирных грибов для получения сухого белкового продукта на основе молока.. Установлена оптимальная концентрация ферментообразователя, обеспечивающая стабильность для приготовления консистенции белкового продукта.

### **Литература:**

- 1.Альхамова Г. К. Основные задачи продуктов функционального назначения / Г. К. Альхамова, Е. Я. Варганова, Е.К. Зубарева // Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания : в 3 т. : мат. III Всерос.научн.-практ. конф. с междунар. участием. – Челябинск :ЮУрГУ, 2010. - 146–149 с.
2. Батухтин А. Н., Драгун Н. А., Ивкова И. А. Сухой молокосодержащий продукт специального назначения. // Пищевая промышленность. - 2012. - №8 – 36- 37с.
3. Васильева Р. А. Общая технология молочной отрасли: лабораторный практикум. – Улан-Удэ, Изд-во ВСГТУ, 2013. - 56 с.
4. Климовский И. И., Пономарёва А. Н. Сухие продукты на основе молочной сыворотки. // Молочная промышленность. -2014. -№1 – 67с.
5. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/Под ред. член-корр. МАИ. Проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. –Москва, ДеЛипринт, 2002. –236 с.

*Шевелева О.В.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## **ВНЕДРЕНИЕ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

*Современное общество и проблемы, связанные с развитием потребительской кооперации требуют внедрения новых технологий, позволяющих производить безопасные продукты питания с высокими функциональными свойствами.*

*Ключевые слова: органолептика, нативный белок, кавитационная обработка.*

В настоящее время система потребительской кооперации находится в состоянии возрождения, формируются законодательные основы ее деятельности, ведется интенсивный поиск путей дальнейшего развития этой важнейшей формы хозяйствования.

Внедрение новых технологий, которые могут использоваться в потребительской кооперации, достаточно обширны. Исследуя область применения молочных продуктов, можно остановиться на инновационных технологиях производства, а также использовании нетрадиционного сырья.

Перспективным направлением развития производства в потребительской кооперации может стать внедрение новых технологий по изготовлению молочных продуктов, в том числе и с использованием нетрадиционного сырья.

Так, профессор, доктор технических наук А. Белоносов не только разработал новую технологию производства молока, но и опробовал ее на экоферме Подмосковья. Идея ученого заключается в использовании единого операционного



цикла, начинающегося с дойки коров и заканчивающегося герметизацией пакета с молоком. То есть автоматизация всех процессов, объединенная в закрытый цикл, сделает производство молока полностью экологически чистым. Тем самым, будет решена одна из насущных проблем животноводов: им больше не придется переливать молоко из одной тары в другую. Конечный продукт не будет нуждаться в процессе нормализации, молоко не потребует дополнительно обрабатывать, а значит, питательные вкусовые свойства продукта улучшатся.

Учеными разработана технология производства, так называемой профилактической сметаны. На каждом этапе ее производства установлены контролирующие приборы, которые не позволяют отступить от заданных норм. Усовершенствовано оборудование для созревания сыров.

Расширить ассортимент кисломолочных продуктов, улучшить их консистенцию и органолептические свойства, можно, например, путем обогащения продукта нативным растительным белком, полученным из картофельного препарата. Это позволит не только улучшить качество продукта, но и повысить его биологическую ценность

Технология обогащения нативным растительным белком может быть использована в производстве топленого масла и производстве сыров. Отличие заключается лишь в том, что в охлажденный расплав продуктов вносят морковный порошок в количестве 5 % от массы готового продукта. Изобретение позволяет упростить способ производства, получить продукт с повышенной биологической ценностью и увеличенным сроком хранения. Изобретение может быть использовано при производстве топленого масла на сыродельных и маслодельных предприятиях.

Научно-производственным предприятием «Астор-С», осуществляющей свою деятельность на территориях Вологодской, Костромской и Ярославской областей, предложена концепция кавитационной обработки молочных продуктов. Суть концепции и предложенной в ее рамках технологии основаны на феномене, возникающем под воздействием принудительно распространенных в жидкости колебаний ультразвуковой частоты при заданном давлении. Процесс напоминает кипение, но при этом не сопровождается

ощутимым нагревом жидкости, а значит, сохраняет пищевую и биологическую ценность.

Кавитационная обработка молока позволяет увеличить содержание белка в цельном молоке, синтезировать молоко из сухого молока и сыворотки, а также обогащать его искусственно вносимыми пищевыми компонентами.

Технологию кавитационной обработки можно эффективно использовать для бактерицидной обработки молока с целью увеличения сроков его реализации и хранения. К тому же, изменение свойств биополярной структуры молока под воздействием энергии кавитации, позволит существенно улучшить качество кисломолочных продуктов и сыров, значительно увеличить их выход и создать новые виды продукции.

Таким образом, внедрение в производственный цикл молокозаводов потребительской кооперации инновационных технологий производства позволит расширить ассортимент молочной продукции без использования, вредных для здоровья человека, пищевых добавок, улучшить их органолептические свойства, повысить биологическую ценность и увеличить срок реализации.

Применение новых технологий внесет новый виток в развитие системы потребительской кооперации, позволит увеличить выпуск качественной, экологически чистой продукции и в целом, повысить рентабельность производства.

### **Литература:**

- 1.Бурыкина И. М., Молотов С. В. Оценка гигиенической безопасности сырого молока // Успехи современного естествознания. – 2013. – № 12 – стр. 76-78
2. Состояние молочной отрасли РФ. Электронный ресурс: [xhappold.3dn.ru](http://xhappold.3dn.ru)
3. <http://www.findpatent.ru/patent/240/2400095.html>
4. See more at: <http://www.ntpo.com/obzor-sovremennyh-tehnologii/sovremennye-tehnologii-v-selskom-hozyaistve>

Яблоненко Л.А.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ОХЛАЖДЕННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

*Охлажденные продукты питания зарекомендовали себя как здоровая и свежая пища и оказались способны удовлетворить растущий спрос на готовые блюда и закуски. Для выработки охлажденной кулинарной продукции используют доброкачественные продукты, соответствующие требованиям стандартов и технических условий, отвечающие повышенным санитарно-гигиеническим требованиям по общей микробной обсемененности. К предприятиям, вырабатывающим данную продукцию, также предъявляют повышенные санитарные требования.*

*Ключевые слова: охлажденные продукты питания, быстрое охлаждение сразу после приготовления до низких плюсовых температур (2...4 °С).*

В последние годы значительно возрос спрос потребителей на скоропортящиеся охлажденные пищевые продукты, которые считаются свежими, здоровыми и удобными. Крупные поставщики удовлетворяют этот потребительский спрос, поставляя в розничную торговлю все более широкий ассортимент охлажденных обработанных пищевых продуктов.

Охлажденные продукты питания, продаваемые непосредственно из холодильных камер, доступны потребителю уже много лет. Продукт готовый к употреблению – это готовый продукт питания, который, из соображений сохранности качества, можно хранить при низких температурах (8°С или ниже), но не заморожен, оставаясь полноценным.

Охлажденные продукты питания могут быть как готовыми к употреблению, так и требовать либо разогрева (минимальный разогрев перед употреблением необходим для достижения требуемых органолептических параметров), либо приготовления (через продолжительное нагревание для обеспечения, как безопасности, так и качественных показателей).

Развитие спектра продуктов «национальной кухни», стимулируемых ростом международного туризма, вынуждает потребителя все более разнообразить рацион своего питания. Растет интерес к экзотической кухне и других типов охлажденных готовых продуктов, которые становятся популярными. Конкуренция в сфере охлажденных продуктов все набирает обороты, что заставляет торговцев увеличивать ассортимент продаваемой продукции, делая акцент на качестве и новизне продукта.

Рынку охлажденных продуктов сопутствовал успех, так как он учитывал многие потребности покупателей. Охлажденные продукты питания зарекомендовали себя как здоровая и свежая пища и оказались способны удовлетворить растущий спрос на готовые блюда и закуски. В то же время они смогли быстро адаптироваться под все более космополитичные вкусы и желания потребителя, касающиеся богатства выбора и качества органолептических ощущений, получения более полного удовольствия от пищи.

Отечественный и зарубежный опыт использования охлажденных блюд в общественном питании свидетельствует об их высокой экономической эффективности. Широкое использование этой продукции в общественном питании позволяет:

- увеличить реализацию кулинарной продукции почти в два раза без расширения материально-технической базы или сократить производственные площади и оборудование, сохранив прежний объем реализации продукции; в результате при новом строительстве и реконструкции предприятий общественного питания удельные капитальные вложения со-

кращаются на 35...37 %;

- сократить более чем в два раза численность работников за счет сокращения трудоемкости реализуемой продукции, значительно сократить численность высококвалифицированных поваров;

- стабилизировать цены и качество блюд;

- более рационально использовать автотранспорт за счет создания переходящего запаса блюд в местах их реализации;

- на более длительный период планировать меню с учетом максимального разнообразия питания по дням недели;

- полнее использовать производственные мощности пищевой промышленности в интересах дальнейшего развития общественного питания населения по месту работы, учебы, отдыха;

- снизить потери сырья при хранении за счет максимальной переработки его в сезон заготовок, более эффективно утилизировать пищевые отходы.

При выборе ассортимента блюд и кулинарных изделий для выработки в охлажденном виде руководствуются необходимостью обеспечить хорошие органолептические и микробиологические показатели качества пищи, а также высокую пищевую ценность ее после хранения и разогревания.

Главной особенностью технологического процесса производства охлажденной кулинарной продукции является ее быстрое охлаждение сразу после приготовления до низких плюсовых температур (2...4 °С) или быстрое замораживание до температуры минус 18 °С и ниже. В зависимости от вида изделия и глубины охлаждения продукция может храниться от 2 дней до нескольких месяцев. В местах потребления продукцию подвергают несложной кратковременной обработке: быстрозамороженные супы и горячие блюда размораживают и разогревают; закуски и сладкие блюда реализуют без дополнительной обработки.

Для выработки охлажденной кулинарной продукции используют доброкачественные продукты, соответствующие требованиям стандартов и технических условий, отвечающие повышенным санитарно-гигиеническим требованиям по общей микробной обсемененности. К предприятиям, вырабатывающим данную продукцию, также предъявляют повышенные санитарные требования. Это объясняется тем, что некоторые блюда используют в пищу после хранения без тепловой кулинарной обработки, а супы и вторые блюда в местах их потребления подвергают кратковременной тепловой обработке. Отмеченные особенности учитывают также при организации технологического процесса на предприятиях – изготовителях этой продукции.

Для подготовки охлажденной продукции к реализации (распаковка, разогревание, порционирование) не требуется применение квалифицированного труда, можно использовать оборудование, серийно выпускаемое для предприятий общественного питания.

Существует два совершенно различных холодильных метода для охлаждения продуктов – процесс охлаждения сам по себе, при котором пищевые продукты охлаждаются или хранение в охлажденном виде при жестко контролируемой температуре (от  $-1,5^{\circ}\text{C}$  до  $+15^{\circ}\text{C}$ ) в зависимости от вида продуктов.

Охлаждение зависит от размера и формы контейнеров, температуры, скорости воздуха и других факторов. При увеличении времени на охлаждение увеличивается и время, в ходе которого продукт теряет и влагу.

Технология охлажденных блюд включает следующие операции: механическую обработку сырья, тепловую кулинарную обработку полуфабрикатов и приготовление блюд, расфасовку блюд, быстрое (интенсивное) охлаждение блюд, хранение охлажденных блюд при  $0...4^{\circ}\text{C}$  в столовой-догоготовочной, разогревание блюд перед реализацией.

Главная особенность технологии охлажденных блюд — быстрое охлаждение их от  $70...80^{\circ}\text{C}$  до  $10^{\circ}\text{C}$ .

Охлаждение также осуществляется в нержавеющей гастроемкостях формата GN. Благодаря стандартизации их размеров (1/1 520 x 350 мм или 2/1 520 x 650 мм) гастрономические емкости могут быть использованы как для быстрого охлаждения, так и для последующего применения в жарочных шкафах, конвекционных и паро-конвекционных печах.

Стабилизация качества охлажденной продукции зависит от условий:

- свежеприготовленная продукция быстро, не более 2 ч, охлаждается до 10 °С; высокая интенсивность охлаждения позволяет быстро преодолевать температурный интервал, наиболее благоприятный для роста микроорганизмов, а также снижать отрицательное воздействие высоких температур на органолептические показатели качества готовой пищи;

- охлажденная продукция хранится при температуре 0...4 °С от одних до нескольких суток в зависимости от ее вида; допустимые сроки хранения блюд и изделий конкретного наименования установлены экспериментально на основании физико-химических, микробиологических исследований и органолептической оценки;

- в местах потребления продукция разогревается до достижения температуры в толще изделия 85 °С, что обеспечивает ее санитарно-эпидемиологическую безопасность. В целях обеспечения высокого качества блюд, повышения производительности труда и более эффективного использования оборудования изменены отдельные технологические операции приготовления блюд, предназначенных для интенсивного охлаждения и последующего холодильного хранения.

Ассортимент блюд и гарниров действующих технических условий включает в себя: холодные закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, гарниры. Ниже приводятся особенности приготовления охлажденной кулинарной продукции.

Холодные закуски. Ассортимент включает салат и рыбу под маринадом. Для приготовления салата из белокочанной капусты в варочный котел вливают 3 %-ный уксус,

растительное масло, кладут соль, сахар и нагревают до температуры 80...90 °С и прогревают 15 мин, фасуют в гастроемкости, закрывают крышками и направляют на охлаждение. Рыбу под маринадом готовят в соответствии с общими правилами.

Интенсивное охлаждение блюд в гастроемкостях осуществляют в специализированных холодильных шкафах или аппаратах интенсивного охлаждения. Для транспортирования используют передвижные контейнеры и автотранспорт с охлаждаемыми или изотермическими кузовами. Продолжительность транспортирования не более 2 ч. Сроки хранения охлажденных блюд и гарниров в гастроемкостях от 1 до 4 суток при температуре 0...4 °С.

