

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет
имени В.М. Кокова»

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ТЕХНОЛОГИИ

ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ТУРИЗМА И ТОРГОВЛИ

МАТЕРИАЛЫ
IX ВСЕРОССИЙСКОЙ (НАЦИОНАЛЬНОЙ)
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ

24 АПРЕЛЯ 2025 Г.

ОТВЕТСТВЕННЫЙ РЕДАКТОР:

Дзахмишева Ирина Шамильевна – доктор экономических наук

СОСТАВ ОРГАНИЗАЦИОННОГО КОМИТЕТА И РЕДАКЦИОННОЙ КОЛЛЕГИИ:

Берова Джульетта Михайловна – д-р юрид. наук, доцент, проректор по научной работе;

Тлупов Тимур Хадирович – канд. биол. наук, доцент, декан факультета «Торгово-технологический» ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ;

Тогузаев Тахир Хаятович – д-р экон. наук, профессор, начальник управления науки и инноваций ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ;

Жемухов Аслан Хачимович – канд. экон. наук, доцент, начальник отдела организации и мониторинга научно-исследовательской деятельности ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ;

Назарова Асият Арсеновна – канд. с.-х. наук, зам. декана по НИР факультета «Торгово-технологический» ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ;

Джабоева Амина Сергеевна – д-р тех. наук, профессор, заведующая кафедрой «Технология продуктов общественного питания и химия» ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ;

Кодзокова Марина Хабаловна – канд. с.-х. наук, доцент, и.о. заведующая кафедрой «Технология продуктов из растительного сырья» ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ;

Яницкая Елена Александровна – канд. экон. наук, доцент, заведующая кафедрой «Товароведение, туризм и право» ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ;

Кярова Мадина Алиевна – канд. филос. наук, доцент, заведующая кафедрой «История и философия» ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ

Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: материалы IX Всероссийской (национальной) научно-практической конференции / ответственный редактор И.Ш. Дзахмишева – Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. – 343 с.

Сборник включает статьи участников Всероссийской (национальной) научно-практической конференции «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли» прошедшей 24 апреля 2025 года в городе Нальчик на базе Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова.

Сборник содержит статьи по проблемам и перспективам развития инновационных технологий в производстве продуктов питания, тенденции развития сферы торговли и туризма, экологические проблемы современности и пути их решения, историко-культурные особенности Северо-Кавказского Федерального Округа.

В материалах конференции обсуждаются проблемы различных областей современной науки. Статьи представлены учеными и специалистами Российской Федерации. Сборник представляет интерес для преподавателей, студентов, молодых ученых и аспирантов – для всех, кто интересуется развитием современной науки. Издательство не несёт ответственности за материалы, опубликованные в сборнике. Все материалы поданы в авторской редакции и отображают персональную позицию участника конференции.

ОГЛАВЛЕНИЕ

СЕКЦИЯ №1 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Беляева М.А., Еремин А.Е. МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ И ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ (НА ПРИМЕРЕ ТЕХНОЛОГИИ SOUS VIDE)	8
Джабоева А.С., Лампежева Л.М., Зокаева А.А. ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	13
Думанишева З.С., Динаева А.А. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НУТА В ПРОИЗВОДСТВЕ ТВОРОЖНОГО ДЕСЕРТА	17
Жилова Р.М., Динаева Д.А. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЯГОД ЕЖЕВИКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФРУКТОВЫХ ЧАЕВ	19
Жилова Р.М., Ширитова Л.Ж. ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В УСЛОВИЯХ САНАТОРНОГО ЛЕЧЕНИЯ	23
Назарова А.А., Жигатова С.Х. ФЕРМЕНТАЦИЯ КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ	27
Созаева Д.Р., Бичоева Д.А. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СОКА ТОПИНАМБУРА	31
Хоконова М.Б., Бегидов И.Ю., Кабардова А.К., Кудаяев Р.М., Афоа М.А. ВЛИЯНИЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ НА АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ СПИРТОВОГО СУСЛА	35
Хоконова М.Б., Безирова С.Г. СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КВАСНОГО СУСЛА	39
Ширитова Л.Ж., Шорданова А.Т. ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ УСЛУГИ «ТЕМАТИЧЕСКИЕ ВЕЧЕРА» В РЕСТОРАНЕ С НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕЙ	43

СЕКЦИЯ №2 ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Бисчокова Ф.А., Беров А.Б. БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ	47
Бориева Л.З., Афаунова Л.А. ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С ВНЕСЕНИЕМ МУКИ ИЗ СЕМЯН ТЫКВЫ	51
Думанишева З.С., Асанова А.Ж. ВЛИЯНИЕ ПШЕННОЙ МУКИ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СВОЙСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА	56
Жилова Р.М., Ширитова Л.Ж., Динаева Д.А. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА ПЕНООБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ЯИЧНОГО БЕЛКА	59
Кодзокова М.Х., Кунашева Ж.М. ПРИМЕНЕНИЕ ЧЕЧЕВИЧНОЙ МУКИ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	62
Кунашева Ж.М., Кодзокова М.Х. ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ МУКИ	66
Назарова А.А., Ахметова М.М. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ ГОРОХА В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	69

Шогенова И.Б., Унажоков И.А. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ «ПАНИФАРИН» НА КАЧЕСТВО ХЛЕБА	72
Шогенова И.Б., Унажоков И.А. ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ КАЧЕСТВА ЗЕРНА ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ	76

СЕКЦИЯ № 3

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СФЕРЫ ТОРГОВЛИ И ТУРИЗМА

Алоева А.А., Мизов Э.А., Тлехугов А.А. РАЗВИТИЕ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	79
Балаева С.И. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕТОДОВ ПРОДВИЖЕНИЯ И ПРОДАЖИ ТУРИСТСКОГО ПРОДУКТА В ТУРИСТСКИХ АГЕНСТВАХ	83
Балаева С.И. ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ: ТУРИСТСКИЕ РЕСУРСЫ И ВОЗМОЖНОСТИ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	86
Берхамова Д.А., Саубаров А.Э., Байсултанова Л.Б. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МЕДИЦИНСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ	88
Бештоев И.М., Балаева С.И. КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ КАК КЛЮЧЕВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТУРИСТИЧЕСКОГО БИЗНЕСА В ТУРЦИИ	92
Бештоев И.М., Балаева С.И. АНАЛИЗ РЕКЛАМНОЙ СТРАТЕГИИ ТУРИСТСКИХ ФИРМ	96
Бештоев И.М., Дзахмишева И.Ш. ИННОВАЦИОННЫЙ ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ: НАУЧНО-ПОПУЛЯРНЫЙ ТУРИЗМ	100
Биттиева Л.Х., Биттиев М.Х., Биттиев Р.Х., Мурзин С.А., Маянцев В.С. ЦИФРОВЫЕ ПРАВА ТУРИСТА: ПРАВОВОЙ АНАЛИЗ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ СОГЛАШЕНИЙ ВЕДУЩИХ ОНЛАЙН-СЕРВИСОВ БРОНИРОВАНИЯ	104
Боготов Х.Л. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИННОВАЦИОННОЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ТУРИЗМА НА СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЯХ	108
Боготов Х.Л., Боготова О.Х. МЕХАНИЗМЫ ПОВЫШЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ И ИННОВАЦИОННОЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ	112
Бозиева Ю.Г. ПРАВОВОЙ СТАТУС ТУРОПЕРАТОРА И ТУРАГЕНТА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	117
Денисов С.В. АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА, ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ. КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИДКИХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ	120
Дзахмишева И.Ш., Дзахмишева М.Ш. ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	123
Жангоразова Ж.С. Голуков А.З. СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ	128
Иванова З.М., Жилов А.Ю., Аппасев А.А., Канукоев Д.Д. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	133
Канцалиева З.Л. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ТРОПИЧЕСКИХ ПЛОДОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ВЕСТЕР-ГИПЕР» Г. НАЛЬЧИК	137
Кармокова Д.Г., Дзахмишева И.Ш. НАЦИОНАЛЬНОЕ ДОСТОЯНИЕ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ	141

Клишев А.И., Кулюшина Я.А. СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ПРОДВИЖЕНИЯ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА КАК ФАКТОР РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	146
Кумахова Л.А., Тлупов Т.Х. ВОПРОСЫ АГРОТУРИЗМА СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ	150
Мамбетова Ф.М., Пшеунова З.М. РАЗВИТИЕ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	153
Мамбетова Ф. М., Тутукова М.Р. ИМИДЖ КАК ФАКТОР ОБЕСПЕЧЕНИЯ КОНКУРЕНТНОГО ПРЕИМУЩЕСТВА ТУРФИРМЫ	158
Масаева А.К., Кулюшина Н.Е. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСОВ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ В РЕАБИЛИТАЦИИ БОЙЦОВ, ПОЛУЧИВШИХ РАНЕНИЯ В ХОДЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ВОЕННОЙ ОПЕРАЦИИ	162
Мукожев А.М. АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ: ТРАНСФОРМАЦИЯ ОТРАСЛИ В УСЛОВИЯХ РОССИЙСКОЙ ЭКОНОМИКИ	165
Мукожев А.М., Дворникова А.В. ОСОБЕННОСТИ МАРКЕТИНГА В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА НА ЭТАПЕ ТРАНСФОРМАЦИИ ЭКОНОМИКИ	168
Психомахов Х.М., Акбашева А.А., Дзахмишева И.Ш. ВНУТРЕННИЙ ПОТЕНЦИАЛ РЕГИОНА КАК ФАКТОР СТРАТЕГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ: ЦИВИЛИЗАЦИОННЫЙ ПОДХОД	172
Решетникова М.В., Дзахмишева И.Ш. ЭФФЕКТИВНОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ОСНОВНЫМИ ФОНДАМИ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ	176
Семенова С.С., Акбашева А.А. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КРИЗИС И ВОЗМОЖНОСТИ ЕГО ПРЕОДОЛЕНИЯ	183
Тилова Е.Б., Кулюшина Н.Е. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕЖДУНАРОДНОГО ОПЫТА ЯПОНИИ В СОЗДАНИИ ЭТНО-ГОСТИНИЦ НА ТЕРРИТОРИИ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ	186
Халилова А.Д., Акбашева А.А. БЕЗРАБОТИЦА КАК СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ПРОБЛЕМА НА РЕГИОНАЛЬНОМ УРОВНЕ	189
Хочуева З.М. РАЗВИТИЕ ТУРИСТИЧЕСКОЙ ИНДУСТРИИ	193
Хочуева З.М. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	196
Шафиева Э.Т., Закураева Э.А. РАЗВИТИЕ СЕРВИСНЫХ ПРОДУКТОВ В ТУРИЗМЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	199
Шафиева Э.Т., Тилов А.А. РОЛЬ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В РАЗВИТИИ ИНФОРМАЦИОННОГО ПРОСТРАНСТВА УПРАВЛЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНЫМ ТУРИЗМОМ	202
Шебзухов М.А., Акбашева А.А. ПРОБЛЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА В РОССИИ И НАПРАВЛЕНИЯ ИХ РЕШЕНИЯ НА ОСНОВЕ СРАВНИТЕЛЬНОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ С ДРУГИМИ СТРАНАМИ	206
Шевцов Ю.В., Дзахмишева И.Ш. УПРАВЛЕНИЕ ПРОДАЖАМИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ КЛАСТЕРНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА	209
Юанова Л.Т., Дзахмишева И.Ш. ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ: ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОЕ ВОСПИТАНИЕ МОЛОДЕЖИ	214
Яицкая Е.А., Безрокова З.О., Уянаев М.И. ОСОБЕННОСТИ РЫНКА ГОСТИНИЧНЫХ КУРОРТНЫХ УСЛУГ В КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ	217

Яицкая Е.А., Шериева Д.З., Уянаев М.И. ТУРИЗМ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ: ПОТЕНЦИАЛ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ	222

СЕКЦИЯ № 4

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОСТИ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ

Бжинаев А.Р., Пшегусов Р.Х. ЗАЩИТНЫЕ НАСАЖДЕНИЯ В СИСТЕМЕ ОЗЕЛЕНЕНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК	227
Гетоков О.О., Долов М.М., Тамахина А.Я. СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ГЕОЭКОЛОГИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	232
Дзахмишева И. Ш. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ КОНЦЕПЦИИ РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЯ	238
Казанчева Л.А., Кумышева Ю.А., Мирзоева А.А. ОЦЕНКА СОДЕРЖАНИЯ ЦИНКА И ЕГО СОЕДИНЕНИЙ В ПОВЕРХНОСТНЫХ ВОДАХ БАСЕЙНА РЕКИ МАЛКА	243
Канцалиева З.Л., Абдулбариева Э.М. ДИКОРАСТУЩИЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ РАСТЕНИЯ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ДЕКОРАТИВНОМ САДОВОДСТВЕ И ЛАНДШАФТНОМ ДИЗАЙНЕ	246
Кумыков Р.М., Иттиев А.Б., Рожманова Д.С., Салтыкова Д.С., Шибзухов С.Р. СИНТЕЗ И ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ОЛИГОЭФИРОВ, СОДЕРЖАЩИХ 1,1,1-ТРИХЛОРЭТАНОВЫЕ ГРУППЫ НА ОСНОВЕ ХЛОРАЛЯ И ДИФЕНИЛОКСИДА (УТИЛИЗАЦИЯ ХЛОРАЛЯ)	250
Кумыков Р.М., Иттиев А.Б., Салтыкова Д.С., Рожманова Д.С., Назарова А.А. СИНТЕЗ И ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ОЛИГОЭФИРОВ, СОДЕРЖАЩИХ 1,1-ДИХЛОРЭТИЛЕНОВЫЕ ГРУППЫ НА ОСНОВЕ ХЛОРАЛЯ И ДИФЕНИЛОКСИДА (УТИЛИЗАЦИЯ ХЛОРАЛЯ)	254
Мирзоева А.А., Казанчева Л.А., Кумышева Ю.А. ИССЛЕДОВАНИЕ ГИДРОДИНАМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ВОДНЫХ РАСТВОРОВ АЛКИЛИРОВАННЫХ СОПОЛИМЕРОВ АМИНОАЛКИЛОВЫХ ЭФИРОВ МЕТАКРИЛОВОЙ КИСЛОТЫ И N-ВИНИЛ-3/5-МЕТИЛПИРАЗОЛА	259
Осканова Х.Б., Долов М.М., Гетоков О.О. СОДЕРЖАНИЕ НИТРАТОВ В РАСТЕНИЕВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ВЫРАЩЕННОЙ В СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ И ЧАСТНОМ СЕКТОРЕ СКФО	264
Тавкешева М.А., Хамукова Ж.Х. ВЛИЯНИЕ ГОРНОГО ТУРИЗМА НА ЭКОСИСТЕМУ: ВОЗМОЖНОСТИ И РИСКИ	269
Тамахина А.Я. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ ЛИАН В ОЗЕЛЕНЕНИИ Г. НАЛЬЧИКА	271
Тиев Р.А., Тамахина А.Я. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ЗАЩИТНЫХ ЛЕСНЫХ НАСАЖДЕНИЙ В КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ	277
Хагасов Р.Б., Тамахина А.Я. ТАКСАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННЫХ ЗАРОСЛЕЙ ОБЛЕПИХИ КРУШИНОВИДНОЙ (HIPPOCRATEAE RHAMNOIDES L.) В ЭКОЛОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ	282

СЕКЦИЯ № 5

ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ СЕВЕРО-КАВКАЗСКОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА

Атаева Ф.А., Теммиев И.Ю. ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА И ПОПЫТКИ ЕЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ	287
Балкарова З.М. ХРАНЕНИЕ И КОНСЕРВАЦИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В	289

ПИЩЕВОЙ КУЛЬТУРЕ КАБАРДИНЦЕВ В НАЧАЛЕ XX ВЕКА	
Батчаева К.Х. ФИЛОСОФИЯ ЧЕЛОВЕКА В ТВОРЧЕСТВЕ КЪ. КУЛИЕВА	294
Ашнокова Л.М., Дадашев А.А. ГЛОБАЛИЗАЦИЯ И МУЛЬТИКУЛЬТУРАЛИЗМ	296
Гелястанова Э.Х. ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СОВРЕМЕННОГО ПЕДАГОГА ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ	299
Гелястанова Э.Х. ДИАЛОГ КАК ФОРМА СОТРУДНИЧЕСТВА ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ И СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ	302
Дзахмишева И.Ш. ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ МЕНЕДЖМЕНТА	305
Кучмезова А.М., Мамбетова Ф.М. ФЕЙКЛОРИЗАЦИЯ КАК СПОСОБ РАЗВИТИЯ ЭТНОТУРИЗМА: ПРЕИМУЩЕСТВА И НЕГАТИВНЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ	311
Кучуков М.М., Кучукова Ж.М. НАЦИОНАЛЬНОЕ САМОСОЗНАНИЕ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА В УСЛОВИЯХ ОБОСТРЕНИЯ МЕЖНАЦИОНАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ В НАЧАЛЕ XX ВЕКА	315
Кярова М.А., Дадашев А.А. ГЛОБАЛИЗАЦИЯ КУЛЬТУРЫ И ЭТНИЧЕСКАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ	321
Лоов А.А., Пак Л.Е. ВЗАИМОСВЯЗЬ И ВЗАИМОВЛИЯНИЕ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ: ПРОБЛЕМА СОХРАНЕНИЯ ИДЕНТИЧНОСТИ В СОВРЕМЕННОСТИ	323
Тутукова М. ДОБРАЧНЫЕ УХАЖИВАНИЯ В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ КАБАРДИНЦЕВ	327
Тутукова М. ФОРМЫ ЗАКЛЮЧЕНИЯ БРАКА У КАБАРДИНЦЕВ	334
Устова М.А. ВЛИЯНИЕ ИСЛАМА НА ЭКОНОМИКУ И МЕНТАЛИТЕТ КАВКАЗСКИХ НАРОДОВ	338

СЕКЦИЯ № 1
ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 637.5.05

МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ И ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ
(НА ПРИМЕРЕ ТЕХНОЛОГИИ SOUS VIDE)

Беляева М.А.;
д.т.н., профессор, Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова;
e-mail: Belyaeva.MA@rea.ru

Еремин А.Е.;
аспирант кафедры пищевых технологий и биоинженерии,
Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова;
e-mail: consult@fdgc.ru

Аннотация

В статье приведены инновационные технологии **Sousvide**, описаны технологии производства продукции на примере кускового мяса. Особенности технологических процессов в индустрии питания – это те ключевые параметры, от которых зависит, какое роботизированное и автоматизированное тепловое оборудование необходимо применять на конкретной точке питания, в конкретном горячем цехе, чтобы повысить экономическую эффективность его использования, освободить от ручного труда работников и облегчить эксплуатацию, обеспечить высокий уровень автоматизации труда и качество готовой кулинарной продукции. С этой целью разработана математическая модель процессов по технологии **Sous vide**, показаны параметры, от которых зависит процесс и результаты корреляционного, регрессионного расчета, ситуационная матрица, матрица аномальных состояний процесса и готовой кулинарной продукции на примере кускового мяса. В статье приведена разработка математической модели на основе методологии системного анализа.

Ключевые слова: математическое моделирование, системный анализ, технологии **Sousvide**, корреляционная матрица, регрессионная матрица

MATHEMATICAL MODELING AND OPTIMIZATION OF PROCESSES
OF HEAT TREATMENT OF MEAT PRODUCTS
(ON THE EXAMPLE OF SOUS VIDE TECHNOLOGY)

Belyaeva M.A.;
Doctor of Technical Sciences, Professor of the
Plekhanov Russian University of Economics;
e-mail: Belyaeva.MA@rea.ru

Eremin A.E.;
Postgraduate student of the Department of Food Technology and Bioengineering
Plekhanov Russian University of Economics;
e-mail: consult@fdgc.ru

Annotation

The article presents innovative Sous vide technologies, describes production technologies using the example of lumpy. The features of technological processes in the food industry are the key parameters that determine which classes and types of robotic and automated thermal equipment should be used at a specific power point, in a specific hot shop, in order to increase the economic efficiency of its use, free workers from manual labor and facilitate operation, ensure a high level of automation and quality assurance for this purpose, a mathematical model of processes using Sous vide technology has been developed, the parameters on which the process and the results of correlation and regression calculations depend are shown, a situational matrix, a matrix of abnormal states of the process and finished culinary products using the example of lump meat. The article describes the development of a mathematical model based on the SI methodology.

Keywords: mathematical modeling, system analysis, Sous vide technologies, correlation matrix, regression matrix

В современных технологиях приготовления кулинарной продукции наиболее актуальной становится технология Sousvide. В этой технологии вода и вакуум убирают воздушную прослойку, позволяют продукту обрабатываться равномерно. Кроме того, низкая температура, позволяющая существенно сократить тепловые потери, значительно сокращает и степень «насилия» над продуктом. Так, скажем, общеизвестно, что при температуре свыше 100 градусов соединительные ткани мяса сокращаются, и ткань становится слишком упругой.

Главное преимущество технологии – в медленном и равномерном нагреве пищевого продукта. Продукт животного происхождения содержит белки, которые при нагревании меняют свои физико-химические свойства. Денатурационные процессы приводят к кулинарной готовности продукта. За скорость денатурации белков при тепловой обработке отвечает температура и продолжительность нагрева. При высоком нагреве белок быстро денатурирует, и физическое изменение белка может повредить клетку, которая содержит сок, имеющую пищевую ценность. Результатом может служить сухое мясо. При использовании технологии SousVide увеличивается время нагрева, понижая температуру внешней среды до температуры денатурации белка продукта (у каждого продукта своя оптимальная температура денатурации, для этого и нужна тонкая регулировка температуры внешней среды). В результате имеем более плавный процесс изменения белка, который не разрушает клетку, и продукт остается сочным, вкусным, полезным при минимальных потерях пищевой и биологической ценности.

Время обработки (мин) – время, необходимое для приготовления мяса с использованием технологии су-вид. Оно включает в себя время замачивания, маринования и непосредственное время приготовления.

Выход (потери массы, %) – потери массы мяса в процессе приготовления. Потери могут быть вызваны испарением влаги, уменьшением объема мяса в результате термической обработки и другими факторами.

Органолептические показатели: внешний вид: оценка внешнего вида готового мяса, включая его форму, цвет и наличие дефектов на поверхности.

Вкус: оценка вкусовых качеств мяса после приготовления: сочности, сладости, солености и других вкусовых характеристик. Консистенция: оценка текстурных свойств мяса, таких как жесткость, упругость и сочность. Запах, аромат: оценка ароматических свойств мяса, включая интенсивность и качество запаха, который может быть связан с используемыми специями или маринадом. Цвет: оценка цвета мяса после приготовления. Цвет может варьироваться от светло-розового до коричневого в зависимости от метода приготовления и используемых ингредиентов [1-3].

Энергозатраты (кВт*час) – количество энергии, потребляемой при приготовлении мяса с использованием технологии су-вид. Стоимость кВт.час в рублях: это стоимость одного киловатт-часа электроэнергии, используемой для приготовления мяса.

В среднем температура варки при применении технологии сувид составляет 55-65°C. Время варки варьируется в зависимости от размера продукта и его принадлежности к той или иной пищевой группе, сорту и может составлять до суток. При использовании технологии су-вид следует учитывать то, что различные продукты готовятся при разных технологических параметрах, а именно при разной температуре и разной продолжительности. Общая продолжительность приготовления зависит от толщины приготавливаемого куска и температуры, например: кусок мяса толщиной 5 мм можно готовить при 55 градусах 2 часа или при 66 градусах 13 минут [3,4, 5].

Для разработки модели была использована компьютерная система [2], в алгоритмы которого положены следующие расчетные уравнения: связи между факторами устанавливается с помощью коэффициентов корреляции. На основе статистических исходных данных таблицы, которую можно представить в форме реляционной базы, где X_{kj} ; $k = 1, n$; $j = 1, m$ для m -параметров в n опытах, формируется матрица коэффициентов корреляции между факторами (переменными):

$$r_{ij} = \frac{\frac{1}{n-1} \sum_{k=1}^n (\bar{x}_i - x_{ki})(\bar{x}_j - x_{kj})}{\sqrt{S_{x_i}^2} \sqrt{S_{x_j}^2}}; i, j = \overline{1, m}; i \neq j, (1)$$

где $\bar{x}_i, \bar{x}_j$ – среднее значение i -го и j -го факторов; $S_{x_i}^2, S_{x_j}^2$ – дисперсии i -го и j -го факторов.

Матрицы коэффициентов регрессии представлены таким образом, что для каждой строки матрицы r_{ij} ; $i, j = 1, m$ составляется индексный массив Ind_j параметров, тесно связанных с i -м фактором, и находятся коэффициенты линейной множественной регрессии, отражающие характер линейных связей между коррелируемыми факторами:

$$x_i = P_{i0} + \sum_{j=1}^{m_i} P_{i \text{ ind } j} x_{\text{ind } j}; \quad i = \overline{1, m},$$

где P_{ij} – коэффициент линейной множественной регрессии между i -м и j -м факторами X_i, X_j .

Ситуационная модель получается путем умножения априорно известной матрицы взаимосвязей c_{ij} ; $i, j = \overline{1, n}$ на диагональную матрицу отклонений $\Delta x_i \Delta x_j$ – показателей состояния $\Delta x_1, \dots, \Delta x_n$. Получаем *ситуационную структурно-параметрическую модель* процесса в текущий момент

Матрица аномального состояния разрабатывается путем умножения относительных отклонений Δx_i на соответствующие элементы C_{ij} ; $j = \overline{1, n}$ столбцов матрицы связей. Результатом является ситуационная модель процесса в числовой матричной форме. Матрицы способствуют расчету аномальных отклонений. При отклонениях параметров состояния системы от стандартных или нормативных значений решается *задача диагностики* причин на основе анализа элементов строк и выбора максимального по модулю коэффициента влияния в строке отклонившегося показателя или параметра [4].

Далее представим экранные формы расчета модели и полученные корреляционная, регрессионная, ситуационная матрицы, матрица аномального состояния и прогнозирования готовой продукции заданного качества:

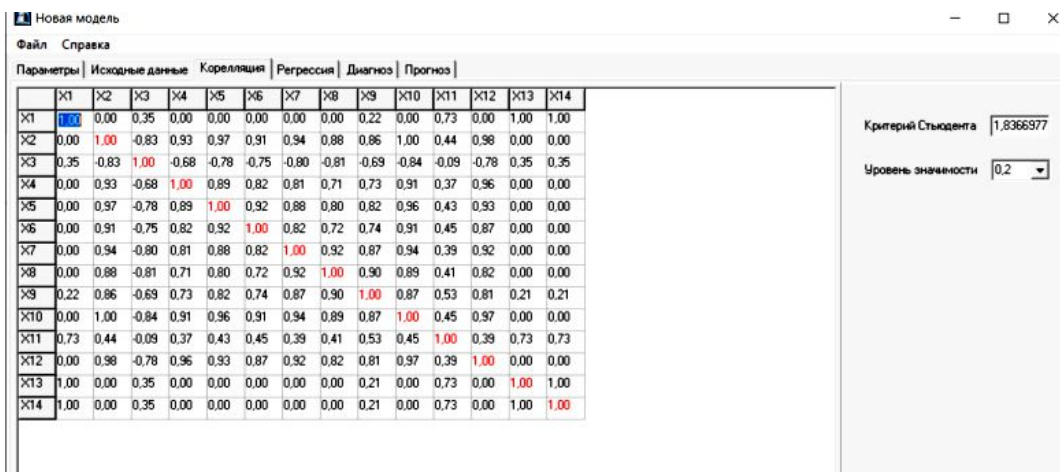


Рисунок 1 – Корреляционная матрица

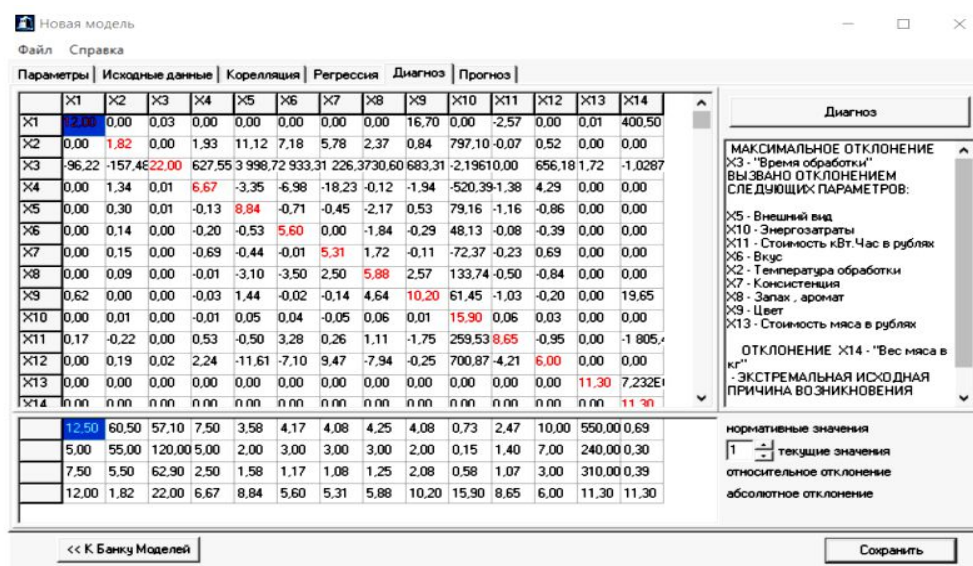


Рисунок 2 – Ситуационная матрица аномального состояния

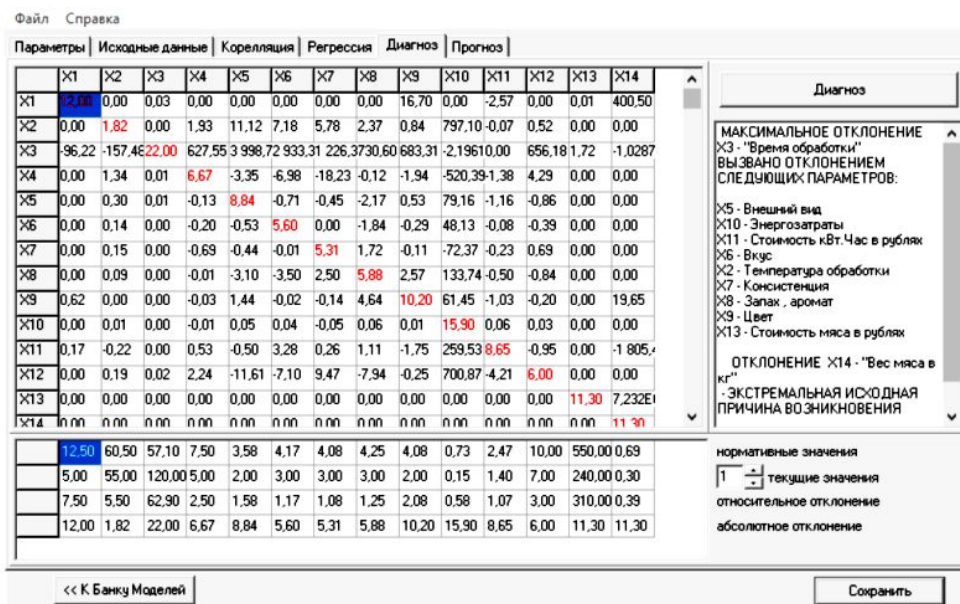


Рисунок 3 – Матрица диагностирования параметров процесса

Ситуационная модель позволяет анализировать состояние системы и оценивать возможность достижения заданных показателей выходных параметров при различных параметрических аномалиях процесса и среды. В данной модели отметим, что, например, максимальное отклонение параметра 3 (Время обработки в мин) вызвано отклонением параметра 5, 10, 11, 6, 2, 7, 8, 9, 13. То есть все зависит от времени приготовления, от внешнего вида мяса до стоимости мяса в рублях.

Ситуационная модель, разработанная на предыдущих этапах, позволяет прогнозировать состояние системы и оценивать возможность достижения заданных показателей выходных параметров при различных параметрических аномалиях процесса и среды. Прогнозирование заключается в выявлении причинно-следственных последствий отклонений тех или иных параметров процесса от установленных норм путем сравнения элементов столбцов ситуационной матрицы. Таким образом, можно прогнозировать влияние отклонения каждого фактора и выявить причинно-следственные последствия функционального воздействия тех или иных параметров процесса. В полученной модели можем спрогнозировать, какие параметры при изменении на какие параметры будут влиять. Так, например, при изменении все параметры от 1 до 14 оказывают влияние на параметры 9, 3, 12, 4, 2, 5, 10, 11, 13, 14.

Моделирование инновационных процессов играет ключевую роль в современной экономике и науке об управлении. Оно позволяет предсказывать развитие и результаты внедрения нововведений, минимизируя риски и оптимизируя ресурсы. Понятие и технологии *sous-vide* демонстрируют важность точного контроля и поддержания условий для достижения желаемого результата, что также применимо к управлению инновациями [5 – 6].

В ходе исследования были рассмотрены различные методы моделирования, включая статистические, имитационные и оптимизационные подходы. Они позволяют анализировать и прогнозировать поведение инновационных систем, учитывая множество переменных и неопределенностей. Применение методов моделирования к процессам *sous-vide* показало, что детальное изучение и контроль параметров может значительно улучшить качество приготовления кулинарных блюд, что способствует повышению эффективности процессов, успешности внедрения инноваций, а также улучшению органолептических показателей пищевой продукции.

Литература:

1. Беляева М.А. Оптимизация пищевой и биологической ценности мясных полуфабрикатов в процессе тепловой обработки с целью обеспечения населения качественными продуктами питания. М.: Русайнс, 2017. С.4-5.
2. Инновации в пищевой промышленности: образование, наука, производство : матер. 3-й всерос. науч.-практ. конф. (г. Благовещенск, 20 фев. 2018 г.). – Благовещенск: Изд-во Дальневосточного гос. аграрного ун-та, 2014. 235с.
3. El-Ansari A. Processing, Storage and Quality of Cook-Chill and Cook-Freeze Foods, Alexandria, 2014, pp. 4-11.
4. Guidance Note No. 15 Cook-Chill Systems in the Food Service Sector (Revision 1). Dublin, 2009, pp. 10-37.
5. Guidance Note No. 20 Industrial Processing of Heat-Chill Foods. Dublin, 2009, pp. 12-48.
6. Surinder S. EHA National Conference - Oct 2017, South Australia, 2017, pp. 43-55.

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Джабоева А.С.;

профессор кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,

д-р техн. наук;

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: tpop_kbr@mail.ru

Лампежева Л.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: tpop_kbr@mail.ru

Зокаева А.А.;

студентка 3 курса направления подготовки «Товароведение»,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: tpop_kbr@mail.ru

Аннотация

В статье изложены результаты исследования российских ученых, свидетельствующие о целесообразности применения растворимых и нерастворимых пищевых волокон в производстве хлеба и хлебобулочных изделий в качестве функциональных ингредиентов и дополнительных компонентов рецептур. Показано, что пищевые волокна характеризуются широким спектром технологического регулирования реологических свойств теста. Введение пищевых волокон в состав хлеба и хлебобулочных изделий в оптимальных дозировках способствует повышению качества готовой продукции, снижению ее калорийности и расширению ассортимента продуктов здорового питания.

Ключевые слова: обзор литературы, хлебобулочные изделия, пищевые волокна, показатели качества, химический состав, пищевая ценность.

DIETARY FIBER IN BAKERY PRODUCTION

Dzhaboeva A.S.;

Professor of the Department of Technology of Public Catering Products and Chemistry, Doctor of

Technical Sciences, Professor

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: tpop_@mail.ru

Lampezhewa L.M.;

Associate Professor of the Department of Technology of Public Catering Products and Chemistry

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: tpop_@mail.ru

Zukaeva A.A.;

3st year student of the direction of preparation "Commodity Science",

Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: tpop_@mail.ru

Annotation

The article presents the results of a study by Russian scientists, indicating the feasibility of using soluble and insoluble dietary fiber in the production of bread and bakery products as functional ingredients and additional components of recipes. It is shown that dietary fiber is characterized by a

wide range of technological regulation of the rheological properties of the dough. The introduction of dietary fiber into the composition of bread and bakery products in optimal dosages helps to improve the quality of finished products, reduce their caloric content and expand the range of healthy food products.

Keywords: literature review, bakery products, dietary fiber, quality indicators, chemical composition, nutritional value

В настоящее время в России и за рубежом отмечается устойчивый спрос потребителей на продукты здорового питания, вырабатываемых с использованием одного или нескольких видов пищевых волокон, обеспечивающих не только адекватный уровень их потребления, но и технологические эффекты за счет высокой водоудерживающей и водосвязывающей способности гидрофильных компонентов полисахаридов [1,2].

К традиционным видам продуктов массового потребления относятся хлеб и хлебобулочные изделия. Однако глубокая технологическая переработка зерновых культур приводит к значительным потерям пищевых волокон (ПВ), удаляемых вместе с оболочкой зерна, что вызывает дефицит неусвояемых углеводов в организме человека и нарушение энергетического обмена веществ [3,4].

Обоснованию целесообразности и эффективности применения в производстве изделий из теста растительного сырья с высоким содержанием ПВ посвящены исследования многих отечественных ученых.

Баландиной А.С. разработана композиция ПВ (арабиногалактан, инулин цитри-фай) и технологические способы ее применения в производстве хлебобулочных изделий для здорового питания [5]. Для определения влияния ПВ на хлебопекарные свойства муки ПВ вводили в дозировке 1, 2, 4, 6% к массе муки. Контролем служили пробы муки без внесения ПВ. Установлено, что использование растворимых ПВ (арабиногалактан, инулин) препятствовало набуханию белков клейковины; введение растворимых ПВ в количестве 1, 2% приводило к повышению числа падения, а 4, 6% – к снижению значения данного показателя по сравнению с контрольной пробой. Внесение нерастворимых ПВ (цитри-фай) в дозе 1% к массе муки снижало содержание клейковины и значение общей деформации. Использование более 1% нерастворимых ПВ не позволяло отмыть клейковину. Выявлено, что при введении нерастворимых ПВ в количестве 1-6% увеличивалось число падения и снижалась ферментативная активность. Добавление ПВ способствовало увеличению времени образования и устойчивости теста на 55%-57% и уменьшению разжижения теста на 50%-65% по сравнению с контролем [6].

Водопоглотительная способность муки при добавлении растворимых ПВ уменьшалась на 50%-60%, а при введении нерастворимых ПВ увеличивалась на 52% по сравнению с контрольной пробой. Внесение ПВ не оказывало влияния на интенсивность процесса газообразования в тесте. Деформация сжатия теста при добавлении арабиногалактана и инулина увеличивалась на 22 и 58% соответственно, тогда как при введении цитри-фая уменьшалась на 30% по сравнению с контролем. Полученные результаты исследования позволили автору определить оптимальное соотношение ПВ: инулин – 37,5%, арабиногалактан – 50% и цитри-фай – 12,5%, при котором достигался наилучший технологический эффект [7].

Учеными Ставропольского ГАУ разработан десертный хлеб из смеси «Совитал концентрат», обогащенный пищевыми волокнами за счет дополнительного введения в рецептуру смеси сухофруктов – кураги, изюма, чернослива, миндального ореха и кунжутного семени [8]. Тесто приготавливали безопарным способом. Влажность мякиша хлеба составляла 44%, кислотность – 5 град., массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество – 5,2%. Хлеб отличается высоким содержанием клетчатки, глюкозы, фруктозы, макро- и микроэлементов.

Куценковой В.С., Птичкиной Н.М. изучено влияние пищевого горохового волокна, полученного дезинтеграционно – волновым методом измельчения на органолептические, физико - химические и структурно-механические показатели качества хлебобулочных изделий. В качестве контроля была использована рецептура хлеба «Хлеб ситный из муки пшеничной высшего сорта» [9]. Гороховое пищевое волокно вводили взамен пшеничной муки в количестве 5 и 10%. Выявлено, что с увеличением дозировки горохового волокна органолептические свойства хлебобулочных изделий улучшались. Наилучшие органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции достигались при введении в рецептуру хлебобулочных изделий 10% пищевого горохового волокна. С увеличением дозировки горохового волокна от 5 до 10% вязкость теста возрастала, что оказывало положительное влияние на структурно-механические свойства полуфабрикатов. Внесение горохового волокна свыше 10% взамен муки пшеничной снижало потребительские характеристики опытных проб. Проведенные исследования показали, что использование горохового волокна в рецептуре хлебобулочных изделий позволяет получать хлебобулочные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон и способствует расширению ассортимента продуктов для здорового питания.

В продолжение работ по использованию ПВ в производстве хлебобулочных изделий изучена возможность применения комплекса ПВ, полученных из побочных продуктов переработки пшеницы в муку, овса в крупу и из льняного жмыха, отличающихся как по общему содержанию ПВ, так и соотношением количества нерастворимых и растворимых ПВ [10]. Исследователями отмечено, что высокое качество продукции с ПВ возможно, если разработка новых технологий их получения ведется параллельно с изучением технологических свойств. Экспериментальные данные реологических свойств теста с ПВ показали, что размер частиц и морфологические особенности источника ПВ оказывали существенное влияние на показатели, определяющие консистенцию теста. ПВ с более высокой степенью полимеризации способствовали повышению водопоглотительной способности теста [10]. Показано, что ингредиенты, содержащие нерастворимые ПВ, проявляли свойства загустителей, причем, морфологические особенности строения структур волокон различных ПВ разнонаправлено способны изменять консистенцию продукта, что позволяет регулировать консистенцию теста, обеспечивая его заданное качество готовой продукции [11]. Массовая доля нерастворимых пищевых волокон в побочных продуктах переработки пшеницы в муку, овса в крупу и из льняного жмыха варьировалась в диапазоне 62-100%. водопоглотительная способность ПВ – от 4 до 8,8 г воды на г ингредиента. Проведенные исследования показали, что состав комплекса ПВ оказывал существенное влияние на качество хлеба. При возрастании массовой доли клетчатки объем хлеба и характеристики качества мякиша снижались в том случае, когда не учитывалась водопоглотительная способность вносимых ингредиентов. При наличии достаточного для осуществления биохимических и коллоидных процессов количества воды хлеб имел высокий объемный выход и упругий мякиш с равномерной пористостью [12].

Давидович В.В. и Ключковой И.С. разработана технология хлебобулочных изделий, обогащенных ПВ зостеры морской, которая содержит целлюлозу и пектин с низкой степенью метоксилирования. Добавление ПВ морской травы *Zostera marina* оказывало положительное влияние на органолептические показатели качества пшеничного хлеба. Изделие отличалось слабо выраженным сладковатым привкусом и приятным послевкусием, темно-коричневым цветом мякиша с бурым оттенком. Замена части муки пшеничной на измельченные ПВ способствовало снижению энергетической ценности хлеба и обеспечивало функциональную направленность готового продукта [13].

Созаевой Д.Р. разработаны технологии и рецептуры хлеба «Кавказский» и булочки «Нальчанка» с использованием пектина из створок зеленого горошка, адаптированные для промышленного производства. Наилучшее качество хлебобулочных изделий достигалось при приготовлении теста безопарным способом с введением пектина совместно с мукой в

дозировке 0,75% к массе муки, а опарным – при добавлении пектина в опару в количестве 0,5% к массе муки. Исследование комплексообразующей способности пектина из створок зеленого горошка, содержащегося в хлебобулочных изделиях, подтвердило его высокие сорбционные свойства, что позволило рекомендовать разработанную продукцию для включения в рацион питания населения, проживающего в экологически неблагоприятных регионах страны [14].

Проведенный анализ источников литературы показал актуальность применения пищевых волокон в производстве хлеба, хлебобулочных изделий и возможность расширения ассортимента продуктов здорового питания массового спроса.

Литература:

1. Жилова Р.М. Технология производства пюре из мякоти плодов черёмухи магалебской / Р.М. Жилова, Л.Ж. Ширитова // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. №1(31). 62-67.
2. Созаева Д.Р., Машезова М.А. Оценка дикорастущего сырья как промышленного источника пектиновых веществ // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: сб. научных трудов II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2021. С. 70-72.
3. Думанишева З.С., Вологирова Д.А. Влияние порошка из клубней топинамбура на качество хлебобулочных изделий // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: сб. научных трудов II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2021. С. 26-29.
4. Proposed fortification policy for cereal-grain products // National Academy of Sciences. Washington, D.C., 1974. 35 p.
5. Баландина, А.С. Исследование влияния растворимых пищевых волокон на физические свойства теста на приборе Фаринограф–АТ фирмы Brabender / А.С. Баландина // Хлебопродукты. 2013. №3. С.36-38
6. Баландина, А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С. Комплексный подход к управлению качеством хлеба // Пищевая промышленность. 2013. №2. С.14-17.
7. Баландина, А.С., Ильина О.А. Разработка бакалейной смеси для выпечки хлеба, обогащённого композицией пищевых волокон // Хлебопродукты. 2015. №8. С.42-44.
8. Скорбина Е.А., Сычева О.В., Трубина И.А., Ежова Е.О. Обогащение хлебобулочных изделий пищевыми волокнами // Индустрия хлебопечения. С.30-32.
9. Куценкова В.С. Птичкина Н.М. Изучение свойств хлебобулочных изделий с добавлением пищевого волокна / Международный научно-исследовательский журнал. 2016. №8 (50).
10. Игорянова Н.А., Мелешкина Е.П. Современные методы, средства и нормативы в области оценки качества зерна и зернопродуктов: Сборник материалов 13-й Всероссийской научно-практической конференции. Анапа. 2016. С. 45-49.
11. Игорянова Н.А. Пищевые ингредиенты, содержащие нерастворимые пищевые волокна из побочных продуктов переработки пшеницы и овса, с функциональными и технологическими свойствами для хлебопечения – ингредиенты с функциональными и технологическими свойствами для хлебопечения / «Биотехнология: состояние и перспективы развития». М. 2015. часть 1. С.418-419.
12. Игорянова Н.А. Мелешкина Е.П., Сокол Е.Н. Пищевые волокна из побочных продуктов переработки овса и их влияние на качество хлеба / Принципы пищевой комбинаторики – основа моделирования поликомпонентных пищевых продуктов. Материалы Всероссийской научно-практической конференции. 2010. С.108-109.

13. Давидович В.В., Клочкова И.С. Обогащение хлебулочных изделий пищевыми волокнами / Научные труды Дальрыбвтуза. Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет. 2018. № 3 (т. 46). С. 58-61.

14. Созаева Д.Р., Джабоева А.С., Думанишева З.С. Разработка технологии хлеба «Кавказский» функционального назначения // Проблемы развития АПК региона № 4(40). 2019. С.209-215.

УДК 641.85:63.352:635.657

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НУТА В ПРОИЗВОДСТВЕ ТВОРОЖНОГО ДЕСЕРТА

Думанишева З.С.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», канд.техн.наук,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru: d.zalina.s@mail.ru

Динаева А.А.;

студент направления подготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru: d.zalina.s@mail.ru

Аннотация

В статье представлены результаты исследований по изучению возможности замены части творога в рецептуре творожного десерта на овощное сырье. Установлено, что внесение овощного компонента в рецептуру творожного десерта взамен творога в количестве 15-25% способствует получению продукции с высокими пенообразующими свойствами и органолептическими показателями качества.

Ключевые слова: творог, нут, творожный десерт, пенообразующие свойства, органолептические показатели качества

USING CHICKPEAS IN THE PRODUCTION OF COTTAGE CHEESE DESSERT

Dumanisheva Z.S.;

Associate Professor of the Department «Technology
of Public Catering Products and Chemistry», Ph.D.
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail.ru: d.zalina.s@mail.ru

Dinaeva A.A.;

student of the training program «Technology of products and organization of public catering»,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail.ru: d.zalina.s@mail.ru

Annotation

The article presents the results of research on the possibility of replacing part of the cottage cheese in the recipe of a cottage cheese dessert with vegetable raw materials. It has been established that the introduction of a vegetable component into the recipe of a cottage cheese dessert instead of cottage cheese in the amount of 15-25% contributes to obtaining products with high foaming properties and organoleptic quality indicators.

Keywords: cottage cheese, chickpeas, cottage cheese dessert, foaming properties, organoleptic quality indicators.

В настоящее время в индустрии питания особой популярностью пользуются продукты со взбивной структурой [1]. В качестве пенообразователей и стабилизаторов для их производства чаще всего применяют продукты животного происхождения – желатин, яичные и молочные белки. Многие предприятия общественного питания используют дорогостоящее ненатуральное сырье импортного производства небезопасные для детского и диетического питания.

Широкое применение в качестве пенообразователей и стабилизаторов находят различные виды растительного сырья, прежде всего, овощные и плодово-ягодные, стабилизирующие свойства которых связывают с присутствием в их составе белков и пектинов [2,3,4,5].

Расширяя спектр использования растительного сырья, применяемого при производстве продуктов со взбивной структурой, целесообразно использовать нут, так как анализ его химического состава позволяет предположить у них наличие пенообразующих свойств. Нут обладает высокой пищевой ценностью, повсеместно распространен и занимает значительное место в рационе питания населения [6,7].

В зависимости от массовой доли жира молочной промышленностью вырабатываются следующие виды творога: обезжиренный (менее 1%); нежирный (до 9%); полужирный (от 9% до 18%); жирный (более 18%), характеризующиеся различной плотностью. Поэтому представляло интерес изучить пенообразующие свойства различных видов творога. Для этого творог протирали и взбивали миксером в течение 10 мин. Установлено, что обезжиренный творог имеет сметанообразную консистенцию, не удерживающая форму; творог 9%-ной жирности обладает кремообразной консистенцией с хорошей формо- и влагоудерживающей способностью; творог 18%-ной жирности – пастообразная, плотная консистенция. По результатам исследований для дальнейшего использования был выбран творог 9%-ной жирности, который отличается высокими потребительскими свойствами.

С целью определения оптимального количества нутовой муки в рецептуре творожного десерта были выработаны следующие соотношения творога и бобовой системы: 85:15, 75:25, 65:35, 55:45 и 45:55. Пенообразующие свойства полученных композиций оценивали по кратности пены и времени ее разрушения. Результаты представлены на рисунке 1.

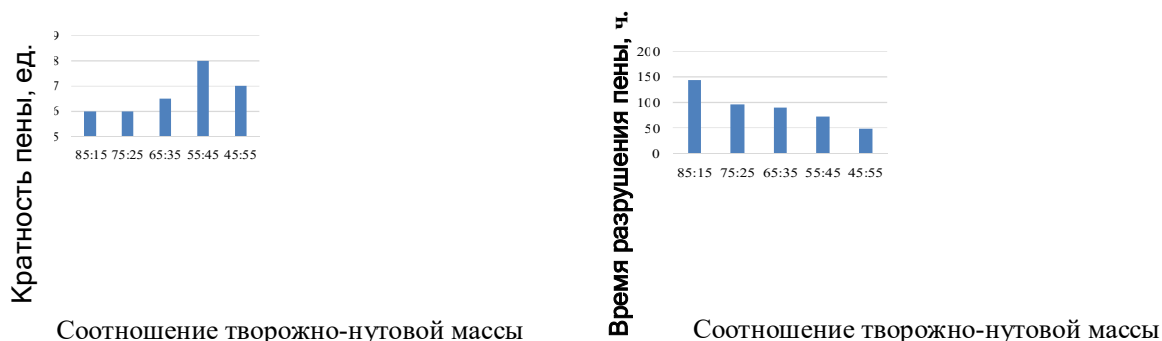


Рисунок 1 – Пенообразующая способность творожно-нутовой массы

Как видно из рисунка, пенообразующие свойства творожно-нутовых масс в соотношении 85:15 и 75:25 одинаковы, а время разрушения пены снижается. С ростом доли нута в системе кратность пены композиций увеличивается, однако время разрушения сокращается. В связи с этим, для выбора композиции необходимо провести органолептическую оценку опытных образцов творожно-бобовых десертов.

Для приготовления десертов нут измельчали в муку и просеивали через сито, заливали водой на 6 ч в соотношении 1:20, варили до получения бобовой системы в течение 10-12 мин. и охлаждали до температуры 35°C, после взбивали и смешивали с протертым творогом 9%-ной жирности, при непрерывном взбивании вводили сахар, какао-порошок и корицу. Продукт расфасовывали и охлаждали. Полученные десерты подвергали органолептической оценке качества.

Органолептическая оценка качества творожно-нutowых десертов проводилась по разработанной пятибалльной шкале по показателям: внешний вид, консистенция, вкус, цвет, запах. Творожно-бобовые композиции с содержанием нута от 35% и выше обладали низкими органолептическими показателями: жидкой консистенцией, ощутимым вкусом и запахом нута. При соотношении творога и нutowой массы 85:15 и 75:25 десерты отличались однородной, нежной, в меру плотной консистенцией, обладали приятным кисломолочным вкусом и ароматом без привкуса и запаха нута. По результатам органолептической оценки опытных образцов установлено, что наилучшие потребительские свойства имеют десерты с введением нutowого компонента в количестве 15-25% от массы творога в рецептуре. Для повышения вкусовых характеристик готовых десертов рекомендуется использовать вкусоароматические добавки в виде какао-порошка и корицы.

Таким образом, внесение овощного компонента в рецептуру творожного десерта взамен творога в количестве 15-25% способствует получению продукции с высокими пенообразующими свойствами и органолептическими показателями качества.

