

создания практически любого сайта. Имеет огромные возможности, как для новичков, так и для опытных веб-мастеров.

Итак, какой конструктор сайтов выбрать? Очевидно, что идеальных конструкторов сайтов нет. Хотя большинство из них бесплатны, но при расширении функционала потребуют перехода на платный тариф. Кроме того, каждый из них навязывает рекламу, которая занимает значительное место на экране. Несмотря на эти недостатки, мы остановим свой выбор на конструкторе Ucoz, который предоставит большое количество шаблонов и настраиваемых модулей (форум, опросы, галереи, магазин, блог и т. д.), постепенно растущий объем дискового пространства по мере развития сайта (без дополнительной оплаты), регистрацию доменных имен для своих пользователей и доступную техподдержку.

Список литературы

1. Сайтостроение от А до Я. Интернет-технологии.ру [Электронный ресурс]: сайт – URL: <http://www.internet-technologies.ru/review-of-website-builder.html>

СИСТЕМЫ ГЕОМЕТРИЧЕСКОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ

Слинкин В.С., Косолапова Н.М.

*Тюменский государственный университет
Тюмень, Россия, e-mail: v.slinkin@inbox.ru*

Современное градостроительство, промышленное производство, геологические изыскания и многие другие области человеческой деятельности мыслимы без использования компьютерных технологий.

С развитием компьютерной техники появилась возможность создавать геометрические модели различных объектов и экспериментировать с ними. Модели объектов создаются в системах, выполняющих проектирование, расчеты и производство моделируемых объектов. Во всех системах моделирования требуется описать, с той или иной точностью, геометрическую модель объекта.

Системы геометрического моделирования предоставляют возможность работать с моделями объектов в трехмерном пространстве. Целью создания таких систем, являлось преодоление проблем, связанных с использованием физических моделей в процессе проектирования, таких как – получение сложных форм моделей с точными размерами, а также сложность извлечения необходимых сведений из реальных моделей для их точного воспроизведения. Системы геометрического моделирования делятся на каркасные, поверхностные, твердотельные и многообразные[1].

Каркасное моделирование представляет собой проектирование чертежа объекта, описанного координатами точек и уравнениями кривых. Для моделирования сложных объектов применяются системы поверхностного моделирования, модель которой, позволяет рассчитать траекторию движения объекта. Системы моделирования твердых тел используются для проектирования объектов замкнутого объема. А многооб-

разные модели, позволяют одновременное проектирование всех предыдущих моделей, расширяя возможность доступных моделей.

Современный выпускник вуза, получивший диплом, должен отвечать российским и мировым образовательным стандартам, грамотно использовать системы моделирования геометрических объектов в области своей специализации.

Список литературы

1. Системы геометрического моделирования [Электронный ресурс]: сайт – URL: <http://www.allbest.ru>

ВЛИЯНИЕ КЛИПОВОГО МЫШЛЕНИЯ НА СТАНОВЛЕНИЕ СПЕЦИАЛИСТА В ОБЛАСТИ БИОЛОГИИ

Созонова К.А.

*Тюменский государственный университет
Тюмень, Россия, e-mail: klimeva14@mail.ru*

При клиповом мышлении окружающий мир превращается в мозаику разрозненных, мало связанных между собой фактов.

Естественно, человек не рождается с таким мышлением. Оно вырабатывается при длительном потреблении информации в мозаичном и препарированном виде через музыкальные каналы и СМИ.

Клиповое мышление оказывает следующие отрицательное влияние на специалиста в области биологии - он не может длительное время сосредотачиваться на какой-либо информации, и у него снижена способность к анализу.

Еще одна отрицательная сторона клипового мышления – ослабление чувства сопереживания, ответственности.

Но от стиля мышления во многом зависит успешность по жизни. В биологии без умений анализировать, вычленять суть и принимать на основе этого решения, вообще невозможно стать успешным ученым. Одно из главных требований - способность выстраивать цепочку из последовательности действий от существующего положения до поставленной цели. А создание таких цепочек подразумевает наличие «продолжительного» мышления.

Плюс клипового мышления для специалиста в области биологии является в том, что оно развивает многозадачность, то есть человек может делать несколько дел одновременно. Также клиповое мышление ускоряет реакцию.

Список литературы

1. Буслова Н.С., Клименко Е.В., Пилипец Л.В. Информационно-предметная среда в реализации компетентного подхода в обучении. / Современные проблемы науки и образования. 2014. № 2. С. 242.
2. Клименко Е.В. От информационной компетентности к конкурентоспособности современного специалиста / Инновации в современной науке: материалы II Международного осеннего симпозиума. Москва, 2013. С. 173-177.
3. Пилипец Л.В., Клименко Е.В., Буслова Н.С., Пилипец Т.С. Становление готовности к исследовательской деятельности: школа – вуз – профессия / Фундаментальные исследования. 2014. № 8-1. С. 198-202.

**Секция «Инновационные технологии в перерабатывающих отраслях промышленности»,
научный руководитель – Бессонова Л.П.**

ПИЩЕВАРИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА И РОЛЬ ПИЩИ В ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА

Антипова Л.В., Аскоченская В.Н.

*Воронежский государственный университет
инженерных технологий, Воронеж, Россия,
e-mail: Valeriya92foks@yandex.ru*

Само здоровье ничем не является без его содержания, без диагностики здоровья, средств и практики

его обеспечения. К наиболее важным средствам обеспечения здоровья относят и правильное рациональное питание.