Сроки хранения охлажденных блюд и гарниров при температуре 4±2 °С от 12 до 24 часов, в зависимости от продукта.

Качество продукции оценивается по трем группам показателей: органолептическим — внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция; физико-химическим — кислотность, содержание жира, поваренной соли, сахара и сухих веществ; микробиологическим — общее количество микроорганизмов в 1 г продукта не более 10<sup>3</sup>; отсутствие в 1 г продукта бактерий группы кишечной палочки и коагулазоположительных стафилококков; отсутствие бактерий рода протей в 0,1 г продукта; отсутствие бактерий рода сальмонелл в 25 г продукта.

Исследованиями установлено, что основные физико-химические показатели качества охлажденных блюд на всех стадиях технологического процесса изменяются незначительно. Биохимические опыты по перевариваемости белков охлажденных блюд также дают положительные результаты. Достаточно стабильно содержание в охлажденных блюдах витамина В<sub>6</sub>. Однако витамин С разрушается на всех стадиях технологического процесса, содержание его в блюдах снижается в 4-5 раз. Это указывает на необходимость включения в рацион питания при



использовании охлажденных блюд зелени (салата, петрушки, укропа, кинзы и др.), свежих овощей (дополнительный гарнир) и свежих фруктов.

Физико-химические реакции, влияющие на качество охлажденных продуктов, происходят в результате физических изменений продукта или последующих химических или биохимических реакций. Так, к этой категории относятся миграция компонентов в результате диффузии или осмоса и поглощение света природными или искусственными пигментами.

Миграция компонентов. В салатах на основе майонеза, таких как салат из сырой капусты, моркови и лука (коулсло) и салатах на основе картофеля наблюдаемые изменения качества – это органолептические изменения, связанные с распределением масла и воды между майонезом и растительной тканью. В случае коулсло увеличение экстрагируемых твердых веществ из капусты на 13,5% и увеличение прозрачности капусты указывали на поглощение ею масла из майонеза в течение 6 ч после смешивания. В майонезе изменения содержания масла выражалось в увеличении полидисперсности размера жировых глобул. Кроме того, миграция воды из капусты в майонез, обусловленная различием в осмотическом потенциале, вела к тому, что за то же время, за которое капуста становилась более прозрачной, майонез становился жидким и не обволакивающим.

Миграция ферментов из одного компонента в другой может привести к проблемам со вкусом и ароматом, цветом или текстурой.

Испарение. Потери массы с поверхности незавернутых продуктов зависят от скорости испарения влаги с поверхности и скорости диффузии влаги из продукта. Температура, относительная влажность и скорость воздуха – это факторы, существенно влияющие на потерю массы.

Для предотвращения потери влаги в такой ситуации очень важно свести к минимуму колебания температуры.

Повреждения при охлаждении. Хотя хранение фруктов и овощей при низкой температуре считается наиболее эффективным методом сохранения качества скоропортящихся продуктов растительного происхождения, для чувствительных к охлаждению культур его вред может оказаться больше пользы. Некоторые фрукты и овощи умеренного климата также подвержены повреждениям, но при более низких пороговых температурах (ниже 5 и до 10 С). Появление «оспин», ямок вызывается дегидратацией и низкими температурами.

Синерезис – выпадение в осадок. При охлаждении крахмалосодержащих продуктов, количество растворимой амилозы снижается. Скорость старения зависит от вида изделия, их влажности и температуры хранения.

Выделение жидкости или медленное самопроизвольное движение и отделение жидкости из коллоидной полужидкой массы называется синерезисом. Он происходит в результате физико-химических изменений углеводов или белков, влияющих на их способность удерживать влагу.

Охлаждение приводит к стягиванию общей структуры, существенно увеличивая скорость протекания синерезиса.

Черствение. Рынок сэндвичей с широкой гаммой начинок, нуждающихся в холодильном хранении, значительно вырос, но черствение хлеба – одна из немногих реакций, имеющих отрицательный температурный коэффициент, то есть при пониженных температурах хлеб черствеет быстрее.

Несмотря на широкие исследования механизма черствения, большинство исследователей готовы согласится лишь с тем, что изменения плотности обусловлены физико-химическими реакциями крахмального компонента.

Органолептическое качество продукта складывается из его внешнего вида, запаха, текстуры, вкуса, а также послевкусия.

Внешний вид продукта – это первое, что оценивает потребитель при определении качества охлажденного

продукта. Для оценки его качества можно использовать многие характеристики внешнего вида – размер, форму, распределение кусков, текстуру поверхности, цвет и яркость, и все это – определяющие факторы для оценки свежести и ожидаемого качества в целом.

Внешний вид можно разделить на два компонента: оптический и видимую структуру. Оптический внешний вид в основном связан с такими параметрами, как цвет, глянец и полупрозрачность. Видимая структура относится к текстуре продукта, включая размер частиц, гладкость и текстуру поверхности. Цвет – это, вероятно, первая и основная характеристика, которую потребитель будет использовать, чтобы судить о качестве охлажденного продукта, так как ухудшение продукта часто связано с изменением цвета.

Запах охлажденного продукта служит хорошим показателем свежести и качества. Вкус является необходимым органолептическим компонентом, используемым для измерения качества охлажденных продуктов. Если вкус нежелательный или не соответствует ожиданиям, продукт будет отвергнут.

Понятие вкуса (аромата) включает:

- первичные вкусы (соленый, сладкий, кислый и горький), вызываемые растворимыми веществами;
- ощущения (такие, как вяжущее свойство, терпкость и т. п.);
- ощущения тепла или охлаждающий эффект;
- ощущение запаха благодаря летучим веществам.

Критерии качества, связанные со вкусом/ароматов, основаны на проявлении ожидаемого вкуса/ аромата и его интенсивности.

Текстура может быть определена как органолептическое восприятие физической структуры пищевого продукта. При работе с продуктом и его приготовлении текстурные свойства для определения общего качества могут быть оценены визуально и на ощупь.

Существуют три различные текстурные характеристики:

- Механические свойства, связанные с реакцией продукта на давление, - твердость, плотность, связующая способность или пригодность к длительному разжевыванию – измеряемые мышцами рук, пальцев, губ, языка и челюстей.

- Геометрические свойства, связанные с размещением физических компонентов продукта, - размер, форма, волокнистость, наличие частиц или комков.

- Поверхностные свойства, связанные с содержанием в продукте влаги и жира, а также интенсивности их выделения в процессе пережевывания.

Для определения органолептического качества производится органолептическая оценка, большой группой потребителей, выражающих свое мнение о продукте или о ряде продуктов без какой-либо предварительной подготовки.

### **Литература:**

1. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2011. – 400 с.

2. Стрингер, М. Охлаждённые и замороженные продукты / М. Стрингер, К. Денис.– СПб.: Профессия, 2004. – 496 с.

3. Срок годности пищевых продуктов: Расчёт и испытание / Под ред. Р. Стеле; пер. с англ. В. Широкова под общ. ред. Ю. Г. Базарновой. – СПб.: Профессия, 2006. – 480с.

**СЕКЦИЯ 3**  
**ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ**  
**РЕАЛЬНОГО СЕКТОРА ЭКОНОМИКИ**

УДК 332

*Баженова А. Ю.,  
Хамнаева Н. И.  
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия*

**РЕЛИГИОЗНО-ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ ТУРИЗМ  
В БУРЯТИИ КАК СПОСОБ РАСКРЫТИЯ  
ТУРИСТСКОГО ПОТЕНЦИАЛА РЕСПУБЛИКИ**

*В данной статье представлены результаты исследования деятельности туристских предприятий Республики Бурятия в сфере религиозно-познавательного туризма. Для оценки возможностей и угроз, а также сильных и слабых сторон религиозно-познавательного туризма республики проведен SWOT-анализ.*

Туризм - приоритетная отрасль экономики Бурятии. Туристические активы позволяют Республике быть одним из наиболее конкурентоспособных регионов России. По результатам оценки рейтингового агентства "Эксперт РА" Бурятия занимает 1 место среди регионов Сибирского федерального округа по темпам туристских прибытий. В таблице 1 представлена динамика туристского потока в Республике Бурятия за 2012-2015 гг.

Таблица 1

**Динамика туристского потока в Республике Бурятия**

| Показатели  | 2012 | Темп<br>роста, % | 2013  | Темп<br>роста, % | 2014  | Темп<br>роста, % | 9 месяцев<br>2015 г. | Темп<br>роста, % |
|---|------|------------------|-------|------------------|-------|------------------|----------------------|------------------|
| Количество<br>обслуженных<br>туристов, тыс.<br>чел.           | 45,9 | 134,9%           | 20,0  | 109,9%           | 40,0  | 114,6%           | 857,9*               | *                |
| Объем<br>платных услуг,<br>оказанных<br>туристам,<br>млн.руб. | 683  | 113,1%           | 788,4 | 106,3%           | 083,0 | 116,5%           | 1894,9               | 106,2%           |

Согласно данным, приведенным в таблице 1, рынок туризма в Республике Бурятия характеризуется устойчивой положительной динамикой. Происходит постоянное увеличение туристских потоков, так за последние четыре года количество туристов увеличилось на 194,1 тыс. чел.

Познавательный туризм лидирует на рынке туристских услуг в республике. Такой вид туризма активно развивается за счет реализации турпродуктов, включающих посещение озера Байкал – единственного в своем роде. Помимо Байкала, в потенциал познавательного туризма можно включить и другие уникальные природные ресурсы региона, такие как: Ушканьи острова, Долганская яма, Чивыркуйский залив, Баргузинский заповедник и др. Актуальность познавательного туризма также обусловлена богатым культурным наследием народов Бурятии: археологические памятники империи Хунну, буддийские монастыри, деревня старообрядцев и др.

Необходимо отметить, что буддийский храм Иволгинский дацан является официальным центром буддизма в России, это способствует активизации религиозного туризма. Именно здесь находится биологический феномен – нетленное тело Пандито Хамбо Ламы Даши Доржо Итигэлова. Паломничество к телу его святейшества

совершается как российскими, так и иностранными туристами. Огромное количество священных и сакральных мест привлекает туристов интересующихся не только буддизмом, но и таким религиозным направлением как шаманизм. Бурятский шаманизм – древняя религия народов Прибайкалья. Остров Ольхон, Тугнуйские столбцы, останец Табан Хургани другие места бурятского шаманизма имеют широкий потенциал в развитии религиозного туризма.

Основываясь на информации, предоставляемой официальным сайтом Комитета по туризму, в Республике Бурятия функционируют 29 субъектов туристской деятельности, из них 24 субъекта осуществляют деятельность в сфере внутреннего туризма. Для оценки развития религиозно-познавательного туризма была исследована деятельность 8 субъектов туристской деятельности. Результаты исследования представлены в таблице 2.

Таблица 2

**Результаты исследования деятельности туристских предприятий Республики Бурятия**

| Номер предприятия         | Количество реализуемых познавательных туров | Количество реализуемых религиозных туров | Средняя стоимость туров, руб/день | Средняя продолжительность туров, дней |
|---------------------------|---|--|-----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b>                  | 2   | 0  | 1856                              | 2,6                                   |
| <b>2</b>                  | 3   | 2  | 2202                              | 2,8                                   |
| <b>3</b>                  | 2   | 1  | 1750                              | 3                                     |
| <b>4</b>                  | 4   | 3  | 2082                              | 3,5                                   |
| <b>5</b>                  | 8   | 5  | 2603                              | 4,2                                   |
| <b>6</b>                  | 6   | 3  | 2310                              | 3,9                                   |
| <b>7</b>                  | 6   | 4  | 2590                              | 3,6                                   |
| <b>8</b>                  | 4   | 3  | 1957                              | 2,7                                   |
| <b>Средние показатели</b> | <b>4,4</b>                                  | <b>2,6</b>                               | <b>2169</b>                       | <b>3,3</b>                            |

Исследования показали, что предложение познавательных туров превышает предложение религиозных, что может быть обусловлено повышенным спросом на познавательные туры. Средняя стоимость туров в 2169 руб. можно считать довольно высокой относительно показателя средней заработной платы жителей России – 20487 руб/мес. (по состоянию на август 2015 г.). Неразвитая инфраструктура,

ярко-выраженные сезоны Сибирского региона, а также отсутствие поддержки малого предпринимательства влияет на высокую стоимость туров. Что касается продолжительности туров, она варьируется от 2 до 7 дней, а также может быть изменена по желанию туристов.

Таким образом, можно утверждать, что Бурятия находится на стадии активного развития внутреннего туризма, но, тем не менее, потенциал раскрыт недостаточно глубоко, чтобы отразить все достоинства и особенности региона.

Для оценки возможностей и угроз, а также сильных и слабых сторон религиозно-познавательного туризма Республики Бурятия был проведен SWOT-анализ. Он представлен на рисунке 1.



**Рис.1** SWOT-анализ религиозно-познавательного туризма Республики Бурятия



Подводя итоги работы, можно сделать вывод: Республика Бурятия является одним из самых перспективных регионов России для развития религиозного и познавательного туризма. Динамика туристского потока в республике успешно развивается. Однако, несмотря на положительные результаты, существуют некоторые факторы, которые сдерживают развитие туризма. В Республике принимаются меры по устранению данных недостатков, и к 2020 году планируется принимать около 2 млн. путешественников.

### **Литература:**

1. Государственное управление природными ресурсами Байкальского региона / Под ред. В. П. Орлова, Н. Г. Рыбальского. – М.: Изд-во НИА-Природа, 2009. – 121 с.