Литература:

1. Глебова Н.В., Артемова Е.Н. Разработка взбивных молочно-крупяных десертов на основе исследования технологических свойств круп // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2011. №3 (8). С. 29-33.
2. Джабоева А.С., Баева А.А., Цидаев А.С. Использование порошка из ячменной крупы в производстве воздушного полуфабриката // Известия Кабардино-Балкарского ГАУ. 2021. №1 (31). С. 50-55.
3. Жилова Р.М., Ширитова Л.Ж. Технология производства пюре из мякоти плодов черёмухи магалебской // Известия Кабардино-Балкарского ГАУ. 2021. №1 (31). С.62-67.
4. Назарова А.А., Канкулова Д.М. Использование порошка облепихи в производстве кондитерских изделий / Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: материалы V Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2023. С. 58-61.
5. Созаева Д.Р. Разработка рецептуры и технологии соусной пасты с ягодами ежевики // Известия КБГАУ. 2022. №4(34). С.59-66.
6. Казанцева, И.Л. Нutowая мука – перспективный и безопасный ингредиент пищевых систем // Известия вузов. Пищевая технология. 2014. №5-6. С.13-16.
7. Омаралиева А.М., Султанова М.Ж., Кизатова М.Е., Боровский А.Ю. Пищевая ценность муки из зернобобовых культур // Вестник Алматинского технологического университета. 2018. № 4. С. 12-18.

УДК 663.95:634.71

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЯГОД ЕЖЕВИКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФРУКТОВЫХ ЧАЕВ

Жилова Р.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», к.т.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: r.zhilova@mail.ru

Динаева Д.А.;

студентка 2 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания торгово-технологического факультета,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
E-mail: trop_kbr@mail.ru

Аннотация

Расширение ассортимента и повышение биологической ценности продуктов питания тесно связаны с использованием новых источников сырья, богатых биологически активными веществами. В статье автором рассмотрена возможность получения функциональных напитков на основе черного байхового чая, выжимок из ягод дикорастущей ежевики кавказской (*Rubus caucasicus* Focke) и других добавок из сырья растительного происхождения. Приведены органолептические и микробиологические показатели разработанного купажа чая.

Ключевые слова: фруктовый чай, порошок из выжимок ежевики, биофлавоноиды, функциональные свойства.

THE USE OF BLACKBERRY BERRY PROCESSING PRODUCTS TO PRODUCE FRUIT TEAS

Zhilova R.M.;

Associate Professor of the Department of "Technology of Public Catering Products and Chemistry",
Candidate of Technical Sciences,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: r.zhilova@mail.ru

Dinaeva D.A.;

2nd year student of the Department of training 03/19/04 Product technology and catering organization of the Faculty of Commerce and Technology
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: tpop_kbr@mail.ru

Annotation

Expanding the range and increasing the biological value of food products are closely related to the use of new sources of raw materials rich in biologically active substances. In the article, the author considers the possibility of obtaining functional drinks based on black baich tea, pomace from the berries of wild Caucasian blackberries (*Rubus caucasicus* Focke) and other additives from raw materials of plant origin. The organoleptic and microbiological parameters of the developed tea blend are given.

Keywords: fruit tea, blackberry pomace powder, bioflavonoids, functional properties.

В настоящее время является актуальным использование нетрадиционного растительного сырья, а также вторичных сырьевых ресурсов, в частности выжимок из дикорастущих ягод, листьев плодовых культур и трав для производства чайных напитков функционального назначения [1].

Создание различных композиций из классического черного и зеленого чая и веществ растительного происхождения способствует обогащению организма человека витаминами, минеральными веществами и другими минорными компонентами, например, полифенолами. Это позволяет значительно повысить физиологическую и функциональную ценность напитка [2].

Большой интерес в качестве обогащающей добавки функционального назначения при производстве фруктовых чаев представляют выжимки из ягод дикорастущей ежевики кавказской (*Rubus caucasicus* Focke), обладающие тонким устойчивым ароматом, высокими вкусовыми, диетическими и лечебными свойствами, благодаря содержанию биологически активных соединений таких, как, биофлавоноиды, витамин С, макро- и микроэлементы [3,4,5].

Для получения фруктовых чаев использовали мякоть, остающуюся после отделения семян. Сушку мякоти производили в электрошкафу, нагретом до температуры 55 – 60° С радиационно-конвективным способом, при котором испарение влаги происходит

посредством терморadiационного нагрева инфракрасным излучением, а удаление её – за счёт конвекционных течений паро-воздушной смеси Высушивали до остаточной влажности материала 10-11%, обеспечивающей микробиологическую стабильность продукта [3]. После сушки выжимки ягод ежевики охлаждали до комнатной температуры и далее отправляли на купажирование.

В разработанных рецептурах чая предусмотрено введение ягодного сырья (ежевика) в диапазоне от 10 до 25% [6] и других растительных компонентов (плоды шиповника, тимьян и Melissa) для придания напитку букета ароматических и вкусовых качеств от 5 до 35% от массы основного компонента.

Рецептуры разработанного купажа чая с выжимками ягод ежевики приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Рецептуры купажа фруктового чая с выжимками ягод ежевики кавказской (*Rubus caucasicus* Focke)

Наименование ингредиента, г	Номер образца				
	1	2	3	4	5
Чай черный в/с	70	70	60	60	55
Выжимки из ягод ежевики	25	25	20	15	10
Тимьян	-	5	5	-	5
Плоды шиповника	-	-	15	15	25
Мелисса	5	-	-	10	5
Итого	100	100	100	100	100

Полученные образцы были исследованы на органолептические и микробиологические показатели.

Заваривание чая проводили по следующей методике:

- фарфоровый чайник ополоснули кипятком;
- засыпали 1-1,5 чайные ложки чая на одну чашку;
- залили кипятком температурой 90-95°C на 1/3 чайника;
- время настаивания 1-2 мин;
- долили воду и настояли 3-5 мин.

Органолептическую оценку чая принято проводить по следующим показателям: крепость настоя, прозрачность настоя, аромат и вкус, цвет разваренного чайного листа, внешний вид [7,8].

Крепость настоя. Под крепостью чая понимают степень концентрации растворимых веществ компонентов в чайном настое – чем больше их вышло в настой, тем насыщеннее чай. Одним из показателей крепости чая служит терпкость настоя, так как она говорит о степени экстракции растворимых веществ чая.

Вкус и аромат чайных напитков служат неизменными признаками его качества. Сочетание вкуса и аромата создает букет, воспринимаемый органами осязания и обоняния. Вкус чайных напитков немного устойчивее аромата, и воспринимается он легче. В его создании участвуют в основном катехины, дубильные вещества, антиоксиданты. Вкус отчетливо обнаруживается через терпкость, а аромат более тонок, неустойчив, легко может исчезать.

Изготовленные образцы функциональных чаев исследовали органолептическим методом, который является пока единственным экспресс-методом, позволяющим в течение 1-2 мин определить всю совокупность свойств чайного напитка.

Органолептическая оценка образцов чая была проведена дегустационной комиссией на соответствие ГОСТ 32572-2013 [7].

Органолептические показатели рецептов приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Органолептические показатели полученных рецептов чая

Показатель	Рецептура				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Крепость (интенсивность настоя)	насыщенный	насыщенный	насыщенный	насыщенный	насыщенный
Прозрачность настоя чая	яркий, прозрачный	яркий, прозрачный	яркий, прозрачный	яркий, прозрачный с легкой мутностью	яркий, прозрачный с легкой мутностью
Аромат и вкус	приятный слабо мятный аромат	приятный вкус с выраженной ягодной нотой	приятный, с терпкостью во вкусе, с тонким нежным ароматом ежевике	приятный, мятный привкус с ароматом мелиссы	приятный, со слабо ягодным вкусом и ароматом мелиссы
Цвет разваренного чайного листа чая	яркий, насыщенный цвет	яркий, насыщенный цвет	яркий, насыщенный цвет	яркий, насыщенный цвет	яркий, насыщенный цвет
Внешний вид чая	коричневый с вкраплениями	коричневый с вкраплениями	коричневый с вкраплениями	коричневый с вкраплениями	коричневый с вкраплениям и

По органолептической оценке все образцы чая имели приятный вкус и аромат, яркий и прозрачный настой после заваривания чая.

При органолептической оценке пользовались 5-бальной системой (рисунок 1).

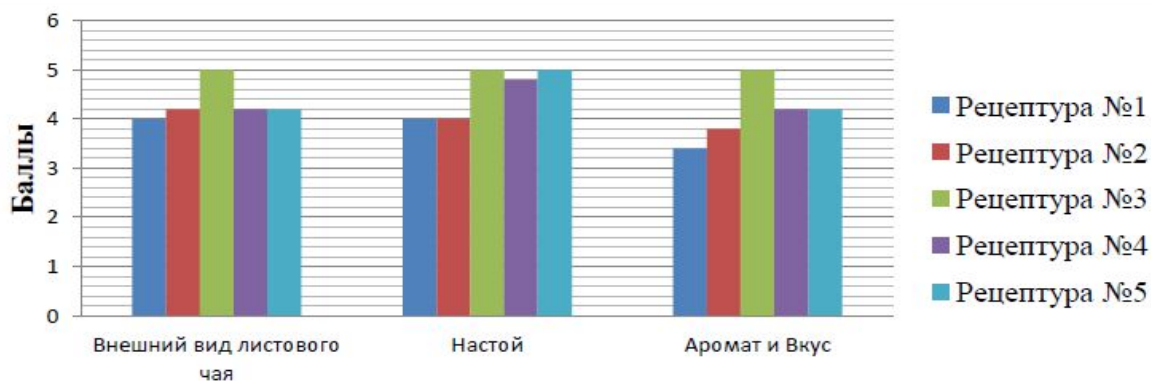


Рисунок 1 – Диаграмма дегустационной оценки разработанных фруктовых чаев

Установлено, что с увеличением доли ягод ежевики и плодов шиповника повышается органолептическая оценка образцов чая. Увеличение доли мелиссы повышает ароматические показатели, но отрицательно сказывается на вкусовых показателях качества продукта.

Образец № 3 получил наивысшую органолептическую оценку.

Установлено, что при купажировании чаев, увеличение доли выжимок ягод дикорастущей ежевики кавказской (*Rubus caucasicus* Focke) до 20 % и ягод шиповника до 15 % повышает органолептическую оценку чая, а добавление мелиссы (5-10 %) увеличивает ароматические показатели, но отрицательно сказывается на вкусовых показателях качества продукта.

Показатели безопасности образца (рецептура № 3) фруктового чая с выжимками из ягод дикорастущей ежевики представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Показатели безопасности полученного фруктового чая

Наименование показателя	ПДК и нормы	Значение

Наименование показателя	ПДК и нормы	Значение
Токсичные элементы:		
свинец, мг/кг	10	0,06
кадмий, мг/кг	1	0,005
мышьяк, мг/кг	1	<0,02
ртуть, мг/кг	0,1	<0,003
Микотоксины: афлатоксин В1, мг/кг	≤0,005	<0,0001
Микробиологические показатели:		
плесени, КОЕ/г	≤1000	40
КМАФАнМ КОЕ/г	≤5·10 ³	2,5·10 ²

Разработанные рецептуры фруктовых чаев соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011, ТУ 9198-003-61039246-2010 [6, 9].

Литература:

1. Перспективы использования диких плодов облепихи, произрастающей в Кабардино-Балкарской республике в производстве напитков функционального назначения // Материалы III международной научно-практической конференции «Инновации в индустрии питания и сервисе», посвященной 100-летию ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», Краснодар, 2018. С.189-191.
2. Дубодел Н.П. Тенденции развития безалкогольных напитков на основе растительного сырья // Пиво и напитки. 2014. № 3. С.28-31
3. Джабоева А.С., Жилова Р.М. О возможности использования порошка из семян ежевики в качестве БАД в производстве продуктов функционального назначения // Материалы 1-ой международной конференции молодых ученых, аспирантов и студентов «Актуальные и новые направления сельскохозяйственной науки», Владикавказ, 2005.
4. Джабоева А.С., Думанишева З.С. Использование ремантантной малины сорта «Атлант» в производстве морса функционального назначения // VII Всероссийская национальная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли» Нальчик, 2024. С.14-16.
5. Созаева Д.Р. Разработка рецептуры и технологии соусной пасты с ягодами ежевики// Известия Кабардино-Балкарского ГАУ: науч.-практ.журн. 2021. № 4 (34). С. 59-66
6. Технические условия ТУ 9198-003-61039246-2010 «Чайные напитки. Технические условия».
7. ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ. - М.: Стандартинформ, 2014. 5 с.
8. Пилипенко Т.В., Л.Б. Коротышева Изучение качества и функциональных свойств образцов китайского зеленого чая // Вестник ЮУрГУ Серия «Пищевые и биотехнологии» - 2016. Т.4. № 1. С.87-94
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880.

УДК 641.56

ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В УСЛОВИЯХ САНАТОРНОГО ЛЕЧЕНИЯ

Жилова Р.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», к.т.н.,
ФГБОУ, ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: r.zhilova@mail.ru

Ширитова Л. Ж.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», к.б.н.,

Аннотация

В статье рассматриваются особенности диетотерапии детей с различными видами хронической патологии на санаторно-курортном этапе реабилитации в целях обеспечения их всеми необходимыми пищевыми веществами и эссенциальными факторами питания.

Авторы обращают внимание на особенности составления суточного рациона питания детей при различных заболеваниях. Приведена примерная схема назначения минеральной воды детям разных возрастных групп.

Ключевые слова: санаторий, диетотерапия, эссенциальные факторы питания, витаминизация пищи

FEATURES OF NUTRITION OF CHILDREN IN CONDITIONS OF SANATORIUM TREATMENT

Zhilova R.M.;

Associate Professor of the Department
of "Technology of public Catering Products and Chemistry", k.t.s.,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: r.zhilova@mail.ru

Shiritova L. Zh.;

Associate professor of the department "Technology of public catering products and chemistry",
k.b.s.,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: trop_kbr@mail.ru

Annotation

The article discusses the features of diet therapy for children with various types of chronic pathology at the sanatorium-resort stage of rehabilitation in order to provide them with all the necessary nutrients and essential nutritional factors. The authors draw attention to the peculiarities of the daily diet of children with various diseases. An approximate scheme of prescribing mineral water to children of different age groups is given.

Keywords: sanatorium, diet therapy, essential nutrition factors, food fortification

Пища имеет приоритет над всеми остальными факторами, определяющими здоровье и полноценность жизни человека. Изучение фактора питания как этиологического в развитии многих заболеваний является предметом исследований многих ученых на протяжении тысячелетий – от рекомендаций Гиппократов до фундаментальных исследований в области питания современных ученых.

Несмотря на уже имеющиеся важные научные достижения в этой области, по-прежнему остаются обсуждаемыми и до конца нерешенными некоторые фундаментальные проблемы современного питания, так как за последние десятилетия в его структуре, качестве и составе пищевых продуктов произошли существенные изменения [1].

В детских санаториях в основном применяется рациональное питание. Лечебное питание применяется в тех санаториях, в которых лечатся дети с заболеванием желудочно-кишечного тракта, печени, почек и обмена веществ. Оптимизация питания за счет внедрения диет на санаторно-курортном этапе реабилитации детей с различными видами хронической патологии позволит обеспечить их всеми необходимыми пищевыми веществами, эссенциальными факторами питания и будет способствовать эффективной коррекции имеющихся нарушений обмена веществ и восстановлению здоровья ребенка, его

гармоничному развитию, профилактике возможных обострений и хронических болезней, нормализации нутритивного статуса, повышению сопротивляемости организма различным повреждающим факторам внешней среды [1,2,3].

Организация питания детей в возрасте от 4 до 17 лет строится с учетом особенностей роста и развития детского организма в каждом конкретном возрастном периоде. Основные принципы диетотерапии при различных заболеваниях детей старше 3-летнего возраста соответствуют требованиям построения диет для взрослых при тех же заболеваниях. Однако диетотерапия в детском возрасте имеет и свои особенности. Должны учитываться не только основное заболевание, но и возраст больного. Химический состав диеты, набор продуктов и объем пищи назначаются с учетом возраста детей.

В рациональном питании детей при составлении суточного рациона должно сохраниться обычное соотношение между белками, жирами и углеводами (1:1:4). Пониженное содержание белка снижает иммунологическую реакцию организма, ухудшает усвоение минеральных веществ и витаминов. Увеличение количества жира в пищевом рационе ухудшает аппетит, уменьшение жира увеличивает затраты белков на удовлетворение энергетических потребностей организма. Повышенное содержание углеводов, особенно легкоусвояемых, способствует развитию ожирения, сахарного диабета, снижению сопротивляемости организма, поддержанию воспалительных процессов и т.д. Приведенные соотношения между пищевыми ингредиентами могут быть изменены только при отдельных заболеваниях. Неблагоприятно действует на организм и перекармливание – оно вызывает ухудшение аппетита, нарушение обменных процессов, функции органов пищеварения, увеличение массы тела, обострение других заболеваний [3,4,5].

В сутки ребенку необходимо около 1,1-1,2 г кальция, 1,5-1,8 г фосфора, 15-18 мг железа. Этими веществами наиболее богаты молоко и молочные продукты. Дети школьного возраста должны получать 1-1,5 л свободной жидкости (супы, напитки).

В условиях санаторного лечения потребность организма в витаминах возрастает, поэтому их количество в суточном рационе здоровых детей рекомендуется увеличить. Витамином С богаты шиповник, черная смородина, укроп, петрушка, цветная капуста, зеленый лук и другие фрукты и овощи. Зимой используют квашеную капусту, шиповник, черную смородину. Источником витамина А являются яичный желток, рыбий жир, сливочное масло, печень. Частично витамин А может быть заменен каротином (провитамином А), который содержится в моркови, зелени петрушки, абрикосах, помидорах. Каротин лучше усваивается в присутствии жира. Витаминами группы В богаты пивные и пекарские дрожжи, отруби, хлеб грубого помола, соевые бобы, гречневая, овсяная крупы, почки, мясо.

При составлении рациона следует помнить, что витамины в процессе тепловой обработки продуктов разрушаются. Вкусовые качества пищи улучшаются добавлением свежей или сухой зелени, соусов, сиропов, варенья, приправ и специй (при отсутствии противопоказаний). Для повышения аппетита детям можно давать сельдь, колбасу, в старших возрастных группах – ветчину. Противопоказаны острые закуски, соусы, пряности, сладости в большом количестве какао, шоколад, кофе натуральный, крепкий чай. [1,2,3,6].

Для здоровых детей школьного возраста обычно рекомендуется четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин), однако некоторые дети плохо переносят большие промежутки между приемами пищи, и поэтому в отдельных санаториях устанавливается пятиразовое питание. При пятиразовом питании энергетическая ценность рациона распределяется так: первый завтрак 25%, второй завтрак 10%, обед 35%, первый ужин – 20%, второй ужин 10% суточного рациона. На завтрак и обед даются мясные, рыбные, яичные, бобовые блюда. Следует учитывать, что мясо долго задерживается в желудке и повышает возбудимость нервной системы, нарушает сон. Второй ужин, который должен состояться за 1ч до отхода ко сну, не должен включать также блюда, вызывающие жажду.

Интервалы между дневными приемами пищи – не более 3-4 ч, а между первым завтраком и вторым ужином – не более 10-11 ч.

Примерный распорядок приема пищи для школьников: первый завтрак 8 ч, второй завтрак 11ч, обед 14 ч 30 мин, первый ужин 18 ч 30 мин, второй ужин 20 ч 30 мин.

Бальнеологические процедуры лучше проводить после завтрака (через 1,5-2 ч после еды). Минеральные воды дети могут принимать перед завтраком, обедом и ужином по 3-4 мл на 1 кг массы тела. Общее количество принятой воды определяется возрастом, массой тела, характером патологии (табл.1). При повышенной секреторной функции желудка минеральная вода назначается за 1,5 ч, при нормальной секреции – за 30-60 мин, при пониженной секреции – за 15-20 мин до еды.

**Таблица 1 – Примерная схема назначения минеральной воды
детям разных возрастных групп**

Возраст ребенка (лет)	Количество минеральной воды на прием (мл)
6	50
7-9	75
10-12	100
13-14	150
15-17	175

Для детей применяются те же диеты, что и для взрослого контингента больных. В отдельных случаях (резкое снижение аппетита) рекомендуется проводить индивидуальное питание, учитывающее вкус и желания ребенка [1, 4,5]. Пищу детям на тарелки раскладывают диетсестра и повар, помогать им может дежурная медицинская сестра. Пища кладется на тарелку так, чтобы она имела аппетитный, привлекательный вид. Даже вкусно приготовленная пища, если она небрежно положена на тарелку, не менее отрицательно влияет на аппетит детей, чем на аппетит взрослых, о чем нередко забывают. Процесс приема пищи должен рассматриваться как режимный момент и должен быть правильно организован. Питание детей каждой группы проводит педагог-воспитатель, дежурящий в это время в группе. Общее наблюдение за питанием всех детей осуществляет дежурный врач с помощью (если дети питаются в нескольких столовых) ординаторов, старшей медицинской сестры, заведующего педагогической частью.

Поведение детей в столовой организуется с первого же дня их пребывания в санатории. Детей приучают входить в столовую спокойно, садиться на свои места, не шумя стульями, разговаривать только вполголоса. Педагоги следят за тем, чтобы дети ели опрятно, культурно; младших детей учат правильно пользоваться салфеткой, ложкой, вилок. Педагоги тоже следят за тем, едят ли дети с аппетитом подаваемые им блюда, какие блюда они любят, какие едят неохотно. Не заставляя ребенка съедать свою порцию насильно, педагог все же стремится добиться того, чтобы дети съедали все.

Питание детей, находящихся в изоляторе или временно на постельном режиме, проводят медицинские сестры. Надо помнить, что чем более выражено болезненное состояние ребенка, тем сильнее обычно страдает его аппетит. Поэтому и лежащему в постели ребенку должны быть созданы такие условия при еде, чтобы было приятно есть: табурет или прикроватный столик накрыт чистой салфеткой, аккуратно поставлен прибор, пища подана горячая и т. п. Если больной ребенок отказывается есть какое-нибудь блюдо, сестра по указанию врача заменяет его другим блюдом.

Ресторанная система питания в детских санаториях неприменима, но в отдельных случаях, когда дело касается детей с тяжелой интоксикацией, у которых аппетит резко понижен, надо обеспечивать индивидуальные меню применительно к их желаниям и вкусам. Опытами физиологов доказано, что на любимое блюдо пищеварительные соки выделяются в значительно большем количестве. Если же ребенка кормить насильно, это может вызвать у него отрицательную реакцию в виде полной потери аппетита [2].

Работникам детских санаториев следует всегда помнить слова И. П. Павлова о том, что только еда с аппетитом может быть максимально полезной для организма, что из всех раздражений, вызывающих выделение желудочного сока, самым мощным явлением «страстное желание есть», т. е. аппетит. В санаториях это обстоятельство приобретает исключительно большое значение, так как у больных и ослабленных детей аппетит, как правило, в той или иной степени нарушен. Поэтому должны быть созданы все условия, способствующие нормализации аппетита: правильный режим питания, разнообразные, вкусно приготовленные блюда, их аппетитная подача, создающая спокойное и хорошее настроение, обстановка столовой. В теплые месяцы по возможности следует проводить питание детей на верандах, в открытых летних столовых.

Литература:

1. Джабоева А.С., Зукаева Т.Б. Организация рационального питания в санаторно-курортных учреждениях// Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ. 2022. С. 27- 29
2. Толмачева Н.В., Маслова Ж.В., Цыганова Ю.В. Физиолого-гигиеническая оценка питания детей, находящихся на санаторно-курортном лечении// Современные проблемы науки и образования. 2016 №3 URL: <https://science-education.ru/ru/article/view?id=24496> (дата обращения: 16.04.2025).
3. Алферова С.И., Харченко Г.Ю. Биохимические основы рационального питания детей в условиях санаторно-лечебного учреждения // Материалы V Всероссийской научно-практической конференции. Воронеж. 2018. С. 3-4.
4. Дружинина Н.А., Насибуллина Л.М., Мерзлякова Д.Р., Ахметшин Р.З., Ширяева Г.П., Шагарова С.В. Особенности нутритивного статуса детей с рецидивирующей респираторной патологией // Медицинский совет. 2019. № 11. С. 188-194.
5. Созаева Д.Р., Золоева Д.З. Разработка технологии инновационных продуктов для больных сахарным диабетом // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ. 2021. С. 76-80
6. Думанишева З.С. Разработка технологии кулинарной продукции из творога для школьного питания // Известия Кабардино-Балкарского ГАУ. 2021. №1(31). С.56-61

УДК 663/664

ФЕРМЕНТАЦИЯ КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ

Назарова А.А.;

преподаватель кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,
к.с.-х.н.,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: asya_nazarova_91@mail.ru

Жигатова С.Х.;

студентка 3-го курса направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: stellazhigatova@mail.ru

Аннотация

Ферментированные продукты представляют собой пищевые изделия или напитки, полученные в результате контролируемого роста микроорганизмов и преобразования пищевых компонентов под воздействием ферментов. В последние годы наблюдается рост популярности ферментированных продуктов, что в значительной степени обусловлено их положительным воздействием на здоровье. Цель данной статьи – рассмотреть механизмы, с помощью которых ферментация улучшает питательную ценность продуктов, а также проанализировать примеры применения ферментации в пищевой промышленности.

Ключевые слова: пищевая промышленность, ферментация, пробиотики, ферментированные продукты.

FERMENTATION AS A WAY TO IMPROVE THE NUTRITIONAL VALUE OF FOODS

Nazarova A.A.;

department teacher «Technology of Public Catering

Products and Chemistry», Ph.D.,

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: asya_nazarova_91@mail.ru

Zhigatova S.H.;

3 rd year student of the direction of training

03.19.04 "Technology of products and organization of public catering",

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: stellazhigatova@mail.ru

Annotation

Fermented foods are food products or beverages obtained as a result of the controlled growth of microorganisms and the transformation of food components under the influence of enzymes. In recent years, there has been an increase in the popularity of fermented foods, which is largely due to their positive health effects. The purpose of this article is to examine the mechanisms by which fermentation improves the nutritional value of foods, as well as to analyze examples of fermentation applications in the food industry.

Keywords: food industry, fermentation, probiotics, fermented foods.

Ферментация способствует расщеплению сложных углеводов и белков на более простые компоненты, что делает их более доступными для усвоения организмом. Например, в процессе ферментации лактозы молочнокислыми бактериями образуется молочная кислота, что позволяет людям с непереносимостью лактозы употреблять кисломолочные продукты без негативных последствий.

Одним из стратегических направлений обеспечения продовольственной безопасности РФ является интенсификация молочного производства [1]. В структуре продовольственной корзины страны доля молочной продукции варьируется от 20 до 30% в зависимости от конкретного региона [2]. Ферментированные молочные продукты, также известные как кисломолочные, занимают доминирующее положение среди товаров массового потребления. При этом более 40% россиян являются потребителями йогуртов [3].

Кисломолочные продукты получают в результате сквашивания молока под воздействием микроорганизмов. Молочнокислые бактерии используются в качестве стартовых культур для улучшения цветковых характеристик, сокращения времени созревания и повышения органолептических свойств, таких как вкус, аромат и текстура [4]. Сложная биохимия этих продуктов включает множество ферментативных реакций, таких как снижение pH, ингибирование других микроорганизмов за счет продукции метаболитов (молочная кислота, перекись водорода, диацетил, ацетальдегид, реутерин и пептиды), а также синтез антибактериальных соединений и других молекул в результате метаболических процессов (липолитические и протеолитические ферменты) [5]. Эти

процессы способствуют улучшению усвояемости продукта и повышению его безопасности за счет ингибирования патогенных бактерий [6].

Исследования, посвященные влиянию молочных продуктов на сердечно-сосудистую систему и их связи с ишемической болезнью сердца, гипертонией, инсультами, метаболическим синдромом и диабетом 2 типа, показали, что потребление этих продуктов может иметь как благоприятные, так и нейтральные результаты [3]. Современные исследования в области разработки кисломолочных продуктов сосредоточены на повышении биодоступности компонентов молока, а также на использовании бактериальных компонентов закваски, которые усиливают полезные для здоровья свойства. Это стало основой для создания так называемых дизайнерских молочных продуктов, которые содержат меньше лактозы, больше белка, модифицированный уровень жирных кислот и оптимизированные аминокислотные профили, что может быть использовано для профилактики и лечения некоторых хронических заболеваний [4]. Потребление молочных продуктов, обогащенных жирными кислотами, может способствовать снижению уровня триацилглицеролов, в то время как добавление фитостеролов приводит к уменьшению концентрации вредной фракции холестерина, что связано со снижением кардиометаболического риска [5].

Анализ и синтез научных данных о влиянии потребления молочных продуктов на здоровье и профилактику различных хронических заболеваний продемонстрировали, что регулярное употребление этих продуктов может способствовать снижению слабости и уменьшению риска саркопении, а также снижению вероятности переломов позвоночника. Наблюдается также наличие обратной связи между потреблением молочных продуктов и развитием ишемической болезни сердца, а также инфаркта миокарда. Более того, потребление молочных продуктов, особенно тех, которые имеют низкое содержание жира, ассоциируется не только с пониженным риском развития диабета 2 типа, но и с уменьшением вероятности возникновения колоректального рака и рака мочевого пузыря [6].

Пищевая и биологическая ценность молока значительно возрастает в процессе его ферментации. В настоящее время более половины потребительского рынка функциональных продуктов составляют молочнокислые изделия, которые благодаря антагонистической активности заквасок способствуют предотвращению дисбактериоза и интоксикации организма. Бактериальные закваски, применяемые при производстве этих продуктов, представляют собой уникальные пробиотики, адаптированные к особенностям пищеварительного тракта человека.

Оздоровительное воздействие молочнокислых продуктов способствует нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта человека и одновременно оказывает положительное влияние на его иммунный статус. Пищевые продукты, полученные в результате ферментации, благодаря содержанию органических кислот, этанола и бактериоцинов, обладают сниженным риском загрязнения. Микробные метаболиты также способствуют появлению новых органолептических характеристик, которые отсутствуют в исходном сырье, и часто молочнокислые продукты содержат пробиотические культуры микроорганизмов.

На протяжении тысячелетий ферментированные продукты питания получали методом самопроизвольного брожения, однако в настоящее время многие из них производятся с использованием стартовых заквасок, что делает процесс более автоматизированным, воспроизводимым и надежным. В различных странах и на разных континентах традиционно потреблялись разнообразные виды сброженных продуктов, но благодаря глобализации их популярность возрастает, а потребление расширяется. Особенно примечательно, что потребление этих продуктов может способствовать снижению медикаментозной нагрузки при ряде заболеваний.

Существует предположение, что побочные эффекты, связанные с препаратами, применяемыми для лечения сердечно-сосудистых заболеваний, могут быть уменьшены за счет частичной замены их на ферментированные продукты, которые известны своими преимуществами в управлении некоторыми факторами риска сердечно-сосудистых

заболеваний и даже могут способствовать улучшению процесса восстановления после инфаркта. Потребление таких продуктов может снизить побочные эффекты, возникающие при использовании лекарственных средств, особенно антибиотиков, в терапии различных заболеваний. Кроме того, прием молочнокислых бактерий может помочь уменьшить колонизацию верхних дыхательных путей патогенными микроорганизмами.

В последние годы наблюдается растущий интерес к исследованию пищевой ценности и функциональных свойств молочнокислых бактерий с целью выявления их потенциальной пользы для здоровья потребителей. Осведомленность населения о преимуществах ферментированных продуктов, таких как их противовоспалительные, противоопухолевые и антиоксидантные свойства, а также их влияние на улучшение когнитивной функции и здоровье желудочно-кишечного тракта, а также снижение метаболических нарушений, значительно возросла. Поскольку диабет представляет собой одну из основных угроз для здоровья человека, особое внимание уделяется разработке дополнительных и альтернативных лекарственных средств на основе ферментированных продуктов для оптимизации стратегии лечения гипергликемии.

Ферментированные продукты питания и напитки обычно определяются как изделия, полученные в результате деятельности микроорганизмов и ферментативных превращений основных и второстепенных пищевых компонентов. В дополнение к общепризнанным положительным эффектам на здоровье пищеварительной системы, связанным с их ролью в поддержании баланса кишечной микробиоты, в настоящее время имеются убедительные доказательства влияния ферментированных продуктов питания и напитков (таких как йогурт, соленые огурцы, хлеб, кефир, пиво и вино) на общее состояние здоровья и функции мозга. Исследования показывают, что потребление активных пробиотиков, содержащихся в ферментированных продуктах, значительно улучшает баланс кишечной проницаемости и барьерную функцию, что, в свою очередь, положительно сказывается на всех аспектах здоровья человека.

Процесс микробной ферментации с использованием функциональных микроорганизмов (пробиотиков) превращает пищевые субстраты в более питательные и функционально богатые продукты (пребиотики), которые стимулируют размножение полезных бактерий в кишечнике, и накопление биоактивных компонентов (биоактивных веществ).

Функциональные компоненты, содержащиеся в ферментированных продуктах, обладают теоретическим потенциалом воздействия на биологические механизмы, связанные с проявлениями депрессии и тревоги. Доклинические исследования демонстрируют преимущества ферментированных пищевых продуктов в снижении нарушений функций кишечника, которые могут вызывать депрессивные и тревожные состояния у животных. Однако исследования, касающиеся значимости ферментированной пищи для лечения или профилактики этих состояний у людей, остаются недостаточными и имеют значительные ограничения. Тем не менее, установлено, что у людей психические расстройства, включая депрессию и тревогу, часто сопровождаются проблемами с кишечником, что указывает на двунаправленную связь между психическим здоровьем и функцией кишечника. Потенциал модуляции оси микробиом – кишечник – мозг, а также возможность восстановления психического здоровья с помощью функциональных продуктов питания представляют собой значительный практический интерес.

Взаимосвязи между микроорганизмами, обитающими в кишечнике (желудочно-кишечная микробиота) и здоровьем человека уделяется все большее внимание. Появление оси микробиота – кишечник – мозг для описания сложных связей и взаимоотношений между желудочно-кишечной микробиотой и хозяином отражает основное влияние, которое микробная среда может оказывать на здоровье мозга и расстройства центральной нервной системы. Двунаправленная связь между ними происходит через пути вегетативной, нейроэндокринной, кишечной и иммунной систем. Потенциальные нейробиологические механизмы, посредством которых сбои в этой сети могут влиять на здоровье и болезни,

включают в себя активацию гипоталамо-гипофизарно-надпочечниковой оси и измененную активность нейротрансмиттерной и иммунной систем.

Интерес к исследованию микроорганизмов, обитающих в желудочно-кишечном тракте, и их влиянию на здоровье и физиологию хозяина значительно возрос в последние годы. Накопленные данные указывают на то, что измененная взаимосвязь между кишечной микробиотой и системами организма может способствовать развитию таких патологий, как ожирение, сахарный диабет, воспалительные и аутоиммунные заболевания, а также психоневрологические расстройства, включая аутизм, тревожные расстройства и тяжелые депрессивные состояния. Концептуальное развитие оси микробиом – кишечник – мозг способствовало более глубокому пониманию сложных и двунаправленных взаимодействий между желудочно-кишечной микробиотой и их хозяином, выделяя потенциальные механизмы, через которые эта микробиота влияет на физиологию центральной нервной системы.

Указанное выше создает значительные перспективы для разработки функциональных ферментированных продуктов, которые могут быть использованы как диетические средства при различных заболеваниях человека, а в некоторых случаях даже служить альтернативой медикаментозному лечению.

Литература:

1. Бойцова Т.М., Шеметова Е.В., Гниломедова В.О. Обоснование и разработка кисломолочных продуктов, обогащенных ламинарией // Индустрия питания. 2021. Т. 6. № 4. С. 47–54.
2. Горлов И.Ф., Федотова Г.В., Мосолова Н.И., Сергеев В.Н., Глуценко А.В., Воронцова Е.С. Оценка современного состояния молочного производства в России // Известия НАУК. 2019. № 2 (54). С. 189–197.
3. ГОСТ Р 54059-2010. Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования. М.: Стандартиформ, 2011.
4. Николаева М.А. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития // Индустрия питания. 2018. Т. 3, № 3. С. 78–85.
5. Харитонов В.Д., Гераймович О.А. Технология непрерывного процесса ферментации при производстве кисломолочных продуктов // Инновации в сельском хозяйстве. 2019. Т. 33, № 4. С. 154–161.

УДК 663.81:635.24

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СОКА ТОПИНАМБУРА

Созаева Д.Р.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», канд.техн.наук,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru:djamilia-84@mail.ru

Бичоева Д.А.;

студент направления подготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru: danita.bichoeva@list.ru

Аннотация

В статье представлена разработанная технологическая схема получения сока топинамбура. Оценены органолептические показатели сока из клубней топинамбура. Определено, что сок из топинамбура представляет собой однородную массу светло-

коричневого цвета с приятным сладким вкусом и ароматом карамели. Изложены результаты определения химического состава и показателей качества сока из клубней топинамбура. Проведенные исследования позволили подтвердить возможность и целесообразность использования сока, полученного по предложенной технологии, в качестве рецептурного компонента при производстве сладких блюд.

Ключевые слова: топинамбур, сок, технология, химический состав.

DEVELOPMENT OF JERUSALEM JUICE TECHNOLOGY

Sozaeva D.R.;

Associate Professor of the Department «Technology of Public Catering Products and Chemistry», Ph.D.

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail.ru: djamilia-84@mail.ru

Bichoeva D.A.;

student of the training program «Technology of products and organization of public catering»

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail.ru: danita.bichoeva@list.ru

Annotation

The article presents the developed technological scheme for obtaining Jerusalem artichoke juice. The organoleptic characteristics of Jerusalem artichoke juice are estimated. It is determined that Jerusalem artichoke juice is a homogeneous mass, light brown in color, with a pleasant sweet taste and caramel aroma. The results of determining the chemical composition and quality indicators of Jerusalem artichoke juice are presented. The conducted studies have confirmed the possibility and feasibility of using the juice obtained by the proposed technology as a recipe component in the production of sweet dishes.

Keywords: jerusalem artichoke, juice, technology, chemical composition.

Важнейшим фактором, определяющим здоровье человека, является питание. Продукты питания должны не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические, лечебные функции. В современных условиях наблюдается увеличение количества заболеваний, связанных именно с нарушениями питания.

В России отмечается неблагоприятная тенденция распространения сахарного диабета. Возникновение заболевания сахарным диабетом обусловлено рядом причин, среди которых существенную роль играет нерациональное питание [5].

В связи с этим в настоящее время остро стоит задача разработки технологий диабетических пищевых продуктов питания, в состав которых входят физиологически функциональные ингредиенты.

В настоящее время при разработке продуктов питания функционального назначения часто используют продукты переработки растительного сырья, в т.ч. соки, содержащие широкий спектр физиологически активных ингредиентов исходного сырья и удобные в применении [1,2,3,4]. Поэтому представляло интерес установить возможность получения концентрированного сока из клубней топинамбура с целью его дальнейшего использования в качестве рецептурного ингредиента при производстве сладких блюд.

Расход сырья для производства сока, полученного из клубнеплодов топинамбура приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Расход сырья для производства сока из клубней топинамбура

Наименование сырья	Норма расхода	Потери, %

	сырья, кг на 1 т готовой продукции	при мойке и сортировке	при измельчении и центрифугировании (мезга)	при уваривании
Клубни топинамбура	5097	2	60	18,4
Лимонная кислота	1,001	0,01	–	–

Технологическая схема производства сока топинамбура (рис.1) состоит из следующих основных операций: клубни топинамбура моют, измельчают до дисперсности частиц 10–20 мкм, бланшируют в СВЧ-поле, обрабатывают электроактивированной водой, прессуют с отделением сока от мезги и центрифугируют.

Клубнеплоды сортируют, удаляя экземпляры, не отвечающие требованиям ГОСТ. Пригодные для переработки клубни моют до полного удаления всех загрязнений в моечных машинах – барабанных и вибрационных или в барабанных и унифицированных марки.

Клубни топинамбура, прошедшие гидромеханическую обработку, инспектируют на ленточном транспортере, удаляя плохо промытые и дефектные корнеплоды, после чего ополаскивают под душем. Затем их измельчают в шинковальных машинах до дисперсности состояния частиц 10-20 мкм. При этом происходит разрушение клеток растительной ткани, содержащих сок, но сохраняется структура прессованной массы с канальцами, по которым жидкая фаза отделяется от мезги.

Измельченную массу бланшируют в СВЧ-поле, мощностью 750 Вт/кг сырья. Бланширование способствует интенсификации последующей экстракции полисахаридов и инактивации фермента полифенолоксидазы.

При проведении гидролиза высокомолекулярных полисахаридов с целью извлечения оставшегося количества сахаров измельченную бланшированную массу обрабатывают электроактивированной водой температурой 80°C, при pH = 1,5 и Ен = 1190 мВ в течение 30 минут.

Для облегчения отделения сока от мезги полученную массу прессуют, а затем центрифугируют.

Затем в сок добавляют лимонную кислоту для предотвращения его потемнения и с помощью аппаратов с механическими мешалками перемешивают в течение 10 мин. После этого сок гомогенизируют в гомогенизаторе ОГБ-10 под давлением 0,2-0,4 МПа, пропускают через деаэраторы, уваривают при температуре 60-65°C и pH 4,7 в течение 30 мин до содержания сухих веществ 20-25% и направляют на розлив и упаковку.

Концентрированный сок топинамбура фасуют асептическим способом в стеклянные банки на автоматических наполнителях в предварительно подготовленную тару. Наполненные банки укупоривают на вакуум-укупорочной машине и передают на стерилизацию. Стерилизацию проводят в автоклавах под давлением 2,8 атм. при температуре 120°C.

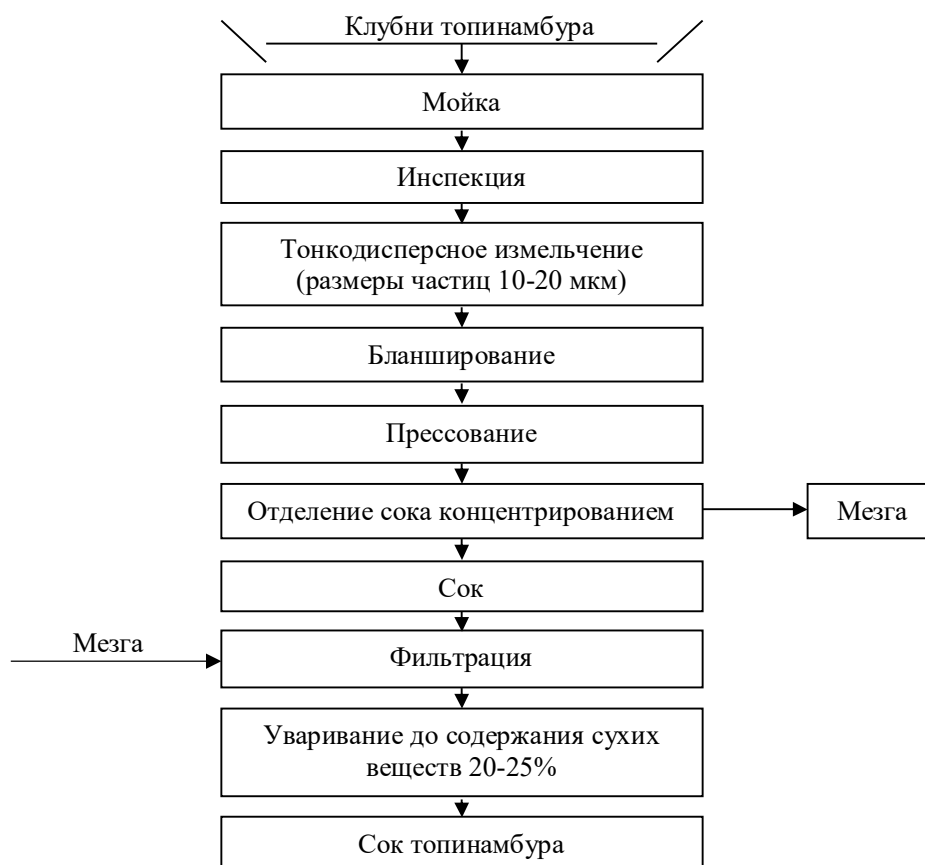


Рисунок 1 – Технологическая схема производства сока топинамбура

Для облегчения отделения сока от мезги полученную массу прессуют, а затем центрифугируют.

Затем в сок добавляют лимонную кислоту для предотвращения его потемнения и с помощью аппаратов с механическими мешалками перемешивают в течение 10 мин. После этого сок гомогенизируют в гомогенизаторе под давлением 0,2-0,4 МПа, пропускают через деаэраторы, уваривают при температуре 60-65 °С и pH 4,7 в течение 30 мин до содержания сухих веществ 20-25% и направляют на розлив и упаковку.

Концентрированный сок топинамбура фасуют асептическим способом в стеклянные банки на автоматических наполнителях в предварительно подготовленную тару. Наполненные банки укупоривают на вакуум-укупорочной машине и передают на стерилизацию. Стерилизацию проводят в автоклавах под давлением 2,8 атм. при температуре 120 °С.

Для установления возможности использования сока топинамбура в качестве рецептурного компонента определяли органолептические показатели и химический состав.

Органолептические показатели качества сока определяли по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу. Внешний вид, цвет и консистенцию оценивали визуально, вкус и запах – согласно требованиям ГОСТ Р ИСО 3972 и ГОСТ Р ИСО 5496 соответственно. Результаты органолептической оценки качества сока из топинамбура приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Органолептические показатели сока из клубней топинамбура

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Однородный сок, без примесей
Консистенция	Однородная, без посторонних примесей

Цвет	Светло-коричневый, равномерный
Запах	Карамельный
Вкус	Слегка сладкий

Сок из топинамбура представляет собой однородную массу светло-коричневого цвета с приятным сладким вкусом и ароматом карамели.

Химический состав сока из топинамбура представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Химический состав сока из клубней топинамбура

Показатель	Значение показателя
Массовая доля фруктозы, %	20,2±0,6
Массовая доля гидратопектина, %	2,7±0,04
Массовая доля витаминов, мг %:	
С	48,2±1,8
В ₂	6,12±0,11
В ₃	5,24±0,07
В ₆	16,5±0,5
Массовая доля минеральных веществ, мг %:	
Са	22±0,9
К	120±1
Р	295±4
Mg	23±0,7
Zn	361±9

Сравнительный анализ химического состава клубней топинамбура и сока свидетельствует о достаточно высоком содержании в соке питательных веществ, несмотря на потери их при переработке клубней. Расчет пищевой ценности сока показал, что в нем содержится: белков 2,0%, жиров 1, 2%, углеводов 19,0%; энергетическая ценность сока составляет 86 ккал/100 г.

Основными критериями для оценки качества сока из топинамбура являются: кислотность, массовая доля золы, сухих и редуцирующих веществ. Показатели качества полученного сока приведены в таблице 4.

Таблица 4 – Показатели качества сока из клубней топинамбура

Показатель	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %	25,1
Массовая доля редуцирующих сахаров, %	16-18
Кислотность, град.	4,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты, %	0,6

Установлено, что качество сока из топинамбура соответствует требованиям ГОСТ 32102-2013. В нем отсутствуют минеральные, посторонние примеси и примеси растительного происхождения; массовая доля осадка равна 0,3%.

Проведенные исследования позволили подтвердить возможность и целесообразность использования сока, полученного по предложенной технологии в качестве рецептурного компонента при производстве сладких блюд.

Литература:

1. Использование порошка из топинамбура в производстве кулинарной продукции повышенной пищевой ценности Думанишева З.С., Малкарукова А.А. Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. №2 (32). С. 69-73.

2. Оценка потребительских свойств порошка из клубней топинамбура Думанишева З.С., Азаматова М.В. Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2021. № 3 (33). С. 60-64.

3. Применение клубней топинамбура в диетическом питании Джабоева А.С., Лампежева Л.М., Макушин А.Н., Киселева М.Ю., Пашкова Е.Ю. В сборнике: Национальные приоритеты и безопасность. Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции. 2020. С. 419-423.

4. Разработка фруктовых соусов лечебно-профилактического назначения Жилова Р.М., Карачаева З.А. В сборнике: Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли. Материалы V Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2023. С. 13-16.

5. Черникова Н.А. Практические аспекты рационального питания при сахарном диабете / Н.А. Черникова // Русский медицинский журнал. Эндокринология. 2009. Т. 17. №10. С. 702-705.

УДК 663.52

ВЛИЯНИЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ НА АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ СПИРТОВОГО СУСЛА

Хоконова М.Б.;

профессор кафедры «ТППСХП», д.с.-х.н., доцент,

Бегидов И.Ю.;

магистрант 1-го года обучения

Кабардова А.К., Кудяев Р.М., Афова М.А.;

студенты 1-го курса,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: dinakbgsha77@mail.ru

Аннотация

Статья посвящена определению изменений аминокислотного состава среды спиртового сусла, осахаренного солодом и поверхностной культурой плесени до и после пастеризации. При пастеризации среды аминокислотный состав ее существенно не изменяется, однако температурному воздействию больше подвергаются аминокислоты в сусле, осахаренном поверхностной культурой плесневых грибов *Aspergillus oryzae*.

Ключевые слова: спиртовое сусло, состав среды, пастеризация, аминокислоты, убыль.

INFLUENCE OF PASTEURIZATION ON THE AMINO ACID COMPOSITION OF ALCOHOL WORT

Khokonova M.B.;

Professor of the Department of TPPSHP, Doctor of Agricultural Sciences, Associate Professor

Begidov I.Yu.;

1st year master's student

Kabardova A.K., Kudayev R.M., Afova M.A.;

1st year students

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: dinakbgsha77@mail.ru

Annotation

The article is devoted to the determination of changes in the amino acid composition of the medium of alcoholic wort before and after pasteurization, saccharified by malt and a surface culture of mold. During pasteurization of the medium, its amino acid composition does not change significantly, but amino acids in the wort saccharified by a surface culture of mold fungi *Aspergillus oryzae* are more exposed to temperature effects.

Keywords: alcohol wort, medium composition, pasteurization, amino acids, loss.

Подготовка среды определенного качества – основной момент непрерывного процесса дрожжегенерации. Необходимое количество питательных веществ обеспечивает нормальную жизнедеятельность дрожжей при отсутствии посторонней микрофлоры.

Для ведения дрожжей на пастеризованном сусле важно изменение аминокислотного состава среды после пастеризации [1,2]. В статье проведено определение содержания аминокислот в сусле до и после пастеризации методом адсорбции, на колонках, заполненных ионообменной смолой, с последующим вымыванием этиловым спиртом [3].

В качестве объектов исследования служили осахаренное сусло до и после пастеризации, бражка, пшеничный солод, культура *Asp. Oryzae*.

Исследовали кукурузное сусло, осахаренное в первом варианте смесью солодов (ячмень 35%, овес 35%, просо 30%); во втором – поверхностной культурой плесени *Aspergillus oryzae*.

Концентрация сусла в обоих случаях была до пастеризации 16,2° по сахарометру, кислотность 0,2°; pH – 5,2.

После пастеризации концентрация сусла была в обоих вариантах 16,1°, кислотность 0,2°Д; pH 5,2.

Основные аминокислоты вымывались 0,35 н нитратным буфером с pH 5,28.

По результатам исследований проанализировали спиртовое сусло на содержание аминокислот до и после пастеризации (табл. 1).

Пастеризация сусла, осахаренного различными агентами, сказывается в несколько большей степени на среде, где осахаривали поверхностной культурой плесени *Aspergillus oryzae* [6]. В этом случае при пастеризации теряется 26,5% аминокислот, в то время как в осахаренном солодом сусле 14,2%.

Таблица 1 – Аминокислотный состав среды при пастеризации

Аминокислота	Характеристика образцов							
	осахаривание солодом				осахаривание поверхностной культурой			
	до пастеризации, г/мл	к общему количеству, %	после пастеризации, г/мл	к общему количеству, %	до пастеризации, г/мл	к общему количеству, %	после пастеризации, г/мл	к общему количеству, %
Аспарагиновая кислота	112,0	8,53	108,3	9,61	129,0	8,51	94,2	8,44
Треонин	56,4	4,29	31,1	2,76	82,5	5,44	79,1	7,10
Серин	52,3	3,98	53,6	4,75	84,0	5,54	71,1	6,40
Глутаминовая кислота	109,3	8,32	136,2	12,09	158,0	10,40	95,8	8,60
Пролин	36,2	2,76	33,4	2,96	57,2	3,77	55,0	4,93
Глицин	99,1	7,54	86,2	7,65	120,8	7,96	86,7	7,77
Аланин	127,0	9,68	116,6	10,34	135,1	8,90	48,2	4,32
Цистеин	16,7	1,27	9,8	0,87	24,1	1,58	11,8	1,06
Валин	80,6	6,14	51,0	4,53	80,0	5,27	78,7	7,05
Метионин	22,0	1,73	15,3	1,36	23,7	1,56	24,5	2,20
L-лейцин	145,7	11,10	119,2	10,57	137,5	9,06	117,9	10,57

Лейцин	52,9	3,98	54,7	4,86	78,5	5,17	51,2	4,58
Тирозин	49,2	3,75	42,6	3,78	53,7	3,53	56,1	5,02
Фенилаланин	60,3	4,59	48,7	4,33	81,1	5,35	71,4	6,40
Лизин	100,0	7,62	62,0	7,30	55,9	3,68	38,0	3,40
Гистидин	96,6	7,28	62,0	5,50	73,5	4,85	50,6	4,53
Аргинин	97,7	7,44	76,0	6,74	143,0	9,43	85,0	7,62

Несмотря на то, что в непастеризованном сусле, осахаренном поверхностной культурой плесневых грибов, содержание аминокислот превышает на 16% содержание их в сусле, осахаренном солодом, в пастеризованном сусле оно снижается за счет процесса пастеризации на 26,5%, и становится почти одинаковым в обоих вариантах осахаривания. Существенная разница в убыли аминокислот, а следовательно и аминного азота, при пастеризации объясняется возможностью возникновения реакции меланоидинообразования, условия для которой лучше при осахаривании поверхностной культурой плесени *Aspergillus oryzae*, производящей более глубокое и сложное расщепление углеводов на сахара, которые вступают в реакцию с аминокислотами, образуя меланоидины [8].