Основные нарушения в питании, наблюдаемые в различных возрастных и профессиональных группах обычно одинаковы. Это, в первую очередь, избыток в пище углеводов и жиров животного происхождения, дефицит овощей, фруктов и ягод, а также наиболее страшное последствие изменения ритма жизни – нару-

шение режима питания. Что касается последнего, то для избежания этого нарушения в питании нет особых сложностей. Надо лишь довести до населения сведения о необходимости вводить ежедневно в рацион 20-30 грамм растительных жиров, вместо 5-10, так как исключая из рациона питания растительные жиры, человечество лишает себя полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК), в особенности линолевой и линоленовой, которые весьма важны для деятельности сердечной мышцы, клеток печени мозга и гонад.

Необходимость в полноценной пище привела к созданию биологически активных добавок к пище, в значительной мере корректирующих недостатки пищевых рационов. Однако, их применение не всегда целесообразно по ряду известных причин. Более подходящим способом является включение природных обогатителей в состав рецептуры. Особенно полезно сочетание животных и растительных источников, действующих по принципу взаимообогащения. В качестве объектов в работе использовались чечевица, кут, амарант, боярышник, рябина, свекла, тыква, морковь и др., в сочетании с мясным сырьем, наиболее доступным на российском рынке. Предложена линия мясорастительных продуктов питания со сбалансированным составом пищевых веществ и доступным по цене всем слоям населения.

При этом важно не только организовать централизованный выпуск пищевых продуктов с заданными свойствами, но и обратить особое внимание населения на проблемы разумного потребления пищи, используя для этого различные возможности санпросвет работы.

СЕНСОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Байбак Т.С., Гребенщиков А.В.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Воронеж, Россия, e-mail: tatyanka-baibak2014@yandex.ru*

Мясная промышленность одна из основных отраслей пищевой промышленности, её целью является обеспечение населения мясом и мясными продуктами, являющимися основными источниками белка. При этом мы систематически сталкиваемся с ситуацией, когда пищевая продукция производится с применением различных добавок. Читая состав, мы сталкиваемся с неизвестными нам обозначениями или вовсе не обращаем внимание. В каждой отрасли, при производстве продуктов различного происхождения применяются свои добавки. Одним из критериев, определяющих культуру страны, является качество и безопасность продуктов питания, потребляемых населением. Чем выше уровень развития пищевой промышленности в государстве, тем выше уровень использования пищевых добавок, производство которых требует высокой технологической дисциплины, точного оборудования и определенной квалификации персонала.

Для оценки качества мясных продуктов предложен ряд моделей на основе ряда характеристических показателей.

Контроль качества продуктов питания, как правило, основан на сочетании органолептических и инструментальных (или других несенсорных) методов. В оценке качества приоритетными методами являются органолептические. По сложившимся понятиям, инструментальное исследование обеспечивает достоверность и объективность результатов.

Органолептическая (сенсорная) оценка, проводимая с помощью органов чувств человека, – наиболее древний и широко распространенный способ опреде-

ления качества пищевых продуктов, осуществляемый при непосредственном участии дегустаторов. Органолептический метод быстро и при правильной постановке анализа объективно и надежно дает общее впечатление о качестве продуктов.

Список литературы

1. Гребенщиков А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза цитрусовых в условиях рынков г. Воронежа [Текст] // Гребенщиков А.В. «Research Journal of International Studies» г. Екатеринбург, №11, 2014 г., с. 91-93

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНОГО ПРОДУКТА ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Бандура В.Ф., Голубева Л.В., Долматова О.И.

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Воронеж, Россия, e-mail: Olgadolmatova@rambler.ru*

Разработка продуктов функционального питания в настоящее время является актуальной [1-3].

В условиях современного мира людям не надо много энергии по сравнению с предыдущими поколениями. В связи с этим и не требуется такого количества пищи, которое может обеспечивать организм человека всеми необходимыми компонентами, в том числе витаминами, макро- и микроэлементами.

Основными характеристиками функционального продукта являются: натуральность, отсутствие «вредных» добавок, готовность к употреблению, обеспечение суточной потребности человека в биологически ценных веществах (витамины, пищевые волокна, минералы и т.д.).

В связи с вышеизложенным, представляет интерес разработка технологии творожного продукта функциональной направленности.

Особенностью технологического процесса производства творожного продукта является подготовка и внесение в готовый творог наполнителя, что позволяет максимально сохранить витаминный состав последнего и обогатить продукт растительными жирами.

В условиях кафедры технологии продуктов животного происхождения ВГУИТ проведена выработка образцов творожного продукта. Наиболее приближенные к рекомендуемой норме соотношения животных и растительных жиров образцы прошли оценку качества.

По результатам работы подготовлена и отправлена на рассмотрение заявка на изобретение.

Список литературы

1. Голубева Л.В., Долматова О.И. Новые виды молокопродуктов с повышенными функциональными и профилактическими свойствами [Текст] // Сборник научных трудов «Современный мир, природа и человек». Томск, 2007. Т.4, № 1. С.134.
2. Голубева Л.В., Долматова О.И. Новые технологии обогащенных молочных продуктов. Монография [Текст] // Воронеж. гос. ун-т. инж. техн. Воронеж, 2013. 104 с.
3. Голубева Л.В., Долматова О.И., Чугуевская В.А. Использование нетрадиционных компонентов растительного происхождения при производстве творожных продуктов [Текст] // Молочная река, 2012. №1, С. 52-54.

ПРИМЕНЕНИЕ БАД «БЕТАРОН» В ТВОРОЖНОМ ПРОДУКТЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Бессонова Л.П., Черкасова А.В., Небольсина А., Григорьева О.
*Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Российская Федерация,
e-mail: easterlygirl@yandex.ru*

В настоящее время в мире растет спрос на натуральные природные средства профилактики и лечения заболеваний человека. Одним из таких веществ является природный бета-каротин. Бета-каротин является предшественником витамина А, обладает антиоксидантными, антиканцерогенными и иммуномодулирующими свойствами.