2. Официальный сайт Комитета по туризму в Республике Бурятия: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.baikaltravel.ru/> (дата обращения 10.12.15)

3. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики по Республике Бурятия: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://burstat.gks.ru/> (дата обращения 10.12.15)

4. Рейтинговое агентство «Эксперт»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.raexpert.ru](http://www.raexpert.ru) (дата обращения 10.12.15)

5. Свободная энциклопедия «Википедия»: [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) (дата обращения 10.12.15)

Заборовская И. Г.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## **ПОНЯТИЕ АПЕЛЛЯЦИИ И ЕЁ ЗНАЧЕНИЕ В СОВРЕМЕННОМ ГРАЖДАНСКОМ ПРОЦЕССЕ**

*Статья посвящена актуальной правовой теме, является интересной как для юристов, так и для лиц осуществляющих представительскую деятельность в судах общей юрисдикции. Статья содействует правовому просвещению в области защиты прав людей при пересмотре гражданских дел в апелляционной инстанции.*

Каждому гарантируется судебная защита его прав и свобод.

Каждый вправе защищать свои права и свободы всеми способами, не запрещенными законом.

В гражданском судопроизводстве РФ существует способ обжалования не вступивших в законную силу судебных постановлений, принимаемых судами РФ первой инстанции.

Способ обжалования - апелляционный - предусмотрен для обжалования не вступивших в законную силу постановлений федеральных судов и мировых судей. Именно о нём пойдёт речь.

Каждая из инстанций, в том числе и вышестоящих по отношению к первой инстанции, выполняет свою, присущую только ей роль, определенную законом. При этом апелляционный суд наделен существенно иными полномочиями по сравнению с кассационным (федеральным арбитражным судом округа) и надзорным (Президиумом Высшего Арбитражного Суда РФ).

Основное отличие апелляции от других вышестоящих инстанций заключается в том, что она по имеющимся в деле и дополнительно представленным доказательствам повторно рассматривает дело. Иными словами, проверяется обоснованность и законность решения суда первой инстанции. Ревизии подвергается вся доказательственная база, фактические обстоятельства, а также проверяется правильность применения судом первой инстанции материальных и процессуальных норм права. Исходя из столь широкого объема полномочий, апелляционный суд принимает новое решение на основе обстоятельств дела, установленных по имеющимся в деле и дополнительно представленным доказательствам, не направляя дело на новое рассмотрение.

Кассационная и надзорная инстанции в отличие от апелляционной проверяют только законность оспариваемых судебных актов, т.е. соблюдение судом норм материального или процессуального права по имеющимся в деле материалам. Они вправе принять новый судебный акт, не передавая дело на новое рассмотрение, если приходят к выводу о неправильном применении закона судом первой и апелляционной инстанции, и что важно подчеркнуть - при неизменных фактических обстоятельствах дела.<sup>1</sup>

Апелляция (лат. "appellatio") в переводе означает "жалоба", "обращение". Общий смысл, вкладываемый в правовое определение апелляции в гражданском судопроизводстве, заключается в обжаловании в вышестоящую судебную инстанцию не вступившего в законную силу решения суда первой инстанции в целях исправления судебных ошибок. Этим далеко не исчерпываются признаки данного понятия. Однако наиболее существенные из них, характеризующие апелляцию, здесь содержатся.

Апелляция является одним из способов проверки судебного акта в полном объеме, т.е. касающейся как

---

<sup>1</sup> Подвальный И.О. Апелляция и кассация в арбитражном процессе Российской Федерации. 2004г.

установления фактических обстоятельств, так и правильности применения закона. Такая проверка проводится по имеющимся в деле материалам, а также по дополнительно представленным (и принятым при соблюдении соответствующих условий) доказательствам.

Апелляционная инстанция не вправе направлять дело на новое рассмотрение в суд первой инстанции. Она наделена полномочиями для устранения нарушений в вопросах факта и права и принятия нового решения.<sup>2</sup>

Апелляции, как способу обжалования, присущи следующие признаки:

- Апелляционная жалоба приносится на решение суда, не вступившее в законную силу.

- Дело по апелляционной жалобе переносится на рассмотрение вышестоящего суда.

- Подача апелляционной жалобы обуславливается несогласием лица, подавшего апелляционную жалобу, с вынесенным решением, ввиду его незаконности и необоснованности.

- Суд апелляционной инстанции, пересматривая дело, проверяет как правовую, так и фактическую сторону дела в том же объеме, что и суд первой инстанции.

- Суд апелляционной инстанции в результате рассмотрения дела, как правило, не вправе возвратить дело в суд первой инстанции для нового рассмотрения и вынесения решения, а в случае отмены решения суда первой инстанции, обязан вынести новое решение.

- Полномочия суда апелляционной инстанции при пересмотре дела ограничены пределами апелляционной жалобы и предметом решения суда первой инстанции. Новые требования, не являвшиеся предметом решения суда первой

---

<sup>2</sup>Ярков В.В. Арбитражный процесс: Учебник.- "Волтерс Клувер", 2003г.

инстанции, не могут быть заявлены в апелляционном производстве.<sup>3</sup>

Перечисленные признаки представляют собой общую характеристику апелляции как способа обжалования постановлений суда, не вступивших в законную силу.

В теории гражданского процесса выделяют два вида апелляции: апелляцию полную и апелляцию неполную.

Неполная апелляция представляет собой пересмотр решения суда первой инстанции. В этом случае суд апелляционной инстанции рассматривает дело на основании тех доказательств, которые уже были предметом рассмотрения суда первой инстанции.

По общему правилу неполной апелляции в суде апелляционной инстанции нельзя ссылаться на новые факты, представлять новые доказательства.

При неполной апелляции в установленных законом случаях апелляционный суд вправе возвратить дело в суд первой инстанции для нового рассмотрения и вынесения решения по существу.

Полная апелляция представляет собой пересмотр дела в целом на основе не только имеющихся в деле материалов, но и представленных в суде апелляционной инстанции любых новых доказательств.

В этом случае суд апелляционной инстанции проверяет не только решение суда первой инстанции, но и само дело, заново рассматривая его правовую и фактическую стороны.

В данном случае апелляционный суд отправляет установленные новые факты, следовательно, он не может направить дело в суд первой инстанции для нового рассмотрения, а сам выносит решение по существу на основе доказательств и установленных фактов.

---

<sup>3</sup> Борисова Е.А. Апелляция в гражданском процессе. Москва 2008г.

Объектом апелляционного обжалования могут быть только решения мировых судей, не вступившие в законную силу.

В соответствии с пунктом 4 статьи 4 Федерального конституционного закона "О судебной системе Российской Федерации" мировые судьи являются судьями общей юрисдикции субъектов Российской Федерации. Федеральный конституционный закон от 4 июля 2003 г. N 3-ФКЗ "О внесении изменения и дополнений в Федеральный конституционный закон "О судебной системе Российской Федерации".

Объектом кассационного обжалования являются решения федеральных судов, т.е. районного, областного (краевого), Верховного Суда РФ.

В апелляционном порядке может быть обжаловано все решение мирового судьи либо его часть, а также выводы об обстоятельствах дела, изложенные в мотивировочной части решения.

Объектом апелляционного обжалования может быть и дополнительное решение мирового судьи (статья 201 ГПК).

Субъектами апелляционного обжалования являются стороны и другие лица, участвующие в деле: истец; ответчик; третьи лица; прокурор; лица, обращающиеся в суд за защитой прав, свобод и охраняемых законом интересов других лиц или вступающие в процесс в целях дачи заключения по основаниям, предусмотренным Кодексом; заявители и другие заинтересованные лица (статья 34 ГПК).

Стороны и другие лица, участвующие в деле, вправе обжаловать решение мирового судьи в апелляционном порядке независимо от их реального участия в судебном разбирательстве. Эти лица становятся субъектами апелляционного обжалования с момента их привлечения или допуска мировым судьей к участию в разбирательстве гражданского дела.

При подаче апелляционной жалобы иными лицами в ее принятии должно быть отказано.

Полномочие представителя на апелляционное обжалование решения мирового судьи должно быть специально оговорено в доверенности, выданной представляемым (статья 54 ГПК).

Закон предусматривает возможность подачи апелляционной жалобы в соответствующий районный суд через мирового судью. Следовательно, жалоба, поданная непосредственно в районный суд, не должна порождать правовых последствий и должна быть возвращена лицу, ее подавшему.

Согласно пункту 2 статьи 21 Федерального конституционного закона "О судебной системе Российской Федерации" районный суд является непосредственно вышестоящей судебной инстанцией по отношению к мировым судьям, действующим на территории соответствующего судебного района.

В отличие от других участников процесса прокурор, участвующий в деле, может реализовать право на обжалование не вступившего в законную силу решения мирового судьи путем принесения на него апелляционного представления, а не жалобы. В остальном апелляционный порядок обжалования решений мировых судей прокурором и другими лицами, участвующими в деле, совпадает.<sup>4</sup>

Апелляционные жалоба, представление могут быть поданы в течение 1 месяца со дня принятия мировым судьей решения в окончательной форме. Закон предусматривает возможность восстановления судом этого срока в случае его пропуска по уважительным причинам. ( ч.2 ст.321 ГПК РФ ).

Мировой суд, рассматривающий гражданское дело по иску Николаева И. К. и Лагутиной А. В. о признании права собственности на жилой дом и иск частично удовлетворил.

Решение было постановлено 1 августа. 30 августа истец Николаев И. К. направил в адрес районного суда по почте

---

<sup>4</sup> Жилина Г.А. Комментарий к Гражданскому процессуальному кодексу Российской Федерации (постатейный) ). - "ТК Велби", 2012 г.

апелляционную жалобу на решение суда, которая поступила 4 сентября. Судья, получив жалобу, вынес определение об отказе в приеме апелляционной жалобы, в связи с пропуском истцом срока установленного законом для обжалования решения.

В суд так же поступила жалоба от сестры ответчика Лагутиной А. В., которая просила отменить решение, считая, что суд неправильно признал за истцом право собственности на часть жилого дома. Судья принял жалобу.

В этом случае действия судьи неправильны, в связи с тем, что месячный срок подачи жалобы не прошел.

Правом апелляционного обжалования решений суда первой инстанции в соответствии с частью 2 статьи 320 ГПК РФ обладают стороны и другие лица, участвующие в деле, а правом принесения апелляционного представления - участвующий в деле прокурор.

По смыслу положений статей 34, 35 и 45 ГПК РФ, прокурором, участвующим в деле, является прокурор, который обратился в суд первой инстанции с заявлением в защиту прав, свобод и законных интересов других лиц или вступил в процесс для дачи заключения по делам, по которым его участие предусмотрено ГПК РФ и другими федеральными законами. При этом прокурор обладает правом на принесение апелляционного представления независимо от его личного присутствия в судебном заседании суда первой инстанции.

Прокурор вправе принести апелляционное представление также в том случае, если он не был привлечен судом первой инстанции к участию в деле, в котором его участие является обязательным в силу закона (часть 3 статьи 45 ГПК РФ).

Обратить внимание судов на то, что в силу части 4 статьи 13 и части 3 статьи 320 ГПК РФ лица, не привлеченные к участию в деле, вправе обжаловать в апелляционном порядке решение суда первой инстанции в случае, если данным решением разрешен вопрос об их



правах и обязанностях, то есть они лишаются прав, ограничиваются в правах, наделяются правами и (или) на них возлагаются обязанности. При этом такие лица не обязательно должны быть указаны в мотивировочной и (или) резолютивной частях судебного постановления.

Правом апелляционного обжалования обладают также не вступившие в процесс при рассмотрении дела в суде первой инстанции правопреемники лиц, участвующих в деле.

Апелляционная жалоба может быть подана как самим лицом, участвующим в деле, либо лицом, не привлеченным к участию в деле, вопрос о правах и обязанностях которого был разрешен судом, так и их надлежаще уполномоченным представителем (статья 48 ГПК РФ) либо законным представителем (статья 52 ГПК РФ). Полномочия представителя на подачу апелляционной жалобы должны быть оформлены в соответствии со статьями 53, 54 ГПК РФ.

Судам следует учитывать, что гражданин, признанный недееспособным, согласно части 3 статьи 284 ГПК РФ вправе лично либо через выбранных им представителей обжаловать в апелляционном порядке решение суда о признании его недееспособным. Вопрос о возможности личного участия такого лица в проводимом в помещении суда апелляционной инстанции судебном заседании необходимо решать с учетом абзаца первой части 1 статьи 284 ГПК РФ.

Если личное участие такого лица в проводимом в помещении суда апелляционной инстанции судебном заседании создает опасность для его жизни или здоровья либо для жизни или здоровья окружающих и данное обстоятельство подтверждено соответствующим медицинским документом, то апелляционная жалоба может быть рассмотрена судом апелляционной инстанции в его отсутствие.

В соответствии со статьями 4, 34, 35, 46 и 47 ГПК РФ правом апелляционного обжалования судебных постановлений суда первой инстанции обладают также лица, которые в предусмотренных законом случаях обращаются в

суд за защитой прав, свобод и законных интересов других лиц или вступают в процесс для дачи заключения по делу в целях осуществления возложенных на них федеральным законом обязанностей.

Из содержания положений подпункта 1 пункта 1 статьи 29 Федерального конституционного закона от 26 февраля 1997 года N 1-ФКЗ "Об Уполномоченном по правам человека в Российской Федерации" следует, что Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации имеет право апелляционного обжалования судебных постановлений суда первой инстанции, если он участвовал лично либо через своего представителя при рассмотрении дела в суде первой инстанции. Данное право реализуется им в порядке и сроки, предусмотренные главой 39 ГПК РФ.

В целях обеспечения реализации права на апелляционное обжалование лицами, участвующими в деле, суды первой инстанции должны в соответствии с частью 5 статьи 198 и пунктом 7 части 1 статьи 225 ГПК РФ в резолютивной части решения, определения указывать порядок и срок обжалования судебного постановления суда первой инстанции.

При осуществлении правосудия основная роль принадлежит суду первой инстанции, который по результатам судебного разбирательства принимает законное и обоснованное решение. Этот судебный акт базируется на исследовании всех представленных доказательств и установленных судом обстоятельствах дела. В суде первой инстанции формируется дело, завершающееся вынесением решения.