Значительную долю в составе аминокислот составляют основные кислоты – лизин, гистидин, аргинин, общее содержание которых 18-22,3%.

Пастеризация среды существенно не меняет содержания в ней метионина и цистеина.

При пастеризации среды аминокислотный состав его существенно не изменяется, однако температурному воздействию больше подвергаются аминокислоты в сусле, осахаренном поверхностной культурой плесневых грибов *Aspergillus oryzae*.

Общее содержание аминокислот в крахмалсодержащих средах, осахаренных солодом и поверхностной культурой плесени, после пастеризации примерно одинаково и достаточно для обеспечения аминным азотом дрожжегенерации и брожения.

Меланоидины в питательной среде отрицательно влияют на размножение дрожжей и брожение [7].

В процессе термической обработки сред для дрожжегенерации при 75°C в течение 30 мин имеет значение изменение содержания меланоидинов в процессе пастеризации. Содержание меланоидинов в сусле до и после пастеризации определяется по количеству в среде азота меланоидинов [4,5].

В таблице 2 показана убыль вышеперечисленных кислот при пастеризации сусла, осахаренного солодом и поверхностной культурой плесневых грибов *Aspergillus oryzae*.

Таблица 2 – Убыль аминокислот при пастеризации сусла

Аминокислота	Содержание, т/мл					
	осахаривание сусла солодом			осахаривание сусла поверхностной культурой		
	до пастеризации	после пастеризации	убыль	до пастеризации	после пастеризации	убыль
L-лейцин	145,7	119,2	26,5	137,5	117,9	19,6
Глицин	99,1	86,2	12,9	120,8	86,7	34,1
Аланин	127,0	116,6	10,4	135,1	48,2	86,9
Аспарагиновая кислота	112,0	108,3	3,7	129,0	94,2	34,8
Глютаминовая кислота	109,3	136,2	26,9	158,0	95,8	62,2
Аргинин	97,7	76,0	21,7	143,0	85,0	58
Итого	690,8	642,5	48,3	823,4	527,8	295,6

Тенденция к убыли наблюдается у всех шести кислот, за исключением L-лейцина, содержание которого в пастеризованном сусле, осахаренном культурой плесневого гриба,

тоже несколько ниже, чем в пробе с пастеризованным суслом, осахаренным солодом, на 1,3 т/мл.

Пентозы, имеющие место при осахаривании культурами плесневых грибов, являются хорошими реагентами с аминокислотами для образования меланоидинов; увеличение содержания в среде азота меланоидинов объясняет прямую зависимость убыли аминокислот при пастеризации сусла, особенно при осахаривании поверхностной культурой плесневых грибов *Aspergillus oryzae*.

Таким образом, при пастеризации среды аминокислотный состав его существенно не изменяется, однако температурному воздействию больше подвергаются аминокислоты в сусле, осахаренном поверхностной культурой плесневых грибов *Aspergillus oryzae*. Общее содержание аминокислот в крахмалсодержащих средах, осахаренных солодом и поверхностной культурой плесени, после пастеризации примерно одинаково и достаточно для обеспечения аминным азотом дрожжегенерацию и брожение.

Литература:

1. Василенко О.М., Отасовие В., Мелетьев А.Е. Использование зерна сорго для приготовления пивного сусла / Известия ВУЗов. Пищевая технология. 1992. №5-6. С. 49-50.
2. Качмазов Г. С. Дрожжи бродильных производств: практическое руководство. 2012. 224 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
3. Короткова Т.Г., Шаззо Р.С. Установка для получения пищевого спирта при использовании в качестве сырья эндосперма зерна // Известия ВУЗов. Пищевая технология. 2007. №2. С. 73-74.
4. Косминский Г.И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков: лабораторный практикум по технoхимическому контролю производства. 1998. 352 с.
5. Римарева Л. В., Оверченко М. Б., Игнатова Н. И., Абрамова И. М. Теоретические и практически е основы ферментативного катализа полимеров зернового сырья в спиртовом производстве // Производство спирта и ликероводочных изделий. 2008. №3. С.4–9.
6. Хоконова М. Б. Применение ферментных препаратов в производстве пивоваренного солода // Известия Кабардино-Балкарского ГАУ. 2016. № 1 (11), С. 50–54.
7. Хоконова М. Б., Цагоева О.К. Качественные показатели продуктов брожения в спиртовом производстве // Известия Кабардино-Балкарского ГАУ. 2019. № 1 (23), С. 56–59.
8. Хоконова М. Б., Цагоева О. К. Качественные показатели зерновых заторов, осахаренных ферментами глубинной культуры солода // Актуальная биотехнология. 2019. №3 (30). С. 244–248.

УДК 663.479.1

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КВАСНОГО СУСЛА

Хоконова М.Б.;

профессор кафедры «ТППСХП», д.с.-х.н., доцент,

Безирова С.Г.;

аспирант 3-го года обучения,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: dinakbgsha77@mail.ru

Аннотация

В статье приводится характеристика различных способов приготовления квасного сусла. Дана оценка полученным сортам хлебного кваса. Отмечено, что наиболее экономичный способ производства хлебного кваса настойный, а более высокими

органолептическими показателями отличилось квасное сусло, полученное из запеченного теста.

Ключевые слова: квасное сусло, сбраживание, способы производства, технология.

COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF METHODS OF PREPARING KVASS WORT

Khokonova M.B.;

Professor of the Department of TPPSHP,
Doctor of Agricultural Sciences, Associate
Professor

Bezirova S.G.;

3rd year postgraduate student
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: dinakbgsha77@mail.ru

Annotation

The article provides characteristics of various methods of preparing kvass wort. An assessment of the obtained varieties of bread kvass is given. It is noted that the most economical method of producing bread kvass is infusion, and kvass wort obtained from baked dough has higher organoleptic indicators.

Keywords: kvass wort, fermentation, production methods, technology.

Квас – прохладительный напиток, насыщенный диоксидом углерода, с приятным ароматом ржаного хлеба и кисло-сладким вкусом. При незначительном содержании спирта квас относится к безалкогольным напиткам, который утоляет жажду, освежает и поднимает тонус.

В 100 г кваса содержится: 93,4 г воды, 0,2 г белков, 5,0 г углеводов, 0,2 г золы, 0,3 г органических кислот и 0,6 г спирта. Энергетическая ценность хлебного кваса в пересчете на 1 л составляет 250 ккал (1050 кДж).

Квас делят на хлебный квас брожения и газированный, полученный купажированием. Хлебные квасы брожения – хлебный и окрошечный – составляют более 90 % общего количества квасов и напитков, приготовленных на хлебном сырье. К газированным квасам относят не только квасы, полученные на основе концентрата квасного сусла (ККС), вкусовых и ароматических добавок, но и квасы, вырабатываемые на основе специфических концентратов [3].

Готовый хлебный квас брожения должен содержать 5,4-5,8% СВ, а окрошечный – 3-3,2%. Кислотность этих квасов должна быть в пределах 2-4 см на 1н NaOH/100 см³. Также квасы должны быть коричневого цвета, непрозрачными, с небольшим осадком дрожжей [1].

Квас получают на основе ржаного и ячменного солода, ржаной и ячменной муки, квасных хлебцев или концентрата квасного сусла. При купажировании кваса используют сахарный сироп. Для некоторых сортов кваса применяют концентраты яблочного и виноградного сока, ряд вкусовых и ароматических добавок [4].

Чтобы приготовить квасное сусло, достаточно иметь чистую посуду (лучше эмалированную) для замеса теста, а для настаивания квасного сусла – небольшой деревянный чан, бочонок, эмалированную или алюминиевую посуду, стеклянные бутылки. Важно, чтобы настойный чан (так будем называть эту посуду) был с крышкой, лучше с ложным дном и краном для слива (декантации) квасного сусла. Если устроить ложное дно не представится возможным, то получаемое сусло просто сливают, сцеживают или вычерпывают.

Ложное дно этого чана представляет собой натянутую на обруч металлическую нержавеющей сетку с ячейками 2-4 мм, предназначенную для задерживания гущи. Ее

укладывают в настойный чан на деревянную крестовину и плотно заделывают у стенок, чтобы в зазоры не проходило сусло.

Осветленное сусло через кран сливают в кипятильный резервуар или в посуду для сбраживания. Во время настаивания и осахаривания затора (сусла) чан следует накрывать теплым покрывалом, чтобы не охладить затор.

Квасное сусло готовят тремя основными способами: настойным, из запеченного теста и отварочным.

Настойный способ. Он несложен, поэтому был широко распространен, хотя он менее экономичен и качество получаемого кваса ниже, чем при изготовлении другими способами.

При этом способе хлебные продукты (1 кг) замешивают в теплой воде (1,5 кг) температурой 20-25°C. Тесто тщательно промешивают, чтобы в нем не было комьев муки, и выдерживают в покое 15-20 мин. Затем его разводят кипящей водой, которую приливают постепенно мелкими порциями, разбрызгивая по поверхности непрерывно размешиваемого теста. На 1 кг теста нужно 6-7 л воды. Температура размешиваемого теста должна быть не ниже 70-80°C. После разбавлений тесто промешивают 30-45 мин. и в горячем состоянии переводят в пропаренный, промытый горячей водой и еще теплый настойный чан. Его закрывают крышкой, тщательно укрывают покрывалом и оставляют на 1-2 ч в покое для осахаривания и отстаивания [2].

Отстоявшееся (осветленное) первое сусло сливают (декантируют) через кран или вычерпывают в посуду для кипячения.

Гущу, оставшуюся в настойном чане, осторожно мелкими порциями заливают горячей водой температурой 90-95°C. Воды нужно брать столько же, сколько было слито первого сусла. После 15-20 мин. настаивания второе сусло либо смешивают с первым, либо сливают в другую посуду. Смесь или каждое сусло в отдельности интенсивно кипятят в течение 1 ч, охлаждают в бродильной посуде до 25-30°C и сбраживают.

Сусло из запеченного теста. Этот способ сложнее настойного, но квас получается более вкусным и ароматным. Сусло готовят из запеченного теста или из выпеченных солодовых квасных хлебцев. Квас из квасных хлебцев значительно уступает по своим достоинствам квасу из запеченного теста и менее экономичен [3].

Приготавливая сусло из запеченного теста, 1 кг хлебных продуктов замешивают в тесто с 0,75 л горячей воды температурой 60-70°C. Для этого в посуду с водой, непрерывно и тщательно размешивая, небольшими порциями задают хлебные продукты. Перемешав, чтобы не было комьев, тесто оставляют в покое на 15-20 мин., затем разбавляют крутым кипятком. На 1 кг теста нужно 0,75 л воды, которую приливают понемногу мелкими порциями, разбрызгивая ее и непрерывно перемешивая тесто. При этом тесто сильно нагревается. Вымешанное тесто оставляют в покое на 30-45 мин, тщательно укрыв его теплым покрывалом, а затем выдерживают в течение 2,0-2,5 ч для осахаривания хлебных продуктов. Можно выдерживать тесто и 1,5-2 ч. В этом случае сусло отстаивается меньше, получается мутным, плотным, но более вкусным и ароматным (сытным). Хороший квас характерен своей плотностью, обуславливающей полноту вкуса и аромата кваса – сытный вкус, поэтому квасы не фильтруют.

После осахаривания тесто закладывают в глиняные горшки или другую посуду, наливают немного воды и ставят в горячо натопленную печь или в духовку на 2-3 ч.

Запеченное тесто выкладывают, охлаждают, разламывают на куски и закладывают для настаивания в чан с горячей водой температурой 90-95°C. Воду задают из расчета 9-10 л на 1 кг взятых хлебных продуктов.

После тщательного перемешивания смесь теста и воды (затор) выдерживают в покое 1,5-2 ч для настаивания, плотно накрыв теплым покрывалом. Затем прозрачное квасное сусло осторожно сливают, купажируют (смешивают) по вкусу медом, патокой или сахаром, добавляют настои мяты или пряностей (в зависимости от рецептуры). Охладив сусло до температуры брожения (25-30°C), задают хлебную закваску или дрожжи и сбраживают [5].

При этом способе сбраживают только первое сусло. Для приготовления менее экстрактивного кваса гущу заливают горячей водой, настаивают и получают второе сусло. Перед сбраживанием в сусло для получения более интенсивной окраски добавляют колер или поджаренные сухари из ржаного хлеба.

При изготовлении сусла из предварительно выпеченных солодовых хлебцев хлебные продукты с горячей водой замешивают в густое тесто. После выдержки для осахаривания его запекают в солодовые сладкие хлебцы (каравай), называемые квасниками. Для этого тесто делают более жидким, но таким, чтобы оно не расплывалось в печи. Затем выпекают хлебцы 16-24 ч в духовке или хорошо истопленной печи при закрытой заслонке, края которой замазывают глиной, чтобы печь не охлаждалась.

Квасники очень ароматны, имеют сладковатый, слегка кислый вкус, почти черную корку, окрашивающую сусло в темно-коричневый цвет [6].

После выпечки хлебцы охлаждают, разламывают на куски, закладывают в горячую воду и настаивают в чане. Полученное сусло осветляют (отстаиванием), декантируют, охлаждают, купажируют, добавляют хлебную закваску или дрожжи и сбраживают. Выпеченные хлебцы можно порезать на куски, высушить, заготовить и затем использовать на приготовление сусла, как указано выше.

Заторный отварочный способ. Этот наиболее сложный, но более экономичный способ получения кваса применяли главным образом на пивоваренных заводах, приспособив к пивоварению. В настоящее время его почти не применяют из-за низкого качества получаемого кваса. Суть этого способа заключается в том, что дробленый сухой ржаной и ячменный солод (75%) в смеси с небольшим количеством муки (25%) используют для получения из него сусла. При этом чередуют настаивание затора (смеси) и отварку – кипячение части его для лучшего экстрагирования (извлечения) экстрактивных веществ хлебопродуктов.

Сусло в хлебный квас сбраживают хлебной закваской дрожжей и молочнокислых бактерий, хлебопекарными и пивными дрожжами, дикими винными дрожжами изюма и путем бездрожжевого (самопроизвольного) брожения. При дрожжевом брожении квас получается сладким, но менее стойким в хранении, а при самопроизвольном – кислым, но более стойким.

Сбраживают сусло двумя способами: аэробным (открытым), при котором бродящее сусло не изолировано от атмосферы и насыщается кислородом воздуха; анаэробным (без доступа воздуха) – в закупоренных бутылках. Лучше получается квас при сбраживании сусла в бутылках. После сбраживания квас в бутылках выдерживают, т. е. хранят до употребления на ледниках, в погребах или холодильниках.

Перед сбраживанием сусло купажируют – смешивают с сахаристыми веществами: медом, патокой, сахаром и различными приправами и добавками, которые вводят в сусло до или после его кипячения - в горячее или охлажденное сусло, переведенное в бродильную посуду, одновременно или перед вводом закваски дрожжей. Иногда их вводят и непосредственно перед началом сбраживания сусла. Лучше вводить приправы и добавки в виде водных растворов.

Сбраживать сусло надо в эмалированной посуде или в стеклянных бутылках, или в крепком дубовом бочонке, хорошо пропаренном и промытом горячей и холодной водой.

Дрожжевое сбраживание. В охлажденное до 25-30°C и купажированное квасное сусло, помещенное в бродильную посуду, задают 2-4% от объема сбраживаемого сусла дрожжевой закваски. Хорошо перемешав, сусло оставляют для брожения при комнатной температуре на 8-10 ч. При более высокой температуре брожение может закончиться за 4-8 ч. Чем ниже температура сусла, тем медленнее оно сбраживается. Для поддержания высокой температуры посуду с бродящим суслом рекомендуется чем-нибудь укрыть.

Дрожжи в сусло лучше задавать в виде закваски (опары), которую готовят следующим образом. К 2-3 стаканам теплого квасного сусла или кваса добавляют пшеничную муку, замешивают негустое тесто и кладут необходимое количество сухих, прессованных, жидких

хлебопекарных дрожжей или закисшую хлебную закраску, предварительно разведенные в теплой воде. Все тщательно перемешивают и оставляют в теплом месте до тех пор, пока тесто не подойдет. Затем его задают в сусло для брожения. Можно заквашивать квасное сусло и гущей, оставшейся от старого кваса (1 стакан гущи на 17-18 л сусла).

Главное брожение квасного сусла заканчивается обычно тогда, когда вся поверхность броющего сусла покрывается слоем белой пены, которую удаляют шумовкой. Молодой квас разливают в бочки, бутылки и тотчас же укупоривают. Пробки и горлышко бутылок необходимо обвязывать бечевой или проволокой, чтобы скапливающаяся в бутылке углекислота не выталкивала пробки. Бочки закрывают завинчивающейся втулкой или забивают деревянной хорошо пропаренной и промытой пробкой.

После укупорки бутылки и бочки ставят на ледник, в погреб, холодный подвал или холодильник на 7-21 день для выдержки. До употребления квас хранят при температуре не выше 10-12°C.

Бездрожжевое сбраживание. Этим способом сусло сбраживают в бочках и в бутылках. Для этого еще теплое сусло наливают в бочки или в бутылки и оставляют их с открытыми втулками или горлышком при комнатной температуре, пока сусло не перебродит; обычно на это уходит 8-12 ч в зависимости от температуры помещения. Главное брожение определяют по появлению в открытой втулке бочки или в горле бутылки плотной белой пены. Затем молодой квас переносят на ледник. Когда интенсивность брожения снизится, бочки или бутылки укупоривают и оставляют на леднике до потребления кваса. Такой квас обычно сохраняется в течение 2-3 недель.

Если же бочки с молодым квасом, открыв втулки, перенести на ледник, в погреб или подвал и хранить там открытыми до тех пор, пока квас не закиснет, то такой квас может сохраняться на холоде несколько месяцев.

Разливать квас в бутылки можно только после тщательной их мойки. Лучше использовать бутылки из-под шампанского. Когда молодой квас налит в бутылки, лучше сразу их не укупоривать, а дать возможность квасу бродить. После появления белой пены бутылки нужно хорошо укупорить пробкой, обвязав ее и горло бутылки бечевой или проволокой. Укупоренные бутылки с квасом выдерживают и хранят в лежачем положении при температуре не выше 10-12°C.

Литература:

1. Косминский Г.И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков: лабораторный практикум по теххимическому контролю производства. 1998. 352 с.
2. Нечаев А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. Технология пищевых производств / под. ред. А. П. Нечаева. 2005. 768 с.
3. Радионова И.Е. Производство кваса: учебно-методическое пособие. СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015. 39 с.
4. Хоконова М.Б. Совершенствование технологии производства плодово-ягодных экстрактов / Проблемы и перспективы технических наук. Сборник статей международной научно-практической конференции. 2015. С. 214-217.
5. Хоконова М. Б., Цагоева О. К. Качественные показатели зерновых заторов, осахаренных ферментами глубинной культуры солода // Актуальная биотехнология. 2019. №3 (30). С. 244–248.
6. Хоконова М. Б., Безирова С.Г. Комплексный анализ качества концентрата квасного сусла // Пиво и напитки. 2024. № 4. С. 32–34.

УДК 640.43:641.5(470.65)

ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ УСЛУГИ «ТЕМАТИЧЕСКИЕ ВЕЧЕРА» В РЕСТОРАНЕ С НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕЙ

Ширитова Л. Ж.;
доцент кафедры «Технология
продуктов общественного питания и химия», к.б.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: l.shiritova@mail.ru

Шорданова А.Т. ;
студентка 3 курса направления подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: aminat.shordanova@mail.ru

Аннотация

Сфера общественного питания играет на современном этапе все возрастающую роль в жизни современного общества и является одной из важнейших социально-экономических составляющих уровня его развития.

Организация тематических вечеров на предприятиях общественного питания – отличный способ привлечь новых и порадовать постоянных потребителей и тем самым увеличить прибыль предприятия. Для успешного проведения такого вечера необходимо разработать проект и модель этого мероприятия.

Ключевые слова: общественное питание, национальная кухня, тематические вечера

PRINCIPLES OF DEVELOPING THE SERVICE "THEMATIC EVENINGS" IN A RESTAURANT WITH NATIONAL CUISINE

Shiritova L. Zh.;
Associate Professor of the Department of Technology
catering products and chemistry, Ph.D., Associate Professor
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: l.shiritova@mail.ru

Shordanova A.T.;
3rd year student of the training program 19.03.04
"Product Technology and Organization of Public Catering",
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: aminat.shordanova@mail.ru

Annotation

The catering industry plays an ever-increasing role in the life of modern society and each person at the present stage and is one of the most important socio-economic components of the level of its development.

Organizing theme nights at catering establishments is an excellent way to attract new and please regular customers and thereby increase the company's profits. To successfully hold such an evening, it is necessary to develop a project and a model for holding the evening.

Keywords: catering, national cuisine, theme nights

Ресторанный бизнес и уровень его развития в значительной степени зависит от общих экономических показателей жизнедеятельности социума, и прежде всего от платежеспособности потребителей услуг. Однако ресторан требует не только вложения денег и соответствия вкусу хозяина – для создания успешного заведения необходимо проводить тщательные исследования, выявлять интерес потребителей и поддерживать его новинками и популярными позициями, регулярными рекламными акциями [1,2].

За последние десятилетия гастрономические предпочтения, вкусы и привычки человека в области питания изменились, став более дифференцированными.

Широко развивается мода на рестораны или кафе с национальной кухней. Рост осведомленности о национальной кухне обусловлен развитием туризма, иммиграции и презентацией СМИ разных национальных кухонь.

Многие национальные кухни по-настоящему интересны с точки зрения здоровой пищи и возможности экспериментировать с разными вкусами, включая специи и соусы[3].

Одним из направлений организации досуга на предприятиях общественного питания являются тематические вечера, которые вызывают большой интерес у потребителей, что является хорошей рекламой для ресторана.

Тематический вечер представляет собой массовое мероприятие, посвящённое определённой теме, которое проводится по разработанному проекту в рамках одного вечера. Это коллективное действие людей, способствующее удовлетворению и развитию потребности личности в социальном общении, в информации об окружающей действительности, в овладении способами социальной деятельности и разностороннем участии в ней, в социальном признании, в творчестве [4].

При организации тематического вечера в ресторанах национальной кухни атмосфера, создаваемая посредством дизайна, аромата и фоновой музыки, часто, как и сама еда, является непосредственным предметом интереса. Дифференциация продукта, например, в типах еды, столь же важна, как и атмосфера, которая способствует созданию лучшего впечатления. Национальная еда и дизайн требуют внимательного изучения не только традиционной практики, но и потребностей потенциальных клиентов.

Для создания атмосферы и уюта при организации тематического вечера придерживаются следующих принципов:

- смешивания стилей необходимо избегать;
- интерьер должен дополнять внешний вид, а не доминировать над ним;
- поддержание персональных интересов (разделение пространства, приглушенное освещение);
- соприкосновение с произведениями искусства;
- отличительные черты могут включать гравюру, литографию, эстампы, современные и традиционные картины, утварь, кустарную продукцию (стенную, декоративную);
- дизайн, тип еды и стиль обслуживания должны быть прекрасно интегрированы в данную тему;
- искусство презентовать свою продукцию должно обеспечиваться необходимыми навыками и оборудованием;
- униформа является дополнительной частью всего дизайна;
- фоновая музыка (традиционная) обычно важна для создания общего настроения во время отдыха;
- средоточие ароматов (специй, пряностей, пищевых запахов) должно контролироваться, требуется наличие кондиционера.

Обслуживание тематических вечеров в ресторане осуществляется по предварительному заказу потребителей. Проведение каждого праздничного вечера подчиняется определенной теме, в соответствии с которой оформляют зал, разрабатывают меню, сервируют стол, составляют программу музыкального обслуживания, оформляют пригласительные билеты [5].

Для того чтобы как можно большее количество людей смогло посетить мероприятие, целесообразно проводить тематические вечера в такие дни как пятница, суббота или воскресенье. Планирование программы вечера должно быть обеспечено заранее, для того чтобы оповестить гостей о последующей тематике, обеспечить рекламную кампанию и заранее пригласить артистов. Для удобства гостей, посещение тематического вечера можно забронировать, сообщив об этом официанту заведения лично или менеджеру по телефону.

Так же возможно бронирование мест в зале посредством отправления заявки в социальной сети [6].

Разработка проекта оказания услуги включила в себя составление модели и структуры процесса оказания услуги с описанием каждого этапа.

Модель оказания проектируемой услуги составляется с выделением основного технологического процесса и процесса обслуживания.



Рисунок 1 – Модель процесса оказания услуг по проведению тематического вечера в ресторане сербской кухни

На основании выбора модели оказания услуг была разработана структура процесса оказания услуги, которая включает в себя последовательность выполняемых действий, их содержание и виды процессов. Структура процесса оказания услуги тематического вечера представлена в виде таблицы 1.

Материально-технологическое оборудование предприятия общественного питания должно соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям, которые предъявляются к организациям общественного питания, национальным стандартам, быть изготовленным из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, и находиться в исправном состоянии.

Таблица 1 – Структура процесса оказания услуги тематического вечера

Этап	Содержание работ	Вид процесса
Приём заказа	Приём заказа: - по телефону; - on-line; - в самом ресторане. Согласование даты и времени	Обслуживание

Подготовка к тематическому вечеру	Подготовка зала, расстановка и сервировка столов, оформление интерьера, составление музыкальной программы. Подготовка кухни, закупка продуктов и приготовление блюд	Технологический
Проведение тематического вечера	Подача блюд и напитков, обслуживание потребителей официантами	Технологический
Дополнительные услуги	Повторные заказы на блюда и напитки, которые оплачиваются вне стоимости тематического вечера	Обслуживание
Приём отзывов	Разговор с потребителем о качестве оказанных услуг, запись пожеланий и предложений	Обслуживание
Расчёт	Полный расчёт с клиентом, выдача чека	Обслуживание

В наши дни очень сложно удивить потребителя, но еще сложнее привлечь их именно в конкретный ресторан, превзойдя конкурентов. В связи с этим в последнее время хорошей рекламой в качестве дополнительной услуги, с целью повышения конкурентоспособности для ресторана национальной кухни может стать услуга «тематические вечера».

Литература:

1. Кокшаров А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. – Режим доступа: URL:<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801>
2. Назарова А.А., Ахметова М.М., Инновационные технологии на предприятиях общественного питания // IV Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция «Актуальные проблемы аграрной науки: прикладные и исследовательские аспекты». Нальчик, 2024. С. 284-287
3. Васюкова А.Т., Варварина Н.М. Кухни народов мира: учебник для бакалавров. – 2-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2020. 336 с.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана. Как привлечь клиента и удержать / Б. Марвин. Москва: BBPG, 2007. 69 с.
5. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 416 с. – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>
6. Жилова Р.М., Кулинарное шоу как инструмент продвижения гастрономической культуры // III Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли». Нальчик, 2024. С. 15-19

СЕКЦИЯ № 2
ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА,
кондитерских и макаронных изделий

УДК 664.617

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Бисчокова Ф.А.;

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.э.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: katrin0405@bk.ru

Беров А.Б.;

Студент направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: aminberov2@mail.ru

Аннотация

Биологическая ценность хлеба характеризуется аминокислотным составом, содержанием зольных элементов, витаминов и полиненасыщенных жирных кислот. Белки хлеба являются биологически полноценными. Однако по содержанию таких незаменимых аминокислот, как лизин, метионин и триптофан, белки хлеба уступают белкам молока, яиц, мяса и рыбы. Дефицит этих аминокислот больше в хлебе из пшеничной муки, чем в хлебе из муки ржаной. Белки хлеба из низших сортов муки (обойной) более полноценны, чем из высших сортов.

Ключевые слова: биологическая ценность, белки, незаменимые аминокислоты, хлебобулочные изделия, витамины, мука.

BIOLOGICAL VALUE OF BREAD PRODUCTS

Bischokova F. A.,

Associate Professor of the Department of
“Technology of Products from Plant Raw Materials”, Ph.D.,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: katrin0405@bk.ru

Berov A. B.,

Student of the training program 19.03.02 "Food products from plant raw materials",
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: aminberov2@mail.ru

Annotation

The biological value of bread is characterized by its amino acid composition, the content of ash elements, vitamins and polyunsaturated fatty acids. Bread proteins are biologically complete. However, in terms of the content of such essential amino acids as lysine, methionine and tryptophan, bread proteins are inferior to proteins of milk, eggs, meat and fish. The deficiency of these amino acids is greater in bread made from wheat flour than in bread made from rye flour. Proteins of bread made from lower grades of flour (wholemeal) are more complete than those made from higher grades.

Keywords: Biological value, proteins, essential amino acids, bakery products, vitamins, flour.

За счет хлеба организм человека на 50 % удовлетворяет потребность в витаминах группы В: тиамине (В1) , рибофлавине (В2) и никотиновой кислоте (РР).

В хлебе из целого зерна или из муки грубых помолов содержится чрезвычайно ценные витамины группы Е – токоферолы. Эти витамины участвуют в обмене белка, благоприятно воздействуют на мышечную систему, оказывают положительное влияние на деятельность эндокринных систем.

Наличие витаминов в хлебе обусловлено в основном сортом муки. Хлеб из обойной муки характеризуется более высоким содержанием витаминов. Хлеб важен и как источник минеральных веществ. В хлебе содержится калий, фосфор, сера, магний; в несколько меньших количествах – хлор, кальций, натрий, кремний и в небольших количествах другие элементы. Эти вещества играют значительную роль в формировании мышечных и костных тканей, деятельности сердечно-сосудистой системы нормализации химического состава крови и других процессов. Хлеб из низших сортов муки содержит больше минеральных веществ [1,2].

Биологическая ценность хлеба характеризуется аминокислотным составом, содержанием зольных элементов, витаминов и полиненасыщенных жирных кислот. Белки хлеба являются биологически полноценными. Однако по содержанию таких незаменимых аминокислот, как лизин, метионин и триптофан, белки хлеба уступают белкам молока, яиц, мяса и рыбы. Дефицит этих аминокислот больше в хлебе из пшеничной муки, чем в хлебе из муки ржаной. Белки хлеба из низших сортов муки (обойной) более полноценны, чем из высших сортов.

В связи с вышеизложенным следует видеть самое главное: хлеб содержит практически все питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности, причем в заметных количествах и благоприятном соотношении. Это выгодно отличает хлеб от остальных продуктов питания.

Среднесуточная потребность, в соединениях белков исходя из физиологических норм питания для людей, которые заняты механизированным либо умственным трудом, принимается за 108 г и 123 г соответственно.

В хлебных изделиях должно содержаться в среднем от 7 до 8% белка, либо от 70 до 80 г белка на 1 кг продукта. При этом суточное потребление 0,5 кг хлебных изделий должно покрывать потребность организма в белковых соединениях примерно на 32-36%.

Исходя из общего мнения большинства исследователей, в зёрнах пшеницы или ржи, а значит и в пшеничном или ржаном хлебе должны содержаться все необходимые для организма аминокислоты. Однако, в этих изделиях содержится крайне недостаточное количество метионина, треонина и валина, и в особенности мало в них лизина. Так, 0,5 кг потребляемых хлебных изделий способны удовлетворять суточную потребность организма в лизине приблизительно на 20-25% [1,2].

Хлебные изделия представляют собой продукты питания ежедневного потребления, поэтому они обычно применяются для того, чтобы в требуемом направлении корректировать как питательную, так и профилактическую ценность пищевых рационов людей [1,2].

Для того, чтобы увеличить пищевую и биологическую ценность хлебобулочных изделий можно путём некоторого снижения количества усвояемых углеводов повысить содержание минеральных элементов, пищевых волокон, витаминов и белка за счёт внесения натуральных добавок, которые не предусмотрены традиционной рецептурой [3].

Основным критерием в выборе сырья для решения поставленных задач в наших исследованиях являлось содержание белковых веществ и других полезных макро- и

микроингредиентов в этих видах нетрадиционного сырья. В качестве такого сырья было принято использовать смесь из муки льняной и овсяной, которой частично заменяли муку пшеничную высшего сорта при приготовлении хлеба.

Славянские народы с давних времен использовали продукты переработки такой сельскохозяйственной культуры, как лен. Это растение является в своем роде уникальным, так как из нее изготавливают не только особо прочную и экологически чистую льняную ткань по сей день, но и льняное масло и муку из льняных семечек.

Льняная мука не самая используемая, как, например, пшеничная или ржаная, но именно она у диетологов широко применяется в системе здорового питания и считается отличным диетическим и даже лечебным продуктом.

Содержание в льняной муке огромного количества растительных белков, легкоусвояемых человеческим организмом, а также жирных омега-кислот, клетчатки, большой группы витаминов В и других полезных веществ, ставят этот продукт на одно из первых мест в списке самых важных в диетическом питании.

В таблице 1 представлен химический состав и содержание пищевых веществ в льняной муке и их количество от суточной нормы потребления.

Таблица 1 – Содержание пищевых веществ на 100 г льняной муки

Наименование	Содержание	Количество в % от суточной нормы потребления
Белки, г	36	48,3
Жиры, г	10	8,36
Углеводы, г	9	3,0
Пищевые волокна, г;	30	100
витамин В1, тиамин, мг	1,8	120
витамин В2, рибофлавин, мг	0,18	10
витамин В4, холин, мг	86,6	17,3
витамин В5, пантотеновая, мг	1,08	21,6
витамин В6, пиридоксин, мг	0,52	26
витамин В9, фолаты, мкг	95,7	23,9
витамин РР, никотиновая, мг	3,34	16,7
калий, К, мг	894,3	35,8
кальций, Са, мг	280,5	28,1
магний, Mg, м г	431,2	107,8
фосфор, Ph, мг	706,2	88,3
железо, Fe, мг	6,3	45
Марганец, Mn, мг	2,73	136,5
Медь, Cu, мкг	1342	134,2
Селен, Se, мкг	27,94	50,8
Цинк, Zn, мг	4,8	40

Из таблицы видно, что льняная мука содержит почти половину суточной нормы белков, а углеводов совсем немного, что тоже положительно может влиять на поддержание нормального веса. Это вполне соответствует решению основной задачи, поставленной в исследовании.

Также льняная мука содержит большое количество ценных витаминов и минеральных веществ, некоторые из которых даже превышают суточную норму потребления. К ним относятся, например, витамин В1, магний, марганец, медь [4,5].

В льняной муке много таких веществ, которые не усваиваются в желудочно-кишечном тракте, но выводят из него токсины и плохой холестерин. К ним относятся пищевые волокна, такие как: целлюлоза, фенольные полимеры, лигнины и т.п.

Фитоэстрогены, содержащиеся в льняной муке, обеспечивают метаболизм гормонов, нормализуют их естественный уровень, а также обладают антиоксидантным действием.

Также как льняная мука, овсяная мука по своему составу характеризуется большим содержанием полезных веществ. В овсяной муке, по сравнению с пшеничной, более высокое содержание незаменимых аминокислот, ненасыщенных жирных кислот, витаминов и т.п.

Овсяная мука содержит некоторые витамины группы В, например, В1 0,35мг, В2 0,1 мг, В6 0,5 мг, В9 32 мг; витамин Е –1,5 мг, РР 4,3мг стимулирующие процессы обмена, регулирующие усвоение питательных веществ. Тем самым оказывая положительное влияние на деятельность нервной системы, сопротивляемость инфекциям [4,5].

Также овсяная мука богата фосфором (43,8 %), магнием (27,5 %), железом (20 %), калием (11,2 %).

Большое количество клетчатки в овсяной муке способствует выведению из организма ненужных веществ.

Целью настоящих исследований является разработка технологии и рецептуры, а следовательно – и расширение ассортимента изделий из муки пшеничной высшего сорта с повышенной пищевой ценностью.

В таблице 2 представлен химический состав всех рассмотренных видов муки для сравнения с химическим составом пшеничной муки.

Таблица 2 – Сравнительный анализ химического состава льняной, овсяной муки и пшеничной муки

Вид муки	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Мука льняная	36	10	9
Мука овсяная	13	6,8	64,9
Мука пшеничная в/с	10,33	0,98	76,31



Рисунок 1 – Сравнительный анализ химического состава льняной, овсяной муки и пшеничной муки

Как видно из таблицы 2 и рис.1 количество белка в муке льняной существенно выше, чем в пшеничной муке, (в 3,5 раза). Следует полагать, что в результате замены части пшеничной муки на льняную, существенно повысится содержание белка в готовом изделии.

Количество овсяной муки, которым возможно заменить пшеничную, не может быть более 10-15% от массы пшеничной муки, в связи с тем, что в белках овса преобладает фракция глютелинов – до 29,3% [1], влияющая отрицательно на реологические свойства теста и готового изделия.

Так как выделенный глютелин представляет собой упругую коротковязкую массу, а глиадин – сильно тянущуюся сиропообразную жидкость [3], то при добавлении овсяной муки в тесто изменяется соотношение глютелин: глиадин, что приводит к увеличению упругости и снижению растяжимости теста [2].

При совместном внесении льняной и овсяной муки этот недостаток компенсируется большим содержанием белка в льняной муке.

Предварительные результаты исследования влияния льняной муки на органолептические и физико-химические показатели качества изделий однозначно подтверждают возможность использования льняной и овсяной муки в рецептуре хлебобулочных изделий.

Можно сделать вывод, что замена части пшеничной муки на льняную и овсяную муку в количестве 10 и 5% соответственно положительно влияет на качество хлеба.

Готовые изделия имели гладкую тонкую светло-коричневую корочку, сероватый (влияние льняной муки) сухой на ощупь эластичный мякиш с мелкой и средней тонкостенной, хорошо развитой пористостью. Пористость улучшалась на 3,6 % по сравнению с контролем.

Изделия имели очень приятный вкус и аромат, свойственный хлебу, со слегка специфическим приятным привкусом входящих в них ингредиентов; нежный, не крошащийся мякиш, сохраняющийся в течение 48 часов после выпечки.

Таким образом, можно сделать вывод, что добавление льняной и овсяной муки не только повышает белковую ценность хлеба, но и улучшает его органолептические и физико-химические показатели, повышает выход хлеба, тем самым увеличивает эффективность производства.

Литература:

1. Бисчокова Ф.А. Применение смеси кукурузной и льняной муки для приготовления хлеба из пшеничной муки и их влияние на его качество. [Текст]: Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: материалы VIII Всероссийской(национальной) научно-практической конференции./. Нальчик Кабардино-Балкарский ГАУ, 2024 - 58-63с..

2. Доценко, В.А., Литвинова, Е.В., Зубцов, Ю.Н. Диетическое питание [Текст]: Справочник / В.А. Доценко, Е.В. Литвинова, Ю.Н. Зубцов – СПб.: Нева; М.: Олма-Пресс, 2002. – 350 с.

3. Драчева, Л.В. Пути и способы обогащения хлебобулочных изделий [Текст]: Л.В. Драчева / Хлебопечение России, 2002. - № 2. – 20-21 с.

4. Кондратюк, М.М. Ещё раз о витаминах в хлебе [Текст]: М.М. Кондратюк, Г.Ф. Дремучева / Хлебопродукты, 2000. - № 3. – 14-15 с.

5. Скурихин, И.М., Волгарев, М.Н. Химический состав пищевых продуктов. Книга 2: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов [Текст]: Справочник / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева – М.: Агропромиздат, 1987. – 360 с.

УДК 664.644:633

ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С ВНЕСЕНИЕМ МУКИ ИЗ СЕМЯН ТЫКВЫ

Бориева Л.З.;

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.т.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: Borieva@mail.ru

Афаунова Л.А.,

студентка 2 курса направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья»,
направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
e-mail: luevazlina33@gmail.com

Аннотация

В статье представлены результаты исследования возможности использования продуктов переработки тыквы для разработки рецептуры и расширения ассортимента хлебных изделий.

Ключевые слова: хлеб пшеничный, рецептура, ассортимент, пищевая ценность, нетрадиционное сырье, порошок из тыквенных семечек.

TECHNOLOGIES FOR THE PRODUCTION OF WHEAT BREAD WITH THE INTRODUCTION OF FLOUR FROM PUMPKIN SEEDS

Borieva L.Z.;

Associate Professor of the Department of Technology of Products from Plant Raw Materials, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Borieva@mail.ru

Afaunova L.A.,

2nd year student of the direction of training "Food products from plant raw materials", direction
"Technology of bread, confectionery and pasta"
e-mail: luevazlina33@qmail.com

Annotation

The article presents the results of a study of the possibility of using pumpkin processing products for the development of recipes and expansion of the range of bread products.

Keywords: wheat bread, recipe, assortment, nutritional value, non-traditional raw materials, pumpkin seed powder.

Основой современных представлений о здоровом питании является концепция оптимального питания, которая предусматривает необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей организма.

Здоровое питание в первую очередь подразумевает натуральные или «органические» продукты.

Основными источниками витаминов и пищевых волокон, а поэтому важными составляющими здорового питания являются зерновые культуры, овощи, фрукты и ягоды.

Хлеб – один из важнейших продуктов питания. Он отличается многими особенностями, в частности, он никогда не приедается. Хлеб обладает постоянной, не снижающейся при ежедневном употреблении усвояемостью [1].

Для расширения ассортимента хлебобулочных изделий, улучшения их качества, развития новых технологий их производства актуальным является улучшение качества используемого сырья, выявление его альтернативных источников, применение новых видов сырья и пищевых добавок-улучшителей, создание функциональных хлебобулочных изделий. Но создание функциональных мучных продуктов невозможно без введения в их рецептуры фруктов, ягод, овощей или продуктов их переработки. Плоды, овощи и ягоды – источники биологически активных веществ, особенно витаминов, макро- и микроэлементов, которые содержатся в них в легкоусвояемой форме и в оптимальных для организма человека соотношениях.

С целью улучшения технологии хлебобулочных изделий и решения задачи расширения ассортимента было изучено влияние муки из семян тыквы на качественные показатели полуфабрикатов и готового хлеба.

В качестве объекта исследования выступала мука из семян тыквы.

Тыква – любимый продукт питания во многих странах, включая нашу. Она используется не только как отдельный продукт, но и как сырье для консервной и кондитерской промышленности, и применяется даже в фармацевтике. Тыквенный сок

бодрит, улучшает мозговую деятельность, повышает настроение и поэтому полезен всем кто ведет активный образ жизни[2].

Пищевые волокна тыквы помогают в переваривании пищи, вбирают в себя вредные вещества и выводят их из организма, выполняя роль энтеросорбента.

Органические кислоты мякоти тыквы, участвующие в окислительных процессах, регулируют обмен веществ в организме. Легкоусвояемые углеводы тыквы питают все клетки организма.

Тыква содержит витамин С, укрепляющий иммунитет, способствующий обмену веществ, в количестве 14 мг витамина в 100 г тыквы [2] .

Химический состав муки из семян тыквы приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Химический состав муки из семян тыквы

Наименование показателей	Мука из семян тыквы
Влага и летучие вещества, %	6,4
Белок, %	31,3
Липиды, %	28,4
Углеводы, в том числе	30,8
Клетчатка	17,2
Растворимые сахара	13,6
Минеральные вещества, %	3,03
Массовая доля фракции белков, %	
Альбумины	25,1
Альбумины	42,7
Глютелины	21,8
Нерастворимые белки	10,1
Аминокислотный состав, г на 100г	132,6
Валин	4,6
Изолейцин	3,4
Лейцин	7,6
Лизин	5,5
Метионин+цистин	2,5
Треонин	6,3
Фенилаланин + тирозин	8,9
Триптофан	0,6
Аланин	8,8
Аргинин	10,6
Аспарагиновая кислота	5,4
Гистидин	1,58
Глутаминовая кислота	14,8
Пролин	2,2
Жир	43,1
Витамины, мг/100 г продукта	31,7
Макроэлементы, мг/100г	1197,2
Калий	536,7
Кальций	289,4
Магний	345,3
Натрий	14,9
Фосфор	11,3
Микроэлементы, мкг/100г	1387,25
Железо	6198,8
Марганец	2728,9
Медь	960
Цинк	6539

Рецептура пшеничного теста для экспериментального хлеба из муки высшего сорта, массой 0,5 кг, подового, приведена в таблице 2.

Таблица 2 – Рецепт пшеничного хлеба

Наименование сырья	Количество	
	опара	тесто
Мука пшеничная в/с, кг	50	50
Дрожжи прессованные, кг	2,0	-
Соль поваренная пищевая, кг	-	1,3
Сахар-песок, кг	-	1,0
Мука из семян тыквы, кг	-	0,5 – 2,5
Вода, кг		
Опара, кг	-	вся
Температура начальная, °С	26-28	27-30
Продолжительность брожения, мин		210-240
Кислотность, град., не более	2,5-3,0	3,0

Тесто готовили двухфазным способом, с добавлением муки из тыквенных семечек на стадии приготовления теста. Дозировку муки из тыквенных семечек варьировали от 0,5 до 3%, с дискретностью 0,5%.

Приготовление опары

В месильную емкость лабораторной тестомесильной машины загружали необходимое количество муки (до 50 процентов от общего количества). Сюда же вносили все положенное по рецептуре количество дрожжей в виде суспензии. Замешенную опару для созревания оставляли в термостате при температуре 28-30°C на 210 минут. Готовность опары определяли по кислотности. В конце брожения она составляла 3,2 градуса.

Затем, на готовой опаре замешивали теста для контрольного варианта и экспериментальных образцов. Оставшееся количество муки загружали в тестомесильную машину, вносили готовую опару, затем, соль, сахар и соду вносили в водных растворах, добавляли муку из тыквенных семечек в количестве 0,5;1,0;1,5;2,0;2,5;3,0 % от массы муки. Затем, замешенное до образования однородной массы тесто оставляли в термостате при температуре 30°C для созревания.

Реологические свойства получаемых проб теста определяли с помощью прибора «Структурометр СТ-1М» по изменению показателя пластической деформации теста. Экспериментальные данные представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Влияние дозировки муки из тыквенных семечек на изменение пластической деформации теста

Показатели качества теста	Дозировка муки из тыквенных семечек, %					
	контроль (без добавок)	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5
Пластическая деформация, нпл,	4,8	4,65	4,48	4,3	4,17	4,11

Для оценки целесообразности применения выбранного растительного сырья был проведен анализ теста по физико-химическим показателям, с целью выявления образцов с более высокими показателями по сравнению с контролем.

Из таблицы 3 видно, что с увеличением дозировки муки из тыквенных семечек уменьшается пластическая деформация теста.

К окончанию процесса брожения кислотность пшеничного теста с добавлением муки из семян тыквы увеличилась по сравнению с контрольным образцом в данном процентном

соотношении: у образца с дозировкой обогатителя (муки из семян тыквы) 0,5% на 9,3%, до 11,5% – у образца с дозировкой 2,5% муки из семян тыквы.

Влажность пшеничного теста с увеличением дозировки муки из семян тыквы уменьшилась по сравнению с контрольным образцом от 2,9 до 4,2 %

Тестовые заготовки выпекали в лабораторной электрической печи в течение 18 – 21 минут при температуре 220-240⁰С. Готовые изделия охлаждали в помещении лаборатории и далее изделия хранили при температуре 20±2⁰С. Анализ качества выпеченных образцов хлеба проводили через 14-16 часов после выпечки.

Определение текстуры мякиша готовых изделий проводили на приборе «Структурометр - СТ-1М» Экспериментальные данные представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Влияние дозировки муки из тыквенных семечек на показатели качества готового хлеба

Показатели качества теста		Дозировка муки из тыквенных семечек, %					
		контроль (без добавок)	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5
Удельный объем, см ³ /г		4,20	4,28	4,44	4,70	4,78	4,81
Пористость, %		88	89	89	89	89	89
Н/Д		0,54	0,54	0,58	0,53	0,58	0,58
Влажность мякиша, %		41,5	41,5	41,0	41,0	41,0	40,5
Реологические свойства мякиша	Общая деформация, ед. прибора	122	122	119	119	116	116
	Относительная пластичность ΔНпл, %	70,6	68,6	63,0	62,4	60,1	60,1
	Относительная упругость ΔНупр, %	29,4	31,4	37,0	37,6	39,9	39,4

На основании проведенных экспериментов можно сделать вывод, что применение муки из тыквенных семечек в технологии хлеба из пшеничной муки улучшает текстуру мякиша, его вкусовые качества, обогащает хлебное изделие белками, пищевыми волокнами, микро- и макро- элементами, повышает пищевую ценность .

Литература:

1. Пучкова, Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, Часть 1. Технология хлеба/Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В.Матвеева. СПб.: ГИОРД.2005.- 559с.:ил.
2. Бориева Л.З., Хамизова Д.М. Разработка рецептуры и технологии производства крекеров с использованием нетрадиционного сырья Сборник научных трудов по итогам VII Международной научно-практической конференции памяти Б.Х. Жерукова. Нальчик, 2019. С. 224-229.
3. Химический состав пищевых продуктов.//Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий / Под ред. И.М. Скурихина и В.А. Шатерникова. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328с;
4. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Научные основы, технологии, рецептуры / С.Я. Корячкина. – Орел: Изд-во «Труд», 2006.– 480 с;

5. Куличенко А. И., Мамченко Т. В., Жукова С. А. Современные технологии производства кондитерских изделий с применением пищевых волокон [Текст] // Молодой ученый. – 2014. №4. С. 203-206.

УДК 664.641.12:633.1

ВЛИЯНИЕ ПШЕННОЙ МУКИ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СВОЙСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА

Думанишева З.С.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», канд.техн.наук
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru: d.zalina.s@mail.ru

Асанова А.Ж.;

студентка направления подготовки «Технология продукции
и организация общественного питания»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru: d.zalina.s@mail.ru

Аннотация

В статье представлены результаты изучения влияния пшеничной муки на хлебопекарные свойства пшеничной муки первого сорта. Установлено, что при использовании пшеничной муки в количестве 10% к массе пшеничной муки первого сорта наблюдается укрепление клейковины и увеличение газодерживающей способности теста.

Ключевые слова: пшеничная мука, пшеничная мука первого сорта, клейковина, газодерживающая способность

INFLUENCE OF MILLET FLOUR ON BREAD-MAKING PROPERTIES OF FIRST GRADE WHEAT FLOUR

Dumanisheva Z.S.;

Associate Professor of the Department
«Technology of Public Catering Products and Chemistry», Ph.D.
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: d.zalina.s@mail.ru

Asanova A.G.;

student of the direction of training «Product technology and organization of public catering»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: d.zalina.s@mail.ru

Annotation

The article presents the results of studying the effect of millet flour on the baking properties of first-grade wheat flour. It was found that when using millet flour in an amount of 10% of the mass of first-grade wheat flour, gluten is strengthened and the gas-retaining capacity of the dough increases.

Keywords: millet flour, first grade wheat flour, gluten, gas-retaining capacity

В современных условиях хлебопекарная промышленность России развивается в направлении расширения ассортимента продукции и внедрения в производство новых видов изделий [1,2,3].

Применение нетрадиционного сырья в хлебопекарном производстве определяет необходимость выяснения взаимосвязи его с другими компонентами теста в целях разработки эффективной технологии их использования.

Пшеничная мука имеет богатый химический состав. В нем содержится до 70% крахмала, 12-15% белка, 2,7-3,6% жира, клетчатка, незначительное количество сахаров, фосфор, калий, магний, витамины группы В, РР, К. Он оказывает на организм общеукрепляющее воздействие, снижает уровень «плохого» холестерина в крови, способствует выведению из организма антибиотиков, отличается высокой усвояемостью и калорийностью [4,5].

Наши исследования были направлены на изучение влияния пшеничной муки на хлебопекарные свойства пшеничной муки первого сорта.

Хлебопекарные свойства пшеничной муки первого сорта определяются способностью муки формировать хлеб определенного качества. Они обусловлены ее химическим составом и свойствами отдельных веществ.

Белковые вещества муки играют важную роль в образовании пшеничного теста с присущими ему структурно-механическими свойствами, среди которых наибольшим значением обладает образование комплекса двух белков – глютенина и глиадина. В зависимости от условий и тщательности отмывания сухие вещества клейковины состоят на 85 – 90 % из белка и на 10 – 15 % из крахмала, клетчатки, жиров, сахаров и минеральных веществ, существенно влияющих на физические и коллоидные свойства клейковины. Количество и качество клейковины являются основным фактором, определяющим силу муки [6].

Определение содержания сырой клейковины проводили в соответствии с общепринятой методикой [7]. В исследованиях использовали пшеничную муку первого сорта с содержанием клейковины 33,0 %. Контрольные пробы готовили без внесения добавок. Исследования по определению качества клейковины проводили одновременно с определением ее количества с использованием прибора ИДК-5М. Пшеничную муку вносили в количестве от 5 до 20% к массе муки. Результаты влияния добавок на показатели качества и количества клейковины пшеничной муки первого сорта представлены на рисунке 1.

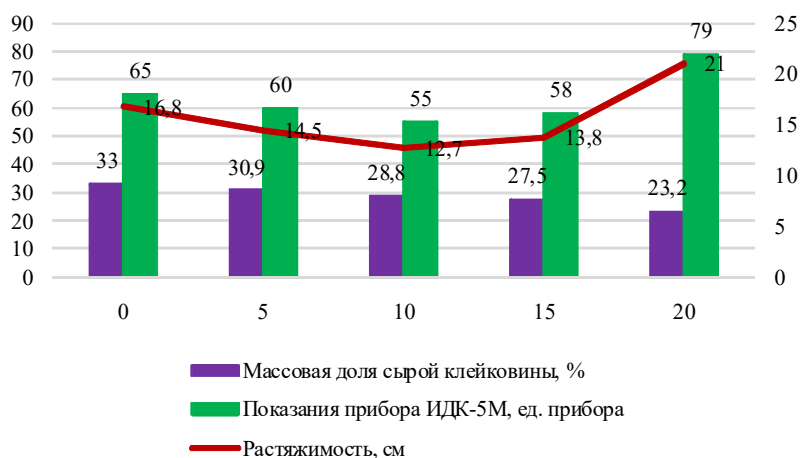
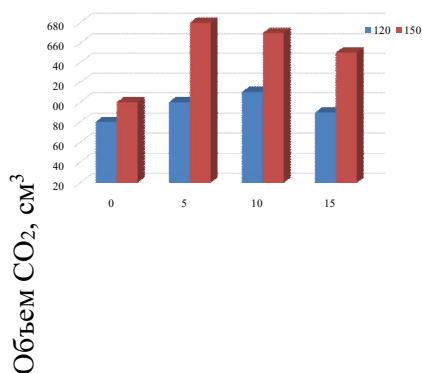


Рисунок 1 – Показатели качества клейковины

Из рисунка видно, что с увеличением содержания пшеничной муки в смеси с пшеничной мукой первого сорта количество отмываемой клейковины снижалось в 1,1 – 1,4 раза. Оцениваемые с помощью прибора ИДК-5М упругие свойства сырой клейковины при внесении пшеничной муки изменялись в сторону укрепления. В зависимости от количества

вносимой муки растяжимость клейковины уменьшалась на 2,3 – 4,2 см. Следует отметить, что при внесении 20 % пшениной муки клейковина из I группы качества (хорошая) переходила во II группу качества (удовлетворительная слабая). Поэтому дальнейшие исследования проводили

С целью определения влияния пшениной муки на интенсивность газообразования и газодерживающую способность, готовили тесто безопарным способом по рецептуре хлеба белого из муки пшеничной первого сорта. Динамика изменения газообразования в зависимости от количества пшениной муки представлена на рисунке 2.

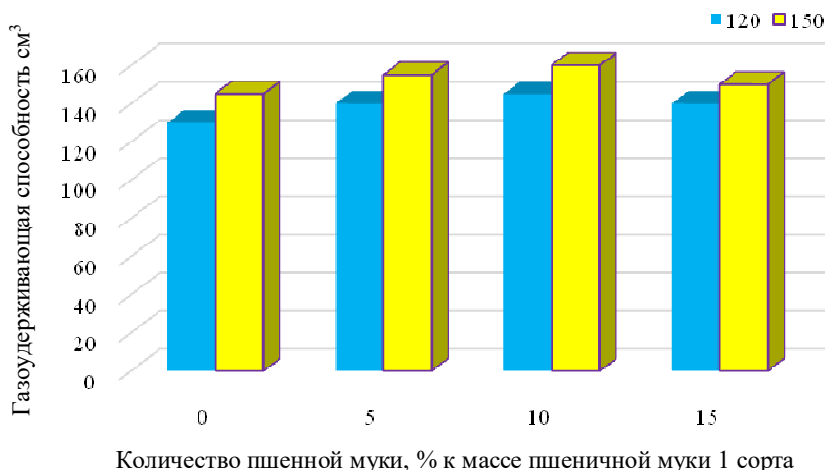


Количество пшениной муки, % к массе пшеничной муки 1 сорта

Рисунок 2 – Влияние пшениной муки на газообразующую способность

Как видно из рисунка 2, объем диоксида углерода, выделившегося через 120 минут брожения в пробах с пшениной мукой в количестве 5 и 10 % к массе муки пшеничной первого сорта в тесте, возрастает на 3,5 и 5,2% по сравнению с контролем. В образце с 15 % добавки, по сравнению с 5 и 10 %, происходит снижение газообразующей способности теста, но она остается выше, чем в контрольном образце. При брожении в течение 150 минут наблюдается резкое увеличение газообразующей способности теста, которое уменьшается по мере увеличения количества пшениной муки.

Одним из важных технологических свойств теста является газодерживающая способность, так как она определяет объем и структуру пористости готовых изделий и качество хлеба в целом. Влияние пшениной муки на газодерживающую способность теста приведена на рисунке 3



Количество пшениной муки, % к массе пшеничной муки 1 сорта

Рисунок 3 – Влияние пшениной муки на газодерживающую способность теста

Установлено, что динамика изменений газодерживающей способности теста с пшениной мукой при брожении в течение 120 и 150 минут протекает одинакова: наибольшей газодерживающей способностью обладает тесто с 10% пшениной муки к массе пшеничной муки первого сорта. При внесении 15 % пшениной муки к массе пшеничной муки первого сорта газодерживающая способность ухудшается, но выше, чем в контроле на 7,7 и 3,4% соответственно.

Таким образом, результаты исследований показывают, что внесение пшениной муки в количестве 10% к массе пшеничной муки первого сорта, в рецептуре хлеба способствует улучшению хлебопекарных свойств пшеничной муки первого сорта оказывая положительное влияние на процессы газообразования и газодерживающей способности, что, в свою очередь, улучшит показатели качества готовых изделий.

Литература:

1. Кацнельсон Ю.М. Качество хлеба нашего // Информационный бюллетень. 2015. № 10. С. 40-43.
2. Джабоева А.С., Цидаев А.С., Бугоев Х.Б. Применение пророщенного зерна в производстве хлеба из муки пшеницы I сорта / IV Международной научно-практической конференции «Функциональное питание и проблема специфических заболеваний (Особенности функционального питания детей дошкольного и школьного возраста)». Владикавказ, 2021. С. 61-65.
3. Созаева Д.Р., Канкулова Д.М. Применение порошка, полученного из створок зеленого горошка для производства хлебобулочных изделий / III Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли», Нальчик. 2022. С. 33-36.
4. Березина Н.А. Исследование влияния пшениной муки на качество заварных хлебобулочных изделий // Хлебопродукты. 2010. № 6. С. 35-37.
5. Грязина Ф.И. Применение пшениной муки в производстве бисквитного полуфабриката / Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства. 2021. № 23. С. 179-182.
6. Тертычная Т.Н., Манжесов В.И., Калашникова С.В. Технология хлебопекарного производства. Воронеж: ВГАУ, 2010. 179 с.
7. ГОСТ 27839 – 2013 Методы определения количества и качества клейковины. М.: Стандартинформ 2014. 26 с.

УДК 664.644.44

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА ПЕНООБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ ЯИЧНОГО БЕЛКА

Жилова Р.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», к.т.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: r.zhilova@mail.ru

Ширитова Л.Ж.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия» к.б.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: l.shiritova@mail.ru

Динаева Д.А.;

студентка 2 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания торгово-технологического факультета,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Аннотация

В статье авторами рассматривается механизм образования белковой пены как высокодисперсной системы. Приведены результаты исследования влияния различных факторов, приводящих как к повышению, так и к понижению пенообразующей способности яичного белка. Установлено, что к факторам, повышающим пенообразующую способность и максимальную устойчивость яичного белка, относятся дезагрегация мицеллярных сплетений плотного белка, повышение значения pH белка, добавление кислот и кислых солей, обессахаривание, в частности сбраживание содержащейся в нативном яичном белке глюкозы.

Ключевые слова: белковая молекула, пенообразующие свойства, дисперсионная среда, структурная вязкость

DETERMINATION OF FACTORS AFFECTING THE FOAMING ABILITY OF EGG WHITE

Zhilova R.M.;

Associate Professor of the Department of "Technology of Public Catering Products and Chemistry",
Candidate of Technical Sciences,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: r.zhilova@mail.ru

Shiritova L.Zh.;

Associate Professor of the Department of Technology catering products and chemistry, Ph.D., Associate Professor Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: l.shiritova@mail.ru

Dinaeva D.A. ;

2nd year student of the Department of training 03/19/04 Product technology and catering organization of the Faculty of Commerce and Technology
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: tpop_kbr@mail.ru

Annotation

In the article, the authors consider the mechanism of formation of protein foam as a highly dispersed system. The results of a study of the influence of various factors leading to both an increase and decrease in the foaming ability of egg white are presented. It has been established that the factors that increase the foaming ability and maximum stability of egg white include the disaggregation of micellar plexuses of dense protein, an increase in the pH value of protein, the addition of acids and acid salts, desaccharification, in particular, the fermentation of glucose contained in native egg white.

Keywords: protein molecule, foaming properties, dispersion medium, structural viscosity.

Яйцо – биологический продукт, не имеющий постоянного химического состава, который колеблется в зависимости от породы кур, времени снесения яйца, климатических условий и других факторов [1]. При сбивании белок яйца быстро образует крепкую и устойчивую пену. При образовании пены происходит поверхностная денатурация протеинов на поверхности раздела жидкость – воздух. При этом образуется не растворимая в воде пленка, а пена стабилизируется [2].

В растворе белковые молекулы распределяются беспорядочно и в результате броуновского движения непрерывно меняют свое месторасположение. Крупные молекулы,

несущие полярные группы, концентрируются главным образом на поверхности раздела воздух – жидкость до момента полного насыщения этой поверхности раздела. При этом цепеобразные молекулы белковых веществ стремятся расположиться параллельно, благодаря чему создается возможность для активных групп (NH_2 , COOH , SH и др.) реагировать и образовывать молекулярные мостики. При превращении жидкости в пену поверхность раздела резко увеличивается и вновь насыщается цепеобразными молекулами белка. После этого каждая отдельная ячейка воздуха покрывается очень тонким мономолекулярным слоем связанных между собой белковых молекул. При этом стойкость пены повышается [2,3].

Пена представляет собой дисперсную систему, состоящую из ячеек, заполненных газом (обычно воздухом) и отделенных друг от друга пленками дисперсионной среды очень малой толщины. При небольшой концентрации газовой фазы пузырьки воздуха в системе газ – жидкость имеют сферическую форму. С увеличением концентрации происходит сближение и взаимное сдавливание пузырьков, в результате чего они теряют сферическую форму и превращаются в полиэдрические ячейки. Между пузырьками образуются очень тонкие пленки дисперсионной среды [2,3]. Кондитерские пены в большинстве случаев содержат воздушные пузырьки сферической или близкой к ней формы. Количество воздушной фазы в них колеблется в больших пределах.

Пенообразующая способность белка зависит от структурной вязкости. В яичном белке содержатся две фракции, резко отличающиеся друг от друга своей вязкостью. Большую структурную вязкость имеет плотная фракция белка со студнеобразной консистенцией [2,3].

Плотная фракция белка по химической природе не отличается от слабой фракции. Но овомуцин, содержащийся в обеих фракциях, образует нитеобразные сплетения плотной части белка и обуславливает его особенно высокую структурную вязкость. Содержание в яйце углекислоты способствует этому, потеря же углекислоты вследствие диффузии приводит к разрушению сплетений мицелл и переходу плотного белка в слабый белок [2,3,4]. Пенообразующие свойства этих фракций неодинаковы. По сравнению со слабым белком плотный белок при сбивании дает хотя и прочную пену, но меньшего объема. Яичный белок обладает тем лучшей сбиваемостью, чем меньше в нем плотной фракции. Дезагрегируя каким-либо способом мицеллярные сплетения плотного белка, можно повысить его способность к пенообразованию.

Примесь желтка и присутствие жира отрицательно влияют на пенообразующую способность белка и устойчивость пены. Это объясняется, вероятно, образованием на поверхности мицелл белка пленок жира, предотвращающих взаимодействие белка с водой. При содержании в белке 0,5 и более процентов жира пенообразующая способность белка снижается почти вдвое и получаемая пена быстро разрушается.

С повышением значения рН белка стойкость пены снижается, а объем увеличивается. Оптимальная пенообразующая способность яичного белка и максимальная устойчивость пены отмечается при рН 7,5-9,4.

Добавление спирта приводит к понижению пенообразующей способности вследствие частичного или полного обезвоживания пенообразующих компонентов. При изготовлении сбивных кондитерских изделий, пенообразователи, применяемые для их изготовления, подвергаются термическому воздействию. При этом отмечается, что низкие температуры ($10-25^\circ\text{C}$) и даже нагревание в течение 30 мин до 50°C не влияют на пенообразующую способность яичных белков. При температуре $60-65^\circ\text{C}$ объем и стойкость пены значительно уменьшаются. Оптимальная температура пенообразования яичного белка $20-30^\circ\text{C}$.

Добавление воды к белку удлиняет срок пенообразования. Существует прямая зависимость между количеством добавленной воды и объемом пены. Если количество воды в смеси не превышает 40% объёма, устойчивость пены остается такой же, как у нерастворенного белка, а сама пена делается более пористой.

Сахар оказывает стабилизирующее действие на пену белка, но продолжительность сбивания увеличивается вдвое. Некоторые авторы объясняют влияние сахара частичной

дегидратацией и денатурацией белка, в результате чего образуется твердая пленка, и устойчивость пены повышается.

Объем свежих яиц увеличивается при сбивании приблизительно на 350%, а яиц, хранившихся в течение некоторого времени, – на 425%. Однако увеличение времени хранения яиц снижает устойчивость пены [4].

Добавление к белку щелочей и солей щелочноземельных металлов (гидроокиси кальция и натрия, сульфата натрия) не вызывает заметных изменений в образовании пены. Добавление кислот и кислых солей значительно повышает пенообразующую способность и устойчивость пены, но удлиняет процесс получения пены [5].

В литературе приводится много способов улучшения пенообразующей способности яичного белка. Так, в США для улучшения пенообразующих свойств яичного белка (скорость образования, стойкость и объем пены) предлагается обрабатывать растворами фосфата натрия и карбоната натрия в количестве 0,5% массы жидкого белка при температуре 20-25°C. Предлагается также обрабатывать яичный белок солями щелочноземельных металлов и каприловой кислоты в количестве 0,18-0,72% массы сухого белка при сбивании и pH 6-7,5.

Добавление слабых кислот (например, 20%-ного раствора виннокаменной кислоты) к смеси белка с сахаром перед сбиванием приводит к увеличению стойкости пены и ускорению получения наибольшего объема пены.

Для улучшения пенообразующей способности белка рекомендуется проводить его обессахаривание, в частности сбраживание содержащейся в нативном яичном белке глюкозы.

Литература:

1. Яйца и яичные продукты. URL: <https://studentopedia.ru/tovarovvedenie/yajca-i-yaichnie-produkti---reologicheskie-svoystva-sirya-dlya-proizvodstva-sloenogo-testa.html>
2. Мазо В.К., Кавтарашвили А.Ш., Стефанова И.Л., Коденцова В.М., Багрянцева О.В., Свиткин В.С., Новоторов Е.Н., Рисник Д.В., Мокшанцева И.В., Сидорова Ю.С., Зорин С.Н., Клименкова А.Ю. // Яичный белок: краткая характеристика физико-химических свойств, технологические подходы // Функциональные яйцепродукты. Москва. 2018. С. 36-76
3. Иоргачева Е.Г., Гордиенко Л.В., Макарова О.В., Капетула С.М. Пенообразователи в технологии кондитерских изделий // Пищевая наука и технология. 2014. Т. 26. № 1. С. 12-17.
4. Агафонов В.П., Петрова Т.И., Махонина В.Н., Дмитриенко И.С. Функциональные свойства яичных продуктов // Птица и птицепродукты. 2016. № 6. С. 52-54.
5. Думанишева З.С., Цомаева К.К. Влияние технологических факторов на пенообразующую способность вторичных продуктов переработки молока // V Всероссийская научно- практическая конференция «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли - Нальчик. 2023. С.6-9

УДК 664.617

ПРИМЕНЕНИЕ ЧЕЧЕВИЧНОЙ МУКИ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Кодзокова М.Х.,

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.с/х.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: marina.v08@mail.ru

Кунашева Ж.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.с/х.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Аннотация

В статье представлены способы применения бобовых культур в хлебопекарной отрасли, а также обоснование использования чечевичной муки в хлебопекарном производстве для повышения качества и пищевой ценности готовых изделий.

Ключевые слова: продукты функционального назначения, здоровое питание, пищевая ценность, чечевичная мука, бобовые культуры.

USE OF LENTIL FLOUR IN BREAD MAKING

Kodzokova M.H.,

Associate Professor of the department "Technology of products from vegetable raw materials",
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: marina.v08@mail.ru

Kunasheva Zh. M.;

Associate Professor of the Department "Technology of products from vegetable raw materials",
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Jaklin277@mail.ru

Annotation

The article presents methods of using legumes in the baking industry, as well as the rationale for using lentil flour in baking to improve the quality and nutritional value of finished products.

Keywords: functional products, healthy nutrition, nutritional value, lentil flour, legumes

Концепция расширения номенклатуры хлебобулочных изделий, содержащих добавки лечебного и профилактического назначения, предусматривает производство этой продукции для разных возрастных групп: с кальцием, витаминами, витаминно-минеральными препаратами, белковыми обогатителями – для детей; с пищевыми волокнами – для людей среднего и пожилого возраста; пониженной калорийности – для людей, профессии которых не связаны с большой физической нагрузкой; для населения неблагополучных экологических зон – с использованием радиопротекторных компонентов [3].

В настоящее время производство диетических хлебобулочных изделий в европейских странах достигает 20-30%, тогда как в России на порядок ниже, что является недостаточным.

В рецептуру хлебобулочных изделий необходимо вводить компоненты, оказывающие влияние на качественный и количественный состав рациона питания человека и эффективно решать проблему профилактики и лечения различных заболеваний, связанных с дефицитом тех или иных веществ. Например, во многих странах законодательство обязывает производителей мучных продуктов и зерна обогащать их фолиевой кислотой. Фолиевая кислота не синтезируется в организме человека, он получает её с пищей, она необходима для создания и поддержания в здоровом состоянии новых клеток, поэтому ее наличие особенно важно в периоды быстрого развития организма. Особенно это важно для беременных женщин и детей раннего возраста. В первую очередь от нехватки фолиевой кислоты страдает костный мозг, в котором происходит активное деление клеток. Клетки-предшественники красных кровяных телец (эритроцитов), образующиеся в костном мозге, при дефиците фолиевой кислоты увеличиваются в размере, образуя мегалобласты и приводя к мегалобластной анемии [1].

Доля профилактической продукции в общем объеме выпуска по регионам Северного Кавказа достаточно низка. В регионах СКФО лечебные сорта хлеба, либо не выпускаются вообще, либо выпускаются в крайне незначительном количестве (таблица 1).

Таблица 1 – Производство хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания, тонн

Регион	Диетические	Специализированные			Функциональные
		йодированный	витаминизированные	прочие	
Российская Федерация	96388	28584	35023	17135	13367
СКФО	3060,1	331,7	7,3	121,7	2571,1
Республика Дагестан	45,3	9,7	7,3	-	-
Республика Ингушетия	-	-	-	-	-
Кабардино-Балкарская Республика	8,7	-	-	8,7	-
Карачаево-Черкесская Республика	-	-	-	-	-
Республика Северная Осетия-Алания	-	-	-	-	-
Чеченская Республика	-	-	-	-	-
Ставропольский край	3006,1	322	-	113	2571,1

Эффективному решению этой задачи могут способствовать научно-исследовательские разработки, проводимые на факультете пищевых производств на кафедре «Технология продуктов из растительного сырья». Изучен химический состав и пищевая ценность чечевицы и показана целесообразность ее использования в производстве лечебно-профилактических сортов хлеба (таблица 2).

Таблица 2 – Пищевая ценность и химический состав чечевицы на 100 гр. съедобной части

Наименование	Количество, гр./мг.
Пищевая ценность	
Белки	24
Жиры	1,5
Углеводы	46,3
Пищевые волокна	11,5
Вода	14
Моно- и дисахариды	2,9
Крахмал	43,4
Зола	2,7
Насыщенные жирные кислоты	0,5
Макроэлементы	
Кальций	83
Магний	80
Натрий	55
Калий	672
Фосфор	390
Хлор	75
Сера	163
Витамины	
Витамин РР	1,8
Бета-каротин	0,03
Витамин А (РЭ)	5
Витамин В1 (тиамин)	0,5
Витамин В2(рибофлавин)	0,21
Витамин Е (ТЭ)	0,5
Витамин РР (Ниациновый эквивалент)	5,5
Микроэлементы	
Железо	11,8
Цинк	2,42
Йод	3,5
Медь	660
Марганец	1,19
Селен	19,6

Наименование	Количество, гр./мг.
Хром	10,8
Фтор	25
Молибден	77,5
Бор	610
Кремний	80
Кольбат	11,6
Алюминий	170
Никель	161
Титан	300

Чечевичная мука содержит большое количество белка – от 24 до 35%, углеводов – от 48 до 53%, жира практически не содержит; минеральных веществ от 2,3 до 4,4%, богата витаминами группы В, витамином РР. [2]

По содержанию белка чечевичная мука не уступает мясу, более того белок чечевицы легче усваивается. Чечевичная мука практически не содержит жира.

Еще одно ценное свойство чечевицы – она не накапливает в себе вредных веществ, например нитратов, радионуклидов, благодаря чему является экологически чистым продуктом.

Тесто для хлеба с применением чечевичной муки можно готовить всеми способами, принятыми в хлебопечении, но предпочтительнее безопасный или ускоренный способ производства хлеба, который позволяет сохранить максимальное количество полезных для организма веществ. Процентное соотношение пшеничной и чечевичной муки -90:10.

Хлеб с применением чечевичной муки имеет приятный вкус с легким привкусом, аромат свойственный пшеничному хлебу, цвет – слегка желтоватого оттенка. Мякиш - нежный, эластичный, сухой на ощупь с мелкой равномерной пористостью. Физико-химические показатели хлеба с чечевичной мукой также достаточно высокие (таблица 3).

Таблица 3 – Физико-химические показатели качества хлеба с чечевичной мукой

Наименование показателя	Подовый	Формовой
Формоустойчивость (Н : Д)	0,48	-
Объемный выход, см ³ /г	-	450
Влажность, %	42	42,5
Кислотность, град.	3,0	3,0
Пористость, %	73	75

Применение чечевичной муки в рецептурах хлебобулочных изделий позволяет увеличить количество белка и снижению углеводов в готовых изделиях. Соответственно увеличилось и содержание аминокислот.

Применение чечевичной муки в рецептурах пшеничного хлеба позволило также улучшить минеральный состав изделий.

Расчётные данные свидетельствуют о том, что биологическая ценность хлеба, в состав которого входила чечевичная мука повышена за счет богатого биохимического состава.

В целях профилактики различных заболеваний населения необходимо увеличить производство хлебобулочных изделий для лечебного и профилактического питания в целях наиболее полного удовлетворения в полноценных и экологически безопасных продуктах [4].

Литература:

1. Бергеулов, М.Ш. Рационализация питания человека путём расширения ассортимента хлебобулочных изделий [Текст]: М.Ш. Бергеулов / Хлебопечение России, 2002. № 2. 24-25 с.
2. Драчева, Л.В. Пути и способы обогащения хлебобулочных изделий [Текст]: Л.В. Драчева / Хлебопечение России, 2002. - № 2. – 20-21 с.

3. Кретович, В.Л. Проблема пищевой полноценности хлеба [Текст]: В.Л. Кретович, Р.Р. Токарева – М: Наука, 1978. – 288 с.

4. Пискунов, С.В. Направления развития производства диетических хлебобулочных изделий [Текст]: С.В. Пискунов / Хлебопечение России, 2002. - № 6. – 6-8 с.

5. Скурихин, И.М., Волгарев, М.Н. Химический состав пищевых продуктов. Книга 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов [Текст]: Справочник / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева – М.: Агропромиздат, 1987. – 224 с.

УДК 664.617

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ МУКИ

Кунашева Ж.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.с.-х.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: Jaklin277@mail.ru

Кодзокова М.Х.

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.с.-х.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: marina.v08@mail.ru

Аннотация

В статье представлены характеристика муки пшеничной по содержанию белковых веществ и витаминов группы В, содержание витаминов в зародыше пшеницы, зависимость накопления витаминов от содержания влаги, минеральных веществ в виде азота, серы, калия, магния; требования действующих НД в РФ по обогащению муки пшеничной высшего и 1 сортов витаминами группы В.

Ключевые слова: мука пшеничная хлебопекарная, уровень содержания витаминов, витаминизация муки, биохимический состав биологической добавки, зерновка пшеницы.

WAYS TO INCREASE THE NUTRITIONAL VALUE OF FLOUR

Kunasheva Zh.M.;

Associate Professor of the Department "Technology of products from vegetable raw materials",
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Jaklin277@mail.ru

Kodzokova M.H.;

Associate Professor of the Department "Technology of products from vegetable raw materials",
Candidate of Agricultural Sciences,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: marina.v08@mail.ru

Annotation

The article presents the characteristics of wheat flour in terms of the content of protein substances and vitamins of group B, the content of vitamins in wheat germ, the dependence of vitamin accumulation on the moisture content, minerals in the form of nitrogen, sulfur, potassium, magnesium; the requirements of the current ND in the Russian Federation for the enrichment of wheat flour of the highest and 1st grades with vitamins of group B.

Keywords: wheat flour, baking, vitamin content, fortification of flour, biochemical composition of biological additives, wheat grain.

Мука пшеничная хлебопекарная и готовые изделия, в состав которых она входит, являются важным источником белковых веществ и витаминов группы В. При этом витамины данной группы распределяются по разным анатомическим частям зерновки неравномерно. Зародыш пшеницы богат такими витаминами как тиамин, рибофлавин, ниацин. Количественное содержание тиамина в зерновке пшеницы разное и зависит от типовой и сортовой принадлежности.

Исследования свидетельствуют о том, что в яровой пшенице количество клейковины и витамина тиамин (В₁) выше, чем в урожае озимых, соответственно на 0,40, 0,35 мг/%. Накопление белковых веществ и витаминов в зерновках пшеницы находится в прямой зависимости от почвенно-климатических условий, в частности от содержания влаги, минеральных веществ в виде азота, серы, калия, магния и т.д.

Данные по содержанию витамина В₁ в яровой твердой и озимой мягкой пшенице спорны и противоречивы. На уровень содержания витаминов оказывают влияние также сроки, условия хранения, режимы и способы переработки. Научные исследования свидетельствуют о том, что при влажности ниже 15% и температуре не выше 18 °С питательная ценность и содержание витаминов остается постоянным в течение трех месяцев. Дальнейшее хранение при вышеназванных условиях пагубно влияет на вышеназванные показатели [3].

Проблемой подбора экологических добавок натурального происхождения, разработки технологии производства высокобелковых изделий и продуктов питания, обогащенных минеральными веществами, витаминами, пищевыми волокнами заняты специалисты на мировом уровне. Поиск ведется с предпочтением безопасных натуральных компонентов взамен синтетических продуктов и их смесей. Обозначенные смеси имеют белковую основу и обладают органичным и естественным соотношением, в легкоусвояемой форме. Обогащителями выступают как традиционное сырье, так нетрадиционное – цельное или обезжиренное сухое молоко, изоляты белкового происхождения, сыворотка молочная, дрожжи прессованные, сухие, пивные, продукты переработки и семена масличных культур и т.д. Существуют данные по эффективности использования продуктов переработки облепихи в виде шрота в муки более высоких сортов, т.к. она богата витаминами и белком; порошка из выжимок граната (повышает содержание в готовых изделиях витаминов группы В). Возможно также использование специального помола зерновок пшеницы без удаления щитка зародыша зерновки пшеницы, т.к. она богата витаминами; отрубей с хорошим содержанием витаминов группы Ф, В, Е и т.д. [4].

Ценность пшеничных отрубей обуславливается содержанием набора питательных веществ и количественным соотношением, попадающих в них анатомических составляющих зерновки.

Не менее ценным, чем отруби является зародыш пшеницы с повышенной концентрацией разных питательных веществ, особенно белков и углеводов. Зарубежные производители сферы хлебопекарной промышленности включают в рецептуры хлебобулочных изделий зародыша зерновки в пределах 3-5%. Такие изделия содержат полный набор незаменимых аминокислот, богаты витаминами и микроэлементами. 50 г зародыша зерновки покрывают суточную потребность в наборе витаминов.

Гидротермическая обработка зерновок пшеницы способствует перемещению витаминов водорастворимых в центральную часть из периферийных, тем самым повышая в муке высших сортов витаминов группы В (В₁, В₂) и РР.

Влияние высокочастотного магнитного поля может значительно сохранять содержание витаминов В₁ и В₂.

Однако в современном зарубежном мире многообразие улучшителей в составе муки, как основного сырья продукта №1 в повседневном рационе человека подвергается сомнению и критике.

В России витаминизацию муки сортовой практикуют только 20% производителей.

Требования действующих НД в Российской Федерации допускают обогащение муки пшеничной высшего и 1 сортов витаминами группы В и В₂ (2 мг на 100 г). Допустимо увеличение на 10 % вместо указанных норм. Процесс усложняется трудностью равномерного распределения частичек витамина в общей массе муки. Распространено обогащение муки витаминами синтетического происхождения группы В в условиях профильных предприятий в без изменения схемы технологического процесса производства. Мукомольные предприятия получают стабилизированную смесь витаминов со специализированных предприятий (100 г смеси включает в себя следующее соотношение – тиамин и рибофлавин 14,3 г, никотиновая кислота – 71,3 г). На витаминизацию одной тонны муки затрачивается 35 г смеси витамина.

Процесс обогащения витаминами обеспечивает получение сырья с повышенной биологической ценностью, что в свою очередь способствует ресурсосбережению и расширению ассортимента хлебобулочных изделий.

Также использование вышеназванного технологического приема способствует обогащению изделия, что влечет за собой повышение питательной ценности [2].

Изучен механизм действия добавки биологического происхождения, включающий в себя дрожжи хлебопекарные по ускоренной технологии.

Таблица 1 – Биохимический состав биологически активной добавки [1]

№	Наименование	Количество аминокислоты(%) от общего белка
1.	Изолейцин*	2,29
2.	Лейцин*	5,44
3.	Лизин*	5,5
4.	Фенилаланин*	2,25
5.	Треонин*	3,52
6.	Глутамин	8,3
7.	Глицин	3,51
8.	Гистидин	1,58
9.	Пролин	2,51
10.	Тирозин	1,63
11.	Метионин*	1,23
12.	Триптофан*	0,74
13.	Валин	2,97
14.	Цистеин	0,21
15.	Асапаргиновая кислота	5,87
16.	Аланин	3,12
17.	Серин	3,28
18.	Аргинин	273

*-незаменимые аминокислоты

Таблица 2 – Содержание витаминов в биологически активной добавке [1]

№	Наименование витамина	Содержание витамина	Минеральные вещества	Содержание минеральных веществ
1.	Р-каротин (провитамин А)	3,5	Кальций	100
2.	В ₁₂	4,1	Фосфор	800
3.	В ₅	11	Железо	50
4.	Тиамин (В ₁)	2,5	Хлор	400
5.	В ₃	0,24	Магний	160
6.	Инозитол	14,9	Йод	0,15
7.	Фолиевая кислота	1,7	Марганец	0,3
8.	Ниацин РР	11,8	Цинк	3,0

9.	Пиридоксин	-	Калий	140
10.	Аскорбиновая кислота	15,0	Вольфрам	0,03

Таким образом, применение биологически активных добавок предполагает тщательное изучение свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий. Данный технологический прием необходимо исследовать в широком спектре, включающем:

- изучение влияния биологически активной добавки на свойства полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- изучение влияния биологически активной добавки на углеводно-амилазный комплекс муки пшеничной;
- изучение влияния биологически активной добавки на скорость газообразования полуфабрикатов;
- изучение влияния биологически активной добавки на органолептические и физико-химические показатели качества готовых хлебобулочных изделий.

Литература:

1. Арет В.А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции. [Текст]: учебное пособие / В.А. Арет, Б.Л. Николаев – СПб.: ГИОРД, 2009. 448с.: ил.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд. ; перераб. и доп. / Под общей ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009 – 416с., ил.
3. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 120 с.: ил
3. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд- во, 2007 – 455 с. – (питание).
4. Нилов, Д. Ю. Современное состояние и тенденции развития рынка функциональных продуктов питания и пищевых добавок. / Д. Ю. Нилов Д.Ю., Некрасова Т.Э. // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. 2005. № 2. С. 28-29.

УДК 664.6/761:633.358

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ ГОРОХА В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Назарова А.А.;

преподаватель кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», к.с.-х.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: asya_nazarova_91@mail.ru

Ахметова М.М.;

студентка 3курса направления подготовки «Технология продукции
и организация общественного питания»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru: ahmetovamilana637@mail.ru

Аннотация

В данной статье рассмотрены преимущества использования муки из гороха, ее влияние на качество хлеба и технологии производства. Представлены характеристика и основные показатели качества дезодорированной полуобезжиренной муки из гороха; потребительские свойства; ассортимент хлебобулочных изделий с продуктами переработки гороха; факторы, влияющие на улучшение качества хлебобулочных изделий с использованием муки гороховой.

Ключевые слова: мука гороховая, незаменимые аминокислоты, добавка функционального назначения.

THE USE OF PEA FLOUR IN BAKERY PRODUCTION

Nazarova A.A.;

department teacher «Technology of Public Catering Products and Chemistry», Ph.D.

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: asya_nazarova_91@mail.ru

Ahmetova M.M.;

student of the training program «Technology of products and organization of public catering»

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail.ru: ahmetovamilana637@mail.ru

Annotation

This article discusses the advantages of using pea flour, its impact on bread quality and production technology. The characteristics and main quality indicators of deodorized semi-skimmed pea flour, consumer properties, an assortment of bakery products with pea processing products, and factors influencing the improvement of the quality of bakery products using pea flour are presented.

Keywords: pea flour, essential amino acids, functional supplement.

Горох является одним из самых распространенных и питательных бобовых растений, используемых в кулинарии. В последние годы наблюдается растущий интерес к использованию муки из гороха в хлебопекарном производстве. Это связано с ее высокими питательными свойствами, а также с возможностью улучшения текстуры и вкуса хлебобулочных изделий [1 – 2].

Мука гороховая применима для улучшения реологических свойств теста и органолептических показателей качества мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Гороховая мука применяется и в качестве добавки функционального характера, способствует снижению рецептурных норм закладки животных жиров, сухого молока, яйцепродуктов, повышает пищевую ценность, благотворно влияет на скорость черствения и сохранность.

Пищевая ценность хлеба, изготовленного из пшеничной муки различных сортов с добавлением 3% гороховой муки, не только не уступает, но и превосходит питательную ценность изделий, содержащих 3% 64 СОМ (таблица 1). Тем не менее в современном мире производство такой муки осуществляется в очень ограниченных объемах. Это связано с отсутствием производителей, которые могли бы предоставить низкотемпературный пищевой гороховый шрот.

Таблица 1 – Основные показатели качества соевой муки

№	Показатель	Полножировая тостированная	Полуобезжиренная тостированная	Обезжиренная тостированная	Обезжиренная нетостированная
1	Массовая доля протеина, на а.с.в. %	38	43	50	50
2	Массовая доля влаги, на а.с.в. %	8	8	9	9
3	Активность уреазы, РН	0,3	0,3	0,2	2
4	Массовая доля жира, %	17	5-8	до 2	до 2
5	Помол, меш	80-100	80-100	100-200	100-200

Гороховая мука содержит высококачественный белок, который является важным компонентом рациона человека. Мука из гороха содержит около 20 – 25% белка, что делает ее отличным источником этого макроэлемента. Кроме того, гороховая мука богата витаминами (особенно группы В), минералами (такими как железо, магний и фосфор) и

клетчаткой. Это делает хлеб, приготовленный с добавлением гороховой муки, более питательным и полезным.

Одним из технологических приемов оптимизации аминокислотного состава белков растительного происхождения и ненасыщенных жирных кислот является включение в рецептуру продуктов переработки бобов гороха [3].

Белки бобов гороха содержат весь комплекс незаменимых аминокислот в достаточном количестве, обеспечивающем поддержку роста и развития организма.

Добавление гороховой муки в тесто может улучшить текстуру хлеба. Гороховый белок обладает хорошими связующими свойствами, что способствует удержанию влаги и улучшению структуры мякиша. Хлеб с добавлением гороховой муки становится более мягким и воздушным, а также имеет более длительный срок хранения.

Гороховая мука придает хлебу особый вкус и аромат, что может быть привлекательным для потребителей. Однако важно учитывать, что избыточное количество гороховой муки может привести к изменению вкусовых качеств, поэтому необходимо соблюдать баланс в рецептуре.

Хлеб, приготовленный с добавлением гороховой муки, имеет более высокую питательную ценность по сравнению с традиционным хлебом. Это особенно важно для людей, следящих за своим здоровьем и стремящихся увеличить потребление белка и других питательных веществ.

При использовании гороховой муки в хлебопекарном производстве важно правильно подобрать рецептуру. Обычно рекомендуется добавлять гороховую муку в количестве 5 – 15% от общего объема муки. Это позволяет сохранить баланс между текстурой, вкусом и питательной ценностью.

При замесе теста с добавлением гороховой муки необходимо учитывать ее свойства. Гороховый белок требует больше воды для активации, поэтому может потребоваться увеличить количество жидкости в рецепте. Также важно тщательно перемешивать тесто, чтобы обеспечить равномерное распределение гороховой муки.

При балансировании соотношения белковых веществ и углеводов в пределах 1:4 обеспечивается наиболее полное их усвоение в организме. Для этого необходима технологическая манипуляция по введению 5-15% муки гороховой в рецептуру хлеба пшеничного. Это повысит содержание белка в изделиях в среднем на 60-65%. Однако сказано, что при использовании в рецептурах готовых хлебобулочных изделий муки гороховой более 5 % по традиционной технологии качество хлеба страдает. Все это вместе взятое свидетельствует о повышенной питательной ценности белка гороха. Таким образом, применение муки гороховой повышает пищевую ценность сортовой пшеничной муки. При этом используется манипуляция приготовления смеси муки с рассчитанным количеством муки гороховой [2, 3].

Таким образом, для улучшения качества хлеба с использованием гороховой муки следует обеспечить:

- внесение муки гороховой на первых стадиях приготовления теста, в составе заторов жидких дрожжей, в фазу активизации прессованных дрожжей, в опару или жидкие полуфабрикаты;
- повышение содержания влаги в тесте;
- включение в рецептуру или в саму обезжиренную гороховую муку жиропродуктов и ПАВ, лецитина, фосфатидных концентратов и т.д.

Использование муки гороховой в рецептурах и технологиях хлебобулочных улучшает водопоглощающую способность теста. При этом тесто становится пластичнее, и хорошо поддается формованию. Также оно становится более устойчивым к замораживанию и оттаиванию. Корочка изделий в процессе выпечки приобретает красивый золотистый цвет. Хлебобулочные изделия с гороховой мукой медленнее черствеют. Добавка обезжиренной или необезжиренной гороховой муки в тесто для макаронных изделий приводит к повышению их питательных свойств и улучшению физико-химических показателей.

Выпечка хлеба с добавлением гороховой муки не требует значительных изменений в технологии. Однако стоит обратить внимание на время и температуру выпечки, так как гороховая мука может влиять на процесс коркообразования [4].

Использование муки из гороха в хлебопекарном производстве открывает новые возможности для улучшения качества и питательной ценности хлебобулочных изделий. Гороховая мука не только обогащает хлеб белком и другими полезными веществами, но и улучшает его текстуру и вкус. Однако для достижения наилучших результатов необходимо тщательно подбирать рецептуры и технологии производства. В условиях растущего интереса к здоровому питанию и функциональным продуктам гороховая мука может занять важное место в хлебопекарной отрасли.

Литература:

1. Арет В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции: учебное пособие / В. А. Арет, Б. Л. Николаев – СПб.: ГИОРД, 2009. 448 с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. / Под общей ред. Л. И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009 416 с.
3. ГОСТ Р 54059-2010. Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования. М.: Стандартинформ, 2011.
4. Николаева М.А. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития // Индустрия питания. 2018. Т. 3, № 3. С. 78–85.
5. Харитонов В.Д., Гераймович О.А. Технология непрерывного процесса ферментации при производстве кисломолочных продуктов // Инновации в сельском хозяйстве. 2019. Т. 33, № 4. С. 154–161.

УДК 664.661.3

ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ «ПАНИФАРИН» НА КАЧЕСТВО ХЛЕБА

Шогенова И.Б.;

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.с/х.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: inna.shogenova77@mail.ru

Унажиков И.А.;

студент
направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: unazhikovislam2017@gmail.com

Аннотация

Исследование влияния пищевых добавок функционального действия на качество хлеба, свойства теста является актуальной и имеет практическое и теоретическое значение. Приводятся результаты исследования влияния биологически активной добавки «Панифарин» на качество хлеба из пшеничной муки высшего сорта и скорость его черствения.

Ключевые слова: биологически активная добавка, хлеб, улучшитель, качество, мука, рецептура, тесто.

STUDY OF THE EFFECT OF THE BIOLOGICALLY ACTIVE ADDITIVE "PANIFARIN" ON THE QUALITY OF BREAD

Shogenova I.B.;

Associate Professor of Vegetable Products Technology, Ph.D.;

Annotation

The study of the effect of food additives of functional action on the quality of bread, the properties of dough is relevant and has practical and theoretical significance. The results of the study of the effect of the biologically active additive "Panifarin" on the quality of bread made of high-grade wheat flour and the rate of its staling are presented.

Keywords: dietary supplement, bread, improver, quality, flour, recipe, dough.

В последние годы в хлебопекарной промышленности практикуется внесение в тесто сбалансированных композиций пищевых добавок – хлебопекарных улучшителей с целью повышения качества хлеба (увеличения объема, улучшения формы, структуры и свойств мякиша, вкуса и аромата). Также актуальными являются вопросы увеличения пищевой ценности, продления срока свежести хлебобулочных изделий [1], реализации ускоренных технологических процессов приготовления хлебобулочных изделий и стабилизации свойств готовых изделий при переработке муки с различными показателями качества [2].

Таким образом, исследование влияния пищевых добавок функционального действия на качество хлеба, свойства теста является актуальным и имеет практическое и теоретическое значение [3].

В данной статье приводятся результаты исследования влияния биологически активной добавки «Панифарин» на качество хлеба из пшеничной муки высшего сорта и на скорость его черствения.

БАД «Панифарин» прекрасно подходит для хлеба. Улучшитель разработан на основе клейковины, он помогает держать форму хлебобулочным изделиям, увеличивает их объем, создает ровную пористую структуру мякиша. Готовый хлеб не крошится и долго сохраняет свежесть.

Для исследования влияния БАД «Панифарин» на качество хлеба тесто готовили безопарным способом по рецептуре, приведенной в таблице 1.

Таблица 1 – Рецептура приготовления теста

Наименование сырья	Количество сырья, % к массе муки				
	1 вариант	2 вариант	3 вариант	4 вариант	5 вариант
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100	100	100	100	100
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Соль поваренная пищевая	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Функциональная добавка «Панифарин»	0	3	5	7	9

В ходе исследования установлено, что добавление пищевой добавки «Панифарин» оказывает влияние на структурно-механические свойства мякиша хлеба при хранении. Анализ полученных данных представлен в таблице 1 и на графике рисунка 1.

Таблица 2 – Влияние биологически активной добавки «Панифарин» на структурно-механические свойства мякиша хлеба из пшеничной муки высшего сорта в процессе хранения

Значение структурно-механических свойств мякиша хлеба в процессе хранения при различных дозировках пищевой добавки к массе муки, %		Время хранения			
		12 часов	24 часов	48 часов	72 часов
без добавления	$\Delta H_{\text{общ. ед. пр.}}$	10,67	10,32	10,08	8,04

(контроль)	$\Delta H_{\text{упр}}$ ед.пр.	6,34	5,93	5,67	4,9
	$\Delta H_{\text{пласт.}}$ ед.пр.	4,33	4,14	2,07	2,82
с добавлением 3%	$\Delta H_{\text{общ.}}$ ед.пр.	8,98	9,57	10,0	9,63
	$\Delta H_{\text{упр}}$ ед.пр.	5,04	5,86	7,16	6,02
	$\Delta H_{\text{пласт.}}$ ед.пр.	3,94	3,71	2,84	2,96
с добавлением 5%	$\Delta H_{\text{общ.}}$ ед.пр.	11,74	10,85	11,1	8,9
	$\Delta H_{\text{упр}}$ ед.пр.	7,26	6,57	7,42	5,94
	$\Delta H_{\text{пласт.}}$ ед.пр.	4,48	4,28	3,68	3,56
с добавлением 7%	$\Delta H_{\text{общ.}}$ ед.пр.	9,72	7,68	6,04	4,92
	$\Delta H_{\text{упр}}$ ед.пр.	6,24	4,82	3,45	2,86
	$\Delta H_{\text{пласт.}}$ ед.пр.	3,38	2,86	2,59	2,06
с добавлением 9%	$\Delta H_{\text{общ.}}$ ед.пр.	10,34	8,35	6,92	4,46
	$\Delta H_{\text{упр}}$ ед.пр.	6,26	5,19	4,22	2,9
	$\Delta H_{\text{пласт.}}$ ед.пр.	4,21	3,16	2,7	1,56

Как видно из представленных данных, после 12 часов хранения проб хлеба с добавлением пищевой добавки «Панифарин» в количестве 5% к массе муки общая сжимаемость мякиша возросла на 10%, упругая деформация мякиша хлеба на 14,5%, пластичная деформация на 3,46% по сравнению с контрольной пробой, без добавления добавки. С добавлением добавки «Панифарин» в количестве 3,7 и 9% к массе муки показатели структурно-механических свойств уменьшались: общая сжимаемость – на 15,8; 8,9 и 3%, упругая деформация – на 20,5; 1,5 и 1,26%, пластичная деформация – на 9; 21,9 и 2,7% по сравнению с контрольной пробой.

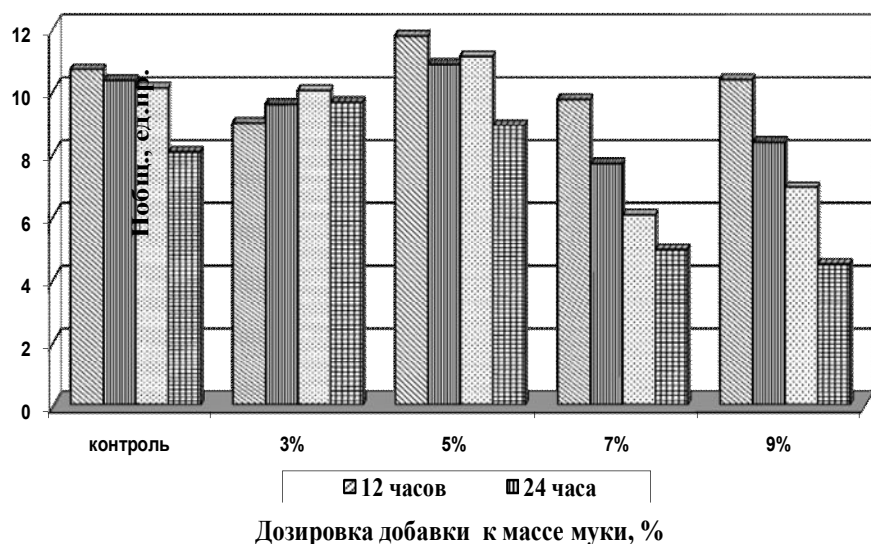


Рисунок 1 – Влияние биологически активной добавки "Панифарин" на структурно-механические свойства мякиша хлеба в процессе хранения

После 72 часов хранения проб хлеба происходили заметные изменения общей сжимаемости, упругой и пластичной деформации. У контрольной пробы без добавления добавки общая сжимаемость снизилась на 24,6%, упругая деформация на 22,7%, пластичная на 34,8% по отношению к 12 часовой пробе.

Сравнивая с контрольной пробой, наибольшие изменения происходили при добавлении пищевой добавки «Панифарин» в количестве 7 и 9%. При этом показатели общей сжимаемости уменьшились на 49,3 и 63%, упругой деформации на 54,1 и 61%, пластичной деформации на 39 и 66%.

Наименьшие изменения происходили при добавлении пищевой добавки «Панифарин» в количестве 5% к массе муки через 72 часа показатель общей сжимаемости уменьшился на

24,1, упругой деформации на 18%, пластичной 20,5% по отношению к 12-часовой пробе. Нужно отметить, что изменения показателей упругой и пластичной деформации носило аналогичный характер с показателями общей сжимаемости.

Также установлено, что добавление пищевой добавки «Панифарин» оказывает влияние на вязкость водной суспензии мякиша хлеба при хранении. Происходит снижение вязкости суспензии мякиша в процессе хранения.

После 12 часов хранения показатели вязкости суспензии мякиша проб хлеба, приготовленного с добавлением пищевой добавки «Панифарин» в количестве 5% к массе муки увеличивались на 28,6%, а при добавлении 3, 7 и 9% уменьшались на 0,47; 18 и 30% по сравнению с контрольной пробой.

После 72 часов хранения проб хлеба наибольшие изменения происходили при добавлении пищевой добавки «Панифарин» в количестве 7 и 9% к массе муки. При этом показатели влажности уменьшались на 78 и 80% по отношению к 12 часовой пробе.

Наименьшие изменения наблюдались при добавлении добавки «Панифарин» в количестве 5% к массе муки. При этом значение вязкости снизилось на 74,5% по отношению к 12-тичасовой пробе. При добавлении 3% показатели вязкости уменьшались на 77,6% по отношению к 12-тичасовой пробе.

Также было изучено влияние функциональной добавки «Панифарин» на изменение влажности мякиша хлеба в процессе хранения. Исследования проводили по методике, результаты анализа представлены в таблице 3 и на графике рисунка 2.

Таблица 3 – Влияние биологически активной добавки «Панифарин» на изменение влажности мякиша хлеба из пшеничной муки высшего сорта в процессе хранения

Значение влажности мякиша хлеба в процессе хранения при добавлении пищевой добавки к массе муки, %	Время хранения			
	12 часов	24 часа	48 часов	72 часа
без добавления (контроль)	42,1	41,8	41,4	41,1
с добавлением 3%	41,6	41,2	40,6	40
с добавлением 5%	42,2	42	41,8	41,4
с добавлением 7%	40,1	39,2	37,4	36,8
с добавлением 9%	40,9	40,6	36,6	35,7

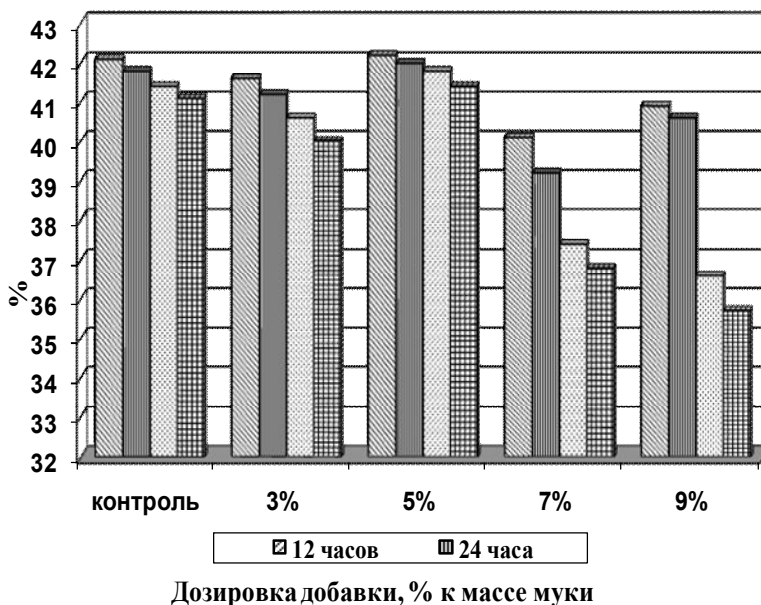


Рисунок 2 – Влияние биологически активной добавки "Панифарин" на изменение влажности мякиша в процессе хранения

Определили, что при различных дозировках биологически активной добавки «Панифарин» происходят изменения влажности мякиша хлеба в процессе его хранения. Общим было снижение влажности мякиша через 12, 24, 48 и 72 часа.