Лица, участвующие в деле, и иные лица в случаях, предусмотренных ГПК, при несогласии с решением суда первой инстанции вправе подать апелляционную жалобу, что автоматически ведет к рассмотрению дела в апелляционном порядке.

Апелляционный суд является единственной вышестоящей инстанцией, которая, повторно рассматривая

дело, полномочная проверять полноту установления обстоятельств, имеющих значение для дела, доказанность этих обстоятельств, правильность оценки каждого доказательства и всех доказательств в их совокупности, а также соответствие выводов, указанных в решении, обстоятельствам, которые суд счел установленными. Ни кассационная, ни надзорная инстанция такими полномочиями не наделены.

Правильность применения судом первой инстанции норм материального и процессуального права наряду с апелляционным судом может быть проверена в кассационном порядке и при соблюдении требований главы 36 АПК - в порядке надзора.

Что касается фактических обстоятельств и доказательственной базы, эти вопросы находятся только в сфере компетенции апелляционной инстанции, выводы которой в этой части (при соответствии их закону) являются окончательными. Ни арбитражный суд кассационной инстанции, ни Президиум Высшего Арбитражного Суда РФ (как арбитражный суд надзорной инстанции) при рассмотрении дела не вправе устанавливать или считать доказанными обстоятельства, которые не были установлены в решении суда первой инстанции или в постановлении суда апелляционной инстанции или были отвергнуты ими, а также по-иному оценивать или переоценивать доказательства (часть 2 статья 287, часть 4 статья 305 АПК).

При этом никакие новые материалы в кассационную и надзорную инстанции не могут представляться.

Таким образом, следует сделать вывод, что роль апелляционной инстанции в проверке и установлении фактической стороны дела чрезвычайно велика.

Подача апелляционной жалобы приостанавливает исполнение решения (за исключением случаев, предусмотренных в ГПК, когда оно подлежит немедленному исполнению). Приостановление утрачивает силу после рассмотрения дела в апелляционной инстанции.

По результатам рассмотрения апелляционной жалобы суд апелляционной инстанции принимает постановление, вступающее в законную силу со дня его принятия. Если законность и обоснованность решения подтверждены, и оно не подверглось изменению, то это решение по общему правилу вступает в законную силу со дня принятия постановления апелляционной инстанцией и подлежит исполнению. Данное обстоятельство также свидетельствует о значении, которое имеет апелляционная инстанция.

**УДК 371**

*Калинин А. Г.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## **ВОЗМОЖНЫЕ ВАРИАНТЫ ВНЕДРЕНИЯ НОВЫХ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ОРГАНИЗАЦИИ**

*В статье обобщен опыт по внедрению информационных технологий в организациях. Обозначены возникающие проблемы и недостатки различных вариантов.*

*Ключевые слова: информационные технологии.*

Внедрение новых информационных технологий чаще всего оказывается совсем не таким простым делом, как могло бы показаться несведущему человеку. Это отнюдь не тривиальная задача, хотя внедрение новых информационных технологий из-за их быстрого развития и совершенствования происходит в настоящее время довольно часто. Быстро заменяется аппаратура, а вслед за ней и программное обеспечение информационных систем организаций. Каким же образом в отлаженном механизме работы организации происходит замена устаревшего оборудования и программ?

Возможны различные варианты этого процесса, каждый

из которых имеет свои достоинства и недостатки. В настоящее время принято выделять следующие:

- тотальное внедрение;
- пилотный проект с последующим тотальным внедрением;
- внедрение сервисами.

### *Тотальное внедрение*

Один из вариантов внедрения системы – полномасштабное обследование предприятия, приобретение системы, долгий процесс ее настройки под требования технического задания и, по прошествии долгих месяцев, начало тестовой эксплуатации. Единственное, хотя и небесспорное преимущество тотального внедрения, – законченность решения, охватывающего все предприятие по всем направлениям деятельности.

Недостатков гораздо больше, в качестве основных можно назвать:

- риск ошибок при составлении технического задания;
- длительность процесса: в результате предприятие получает выгоду спустя длительный период времени;
- возникновение большого количества организационных проблем уже на первых этапах внедрения и тестовой эксплуатации системы;
- высокий риск потери прибыли неработоспособности всего предприятия из-за неработоспособности новой системы;
- потребность в обучении персонала в масштабах всего предприятия.

### *Пилотный проект с последующим тотальным внедрением*

Данный метод сегодня используется чаще всего. В этом случае проводится полномасштабное обследование, выбираются две-три системы, наиболее подходящие по требованиям технического задания. Выбирается небольшая задача, решаемая в срок до двух месяцев, осуществляются минимальные капиталовложения: обычно на этом этапе не приобретаются лицензии на программное обеспечение и дорогостоящее оборудование, необходимое для промышленной эксплуатации.

Проводится тестовое внедрение, на основе которого принимается решение о пригодности одной из систем к даль-

нейшему тотальному внедрению, затем предприятие переходит к предыдущему варианту.

При использовании пилотных проектов появляются два дополнительных преимущества - решение о выборе системы становится взвешенным, в организации появляется конкретный «сервис», внедренный на этапе пилотного проекта, хотя охват персонала в этом случае минимален.

### *Внедрение сервисами*

Первое и основное отличие этого подхода заключается в том, что весь процесс внедрения делится на сжатые по времени этапы, и на каждом из них решается какая-либо частная задача, например, обеспечение управления нормативной документацией. В этом случае сжатые сроки и относительно небольшой объем трудозатрат позволяют снизить финансовый риск, быстро оценить достигнутые результаты и при необходимости скорректировать их.

Преимущества такого подхода вполне очевидны:

- при добавлении нового сервиса нет необходимости изменять бизнес-процессы, уже реализованные в программном обеспечении;

- добавление набора сервисов реализуется в виде последовательности небольших этапов, после завершения каждого из них предприятие получает законченное решение. При таком подходе можно в любой момент оказаться от дальнейших работ или отложить их на более поздний период, сохранив при этом систему с набором функционала, решающего конкретные задачи;

- использование веб-интерфейса позволяет охватить всю организацию вместе с удаленными филиалами, не производя работ по настройке клиентских мест;

- обучение сотрудников, необходимое при внедрении любой системы, проводится добавлением дополнительного сервиса в информационную систему, в результате чего организация получает систему дистанционного обучения, охватывающую всю организацию.

В настоящее время практически не осталось предприятий, готовых пойти на риск тотального внедрения, основной практикой становятся пилотные проекты. Постепенное внедрение сервисами значительно снижает риски несвоевремен-

ности и незаконченности внедрения системы, однако требует определенного пересмотра как самого подхода к внедрению, так и архитектуры построения информационной системы.

### **Литература:**

1. <http://citforum.ru/gazeta/9/>
2. [http://www.up-pro.ru/library/production\\_management/systems/totalnoe-vnedrenie-psr.html](http://www.up-pro.ru/library/production_management/systems/totalnoe-vnedrenie-psr.html)
3. <http://reftrend.ru/771337.html>
4. <http://www.intuit.ru/studies/courses/532/388/lecture/9011?page=7>

**УДК 338.2**

*Кибирева Е. А.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## **КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ СЕБЕСТОИМОСТИ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

*Гостиничный бизнес является важнейшей составляющей туристической отрасли. Гостиничные организации применяют современные технологии, более экономичное и производительное оборудование, совершенствуют организацию управления субъектом. В то же время получение прибыли посредством ценового фактора становится проблематичным, отсюда возникает необходимость оптимизации структуры затрат, формирующих стоимость гостиничных услуг.*

*Ключевые слова: гостиничный бизнес, затраты, себестоимость, бизнес-процессы, попроцессная калькуляция.*

Субъекты гостиничного бизнеса выполняют одну из основных функций в сфере обслуживания туристов -

обеспечивают их жильем и бытовыми услугами во время путешествия [1].

Анализ затрат в целях формирования их оптимальной структуры, а также снижения себестоимости (при условии сохранения качества предоставляемых услуг по проживанию в гостинице) позволяет снизить цены на услуги, что при прочих равных условиях дает гостинице возможность сохранить или даже укрепить свои позиции на рынке [3].

Следовательно, управление затратами и их анализ на основе данных бухгалтерского учета - неотъемлемая часть краткосрочной политики гостиницы, направленной на обеспечение текущей деятельности необходимыми ресурсами и осуществления производственно-хозяйственной деятельности.

Рассмотрим порядок формирования себестоимости гостиничных услуг на примере ООО «Гранит» (Таблица 1). Гостиница предоставляет следующие услуги: проживание; хранение багажа; доступ к Интернет. Услуги по питанию гостиница не оказывает, на первом этаже находится кухня, где постояльцы сами могут приготовить.

Гостиница трехэтажная, в ней предусмотрено 30 номеров разной категории (эконом, стандарт - четырехместные и двухместные с отдельными кроватями).

Таблица 1

**Показатели деятельности ООО «Гранат» за 2013-2014 гг.**

| Показатели  | По итогам за |          | Изменения |       |
|---|--------------|----------|-----------|-------|
|   | 2013 год     | 2014 год | +/-       | %     |
| <i>I</i>  | 2            | 3        | 4         | 5     |
| Общее число гостей, чел.  | 10           | 112      | +         | 10    |
| Число фактически проданных номеров                              | 5668         | 5746     | +78       | 101,3 |
| Число номеров, предложенных для продажи (30 номеров * 365 дней) | 9490         | 9490     | -         | -     |
| Общий доход от номерного фонда, (тыс. руб).                     | 26 355,8     | 26 434,9 | +79,0     | 102%  |

Коэффициент загрузки гостиницы – важнейший показатель работы гостиницы, определяющий эффективность её деятельности (Таблица 2).



Таблица 2

**Коэффициенты, характеризующие эффективность  
работы ООО «Гранат»**

| Показатели                                       | Способ<br>расчета                            | Год      |       | Пояснения   | Показатель  |
|--|--|----------|-------|---|---|
|  |  | 2013     | 2014  |   |   |
| <i>1</i>   | <i>2</i>                                     | <i>3</i> |       | <i>5</i>  | <i>6</i>  |
| Коэффициент<br>многократной<br>загрузки, %       | $M = (Г - Н_{\phi}) / Н_{\phi} \times 100\%$ | 89,6     | 95,2  | Г - число гос-<br>тей;<br>Н <sub>φ</sub> - число фак-<br>тически<br>проданных но-<br>меров. | Показатель,<br>определяющий<br>долю номеров,<br>занятых более<br>чем одним ли-<br>цом |
| Уровень загруз-<br>ки, %                         | $З = Н_{\phi} / Н_{п} \times 100\%$          | 59,7     | 60,5  | Н <sub>п</sub> - число но-<br>меров, предло-<br>женных для<br>продажи.                      | Показатель<br>реализации<br>гостиничных<br>номеров                                    |
| Цена<br>гостиничного<br>номера средняя,<br>руб.  | $P = Д / Н_{\phi}$                           | 4650     | 4601  | Д – общий до-<br>ход от номер-<br>ного фонда.   | Показатель<br>коммерческой<br>эффективности<br>гостиницы                              |
| Число гостей на<br>один проданный<br>номер, чел. | $Г_{\text{ср}} = Г / Н_{\phi}$               | 1,896    | 1,952 | Г - число гос-<br>тей;<br>Н <sub>φ</sub> - число фак-<br>тически<br>проданных но-<br>меров. | Показатель<br>качества за-<br>грузки номер-<br>ного фонда<br>гостиницы                |

Как следует из расчетных данных таблицы, все коэффициенты деятельности выросли незначительно, но имеют положительную динамику, что является хорошим показателем деятельности.

В ООО «Гранат» калькуляционной единицей является 1 койко-сутки, метод калькуляции - попроцессный.

В калькуляцию гостиничных услуг включаются следующие статьи затрат:

- материальные затраты и расходы на оплату труда работников, отчисления на социальные нужды, расходы по контролю и повышению качества услуг, их надежности и экологической безопасности, а также устранению выявленных недостатков услуг;

- расходы на поддержание основных средств, объектов инженерной инфраструктуры в рабочем состоянии, а также обслуживающих их машин и механизмов, включая ремонт и техническое обслуживание;

- расходы на обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, противопожарной и сторожевой охраны и других специальных требований, предусмотренных правилами технической эксплуатации;

- затраты на обеспечение нормальных условий труда и техники безопасности, в том числе расходы на проведение медосмотров и инструктажей;

- амортизационные отчисления по объектам основных средств;

- арендные платежи за пользование земельными участками;

- расходы, связанные с подготовкой и переподготовкой кадров;

- расходы на проведение аварийно-восстановительных работ, потери от простоев по внутрипроизводственным причинам и недостачи материальных ценностей при отсутствии виновных лиц, расходы на возмещение вреда, причиненного работникам увечьем;

- налоги, сборы, платежи и иные установленные законодательством отчисления.

В дополнение к этим затратам в калькуляцию себестоимости услуг гостиниц включены:

- затраты по оплате энергии, водоснабжения, отопления, стирки белья;

- расходы по телефонизации, радиовещанию;

- отчисления на страхование имущества;

- управленческие затраты (содержание административно-управленческого персонала, оплата консультационных, информационных, страховых услуг, содержание и обслуживание технических средств управления и программного обеспечения).

Конечный объект калькулирования – себестоимость содержания одного номера в сутки по категориям «Стандарт» и «Эконом» в отчетном периоде. Площадь стандартных номеров – 500 кв. м, площадь номеров эконом – 200 кв. м, общая площадь номерного фонда – 700 кв.м. Учет затрат ведутся на счете 20 «Основное производство». По дебету счета собираются все затраты, по кредиту отражается реализация гостиничных услуг по себестоимости.

При попроцессном калькулировании производственные расходы распределяются между двумя номенклатурами

пропорционально площади номерного фонда, общехозяйственные затраты списываются непосредственно на финансовый результат отчетного периода. Так, 20 номеров категории «Стандарт» площадью 25 кв. м составляют общую площадь 500 кв. м ( $20 \times 25$ ). 10 номеров категории «Эконом» площадью 20 кв.м. составляют общую площадь 200 кв. м ( $10 \times 20$ ).

Площадь номерного фонда составляет 700 кв. м ( $500 + 200$ ).

Количество гостей рассчитывается так:

Для категории «Стандарт» -  $20 \text{ номеров} \times 92 \text{ дня} \times 50\% \text{ загрузки} = 920 \text{ гостей за 3 месяца}$

Для категории «Эконом» -  $10 \text{ номеров} \times 92 \text{ дня} \times 30\% \text{ загрузки} = 276 \text{ гостей за 3 месяца}$ .

Таким образом, производственная себестоимость 1 номера в сутки:

«Стандарт» =  $708571 / 20 / 92 = 385 \text{ руб.}$

«Эконом» =  $283429 / 10 / 92 = 308 \text{ руб.}$

Общеизвестно, что в условиях жесткой конкуренции одним из основных преимуществ компании становится снижение себестоимости. Для этого целесообразным является применение метода АВС. Для АВС - калькулирования в исследуемой организации выделены основные бизнес-процессы, которые определяют потребительскую ценность гостиничных услуг: служба номерного фонда (СНФ); служба приема и размещения гостей; финансовая служба.

Для учета себестоимости в рабочий план счетов ООО «Гранит» необходимо ввести счет 24 «Бизнес-процессы».

Конечный объект калькулирования – себестоимость содержания одного номера в сутки по категориям «Стандарт» и «Эконом» в отчетном периоде.

Рассмотрим операции по формированию себестоимости при использовании АВС - калькулирования в бухгалтерском учете с применением счет 24 (Таблица 3).

Таблица 3

**Формирование себестоимости при использовании  
АВС-калькулирования**

| Содержание операции   | Бухгалтерские записи по дебету   | Бухгалтерские записи по кредиту  | Сумма    |
|---|--|--|----------|
| <i>1</i>  | <i>2</i>   | <i>3</i>   | <i>4</i> |
| Распределен бизнес процесс услуг приема и размещения гостей - количество гостей на каждую номенклатуру (20 номеров стандарт, 10 номеров эконом) | Дт 90<br>Субсчет себестоимость<br>Номенклатура –<br>Номера «Стандарт»<br>$125000/30*20=83333$  | Кт 24<br>Бизнес процесс услуги приема и размещения гостей<br>Владелец процесса – администратор     | 83333    |
|   | Дт 90<br>Субсчет себестоимость<br>Номенклатура –<br>Номера «Эконом»<br>$125000/30*10=41667$    | Кт 24<br>Бизнес процесс услуги приема и размещения гостей<br>Владелец процесса – администратор     | 41667    |
| Распределен бизнес процесс услуг службы номерного фонда - количество гостей на каждую номенклатуру (20 номеров стандарт, 10 номеров эконом)     | Дт 90<br>Субсчет себестоимость<br>Номенклатура –<br>Номера «Стандарт»<br>$272000/30*20=181333$ | Кт 24<br>Бизнес процесс услуги службы номерного фонда<br>Владелец процесса – заведующая гостиницей | 181333   |
|   | Дт 90<br>Субсчет себестоимость<br>Номенклатура –<br>Номера «Эконом»<br>$272000/30*10=90667$    | Кт 24<br>Бизнес процесс услуги службы номерного фонда<br>Владелец процесса – заведующая гостиницей | 90667    |
| Распределен бизнес процесс услуги финансовой службы   | Дт 90<br>Субсчет себестоимость<br>Номенклатура –<br>Номера «Стандарт»<br>$595000/30*20=396667$ | Кт 24<br>Бизнес процесс услуги финансовой службы<br>Владелец процесса – директор                   | 396667   |
|   | Дт 90<br>Субсчет себестоимость<br>Номенклатура –<br>Номера «Эконом»<br>$595000/30*10=198333$   | Кт 24<br>Бизнес процесс услуги финансовой службы<br>Владелец процесса – директор                   | 198333   |

Себестоимость по бизнес процессам одного номера в сутки «Стандарт»= $(83333+181333+396667)/20/92=359$  руб.

Себестоимость по бизнес процессам одного номера в сутки «Эконом»= $(41667+90667+198333)/10/92=359$  руб.

Средняя себестоимость одного номера в сутки= $992000/30/92=359$  руб.

В отличие от традиционного метода калькулирования (Таблица 4) при методе ABC - калькулирования себестоимость проживания в номерах «Стандарт» значительно ниже.

Таблица 4

**Сравнение показателей себестоимости  
при использовании попроцессного и ABC-калькулирования**

| Номенклатура      | Себестоимость при использовании попроцессного метода затрат, руб. | Себестоимость при использовании ABC-калькулирования, руб. |
|-------------------|---|---|
| <i>1</i>          | <i>2</i>  | <i>3</i>  |
| Номера «Стандарт» | 385   | 359   |
| Номера «Эконом»   | 308   | 359   |

Снижение в основном обусловлено выбором базы распределения:

- при ABC-калькулировании распределение стоимости бизнес процессов распределяется пропорционально количеству заселенных номеров той или иной категории;

- при попроцессном калькулировании затраты распределяются пропорционально площади номерного фонда.

Хотя площадь на практике влияет только на временные затраты по его уборке и не отражаются на затратах по приему и размещению гостей, ремонту и эксплуатации.

Проведенный анализ представляет менеджерам интересную информацию для обследования параметров цена-качество для номеров разных категорий.

## Литература:

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25.04.1997 № 490. [Электронный ресурс] //Справочная система Гарант.
2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание. – Киев, 2009. - 368 с.
3. Севастьянова С.А. Региональное планирование развития туризма и гостиничного хозяйства. М:Кнорус, 2010 - 444 с.
4. Чудновский А.Д. Туризм и гостиничное хозяйство, М: Кронус, 2011- 510 с.

УДК 637.052

*Рауш О. Ю.,  
Слепнева Л. Р.,  
Баженова А. Ю.  
ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский  
государственный университет  
технологий и управления»  
г. Улан-Удэ, Россия*

## ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ АГРОТУРИЗМА В РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ

Создание туристско-рекреационной особой экономической зоны в Бурятии связано с российскими приоритетами в части интеграции России в мировые туристские рынки на основе повышения конкурентоспособности туристского и санаторно-курортного российского продукта и их перевода на инновационный путь развития. Туризм в Республике Бурятия является основной отраслью экономики, адаптированной к условиям особого режима хозяйственной деятельности на Байкальской природной территории.

Бурятия имеет огромные туристские ресурсы. Прежде всего, уникальное природное достояние - озеро Байкал. В

рейтинге регионов России, вызывающих наибольший интерес у иностранных туристов, Байкал занимает четвертое место. Кроме того, Бурятия - один из мировых центров северного буддизма. Только здесь можно познакомиться с вековой историей взаимоотношения культур бурят, старообрядцев и народов Севера (эвенков, сойотов). Потенциальная рекреационная емкость на побережье озера в границах Республики Бурятия оценена в 1 миллион человек в год, что позволяет говорить об экономическом потенциале развития сферы туризма Бурятии в 2,5 миллиарда рублей в год.

Республика Бурятия - один из самых перспективных регионов России по своему туристско-рекреационному потенциалу. Уникальность экосистемы озера Байкал и природно-культурных ландшафтов создают широкие перспективы для развития рекреационной отрасли экономики.

Бурятия входит в часть регионов России по большинству социально-экономических показателей ниже средне российских, и туризм в регионе может выступить как инструмент поддержания устойчивости территории. В результате упадка сельскохозяйственного производства резко встал вопрос о занятости населения. Это особенно актуально для прибрежных районов озера Байкал, где расположено около 50 населенных пунктов и проживает более 10% населения республики.

По оценкам экспертов, основу туристического потенциала Бурятии составляют природно-климатические условия, культурно-исторические места, национальный колорит, расположение республики вблизи озера Байкал. Однако бесконтрольное использование туристических ресурсов может повлечь негативное воздействие на экосистему региона.

Сельский туризм или агротуризм позволяет решить сопутствующие проблемы: занятость сельского населения, увеличение туристского сезона, доступность отдыха по стоимости и вопрос местной экологической безопасности.

Статья посвящена проблемам развития агротуризма в регионе и перспективам развития данного альтернативного вида туризма в Республике Бурятия, выделены основные положительные и сдерживающие факторы его становления.

Сельский туризм давно пользуется широкой популярностью в Европе и Америке. Он подразумевает отдых туристов в сельской местности, проживание в условиях, приближенных к деревенским, и даже участие в сельскохозяйственных работах. Интерес к нему в западных странах объясняется небольшими затратами и близостью к природе. Он великолепен для того, чтобы провести отпуск со всей семьей, предлагает знакомство с крестьянским бытом, питание натуральными продуктами и может сочетаться с разнообразными видами пассивного и активного отдыха. Яркие примеры популярности сельского туризма демонстрируют Италия и Франция, где отдых в сельской местности выбирают до четверти всех отдыхающих плюс несколько миллионов гостей из других стран. Такие страны, как Австрия, Словакия, Германия, Чехия, Польша, интенсивно наращивают свои мощности по приему агротуристов. На сегодня только в одной Австрии до 10 % крестьянских усадеб предоставляют услуги по размещению и обслуживанию гостей [1, с.5].

Агротуризм на современном мировом рынке квалифицируется как достаточно доходный вид деятельности. Мировая практика показывает средний рост сектора агротуризма на 6 % в год.

В России сельский туризм молод и не получил широкой популярности, как на Западе. Хотя на территории регионов нашей страны есть все предпосылки для развития этого вида туристической деятельности.

В связи с возрастающим интересом туристов, как российских, так и зарубежных, на экскурсионные и оздоровительные туры на озеро Байкал и в целом в Бурятию, спрос на места размещения туристов летом превосходит предложения, о чем свидетельствуют статистические данные за 2008-2011 годы (рис.1).

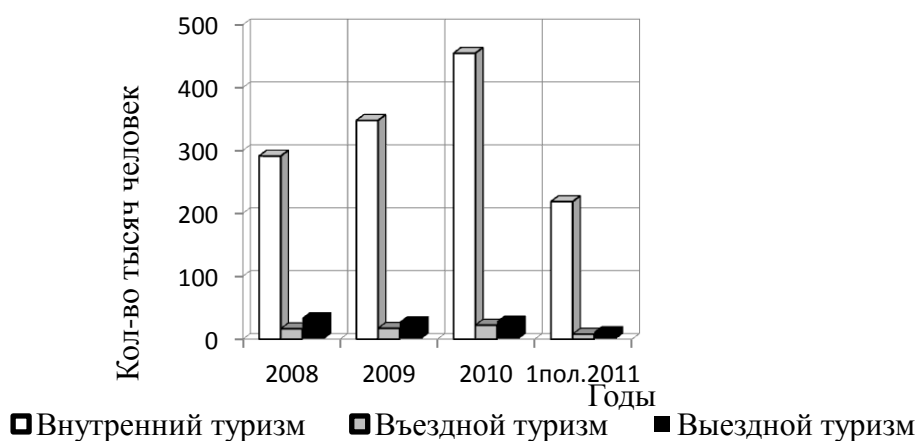
Рынок туризма Бурятии характеризуется положительной динамикой. Согласно статистическим данным количество туристских прибытий в республику за 1 полугодие 2011 года



составило 225,4 тыс. чел., что на 16,1% больше, чем за аналогичный период прошлого года, объем платных услуг, оказанных туристам, составил 533,4 млн. руб., что на 24 % больше, чем за первое полугодие 2010 года.

За период 2006-2010 гг. в 2,8 раз увеличился общий туристский поток, в 2,3 раза — объем платных услуг, предоставляемых в сфере туризма. Согласно оценке «Эксперт РА» Бурятия поднялась с 45-го места в 2006 году на 14-е место в 2010 г. по туристическому потенциалу и занимает лидирующие позиции среди регионов Дальнего Востока и Забайкалья по темпам роста основных показателей.

Согласно прогнозу, представленному Республиканским агентством по туризму, в Бурятию в 2016 году посетят около 1800 тыс. туристов, количество занятых в данной сфере составит порядка 17 000 человек[2].



**Рис. 1.** Динамика роста количества обслуженных туристов в Республике Бурятия по годам

За последние годы в Бурятии получила развитие одна из семи российских туристических особых экономических зон туристско-рекреационного типа - «Байкальская гавань». В республике строятся объекты инфраструктуры, дороги, развивается связь. Но не стоит забывать, что от качества туризма во многом зависит качество окружающей среды. Как и любой другой вид деятельности, он основан на природопользовании, и, как следствие, обеспечение экологичности его функционирования необходимо.

Поэтому сельский туризм приобретает особую актуальность и значимость.

Конечно, для основания и развития сектора агротуризма в республике существует надобность в преодолении ряда сдерживающих факторов. Необходимо проработать нормативно-правовую базу для данной отрасли, сформулировать четкую политику формирования сельского аграрного туризма. Организовывая зону для агротуристов в Бурятии, необходимо уделить внимание транспортной инфраструктуре между населенными пунктами, а также повысить уровень осведомленности населения о данном виде туризма. Тем не менее, эти проблемы вполне преодолимы и решаемы, учитывая то, сколько плюсов принесет сельский туризм в социально-экономическое развитие Бурятии и страны в целом.

В сельской местности республики уже сегодня есть множество готовых для приема туристов мест, которые требуют небольших затрат на обустройство, что в свою очередь позволяет поддерживать оптимальную цену проживания.

Агротуризм будет способствовать сохранению и щадящему использованию природных ресурсов региона, развитию сельских поселений, сельского хозяйства, а также повышению уровня жизни населения региона.