Через 12 часов при добавлении пищевой добавки «Панифарин» в количестве 3, 7 и 9% к массе муки снижалось на 1,1; 4,7 и 2,8% по отношению к контролю. Но при добавлении 5% влажность возросла по сравнению с контролем на 0,23%.

После 72 часов хранения наибольшие потери влаги наблюдались в пробе с внесением добавки «Панифарин» в количестве 7 и 9% к массе муки. Значения влажности снизились на 8,2 и 12,7% по сравнению с 12 часовой пробой.

В пробе хлеба с добавлением пищевой добавки «Панифарин» в количестве 3% к массе муки, после 72 часов произошло уменьшение влажности на 3,8%, а в контрольной на 2,3% по сравнению с 12 часовой пробой.

Наименьшие изменения влажности происходили при добавлении пищевой добавки «Панифарин» в количестве 5% к массе муки. При этом значения уменьшились на 1,8% по отношению к 12-часовой пробе.

Таким образом, по совокупности полученных при анализе результатов можно отметить, что скорость черствения хлеба из пшеничной муки замедляется при внесении биологически активной добавки «Панифарин» в количестве 5% к массе муки. Дальнейшее увеличение дозировки пищевой добавки приводят к ускорению процесса черствения по отношению к контрольной пробе.

Литература:

1. Ауэрман, Л.М. Технология хлебопекарного производства // Учебник перераб. и доп. – СПб: Профессия. – 2009. - №9. – С. 102-105.
2. Булдаков, А.С. Пищевые добавки // Справочник перер. и доп. – М.: - 2003. - №2. – С. 185-195.
3. Пучкова, Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства // Учебное пособие. – 2004. – С. 215-220.

УДК 664.661.3

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ КАЧЕСТВА ЗЕРНА ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ

Шогенова И.Б.;

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.с/х.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия.
e-mail: inna.shogenova77@mail.ru

Унажиков И.А.;

студент направления подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: unazhikovislam2017@gmail.com

Аннотация

Исследование хлебопекарных качеств зерна озимой пшеницы является актуальным и имеет практическое и теоретическое значение. Хлебопекарные качества характеризуются потенциальной способностью муки давать высококачественный продукт.

Ключевые слова: мука, озимая пшеница, хлеб, тесто, выпечка, хлебопекарные качества, мякиш.

BAKING QUALITIES OF WINTER WHEAT GRAIN

Shogenova I.B.;

Associate Professor of Vegetable Products Technology, Ph.D.;
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: inna.shogenova77@mail.ru

Unazhokov I.A.;

Student of the direction of training
19.03.02 "Food products from plant raw materials",
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: unazhokovislam2017@gmail.com

Annotation

The study of the baking qualities of winter wheat grain is relevant and has practical and theoretical significance. Baking qualities are characterized by the potential ability of flour to give a high-quality product.

Keywords: flour, winter wheat, bread, dough, pastries, baking qualities, crumb.

Пшеница как продовольственная культура – один из основных источников энергии для человека. Для фермера она означает товарную культуру, для продавца товар, а для пекаря – муку [1].

Мука из зерна озимой пшеницы хорошего хлебопекарного качества должна иметь: высокую водопоглотительную способность, сравнительно среднюю продолжительность замеса, малую потребность в окислителях, удовлетворительную устойчивость при замесе, способность теста к обработке и потенциальную способность давать хлеб, обладающий хорошей структурой мякиша и хорошим цветом.

Водопоглотительная способность муки зависит от содержания белка, сорта пшеницы, сорта муки, а также ее влажности и условий окружающей среды. Мука, которая характеризуется коротким периодом замеса, имеет наибольшую водопоглотительную способность. Таким образом, водопоглотительную способность муки приблизительно можно предсказать по продолжительности замеса [2].

Продолжительность замеса и устойчивость теста. Во время выпечки можно определить одно очень важное свойство пшеничной муки – продолжительность замеса (Табл 1).

Таблица 1 – Продолжительность замеса теста

Продолжительность замеса, минут	Затраты времени на производство единицы продукции, минут	Затраты электроэнергии, кВт
4-5	60	594
8-10	45	445
12-15	53	524

По мере развития теста его подвижность снижается, и увеличивается сопротивление к замесу – это и есть устойчивость теста. Например, если продолжительность замеса установлена и составляет при выпечке хлеба от 8 до 10 минут, а при другом варианте – от 12 до 15 минут, то во многих случаях это может повысить стоимость продукции как видно из опыта. Имеются в виду затраты электроэнергии и времени на производство единицы продукции.

Потребность пшеничной муки в окислителях зависит от содержания белка и продолжительности замеса. В отличие от других растительных пищевых продуктов, пшеничная мука содержит белок клейковины, который позволяет дрожжевому тесту подниматься в результате образования в нем мельчайших ячеек, заключающих в себе во

время брожения углекислый газ. И это свойство позволяет выпекать дрожжевой хлеб. Известно, что чем больше белок клейковины, тем выше потребность в окислителях, а чем выше потребность в окислителях, тем дольше продолжительность замеса [3].

Немаловажное значение при определении хлебопекарных качеств пшеничной муки имеет также и способность теста к обработке, где достаточно точным показателем относительной стабильности теста выступают его эластичность, формоустойчивость, растяжимость и устойчивость при замесе, которую можно получить из продолжительности замеса при выпечке до достижения пика. Например, тесто, имеющее короткую продолжительность замеса (4-5 минут), почти неизменно будет менее стабильным, эластичным и более растяжимым, чем тесто, имеющее наибольшую продолжительность замеса (8-10 минут). Вообще, по мере увеличения продолжительности замеса растяжимость уменьшается, а стабильность, эластичность и устойчивость при замесе возрастают. Однако если продолжительность замеса теста возрастает, достигая 12 -15 минут, то обычно нормальная и желательная степень эластичности и растяжимости исчезают и тесто становится все более и более крепким. Помимо этого, чрезмерная продолжительность замеса часто усложняет технологический процесс хлебопечения и повышает затраты производства. Следовательно, и слишком короткая, и чрезмерная продолжительность замеса характеризуются нежелательными свойствами [1].

Объем хлеба оценивают по отношению к известным сортам, и зависит от содержания в ней белка и продолжительности замеса. Объем хлеба при содержании в пшеничной муке 13% белка возрастает с увеличением продолжительности замеса от 8-10 минут. При замесе свыше 10 минут при аналогичном содержании в пшеничной муке белка объем хлеба практически остается неизменным. Таким образом, продолжительность замеса представляет собой надежный показатель потенциального объема хлеба или качества белка.

Структура (пористость) мякиша и его цвет – признаки, используемые при оценке каждого сорта хлеба соответствующими стандартами для сравнения. При этом следует отметить, что неплохая пористость мякиша почти всегда сопутствует хорошему объему хлеба, а сомнительный или неудовлетворительный цвет мякиша обычно может быть определен по цвету муки в процессе его помола.

Таким образом, можно сказать, что хлебопекарные качества характеризуются потенциальной способностью муки давать высококачественный продукт.

Литература:

1. Пучкова, Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1. Технология хлеба. / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева – СПб.: ГИОРД, 2005. – 559с.
2. Косована, А.П. Сборник современных технологий хлебобулочных изделий. / Под общей ред. А.П. Косована. – М: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008. 272 с.
3. Ауэрман, Л.М. Технология хлебопекарного производства // Учебник перераб. и доп. – СПб: Профессия. – 2009. - №9. – С. 102-105.

СЕКЦИЯ № 3
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СФЕРЫ ТОРГОВЛИ И ТУРИЗМА

УДК 338

**РАЗВИТИЕ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА
В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ**

Алоева А.А.,

к.э.н., доцент института туризма и индустрии гостеприимства
КБГУ им. Х.М. Бербекова
e-mail: anyatash@mail.ru

Мизов Э.А.,

студент КБГУ им. Х.М. Бербекова;
e-mail: mizov071520@mail.ru

Тлехугов А.А.,

студент КБГУ им. Х.М. Бербекова;
e-mail: amirhan333111222@gmail.com

Аннотация

Статья посвящена анализу состояния и перспектив развития внутреннего туризма в Кабардино-Балкарской Республике (КБР). В статье подчеркивается важность внутреннего туризма как фактора экономического и социального развития, способствующего улучшению качества жизни местных жителей и сохранению уникальных культурных и природных ресурсов. Основной акцент статьи сделан на различных направлениях внутреннего туризма (экотуризм, этнотуризм, агротуризм и горнолыжный туризм) и их влиянии на устойчивое развитие региона. В статье предлагается комплексный план действий для улучшения ситуации, (развитие инфраструктуры, создание эффективных маркетинговых стратегий, разнообразие предлагаемых туристических продуктов, работа над имиджем региона).

Ключевые слова: внутренний туризм, сельские территории, горнолыжный туризм, этнотуризм, экотуризм, агротуризм, устойчивое развитие.

**DEVELOPMENT OF DOMESTIC TOURISM
IN THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC**

Aloeva A.A.;

Ph.D., Associate Professor, Institute of Tourism and
hospitality industry KBSU named after. H.M. Berbekova
e-mail: anyatash@mail.ru

Mizov E.A.;

Student, KBSU named after H.M. Berbekov;
e-mail: mizov071520@mail.ru

Tlekhugov A.A.

Student, KBSU named after H.M. Berbekov;
e-mail: amirhan333111222@gmail.com

Annotation

The article analyzes the state and prospects for the development of domestic tourism in the Kabardino-Balkarian Republic (KBR). The article emphasizes the importance of domestic tourism as a factor in economic and social development, which contributes to improving the quality of life of local residents and preserving unique cultural and natural resources. The main focus of the article is on various areas of domestic tourism, such as ecotourism, ethnotourism, agrotourism and ski tourism, and their impact on the sustainable development of the region. The article offers a comprehensive action plan to improve the situation, including infrastructure development, the creation of effective marketing strategies, a variety of proposed tourism products and work on the image of the region.

Keywords: domestic tourism, rural areas, ski tourism, ethnotourism, ecotourism, agrotourism, sustainable development.

Введение. Кабардино-Балкарская Республика – уникальный регион на Кавказе, славящийся своими живописными природными ландшафтами, богатым культурным наследием и разнообразием этнических групп. В последние годы наблюдается устойчивый рост внутреннего туризма, который становится важным аспектом экономического и социального развития региона. Развитие внутреннего туризма не только способствует улучшению качества жизни местных жителей, но и помогает сохранить уникальные культурные и природные ресурсы. В данной статье рассмотрены ключевые аспекты развития внутреннего туризма в Кабардино-Балкарской Республике, включая такие направления, как этнотуризм, экотуризм, агротуризм и горнолыжный туризм, а также их влияние на устойчивое развитие региона.

Исследования, посвященные развитию сельского туризма, подчеркивают его положительное влияние на экономику, социальную сферу и экологию сельских территорий. С.В. Хитко [5] отмечает, что сельский туризм способствует диверсификации сельской экономики, созданию новых рабочих мест и повышению уровня доходов сельского населения. И.С. Луговой [4] акцентирует внимание на важности сохранения культурного наследия и традиционного уклада жизни коренных народов при развитии туризма в сельской местности. О.Н. Козырева [3] подчеркивает необходимость государственной поддержки и регулирования развития туризма в сельских территориях.

Результаты исследования. Сельские территории КБР обладают рядом уникальных характеристик, формирующих основу для развития различных видов туризма.

Республика отличается разнообразием ландшафтов – от степей и лугов до горнолесного пояса и альпийского высокогорья. Здесь расположены охраняемые природные территории, природные парки и заказники, привлекающие любителей экологического туризма.

Помимо вышеперечисленного, Кабардино-Балкарская Республика – регион с богатой историей и самобытной культурой. Помимо природных достопримечательностей, республика гордится и богатой историей. Здесь находились ключевые торговые пути, по которым проходили купцы, создавая культурные и экономические связи между различными народами. Местные жители бережно хранят свои традиции, что проявляется в ярких праздниках, национальных танцах и кулинарных изысках [2].

Кабардино-Балкарская Республика славится своими музыкантами и художниками, которые приносят в современное искусство элементы богатой культурной традиции. Мастера народного искусства, занимающиеся ковроткачеством, резьбой по дереву и вышивкой, делают уникальные изделия, отражающие не только эстетическую, но и духовную составляющую жизни региона.

В общем, Кабардино-Балкарская Республика – это не просто территория с живописными пейзажами, но и место, где можно познакомиться с уникальной культурой и

историей, почерпнуть вдохновение от общения с гостеприимными местными жителями и насладиться неповторимой атмосферой Кавказа.

Отдаленность сельских поселений от крупных городов и сохранение традиционного уклада жизни создают атмосферу аутентичности, привлекательную для туристов, стремящихся к уединению и погружению в местную культуру. С учётом специфики региона наиболее перспективными видами туризма в сельской местности КБР представляются:

1) горнолыжный туризм – Кабардино-Балкария известна своими горнолыжными курортами, такими как Эльбрус и Баксанская долина; эти места привлекают лыжников и сноубордистов со всей России;

2) экологический туризм, например: наблюдение за дикой природой, пешие и конные походы, сплавы по рекам, посещение охраняемых природных территорий;

3) этнографический (культурный) туризм, например: посещение традиционных жилищ, участие в национальных праздниках и обрядах, знакомство с народными промыслами и ремёслами;

4) агротуризм, например: проживание в сельских усадьбах, участие в сельскохозяйственных работах, знакомство с традиционным животноводством, дегустация местных продуктов;

5) событийный туризм, например: организация и проведение фестивалей, конкурсов, спортивных соревнований, связанных с традиционной культурой и сельским образом жизни (например, скачки);

6) лечебно-оздоровительный туризм, например: использование природных лечебных факторов (минеральных источников, целебных грязей) в сочетании с традиционными методами лечения (например, фитотерапией, массажем).

Также авторами был сделан SWOT-анализ развития туризма в сельских территориях КБР, результат которого приведен в таблице.

Таблица – SWOT-анализ развития туризма в сельских территориях КБР

Сильные стороны	Слабые стороны
уникальное природное и культурное наследие; традиционное гостеприимство местного населения; экологически чистые продукты питания, возможность для развития различных видов туризма.	слаборазвитая инфраструктура (дороги, транспорт, гостиницы, связь); недостаток квалифицированных кадров в сфере туризма; низкий уровень сервиса; недостаточный объем финансирования отрасли; слабая маркетинговая политика
Возможности	Угрозы
рост интереса к внутреннему туризму и экотуризму; государственная поддержка развития туризма; расширение международного сотрудничества в сфере туризма; использование современных технологий для продвижения туристского продукта (интернет, социальные сети).	климатические риски (лесные пожары), недостаток инвестиций и высокая стоимость кредитных ресурсов, усиление конкуренции со стороны других регионов России и зарубежных стран, негативное воздействие на окружающую среду и культурное наследие при неконтролируемом развитии туризма.

Кабардино-Балкарская Республика, обладая уникальными природными и культурными ресурсами, имеет все возможности для развития внутреннего туризма. Однако как и в любом регионе, здесь существуют определенные проблемы, которые сдерживают рост этого сектора: инфраструктурные недостатки; отсутствие маркетинга и продвижения; не хватает разнообразия туристических услуг; проблемы безопасности [1].

Для решения проблем и раскрытия внутреннего туристского потенциала КБР необходимо:

1) развитие инфраструктуры – одним из приоритетных направлений должно стать инвестирование в развитие дорог, гостиниц и транспортных услуг; разработка современных туристических маршрутов и улучшение доступа к природным и культурным достопримечательностям помогут привлечь больше посетителей;

2) эффективный маркетинг – создание сильной маркетинговой стратегии, нацеленной на внутреннего туриста, может существенно повлиять на рост популярности региона; использование социальных сетей, участие в туристических выставках и создание креативных рекламных кампаний помогут повысить осведомленность о возможностях Кабардино-Балкарии;

3) разнообразие туристических продуктов – необходимо расширять спектр предлагаемых услуг; организация гастрономических туров, культурных фестивалей, экскурсионных программ и природных активностей привлечет более широкую аудиторию и поможет развивать разные виды туризма;

4) работа над имиджем региона – проведение мероприятий, направленных на улучшение безопасности и создание позитивного имиджа, будет способствовать созданию уверенности у путешественников: сотрудничество с местными правоохранительными органами и разработка программ повышения безопасности туристов также имеют большое значение.

В заключение можно отметить, что внутренний туризм в Кабардино-Балкарской Республике представляет собой значимый фактор развития как для экономики региона, так и для социальной сферы. Привлечение туристов не только создает рабочие места и способствует развитию малого и среднего бизнеса, но и способствует сохранению уникальных культурных традиций и природного наследия. Перспективы роста внутреннего туризма в КБР весьма обнадеживающие, особенно с учетом потенциала, который заключен в многообразии природных ландшафтов и богатом культурном наследии.

Для реализации этого потенциала необходимо дальнейшее развитие инфраструктуры, повышение качества сервиса, а также активное продвижение региона в туристическом пространстве. Совместные усилия государственных структур, частного сектора и местного сообщества могут привести к созданию конкурентоспособного продукта, способного привлечь как отечественных, так и зарубежных туристов. Важно также помнить о необходимости устойчивого управления природными ресурсами и соблюдения экологических норм, чтобы сохранить уникальность Кабардино-Балкарии для будущих поколений. Поддержка внутреннего туризма должна стать приоритетом на уровне государственной политики, что в свою очередь обеспечит устойчивое развитие региона и повышение уровня жизни его жителей.

Литература:

1. Загорский И.В., Ковалев С.И. Региональный туризм: новые тенденции. Москва: Издательство "Финансы и статистика". – 2022. – 305 с.
2. Каламанов М.М. Внутренний туризм как фактор социально-экономического развития субъектов Российской Федерации. Черкесск: Издательство "Терек". 2023. 250 с.
3. Козырева О.Н. Государственная поддержка туризма как фактор устойчивого развития территорий регионов // Экономика сельского хозяйства России. 2023. № 1. С. 62-67.
4. Луговой И.С. Развитие сельского туризма как фактор сохранения культурного наследия региона // Региональная экономика: теория и практика. 2021. № 44 (368). С. 44-55.
5. Хитько С.В. Сельский туризм как фактор устойчивого развития сельских территорий // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2022. №10 (96). С. 136-140.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕТОДОВ ПРОДВИЖЕНИЯ И ПРОДАЖИ ТУРИСТСКОГО ПРОДУКТА В ТУРИСТСКИХ АГЕНСТВАХ

Балаева С.И.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к. э. н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: balaeva.s@list.ru

Тлупов Т.Х.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к. биол. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ
г. Нальчик, Россия;
e-mail: timyrtlypov@mail.ru

Аннотация

Рассмотрена актуальность вопроса последующих методов логистики туристского продукта в турфирмах. Туристическим агентствам необходимо формировать рекламную кампанию с учетом сезонности как постоянной рекламной деятельности. В статье выделены три рекламных сезона, отличающиеся своей активностью. Для улучшения продвижения продукта турагентствам предлагается активно участвовать в выставках и фестивалях туристических ресурсов СКФО, международных выставках по туризму и спорту в регионах России. Туристическим агентствам для повышения эффективности продаж турпродуктов предлагается использовать собственные веб-сайты.

Ключевые слова: туристические агентства, туризм, продвижение, продажа, сайт, туристический продукт, интернет.

IMPROVING METHODS OF PROMOTION AND SALE OF TOURISM PRODUCT IN TOURISM AGENCIES

Balaeva S.I.;

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Tlupov T.H.;

Associate Professor of the Department of Commodity Science,
Tourism and Law, PhD in Biology,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: timyrtlypov@mail.ru

Annotation

The relevance of the issue with subsequent methods of logistics of the tourism product in travel agencies is considered. Travel agencies need to form an advertising campaign taking into account seasonality as an ongoing advertising activity. The article highlights three advertising seasons, differing in their activity. To improve the promotion of their product, travel agencies need to actively participate in exhibitions and festivals of tourism resources of the North Caucasus Federal District, international exhibitions on tourism and sports in the regions of Russia. Use your own websites to increase your sales effectiveness.

Keywords: travel agencies, tourism, promotion, sale, tourism product, Internet, website

Введение. Исследование продвижения и продажи турпродуктов в турагентствах показывает, что используются различные методы для реализации турпродукта. Организация продажи турпакетов в турагентствах отличается тем, что при размещении рекламы в прессе и на радио практически не учитывается сезонность туристского спроса. В связи с этим турагентству предлагается формировать рекламную компанию с учетом сезонности как мероприятия по улучшению рекламы [1, с. 144-147].

Практика деятельности туристических агентств позволяет выделить три рекламных сезона, отличающихся по своей активности:

- осенью проводится наиболее активная и масштабная рекламная кампания, обеспечивающая продажу основной части туристического предложения. В годовом рекламном бюджете доля расходов составляет около 60%. В этот период начинаются массовые продажи инклюзивных туров за рубеж, вследствие чего большинство потенциальных туристов выбирают маршруты путешествий на следующий год. Стоит отметить, что туроператоры практически полностью формируют свой портфель заказов на следующий год, учитывая, что с начала осени и до рождественских праздников реализуется почти 70% заявленных туров [2, с. 14-16];

- с конца зимы и до пасхальных праздников действует вторая по активности рекламная кампания. В этом случае турагентство носит избирательный характер, решая логистические проблемы тех туров, объемы продаж которых отстают от запланированных. На эти цели тратится еще 25% годового рекламного бюджета;

- в течение летнего туристического сезона работает третья рекламная кампания, направленная на поддержание стабильного спроса среди массовых туров, продвижение естественной активности, снижение уровня аннулирования продаж четырнадцати «горячих» путевок, продвижение дополнительных туров. Более 19% годового бюджета составляют финансовые затраты туристического агентства.

Рекомендуется зарезервировать небольшую часть рекламного бюджета на случай необходимости дополнительной рекламы в случае сложной рыночной ситуации.

Туристическим агентствам для улучшения продвижения своего продукта необходимо активнее участие в выставках. Если рассматривать туристические агентства региона, то значительное их большинство принимает участие только в локальных выставках, таких как «Туризм и отдых», «Туризм Приэльбрусья» и др.

Для расширения сферы своей деятельности турагентства региона должны посещать выставки-фестивали туристских ресурсов Северо-Кавказского федерального округа, международные выставки туризма и спорта в других регионах России. Именно участие на таких мероприятиях позволяет туристским агентствам установить личный контакт с потенциальными потребителями, ознакомиться с инновационными технологиями в данной сфере, выбрать партнеров по сбыту, повысить престиж турагентства.

Туристические компании активно обслуживают потребителей контролируемого рынка, которые имеют возможность выбирать из множества поставщиков туристической продукции, включая фирмы-конкуренты. Следует учитывать, что туристическое агентство не может занять достаточную долю рынка только за счет личных продаж. Чтобы повысить эффективность продаж, им следует иметь и использовать собственные веб-сайты [3, с. 51-54].

Не секрет, что технологический процесс создания сайта – это достаточно сложная и трудоемкая работа, которая, помимо тщательного сбора подробной информации об агентстве, включает в себя также разработку программных модулей различной сложности.

Следует отметить, что в регионе на протяжении последних пяти лет успешно работает компания под названием «ВебЕС», оказывающая услуги по созданию сайта с функцией интернет-магазина. Появление этой компании значительно облегчило деятельность многих туристических агентств. Создание многофункционального сайта для туристического агентства обойдется примерно в тридцать тысяч рублей. Если турфирма заказывает WebES создание «сайта под ключ», то в перечень услуг входят [4]:

- подбор и регистрация доменного имени;
- регистрация доменного имени на один год;
- размещение сайта в сети Интернет;
- хостинг сайта шесть месяцев;
- SEO-оптимизация под поисковые системы, регистрация в поисковых системах;
- регистрация почтовых ящиков на зарегистрированном домене;
- наполнение сайта текстовой и графической информацией;
- регистрация и размещение счетчика посещений;
- модуль новостей;
- модуль вопросов-ответов;
- форма для отправки сообщений с сайта [5].

Созданный сайт будет содержать краткую информацию о данном агентстве, ее истории и контактную информацию. Кроме того, для клиентов, заинтересованных в данной компании или ее продукции, предоставляется информация обо всех маршрутах туристической продукции, информация о сезонных новинках, прайс-листах, информация о конкурсах или предстоящих скидках, а также прием электронных заказов от клиентов. Выгода от использования этого сайта – более 5-6 тысяч рублей в месяц [6, с.151-154].

Если сравнить опыт аналогичных компаний в Москве, то рентабельность использования электронной коммерции позволяет увеличить выручку до 20 – 25% в год.

Рассчитаем эффективность внедрения электронной торговли в туристической фирме [7].
Дополнительный прирост выручки составит:

$$Д = \text{выручка прошлого года} * 20\% = 1977 * 0,2 = 395,4 \text{ тыс. руб.}$$

Доход (годовой эффект):

$$Эг = 395,4 - (25 + 4*12) = 322,8 \text{ тыс. руб.}$$

Эффективность составит:

$$Э = 322,8 / (25 + 4*12) = 4,42 \text{ тыс. руб.,}$$

т.е., вложенный рубль на электронную торговлю принесет 4,42 руб. выручки.

Также можно определить период окупаемости данного мероприятия по формуле: Ток = затраты / доход (2).

$$\text{Ток} = 73 / 322,8 = 0,23 \text{ (3 месяца).}$$

Таким образом, внедрение электронной коммерции очень выгодно для туристических компаний. Затраты на открытие сайта незначительны по сравнению с ожидаемым доходом.

Литература:

1. Быстров С.А. Технология продаж и продвижения турпродукта. Учебное пособие/С.А. Быстров – М. КиоРус. 2024. -260с.

2. Голубкова Е.Н. Интегрированные маркетинговые коммуникации: учебник и практикум для вузов / Е.Н. Голубкова. - 3-е изд., перераб. и доп. -М.: Издательство Юрайт, 2020. - 363 с.

3. Жданова, Т. С. Технология продаж и продвижения турпродукта : учебное пособие для СПО / Т. С. Жданова, В. О. Корионова. Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2024. 100 с.

4. Жданова Т.С., Корионова В.О. Учебное пособие; Издательство: Профобразование, - Саратов, Москва Ай Пи Ар Медиа. 2024. -100с.

5. Макринова, Е. И. Технологии продаж в туризме и гостеприимстве : учебное пособие / Е. И. Макринова, Т. Ю. Симонова, Е. О. Святая. – Москва : Директ-Медиа, 2022. 180 с.

6. Дурович, А. П. Реклама в туризме : учебное пособие / А. П. Дурович. 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА-М, 2020. 158 с.

7. Емелин, С. В. Организация турагентской деятельности : учебное пособие для вузов / С. В. Емелин. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2024. 310 с.
УДК 33848(470.64)

ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ: ТУРИСТСКИЕ РЕСУРСЫ И ВОЗМОЖНОСТИ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Балаева С.И.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к. э. н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail:balaeva.s@list.ru

Аннотация

В статье рассмотрена актуальность вопроса этнотуристской деятельности. Этнотуризм является самостоятельной системой интегрированных, регулярно взаимодействующих и взаимозависимых элементов, позволяющих формировать отдельный туристский продукт ввиду конкретного потребительского спроса именно на этот вид туристских услуг. В статье представлена характеристика туристических ресурсов республики, обозначен фрагментарный его характер. В статье говорится о том, что на сегодняшний день возникла объективная необходимость выделить этнотуризм в отдельный вид туристской деятельности.

Ключевые слова: этнографический туризм, памятники археологии, архитектура, ландшафт, сельские поселения, музеи, театры, выставочные залы.

ETHNOGRAPHIC TOURISM: TOURISM RESOURCES AND POSSIBILITIES FOR THEIR USE IN THE KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC

Balaeva S.I.;

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

The article examines the relevance of the issue of ethno-tourism activity, which allows us to assert that ethno-tourism is an independent system of integrated, regularly interacting and interdependent elements that allow the formation of a separate tourism product, due to specific consumer demand for this type of tourism services. The article presents the characteristics of the republic's tourism resources and outlines its fragmented nature. The article states that today there is an objective need to distinguish ethnotourism as a separate type of tourism activity.

Keywords: ethnographic tourism, archaeological monuments, architecture, landscape, rural settlements, museums, theaters, exhibition halls.

Своеобразной летописью культурно-познавательного туризма является этнографический туризм. Узкая направленность этнографического туризма как культурно-познавательного туризма, проявляется в возможности изучения отдельных народов, культур, традиций, обычаев, их языковых особенностей, познании их быта.

Туристские ресурсы Кабардино-Балкарии в этнографическом туризме могут быть представлены как культурно-познавательные и включать: археологические памятники, культовую, гражданскую, андшафтную архитектуру, малые и крупные исторические города, сельские поселения, музеи, театры, выставочные залы, социально-культурную инфраструктуру, этнографические объекты, народные промыслы и ремесла, центры прикладного искусства, технические комплексы и сооружения [1].

Если говорить о культурном наследии региона, то на его территории находится более 447 объектов, в перечень которых входят: археологические памятники (89), архитектуры (45), искусства (34), истории (279). Из них федерального значения (112), регионального значения (326) [2].

В регионе сосредоточены такие музеи, как: Кабардино-Балкарский музей изобразительных искусств имени А.Л. Ткаченко, Мемориальный дом-музей Марко Вовчка, Мемориальный дом-музей К. Ш. Кулиева, Государственный объединенный музей Кабардино-Балкарской Республики, Музей обороны Приэльбрусья, Кабардино-Балкарский музей изобразительных искусств, Музей В.Высоцкого, Историко-этнографический музей с. Гунделен, Историко-революционный музей С. В. Акбаша, Музей боевой и трудовой славы г. Майского, Арт-Центр MadinaSara'l'p, Мемориальный музей-квартира А. А. Шогенцукова, Прохладненский историко-краеведческий музей.

Культурную ценность в этих музеях представляют как работы местных художников, так и традиционные предметы. Например, Центр искусств MadinaSara'l'p - это выставочный центр и архитектурный памятник, где хранятся традиционные костюмы: национальные платья и аксессуары, сохраненные в национальном стиле, а также раритеты из частных коллекций.

Главной особенностью развития культурно-познавательного туризма в регионе является проживание на этой территории таких народностей, как кабардинцы и балкарцы. Каждая из народностей имеет свои традиции, обычаи и культуру, отличающиеся друг от друга и от народностей других республик. Для этих народов это не просто традиции, а настоящее культурное наследие, которое чтут и уважают, следуют и передают новым поколениям.

Так, кабардинцы и балкарцы организуют свою повседневную жизнь и жизнь в целом по своду неписаных правил и законов, который называется «Адыгэ хабзэ» и «Тау адет». Следует отметить, что свод этих законов и правил нигде не записан. Эти народы настолько чтут традиции и обычаи, что старшие поколения знают их наизусть и передают младшим через слова и дела, а те, в свою очередь, помнят их и таким же образом передают эти знания следующему поколению.

Помимо традиций и обычаев, эти народы имеют свой язык. Кабардино-черкесский, или адыгейский язык у кабардинцев. Сохранению языка способствовали рукописи таких известных кабардинских писателей как: Балкарова Ф.Г., Бештоков Х.К., Кешоков А.П., Куашев Б.И., Пачев Б.М., Сокуров М.Г., Теунов Х.И., Тагазитов З.М., Шогенцуков А.О., Шогенцуков А.А., Шортанов А.Т.

Балкарцы говорят на карачаево-балкарском (карачаевском, балкарском) языке (карачаево-малкъартыл, таулутыл). Слова тюркского происхождения составляют основную часть словарного состава карачаево-балкарского языка [3, с.15-16].

Большой интерес представляют произведения поэтов и писателей на балкарском языке: Бабаева И.Х., Боташева И.Ж., Геттуева М.И., Гуртуева Б.И., Залиханова Ж.Ж., Зумакуловой Т.М., Кулиева К.Ш., Маммеева И.Ш., Мечиева К.Б., Мокаева М.Х., Ольмезова М.М., Отарова К.С., Созаева А.С., Теппеева А.М., Ульбашева А.М., Шахмурзаева С.О., Кациева Х.Х., Толгурова З.Х.

Небольшой интересный факт о балкарском языке. На карачаево-балкарском языке говорили герои фильма Андрея Прошкина «Орда». В то время большую помощь съёмочной

группе оказали балкарские деятели культуры Музафар и Фатимат Таукеновы, выступившие консультантами при переводе текстов. Кроме того, во время съёмок переводчики следили за правильностью озвучивания и произношения слов в текстах [4].

Несколько лет тому назад в республике прошел первый международный фестиваль этнического искусства «Алтын Майдан» [6]. В рамках фестиваля проводились конкурсы, выездные концерты и «круглые столы» с участием журналистов, предпринимателей, ученых-фольклористов.

Отдыхающим предоставлялась возможность познакомиться с традиционным бытом народов республики и увидеть костюмированное шоу. Турист, который приехал в регион, мог посвятить один день достопримечательностям республики, чтобы у него было представление о людях, которые здесь живут [5].

Нельзя не отметить культурно-просветительский потенциал региона, характеризующийся наличием таких театров, как: Кабардино-Балкарский государственный театр кукол, Государственный республиканский музыкальный театр Кабардино-Балкарской Республики, Балкарский государственный драматический театр им. К. Кулиева, Коврик, Муниципальный драматический театр г. Нальчика, Государственный русский драматический театр им. М. Горького, Кабардинский государственный драматический театр им. Али Шогенцукова.

Из вышеизложенного следует, что народы, проживающие в республике, высоко ценят свою культуру, поэтому в столице республики функционирует Кабардинский государственный драматический театр имени Али Шогенцукова, где спектакли проходят на кабардинском языке, созданы условия для тех, кто не владеет кабардинским языком. В Балкарском государственном драматическом театре имени К. Кулиева спектакли проходят на балкарском языке с предоставлением специального оборудования для перевода людям, не владеющим балкарским языком.

Литература:

1. Балаганская М. Ю. Роль этнокультурного компонента в формировании туристического продукта. *tourlib.net*. 2024. С. 223-231. (Дата обращения: 10.02.2025)
2. Воскресенский, В.Ю. Международный туризм : учебное пособие – М. : Юнити-Дана, 2021. – 255 с.
3. Чумаков, К. Этноэкологический туризм в сохранении природного и культурного наследия / К.Чумаков // Новая жизнь, 2006. – № 5. – С.15–16.
4. Данилов, А. Ю. Региональные туристские ресурсы России. Ч. I: учебное пособие / А. Ю. Данилов; Яросл. гос. ун-т им. П. Г. Демидова. - Ярославль : ЯрГУ, 2022. - 120 с.
5. Горлова И. И., Бычкова О. И., Костина Н. А. Разработка и реализация инвестиционных региональных этнокультурных проектов на базе объектов историко-культурного наследия // Наследие веков. - 2015. - № 4. - С. 17-23.
6. Этнический туризм [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%82%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC

УДК 338.48

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МЕДИЦИНСКОГО ТУРИЗМА В РОССИИ

Берхамова Д.А.;
студентка 1 г.о. магистратуры, направление «Туризм»,
ФБГОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова»,
г. Нальчик, Россия;
e-mail: dinaraberham@mail.ru
Саубаров А.Э.;

студент 1 г.о магистратуры, направление «Туризм»,
ФБГОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова»,
г. Нальчик, Россия;
e-mail: Saubarov44@gmail.com
Байсултанова Л.Б.;
кандидат экономических наук, доцент Института менеджмента,
туризма и индустрии гостеприимства,
ФБГОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова»,
г. Нальчик, Россия

Аннотация

Стратегическое направление развития медицинского туризма считается одним из ключевых факторов роста здравоохранения в России на предстоящий период. Исследование, проведенное в рамках данной работы, включает всестороннюю оценку ключевых индикаторов и текущего положения отечественной индустрии оздоровительных путешествий.

Ключевые слова: медицинский туризм, туризм, турист, перспективы развития.

PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF MEDICAL TOURISM IN RUSSIA

Berkhamova D.A.;
student of the 1st year of the Master's degree,
studying in the field of «Tourism»
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: dinaraberham@mail.ru
Saubarov A.E.;
student of the 1st year of the Master's degree,
studying in the field of «Tourism»
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: Saubarov44@gmail.com
Baysultanova L.B.;
candidate of economic sciences, associate professor at the Institute of management,
tourism and hospitality industry
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov,
Nalchik, Russia;

Annotation

The strategic direction of medical tourism development is considered one of the key factors of healthcare growth in Russia for the coming period. The research conducted as part of this work includes a comprehensive assessment of key indicators and the current state of the domestic wellness travel industry.

Keywords: medical tourism, tourism, tourist, development prospects.

Медицинский туризм превратился в стремительно развивающийся феномен глобальной индустрии путешествий. Жители экономически развитых стран все чаще выбирают зарубежные клиники, стремясь избежать длительного ожидания медицинских процедур и чрезмерно высоких цен на лечение у себя дома. Совмещение лечебных процедур с возможностью увидеть новые места и культуры делает такой формат особенно привлекательным для пациентов. Сегодня поездки за рубеж с целью поправить здоровье стали настолько распространенным явлением, что формируют отдельное направление в туристической сфере, привлекая все больше людей со всего мира [1].

В современном мире существует два основных направления медицинских путешествий, для лечения и оздоровления, что подтверждается анализом рынка туристических компаний-посредников. Как утверждает исследователь Печерица Е.В., этот вид туризма подразумевает перемещение людей внутри страны или за рубеж для получения качественной медицинской помощи по приемлемым ценам.

Уникальность данного направления заключается в том, что пациенты могут эффективно восстановить свое здоровье после проведенных процедур, комбинируя лечение с пребыванием в регионах, обладающих особыми природными и климатическими условиями. Такой комплексный подход обеспечивает максимально полное восстановление организма и его функций.

Исследования турфирм показали, что существует три ключевых направления выезда граждан за рубеж в сфере здоровья. Первое – это медицинский туризм, когда пациенты ищут узкоспециализированное лечение, недоступное в родной стране из-за отсутствия технологий или высокой стоимости. Второе направление связано с диагностикой: люди отправляются за границу, чтобы пройти обследование и получить точный диагноз. Третье направление – оздоровительные поездки, которые делятся на две категории. К первой относятся программы по улучшению внешности и борьбе с эстетическими проблемами, например, целлюлитом, ко второй – восстановительные процедуры для укрепления здоровья. Примечательно, что многие выбирают лечение в соседних государствах или дальнем зарубежье, когда местные врачи оказываются бессильны помочь в решении конкретных медицинских проблем [2].

В современном мире регулярно организуются различные мероприятия – выставки, конференции и конгрессы, посвященные медицинскому туризму. Их главная цель – создание единых стандартов работы в этой области через сотрудничество всех участников рынка.

Формирование глобального рынка медицинских услуг способствовало созданию специализированных международных организаций. Они обеспечивают прозрачность информации о медицинских провайдерах во всех странах и отстаивают права всех сторон, вовлеченных в эту индустрию.

Сегодня по всему миру функционирует разветвленная инфраструктура медицинского туризма, включающая профильные ассоциации в разных странах, специализированные турагентства и множество вспомогательных организаций, обеспечивающих работу этой системы.

В последнее время возрастает интерес к медицинскому туризму, когда люди едут за медицинскими услугами за пределы своей родины. Эта тенденция привлекает свыше 10 миллионов пациентов в год, которые стремятся получить лечение за рубежом. Рынок медицинского туризма, продолжая расти, сейчас оценивается в диапазоне между 45 и 72 миллиардами долларов, подчеркивая его значительное и расширяющееся влияние на мировую экономику [2]. В 2021 году был инициирован государственный проект под названием «Здравоохранение», целью которого стало стимулирование роста экспорта медицинских услуг из России. Эта инициатива уже показала значительные результаты, поскольку экспортные операции в сфере медицинских услуг достигли отметки в 1 миллиард рублей и распространились на 71 регион страны. По данным от Всемирной организации здравоохранения и аналитической компании Euromonitor International, услугами российского здравоохранения воспользовались 50 миллионов человек [3].

Ежегодно около 10 миллионов путешественников тратят от 3,8 до 6 тысяч долларов на поездки за рубеж в поисках медицинских услуг, что свидетельствует о растущем интересе к медицинскому туризму. Этот рост спроса стимулирует медицинские учреждения за границей соревноваться за клиентов, что ведет к повышению уровня предоставляемых услуг и расширению их клиентской базы. В то время как жители США, Канады и стран Западной Европы ищут доступное медицинское обслуживание за пределами своих границ из-за

ограничений доступности в своих странах, наша страна сталкивается с препятствиями, мешающими полностью раскрыть экономические возможности, предоставляемые медицинским туризмом [4].

Начиная с 2024 года, в Кабардино-Балкарской Республике был запущен масштабный проект, ориентированный на применение научных методов для анализа и использования естественных богатств горных территорий. Этот проект имеет целью не только изучение, но и практическое применение уникальных природных и биоклиматических условий для стимулирования развития здравничных услуг и туризма, основанного на оздоровлении [6]. Инициатива включает в себя детальное исследование терапевтических качеств местной природы и способности ландшафта способствовать укреплению здоровья, а также привлечению туристов. Этот подход начал активно развиваться и демонстрировать свою значимость только в последнее время, подчеркивая свою растущую важность в общественной и экономической жизни региона.

Туристический интерес вызывают уникальные природные достопримечательности, такие, как впечатляющие минеральные источники Белореченска, величественный Эльбрус, таинственные ущелья Адыр-Су и Адыл-Су, загадочные Шхельды и Юсенги, захватывающие Чегемские водопады и очаровательные Голубые озера. Эти места притягивают путешественников сочетанием неповторимой красоты и тайны [6].

Исследователи поднимают вопрос о слабом уровне понимания важности и возможностей медицинского туризма у ведущих представителей сектора, что является препятствием для его развития в некоторых областях. Отмечается, что нехватка высококвалифицированных профессионалов, заинтересованных в работе в этой области, также замедляет его прогресс. Исследователи выражают мнение о необходимости разработки стратегии, направленной не только на обеспечение медицинских услуг для туристов, но и на предоставление им возможности познакомиться с культурными и историческими ценностями региона, что способствовало бы их культурному развитию.

Чтобы Россия стала лидером в сфере медицинского туризма к 2035 году, важно сфокусироваться на обогащении и развитии программ подготовки специалистов, специализирующихся на курортной медицине. Важность этого подчеркивается в шестом разделе документа, посвященного вопросам кадров и образовательных инициатив. Особое внимание уделяется повышению квалификации работников в сфере медицинского туризма для создания индивидуализированных предложений и предоставления услуг наивысшего уровня. Важно также обеспечить, чтобы маркетологи, занимающиеся продвижением медицинских и оздоровительных услуг, обладали достаточными медицинскими знаниями [6].

В рамках инициативы «Приоритет-2030», нацеленной на стратегическое академическое развитие, в КБГУ стартовал новаторский проект. Этот проект занимается созданием межрегиональной платформы, задачей которой является поддержка и анализ программ, направленных на устойчивое развитие в сферах медицинского туризма, реабилитационных услуг и курортологии. Он направлен на решение ряда важных вопросов, в том числе на улучшение услуг медицинского туризма, который представляет собой обещающую область в туристической отрасли. Это область позволяет пациентам получать качественные медицинские услуги по ценам, доступным широкому кругу лиц [6].

Для того чтобы медицинский туризм продолжал расти и развиваться, необходимо преодолеть несколько ключевых препятствий. Важно обратить внимание на культурные отличия, принять меры для снижения здоровьесберегающих рисков для туристов, а также обсудить вопросы этики и преодолеть языковые преграды. С другой стороны, продолжительный рост рынка будет поддержан за счет прогресса в медицинских

технологиях, повышения стоимости медицинских услуг по всему миру и расширения существующих технологий.

Литература:

1. Баев В. В. Стратегический анализ дестинаций на основе использования индекса медицинского туризма // Туризм и гостеприимство. 2019. № 1.
2. Варнакова Г. Ф., Волкова А. Ю., Дементьев И. В., Кудряшова Д. А., Нуретдинов Д. И. К вопросу о текущем положении медицинского туризма в условиях пандемии // Московский экономический журнал. 2020. № 9 с527–537.
3. Веселова Э. Ш. Медицинский туризм – бизнес на путешествиях с пользой для здоровья // ЭКО. 2022. № 3 (501), с142–164.
4. Ветитнев А. М., Торгашева А. А. Характеристика основных показателей состояния лечебно-оздоровительного туризма в Российской Федерации // Экономика и экологический менеджмент.
5. Официальный сайт Ростуризма. [Электронный ресурс], URL:<http://www.russiatourism.ru> (дата обращения 02.02.2025).
6. Сайт Правительства по КБР [Электронный ресурс], URL: <https://republic.kbr.ru/geography/turizm.html> (дата обращения 02.02.2025).

УДК 338.48(470.64)

КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ КАК КЛЮЧЕВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТУРИСТИЧЕСКОГО БИЗНЕСА В ТУРЦИИ

Бештоев И.М.;

магистрант 1 года очной формы обучения
направления подготовки «Туризм»,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Балаева С.И.;

доцент кафедры "Товароведение, туризм и право", к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: balaeva.s@list.ru

Аннотация

В статье представлено описание факторов, влияющих на конкурентоспособность турецкого туристического бизнеса. Особое внимание было уделено тому факту, что в Турции проведены серьезные восстановительные работы по приведению старых достопримечательностей в надлежащий вид. Большое внимание в стране уделяется развитию конгрессного туризма – в крупных городах созданы крупные центры по организации конгрессов, конференций, симпозиумов и семинаров, а также круглых столов. В статье описаны и оценены ключевые факторы конкурентоспособности туристической территории Турции.

Ключевые слова: конкурентоспособность, привлекательность, турист, исследователь, туристские территории, формальности, туристская индустрия, сервис обслуживания, качество.

COMPETITIVENESS AS A KEY CHARACTERISTIC OF THE TOURISM BUSINESS IN TURKEY

Beshtoev I.M.;

1-year full-time master 's student in the field of training "Tourism"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Balaeva S. I.;

Associate Professor of the Department of "Commodity Science, Tourism and Law", Candidate of Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: balaeva.s@list.ru

Annotation

The article describes the factors influencing the competitiveness of the Turkish tourism business. Special attention was paid to the fact that serious restoration work has been carried out in Turkey to restore old attractions to their proper appearance, great attention is being paid to the development of congress tourism, and large centers have been set up in large cities to organize congresses, conferences, symposiums and seminars, as well as round tables. The article describes and evaluates the key factors of competitiveness of the tourist territory of Turkey.

Keywords: competitiveness, attractiveness, tourist, researcher, tourist territories, formalities, tourism industry, service, quality.

Введение. Одной из самых посещаемых стран Европы и Азии сегодня является Турция. На протяжении многих десятилетий сюда приезжают огромное количество людей со всего мира, чтобы увидеть ее богатую историю, культуру и полюбоваться ее прекрасной природой. Это определяет стремительный рост развития летних и зимних курортов, которые привлекают туристов невероятной и неповторимой красотой.

Если говорить об организации поездок в Турцию, то туристов привлекает сочетание национальной культуры и туристического сервиса западного образца. Проведенные исследования и анализ подтверждают, что одним из самых популярных направлений для путешествий, по мнению подавляющего большинства не только россиян, но и жителей всего мира, являются побережья морей, омывающих Турцию. Что же привлекает в эту страну столько туристов? Ответ на этот вопрос очень прост:

во-первых, туристам предлагается широкий диапазон цен.

во-вторых, туристам предлагается большой перечень отелей.

в-третьих, благоприятный климат.

В отличие от курортов некоторых стран, Турция предлагает свои услуги круглый год. Одной из причин ее привлекательности является социально-экономическая стабильность и, что самое главное, власти страны в период перестройки сумели быстро сориентироваться на внешние связи, что оказало существенное влияние на конкурентную среду во всей экономике и в сфере услуг.

Вышеперечисленные факторы в совокупности способствовали активизации туризма в стране. Такая ситуация обеспечила привлечение инвестиций из зарубежья в страну, что, в свою очередь позволило Турции создать разветвленную сеть предприятий гостиничного хозяйства; были построены качественные дороги; пристальное внимание стало уделяться обеспечению предприятий высококвалифицированными кадрами, а одним из главных требований стало знание иностранных языков.

Проводились и проводятся серьезные работы по реконструкции для приведения старых достопримечательностей в вид, отвечающий требованиям. В настоящее время Турция уделяет большое внимание развитию туризма в конгрессном направлении. Для этого в ее крупных городах созданы крупнейшие центры по организации конгрессов, конференций, симпозиумов и семинаров, круглых столов. Для участия в этих мероприятиях приглашаются

всемирно известные ученые и специалисты, занятые в данной сфере деятельности. Прием большого количества гостей осуществляется в комфортабельных залах, оснащенных современной информационно-коммуникационной техникой [1].

Правительство Турции уделяет большое внимание лечебно-оздоровительному туризму, или, как его сейчас принято называть, термальному туризму. Туристов привлекает не только большое количество термальных источников, число которых уже превышает тысячу, но и термальные центры, значительное количество которых расположено в самых удивительно красивых местах Эгейского и Мраморного морей. Также следует отметить, что Турция уже много лет привлекает туристов со всего мира, способствуя развитию религиозного туризма. Люди разных вероисповеданий интересуются архитектурными и культурными памятниками, такими, как Голубая мечеть в Стамбуле, Храм Артемиды в Эфесе, Собор Святой Софии, Панагия Сумела, Храм Аполлона в Дидиме и т. д. [2].

Не остается без внимания и молодежный туризм, на развитие которого выделяется государственная помощь и поддержка, что, в свою очередь, положительно сказывается на развитии курортных зон, где в основном отдыхает профессорско-преподавательский состав, так как они принадлежат высшим учебным заведениям. Студенты со всего мира также могут отдыхать в молодежных лагерях по доступным ценам.

В Турции развиваются охотничий туризм, яхтинг, «пещерный» туризм, экскурсии по маршруту Шелкового пути, проходящему через территорию Анатолии, подводное плавание, рафтинг, ботанический и орнитологический туризм. Следует отметить, что Турция как культурно-исторический регион, где параллельно развиваются европейская и азиатская цивилизации, на протяжении многих десятилетий продолжает оставаться страной без конкуренции, так как, например, для российских пакетных туристов это демократическая пляжная Мекка, а для европейских путешественников – страна позитивных эмоций [3].

Это говорит о том, что Турция сегодня является самой популярной страной, которую выбирают для отдыха как российские туристы, так и большинство западных стран. Несмотря на такую популярность, она тесно сотрудничает с рекламными компаниями по продвижению и продаже туристических услуг, которые организуют свою работу на самом высоком уровне. Страна из года в год пересматривает свою запланированную программу и разрабатывает новую рекламную тактику и стратегию, а при необходимости вносит необходимые коррективы. Так, если в предыдущие годы страна делала акцент на имидже, то сейчас основной упор делается на рекламу типов отелей, предоставляющих разный уровень сервиса, и ознакомление туристов с типами нестандартных экскурсионных программ.

Например, Анталя, до которой раньше было трудно добраться из-за отсутствия даже железной дороги, полностью преобразилась. Здесь построили международный аэропорт, модернизировали морской порт. Появилась сеть пятизвездочных отелей. Сегодня Анталя – самый посещаемый летний курорт страны [4].

Турция дает возможность ощутить пресловутый «ритм жизни» – ритм древней истории и загадочного Востока, тысячелетние традиции гостеприимства и новинки в сфере туризма и отдыха. Отдых в Турции пользуется особой популярностью у российских туристов.

Турция своеобразный мост между цивилизационным Востоком и Западом [5].

Приезжие предпочитают называть средиземноморское побережье Турции Бирюзовым побережьем, в то время как местные жители называют его Белым морем, и все это из-за красоты воды и исключительно живописного побережья, изобилующего бухтами и заливами [6].

Характеристика и оценка ключевых факторов конкурентоспособности туристской территории Турции

Наименование	Характеристика	Оценка
1. Фактор	разнообразные туристские ресурсы	Высокая

Наименование	Характеристика	Оценка
аттрактивности	уникальные памятники культуры и истории	Высокая
	сложившаяся материальная база рекреации	Высокая
	комфортный климат	Высокая
2.Экономические факторы	благоприятное соотношение цены и качества на туристские услуги	Высокая
	широкий ассортимент услуг для туристов	Высокая
	рост доходов населения	Высокая
	развитие рынка услуг средств размещения	Высокая
	уровень цен на услуги отдыха	Высокая
3.Факторы безопасности	качественное страхование	Высокая
	угроза внутренних конфликтов	Средняя
	уровень безопасности во время организации туров	Высокая
4. Экологические факторы	экологически чистые ландшафты	Высокая
	наличие современных очистных сооружений	Средняя
	качество продуктов питания	Высокая
	экологические стандарты	Высокая
5.Технологические факторы	развитие транспортной инфраструктуры	Высокая
	состояние коммунального хозяйства	Высокая
	доступность аренды транспортных средств	Высокая
	автоматизация и информативные технологии в сфере туризма	Высокая
6. Политические факторы	политическая стабильность в Турции	Средняя
	авторитет Турции на туристском рынке	Высокая
	въездные формальности	Средняя

Какова позиция Турции среди влиятельных стран мирового сообщества в туристическом бизнесе? Оценка факторов, так или иначе влияющих на конкурентоспособность туристических продуктов Турции, позволила нам ответить на этот вопрос. Прежде чем приступить к оценке конкурентоспособности Турции, были определены факторы, которые оказывают непосредственное влияние на уровень ее конкурентоспособности. Это прежде всего привлекательность территории (экономическая, экологическая, технологическая, политическая) и, конечно же, фактор обеспечения безопасности туристов во время отдыха и путешествий.