### **Литература:**

1. Кундиус В. А. Агротуризм: проблемы и перспективы развития / В. А. Кундиус. – Барнаул : Азбука, 2011.
2. Электронный ресурс [www.baikaltravel.ru](http://www.baikaltravel.ru)

*Рыжова Н. И.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## **НОВЫЕ ФОРМАТЫ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

*В статье рассмотрена роль гастрономического туризма его форматы, классификация гастрономического продукта и стратегия развития данного туризма на внутреннем рынке.*

*Ключевые слова: гастрономический туризм, сервис, гастрономический продукт, индустрия гостеприимства.*

В индустрии гостеприимства в настоящее время получили развитие новые форматы туризма, в частности, гастрономический туризм, который становится одним из самых популярных на рынке туристических услуг. Спрос на гастрономический туризм постоянно возрастает: туристов привлекают поездки, в ходе которых можно получить впечатления, связанные с аутентичными, экологически чистыми местными продуктами питания.

Термин «кулинарный туризм» ввел в начале 90-х годов профессор университета Огайо Луси Лонг. Учитывая, что понятие «гастрономия» несколько шире, чем кулинария, так как гастрономия это наука, изучающая связь между культурой и пищей, это направление получило название гастрономический туризм. Этот вид туризма включает посещение стран и регионов с целью знакомства с блюдами и напитками, приготовленными в соответствии с рецептами национальной кухни, с соблюдением традиционных способов их производства и потребления. Гастрономический туризм дает возможность знакомства с народными традициями различных стран и приобщения к уникальной культуре народа.

В исследованиях Швейцарского института Готтлиба Дуттвайлера к факторам успеха для позиционирования национальной кухни отнесены: наличие кулинарных традиций, аутентичность кухни, наличие в регионе туристских достопримечательностей, существование национальной легенды. Страны, которые активно развивают гастрономический туризм, доказали, что при наличии половины этих факторов регионам обеспечен успех в создании и продвижении гастрономического туристского продукта. Винные туры, или эно-туры, впервые появились во Франции. Эно-туризм – это вид туризма в ходе которого туристов знакомят с национальными традициями производства и потребления вина. Название эно-туры получили от понятия «энология» - наука о вине. Первыми странами, которые стали развивать гастрономический туризм, были Франция, Италия, Испания, Германия.

Предпосылки развития гастрономического туризма:

- производство экологически чистых продуктов;
- активное движение slow food (медленная еда);
- развитие мирового гастрономического тренда – здорового питания;
- показ кулинарных шоу по телевидению.

Гастрономический туризм возник на стыке разных видов туризма и структурно состоит из нескольких частей: событийный, образовательный, этнографический, деревенский.

С точки зрения гастрономических продуктов этот вид туризма можно классифицировать по следующим направлениям:

1. Классический гастрономический тур включает посещение фермерских хозяйств, производящих продукты питания, знакомство с традициями производства и потребления, дегустация и приобретения этих продуктов. К таким турам можно отнести сырные туры Италии и Франции.

2. Классический энологический тур связан с ознакомлением с национальными традициями производства и потребления вина, дегустацией и приобретением различных марок

вина. Это винные туры Франции (праздник молодого вина Божоле), Италии, Испании, виски-туры Шотландии, пивные туры Чехии и Баварии.

3. Гастрономический продукт в составе этнографического туризма связан с посещением этнопоселений, объектов традиционной культуры, знакомство с этническими промыслами, укладом жизни, в том числе и с культурой приготовления и потребления.

4. Гастрономический продукт в составе деревенского туризма включает изучение уклада деревенской жизни, знакомство с блюдами местной кухни, приготовленными из экологически чистых продуктов.

5. Гастрономический продукт в составе охотничье-рыболовного туризма предполагает активный отдых на территории определенных угодий в целях охоты или рыбной ловли с обеспечением комплекса специфических услуг, в том числе проведение знакомства с кулинарными традициями и обычаями приготовления блюд из рыб и дичи.

6. Гастрономический продукт в составе производственной экскурсии является формой наглядного ознакомления экскурсантов с техникой и технологией, организацией производства продуктов питания или алкогольных напитков с последующей дегустацией.

7. Гастрономический продукт в составе паломнического туризма проявляется в возможности узнать историю, легенды древних монастырей и храмов, знакомство с духовными традициями, основами религии. Созданием многих продуктов питания и напитков, дошедших до наших дней, современная индустрия питания обязана именно монастырям. Например, знаменитый элитный сыр Абонданс изобрели во Франции в монастыре Абонданс, а ликер «Бенедиктин» изобрел монах Дон Бернандо Винцелли из монастыря Святого Бенедикта, также кофе капучино приписывают монахам ордена капуцинов.

8. Гастрономический продукт в составе событийного туризма: посещение ярких неповторимых акций в культурной, спортивной или деловой жизни в масштабах региона или всего мира - фестивали и праздники национальных блюд и напитков. К событийному туризму относятся такие праздники как яблочный фестиваль во Франции, День салаки в Фин-

ляндии, фестиваль виски и сигар в Швейцарии, праздник молодого вина «Божоле» во Франции.

9. Гастрономический туризм в настоящее время получил широкое распространение на внутреннем рынке туристских услуг. Это проведение таких праздников: русская Масленица, день Огурца в Великом Устюге, праздник Тульского пряника. Каждый регион вполне может проводить и использовать свой национальный гастрономический продукт.

### **Литература:**

1. Лупина. М, Ефимов. А. Гастрономический туризм – перспективное направление туристской отрасли // Питание и общество №6, 2015 – С 2 - 3

2. Рыжова Н. И. Организация ресторанного сервиса : Учебное пособие / Н. И Рыжова. – Чита: ЗИП СибУПК, 2-10.- 104 с.

**УДК 378.1**

*Смолич К.С.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия*

## **ВНЕДРЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ВУЗАХ**

*В современное время невозможность быстрого перевооружения программно-технических средств ВУЗов возможно решить скорейшим внедрением современных высоких технологий.*

*Ключевые слова: современные информационные технологии, образование, ВУЗ.*

Повсеместное внедрение современных информационных технологий происходит сейчас на всех уровнях жизненного пространства. В связи с этим ВУЗам необходимо не

только соответствовать требованиям сегодняшнего времени и выпускать высококвалифицированных специалистов, а быть на шаг впереди. На это указывают: Закон об образовании, ФГОС ВО 3+, а также современные требования аккредитационных показателей. Однако существует определенная проблема.

Данная проблема складывается из 3-х аспектов:

- Технический;
- Психологический;
- Мотивационный.

Технический – наиболее сложный. В современном мире смена технологических решений в области высоких технологий происходит в среднем через 3-5 лет. Сравнительно еще недавно использовали для хранения информации гибкие, CD и DVD диски. Многие сейчас и не вспомнят, что такое дискета, так как общество переходит на Flash накопители. Лазерные же диски так же отошли на второй план. Можно привести множество таких примеров. В связи с этим, ни один ВУЗ не сможет справиться с таким быстрым перевооружением своей материальной базы. А современный работодатель не может получать специалиста, которого необходимо тут же отправлять на переподготовку. Действительно в России есть еще много отсталых отраслей и отдельных предприятий, которые идут не в ногу со временем. Поэтому трудоустроенный высококвалифицированный молодой специалист будет подталкивать руководителей данных предприятий к внедрению современных технологий.

Сегодня ВУЗам с каждым днем дается больше самостоятельности. И это, в целом хорошо, но в области высоких технологий это приводит к расслоению ВУЗов, так как многое зависит от финансовой мощи регионов, наличия мощных производств, всего того, что может помочь модернизации ВУЗа. Выход из такой ситуации существует, и он лежит, в области централизации образования в сфере высоких технологий и в еще более скорейшем внедрении современных технических средств. Внедрение доступности облачных технологий для всех ВУЗов на Российских серверах Министерства образования и науки с легкостью решит данную проблему.

Это резко сократит стоимость обще распространенного программного обеспечения, которое приобретают ВУЗы, и как правило, в недостаточном количестве. Например: ВУЗу ведущему подготовку по большому количеству профилей требуется значительное количество разнообразного программного обеспечения. И за частую ВУЗ для обучения приобретает более дешевый программный продукт, либо вообще пользуется бесплатным, в то время, как ряд производств использует в своей деятельности современное дорогостоящее и конкурентно-способное программное обеспечение.

Все это относится и к покупке программ для преподавателей. Создать современные мультимедиа лекции возможно только на современном и, как правило, дорогом программном обеспечении.

Конечно, все это возможно только при наличии широкополосного подключения к сети Интернет и федеральной поддержки.

Психологический и мотивационный – аспекты менее сложны, но тоже требует значительных усилий. Многие преподаватели в ВУЗе до сих пор просто боятся подходить к компьютеру, хотя вполне пользуются современным телефоном либо современным телевизором с технологией Connected TV (Smart TV). Рассмотрим на таком примере: допустим, требуется составить оценочные материалы по предмету. Составить тесты 1-го, 2-го уровней не трудно и если предмет не профильный (общеобразовательный) на это согласится каждый. Но в процессе аттестации профильного предмета (по профилю специальности), следует определить более глубокие знания у студента, возможность им решать нестандартные задачи. Преподаватель должен не только услышать правильный ответ, но и понять, как студент пришел к нему. Создание таких тестов уже по времени становится неоправданным. Тем более если экзаменуется 10-30 студентов. И только при 100 студентах (во временных понятиях) становится выгодно проводить тестирование на основе тестов высокого уровня. Вот это тоже один из мотивационных показателей, имеющий и психологический аспект. Преподаватели уже столкнулись с этими проблемами в рамках проведения общероссийского Федерального



экзамена в сфере высшего профессионального образования (ФЭПО).

В данном случае должна быть четкая сбалансированность объемов материалов, выданных студенту на изучение определенной дисциплины, и уровнем тестовых материалов, тем более что встречается и обратная картина. О мотивационном аспекте здесь говорить и не приходится. Студент может вообще не отвечать на тесты, ведь экзамен по дисциплине он сдал полгода назад, а повторная аттестация его не прописана в законодательных актах ВУЗа.

Поэтому, выход из этого положения, также видится в централизованном на федеральном уровне обеспечении доступности общераспространенного программного обеспечения, в том числе по созданию мультимедиа продукции через облачные сервисы. Это, приведет к значительному удешевлению общих затрат, обеспечит доступ всех студентов к современным программным средствам и упростит подготовку и переподготовку самих преподавателей в рамках единой федеральной программы.

**УДК 338**

Сурикова Т. В.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## **ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ В ТУРИЗМЕ**

*В статье рассмотрены основные направления инновационного развития туризма, сущностные черты инновационных проектов в туризме, этапы разработки инновационных проектов.*

*Ключевые слова: инновации в сфере туризма, инновационный проект, этапы разработки инновационного проекта в сфере туризма.*

Ориентиром инновационных изменений в сфере туризма является документ Всемирной Торговой Организации – Генеральное соглашение по торговле услугами (ГАТС), в соответствии с которыми определены следующие направления:

1. Внедрение нововведений (организационные инновации), связанные с развитием предприятий и туристского бизнеса, в системе и структуре управления (реорганизацию, укрупнение, поглощение конкурирующих субъектов), кадровой политики рациональной экономической и финансовой деятельности.

2. Маркетинговые инновации, позволяющие охватывать потребности целевых потребителей или привлекать неохваченных на данный период времени клиентов.

3. Периодические нововведения (продуктовые инновации), направленные на изменение потребительских свойств туристского продукта, его позиционирование и дающие конкурентные преимущества [Новиков, с.37-38]

Таким образом, туризм является сложной социально-экономической системой, которая характеризуется высокой зависимостью от влияния внешних факторов, ориентиром на удовлетворение потребностей туристов, наличием множества туристских предприятий, значительная часть из которых – малые предприятия. Индикатором успеха туристских предприятий является высокое качество и разнообразие предоставляемых услуг для туристов.

Учитывая сущность понятия «инновация», определённую в единстве процессного, знаниевого, личностно-ориентированного и программно-целевого подходов и вышеназванную специфику туризма, определим специфику инноваций в туризме. Цель инноваций – повышение качества сервисного обслуживания в туристском предприятии и повышение рентабельности производства. Результат инновационных изменений – развитие всех составляющих туристской системы и отрасли в целом. Проводниками инновационных изменений является персонал туристических организаций, а перед руководством стоит задача активизации разработки и

реализации инновационных проектов работниками сферы туризма. Мотивацией для разработки инновационного проекта в туризме служит осознание необходимости изменений и анализ тех факторов, которые детерминируют развитие данной сферы деятельности.

Так, инновации в сфере туризма – это позитивные изменения в деятельности туристской организации, являющиеся результатом творческой активности работников туриндустрии по повышению качества сервисного обслуживания в туристском предприятии и повышению рентабельности производства с целью достижения значимого экономического, социального, экологического и др. эффекта, способствующего развитию не только туристского предприятия, но и территории субъекта в целом.

Способом разработки и реализации инноваций во всех сферах, в том числе и в туризме, являются инновационные проекты. Проект (лат. – *projectus* – брошенный вперед) – это образ будущего результата, представленный в форме знаковой модели или уменьшенной натуральной копии будущего объекта (здания, сооружения, устройства) [3, с. 4]. По мнению С.Б. Савеловой, проектирование отличается двумя моментами: идеальным характером действия и его нацеленностью на появление (образование) чего-либо в будущем, что отличает проектирование от других типов деятельности, например, от производства [новейший философский словарь].

В.С. Новиков определяет инновационный проект как документально оформленный комплекс взаимосвязанных программ, обеспечивающих эффективное достижение конкретной инновационной цели, согласованных по ресурсам, срокам, исполнителям [5, с. 59].

А. Н. Алексеев рассматривает понятие «инновационный проект» в трех аспектах:

1. Дело, деятельность, мероприятие, предполагающее осуществление комплекса действий, обеспечивающих достижение определенных целей.

2. Система организационно-правовых и расчетно-финансовых документов, необходимых для осуществления каких-либо действий.