Предыдущие исследования и анализ туристического рынка показывают, что все вышеперечисленные факторы оказывают решающее влияние на конкурентоспособность любой страны. Но здесь хотелось бы отметить, что нет стран, которые развивались бы абсолютно идеально по отношению к деятельности других государств. В каждом государстве есть проблемы, решение которых позволяет стране двигаться вперед. На протяжении многих лет основными факторами, препятствующими становлению и развитию любой страны, были формальности, связанные с въездом в страну. Но сегодня на первый план выходит глобальная политическая ситуация [7].

Своевременное решение проблем, возникающих в процессе организации деятельности в сфере индустрии туризма, окажет положительное влияние на формирование имиджа страны и развитие индустрии туризма на ее территории.

Таким образом, приведенные выше характеристики и оценка ключевых факторов туристической территории Турции показывают, что на ее конкурентоспособность влияют как положительные, так и отрицательные факторы. Приложив определенные усилия, воздействие многих из выявленных негативных факторов может быть смягчено или нейтрализовано как государственными органами, так и местными региональными сообществами. Индивидуальные предприниматели также могут принять активное участие в решении некоторых проблем. Практика многих экономически развитых стран показывает,

что воздействие негативных факторов можно свести к минимуму только в том случае, если приложить максимум возможных усилий для организации маркетинговой работы. Результаты опроса респондентов показали, что правительство прилагает большие усилия для того, чтобы у туристов сложилось хорошее мнение об имидже Турции.

Литература:

1. Кузьмина, О. Г. Бренд–менеджмент: учебное пособие / О. Г. Кузьмина. - Москва: РИОР: ИНФРА–М, 2019. - 176 с.
2. Рожков, И. Я. Брендинг: учебник для бакалавров / И. Я. Рожков, В. Г. Кисмерешкин. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 331 с.
3. Сарымсакова, Алика. Инновации и технологии в формировании конкурентных преимуществ для брендов в Турции / Алика Сарымсакова. -Текст : непосредственный // Молодой ученый.-2024.-№1(500).- С. 239-242. -URL: <https://moluch.ru/archive/500/108626/c40d59086> (дата обращения: 01.04.2025).
4. Сайт «Nauchkor.ru» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://nauchkor.ru/pubs/strategii-formirovaniya-brenda-turetskoy-respubliki-587d367d5f1be77c40d59086> (дата обращения: 01.04.2025).
5. Сайт «Adpass» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://adpass.ru/tehnologii-v-breninge-kogda-i-kak-ispolzovat-novye-instrumenty-v-sozdanii-vizualnoi-identichnosti/> (дата обращения: 02.04.2025).
6. Сайт «Mkomov studio» [Электронный ресурс]- Режим доступа: <https://mkomov.com/neuroblog/news/innovatsii-v-breninge-novye-vozmozhnosti/> (дата обращения: 05.04.2025).
7. Сайт «Dzen.ru» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://dzen.ru/a/ZWhu1Zw2Ux2XDL5p> (дата обращения: 03.04.2025).
УДК 338.85 (470.64)

АНАЛИЗ РЕКЛАМНОЙ СТРАТЕГИИ ТУРИСТСКИХ ФИРМ

Бештоев И.М.;

магистрант 1 года очной формы обучения,
направление подготовки «Туризм»,
кафедра «Товароведение, туризм и право».

Балаева С.И.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к. э. н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail:balaeva.s@list.ru

Аннотация

В статье рассмотрена актуальность вопроса этнотуристской деятельности. Этнотуризм является самостоятельной системой интегрированных, регулярно взаимодействующих и взаимозависимых элементов, позволяющих формировать отдельный туристский продукт с учетом конкретного потребительского спроса именно на этот вид туристских услуг. В статье представлена характеристика туристических ресурсов республики, обозначен фрагментарный его характер. В статье говорится о том, что на сегодняшний день возникла объективная необходимость выделить этнотуризм в отдельный вид туристской деятельности.

Ключевые слова: этнографический туризм, памятники археологии, архитектура, ландшафт, сельские поселения, музеи, театры, выставочные залы.

ANALYSIS OF ADVERTISING STRATEGY OF TOURISM COMPANIES

Beshtoev I.M.;

1-year full-time master 's student in the field of training "Tourism"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Balaeva S. I.;

Associate Professor of the Department of "Commodity Science, Tourism and Law",
Candidate of Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: balaeva.s@list.ru

Annotation

The article examines the relevance of the issue of ethno-tourism activity, which allows us to assert that ethno-tourism is an independent system of integrated, regularly interacting and interdependent elements that allow the formation of a separate tourism product, due to specific consumer demand for this type of tourism services. The article presents the characteristics of the republic's tourism resources and outlines its fragmented nature. The article states that today there is an objective need to distinguish ethnotourism as a separate type of tourism activity.

Keywords: ethnographic tourism, archaeological monuments, architecture, landscape, rural settlements, museums, theaters, exhibition halls.

Стратегия рекламной кампании любой туристской фирмы базируется на привлечении клиентов. Реклама – это дорогостоящий элемент маркетинговой политики туристской организации, поэтому от того, насколько правильно определены цели рекламы, выбраны средства ее распространения, разработаны рекламные обращения с учетом целевой аудитории зависит конечный результат рекламной деятельности.

Проведенные исследования показали, что туристские фирмы пользуются следующими средствами распространения рекламы: реклама в прессе; реклама в Интернете; печатная реклама: каталоги, буклеты; участие в выставках. Рассмотрим каждый вид используемой рекламы турфирмой в отдельности [1].

Туристские фирмы проводят всевозможную деятельность по распространению сведений о достоинствах своих туристических услуг и убеждению целевых потребителей посредством издания печатной продукции: обязательными являются новые цветной и ценовой каталоги к предстоящему сезону. В печатной рекламе избирательным и текстовым способом продвигают информацию об имеющихся возможностях обслуживания туристов. Для повышения привлекательности печатной продукции фирмы используют красочные высококачественные фотографии ландшафтов, исторических достопримечательностей, гостиниц и других объектов туристского внимания.

Предоставляя широкую информацию, каталог помогает потребителям сделать правильный выбор, принимая во внимание их интересы, желания и финансовые возможности.

Подготовка, производство и распространение туристских каталогов занимает значительное время и требует больших денежных затрат.

Следующий вид рекламы, который используют туристские фирмы – реклама в журнале «Туризм и отдых». Также можно размещать рекламу в журналах о звездах и светской жизни в Европе «Атмосфера» и «Гала». Однако следует отметить, что в последних журналах реклама размещается редко, преимущественно перед летним сезоном. Основное преимущество рекламы в журналах – это их печатное и графическое качество, привлекающее внимание читателей. Преимуществами журнала являются достоверность, престиж, длительный жизненный период сообщений, значительное число «вторичных» читателей и невысокая стоимость. Многие сообщения журналов успешно достигают специализированных сегментов рынка и делают возможным донесение этих сообщений до

целевых рынков. Отрицательным моментом рекламы в журнале является то, что они издаются не так часто, как газеты, и невозможно оперативно внести необходимые изменения в сообщения, как это можно сделать при рекламе по радио [2].

Для привлечения большего количества потребителей фирма ежегодно принимать участие в выставках "Отдых", которые проводятся в Москве. На выставках фирме предоставляется возможность для установления прямых контактов с непосредственными покупателями, формирование фирменного стиля, поддержание имиджа фирмы. Кроме того, при посещении выставочных стендов других фирм, фирме удастся уловить тенденции в развитии конъюнктуры рынка, оценить деятельность конкурентов, прояснить собственную позицию.

Также туристские фирмы используют рекламу в Интернете [3].

В качестве методов интернет-рекламы туристскими фирмами используются в основном: баннерная реклама на коммерческих сайтах Интернета; регистрация в поисковых системах и каталогах Интернета; реклама по электронной почте.

Проведенный анализ использования баннерной рекламы позволяет сделать вывод о том, что баннер в туристских фирмах должен быть хорошо выполнен художественно и технически, обладать оригинальностью, легко запоминаться. Такой баннер поможет фирме приобрести представление о характере рекламируемых услуг и создаст их положительный имидж.

Туристские фирмы размещают информацию о сайте фирмы и ссылки на него в различных каталогах.

Анализ особенностей спроса на услуги туристских фирм показал, что не следует обходить вниманием экономические кризисы прошлых лет.

Не осталась в стороне от проблем, связанных с мировым кризисом, и туристическая отрасль, а именно туристские фирмы Кабардино-Балкарской Республики. Анализ их деятельности за этот период показал, что значительному большинству фирм не удалось избежать негативных последствий финансового кризиса. Согласно полученным результатам, финансовый кризис привел к снижению спроса на туристические услуги в исследованных фирмах на 30 процентов [4].

Туроператоры фирмы подтвердили, что в результате удорожания доллара относительно рубля повысилась стоимость зарубежной туристической путевки. Многие клиенты, которые уже запланировали свой отпуск в ближайшее время, вследствие нестабильной обстановки в мире предпочли отменить свой отдых за рубежом или хотя бы перенести поездку до лучших времен. Многие надеются, что, поскольку в мире падают цены на нефть и топливо, то и не за горами то время, когда упадут цены на туры. Туроператоры туристских фирм единогласно говорят о том, что не нужно тешить себя напрасными иллюзиями, поскольку постоянное повышение доллара не позволит упасть цене на путевки.

Проведенные исследования показали, что, пострадали в первую очередь крупные туроператоры, которые пользовались банковскими кредитами. Поэтому количество туров, предлагаемых турфирмами на туристическом рынке, значительно сократилось. Сложившаяся сложная ситуация в туристских фирмах, отказ в кредитах может привести некоторых туроператоров к банкротству.

Вывод: спасти туристские фирмы, находящиеся на грани банкротства, может только грамотное антикризисное управление, главная цель которого – выработать на основании маркетинговой стратегии условия, которые помогут выйти туристической отрасли из кризисного состояния. Но не все так плохо даже в период мирового финансового кризиса туристские фирмы находили выход из сложившегося тяжелого положения. Современный человек не может не отдыхать и не путешествовать, потому что уже не мыслит без этого своей жизни. Именно поэтому туристический рынок всегда будет оставаться на плаву [5].

Проведенный анализ показал соответственное падение спроса и на детский отдых в зависимости от направления, который составил от 15 до 40%. В сегменте недорогого зарубежного детского отдыха спад больше. Падение спроса в некоторых фирмах составило 20 – 40%. И это притом, что цены на детский отдых за рубежом в этом сезоне, снизились на 15 – 20%, тогда как качественные показатели и перечень предоставляемых услуг в программах улучшились. По этому вопросу многие туроператоры фирм говорят о том, что на фоне общего падения спроса меньше всего пострадал дорогой сегмент.

Если же говорить об организации морских круизов, то анализ деятельности значительного большинства туристических фирм показал, что в начале лета сегмент морских круизов стал показывать уверенный рост количества бронировок. В настоящее время туристический поток превышает примерно на 70% аналогичные показатели прошлого года, а глубина продаж начинается от 3 и заканчивается рекордными 12 месяцами. Столь высокий результат стал возможен из-за отложенного спроса прошлого года, когда большая часть туристов выбирали либо очень экономичное размещение на круизных лайнерах, либо отдавали своё предпочтение вообще другим видам отдыха. Сейчас ситуация разительно отличается от лета 2023 года [6].

Оценка качества, предоставляемых туристскими фирмами услуг позволила выделить факторы которые фирмы должны учитывать в процессе своей деятельности:

- первое – иногда возникают ситуации, когда клиент не может определиться, куда конкретно он хочет поехать, то затем данное предложение может отсутствовать. В таком случае главной задачей турагента фирмы должно быть приложение усилий к стимулированию спроса на услуги своей фирмы, а именно активная реклама в СМИ. Недостаток: фирмы в данном случае не применяют активные мероприятия по стимулированию спроса на свои услуги. Учитывая размах всепоглощающего кризиса, турфирмы не считают необходимым использовать такие медиа-каналы, как пресса и радио;

- второе – для оценки качественности турпродукта фирм, как любого другого продукта, невозможно иметь представление о качестве продукта до его покупки и потребления. Поэтому для покупателя при покупке турпродукта большое значение имеет имидж фирмы на рынке и престижность предлагаемых услуг;

- третье – подверженность сезонным колебаниям. Маркетинговые мероприятия фирм значительно отличаются в пик сезона и в межсезонье. В межсезонье принимаются дополнительные меры стимулирования спроса: низкие цены, различные дополнительные услуги, варьирование различными видами туризма (диверсификация предложения);

- четвертое – статичность, привязанность к определенному месту (турбазе, аэропорту, так как их невозможно перенести в другое место) [7].

- пятое – несовпадение во времени факта продажи туруслуги и ее потребления. Покупка услуг туризма производится за недели или за месяцы до начала их использования. В этом случае большую роль играет рекламная печатная продукция, предоставляющая наглядную информацию о покупаемом продукте и позволяющая создать ощущение выгод, которые могут быть извлечены из его потребления в будущем. Большое значение на стадии продажи турпродукта придается степени достоверности информации, а также надежности продукта (соответствию качества продукта, его цене). Этого фирмам и не хватает;

- шестое – территориальная разобщенность потребителя и производителя на туристском рынке, поэтому важны информационно-рекламные мероприятия на более широком (международном) уровне;

- седьмое – турист преодолевает расстояние, отделяющее его от продукта и места потребления, а не наоборот [8].

Заключение. Производители и потребители туристических услуг имеют свои специфические особенности. Спрос на туристические услуги отличается высокой эластичностью в зависимости от рыночной ситуации, доходов, уровня образования, рекламы

и цены. Оценка качества туристической продукции туристических компаний показала, что она носит субъективный характер: большое влияние оказывают внешние факторы или лица, не имеющие прямого отношения к приобретаемому пакету услуг (местные жители, другие отдыхающие, участники туристической группы, члены семьи).

Литература:

1. Аксютин, О.А., Щербинина И.В. Связь наружной рекламы и архитектуры через призму исторической эволюции рекламы в городской среде // Студент и наука. 2023. № 1 (24). С. 14-20.
2. Анисимова Т.В. Фразеологические обороты как средство воздействия на адресата в дискурсе социальной рекламы // Филологический аспект. 2022. № 7 (87). С. 7-18.
3. Анисимова, Т.В., Чубай С.А. Интертекстуальность как средство выразительности в дискурсе социальной рекламы // Неофилология. 2022. Т. 8. № 3. С. 482-495.
4. Бикмеев, Р.Д., Ахтямова Е.В. Разрешение на установку и эксплуатацию рекламной конструкции как акт выражения публичного интереса // Евразийский юридический журнал. 2022. № 9 (172). С. 171-173.
5. Викулова, Е.Ю. Анализ рынка рекламы и перспективы его развития с учетом нововведений в сфере интернет-рекламы // Инновации и инвестиции. 2023. № 6. С. 384-387.
6. Гурькова, М.М., Щеглова С.С. Маркетинг и реклама в страховании на современном этапе развития // Наука через призму времени. 2023. № 4 (73). С. 23-24.
7. Гаджиева М.И. Плакатное искусство как инструмент отражения социальных проблем // Инновационные технологии обучения. 2023. № 17. С. 280-285.
8. Жданова Н.О. Интернет-реклама как наиболее перспективный вид рекламы в современных условиях // Студенческий вестник. 2022. № 12-6 (204). С. 21-22.

УДК 338.48

ИННОВАЦИОННЫЙ ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ: НАУЧНО-ПОПУЛЯРНЫЙ ТУРИЗМ

Бештоев И.М.;

магистрант 1 курса направление подготовки «Туризм»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: genrifor1@gmail.com

Дзахмишева И.Ш.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация

В статье рассматриваются особенности и перспективы научно-популярного туризма как инновационного направления в туристической отрасли. На основе анализа потребностей целевой аудитории и природно-научного потенциала Кабардино-Балкарской Республики предложен авторский туристический проект "Наука на высоте". В работе обозначены цели, задачи, объект и методы исследования, представлена структура проекта и сделаны выводы о его значимости и возможностях реализации.

Ключевые слова: научно-популярный туризм, инновационный проект, познавательный туризм, молодёжный туризм.

AN INNOVATIVE TOURISM PROJECT: POPULAR SCIENCE TOURISM

Beshtoev I.M.;

1st year postgraduate student in the field of study "Tourism"

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: genrifor1@gmail.com

Dzakhmisheva I.Sh.;

professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,

Doctor of Economics, Professor

Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation

The article examines the features and prospects of popular science tourism as an innovative area in the tourism industry. Based on the analysis of the needs of the target audience and the natural and scientific potential of the Kabardino-Balkarian Republic, the author's tourism project "Science at altitude" is proposed. The paper outlines the goals, objectives, object and methods of research, presents the structure of the project and draws conclusions about its significance and possibilities of implementation.

Keywords: popular science tourism, innovative project, educational tourism, youth tourism.

Введение. Современные тенденции в туризме указывают на всё более тесную интеграцию с наукой, образованием, экологией и цифровыми технологиями. Одним из перспективных направлений становится научно-популярный туризм, сочетающий элементы познавательного отдыха и неформального образования. Особенно актуален он для молодёжной аудитории, стремящейся к саморазвитию и новым впечатлениям.

Современная молодёжь всё чаще стремится к саморазвитию, получению новых знаний и практическому опыту вне учебных аудиторий. Это формирует устойчивый интерес к научно-популярному и образовательному туризму, что делает данное направление особенно востребованным. В условиях постпандемийного восстановления туристической индустрии усиливается внимание к внутрироссийским направлениям, где ключевым фактором конкурентоспособности становятся инновации и смысловое наполнение путешествий.

Кабардино-Балкарская Республика, обладающая уникальными природными, научными и этнокультурными ресурсами, представляет собой благоприятную территорию для внедрения инновационных туристических форматов. Настоящая работа предлагает авторский подход к созданию туристического проекта, основанного на вовлечении участников в научно-познавательный процесс.

Цель и задачи исследования. Цель – создать инновационный туристический маршрут, который сочетает элементы науки, природы и культурного взаимодействия, ориентируясь на интересы и запросы молодёжи.

Задачи: проанализировать теоретические и практические аспекты научно-популярного туризма; изучить особенности региона КБР как базы для познавательного туризма; выявить потребности целевой аудитории на основе опроса; разработать концепцию тура с элементами инноваций; оценить возможности реализации и значимость проекта.

Объект исследования. В качестве объекта исследования выступает деятельность туристических организаций, разрабатывающих маршруты с познавательной и научной составляющей. Предметом исследования стали новые способы внедрения научного контента в формат экскурсионных и экспедиционных программ, применимых в условиях природно-научной среды региона.

Методы исследования. В работе использовались следующие методы: контент-анализ предложений на туристическом рынке; анкетирование целевой аудитории (молодёжь 18–30

лет); сравнительный анализ существующих и проектируемых туров; проектирование авторской туристической программы; проведение тестового этапа наблюдений и анализа в течение 7 дней с участием волонтеров, включавших посещение маршрутов, наблюдение за реакцией участников, а также сбор обратной связи для оценки образовательного и организационного потенциала проекта.

Результаты исследования. Современные исследования указывают на рост интереса к познавательному и образовательному туризму. Учёные подчёркивают необходимость развития научного туризма как формы популяризации науки и вовлечения молодёжи в исследовательскую деятельность [1;3]. Инновационные туристические продукты, включающие элементы взаимодействия с учёными, посещения лабораторий, обсерваторий и музеев нового формата, всё чаще становятся частью региональных программ развития туризма [2].

Так, Киселева [1] рассматривает научно-популярный туризм как средство неформального образования, способствующее развитию критического мышления и интереса к науке. Андреев [3] акцентирует внимание на цифровизации туризма и создании интерактивных образовательных платформ. Степанова [7] подчёркивает значение игровых и исследовательских форматов для молодёжной аудитории. Вместе с тем, учёные отмечают ряд проблем: нехватка квалифицированных научных кадров в сфере туризма, слабая интеграция науки и индустрии гостеприимства, отсутствие устойчивых межведомственных связей. В качестве решений предлагаются: развитие научно-туристических кластеров, создание образовательных турпродуктов совместно с вузами, внедрение цифровых инструментов (AR, мобильные платформы, геймификация).

Все рассмотренные исследования подтверждают: только при тесном взаимодействии науки, туризма и образования возможно создание востребованных и жизнеспособных научно-популярных маршрутов.

Кабардино-Балкария: потенциал региона обладает всеми условиями для развития научно-популярного туризма: – вулкан Эльбрус как объект геологии и гляциологии; – обилие ледников, минералов и горных экосистем; – благоприятные условия для астрономических наблюдений; – этнокультурное разнообразие народов Кавказа; – наличие санаторно-курортной базы и развитой туристической инфраструктуры в Приэльбрусье.

Для определения интересов потенциальных участников проекта был проведён условный анализ на основе данных научной литературы [1; 2; 3]. Согласно этим источникам, молодая аудитория (18–30 лет) активно реагирует на туры, сочетающие отдых с обучением. Наиболее привлекательными считаются темы, связанные с природой, астрономией и историей науки. Предпочтительными форматами выступают 3–4-дневные туры с интерактивной программой. Такой анализ позволяет выстроить проект "Наука на высоте" в соответствии с актуальными запросами целевой аудитории, отражающими современные социальные и образовательные тенденции.

Таблица 1 – Результаты опроса молодёжи о научно-популярном туризме

Вопрос	Варианты ответов	Доля ответов (%)
Интерес к научно-познавательным турам	Да	78%
Интерес к интерактивным форматам	Да	65%
Предпочитаемые темы	Астрономия, экология, геология	-
Предпочитаемая продолжительность тура	3-4 дня	-

В рамках тестового семидневного этапа оценки пилотных компонентов проекта "Наука на высоте" были организованы однодневные тематические маршруты в окрестностях Приэльбрусья. В них приняли участие волонтеры и студенты вузов (всего 24 человека). В ходе наблюдения и опросов после прохождения маршрутов были выявлены следующие результаты: 91% участников отметили высокую познавательную ценность программ; 83% положительно оценили формат "учёный-гид" и живое взаимодействие; 76% выразили

готовность рекомендовать тур своим знакомым; – отмечены трудности логистического характера (доставка к местам маршрутов), а также необходимость улучшения мобильной навигации и мультимедийного сопровождения. Полученные данные свидетельствуют о высоком потенциале проекта при доработке организационных моментов и поддержке со стороны научного сообщества и туроператоров региона.

Таблица 2 – Программа тура "Наука на высоте"

День	Тема	Мероприятия	Локация
1	Геология	Лекция "История гор", сбор пород, наблюдение	Подножие Эльбруса
2	Экология	Экскурсия, наблюдение за флорой и фауной, мастер класс по экономониторингу	Горная экосистема Приэльбрусья
3	Астрономия	Лекция, наблюдение за звёздами, астрономический квест	Плато у пос. Терскол
В течение тура	Этнография	Мастер классы, кулинарные традиции, знакомство с культурой народов	Различные локации КБР

Дополнительно: этнопрограмма с мастер-классами, кулинарными традициями, знакомство с народами КБР [6].

Инновационные элементы проекта: научное сопровождение (участие экспертов, научных сотрудников, проведение полевых лекций и демонстраций); образовательные интерактивы в полевых условиях (игровые и практические задания, квесты); вовлечение участников в мини-исследования (сбор образцов, заполнение научных дневников, наблюдения); использование мобильного приложения с научными заданиями, AR-технологиями и функцией обратной связи для участников [7].

В результате реализации проекта "Наука на высоте" ожидается устойчивый интерес со стороны молодёжной аудитории, а также положительный экономический эффект за счёт развития локального туризма. Планируется, что туры будут проводиться регулярно, при этом каждая группа будет состоять из 20–25 участников. Средняя стоимость участия составит около 18 000 рублей, что включает проживание, питание и всю образовательную программу. В зависимости от загрузки группы, доход от одного тура может достигать 450 000 рублей. Основные расходы составят около 280 000 рублей, что оставляет потенциальную прибыль в размере до 170 000 рублей.

Кроме финансовых показателей, важно учитывать и нематериальные результаты: рост интереса к науке среди молодёжи, повышение туристической привлекательности региона и развитие профессиональных компетенций у участников проекта.

Для комплексной оценки туристического проекта "Наука на высоте" был проведён SWOT-анализ. Среди сильных сторон проекта выделяются уникальные природные условия Кабардино-Балкарии, высокая заинтересованность молодёжи в познавательном туризме и наличие инновационного подхода с применением цифровых технологий. К слабым сторонам относятся недостаточная известность формата научного туризма и нехватка специалистов.

Среди возможностей – поддержка со стороны образовательных учреждений и грантовых программ, а также возможность тиражирования модели в других регионах. Угрозами могут стать ограниченное финансирование, погодные условия и конкуренция со стороны более традиционных туристических маршрутов.

Разработанный туристический проект «Наука на высоте» может быть внедрён как в коммерческом, так и в образовательном формате. Он подходит для молодёжных туристических программ, студенческих практик, а также как часть внеучебной активности вузов и школ. Материалы проекта и его структура могут использоваться при разработке элективных курсов, а также при создании совместных программ с учреждениями дополнительного образования и научными центрами.

Заключение. При наличии заинтересованных партнёров и финансовой поддержки проект может быть реализован в других регионах России, обладающих природно-научным потенциалом (Алтай, Байкал, Камчатка). Также возможно развитие франчайзинговой

модели, при которой другие организации смогут адаптировать идею под свои условия. В перспективе проект может претендовать на государственные и грантовые программы, ориентированные на развитие внутреннего и образовательного туризма.

Научно-популярный туризм демонстрирует устойчивую тенденцию к росту и способен не только удовлетворить образовательные потребности молодёжи, но и внести вклад в экономическое развитие регионов. Кабардино-Балкария обладает всеми предпосылками для реализации подобных инициатив: от уникальной природы до заинтересованной целевой аудитории. Разработанный проект "Наука на высоте" может стать примером того, как наука и туризм объединяются в единую систему, создающую культурную, социальную и экономическую ценность. В будущем подобные инициативы могут масштабироваться и формировать новые стандарты познавательного туризма в России.

Литература:

1. Киселева Т.В. Научно-популярный туризм как инновационное направление в туристической индустрии // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2021. – №3. – С. 45–52.
2. Иванова И.Г. Инновационные технологии в туристической деятельности. – М.: КноРус, 2022. – 214 с.
3. Андреев П.Н. Развитие познавательного туризма в России в условиях цифровизации // Туризм: право и экономика. – 2023. – №2. – С. 33–38.
4. Министерство экономического развития РФ. Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства». – 2023. – [Электронный ресурс].
5. UNWTO. Innovation in Tourism 2022 Report. – [Электронный ресурс].
6. Докукина С.Ю. Современные форматы культурно-познавательного туризма // Вестник туристических исследований. – 2020. – №1. – С. 12–18.
7. Степанова Л.Н. Интерактивные технологии в молодежном туризме // Туризм: теория и практика. – 2021. – №4. – С. 58–64.

УДК: 004.738.5:341.24:338.48

ЦИФРОВЫЕ ПРАВА ТУРИСТА: ПРАВОВОЙ АНАЛИЗ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ СОГЛАШЕНИЙ ВЕДУЩИХ ОНЛАЙН-СЕРВИСОВ БРОНИРОВАНИЯ

Биттиева Л.Х.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: laila.07@mail.ru

Биттиев М.Х.;

студент 4 курса н.п. «Информатика и вычислительная техника»,
ФГАОУ ВО СПбПУ Петра Великого, г. Санкт-Петербург, Россия;
e-mail: bittiev.malik@mail.ru

Биттиев Р.Х.;

студент 4 курса н.п. «Техносферная безопасность»,
ФГБОУ ВО Академия ГПС МЧС России, г. Москва, Россия;
e-mail: bittiev.malik@mail.ru

Мурзин С.А.;

студент 4 курса н.п. «Информатика и вычислительная техника»,
ФГАОУ ВО СПбПУ Петра Великого, г. Санкт-Петербург, Россия;
e-mail: murzin.sa@edu.spbstu.ru

Маянцев В.С.;

студент 4 курса н.п. «Информатика и вычислительная техника»,
ФГАОУ ВО СПбПУ Петра Великого, г. Санкт-Петербург, Россия;
e-mail: mayantsev.vs@edu.spbstu.ru

Аннотация

В статье рассматриваются особенности реализации цифровых прав туриста при использовании онлайн-сервисов бронирования. На основе эмпирического анализа пользовательских соглашений пяти ведущих платформ выявлены ключевые правовые риски: непрозрачность условий, ограничение ответственности, нарушение принципов обработки персональных данных и трансграничные сложности при разрешении споров. Предложены направления совершенствования регулирования в целях защиты прав потребителей в цифровой среде.

Ключевые слова: цифровые права, турист, пользовательское соглашение, онлайн-сервис, персональные данные, Booking.com, Airbnb, Expedia, правовой анализ.

DIGITAL RIGHTS OF A TOURIST: LEGAL ANALYSIS OF USER AGREEMENTS OF LEADING ONLINE BOOKING SERVICES

Bittieva L.Kh.;

Associate Professor of the Department of "Commodity Science, Tourism and Law", Candidate of Economics, Associate Professor
Kabardino-Balkarian State Agrarian University, Nalchik, Russia;
e-mail: laila.07@mail.ru

Bittiev M.Kh.;

4th year student of PhD "Computer Science and Computer Engineering"
Peter the Great SPbPU, St. Petersburg, Russia;
e-mail: bittiev.malik@mail.ru

Bittiev R.Kh.;

4th year student of the Technosphere Safety Research Institute
Federal State Budgetary Educational Institution HE Academy of State Fire Service of the Ministry of Emergency Situations of Russia, Moscow, Russia;
e-mail: bittiev.malik@mail.ru

Murzin S.A.;

4th year student of PhD "Computer Science and Computer Engineering"
Peter the Great SPbPU, St. Petersburg, Russia;
e-mail: murzin.sa@edu.spbstu.ru

Mayantsev V.S.;

4th year student of PhD "Computer Science and Computer Engineering"
Peter the Great SPbPU, St. Petersburg, Russia;
e-mail: mayantsev.vs@edu.spbstu.ru

Annotation

The article discusses the specifics of the implementation of digital rights of tourists when using online booking services. Based on an empirical analysis of the user agreements of the five leading platforms, key legal risks have been identified: lack of transparency of the terms, limitations of liability, violation of the principles of personal data processing and cross-border difficulties in dispute resolution. The directions of improving regulation in order to protect consumer rights in the digital environment are proposed.

Keywords: digital rights, tourist, user agreement, online service, personal data, Booking.com, Airbnb, Expedia, legal analysis.

Цифровые технологии полностью меняют парадигму общества и бизнеса, трансформируют традиционные бизнес-модели и взаимодействие субъектов рынка. Цифровая экономика формируется в России быстрыми темпами, охватывая практически все сферы социально-экономической деятельности. В туристской деятельности цифровые технологии

стали использоваться даже раньше, чем в других сферах экономики, учитывая специфику технологических процессов в туризме и территориальную разобщенность субъектов туристского рынка.

В настоящее время система информационного обеспечения туризма претерпевает цифровую трансформацию, цифровые инструменты полностью заменяют традиционные или используются потребителями все в большей степени. Поэтому подходы к законодательному регулированию туристской деятельности нуждаются в актуализации в связи с цифровизацией туристского рынка и туристской деятельности, в том числе понятийный аппарат сферы туризма. Необходимо расширение правового поля туризма, включение в него новых участников процесса организации путешествий для обеспечения безопасности туристских поездок, равных условий и правил игры для всех субъектов туристской деятельности в условиях цифровизации.

На сегодняшний день спрос в сфере цифровизации туризма значительно превышает предложение. В связи с этим законодатели намерены найти адекватный ответ на этот вызов, как задействовав имеющиеся ресурсы, так и предложив новые цифровые решения. Практически все туристические услуги можно приобрести онлайн, а также по отдельности. По сути, отдельно нужно связаться с санаторием или гостиницей, отдельно купить билеты, заказать экскурсию, решить вопросы с питанием, договориться с гидами. Это, конечно, серьезная проблема, ведь каждый из нас стремится, сэкономив время, получить всю актуальную, верифицированную и защищенную от мошенников информацию, приобрести качественную услугу.

В настоящее время имеется необходимость создать единую цифровую платформу, где был бы представлен каждый регион. «Программа развития туризма до 2035» года включает создание такой экосистемы. Было бы идеально ее реализовать в виде виртуальной карты России, где каждый турист может найти для себя интересную локацию, построить маршруты, выполнить необходимые бронирования.

Цифровизация туристической отрасли трансформирует способы взаимодействия между потребителями и поставщиками туристических услуг, существенно влияя на правовые механизмы защиты потребителей. В условиях растущей зависимости от онлайн-сервисов бронирования пользовательские соглашения приобретают статус ключевого регулятора правоотношений, заменяя собой традиционные договорные формы.

Настоящее исследование направлено на эмпирический анализ содержания пользовательских соглашений ведущих платформ и оценку их соответствия требованиям законодательства и международных стандартов.

Развитие цифровых платформ изменяет архитектуру потребительских отношений в туризме. Онлайн-бронирование стало нормой, и крупнейшие глобальные и национальные платформы, такие как Booking.com, Airbnb, Expedia, Ostrovok.ru и Tvil.ru, формируют правовую среду, в которой договор присоединения становится единственным способом заключения сделки. Такое положение требует пристального анализа как с позиции права, так и с точки зрения соблюдения принципов справедливости и доступности правосудия.

Таблица 1 – Общая информация о платформах

Платформа	Страна юрисдикции	Политика возврата	Условия спора	Ссылка на соглашение
Booking.com	Нидерланды	По усмотрению поставщика	Суды г. Амстердам	booking.com/terms
Airbnb	США	Частичный возврат	Обязательный арбитраж в США	airbnb.com/terms
Expedia	США	Полный возврат в срок	Арбитраж, США	expedia.com/terms
Ostrovok.ru	Россия	Административный	По месту потребителя	ostrovok.ru/rules

		возврат		
Tvil.ru	Россия	По усмотрению платформы	Внесудебный порядок	tvil.ru/agreement

Методологическая база исследования включает контент-анализ пользовательских соглашений пяти указанных платформ, сравнительно-правовой анализ с опорой на положения Гражданского кодекса РФ, Закона о защите прав потребителей, а также европейского законодательства, прежде всего Регламента GDPR [1], [2], [3]. Кроме того, проведена юридическая лингвистическая экспертиза текстов соглашений по шкале удобочитаемости Флеша-Кинкейда, адаптированной к юридическим текстам [6].

Результаты анализа выявили значительные различия в подходах платформ к определению ключевых условий. В части юрисдикции, Booking.com и Airbnb закрепляют обязанность рассматривать споры исключительно в зарубежных инстанциях, таких как суды Амстердама или американский арбитраж. Подобная практика ограничивает возможность обращения потребителя в суд по месту жительства, что противоречит международным принципам доступности правосудия [4], [7]. В то же время российские платформы, особенно Ostrovok.ru, допускают рассмотрение споров по месту нахождения потребителя, что находится в русле отечественного законодательства [2].

Политика возврата средств также демонстрирует высокий уровень неопределённости. Expedia предлагает наиболее прозрачные условия возврата с указанием сроков и условий полного возмещения. Напротив, Booking.com и Tvil.ru делегируют решение вопроса возврата поставщику или платформе, без чётких гарантий для потребителя, что создает правовую неопределенность и риски злоупотреблений [5].

Отдельное внимание уделено вопросам обработки персональных данных. Все платформы осуществляют их сбор и использование, однако Booking.com и Airbnb допускают передачу информации третьим лицам без возможности отказа, что нарушает принцип информированного согласия, закреплённый в ст. 7 GDPR [3]. Российские сервисы в большинстве случаев не раскрывают конкретных операторов обработки данных, что снижает прозрачность и может нарушать положения национального законодательства [1].

Таблица 2 – Уровень юридической читаемости

Платформа	Шкала Флеша-Кинкейда	Оценка читаемости
Booking.com	38	Трудночитаемый
Airbnb	42	Сложный
Expedia	45	Средней сложности
Ostrovok.ru	29	Очень трудный
Tvil.ru	31	Очень трудный

Особое значение имеет юридическая читаемость пользовательских соглашений. Исследование показало, что тексты отличаются высокой сложностью восприятия. Соглашения Ostrovok.ru и Tvil.ru набрали по шкале Флеша-Кинкейда 29 и 31 балл соответственно, что указывает на крайне низкую доступность для широкой аудитории. Соглашение Expedia показало лучший результат (45 баллов), что соответствует среднему уровню читаемости [6].

Анализ продемонстрировал, что действующая практика заключения договоров в цифровой туристической среде нередко препятствует реализации прав потребителей. Ограничение выбора юрисдикции, отсутствие чётких процедур возврата, непрозрачность в обработке персональных данных и сложность юридического языка – всё это требует системной корректировки.

Цифровизация туристической отрасли диктует необходимость унификации пользовательских соглашений. В качестве решения предлагается разработка модельных соглашений с базовыми гарантиями для потребителей, создание стандартов юридической читаемости, а также внедрение механизмов международного контроля за соблюдением цифровых прав. Подобные меры будут способствовать формированию справедливого и устойчивого правового пространства в цифровом туризме.

Литература:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26 января 1996 г. № 14-ФЗ (ред. от 1 марта 2024 г.) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 5. – Ст. 410.
2. О защите прав потребителей: федер. закон от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 (ред. от 1 января 2024 г.) // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 3. – Ст. 140.
3. Регламент (ЕС) 2016/679 Европейского парламента и Совета от 27 апреля 2016 г. «О защите физических лиц при обработке персональных данных и о свободном перемещении таких данных (Общий регламент по защите данных, GDPR)» // Официальный журнал Европейского союза. – 2016. – L 119. – С. 1–88.
4. О рассмотрении судами гражданских дел по спорам о защите прав потребителей: постановление Пленума Верховного Суда РФ от 28 июня 2012 г. № 17 // Бюллетень Верховного Суда РФ. – 2012. – № 9.
5. Капустин А.Я. Международные стандарты защиты прав потребителей в цифровой экономике // Право и экономика. – 2023. – № 4. – С. 22–29.
6. Петрич Дж. Договоры с потребителями в интернете и цифровая справедливость: GDPR и не только // Журнал «Право и технологии». – 2022. – Т. 8, № 2. – С. 107–123.
7. Де Франчески А. Европейское договорное право и единый цифровой рынок: на пути к новому закону ЕС о потребителях в интернете? // Европейское договорное право и единый цифровой рынок (EuCML). – 2020. – № 4. – С. 175–186 // EuCML. – 2020. – № 4. – Р. 175–186.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИННОВАЦИОННОЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ТУРИЗМА НА СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЯХ

Боготов Х.Л.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», доктор экономических наук,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
E-mail: bogotov_h@mail.ru

Аннотация

В статье отражены составляющие основных направлений организации инновационной предпринимательской деятельности в сфере туризма на сельских территориях. Раскрыты методы освоения новых подходов к оказанию современных туристических услуг сельскому населению с учетом общепринятой классификации предпринимательской деятельности, относящихся к различным видам направленности.

Ключевые слова: туризм, сельские территории, инновации, предпринимательство, туристские услуги.

THE MAIN DIRECTIONS OF INNOVATIVE ENTREPRENEURIAL ACTIVITY IN THE FIELD OF TOURISM IN RURAL AREAS.

Bogotov H.L.;

Professor of the Department of "Commodity Science, Tourism and Law", Doctor of Economics,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
E-mail: bogotov_h@mail.ru

Annotation

The article reflects the components of the main directions of the organization of innovative entrepreneurial activity in the field of tourism in rural areas. The methods of mastering new approaches to the provision of modern tourist services to the rural population are disclosed, taking into account the generally accepted classification of entrepreneurial activities related to various types of orientation.

Keywords: tourism, rural areas, innovation, entrepreneurship, tourist services.

В сфере туризма инновационное предпринимательство взаимосвязано с достижениями инновации с учетом использования традиционных факторов экономики. Предпринимательская среда в сфере туризма на сельских территориях, как правило, относится к общепринятой деятельности и результативности функционирования, которые связаны с определенными видами направленности в том числе: формирования производительных услуг и продукции; посредническая деятельность по продвижению созданной продукции от производителя к потребителю; использования денежных средств с целью воспроизводства продукции и туристических услуг в сельских территориях с учетом определенных видов финансовой деятельности.

В новых условиях расширения общественного развития немаловажное значение имеет инновационное формирование туристско-рекреационных сфер, которые взаимосвязаны с сельским туризмом.

В современный период сельский туризм отражает сектора туристской индустрии, которые ориентированы на использование природных, культурно-исторических и других ресурсов, которые находятся в сельской местности, используемые для формирования не мало важных качественных туристических продуктов.

В настоящее время туризм, как правило, пользуется большим спросом со стороны отечественных, а также и других туристов проживающих во многих зарубежных регионах, относящиеся к более эффективным видам сельского туризма [1].

На основе анализа актуальных причин и специфики организации сельского туризма можно подтвердить, что к наиболее востребованным, относится туризм пребывания на территории сельской местности. Общий подход к реализации задач относительно временного пребывания туристов в пределах сельских территории содержит максимальную возможность туристам постоянно отражать все положительные стороны отдыха. Основные направления сельского туризма с учетом выбора всеми потребителями туристских услуг зависит от различных определенных факторов.

В начальный период это касается индивидуального предпочтения туриста, которые связаны с личными пожеланиями и территориальной принадлежностью, то есть выбор в определенной мере зависит от того, кто является туристом и откуда он въезжает в сельскую местность [2].

В современный период и в перспективе имеются некоторые основополагающие факторы, которые воздействуют на развитие туризма в сельской местности.

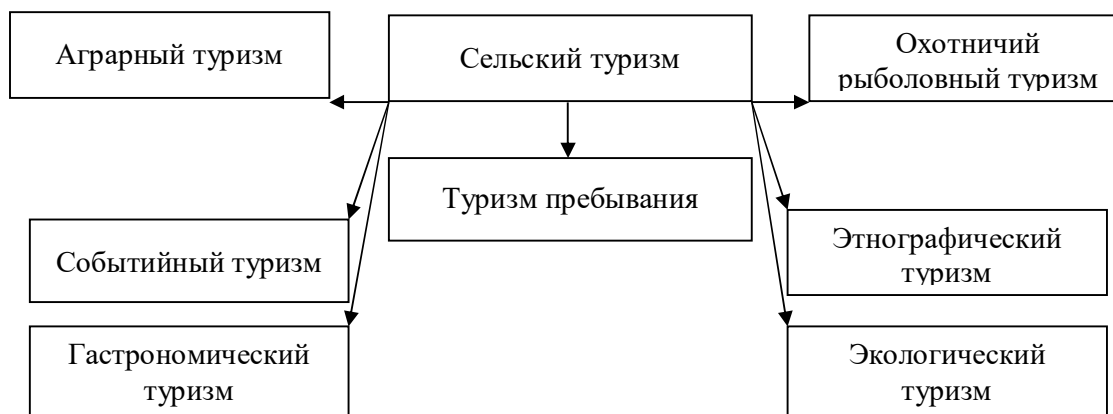


Рисунок 1 – Актуальные подвиды сельского туризма

К ним необходимо отнести ресурсный потенциал территории, включающий природные культурно-исторические ресурсы на основе применения основных элементов туристской инфраструктуры. В частности: предприятия для организации временного проживания и питания; туристские фирмы и соответствующий транспорт; продвижение сельского туристского продукта на рынке и т.д. К необходимой важности относится обеспеченность корректирования процесса организация туристской деятельности, которая основана, в начальном этапе, на анализе предпочтений туристов во всех конкретных территориях. С учетом предложений туристов определяется необходимость обоснование оптимальных сельских туристических продуктов.

К основным мерам развития всех отраслей экономики относятся поддержка в развитии той или иной сферы, в том числе и сельского туризма в регионах Российской Федерации [5]. На основе раскрытия направления инновационной предпринимательской деятельности в сфере туризма на сельских территориях, следует подтвердить, что для развития сельской местности необходимо наличие определенных ресурсных потенциалов. Это связано с тем, что развитие любого вида туризма, необходимо в первую очередь рассмотреть с учетом оценки наличия определенных ресурсов в территориях, особенно это касается современного сельского туризма.

Соответственно важнейшим фактором развития данного вида туризма является наличие природных и культурно-исторических ресурсов сельской местности, а также возможность их использования с целью развития туризма (рис.2) [4].

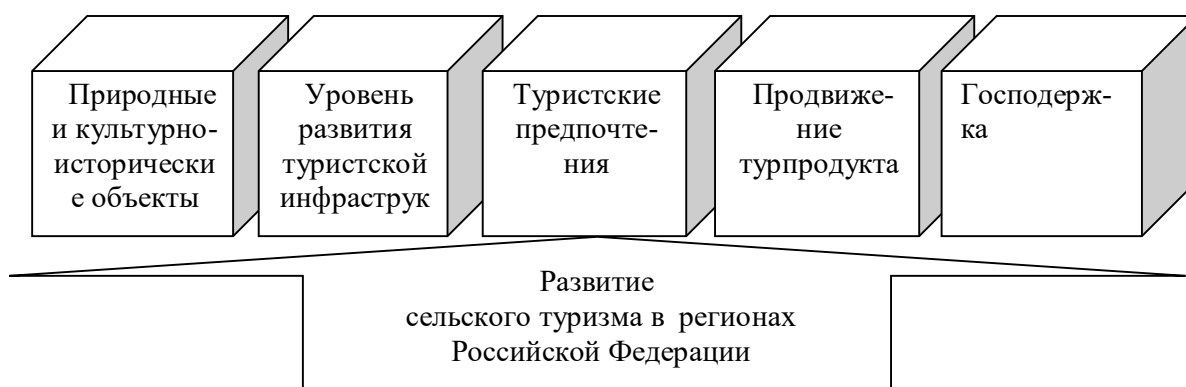


Рисунок 2 – Факторы, влияющие на развитие сельского туризма в Российской Федерации

С учетом особенностей туристических услуг предпринимательская деятельность туристских организаций, как правило, могут быть условно отнесены к определенному виду. К примеру, деятельность туроператоров в большинстве случаев формируют организационную подготовку туристического продукта на основе его частичного производство, и продвижения к потребителям в связи на основе чего, их необходимо отнести условно к производственным предпринимателям в регионах России. Туристические агенты, как правило, выполняют также соответствующие инновации относительно предпринимательской деятельности в сфере туризма на сельских территориях. На основе согласованности с регионами турагенты призваны оказывать различные виды услуг, например, страхование, консульское обслуживание и другие, которые относятся к различным видам деятельности.

К современным контрагентам целесообразно активнее отнести также исполнителей туристских услуг, включающие гостиницы, рестораны, перевозчиков, экскурсионное бюро и др., оказывающие необходимые услуги потребителям туристических продуктов [3]. Для активного участия в производстве услуг могут быть также отнесены участники инновационной предпринимательской деятельности в сфере туризма на сельских территориях. Туристские организации, как правило, могут совмещать организационную подготовку, продажу, в том числе, включающие розничную и исполнительные услуги. При этом турфирмы призваны на основе определенных правил активнее осуществлять одновременно несколько видов предпринимательской деятельности.

Это связано с тем, что консультационная предпринимательская деятельность довольно широко используется в сфере туризма. Вместе с тем, с учетом того, что наблюдаются сложности в составе качество туристских услуг, тем больше число специалистов-консультантов призвано вовлекать в процесс формирования и реализации туристских услуг в перспективе для повышения эффективности предпринимательской деятельности в туризме относительно региональных сельских местностей в России. Предпринимательская идея призвано относится к инновационным новым формам экономической активности, где совмещаются потенциальные или реальные потребности потребительского рынка в определенных услугах с возможностями получить дополнительный доход от нововведения (инновации).

Инновационная предпринимательская деятельность в сфере сельского туризма призвано в дальнейшем формирование современных банков идей, которые могут составлять основные, в том числе и дополнительные профили относительно производства услуг или посредничества [6]. В современный период направления и методы формирования инновационных идей могут иметь как текущий, так и перспективный характер относительно предпринимательства в сфере туризма с учетом принимаемых решений для их практической реализации.

Процесс принятия решения каждым предпринимателем призвано проводить на основе собственности индивидуальной технологии, обеспечивающей выбор необходимого одного варианта из имеющихся альтернатив. При этом к основным централизованным этапам и

последовательности их выполнения целесообразно отнести ряд мероприятий, в том числе относительно основных направлений инновационной предпринимательской деятельности в туризме на сельских территориях: экспертная оценка идеи предпринимателями с учетом реальности практического воплощения в системе туризма на сельских территориях; осуществление современного сбора необходимой информации о ситуации на рынках с учетом важности оценки идеи с практических позиций; осуществление предпринимательских расчетов с целью выявления объектов спроса и предложения на туристском рынке; учет возможных цен для реализации на потребительских рынках аналогичных услуг; издержки производства; величины прибыли и эффективности производства услуг и др.

Инновационная предпринимательская деятельность считается успешной, если обеспечивается своевременная реализация запланированных мероприятий направленных на идеи связанной с развитием сферы туризма практически во всех республиках особенно в сельских территориях России. Как правило, цивилизованное понятие инновационного предпринимательского успеха связывается в первую очередь с необходимостью предложений по самоутверждению, а также возможностей с изменением определенных ходов событий в современный период и в перспективе развития сферы туризма.

С учетом своевременной стабилизации социально-экономической жизни общества интерес к содержанию и культуре предпринимательства взаимосвязанные с основными обязанностями на сельских территориях по отношению друг к другу и обществу в целом будет постоянно расти. Это связано с тем, что инновация относится к результатам новаторской деятельности на основе относительности к различным видам новых или усовершенствованных услуг, которые внедрены в туристские обращения с учетом повышения эффективности технологических процессов к социальным услугам относительно к различным регионам, особенно к сельским территориям входящих в Россию. В полном объеме инновационная деятельность призвано включать в системе туризма все виды деятельности по освоению новшеств в оказании услуг населению, как экономическая категория современной деятельности, которая результативно относится к повышению эффективности развития региональных туристических территорий.

С учетом активности использования новой техники и технологий ведущими туристскими фирмами рекомендуется использование специализированных программных комплексов, позволяющих активно сокращать временную систему выполнения туристических мероприятий, а также обеспечивать производственную себестоимость туристского продукта. Данная программа позволяет с учетом инновационной предпринимательской деятельности в сфере туризма на сельских территориях обеспечивать необходимую работу в различных режимах в том числе: работа с клиентом при подборе тура и пакета услуг с учетом калькуляции индивидуального тура, бронирования услуг, заключение и введение договоров и других документов, а также применение учета оплаты услуг; выполнение функциональных и современных обязанностей с партнерами по закупке услуг относительно гостиниц, транспортных и других услуг; своевременность обеспечения калькуляции туров с полным учетом особенностей их реализации.

Вовлечение инновационных туристских ресурсов будет способствовать расширению географии туристских маршрутов с традиционными услугами. Одним из важных условий в организации предпринимательской деятельности туристских фирм на сельских территориях должна быть направленность на укрепление и расширение масштабов деятельности.

С целью выявления и развития необходимых мер по использованию современных рынков сбыта к туристским услугам целесообразно включить следующие методы сбыта туристических продуктов сельских территория: обеспечение прямого метода с учетом предполагающего установление непосредственных связей между туроператорами и потребителями; внедрение инновационных косвенных методов на основе активности использования посредников относящиеся к туристическим агентам.

К основным составляющим инновационную предпринимательскую деятельности туристских организаций рекомендуется активно отнести: использование новой техники и

технологий в оказании традиционных услуг в сельских и других территориях; внедрение новых услуг с учетом современных новых свойств; использование ранее не использовавшихся новых туристских ресурсов; обеспечение выявления и использования новых рынков сбыта туристских услуг с учетом повышения эффективности на сельских территориях инновационной предпринимательской деятельности в сфере туризма [7]. В настоящее время функционирование сфера туризма в России относительно сельских местностей является одним из важных задач, стоящих перед аграрным сообществом в инновационный период функционирования.

К основным направлениям обеспеченности устойчивого развития туризма в регионах России относительно сельской местности рекомендуется отнести предложенные меры в различных регионах с учетом развития инфраструктуры сельских поселений: реорганизация дорожного полотна; оптимизация транспортной логистики; снижение стоимости транспортных услуг; улучшение состояния средств размещения и предприятий питания и повышение их числа; повышение качества оказываемого сервиса, в том числе за счет развития кадрового потенциала [4]. В современный период и в перспективе деятельность в данных направлениях должна носить комплексный характер, для развития сельского туризма в регионах Российской Федерации. С учетом внедрения предлагаемых реализуемых услуг относительно уровня обслуживания на селе, в настоящее время и в перспективе требует результативности направления связанных с обеспечением инновационной предпринимательской деятельности сферы туризма в сельских территориях.