3. Процесс осуществления инновационной деятельности [8, 48 с.].

Таким образом, проект имеет уникальный результат (новшество), ограничен во времени и в ресурсах, а также планируется, исполняется и управляется коллективом работников.

Итак, инновационный проект рассматривается с нескольких точек зрения – как результат процесса, т.е. новшество, дающее экономический (социальный, экологический и др.) эффект, и как технологический процесс создания новшества, которое способствует решению производственных проблем, и как деятельность специалистов-инноваторов. Опираясь на работы исследователей И. В. Афониной, И. Т. Балабанова, Э. Дандон, П. Друкера, М. А. Изотовой, С. Д. Ильенковой, Ю. А. Карповой, В. И. Кузнецова, Ю. А. Матюхиной, Ягудина С. Ю., выделим сущностные черты инновационных проектов в туризме.

Во-первых, инновационные проекты, разрабатываемые на основе результатов фундаментальных исследований, являются наиболее продолжительными по времени. Поэтому туристические предприятия останавливают свой выбор на рекомбинации или адаптации уже имеющихся инновационных идей, непродолжительных по времени реализации инновационных проектах (разработка нового туристического продукта, услуги, организационные и маркетинговые инновации).

Во-вторых, повышенная неопределенность и высокие риски характерны для всех видов инновационных проектов и прямо пропорциональны радикальности инновационной идеи. Для минимизации рисков турпредприятиями проводятся тщательные маркетинговые исследования потенциального спроса, выбираются малозатратные инновации.

В-третьих, основным условием разработки инновационного проекта является способность работника инициировать и реализовывать инновационные идеи. Инновационная активность отличается высокой степенью

самомотивации и личной ответственности за результат, таким образом, инновации в туристической организации зависят от способности руководителя организовать инновационный процесс в туристической организации и личной заинтересованности персонала.

В-четвертых, цель инновационного проекта не может быть четко регламентирована, поэтому такие элементы проекта, как сроки реализации инновации, ресурсы, финансирование, корректируются на протяжении всего проекта. Успешность достижения целей инновационного проекта в туристском предприятии зависит от жизнеспособности инновационной идеи, влияния внешних и внутренних факторов. В связи с этим инновационные проекты разрабатывают турпредприятия с высокими показателями финансовой устойчивости в период стабильного развития общества.

Так, инновационные проекты в сфере туризма характеризуются краткосрочностью, невысокими финансовыми и коммерческими рисками, высокой степенью самомотивации руководства и персонала, финансовой стабильностью разработчиков инновационных проектов.

Инновационный проект от возникновения идеи до реализации новшества проходит через определенные последовательные этапы. Их количество и содержание могут различаться в зависимости от вида инновационного проекта и принятой системы организации работ в конкретной сфере производства. Однако у каждого проекта можно выделить этап разработки (прединвестиционный) и этап реализации проекта (инвестиционный). Ключевым моментом этапа разработки инновационного проекта является поиск инновационной идеи, основное содержание этапа реализации – планирование производственной деятельности по внедрению идей.

Для выявления этапов разработки инновационного проекта в сфере туризма нами проанализированы точки зрения на последовательность разработки инновационных проектов ряда исследователей, таких, как Н. М. Авсянникова, Г. С. Альтшуллера, Э. Дандон, К. Миллера, Е. С. Мищенко, А. С. Прутченкова. В зависимости от аспекта рассмотрения авторы по-разному интерпретируют структуру инновационных проектов. Так, Н. М. Авсянников

акцентирует внимание на процессе управления проектами [1]; Г. С. Альтшуллер рассматривает проект как алгоритм решения изобретательских задач [3]; Э. Дандон анализирует реализацию творческого потенциала участников инновационного проекта на всех его этапах; К. Миллер выделяет этапы инновационного проекта в зависимости от доминирующих типов мышления новаторов; Е. С Мищенко рассматривает процесс разработки инновационных проектов как часть процесса непрерывного улучшения качества [6]; А. С Прутченков выделяет педагогические и психологические аспекты разработки и реализации инновационных проектов как вида учебной деятельности [6].

Нами с учетом контекста деятельности в сфере туризма интерпретированы результаты исследований вышеназванных авторов и выделены следующие этапы и подэтапы разработки и реализации инновационных проектов.

Первый этап - «разработка инновационного проекта» (инновационная стадия проекта или прединвестиционный этап) включает следующие подэтапы («шаги» по разработке проекта):

- создание команды единомышленников;
- анализ социально-экономической ситуации в сфере туризма и выявление проблем, сдерживающих поступательное развитие данной сферы;
- формулировка ключевой проблемы, требующей инновационного решения в соответствии с имеющимися ресурсами;
- определение цели и задач проекта;
- генерирование инновационных идей, их оценка и выбор инновационной идеи проекта.

Второй этап – «реализация инновационного проекта» (инвестиционный этап) – включает в себя:

- планирование процесса реализации инноваций;
- оценку рисков;
- оценку эффективности инноваций;
- реализацию инноваций.

Инновационный проект осуществляется коллективом новаторов, имеющим навыки командной работы, т.е. навык оптимального распределения ролей, гибкую самоорганизацию, разделение целей и ценностей команды каждым участником проекта, чувство личной причастности к

результатам работы команды. Таким образом, ключевым условием разработки инновационного проекта является наличие новаторов, способных практически разрешать нестандартные, значимые для себя и для общества проблемы, используя знания, умения, навыки и личные качества. Модернизация в туристской индустрии в современной России выдвинула в качестве приоритета социальный запрос на высококвалифицированные кадры, что обуславливает подготовку бакалавров туризма, способных разрабатывать и реализовывать инновационные проекты в туристской деятельности.

### Литература:

1. Дандон, Эйлен. Инновации: как определять тенденции и извлекать выгоду. Москва: Вершина, 2006. – 340 с.
2. Друкер. П. Бизнес и инновации. М.: «Вильямс», 2007. С. 432.
3. Изотова М. А. Матюхина Ю. А. Инновации в социокультурном сервисе и туризме. URL: [http://fictionbook.ru/author/margarita\\_izotova/innovacii\\_v\\_socio\\_kulturnom\\_servise\\_i\\_turizme/read\\_online.html](http://fictionbook.ru/author/margarita_izotova/innovacii_v_socio_kulturnom_servise_i_turizme/read_online.html) / (дата обращения: 10.01. 2011).
4. Котлярова О. В. Формирование профессиональных компетенций у будущих специалистов туристской индустрии: дис. канд. пед. наук. Челябинск, 2008. 213 с.
5. Коучинг с помощью НЛП: Практическое руководство по достижению поставленных целей / Джозеф О. К., Лейджес А. М.: «Издательство ФАИР», 2008. 288 с.
6. Мищенко Е. С. Методология решения проблем в сфере высшего профессионального образования // Университет им. В. И. Вернадского. 2010 г. № 1-3 (28). С. 103-109.
7. Нёльке М. Техника кративности /пер. с нем. М. Э. Рёш. М.: «Омега -Л», 2007. 144 с.
8. Сафаралиев. Г.К. Подготовка кадров для инновационной сферы: проблемы и пути их решения // Экономика и управление. №6. 2008. С.6
9. Шумпетер Й. Теория экономического развития. М.: Прогресс, 1982. 352 с.

Левченко О.Ю.  
Забайкальский институт  
предпринимательства  
Сибирского университета  
потребительской кооперации  
г. Чита, Россия

## ИЗ ИСТОРИИ РАЗВИТИЯ ОТЕЧЕСТВЕННОГО КООПЕРАТИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ В 30-е гг. XX в.

*Автор обращается к истории отечественного кооперативного образования в 30-е гг. XX в., основываясь на анализе постановлений данного периода.*

*Ключевые слова: история, кооперативное образование.*

Кооперативное образование является неотъемлемой составляющей отечественной системы образования и имеет длительную и плодотворную историю. Оно развивалось синхронно с системой потребительской кооперации, обладая региональной спецификой в силу существовавших предпосылок и традиций. Одним из ярких вех в развитии отечественного кооперативного образования являются 20-30 гг. XX в., что подтверждают многочисленные правительственные постановления, датированные этим периодом.

Одним из них является постановление ЦК РКП (б) «Об организационной работе кооперации всех видов», принятое в 1925 г. В числе прочих вопросов данное постановление затрагивает и подготовку кооперативных работников. В нем говорится о необходимости усиления внимания центральных и местных кооперативных органов к подготовке работников для кооперации, а также организации переподготовки и повышения квалификации посредством кооперативных курсов, кооперативных отделений вузов и т.д. Кроме этого, ставилась задача расширения действовавшей сети кооперативных курсов и привлечению в число их слушателей крестьян за счет снижения требований образовательного ценза при поступлении. [1]



В ноябре 1927 г. вышло постановление ЦК РКП (б) «О практических мероприятиях по подготовке и переподготовке кооперативных работников». В нем говорилось о необходимости приведения существующей сети учебных заведений, ведущих подготовку кооперативных работников, в большее соответствие с потребностями кооперации. Для этого предполагалось ввести в определенном количестве школ соцвоса повышенного типа (8-9 группы девятилетки) кооперативную специализацию, ввести в программу школ крестьянской молодежи специального курса направленного на получение знаний о кооперации, увеличить количество специальных кооперативных техникумов и кооперативных отделений при промышленно-экономических техникумах, расширить сеть школ конторско-торгового ученичества, а также «установить твердую сеть средних и низших кустарно-ремесленных учебных заведений и опытно-показательных учреждений которые обслуживали бы кустпромкооперацию». [1, с.177]

В качестве второй важной задачи в постановлении выдвигалось улучшение контингента учащихся, в том числе и за счет привлечения к работе приемных комиссий кооперативных организаций. Для увеличения количества крестьян-бедняков и батраков в учебных заведениях наркомпроса союзных республик и кооперативным организациям необходимо было организовать краткосрочные подготовительные курсы и принять меры по обеспечению данной категории учащихся стипендиями. Планировалось также увеличить количество женщин, обучающихся в кооперативных учреждениях, а также представителей коренного населения национальных республик и областей. Кроме этого, предписывалось увеличить количество учащихся, направленных для обучения кооперативными организациями.

Третьей важной задачей в постановлении названо повышение качественного уровня работы учебных заведений, готовящих кооперативных работников. В контексте реализации данной задачи наркомпросы республик совместно с кооперативными центрами должны были в течение 1927-1928 учебного года провести проверку учебных планов и программ в целях приведения их в большее соответствие не только с общими задачами кооперации, но и с потребностями

отдельных её видов и особенностями конкретных районов; подготовить план издания учебников по основным кооперативным дисциплинам; организовать на педагогических факультетах и в педагогических техникумах отделений по подготовке преподавателей кооперативных дисциплин. В контексте дальнейшего развития кооперации в стране значимым представляется решение о введении кооперативных дисциплин в качестве обязательных предметов в сельскохозяйственных вузах и техникумах, а также в низших сельскохозяйственных и кустарно-ремесленных школах.

В постановлении «О практических мероприятиях по подготовке и переподготовке кооперативных работников» не осталось без внимания улучшение практической подготовки учащихся. Для этого предписывалось распределять места летней практики и стажировок с участием кооперативных организаций, направляя учащихся на работу в соответствии с их специальностью. Наряду с этим предусматривалось улучшение материальной базы кооперативного образования за счет создания «твердого фонда кооперативного просвещения как путем ассигнования кооперативными организациями средств на него в сметном порядке, так и путем отчислений из прибылей». [1, с.178] Большое внимание уделялось переподготовке кадров, уже работавших в кооперативных организациях. Для этого предполагалось расширить сеть школ и курсов по переподготовке, организовать заочное обучение, усилить специализацию переподготовки по отдельным отраслям кооперативной работы и руководство этим направлением деятельности.

Вопросы кооперативного образования рассматривались и на объединенном пленуме ЦК и ЦКК ВКП (б) в декабре 1930 г. и представлены в постановлении «О работе потребкооперации». В нем, в частности, говорится о необходимости особого внимания к подготовке «молодых пролетарских специалистов-кооператоров» через сеть учебных заведений и краткосрочных курсов продавцов и работников общественного питания. [1, с.178]

Итак, представленные документы свидетельствуют о внимании государства к образовательной деятельности кооперации в 30-е гг. XX в. Исторический анализ образовательной деятельности кооперации дает возможность

выявить и использовать имеющийся позитивный опыт для решения современных проблем и задач.

### **Литература:**

1. Директивы ВКП (б) по вопросам просвещения: Вопросы народного просвещения в основных директивах съездов, конференций, совещаний ЦК и ЦКК ВКП(б) / Ин-т планирования и организации нар. Образования; сост. А. Я. Подземский; под ред. И. Д. Давыдова и И. Г. Клабуновской. – М.; Л.: ОГИЗ Наркомпрос РСФСР, 1931. – 495 с.

**УДК 339**

*Хамнаева Н. И.,*

*Хальхаева В.,*

*Гындыкова Д. Б.,*

*Баженова А. Ю.*

*ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский*

*государственный университет*

*технологий и управления»*

*г. Улан-Удэ, Россия*

### **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ (НА ПРИМЕРЕ КАФЕ «НАДЕЖДА» г. УЛАН-УДЭ)**

*В статье раскрывается сущность информационного содержания, его преимущества, а так же специфика информационного содержания в сфере ресторанного бизнеса. Представлены практические материалы по совершенствованию информационных материалов (на примере кафе «Надежда» г. Улан-Удэ).*

В современной рыночной экономике решающим фактором коммерческого успеха является конкурентоспособность. Это многоаспектное понятие,

предусматривающее соответствие производимых компанией товаров и услуг, условиям рынка.

В настоящее время на рынке ресторанных услуг сможет выжить то предприятие, которое обладает отличительными конкурентными преимуществами. В свою очередь конкурентоспособное предприятие питания - стабильно, устойчиво, имеет прибыль, и с легкостью участвует в конкурентной борьбе. По состоянию на 1 января 2015 на рынке ресторанных услуг г. Улан-Удэ осуществляют деятельность 1020 предприятий общественного питания (676 общедоступной сети и 344 объектов - социальной). Из них 29 % составляют кафе [5].

На 1000 жителей города приходится: 97 посадочных мест в предприятиях общественного питания различных типов. Данный показатель свидетельствует о явной недостаточности развития сети в городе и необходимости дальнейшего ее расширения.

Информационное содержание предполагает визуальное и смысловое единство предлагаемых товаров и услуг, а также всей исходящей от компании информации. Оно охватывает все стороны работы компании: продукцию и упаковку, деловую и сопроводительную документацию, среду производственных и административных помещений, систему технического обслуживания, рекламу и многое другое.

Целью информационного содержания является закрепление в сознании покупателей положительных эмоций, связанных с оценкой качества продукции, ее безупречности, высокого уровня обслуживания и обеспечение продукции предприятия, и само предприятие особой узнаваемостью.

Визуальное воздействие в ресторанном сервисе может транслироваться с помощью: информационных материалов; экстерьеры и интерьера; подбора аксессуаров и оснащения.

При этом основными информационными материалами предприятий питания являются: фирменная документация: бланки, конверты, визитная карточка, клубные, дисконтные карты; визуальные коммуникации: вывеска, внутренняя и

наружная системы навигации, меню, папка-счет, меню-холдеры, униформа для персонала; упаковочная продукция: крафт-пакет, контейнеры; полиэтиленовые пакеты с фирменным логотипом; элементы интерьеров: панно на стенах, настенные календари, наклейки большого формата, столовые аксессуары с фирменным логотипом; наружная реклама: плакаты, листовки, проспекты, каталоги, буклеты, сувенирная; продукция, сайт и др.

Важнейшими элементами информационных материалов выступают: товарный знак, логотип, фирменный слоган, фирменный цвет (цвета), фирменный комплект шрифтов.

Товарный знак является центральным элементом информационных материалов, представляющий собой зарегистрированные в установленном порядке изобразительные, словесные, объемные, звуковые обозначения или их комбинации, которые используются его владельцем для идентификации своих товаров [2].

Говоря об информационных материалах, особое внимание следует уделить вывеске. Вывеска - это одна из первых ступеней на пути формирования оригинального стиля. Привлекательная вывеска - это основное информативное поле, дающее краткую информацию о том, чем именно угощает заведение, какие услуги и график работы предлагает. Вывеска должна вписываться в архитектуру здания и соответствовать концепции заведения.

Правильное сочетание экстерьера и интерьера помещения - самый эффективный путь к успеху, потому что эта комбинация производит незабываемое первое впечатление и способствует приятному времяпрепровождению посетителей [3].

Интерьер - понятие комплексное, оно объединяет архитектурно - конструктивные элементы внутреннего пространства, цветовое решение стен, пола, потолка, меблировку, декоративные ткани, произведения живописи, скульптуры, световое оформление помещений, элементы малого озеленения и т. д.

Необходимо уже при строительстве продумать внутреннее оформление. Все это даст возможность провести грамотную планировку помещений, правильно расставить мебель и в итоге сэкономить время и обеспечить безопасность передвижений гостей.

В функциональном и образном решении предметно-пространственной среды торгового зала большую роль играет правильный подбор аксессуаров и оснащения, куда, к примеру, можно отнести фирменную посуду и столовые аксессуары, картины в стилистике заведения, меню, мебель и многое другое.

Особое внимание уделяется созданию меню. Помимо использования элементов информационного содержания (цвет, шрифт, логотип), само оформление также должно быть стилизованным.

Мебель для различных помещений предприятий питания следует подбирать наборами с уровнем удобств, соответствующим уровню обслуживания в предприятии.

Обязательным атрибутом, в настоящее время, считается разработка и использование панорамного 3D-изображения, окружающего зрителя сферой в 360 градусов. Просматривая виртуальную 3D-панораму, зритель получает больший объем визуальной информации, чем на обычной фотографии. Управляя клавишами или мышью, возможно, в соответствии со своим пожеланием, оглядеться вокруг или обернуться, приблизить или отдалить интересующий предмет, развернуть картину под нужным углом. Такая интерактивность виртуальных 3D-панорам создает эффект присутствия [4].

Аудиальное воздействие локализовано, его работа заканчивается тогда, когда посетитель покидает заведение. Стилль музыки, подбор исполнителей, уровень громкости - все эти параметры строго регулируются, ведь звуковое окружение является одним из тех факторов, который имеет влияние на то, что принято называть «атмосферой» заведения.

Тактильное воздействие одно из самых важных. Первичным являются качество и фактура. Использование в отделке интерьеров идеи фактурности, придаст всему образу помещений некий шарм, добавляя новые нюансы. Фактура материалов, подобно цвету, может быть теплой и

Воздействовать на обонятельные рецепторы поможет аромамаркетинг. Аромамаркетинг - это воздействие на обонятельные центры человека с помощью ароматов.

В зависимости от типа и классности предприятия питания, информационное содержание будет иметь определенные особенности.

Потребитель, посещая любое предприятие общественного питания разного типа и класса вправе ожидать выполнения в нем следующих общих требований предъявляемых к информационному содержанию в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий питания».

К мебели для различных типов и классов предприятий питания так же предъявляются отдельные требования. Мебель повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений, должна присутствовать в ресторанах и барах «люкс» и «высшего» класса, в остальных типах и классах предприятия питания - стандартная, соответствующая интерьеру помещений.

В функциональном и образном решении предметно-пространственной среды торгового зала большую роль играет посуда и столовые аксессуары.

Столы в кафе должны иметь полиэфирное покрытие, в столовых и закусочных - гигиеническое.

Обслуживание в ресторанах и барах всех категорий должно осуществляется официантами не менее четвертого и пятого разрядов, форменная одежда с эмблемой и обувь. Для работников кафе и других предприятий питания - наличие санитарной одежды.

Кафе «Надежда», образованно в 2008 году в форме общества с ограниченной ответственностью с целью оказания услуг в сфере общественного питания.

Проанализировав информационное содержание ООО «Надежда», можно сделать следующий вывод: на данном этапе, информационное содержание кафе находится на начальной стадии развития, требуя серьезных доработок и изменений. В связи с этим предлагается пересмотреть и разработать новое информационное содержание, которое будет соответствовать не только специфике заведения, его требованиям, но и прежде всего, отличаться от конкурентов новизной идеей и оригинальностью.

Технология совершенствования информационного содержания заключается в следующих этапах.

1 этап. Проведение аудита информационного содержания. Представляет собой систему сбора и анализа необходимой информации, целью которого является систематизирование доступной информации. На данном этапе было проведено исследование элементов и носителей информационного содержания, а так же качества услуг «Надежды» и ее конкурентов.

2 этап. Разработка тактики и стратегии совершенствования – определение того, какие элементы информационного содержания подвергнутся изменению.

3 этап. Обновление основных элементов идентичности информационного содержания - определение приоритетных фирменных цветов, шрифта, основных графических элементов информационного содержания (логотип) и т.д. на основе которых будут созданы эскизы информационных материалов.

4 этап. Разработка новых информационных материалов - процесс создания основных составляющих идентификационных элементов фирмы, в данном случае: вывески, визитной карточки, упаковки для продукции, наклейки для контейнеров «на вынос», системы навигации, униформы персонала, а так же с учетом нового логотипа,



фирменных цветов и шрифта создание нового дизайна обложки и страниц для меню.

Таким образом, совершенствование и разработка нового информационного материала ООО «Надежда», поможет в дальнейшем потребителю ориентироваться в потоке информации, быстро и безошибочно найти продукт фирмы, а так же без лишних затрат повысить эффективность рекламы.

Объединенные общей идеей и представляющие собой единство восприятия объекта, оно позволит сформировать в глазах потребителя узнаваемый образ, являющийся ключом к пониманию ее миссии, принципов деятельности и стратегии развития.

### **Литература:**

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий питания» (редакция от 22.05.2013) М.: СтандартИнформ, 2008, 11 с.

2. Евстафьев В. А., Ясонов В. Н. Что, где и как рекламировать: Практические советы. СПб.: Питер, 2010. - 231 с.

3. Лухменева С. Современные тенденции в ребрендинге графического образа ресторана.// Ресторанные ведомости. Всероссийский журнал для профессионалов общественного питания. - М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013-№6.-184 с.

4. Шилина Ю. Глобальное наступление. Секреты современного брендинга. //Prod&Prod Продвижение продовольствия. - 2011. №2.-120 с.

5. <http://www.uland-eg.ru/>Официальный сайт комитета по промышленности, потребительскому рынку и туризму администрации г. Улан-Удэ// (дата обращения 2.02.2015).

## СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <i>Акимова Н. Г.</i>     | ассистент кафедры коммерческого товароведения ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия   |
| <i>Андреева С. В..</i>   | кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой социального сервиса и туризма ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия                          |
| <i>Бахар Т. Д.</i>       | старший преподаватель кафедры экономики ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия   |
| <i>Баженова Б. А.</i>    | доктор технических наук ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия           |
| <i>Бадмаева Т. М.</i>    | аспирант ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия                          |
| <i>Будаева А. Е.</i>     | аспирант ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия                          |
| <i>Бурханова А. Г.</i>   | студент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия                           |
| <i>Вторушина И. А.</i>   | кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия |
| <i>Герасимова О. Ю.</i>  | старший преподаватель кафедры экономики ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия   |
| <i>Гончиг Г.</i>         | кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия |
| <i>Гомбожапова Н. И.</i> | кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <i>Дагбаева Т. Ц.</i>    | кандидат технических наук, доцент, Бурятская государственная сельскохозяйственная академия, г. Улан-Удэ, Россия  |
| <i>Данилов М. Б.</i>     | доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии мясных и консервированных продуктов ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия |
| <i>Ельшова Л. Б.</i>     | кандидат экономических наук, доцент, ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия   |
| <i>Заборовская И. Г.</i> | кандидат юридических наук, доцент кафедры гражданского права и процесса ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия  |
| <i>Забалуева Ю. Ю.</i>   | кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия  |
| <i>Калинин А. Г.</i>     | кандидат технических наук, доцент кафедры прикладной информатики ЗИП Сиб УПК г. Чита, Россия   |
| <i>Калужский Ю. Г.</i>   | кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия  |
| <i>Кибишева Е. А.</i>    | старший преподаватель кафедры экономики ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия  |
| <i>Кибишева Е. Б.</i>    | кандидат экономических наук, доцент кафедры экономики ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия  |
| <i>Кривченко В. Н.</i>   | кандидат технических наук, доцент кафедры коммерческого товароведения ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия  |
| <i>Кушенко Л. Н.</i>     | научный сотрудник научно-образовательного центра ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия   |

- Линева Н. А.* кандидат технических наук, доцент кафедры коммерческого товароведения ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия
- Липич О. А.* кандидат юридических наук, доцент, заведующий кафедрой гражданского права и процесса ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия
- Левченко О. Ю.* доктор педагогических наук, старший преподаватель кафедры гуманитарных дисциплин ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия
- Лескова С. Ю.* кандидат технических наук, доцент, Бурятская государственная сельскохозяйственная академия, г. Улан-Удэ, Россия
- Лозовская А. С.* специалист научного отдела ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия
- Мелешкина Н. В.* аспирант ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия
- Муруев И. Е.* кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия
- Олмоева В. Д.* кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия
- Павлова С. Н.* кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия
- Петрова Н. Е.* кандидат технических наук, декан социально-технологического факультета ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия
- Рыжова Н. И.* кандидат технических наук, доцент кафедры социального сервиса и туризма ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <i>Семенов К. В.</i>    | студент ЗАБГУ г. Чита, Россия  |
| <i>Степанов Н. П.</i>   | доктор физико-математических наук, профессор кафедры естественнонаучных дисциплин ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия                              |
| <i>Смолов В. П.</i>     | председатель Совета Забайкальского крайпотребсоюза   |
| <i>Смолич К. С.</i>     | кандидат технических наук, доцент кафедры прикладной информатики ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия   |
| <i>Сугаров Т. Н.</i>    | магистрант ЗАБГУ, г. Чита, Россия  |
| <i>Титова Г. М.</i>     | заведующий лабораторией кафедры естественнонаучных дисциплин, ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия  |
| <i>Федорова Т. Ц.</i>   | кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия  |
| <i>Хамаганова И. В.</i> | доктор технических наук, доцент ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия    |
| <i>Хамнаева Н. И.</i>   | доктор технических наук, профессор ФГБОУ ВПО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», г. Улан-Удэ, Россия |
| <i>Шевелева О. В.</i>   | кандидат технических наук, доцент кафедры коммерческого товароведения ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия  |
| <i>Яблоненко Л. А.</i>  | кандидат технических наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма ЗИП СибУПК, г. Чита, Россия                              |
| <i>Ялина Н. В.</i>      | кандидат экономических наук, доцент кафедры экономики ЗИП Сиб УПК, г. Чита, Россия   |

*Научное издание*

**ПЕРСПЕКТИВЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ  
НАУКИ И РЕАЛЬНОГО СЕКТОРА  
ЭКОНОМИКИ**

**III ВСЕРОССИЙСКАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ  
КОНФЕРЕНЦИЯ  
(Чита, 2015 г.)**

**В АВТОРСКОЙ РЕДАКЦИИ**

*Компьютерная верстка Н. Ю. Слепова*

---

Подписано в печать 07.12.2015

Бумага Business Xerox. Гарнитура Times New Roman.

Формат 60×84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Усл. печ. л. 13,9. Тираж 500 экз. Заказ № 10465.

Забайкальского института предпринимательства  
Сибирского университета потребительской кооперации  
672086, г. Чита, ул. Ленинградская, 16.