Литература:

1. Абряндина В.В. Развитие туризма на сельских территориях в регионах России // Экономика, труд, управление в сельском хозяйстве. 2014. №3 (20). С. 95-98.
2. Коверкова А.П. Основы предпринимательской деятельности: учебник / А.П. Коверкова. – М.: Дело, 2018. – 392 с.
3. Лебедева И.В., Копылова С.Л. Сельский туризм. пособие для начинающих предпринимателей. Петропавловск-Камчатский: Камчатпресс, 2017. 136 с.
4. Оборин М.С. Системное развитие сельского туризма как фактор социально-экономического развития сельских территорий России // Сервис в России и за рубежом. 2020. Т.14. №1. С. 117-126.
5. Серашвилли Г.П. Типы предпринимателей, виды предпринимательской деятельности / Г.П. Серашвилли. – URL: <http://www.d-instrukciya.ru>
6. Романова Ю.А., Малина В.В. Современное состояние сельского туризма в Российской Федерации // Актуальные исследования. 2020. №6 (9). С. 25-28
7. Турин И.Д. Предпринимательская среда и ее структура / И.Д. Турин. – URL: <http://www.kukiani.ru>

УДК 338.48

МЕХАНИЗМЫ ПОВЫШЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ И ИННОВАЦИОННОЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Боготов Х.Л.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», доктор экономических наук,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: bogotov_h@mail.ru

Боготова О.Х.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: qwert1304@mail.ru

Аннотация

В научной статье отражены актуальность, механизмы повышения экономической эффективности функционирования и инновационной предпринимательской деятельности торговых предприятий с учетом их современных и перспективных направлений деятельности. Раскрыты основные составляющие оптимизации товарооборота, маркетинга, ценовой политики и показатели конкурентоспособности в торговой сфере на основе программных целей и задач функционирования.

Ключевые слова: сфера торговли; экономическая эффективность; коммерческая деятельность; инновационные технологии; маркетинг; ценовая политика.

MECHANISMS FOR INCREASING ECONOMIC EFFICIENCY AND INNOVATIVE ENTREPRENEURIAL ACTIVITY OF TRADING ENTERPRISES

Bogotov H.L.;

Professor of the Department of "Commodity Science, Tourism and Law", Doctor of Economics,
Kabardino-Balkarian State Agrarian University, Nalchik, Russia;
e-mail: bogotov_h@mail.ru

Bogotova O.H.;

Associate Professor of the Department of Economics, Candidate of Economics
, Kabardino-Balkarian State Agrarian University, Nalchik, Russia;
e-mail: qwert1304@mail.ru

Annotation

The scientific article reflects the relevance, mechanisms for increasing the economic efficiency of the functioning and innovative entrepreneurial activity of trading enterprises, taking into account their modern and promising areas of activity. The main components of optimizing trade turnover, branding, pricing policy, and competitiveness indicators in the trade sector based on program goals and operational objectives are disclosed.

Keywords: trade sphere; economic efficiency; commercial activity; innovative technologies; marketing; pricing policy.

Введение. Торговая сфера относится к системе экономической инновационной предпринимательской деятельности с учетом внедрения в практику функционирования качественного подхода к доведению товаров до потребителей на основе современных технологий. Основные цели и задачи торговых предприятий с учетом оптимизации товарооборота, маркетинговой деятельности и ценовой политики взаимосвязаны с нововведениями, преобразованием форм и методов улучшения и совершенствованию программных технологий [1]. По типу новизны инновации можно разделить на новые для торговой отрасли и новые для конкретного торгового предприятия. По виду деятельности инновации предприятий подразделяются: на инновации в оптовой и розничной торговле; по источникам финансирования инновации за счет прямых и косвенных источников; по типу новизны инновации для отрасли и инновации для предприятия.

Совершенствование развития инновационной деятельности предприятий торговли возможно с учетом современных достижений науки и техники, на основе внедрения в практику новых технологий, продуктов, средств коммуникаций, методов технического и организационного управления, а также инновационных видов услуг.

Разработка инновационного продукта постоянно связана с повышенными рисками, прежде всего с коммерческими, по имеющимся на практике оценкам.

Наиболее эффективным средством для совершенствования развития инновационной деятельности с учетом перехода на качественно новый уровень развития российской экономики в перспективе может стать инновационная активность поддержки малого и среднего бизнеса, в том числе относительно предприятий торговли.

Содержание системы инновационной деятельности в торговых предприятиях отличается важными значениями в современной рыночной экономике на основе достижения в перспективе коммерческих успехов. К механизмам повышения экономической эффективности и инновационной деятельности также относятся, с одной стороны, показатели и обеспечение конкурентоспособности торговых предприятий.

Товарное обращение является незаменимым элементом хозяйствования, определяющим его суть и общественное назначение на потребительских рынках.

Торговый бизнес как опорная составляющая развитых экономических отношений во многом способствует решению главной задачи общественного производства с учетом удовлетворения разносторонних потребностей населения. С учетом того, что торговля, реализует потребительскую стоимость, производство обосновывает и поддерживает с потреблением поддержку балансов между спросом и предложением. Государственная поддержка экономической эффективности и инновационной предпринимательской деятельности торговых предприятий в условиях ограниченности инвестиционных ресурсов призваны быть основой относящихся к региональным органам относящиеся случае к специфическим региональным условиям.

Поддержка предпринимательства в инновационной сфере на федеральном уровне предполагает определение государственных приоритетов его развития и формирование необходимого для инвестирования фонда финансовых ресурсов за счет средств федерального бюджета.

Учет реальных потребностей регионов требует, чтобы современная государственная политика основывалась не на территориальной принадлежности предпринимательства, а на целевом подходе.

Практическая материальная поддержка инвестирования всех направлений развития инновационной предпринимательской деятельности должна быть, как правило, обеспечена на уровнях регионов РФ по целевому принципу.

Это связано с тем, что направления поддержки предпринимательства призваны отвечать общегосударственным задачам формирования конкурентной среды, а также создания дополнительных рабочих мест с учетом вовлечения определенных категорий населения и повышения экономической поддержки регионов.

Современная система поддержки предпринимательства в инновационной сфере торговли РФ должна включать два блока программы и мероприятия, имеющих значение для развития конкретных регионов, реализуемые непосредственно на региональном уровне за счет местных ресурсов, в том числе отражающие межрегиональные значения и отвечающие задачам общегосударственной программы формирования содействия торговой сфере экономики.

Взаимосвязь федеральных и региональных органов поддержки инновационной предпринимательской деятельности торговых предприятий, выработка ими единой политики должны находить конкретное выражение в сбалансированности различных источников финансирования с учетом региональных программ развития малого предпринимательства, Государственные инвестиционные ресурсы должны быть сконцентрированы на наиболее важных сферах функционирования малого предпринимательства, отвечающих как федеральным, так и региональным интересам, а именно в малом бизнесе в инновационной сфере. На федеральном уровне государственные функционально-целевые приоритеты в инвестировании предпринимательства в инновационной сфере должны включать обеспечение необходимых интересов в ходе межведомственной координации деятельности

федеральных ведомств, осуществляющих господдержку инновационной деятельности по следующим направлениям: формирование и реализация единой государственной инвестиционной и инновационной политики с учетом согласования целей основных агентов экономической деятельности генерирующих идеи проектирующих средства их реализации; предпринимателей и юридических лиц организационно-правовых форм, реализующих инновационные проекты; органов государственной власти, устанавливающих законодательные нормы и подзаконные стандарты и нормативы ; стимулирование активности участников единой государственной инвестиционной и инновационной политики, включая прямую поддержку участников, обеспечивающих координацию инновационной деятельности в интересах оказания государственной поддержки современной системе предпринимательства [7].

В торговой сфере на основе программных целей и задач функционирования и обеспечения интересов предпринимательства в инновационной сфере могут быть реализованы в рамках решения на федеральном уровне следующие основные задачи:

- планирование отраслевой территориальной структуры развития инновационной деятельности и госбюджетных ресурсов относительно поддержки со стороны государства;
- обеспечение реализации госзаказа на господдержку инновационной деятельности;
- содействие развитию предпринимательства инновационных фирм с учетом сотрудничества с крупными и средними предприятиями;
- поддержка в сфере внешнеэкономической деятельности;
- формирование социальной сферы;
- развитие инфраструктуры поддержки;
- проведение налоговой политики господдержки в инновационной сфере;
- проведение инвестиционной политики господдержки в инновационной сфере.

К основным элементам инфраструктуры поддержки малого предпринимательства в инновационной сфере относятся:

- информационное обеспечение малого предпринимательства;
- создание развитой сети коммуникаций для малого предпринимательства, консалтинговых фирм, центров менеджмента и маркетинга;
- создание развитой сети бизнес инновационных центров, технопарков и инкубационных структур
- создание развитой сети территориально-производственных зон;
- создание инфраструктуры передачи технологий;
- создание центров по оценке технологий;
- создание региональных центров инновационного развития [7].

Имеющиеся в государственной политике по отношению к предпринимательству в инновационной сфере основные целевые функции торговой организации в период адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям призваны отражать методы эффективности [3]. Для всестороннего и объективного изучения эффективности деятельности предприятий торговли необходима разработка методик экономических исследований, позволяющих своевременно выявлять неблагоприятные ситуации, при этом полученные результаты являются обоснованием альтернативных вариантов управленческих решений и их последствий [2].

Под экономической эффективностью коммерческого предприятия, как правило, подразумевается повышение измерений достигнутых результатов с имеющимися ресурсами и произведёнными затратами. Одним из показателей эффективности деятельности предприятия является показатель конкурентоспособности, относящийся к основной регулирующей силе рыночного товарного производства. С конкурентоспособностью неразрывно связаны понятия конкурентоспособности предприятия и конкурентоспособности продукции, товара и услуг.

Конкурентоспособность предприятия во многом зависит от конкурентоспособности продукции, которую оно производит. Конкурентоспособность инновационной предпринимательской деятельности следует оценивать при осуществлении современной системы планирования хозяйственной деятельности, при изыскании резервов повышения эффективности работы торгового предприятия и определении стратегии его развития применение позволяет управленческому составу определять слабые и сильные стороны торговой деятельности и сконцентрировать все условия на направлениях, являющихся наиболее перспективными и доходными [4].

Конкурентоспособность как показатель, характеризующий именно данное предприятие и позволяющий сопоставлять его с другими предприятиями, которыми прежде всего определяется внутренними факторами, каковыми являются ресурсы, располагают торговые предприятия.

Ресурсы предприятия это не только капитал в финансовой и материальной форме, но и персонал, и состояние управления, и качество связей с контактными аудиториями, и организация маркетинга. Для успешного ведения дел необходимо не только уметь поставлять товары на рынок, но и владеть необходимостью для определенных целей. [5].

Грамотность решения данных вопросов связаны с обеспечением эффективности организации управления комплексами маркетинга на предприятиях, и, в частности, маркетинговыми коммуникациями, к которым относятся такие элементы, как личная продажа, прямой маркетинг, стимулирование сбыта, пропаганда, реклама, фирменный стиль и т. д.

Рекомендуется выделить также ряд важных основных методов, связанных с определением показателей конкурентоспособности коммерческих предприятий в торговой сфере экономики с учетом содержания суммы показателей возможности конкурентоспособности предприятий.

Конкурентная позиция в сфере торговли отнесены к привлекательности торговых предприятий при оценке более высокого влияния на общую конкурентоспособность в различных регионах РФ.

В конкурентоспособности предприятий торговой сферы экономики призваны от совокупные итогов работы всех его подразделений, состояния их материальной базы, надежности кадрового и финансового обеспечения, уровня системы управления и способности предприятия реагировать на изменение внешних факторов воздействия, способность адекватно и оперативно реагировать на изменения в поведении покупателей, их вкусов и предпочтений [6].

Заключение. Усиление конкуренции на товарном рынке возможно только при наличии на нем конкурентоспособных и финансово устойчивых предприятий. В целях повышения механизмов экономической эффективности и инновационной предпринимательской деятельности торговым предприятиям рекомендуется уделить особое внимание обеспечению реализации определенных задач повышения экономической эффективности функционирования и инновационной предпринимательской деятельности торговых предприятий.

Литература:

1. Алексеев, Н. С. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров. / Н. С. Алексеев – М.: прогресс, переиздание, 2014.
2. Бондарь О. Анализ розничной торговли, учебник - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.
3. Бланк и.А. Торговый менеджмент. - К.: Эльга, Ника-Центр, 2014.
4. Брагин Л.А. Торговое дело./ Л.А. Брагин - экономика и организация. М, ИНФРА – М., 2012.

5. Иванов Г.Г. Экономика торгового предприятия: учебник/-М.Издательский центр «Академия», 2010.
6. Сафронова Н.А. Экономика организации (предприятия): Учебник / 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Экономистъ, 2015.
7. Шепеленко Г.И. Экономика, организация и планирование на предприятии: Учеб. пособ. для ВУЗов.- 2-е изд., доп. и перераб.- Ростов Н/Д: и Ц «Март», 2010.
УДК 347.65:379.85

ПРАВОВОЙ СТАТУС ТУРОПЕРАТОРА И ТУРАГЕНТА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Бозиева Ю.Г.;

кандидат юридических наук, доцент кафедры «Товароведение, туризм и право»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: nezabudka7557@yandex.ru

Аннотация

В статье рассматриваются особенности правового положения туроператора в Российской Федерации. Анализируются основные функции туроператора, его обязанности перед туристами, а также механизмы государственного регулирования и финансового обеспечения ответственности. Делается акцент на необходимости совершенствования законодательства с учетом современных вызовов туристической отрасли.

Ключевые слова: туризм, туроператор, турагент, правовой статус, туристическая деятельность, законодательство.

LEGAL STATUS OF A TOUR OPERATOR AND TRAVEL AGENT IN THE RUSSIAN FEDERATION

Bozieva J.G.;

Candidate of Law, Associate Professor of the Department of Commodity Science,
Tourism and Law
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: nezabudka7557@yandex.ru

Annotation

The article examines the specifics of the legal status of a tour operator in the Russian Federation. The main functions of the tour operator, its responsibilities to tourists, as well as mechanisms of state regulation and financial support of responsibility are analyzed. The emphasis is placed on the need to improve legislation, taking into account the current challenges of the tourism industry.

Keywords: tourism, tour operator, travel agent, legal status, tourism activity, legislation.

Российская Федерация обладает большими возможностями для развития внутреннего и внешнего туризма. Стратегическое развитие туристической отрасли в Российской Федерации на период с 2025 по 2030 г. ставит перед собой высокую реализацию проектов различных видов туристической деятельности как одну из приоритетных задач в динамичном развитии экономики страны. В свою очередь, туризм определяется важным стимулирующим фактором в развитии не только экономики, но и торговли, строительства, сельского хозяйства, транспорта, связи и др.

Туризмом используется около 7% мирового капитала, в связи с чем от этого вида деятельности 5% налоговых платежей поступает в бюджет, по данным ВТО (Всемирной Торговой Организации), а также занято каждое 15-е рабочее место. Рентабельность туризма можно назвать одним из самых экономически прибыльных видов деятельности в мире.

Ключевой фигурой представленной в статье темы выступают туроператор и турагент, деятельность которых заключается в наборе специфических функций, которые закреплены в текущем законодательстве [1]. Определение их правового статуса несомненно имеют важное значение в процессе формирования не только эффективной правоприменительной практики, но и развития национальной экономики, снижая тем самым риски недобросовестной деятельности, а также служит укреплению доверия потребителей туристических услуг.

Для эффективного функционирования деятельности туроператоров и турагентов необходимо провести правовой анализ статуса указанных субъектов в соответствии с действующим законодательством РФ, а также необходимо отметить основные правовые отличия и проанализировать проблемы в правоприменительной практике.

Согласно ст.1 ФЗ от 24.11.1996 №132-ФЗ «Об основах туристической деятельности в Российской Федерации» (с изм. и доп. от 01.06. 2024) туроператор – это юридическое лицо, осуществляющее формирование, продвижение и реализацию туристического продукта[1]. Его деятельность отличается от деятельности турагента, который действует от имени и по поручению туроператора [5]. Турагент же представляет собой юридическое лицо, но чаще индивидуального предпринимателя, осуществляющего реализацию туристического продукта, заранее сформированного туроператором, от имени и за счет последнего.

Исходя из вышесказанного можно сделать вывод, что основное отличие между ними заключается в том, что туроператор самостоятельно вырабатывает туристические маршруты и формирует турпакеты, а турагент выполняет посреднические функции, реализуя готовый продукт конечному потребителю. Законодательство прямо указывает на то, что турагент не имеет права формировать туристический продукт, но может участвовать в его реализации.

Статус туроператора не требует лицензирования туристской деятельности, так как в 2007 году, с целью регулирования рынка был введен механизм обязательной регистрации туроператоров в Едином федеральном реестре. Механизм лицензирования был упразднен, однако введен Единый федеральный реестр туроператоров [2]. Туроператоры обязаны предоставить финансовое обеспечение ответственности или банковскую гарантию [2,3]. Включение в реестр возможно при соблюдении требований к финансовому обеспечению и ответственности туроператоров, что является гарантией защиты прав туристов.

Во исполнение защиты прав и законных интересов граждан и юридических лиц, туроператорская деятельность на территории Российской Федерации допускается и осуществляется юр лицом при условии наличия у него договора страхования гражданской ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору о реализации туристского продукта либо банковской гарантии исполнения обязательств по договору о реализации туристского продукта.

В соответствии с постановлением Правительства РФ №1124 от 11.10.2012г., туроператор обязан предоставить договор страхования гражданской ответственности или банковскую гарантию. Размер финансового обеспечения зависит от вида туристической деятельности (внутренний, въездной или выездной туризм).

Важным условием для осуществления деятельности туроператора является его регистрация на территории Российской Федерации, а также наличие финансового обеспечения.

Туроператоры, осуществляющие деятельность в сфере выездного туризма, должны быть также членами объединения туроператоров в сфере выездного туризма и входить в Единый федеральный реестр. Финансовое обеспечение не требуется для организаций, осуществляющих экскурсионное обслуживание на территории РФ не более 24 часов подряд

без ночевки (турагент); государственных и муниципальных унитарных предприятий, а также государственных и муниципальных учреждений, осуществляющих деятельность по организации путешествий в пределах территории Российской Федерации по установленным государством ценам в целях решения социальных задач.

Туроператор несет ответственность перед туристом за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств перед туристом по договору о реализации туристского продукта, заключенного турагентом как от имени туроператора так и от своего имени. Продвижение и реализация туристского продукта турагентом осуществляется на основании договора, заключаемого между туроператором и турагентом.

Также ответственность туроператора за неисполнение обязательств перед туристом закреплена как в законодательстве, так и в судебной практике [1,8]. Особенно значима эта ответственность при наступлении форс-мажорных обстоятельств [4].

Деятельность турагента должна быть под юрисдикцией туроператора, поскольку работа над формированием туристского продукта самим агентом является незаконной, так как не имеет за собой финансового обеспечения, договора страхования гражданской ответственности за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору. И в случае чрезвычайного происшествия клиенты такой фирмы окажутся совершенно незащищены как юридически так и финансово.

Туроператор обязан размещать информацию о турагентах, осуществляющих продвижение и реализацию туристского продукта, сформированного туроператором, на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Правовой статус туроператора и турагента в Российской Федерации регулируется комплексом нормативно-правовых актов, направленных на защиту прав туристов и обеспечение стабильного функционирования отрасли.

Контроль за деятельностью туроператоров осуществляется федеральными органами исполнительной власти, а в частности Ростуризмом [7]. Органы надзора вправе исключать недобросовестные компании из реестра, применять штрафные санкции и инициировать судебные разбирательства, а так же привлекать к ответственности [6].

Также действует механизм «Турпомощи» – ассоциации, обеспечивающих возврат туристов в случае банкротства туроператора. Участие в данной системе обязательно для всех компаний, работающих в сфере выездного туризма.

Несмотря на существующие законодательные механизмы, практика показывает необходимость совершенствования правового регулирования, особенно в части финансовой устойчивости туроператоров и повышения уровня их ответственности.

Литература:

1. Об основах туристической деятельности в Российской Федерации: федер.закон от 24.11.1996 №132-ФЗ (ред. от 10.12.2023)//Собрание законодательства РФ. – 1996. - №49. – Ст.5491.
2. Об утверждении Правил оказания туристических услуг: постановление Правительства РФ от 11.10.2012 №1124//Собрание законодательства РФ. – 2012. - №42. – Ст.5742.
3. Гуляев Г.Ю. Правовое регулирование туристической деятельности в России. – М.:Юнити-Дана, 2022. – 215с.
4. Петрова Л.А. Ответственность туроператоров перед туристами в условиях нестабильности: теория и практика// Туризм: право и экономика. – 2023. - №2 (38). – С.42 - 47.
5. Еремина И.И. Правовое положение туроператоров и турагентов: сравнительно-правовой анализ // Журнал российского права. – 2021. – №11. – С.60-66.

6. Власова Н.С. Финансовые гарантии как механизм защиты туристов: современные подходы // Вестник экономической безопасности. – 2022. - №4 – С.88-93.

7. Официальный сайт Федерального агентства по туризму (Ростуризм) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https:// tourism.gov.ru /](https://tourism.gov.ru/) свободный. – Дата обращения: 15.04.2025.

8. Решение Арбитражного суда г. Москвы от 15.03.2023 по делу №А40-12345/2023//СПС «КонсультантПлюс».

УДК 637.146.2

АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА, ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ. КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИДКИХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

Денисов С.В.;

доцент кафедры «Ветеринарная медицина», к.т.н.,
ФГБОУ ВО Российский биотехнологический университет, г. Москва, Россия;
e-mail: cv-denisov@yandex.ru

Аннотация

Проведён анализ ассортимента и выявлены потребительские предпочтения респондентов по жидким кисломолочным напиткам. С помощью стандартных и современных методов определены показатели безопасности жидких кисломолочных напитков. Исследования подтвердили их качество и безопасность.

Ключевые слова: жидкие кисломолочные напитки, ассортимент, качество, показатели безопасности.

ANALYSIS OF THE ASSORTMENT, CONSUMER PREFERENCES, QUALITY AND SAFETY OF LIQUID FERMENTED MILK DRINKS

Denisov S.V.;

Associate Professor at the Department of Veterinary medicine,
Candidate of Technical Sciences,
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
Russian Biotechnological University, Moscow, Russia;
e-mail: cv-denisov@yandex.ru

Annotation

The assortment was analyzed and the respondents' consumer preferences for liquid fermented milk drinks were revealed. The safety indices of liquid fermented milk drinks have been determined using standard and modern methods. Studies have confirmed their quality and safety.

Keywords: liquid fermented milk drinks, assortment, quality, safety indices.

Введение. Кисломолочные продукты в структуре потребления молочной продукции в Москве составляют 23% [3]. Большую ценность с точки зрения физиологии питания имеют кисломолочные напитки, полученные сквашиванием молока культурами молочнокислых бактерий, иногда с участием дрожжей [2]. Казеин – основной белок молока в процессе сквашивания, коагулирует, и при этом повышается усвояемость кисломолочных напитков [1]. Они содержат антибиотические вещества, которые подавляют развитие нежелательной микрофлоры кишечника; витамины А, Е, D, которые накапливаются в результате жизнедеятельности бактерий: соли кальция, фосфора, магния, участвующие в обмене

веществ в организме человека. Молочная кислота оказывает сильное секреторное воздействие на пищеварительные железы, что улучшает процесс пищеварения [2]. К качеству и безопасности продуктов питания в России и за рубежом предъявляют высокие требования [4]. Значительное количество полезных свойств жидких кисломолочных напитков предполагает проведение анализа потребительских предпочтений и исследование их ассортимента, качества и безопасности, что является актуальной темой.

Цель: провести анализ ассортимента и потребительских предпочтений, установить качество и безопасность жидких кисломолочных напитков.

Материалы и методы исследования. Изучение потребительских предпочтений и ассортимента проводилось методом анкетирования респондентов и анализа статистических данных.

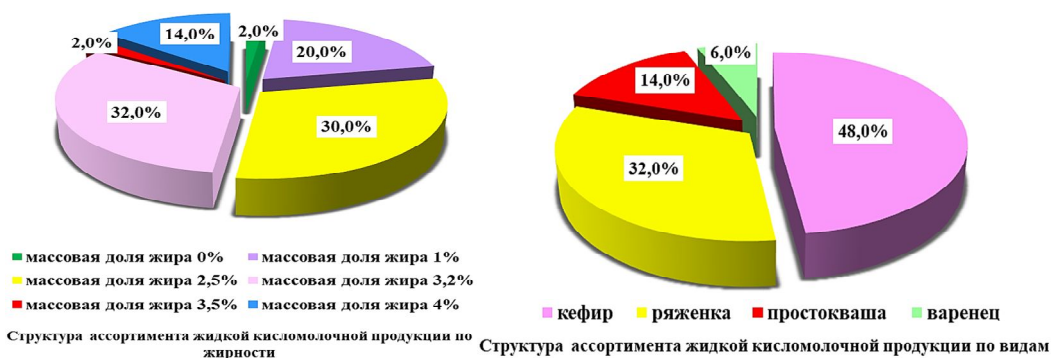
Испытания проводились на базе специализированных лабораторий в трёхкратной повторности с использованием традиционных и современных методов.

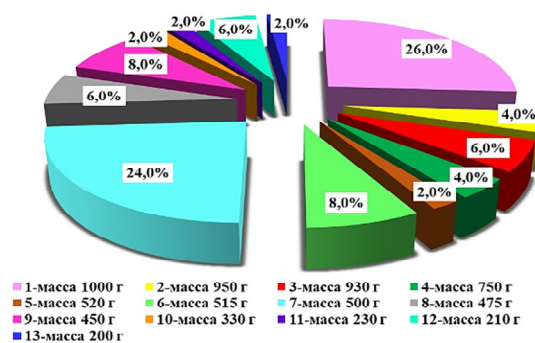
Определение органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности жидких кисломолочных напитков проводили на базе специализированных лабораторий. Органолептические показатели определяли по ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011. Физико-химические показатели: массовая доля жира по ГОСТ Р 55247-2012; массовую долю сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) по ГОСТ 31981-2013; массовую долю белка по ГОСТ 23327-98. Наличие токсичных элементов по ГОСТ 30178-96 (атомно-абсорбционный спектрометрический метод) и ГОСТ 26930-86 (колориметрический метод). Микробиологические показатели определяли по ГОСТ Р 54607.9-2016 (патогенные, в том числе сальмонеллы); ГОСТ 32901-2014 (бактерии группы кишечных палочек – БГКП (колиформы)); ГОСТ ИСО 21527-1-2013 (плесени, дрожжи); молочнокислые микроорганизмы по ГОСТ 10444.11-2013.

Оценку показателей безопасности проводили в соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Полученные данные обрабатывали статистически с помощью программы Microsoft Excel.

Результаты исследования. При анализе структуры ассортимента жидких кисломолочных напитков в торговых предприятиях было установлено, что наибольшая доля приходилась на кефир, наименьшая на варенец; в основном с массовой долей жира 2,5 и 3,2% и массой 500 г или 1000 г, что совпадало с мнениями респондентов, которые выбирали в основном кефир с указанной массой и массовой долей жира (рис. 1, 2).





Структура ассортимента жидкой кисломолочной продукции по массе

Рисунок 1 – Анализ структуры ассортимента реализуемых жидких кисломолочных напитков

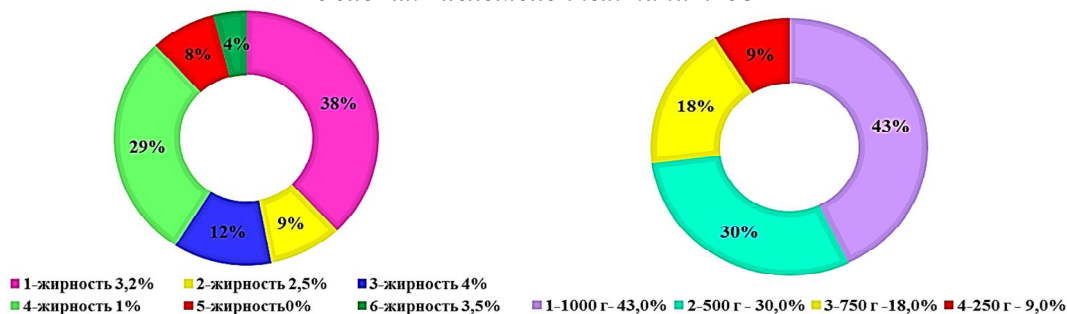


Рисунок 2 – Результаты анализа потребительских предпочтений среди кисломолочных напитков по объёму упаковки и массовой доле жира

Установлено, что в розничной торговой сети реализуется в больших объёмах следующие кисломолочные напитки: кефир, ряженка, простокваша, варенец. Для оценки качества было отобрано 12 образцов кисломолочных напитков, среди которых на долю кефира приходилось 5, ряженки 2, простокваши 2, варенца 3. В процессе исследования образец кефира с массовой долей жира 1,0% не соответствовал требованиям стандарта по органолептическим показателям, так как имел посторонний вкус и запах; один образец варенца с массовой долей жира 2,5% не соответствовал по массовой доле СОМО, что составило фактически $6,0 \pm 2\%$ (по ТР ТС 033/2013 – не менее 7,8%). Остальные отобранные образцы соответствовали требованиям ТР ТС 033/2013 по органолептическим и физико-химическим показателям (массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля СОМО).

Дальнейшим испытаниям было подвергнуто 10 образцов жидких кисломолочных напитков: кефир 4 образца, с массовой долей жира 1,0; 3,2%; ряженка 2 образца (2,5; 3,2%); простокваша 2 образца (2,5; 3,2%); варенец 2 образца (2,5; 3,2%).

При исследовании кисломолочных напитков по микробиологическим показателям было установлено, что БГКП (колиформы), патогенные, в том числе сальмонеллы, дрожжи и плесени в установленных объёмах для исследования – не обнаружены. Содержание кисломолочных микроорганизмов было более 1×10^7 КОЕ/г, что соответствовало требованиям ТР ТС 033/2013.

Установлено, что токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть были выявлены во всех исследуемых образцах, но их содержание не превышало установленных норм ТР ТС 021/2011. Наличие выявленных токсичных элементов, свидетельствует о их попадании в сырьё из объектов окружающей среды (рис. 3).

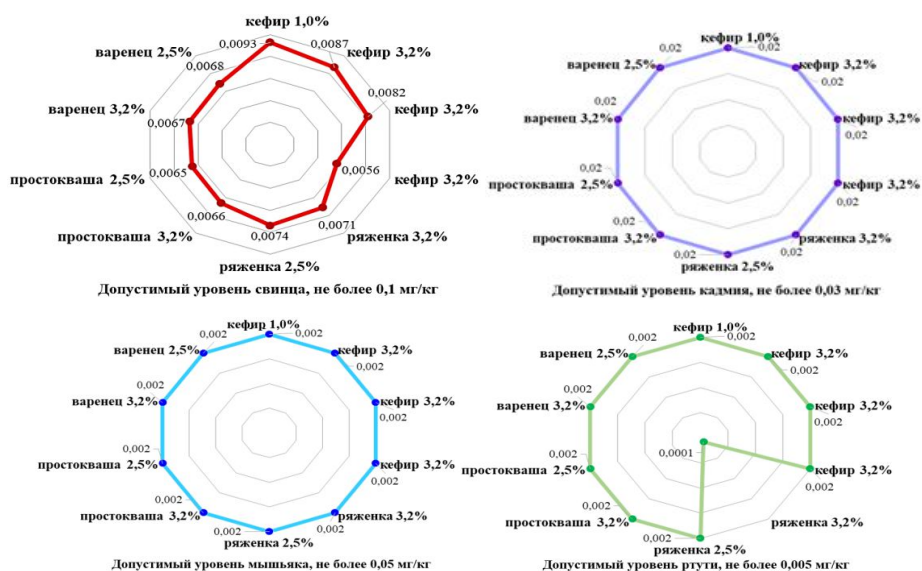


Рисунок 3 – Результаты исследований кисломолочных напитков по показателям безопасности (токсичные элементы)

Выводы. Установлено, что 83,0% исследуемых кисломолочных напитков (кефир, ряженка, варенец, простокваша) по показателям качества и безопасности (органолептические, физико-химические, микробиологические, по содержанию токсичных элементов) соответствовали требованиям ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011.

Установлено, что потребители выбирают кисломолочные напитки в основном массой 500 и 1000 г, жирностью 2,5, 3,2%, а также предпочитают кефир, в меньшей степени ряженку, простоквашу, варенец.

Необходимо контролировать качество сырья для производства жидких кисломолочных напитков.

Литература:

1. Денисов, С.В. Влияние качества творога на показатели безопасности творожного продукта / С.В. Денисов. – Текст : непосредственный // Сыроделие и маслоделие. - 2023. - № 1. - С. 36–38.
2. Денисов, С.В. влияние технологических факторов на показатели безопасности и качества кисломолочных продуктов / С.В. Денисов // Материалы Международной научной конференции молодых учёных и специалистов, посвящённой 135-летию со дня рождения А.Н. Костякова. – М., 2022. С. 193-196.
3. Потребительские предпочтения на рынке молочной продукции в Москве / Н.М. Сурай, Е.А. Красильникова, А.А. Терехова - Текст : непосредственный // Молочная промышленность. - 2023. - № 2. - С. 36-37.
4. Умное сельское хозяйство в цепочке поставок сырья для молочной промышленности / Л.Н. Маницкая, Н.И. Дунченко, Т.И. Аникиенко - Текст : непосредственный // Молочная промышленность. - 2023. - № 5. - С. 112-114.

УДК 338.48

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Дзахмишева И.Ш.;
профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н, профессор,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru
Дзахмишева М.Ш.:
доцент кафедры «Товароведение, туризм и право»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
директор туристического агентства «Мира Тур»
e-mail: mira-tur@bk.ru

Аннотация

В научной работе проведено анкетирование глав районов, сельских поселений и муниципальных образований, иных участников, не имеющих собственных объектов сельского туризма посредством сети Интернет. Определены текущие проблемы и перспективы развития сельского туризма в Кабардино-Балкарской Республике.

Ключевые слова: анкетирование, география туристов, сельская местность, сельский туризм, ресурсы.

PROBLEMS AND PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF RURAL TOURISM IN THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC

Dzakhmisheva I.Sh.;
Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
Doctor of Economics, Professor
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru
Dzakhmisheva M.Sh.:
Associate Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
Director of the travel agency "Mira Tour"
e-mail: mira-tur@bk.ru

Annotation

The scientific work conducted a survey of heads of districts, rural settlements and municipalities, other participants who do not have their own rural tourism facilities via the Internet. Current problems and prospects for the development of rural tourism in the Kabardino-Balkarian Republic are identified.

Keywords: survey, geography of tourists, rural area, rural tourism, resources.

Введение. Актуальность развития сельского туризма подтверждена Стратегией развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года и Федеральным законом «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации». Процесс развития сельского туризма определяется его важностью для экономического прогресса страны в целом и ее отдельных субъектов. В частности, это привлечет туристов, создаст дополнительные рабочие места, улучшит качество жизни местного населения, увеличит продажи продукции сельских жителей, сохранит культурные ценности и национальное наследие.

Цель исследования: выявление текущих проблем и перспектив в развитии сельского туризма в стране.

Объект исследования: туристическая деятельность

Методы исследования: монографический, системный, анкетирование

Результаты исследования. Анализ экономической литературы [1 – 7], систематизация и обобщение мировой практики позволили сделать вывод, что сельский туризм является одним из перспективных направлений развития туристической индустрии.

Сельский туризм стимулирует деятельность частных фермерских хозяйств [3], расширяет спрос на натуральные и экологически чистые продукты питания, способствует развитию сельскохозяйственного производства, сельских территорий [4], развитию национальных ремесел [5], а также сохранению самобытности и культуры в сельской местности [6]. Целевая аудитория сельского туризма не ограничена, это могут быть жизни молодых людей, богатых и путешествующих туристов, а также экспертов, интересующихся историей и культурой данной страны [7].

Сельский туризм – вид туризма, предполагающий краткосрочные посещения (поездки) в сельскую местность с целью получения удовольствия и услуг гостеприимства, при котором основное внимание уделяется сохранению природного и культурного наследия и использованию природных, культурных, исторических и других ресурсов, характерных для конкретного региона [1 – 3]. Одним из видов сельского туризма является аграрный туризм.

Аграрный туризм – разновидность туризма, предполагающая временные выезды (путешествия) к отечественному сельскохозяйственному товаропроизводителю, занимающемуся сельским туризмом [4,5].

В целях сбора, обобщения и проведения исследования современных проблем и тенденций развития сельского туризма в Кабардино-Балкарской Республике была разработана онлайн-анкета и проведен онлайн-опрос посредством сети Интернет с главами районов, сельских поселений и муниципальных образований, и другими самозанятыми участниками и предпринимателями, которые не имеют собственных объектов сельского туризма. Всего собрано и обработано 190 анкет.

По состоянию на декабрь 2024 года сфера туризма находится в ведении Министерства курортов и туризма Кабардино-Балкарской Республики. Кабардино-Балкарская Республика включает 10 районов (рис.1), 8 городов и 172 сельских населенных пункта. В республике зарегистрировано более 20 сельскохозяйственных производителей. Это птицефабрики, садоводческие, рыбохозяйственные предприятия, молокозаводы и др.

На территории Кабардино-Балкарской Республики находятся самые живописные природные объекты: ущелья, водопады, озера, реки, леса.



Рисунок 1 – Карта Кабардино-Балкарской Республики

В Кабардино-Балкарской Республике имеется в наличии следующая законодательная и нормативно-правовая база:

Закон Кабардино-Балкарской Республики «О туристской деятельности в Кабардино-Балкарской Республике» от 29 февраля 2008 года N 14-РЗ.

Постановление Правительства Кабардино-Балкарской Республики «Стратегия развития туризма на территории Кабардино-Балкарской Республики до 2035 года» от 20.12.2021 года N 581-рп.

Постановление Правительства Кабардино-Балкарской Республики «Об утверждении порядка предоставления грантов «Агротуризм»» от 5 июля 2022 г. n 158-пп.

Государственная программа Кабардино-Балкарской Республики «Развитие туристско-рекреационного комплекса Кабардино-Балкарской республики» от 23 сентября 2019 г. N 167-ПП.

Министерство курортов и туризма Кабардино-Балкарской Республики разработало концепции развития сельского туризма в Кабардино-Балкарской Республике (КБР):

- Создание нормативной правовой базы.
- Разработка и внедрение этнографических маршрутов.
- Развитие инфраструктуры.
- Поддержка малого бизнеса: развитие агротуризма, сельского туризма.

В Кабардино-Балкарской Республике функционирует всего 3 объекта сельского туризма: Эл тьюбу (с. Булунгу), гостиный двор «Караван» (Верхняя Балкария); Малкинский конный завод (с. Приречное).

Исследование географии туристических посещений дестинаций сельского туризма показало, что каждый пятый отечественный турист посещает сельские и городские районы страны, основные региональные туристические бренды (места, мероприятия), расположенные за пределами города, в том числе сельские туристические достопримечательности и направления. Наиболее частыми посетителями сельской местности в Кабардино-Балкарской Республике являются приезжие (в процентах от численности населения):

- из центра региона 39%
- из пригородных городов региона 20%
- из других регионов 14%
- из Москвы и Санкт-Петербурга 20%
- из других стран 7%.

Среднее время посещения 2 – 3 дня.

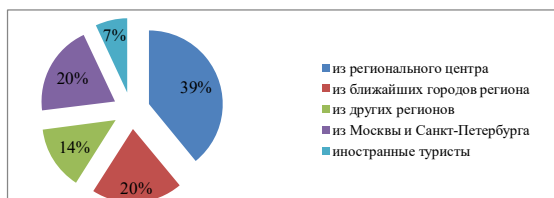


Рисунок 2 – География туристических посещений дестинаций сельского туризма

Большинство представителей органов власти Кабардино-Балкарской Республики считают, что потенциал развития местного сельского туризма очень высок.

Определены ключевые проблемы, сдерживающие развитие сельского туризма, выявленные ведущими предпринимателями и заинтересованными сторонами в этой области:

- Отсутствие комплексной системного подхода, стратегии (программы, концепции) развития сельского туризма.

- Слабое развитие логистической инфраструктуры в сфере туризма, плохая дорожная сеть, моральный и физический износ служб поддержки села.

- Отсутствие информации у населения о предпринимательской деятельности в сфере туризма на селе. Отсутствие, обучающих методик, инструкций, рекомендаций и программ для сельских жителей.

- Нехватка квалифицированных кадров.

- Чрезмерный спрос на малый бизнес в сельской местности, недоверие к сельским жителям, страх и нежелание регистрироваться в качестве индивидуальных предпринимателей, неблагоприятные условия для предпринимательской деятельности тормозят развитие села, в том числе и туризма. Отсутствие правовой защиты обусловлено сложностью лицензирования проектов и доработок, страхом перед регулирующими органами и проверками. Нехватка элементарных человеческих ресурсов.

- Отсутствие рекламы на федеральном уровне, люди не осведомлены о возможностях отдыха в сельской местности.

- Отсутствие официальной некоммерческой рекламы, доносящей важность культурных и природных ресурсов сельской местности.

- Отсутствие согласованности между департаментами по развитию и поддержке данного направления.

- Отсутствие специальных (упрощенных) режимов осуществления туристской деятельности предпринимателями, собственниками гостевых домов и ремесленниками, оказывающими услуги в частном порядке.

Учитывая сложившееся положение дел и очевидные трудности в преодолении категории местной туристической деятельности, представляется необходимым проведение соответствующих нормативно-правовых регулирующих мероприятий.

- Развитие инфраструктуры сельского туризма за счет льготных кредитных линий, предоставляемых региональными фондами развития, и грантов малому и среднему бизнесу.

- Усиление инфраструктуры для поддержки туристического сектора - дорожной сети и придорожных услуг (содержание дорог, ремонт дорог), средств размещения и точек питания.

- Создание государственных и частных сельскохозяйственных парков, крупных многофункциональных туристических, выставочных комплексов, располагающие средствами размещения и соответствующей инфраструктурой.

- Создание и благоустройство туристических троп для пешеходных прогулок и турпоходов, объединяющих природные и сельские территории (природные и культурные ландшафты);

- Улучшение инфраструктуры сельского туризма с точки зрения доступности и растущего спроса на природоориентированные виды туризма.

- Обеспечить доведение информации о государственных мерах поддержки развития сельского туризма до заинтересованных сторон.

- Создание единого Центра экономического развития села, в том числе сельского туризма для выработки «Стратегии развития села», реализуемой и координируемой региональными органами власти.

- Организовать бесплатное обучение ведению бизнеса на селе, проводить разъяснения, собрания, встречи специалистов с сельчанами

- Развитие практики взаимодействия туроператоров с семейно-родовыми общинами коренных народов республики, сохранившими свой образ жизни, а также с крестьянско-фермерскими хозяйствами.

- Организация уникальных туристских предложений в сфере этнографического и сельского туризма.

- Рекомендовать турбизнесу разрабатывать новые туристические маршруты в сельской местности.

- Содействовать самоорганизации и кооперации сельхозтоваропроизводителей районов, фермеров и организаций, оказывающих услуги сельского туризма.

- Содействовать воссозданию социально-культурного пространства исторических поселений, «исторически/сельских деревень», культурно-исторических сооружений, усадеб, храмов, монастырей и т.д.
- Организовать сотрудничество субъектов сельского туризма с вузами на предмет прохождения производственной практики студентами на базе предприятий сельского туризма.
- Создать эффективную информационно-рекламную стратегию для продвижения местных туристических продуктов на национальном и международном рынках.
- Разработать план мероприятий повышению осведомленности населения о сельском туризме на федеральном уровне.
- Разработать комплекс мер поддержки предприятий и организаций в сфере туризма с помощью государственных туристических веб-сайтов, социальных сетей и мобильных приложений.
- Интеграция объектов турпродуктов в сельской местности турпродуктов национальных туроператоров.
- Чиновникам местных органов проводить рекламные туры и размещать рекламные материалы в СМИ.
- Организация (совместно с районными властями) рекламных туров для туристической отрасли и демонстрация потенциала районов.
- Обеспечить регулярное обновление информации на туристских порталах для самостоятельных путешественников и турагенств.
- Регулярная организация крупных местных туристических фестивалей.
- Содействовать организации и проведению региональных туристических событий.
- Оказывать поддержку и вмешательство в развитие сельского туризма и событийных мероприятий.

Литература:

1. Полякова И. Л., Григорьева М. П. Сельский туризм: классификации и особенности организации //Сервис в России и за рубежом. – 2017. – Т. 11. – №. 5 (75). – С. 31-43.
2. Швецова О. А. и др. Сельский туризм как направление устойчивого развития региона //Вестник Брянской государственной сельскохозяйственной академии. – 2017. – №. 2 (60). – С. 70-75.
3. Гамидова А. Э. Сельский туризм в постпандемийный период //Известия Санкт-Петербургского государственного экономического университета. – 2021. – №. 1 (127). – С. 162-166.
4. Строева А. Г., Иволга А. Г., Елфимова Ю. М. Сельский туризм как перспективное направление развития сельских территорий регионов России //Сервис в России и за рубежом. – 2021. – Т. 15. – №. 2 (94). – С. 110-120.
5. Трухачев А. В. Сельский туризм как основной фактор развития региональной экономики туризма в РФ //Вестник АПК Ставрополя. – 2017. – №. 4 (28). – С. 154-158.
6. Новикова И. И. Сельский туризм как приоритетное направление конкурентоспособного развития сельских территорий //Островские чтения. – 2017. – №. 1. – С. 510-515.
7. Шадская И. Г. Сельский туризм как направление устойчивого развития сельских территорий Тверской области //Техника и оборудование для села. – 2015. – №. 2. – С. 45-48.

УДК 332.1:338.48

СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ

Жангоразова Ж.С.;
профессор кафедры «Управление», д.э.н., профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: econ_dekanat@rambler.ru

Голуков А.З.;
студент 5 курса направления подготовки
«Государственное и муниципальное управление»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: astemir.golukov@yandex.ru

Аннотация

Туристская сфера является одним из драйверов социально-экономического развития Российской Федерации, с одной стороны, стимулируя экономический рост, увеличивая налоговые поступления в бюджет, обеспечивая рост занятости, и с другой стороны, играя социальную роль в плане удовлетворения потребности населения в отдыхе. Учитывая огромный потенциал туристской сферы Российской Федерации и стратегической политики государства в туристической индустрии, можно констатировать, что данная сфера продолжит рост и получит новый импульс к развитию. В статье дается анализ состояния туристской индустрии в Кабардино-Балкарской Республике в сравнении с другими республиками СКФО, обозначены проблемы и точки роста. Туристская индустрия является многоотраслевой комплексной сферой экономики, которая способствует международному и межрегиональному сотрудничеству, обмену знаниями и технологиями, развитию национальных и региональных экономик.

Ключевые слова: туризм, туристская индустрия, туристская инфраструктура, стратегия, региональная экономика, туристическая дестинация.

THE STATE AND DEVELOPMENT TRENDS OF THE TOURISM INDUSTRY OF THE REGIONAL ECONOMY

Zhangorazova Zh.S.;
Professor of the Department of Management, Doctor of Economics, Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: econ_dekanat@rambler.ru

Golukov A.Z.;
5th year student in the field of
Public and Municipal Administration
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: astemir.golukov@yandex.ru

Annotation

The tourism sector is one of the drivers of the socio-economic development of the Russian Federation, on the one hand, stimulating economic growth, increasing tax revenues to the budget, ensuring employment growth, and on the other hand, playing a social role in meeting the needs of the population for recreation. Given the enormous potential of the tourism sector of the Russian Federation and the strategic policy of the state in the tourism industry, it can be stated that this area will continue to grow and will receive a new impetus to development. The article analyzes the state of the tourism industry in the Kabardino-Balkarian Republic in comparison with other republics of the North Caucasus Federal District, identifies problems and growth points. The tourism industry is a multisectoral integrated economic sector that promotes international and interregional cooperation, knowledge and technology exchange, and the development of national and regional economies.

Keywords: tourism, tourism industry, tourism infrastructure, strategy, regional economy, tourist destination.

Туризм является важнейшим стимулирующим фактором социально-экономического развития страны, способным оказывать мощный мультипликативный эффект. Особенно это актуально для региональных экономик, имеющих потенциал для развития туризма. Кабардино-Балкарская республика обладает огромным потенциалом для развития туризма, который пока ещё не до конца раскрыт и используется не в полной мере. [3,4] Вместе, с тем в последние годы наблюдается определенный рост в этой сфере, который, прежде всего, обусловлен принятием и реализацией нацпроектов, в частности «Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года». [1]

Социально-экономическое положение ряда регионов зависит от числа туристов, туризм является основным источников доходов их бюджета, а также основная доля населения занята в сфере туризма.

Вклад туристической индустрии в мировой ВВП в 2023 году оценивался в 9899,3 млрд.долларов США (9,1% от ВВП), число рабочих мест в сфере туризма 329,6 млн. ед. (10% от общего числа рабочих мест) , инвестиции в основной капитал 1013,2 млрд.долларов США (3,6). По предварительным данным вклад туристской индустрии в мировом ВВП в 2024 году оценивается в размере 11097,1 млрд.долларов США, то есть прирост составил 12,1%, прирост количества рабочих мест на уровне 5,5%, а инвестиции в основной капитал сферы туризма составили 1121,6 млрд.долларов США, то есть прирост составил около 11%, по сравнению с 2023 годом.

Несмотря за значительные усилия со стороны государства, следует отметить, что вклад туристической индустрии в экономику РФ значительно отстает от мировых тенденций (почти в 3 раза), в то же время, следует отметить, что прирост инвестиций в основной капитал сферы туризма в РФ составил 50%, а в мировой экономике около 11%. Также отмечается рост объема услуг туристических агентств, туроператоров и услуг санаторно-курортных организаций в 2 и более раз.

В развитии внутреннего и въездного туризма в последние годы отмечается резкий рост, который, прежде всего, обусловлен увеличением спроса внутри страны, связанного с санкциями и ограничениями в международных направлениях. Также, одним из ключевых факторов является принятие на федеральном уровне эффективных меры, направленных на стимулирование развития туристкой индустрии.

Исследования в региональном разрезе свидетельствуют о схожих тенденциях в сфере туризма РФ. Так, валовая добавленная стоимость туристской индустрии экономики РФ с 2019 года увеличилась на 59,8%, Северо-Кавказского ФО – на 43,2%.

Среди регионов СКФО наибольший прирост отмечается в Чеченской республике – почти в 3 раза от уровня 2019 года, или 295,72% в 2023 году; в Карачаево-Черкесской Республике – на 71,1%, в Ингушетии на 67,6%. В Кабардино-Балкарской Республике валовая добавленная стоимость туристской индустрии увеличилась в 6633,3 млн.руб. в 2019 году до 10725 млн. в 2023 году, то есть рост составил 62,7%. (табл.1, рис.1)

Таблица 1 – Валовая добавленная стоимость туристской индустрии экономики в СКФО (в основных ценах, млн. руб.)

	2019 г.	2020 г.	2021 г.	2022 г.	2023 г.	2023/2019, %
Северо-Кавказский ФО	131191,1	108937,4	122448,8	152351,3	187821,2	143,2
Республика Дагестан	50010,4	44190,8	47419,9	66697,2	69859,7	139,7
Республика Ингушетия	2617,8	2316,3	2867,7	3350,3	4386,6	167,6
Кабардино-Балкарская Республика	6633,3	6144,5	7557,2	8632,4	10725,0	161,7
Карачаево-Черкесская	3435,9	3386,2	4524,4	4683,5	5877,4	171,1

Республика						
Республика Северная Осетия-Алания	6661,6	5961,0	6898,5	7653,6	11080,9	166,3
Чеченская Республика	11551,6	10085,6	12264,4	13167,5	34158,1	295,7
Ставропольский край	50280,5	36853,0	40916,7	48166,8	51733,4	102,9

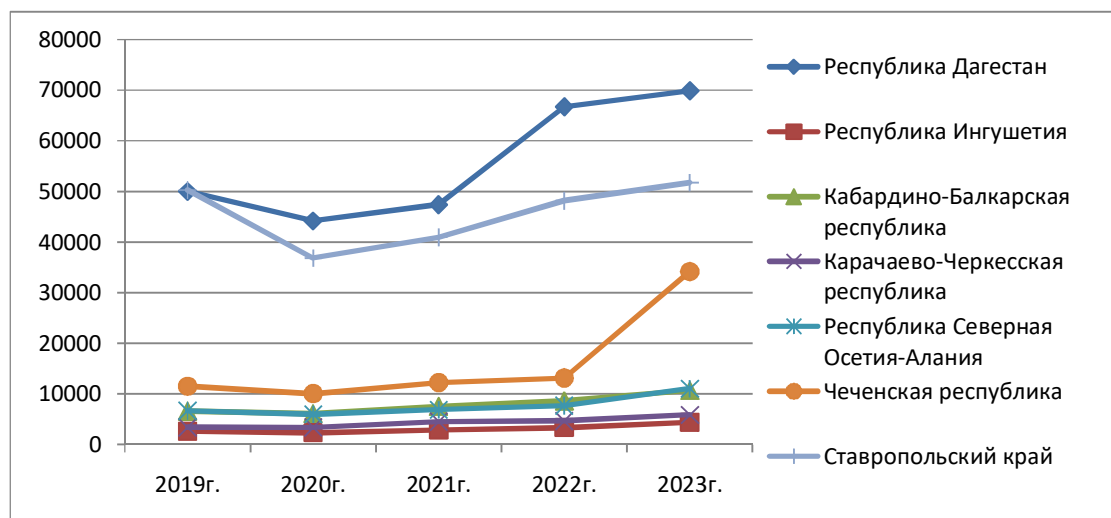


Рисунок 1 – Валовая добавленная стоимость туристической индустрии в регионах СКФО

В настоящее время сфера туризма в Кабардино-Балкарской Республике стабильно развивается. Растет интерес, как со стороны жителей Российской Федерации, так и со стороны иностранных туристов. Рост туристического потока наблюдается в большинстве дестинаций.

Институциональная среда туристкой индустрии представлена, в том числе туристическими фирмами. Количество туристических фирм в СКФО за исследуемый период незначительно менялось от 265 (минимальное значение в 2020 году) до 351 (максимальное значение в 2022 году). Очевидно, на такое распределение количества турфирм оказал влияние локдаун, ставший последствием ковида. Если сравнивать с доковидным периодом, то количество турфирм практически не изменилось, и составило в 2023 году 325.

Наибольший рост количества турфирм отмечается в Дагестане, а наибольшее снижение в Чеченской республике. На самом деле снижение количества турфирм не оказывает влияние на количество турпоездов, это может быть следствием конкуренции с одной стороны, и с другой стороны все больше людей самостоятельно бронируют и отели и билеты, то есть наблюдается тренд отхода от приобретения турпакета в пользу индивидуального планирования. Это явилось следствием повышения цифровой грамотности населения и развития цифровизации в туристской индустрии.

Таблица 2 – Динамика доли валовой добавленной стоимости туристической индустрии в ВРП субъекта Российской Федерации, %

№	Субъект	2020 г.	2021 г.	2022 г.	2023 г.	Место в СКФО
	РФ	2,6	2,6	2,6	2,9	
	Северо-Кавказский ФО	4,6	4,5	4,7	5,3	
1.	Республика Дагестан	6,0	5,9	6,9	6,8	2
2.	Республика Ингушетия	3,3	4,0	4,1	4,6	3
3.	Кабардино-Балкарская Республика	3,4	3,6	3,5	3,7	7
4.	Карачаево-Черкесская Республика	3,6	4,2	3,7	4,1	5
5.	Республика Северная Осетия-Алания	3,3	3,5	3,3	4,2	4

6.	Чеченская Республика	4,0	4,4	4,3	8,6	1
7.	Ставропольский край	4,4	3,9	3,8	3,9	6

Количество турпакетов, реализованных населению в СКФО увеличилось на 61406 штук или на 72,6%. На долю Дагестана приходится 86% от общего количества турпакетов, реализованных в СКФО. Количество турпакетов увеличилось в КБР, Чеченской Республике и Ставропольскому краю. Более детальный анализ по Кабардино-Балкарской Республике показывает следующее: значительный рост количества турпакетов за период с 2019 по 2022 годы (в 3,7 раза) и резкое снижение в 2023 году по сравнению с 2022 годом – более чем в 2 раза (примерно в 2,4 раза).

Уникальные климатические условия, наличие большого количества природных лечебных факторов позволяют Кабардино-Балкарской Республике конкурировать со всемирно известными курортными центрами Европы.

По мнению экспертов СберАналитики, среди направлений внутреннего туризма в России самым быстрорастущим регионом стал Северо-Кавказский федеральный округ, который в 2023 году показал темпы роста, превышающие средние показатели остальных российских регионов на 87%. Всего в 2023 году Кавказ посетили 6,2 млн туристов, которые потратили 113 млрд рублей – в 2,3 раза больше, чем в среднем по России. В 2024 году прирост турпотока на Кавказе составил 30-35%. [5]

На Кавказ туристы приезжают в среднем на 6,1 дня, тогда как средняя продолжительность путешествий по стране 5,8 дня. Чаще всего регион посещают гости из Москвы (18%), Краснодарского (15%) и Ставропольского (13%) краёв, Ростовской (10%) и Московской (7%) областей.

Вместе с тем потенциал туристской индустрии Кабардино-Балкарии используется не в полном объеме. Среди основных факторов, сдерживающих развитие сферы туризма, следует назвать:

- качество и недостаточное количество объектов туристской инфраструктуры;
- нехватка квалифицированных кадров для туристской индустрии;
- качество оказываемых туристам услуг;
- низкая осведомленность туристов, в том числе иностранных о возможностях санаторно-курортного и туристско-рекреационного комплексов КБР;
- недостаточное использование потенциала сельского или агротуризма.

Благодаря наличию уникальных природных, культурных и рекреационных ресурсов, Кабардино-Балкарская Республика вполне конкурентоспособна не только на российском рынке туристических продуктов и услуг, но и на мировом уровне.

Так, основные туристско-рекреационные зоны КБР: горно-рекреационный комплекс «Приэльбрусье»; многопрофильный курорт федерального значения Нальчик; альпинистский комплекс «Безенги»; лечебно-оздоровительные комплексы «Джылы-Су» и «Аушигер»; экскурсионно-туристские комплексы «Чегемские водопады», «Голубые озера», «Долина нарзанов»; археолого-туристские комплексы «Верхняя Балкария» и «Верхний Чегем» вызывают интерес не только у российских, но и зарубежных путешественников.

В сфере туризма и курортов Кабардино-Балкарии функционируют свыше 500 организаций, из них 390 – средства размещения различного типа (в том числе 129 классифицированных), единовременная вместимость которых составляет свыше 18 тыс. человек. С 2021 года число средств размещения увеличилось почти в два раза. Ежегодно на территории республики возводятся новые объекты, модернизируется уже имеющаяся инфраструктура туристско-рекреационного комплекса.

Наблюдается тенденция активного роста туристского потока, наибольшей популярностью пользуется горнолыжный курорт «Приэльбрусье», который генерирует до 70% туристского потока.

В последние годы наблюдается активный рост интереса к автомобильному туризму, который набирает популярность, как среди российских, так и зарубежных путешественников.

Вместе с тем для раскрытия потенциала туристской отрасли необходимо решить задачи в части:

- повышения качества туристской и дорожной инфраструктуры, развития транспортной доступности;
- увеличения уровня загрузки и снижения влияния фактора сезонности в использовании туристской инфраструктуры;
- повышения инвестиционной привлекательности региона;
- повышения уровня сервиса и кадрового обеспечения туристской отрасли;
- создания новых туристических дестинаций, в том числе на сельских территориях КБР, связанных с агротуризмом и фермерскими хозяйствами.
- достижения высокого уровня в развитии цифровой инфраструктуры и сервисов, развития цифровых платформ продвижения туристских продуктов и брендов, цифровых средств навигации и формирования туристского продукта.

Литература:

1. «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года». Распоряжение Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2019 года N 2129-р (с изменениями на 7 февраля 2022 года) <https://docs.cntd.ru/document/561260503>
2. «О некоторых вопросах государственного управления в сфере туризма и туристской деятельности». Указ Президента Российской Федерации от 20.10.2022 № 759 <http://www.kremlin.ru/acts/bank/48427>
3. «Развитие туристско-рекреационного комплекса Кабардино-Балкарской Республики». Постановление Правительства Кабардино-Балкарской республики от 23 сентября 2019 года N 167-ПП «Об утверждении государственной программы Кабардино-Балкарской Республики (с изменениями на 18 ноября 2024 года) <https://docs.cntd.ru/document/561556122>
4. «Стратегия развития туризма на территории Кабардино-Балкарской Республики до 2035 года» Распоряжение Правительства Кабардино-Балкарской Республики от 20 декабря 2021 г. N 581-рп <https://docs.cntd.ru/document/578019503#64U0IK>
5. <https://sberanalytics.ru/>

УДК 338.486

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Иванова З.М.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: magda.808@list.ru

Жилов А.Ю.;

студент 2 курса направления подготовки «Экономика»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аппаев А.А.;

студент 2 курса направления подготовки «Экономика»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Кануков Д.Д.;

студент 2 курса направления подготовки «Экономика»,

Аннотация

Современные условия развития ориентируют производителей туристско-рекреационных услуг на индивидуализацию, гибко реагирующую на изменяющиеся и усложняющиеся запросы и нужды потребителей. Состояние туристско-рекреационного комплекса (ТРК) Кабардино-Балкарской Республики (КБР) характеризуется низкой инновационной составляющей регионального турпродукта (услуг). Разработку и внедрение инновационных форм и видов туризма, и рекреации необходимо рассматривать как важнейший фактор конкурентоспособности и активного интегрирования в систему мировой туристской индустрии. В статье рассмотрены вопросы сущности и значимости инновационного развития ТРК республики. Целью является выявление актуальных проблем и перспектив инновационного развития туристско-рекреационной сферы как системного мультипликатора региональной экономики.

Ключевые слова: инновация, инновационный процесс, туризм, рекреация, туристско-рекреационный комплекс.

MAIN DIRECTIONS OF INNOVATIVE DEVELOPMENT OF TOURISM IN KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC

Ivanova Z.M.;

Associate Professor, Department of Economics, Ph.D., Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian GAU, Nalchik, Russia;
e-mail: magda.808@list.ru

Zhilov A.Yu.;

2nd year student of the direction of training "Economics"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian GAU, Nalchik, Russia

Appaev A.A.;

2nd year student of the direction of training "Economics"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian GAU, Nalchik, Russia;

Kanukoev D.D.;

2nd year student of the direction of training "Economics"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian GAU, Nalchik, Russia;
e-mail: danilkanukoevm@gmail.com

Annotation

Modern conditions of development orient producers of tourist and recreational services to individualization, flexibly responding to changing and complicated demands and needs of consumers. The state of the tourist and recreational complex (TRK) of the Kabardino-Balkarian Republic (CBD) is characterized by a low innovative component of the regional tourist product (services). The development and implementation of innovative forms and types of tourism and recreation should be considered as the most important factor in competitiveness and active integration into the system of the global tourism industry. The article discusses the essence and significance of the innovative development of the republic's shopping and entertainment complex. The goal is to identify topical problems and prospects for the innovative development of the tourist and recreational sphere as a systemic multiplier of the regional economy.

Keywords: innovation, innovation process, tourism, recreation, tourist and recreational complex.

В современном мире туризм рассматривается как социально-экономический феномен, оказывающий влияние на прогресс сопутствующих отраслей. Сегодняшний туризм

неразрывно связан с развитой культурой, транспортной системой, уровнем жизни и сектором услуг, что превращает его в прибыльную и быстрорастущую часть глобальной экономики. Значимость и темпы роста туризма во многом определяются международным признанием ценности природных богатств, культурного наследия и истории конкретной страны.

Богатство России уникальными природными, культурными и историческими ресурсами создает благоприятные условия для становления и расширения культурно-познавательного туризма. Это позволяет удовлетворять потребность в духовном развитии и приобщении к мировой культуре через личное знакомство и переживание различных культур в ранее неизведанных местах планеты. Полученный опыт становится частью личного наследия туриста, оказывает влияние на его мировоззрение и расширяет горизонты восприятия.

На появление новшеств и развитие инноваций в туристической отрасли оказывают влияние различные социально-экономические факторы. Сфера туризма постоянно подстраивается под запросы современного общества и развивается в области гостиничных услуг, транспортных перевозок, коммуникации, организации. Внедрение передовых технологий способствует удовлетворению растущих потребностей туристов и развитию отрасли.

На данный момент туризм – одна из самых быстроразвивающихся отраслей экономики. Она не теряет своей актуальности, несмотря на политическую и социальную ситуацию в стране и мире. Бизнес в сфере туризма непрерывно развивается и требует своевременных нововведений и изменений в оказании туристических услуг, чтобы иметь возможность оставаться на должном уровне и обеспечивать стабильный рост. Освоение передовых технологий и внедрение инноваций в данную отрасль создает конкурентную борьбу на рынке и способствует повышению качества оказания услуг.

В силу современных социально-экономических условиях существенное значение придается разработке новых качественных туристских продуктов в регионах, в том числе инновационного туризма. Кабардино-Балкарская Республика, на наш взгляд, по количеству объектов туристского показа является благоприятным районом для развития туризма.

В современных условиях глобализации и жесткой конкуренции актуальными становятся вопросы рационального использования ресурсов и развитие на основе инновационных подходов региональных центров экономического роста. Для Кабардино-Балкарской Республики (КБР), как и для других регионов СКФО, стратегическое значение приобретает рациональное использование туристско-рекреационных ресурсов.

Туристско-рекреационный комплекс (ТРК) имеет большое значение в хозяйственном комплексе КБР, проблемы которого требуют детального анализа и выработки стратегии управления и комплекса мероприятий для их решения. В системе региональной экономики туристско-рекреационный комплекс функционирует не изолированно, а находится в тесной взаимосвязи с другими структурными элементами. Его развитие мультипликативно связано со многими видами экономической деятельности, ибо рост ТРК обуславливает соответствующие трансформации в розничной торговле, общественном питании, пассажирском транспорте и бытовых услугах и т.п. [3].

В целях более полного использования имеющегося туристско-рекреационного потенциала в республике необходимы инновации, способствующие интенсивному развитию экономики. Нововведения должны обеспечивать внедрение достижений научно-технического прогресса в производство, полнее удовлетворять потребности общества в высококачественных и конкурентоспособных турпродуктах и услугах.

Инновации в туризме приносят на рынки новые идеи, услуги и продукты. Инновации не только подразумевают приспособление туристской отрасли к изменяющемуся характеру туризма путем применения новых маркетинговых стратегий, но и среда, окружающая туризм, благоприятствует появлению новых и новаторских услуг, продуктов и процессов. Следовательно, инновации в туризме должны рассматриваться как перманентный, глобальный и динамический процесс [2].

В качестве приоритетных направлений инновационного развития туристско-рекреационного потенциала Кабардино-Балкарской Республики можно рассмотреть следующие:

1) Организация системы высокогорной климатотерапии с использованием лечебно-оздоровительных факторов курорта Нальчик, а также других рекреационных местностей КБР. Сегодня в регионе, как и в целом по РФ, отсутствует практика организованной высокогорной климатотерапии. КБР является уникальной территорией, которая имеет необходимые условия для создания современной системы санации с использованием высокогорной климатотерапии и лечебного туризма. Как известно, лечебно-тренирующими считаются высоты в пределах 800 - 2300 метров над уровнем моря. Именно на таких высотах расположены санатории курорта Нальчик, турбазы и альплагеря Джылы-Су, Приэльбрусья. Формирование системы высокогорной климатотерапии и лечебного туризма обеспечит: во-первых, востребованность всех достижений как отечественной, так и зарубежной науки, и практики лечения в условиях высокогорья; во-вторых, повысит лечебно-оздоровительный и тренирующий эффекты среднегорья в целях профилактики и лечения заболеваний дыхательных путей и лёгких, бронхиальной астмы и т.д.

2) Развитие на территории республики специальных рекреационных зон, имеющих большую лечебно-оздоровительную ценность. В данном направлении можно было бы развивать инфраструктуру рекреационных комплексов «Тамбукан» и «Джылы-Су».

3) Создание и развитие «Инновационных Центров здоровья и эффективного природопользования» в рамках формирования экологического туризма в районах республики. В частности, комплекс отдыха «Долина Нарзанов» в Зольском районе может быть использован для организации маунтинбайка, треккинга, рафтинга, спелеотуризма, альпинизма, парапланеризма. Возможны организация охотничьих туров в горах и развитие системы рыболовного туризма на реках Харбаз, Хасаут, Ингушли. Все перечисленные направления можно развивать и в других туристских районах республики.

4) Организация этнографических центров или деревень, включающих комплекс жилых построек. На таких территориях возможно предоставление широкого набора экскурсионных и туристско-рекреационных услуг, начиная от размещения в индивидуальных домах-гостиницах, воссозданных в духе традиционных «кунацких», и посещений археологических и этнографических достопримечательностей, заканчивая этнографическими праздниками и конными путешествиями по ущельям и т.д.

5) Обустройство туристско-археологических центров с восстановлением культурно-исторических достопримечательностей и реставрацией археологических памятников. Данное направление позволит организовать дополнительные привлекательные территории для ознакомления с культурой, историей и национальными традициями, и обычаями народов Северного Кавказа и КБР.

В частности, это могут быть маршруты к средневековым замкам и башням в верховьях Безенгийского и Чегемского ущелий, к одним из крупнейших курганов на территории Европы в Урванском, Чегемском или Баксанском районах, посещение Национального музея в г. Нальчике.

6) Создание «Инновационного Центра туристско-информационных услуг» в КБР, деятельность которого будет направлена на: решение проблемы продвижения КБР как привлекательного туристско-рекреационного центра и эффективного позиционирования туристского продукта региона на национальном и международном туристских рынках; комплексное информационное обслуживание жителей и гостей республики; создание единого информационного интернет-портала; сотрудничество с аналогичными центрами в России и за ее пределами.

Ключевыми направлениями инновационного прогресса в туристической и рекреационной отрасли региона являются:

1) Вовлечение в эксплуатацию ранее не задействованных туристических активов территории.

- 2) Внедрение передовых технических решений и технологических процессов в производство существующих продуктов.
- 3) Разработка и внедрение новых видов сервисов в гостиничном бизнесе, а также инновационных туристических и ресторанных предложений.
- 4) Внедрение инноваций в процессы управления производством и потреблением классических туристических продуктов, ресторанного сервиса и гостиничных услуг.
- 5) Обнаружение и освоение новых каналов распространения продукции.
- 6) Участие высших учебных заведений, специализирующихся на подготовке кадров в сфере туризма.

Таким образом, уникальное географическое положение, богатая история, культура и традиции Кабардино-Балкарии делают ее привлекательным местом для развития арт-туризма, который в будущем может стать одним из ее ключевых брендов. Развитие арт-туризма (с акцентом на знакомство с местным колоритом) в Кабардино-Балкарии способствует значительному улучшению ее социально-экономической ситуации: повышению благосостояния населения, созданию новых рабочих мест, развитию промышленной базы, сохранению культурных ценностей и улучшению экологической обстановки для народов, проживающих в регионе.

Литература:

1. Асланов Д.И., Голубова М.И., Петрив А.А. Современное состояние и перспективы развития туризма на Северном Кавказе // Фундаментальные исследования. 2017. № 3. С. 95-99.
2. Муратова Л.И. Туризм как стратегический мультипликатор экономического развития. URL: https://tourlib.net/statti_tourism/muratova.htm.
3. Севастьянова С.А. Региональное планирование развития туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие. М.: КНОРУС, 2007. 256 с.
4. Стратегия развития Кабардино-Балкарской Республики до 2030 года. URL: <https://storage.strategyrf.ru/>.
5. Тихонова Т.Ю. Особенности использования в туризме памятников первобытной культуры // Вестник Национальной академии туризма. 2013 № 3(27). С. 43-45.

УДК 620.2: 634.6

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ТРОПИЧЕСКИХ ПЛОДОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ВЕСТЕР-ГИПЕР» Г. НАЛЬЧИК

Канцалиева З.Л.;

доцент кафедры «Садоводство и лесное дело», к.с.-х.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: kan-307-zal@list.ru

Аннотация

В статье представлена товароведная характеристика, оценка органолептических и физико-химических показателей, а также маркетинговое исследование тропических плодов, реализуемых в торговой сети города Нальчик на примере гипермаркета «Вестер-Гипер».

Ключевые слова: тропические плоды, органолептические показатели, экспертиза качества, потребительский спрос.

COMMODITY CHARACTERISTICS AND QUALITY EXPERTISE OF TROPICAL FRUITS SOLD IN THE HYPERMARKET "VESTER-GYPER" IN NALCHIK

Annotation

The article presents the commodity characteristics, assessment of organoleptic and physico-chemical indicators, as well as marketing research of tropical fruits sold in the retail network of the city of Nalchik using the example of the hypermarket "Vester-Hyper".

Keywords: tropical fruits, organoleptic indicators, quality assessment, consumer demand.

Тропические плоды являются пищевыми продуктами, широко используемыми практически во всех отраслях пищевой промышленности. К этой группе относят разные по ботаническому происхождению, но объединяемые по географическому признаку плоды, культивируемые в тропических странах. Они представлены бананами, ананасами, манго, авокадо, папайей и некоторыми другими, причем наибольший удельный вес занимают бананы, которые в настоящий момент получили самое широкое распространение по сравнению с другими тропическими плодами. Далее со значительным отрывом следуют ананасы, авокадо, манго и папайя. В последнее десятилетие стали получать распространение более экзотические сорта тропических плодов, такие как гуава, гранадила, рамбутан.

Российский рынок продовольствия по своему потенциалу входит в число наиболее емких региональных продовольственных рынков мира и представляет значительный интерес для экспортеров продовольственных товаров. Важной для страны задачей является расширение экспортных возможностей за счет поставок в Россию плодов, произрастающих в тропическом поясе. В связи с этим являются актуальными исследования, посвященные анализу состояния рынка тропических плодов в России, оценке требований, предъявляемых российскими потребителями к этой группе товаров, организации их хранения после доставки в страну, информационному обеспечению продвижения товаров на рынке [5].

Исходя из вышеизложенного, была поставлена **цель исследования:** дать товароведческий анализ тропических плодов, реализуемых в торгово-розничной сети г. Нальчика (на примере гипермаркета «Вестер-Гипер»).

Для достижения данной цели были определены задачи:

- 1) изучить ассортимент тропических плодов;
- 2) провести опрос среди потребителей;
- 3) провести оценку качества тропических плодов по органолептическим показателям.

Результаты исследования. Структура ассортимента тропических плодов, реализуемых в торгово-розничной сети г. Нальчика была изучена на примере гипермаркета «Вестер-Гипер».

Изучив ассортимент тропических плодов в данном торговом предприятии, нами было выявлено, что тропические плоды представлены в довольно широком ассортименте. Так, в реализации присутствовали бананы, ананасы, киви, манго, авокадо. Были в продаже и такие плоды, как рамбутан, питахайя, папайя, личи, мангостин и другие.

В качестве объектов исследования были выбраны следующие тропические плоды: ананасы, бананы и авокадо.

В рамках исследования, был проведён опрос, среди потребителей в количестве 40 человек, в результате которого, было выявлено, какие тропические плоды потребители чаще всего употребляют в пищу.

Анализ результатов опроса показал, что свыше 40% семей систематически употребляют в пищу тропические плоды. Время от времени тропические плоды включают в рацион еще свыше 50% семей, при этом следует отметить, что предпочтение тропическим плодам отдают и чаще их приобретают женщины.

Среди тропических плодов наибольшим спросом у покупателей пользуются ананасы, бананы, киви, манго и авокадо. Женщины тропические фрукты употребляют в пищу гораздо чаще, чем мужчины и большее предпочтение отдают авокадо.

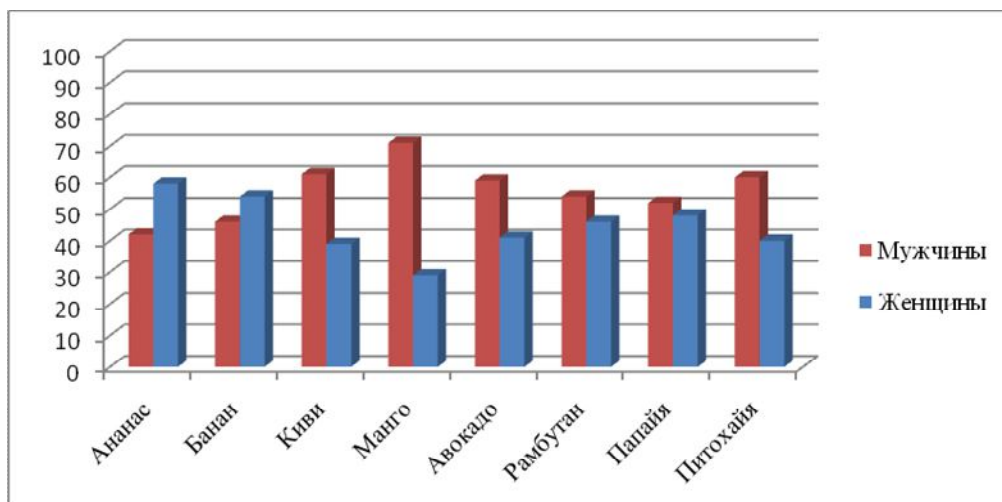


Рисунок 1 – Потребительские предпочтения тропических плодов

Покупатели предпочитают приобретать тропические плоды в крупных магазинах, а в отдельных случаях на рынках, где, как правило, эти продукты дешевле.

В случае принятия решения о приобретении фруктов этой группы на первое место покупатели ставят их вкусовые достоинства, однако обращают внимание и на их пищевую ценность (содержание витаминов и минеральных веществ). Некоторых покупателей, в первую очередь мужчин, привлекает экзотическое происхождение продукта, желание попробовать новый неизвестный продукт.

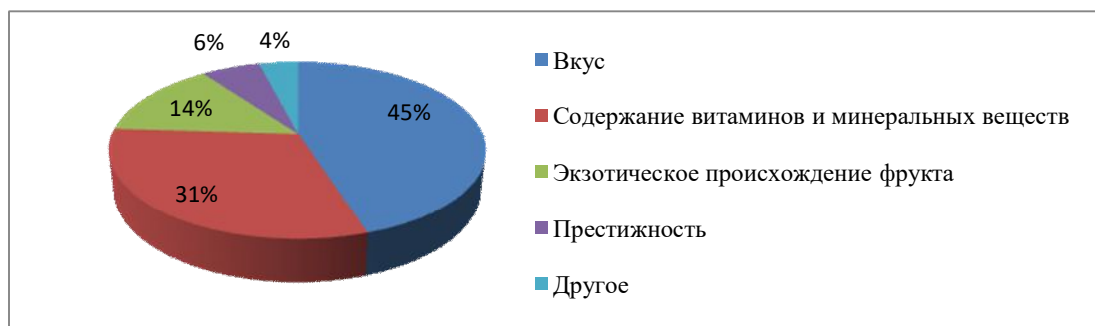


Рисунок 2 – Потребительские характеристики тропических фруктов

Как правило, покупателей не интересует страна происхождения тех или фруктов, хотя и в этом вопросе женщины проявляют определенный интерес. Несмотря на то, что бананы остаются лидером среди продаж тропических плодов, большинство из числа опрошенных называют ананас своим любимым тропическим фруктом [2].

Благодаря развитию туризма и с расширением круга выезжающих за границу, среди покупателей достаточно много лиц, которые употребляли данные продукты в местах их естественного происхождения и выращивания, при этом покупатели определенно считают, что фрукты, приобретенные за границей, отличаются от реализуемых на территории Российской Федерации.

Тропические плоды чаще всего употребляют в свежем виде, однако среди покупателей достаточно много тех, кто употребляет их в составе различных блюд и кулинарных изделий, например, салатов, десертов, смузи и др. [1].

В работе также была проведена оценка качества образцов тропических плодов по органолептическим показателям.

Органолептическая ценность – способность плодов воздействовать на органы чувств человека и вызывать в них определенное восприятие [3].

По внешнему виду исследуемые плоды бананов были одного помологического сорта «Cavendish», кисти здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, слабо-ребристые. Крона у бананов желтая. Плоды в потребительской степени зрелости с желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, мякоть кремовая.

У всех плодов был отмечен специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата.

Размеры по наибольшему поперечному диаметру и длине составили: $3,2 \pm 0,3$ и $18,0 \pm 1,6$ см соответственно.

По результатам экспертизы качества бананов сорта «Cavendish», реализуемых гипермаркетом «Вестер-Гипер», выявлено соответствие изученных показателей требованиям нормативного документа: ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия (класс качества, обозначенный на маркировке, согласуется с нашими данными).

Исследуемые плоды ананаса имели плод типичной формы и окраски свойственный сорту Smooth Cayenne, по внешнему виду они были чистые, неповрежденные, свежие на вид, с верхней розеткой листьев, в стадии товарной зрелости, без повреждений механических и вызванных болезнями и жизнедеятельностью насекомых-вредителей.

Вкус и запах исследуемых плодов был свойственный, без постороннего запаха и привкуса.

Признаков загнивания, плесневения и увядания плодов, с излишней внешней влажностью в ходе исследования не обнаружено.

Средняя масса плодов ананаса составила 780 г, что отвечает требованиям действующего нормативного документа: ГОСТ 34266-2017 Ананасы свежие. Технические условия.

Массовая доля растворимых сухих веществ в мякоти исследуемых плодов ананаса составила 13,5% при норме не менее 12,0%.

Исследуемые образцы плодов авокадо по внешнему виду были свежие, здоровые, чистые, в стадии потребительской зрелости, без повреждений, типичной для разновидности формы и окраски для сорта Pinkerton.

Запах и вкус свойственные данной разновидности, без постороннего запаха и горького привкуса.

Наличие загнивших, увядших, заплесневевших, сильно помятых плодов, а также поврежденных от насекомых-вредителей и продуктов их жизнедеятельности в ходе исследований не обнаружено.

Содержание сухого вещества в плодах составило 24,0% при норме разновидности «Pinkerton» не менее 20,0%.

Средняя масса плодов авокадо также отвечала требованиям ГОСТ 34270-2017 и фактически составила 189 г.

В целом плоды были свежие, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений, излишней внешней влажности, поверхность кожуры чистая от посторонних веществ, без побитостей или крупных зарубцевавшихся трещин, внутреннего сморщивания, типичного для помологического сорта формы и окраски.

Качество тропических плодов соответствует требованиям нормативно-технических документов, вследствие чего они могут быть реализованы без ограничений [4].

Выводы

1. Тропические плоды в гипермаркете «Вестер-Гипер» г. Нальчика представлены в широком ассортименте: ананасы, бананы, киви, авокадо, манго, личи, мангостин, папайя, рамбутан, кумкват, личи, маракуйя и др.

2. Наибольшим спросом у потребителей пользуются бананы (48%). Несмотря на то, что они остаются лидером среди продаж тропических плодов, большинство из числа опрошенных называют своим любимым тропическим фруктом ананас. Женщины отдают предпочтение авокадо. В случае принятия решения о приобретении фруктов этой группы на первое место покупатели ставят их вкусовые достоинства, однако обращают внимание и на их пищевую ценность (содержание витаминов и минеральных веществ).

3. Все образцы, отобранные для исследования, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствовали требованиям нормативно-технических документов. Отклонений по качеству не обнаружено.

Литература:

1. Блиева М. В., Канцалиева З. Л., Блиев И. А. Изучение продовольственного рынка тропических и субтропических плодов на примере Кабардино-Балкарской республики // Экономика и менеджмент систем управления. – 2019. – №. 4. – С. 4-10.

2. Дубцов Г. Г., Лазар Я. Б. Тропические плоды на российском рынке // Пищевая промышленность. – 2011. – №. 3. – С. 56-59.

3. Имбергенова Г. М., Маркадеева Ю. Ю., Мижевкина А. С. Товароведная характеристика и экспертиза качества тропических плодов, реализуемых в торговой сети г. Карталы.

4. Косарева О. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. – Litres, 2020.

5. Мороз Г. М. Исследование покупательских предпочтений и экспертиза качества плодов ананаса // Современные исследования основных направлений технических и общественных наук. – 2017. – С. 179.

УДК 338.48

НАЦИОНАЛЬНОЕ ДОСТОЯНИЕ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Кармокова Д.Г.;

магистрант 1 курса направления подготовки «Туризм»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: karmokova02@bk.ru

Дзахмишева И.Ш.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация

В научной статье определена целесообразность популяризации культурных традиций региона, рост интереса туристов к культурному наследию через знакомство с национальной кухней народов Кабардино-Балкарии.

Ключевые слова: гастрономия, туризм, ресторан, культурное наследие, кухня.

NATIONAL HERITAGE IN THE RESTAURANT BUSINESS

Karmokova D.G.

1st year postgraduate student in the field of study "Tourism" e-mail: karmokova02@bk.ru
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Dzakhmisheva I.Sh

professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
Doctor of Economics, Professor
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation

The scientific article defines the feasibility of popularizing the cultural traditions of the region, the growth of interest of tourists in the cultural heritage through acquaintance with the national cuisine of the peoples of Kabardino-Balkaria.

Keywords: gastronomy, tourism, restaurant, cultural heritage, cuisine.

Введение. По информации Министерство курортов и туризма КБР на январь 2025 года, в 2024 году город Нальчик привлёк более 140 тысяч туристов. Каждый год приезжает множество путешественников из таких крупных городов России, как Санкт-Петербург, Москва и пр., но более 90% из них проводят большую часть отдыха за пределами города в таких местах, как Приэльбрусье, Чегемские водопады, Верхняя Балкария, Голубые Озера. Однако хотелось бы сделать акцент именно на внутригородской туризм и посещение объектов питания для знакомства с местной кухней, так как Кабардино-Балкария, а конкретнее город Нальчик славен не только своими окрестностями и соседними достояниями, но и местными объектами.

Уже сейчас город Нальчик ставят выше Кисловодска, потому что благодаря отдаленности от гор в Нальчике климат мягче и ровнее, чем в Кисловодске, а жизнь в 10 раз дешевле. В 1936 году Нальчик стал бальнеологическим курортом всесоюзного значения, а впоследствии вошел в число четырех российских курортов федерального уровня [1].

Споры о происхождении названия этого города ходят до сих пор. Согласно одной из версий Нальчик получил свое имя, потому что когда-то князь Атажукин потерял в том месте, где расположен городок, подкову (по-кабардински «наль» – подкова) отсюда и название. Согласно другой версии, река делает подковообразный поворот [2 – 3]. Именно поэтому на въезде в город со стороны Владикавказа находится въездной знак в виде подковы. Архитектором данного сооружения является Асанов В.Х. Подкова расположена горизонтально и возвышается над рельефной стенкой знака, так что ее видно даже с высоты птичьего полета. Нальчик – уникальный туристический город, который имеет огромное количество ресурсов для привлечения туристов со всех уголков света.

К сожалению, сейчас огромное количество людей забывают о главных достоинствах местностей, что недопустимо для курортного и туристического развития округа, а конкретнее города Нальчик. В 1896 году в газете «Казбек» Далгат Б.К. писал: «Главное значение Нальчика заключается в тех качествах, которые пророчат ему громадную будущность как курорту, лечебной станции. Ровный, мягкий и суховатый, но не жаркий климат его, чудный воздух, близость природы, возможность в пять минут очутиться в поле или лесу и дышать чистым воздухом, дешевизна жизни, деревенская простота нравов... все это и многое другое делают из Нальчика один из лучших летних курортов России». Эти слова актуальны и по сей день, поэтому подобными ресурсами необходимо пользоваться во благо города и республики. Если акцентировать на экскурсионных маршрутах и турах в пределах города, то прибыль, получаемая от туристов, будет идти непосредственно в бюджет самого города, тем самым будет развиваться центр республики, а не только ее окрестности.

Одним из ключевых факторов, сдерживающих развитие туризма в Кабардино-Балкарской Республике, является недостаточная известность её курортов и практически полное отсутствие эффективной, системной стратегии продвижения туристического потенциала региона. Несмотря на наличие множества потенциально интересных и уникальных туристических мест, богатую культурную историю, этим сокровищам не уделяется должного внимания как со стороны правительства, так и со стороны широкой

общественности. В результате многие из этих мест остаются малоизвестными и непопулярными среди туристов, как российских, так и зарубежных.

Актуальность темы обусловлена популяризацией культурных традиций региона, рост интереса туристов к культурному наследию, ведь на сегодняшний день туристу ищут все новые и новые способы познать культуру нового региона, а гастрономический туризм позволяет раскрыть перед гостями неповторимый колорит местных блюд. Помимо всего прочего будет расти популяризация местных культурных традиций, а также отдельных заведений, предоставляющих соответствующие услуги. В новый век необходимо возрождать национальные традиции и не забывать об истоках культуры, стоит приобщать к этому и туристов.

Цель работы – знакомство с национальными блюдами народов КБР.

Объектом исследования является местная кухня региона, представленная в том числе в ресторанах, которые стремятся передать аутентичность и уникальность кулинарных традиций Кабардино-Балкарской Республики.

Методы исследования. Анализ литературы отечественных и зарубежных авторов; мониторинг ресурсов, находящихся в открытом доступе, а также сравнительный анализ, позволивший выявить наиболее актуальные темы и объекты для работы. Был также применен метод кабинетного исследования в сегменте ресторанов национальной кухни.

Результаты исследования. В Нальчике есть заведения, где подают блюда, характерные для местной кухни балкарцев и кабардинцев, что привносит разнообразие. А уникальные архитектурные сооружения делают места запоминающимися, например, ресторан «Мельница» имеет на фасаде настоящую мельницу, что придает заведению уюта, бар «Бочка» имеет форму настоящей бочки, что делает его необычным в глазах посетителей. Тот же ресторан «Сосруко» представляет собой сооружение в виде головы воина-богатыря, помимо необычного уникального внешнего вида ресторан имеет внутри музейные залы с предметами быта прошлого века и мебельными экспонатами, сохранившимися с 1968 года. Это все делает гастрономический туризм в городе не только вкусным, но и познавательным, эстетически привлекательным. Туристы запомнят не только вкусные блюда, но и исторические заметки о местности, познакомятся с менталитетом населения и его нравами.

Нальчик является административным центром Нальчикского округа с населением более 240 000 чел. (среди которых 128 000 – кабардинцы, 25 000 – балкарцы). Свой вокзал, аэропорт, широкий спектр туристических услуг и удобное перемещение по городу делает Нальчик логистически удобным. Также в городе расположилось 25 санаториев и огромное количество мест общественного питания, позволяющих отведать местной кухни

В гастрономическом плане национальное достояние Нальчика включает разнообразные блюда и напитки кабардинской и балкарской кухни, позволяющие раскрыть всю суть национальной культуры, которые могут быть интересны туристам.

Балкарская кухня представляет: хычины (лепешки из тончайшего пресного теста начинкой из картофеля, домашнего сыра, также могут добавлять творог, зелень, тыкву и даже ягоды), жалбаур (балкарский шашлык из печени), айран (кисломолочный напиток), боза (слабоалкогольный напиток) [4].

Кабардинская кухня: кхъуей дэлэн (кабардинский аналог балкарских хычинов с начинкой из сыра со свекольными листьями), лыбжэ/либжэ (тушенное мясо в фирменном сметанном соусе), лягур (одно из наиболее вкусных и популярных блюд кабардинской кухни, готовится из вяленого мяса), шху (кабардинский аналог айрана, отличается своей кислотой), махсыма (аналог боза), лакумы (лепешки из дрожжевого теста) [4].

Существуют также блюда, относящиеся и к кабардинской, и к балкарской кухне, например паста (густая пшённая каша, которую готовят с добавлением манной крупы), жарума (колбаса из разрезанной на кусочки овечьей требухи, завёрнутой вместе со специями в желудок и обвязанной тонкими кишками), шурпа (варенная баранина).

Блюда этих двух кухонь, несмотря на различия, очень связаны и похожи из-за многовековой жизни бок о бок кабардинцев и балкарцев. В более ранние времена балкарцы, жившие преимущественно в горах, обменивали выращенный скот у кабардинцев, живших на равнине, на продукцию земледелия (пшеницу, пшено и пр.). Таким образом, продукция скотоводства балкарцев покрывала недостаток зерновой продукции, ощущавшийся в Балкарии и наоборот. Благодаря этому кабардинцы и балкарцы стали неразрывно связаны и их культуры переплелись.

В городе есть одноименный ресторан «Нальчик», расположенный по адресу ул. Пачева, 17. Этот ресторан тоже не оставит туристов равнодушными, ведь в его интерьере преобладает кавказский стиль: есть манекены с национальной одеждой, предметы быта и пр. Этот ресторан является самым бюджетным в нашей серии, средняя стоимость чека составляет 1500 руб. гости могут отведать национальные блюда региона, например, ашрык (густой суп с белой фасолью, белой кукурузой, сушёным мясом и сыром), сохта и джерме (два вида национальных колбас карачаево-балкарской кухни. Сохта – отварные колбаски из очищенного коровьего или бараньего кишечника или желудка, начиненного фаршем из печени, жира и специй. Джёрме готовят из вычищенного коровьего или бараньего желудка, в которые заворачивают нутряной жир, чеснок и рис), а также чаи собственного приготовления из ягодного сбора, трав. Заведение работает с 11:00 до 23:00.

Чтобы достойно показать туристам достопримечательности города и предоставить возможность отведать как можно больше вкусных блюд необходимо тщательно подбирать заведения, которые оставят после себя приятные воспоминания. Таких заведений в Нальчике немало, например, в самой живописной части Атажукинского парка расположено два исторически знаменитых ресторана – «Бочка» по пр. Шогенцукова 32 и «Мельница» по адресу пр. Шогенцукова 20А. Оба эти заведения имеют неповторимый интерьер и предлагают гостям широкий выбор блюд. Средняя стоимость чека на человека составляет 2 500 руб. Нет точного ответа на то, где же могут приготовить национальное блюдо лучше в «Мельнице» или «Бочке», ведь повара и персонал этих заведений имеют высочайший класс обслуживания и туристам стоит сделать только один нелегкий шаг – выбрать в каком именно ресторане им обедать. Оба заведения имеют неповторимую историю. «Бочка» открыла свои двери в далеких 60-х гг. прошлого столетия. В 90-х заведение перенесло страшный пожар, но было полностью восстановлено. После этого несчастного случая «Бочка» стала в разы больше и красивее, продолжая оставаться местным символом города. В интерьере ресторана «Мельница» использовались работы дизайнера Дарьи Дурневой, а по залам размещены картины Эдуарда и Руслана Мазло, авторские абажуры Миланы Халиловой. Все это делает ресторан «Мельница» уютным и приятным заведением, в которое хочется вернуться. Свое название ресторан получил благодаря фасаду, у которого стоит водяная мельница и добавляет уникальности.

Ресторан «Мельница» имеет деревенский стиль и декор из овечьей шерсти, в свою очередь «Бочка» более массивна и габаритна. Ресторан «Мельница» предлагает блюда национальной и европейской кухни, в том числе шашлык ассорти, хычины, сэт из национальных сортов сыра, десерты, можно также отведать дополнительно блюда европейской кухни. Ресторан «Бочка» предлагает самые разнообразные блюда: от традиционных кавказских шашлыков, приготовленных на открытом огне, до нежнейших хинкали и свежих салатов с местными ингредиентами. Также она славится своими пирогами с самыми разнообразными начинками, далэнами, лакумами и чебуреками.

Таким образом, ресторан «Мельница» ориентирован на более широкий спектр блюд, включая кухню разных народов, в то время как ресторан «Бочка» специализируется на блюдах кавказской кухни, но оба заведения безусловно достойны посещения, ведь одна их история может заморозить туристов и гостей республики. А место, в котором они расположены, очень удобно для неспешных прогулок в окрестностях. Оба заведения

расположена в курортном микрорайоне «Долинск» друг напротив друга. Ресторан «Мельница» работает с 09:00 до 23:00, а ресторан «Бочка» с 11:00 до 23:00 ежедневно.

Эти заведения – идеальный вариант для гостей столицы, так как они не только отведают местной кухни от лучших шефов, но и смогут прогуляться по красивому парку, пройти по аллее 115-й Кавалерийской дивизии и узнать историю великого города-героя. А если пройти вдоль Курортного Озера, то можно наткнуться на «Источник Нальчик» – питьевую галерею, где можно отведать вкусной минеральной воды, богатой лечебными свойствами. В зале галереи расположены 6 бюветов с шестью кранами в каждом. Минеральная вода гидрокарбонатно-хлоридно-натриевая кремнистая, слабо щелочная поступает из скважины глубиной около 1 км. Подается два типа минеральной воды: теплая подогретая (36 градусов) и естественная (28 градусов). Питье минеральной воды бесплатно доступно всем гостям города и местным жителям. Известно, что минеральная вода полезна для здоровья и тонуса тела, она снижает уровень сахара в крови, предотвращает заболевания желудочно-кишечного тракта и даже укрепляет нервную систему. А рядом есть возможность покататься на катамаране и полюбоваться красотами этой части парка.

Если говорить о минеральных источниках, то в Нальчике их можно насчитать огромное количество (свыше 100). Каждый источник обладает своими персональными свойствами, но каждый из них, безусловно, очень полезен для здоровья. И гости столицы могут не только хорошо погулять, насладившись природой и вкусно покушать, но и подправить свое здоровье. Долинская йодо-бромная хлоридно-натриевая вода содержит большое количество биологически активных компонентов. Применяется в виде ванн при заболеваниях нервной системы, опорно-двигательного аппарата, сердечно-сосудистой системы, кожных заболеваниях [5].

Белореченская азототермальная хлоридно-гидрокарбонатно-натриевая минеральная вода активно применяется для ингаляции и в прочих процедурах.

Гидрокарбонатно-натриевая минеральная вода «Нальчик-1». Применяется как питьевая при таких заболеваниях, как язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки, хронический гастрит с различной секрецией, хронический гепатит, холецистит и другие.

Хлоридно-натриевая минеральная вода «Нальчик-2» с повышенным содержанием кремниевой кислоты и органических веществ, применяется для питья при хроническом гастрите с пониженной секрецией, хроническом холецистите [5].

Помимо вышеуказанных ресторанов в прекрасном Атажукинском саду есть огромное количество кафе и прочих ресторанов, но одно заведение выделяется на фоне прочих – это ресторан «Берег», одно из самых элитных заведений близ Второго Озера, где можно отдохнуть и насладиться шикарным видом и не менее восхитительной кухней. там можно отведать блюда на мангале (аджап-санда, перепелка), разнообразные виды шашлыка (люля, куринный, из индейки, баранины и говядины), суп шурпа, можно отведать также ассорти из сезонных фруктов, которые славятся своей сладостью и натуральным вкусом, а на десерт варенье из ягод. Средний чек составляет 2500 руб. В ресторане есть танцпол и ведущий. Заведение работает с 09:00 до 00:00 ежедневно.

Напротив ресторана «Берег» расположен ЗАГС, а если пройти чуть дальше, то можно наткнуться на «Вечный огонь» с мемориалом памяти жертвам ВОВ, что очень важно для города, так как Нальчик – город воинской славы. Напротив главного входа в парк посажена аллея Голубых Елей, которым вот уже 70 лет. Их царственная осанка высется четырехгранными пилонами в небо. Но всё же самая живописная часть города для прогулок это Атажукинский сад, который был заложен в середине XIXв. Длина аллеи составляет 1340 м, ширина 9 м она состоит преимущественно из клена, вглубь были посажены уже другие деревья: липа, дуб, ель, сосна и даже береза. Прелесть главной аллеи дополняется тремя цветочными клумбами, которые с начала весны и до глубокой осени украшаются декоративными цветами. Есть даже клумба «Часы», которая играет роль календаря (ежедневно сотрудники парка и садоводы меняют клумбу и украшают ее новыми цветами). В

парке есть такие достопримечательности, как звездный камень, башня влюбленных, аллея поэтов, терренкур 1001 ступенька с живописным видом. В парке также есть фонтан, который был отреставрирован, досуг для детей и шахматный домик, где можно сыграть партию. А в южной части парка расположен «Козий рынок». Здесь продаются вязаные и валяные изделия, пряжа, автомобильные чехлы из овчины и прочие свидетельства овцеводства, есть натуральные молочные продукты.

После знакомства с одной частью парка можно смело перейти к следующей, которая находится на 800 м выше уровня моря. На горе Малая Кизиловка расположен ресторан-достопримечательность «Сосруко». Здание имеет уникальную архитектурную композицию – основная часть расположена в «голове» богатыря местного эпоса, а вдоль дороги проходит его «рука», которая представляет собой смотровую площадку. «Сосруко» – один из немногих ресторанов России, расположенных на такой высоте с панорамным видом. Прямоком к ресторану ведет канатно-кресельная дорога. В ресторане есть не только национальная кухня, но и уникальные фирменные блюда, например, «Огонь Сосруко» – подаётся в виде извергающегося вулкана с настоящим огнём. А внутри самого ресторана расположен музейный зал с предметами быта прошлого тысячелетия, которые можно посмотреть туристам.

Также есть возможность купить сувениры и сделать эффектные фотографии у ресторана. Мифическая история ресторана тоже очень интересна, название связано с легендой о Сосруко (Сослане), который украл огонь у богов, чтобы принести его героям, которые жили на вершине Нартии (Большая Кизиловка). Однако боги поймали его и заточили в горе так, что на поверхности остались лишь голова и рука. Сам по себе ресторан окунет гостей в таинственную историю, с кучей мифов и легенд, а блюда не оставят никого равнодушными, например, помимо авторского блюда «Огонь Сосруко» в ресторане готовят фирменные блюда: «Букет казаза» (котлета из рубленой говядины с отварным бараньим рёбрышком и овощами), «Лосось веллингтон» (лосось в тесте со шпинатом, томлёный в сливочном соусе), «Огонь барбекю» (рубленая антрекотная вырезка в хрустящей панировке, подаётся с огнём и овощами гриль), все эти блюда, хоть и не относятся к национальной кухне, имеют схожести с кавказским колоритом, так что гости могут отведать современные блюда с нотками первобытной кухни местного населения. Средняя стоимость чека составляет 2700 руб.

Безусловно, в Нальчике есть безграничное количество уникальных ресторанов и прочих заведений общественного питания, но вышеуказанные заведения выделяются на фоне современной ресторанной конкуренции. Именно в них гости столицы могут всецело познакомиться с кавказской кухней народов Кабардино-Балкарии и окунуться в историю города, узнать легенды и даже подправить свое здоровье. При включении в гастротур этих заведений гости останутся довольны и узнают много нового всего за 4 дня, которые проведут в самых красивых местах города, где свежий воздух, живая природа, горы и леса с озерами.

Заключение. Посещение мест, предложенных выше, позволит создать полноценную картину гастрономического разнообразия Кабардино-Балкарии и живущих в нем народов. Чтобы познакомиться с основными блюдами туристам потребуется 3-4 дня, в ходе которых они ознакомятся не только с местной кухней, но и культурой, узнают историю заведений, представляющих историческую ценность, узнают о природных источниках города и останутся с положительными воспоминаниями.

Литература:

1. Хуранов В.Х. и др. Подкова символ г. Нальчика в архитектуре столицы КБР //Инженерный вестник Дона. – 2014. – Т. 31. – №. 4-1. – С. 124.
2. Ермаков Б.А., Безрокова З. О. Санаторно-курортный комплекс Республики Кабардино- Балкария: этапы развития и современное состояние //Вестник Национальной академии туризма. – 2016. – №. 4. – С. 82-86.

3. Кешева З.М. История развития курорта "Нальчик" в конце XIX-первой половине XX века как объекта территориального брендинга //Социально-гуманитарные знания. – 2019. – №. 6. – С. 214-221.

4. Кубатиев Б.Х. Блюда адыгской (черкесской) кухни. На русском, черкесском (кабардинский диалект) и турецком языках //Майкоп.: ОАО Полиграф-Юг. – 2008.

5. «Минеральные источники» <https://project11002755.tilda.ws/page57056389.html>

УДК 338.482.2

СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ПРОДВИЖЕНИЯ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА КАК ФАКТОР РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Клишев А.И.;

студент,

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия

e-mail: astikklish07@gmail.com

Кулюшина Я.А.;

студентка,

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия

e-mail: nata961521@gmail.com

Аннотация

В статье рассматриваются основные методы продвижения гостиничных услуг в современных условиях, определяются возможности их использования как фактора развития индустрии гостеприимства в Кабардино-Балкарской Республике.

Ключевые слова: методы продвижения, гостиничная услуга, проблемы продвижения, индустрия гостеприимства.

MODERN METHODS OF PROMOTING HOTEL PRODUCTS AS A FACTOR IN THE DEVELOPMENT OF THE HOSPITALITY INDUSTRY IN THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC

Klishev A.I.

Student

FSBEI HE «Kabardino-Balkarian state university
named after. Kh.M. Berbekov», Nalchik, Russia
astikklish07@gmail.com

Kulushina J.A.

Student

FSBEI HE «Kabardino-Balkarian state university
named after. Kh.M. Berbekov», Nalchik, Russia
nata961521@gmail.com

Annotation

The article examines the main methods of promoting hotel services in modern conditions, and determines the possibilities of their use as a factor in the development of the hospitality industry in the Kabardino-Balkarian Republic.

Keywords: promotion methods, hotel service, promotion problems, hospitality industry.

Продвижение гостиничных услуг на сегодняшний день является очень актуальной темой. Это вызвано рядом событий, которые произошли в мире, и в частности в России. За последние несколько лет из-за невозможности выехать за границу российские туристы предпочитают отдыхать на просторах нашей необъятной страны. Это сподвигло предпринимателей, а также государственные органы, которые задействованы в этой отрасли, как можно больше развивать внутренний туризм.

Кабардино-Балкария – уникальная республика с невероятно прекрасной природой. По итогам 2024 года Кабардино-Балкарию посетили более 1.8 млн туристов, и к 2030 году власти республики планируют довести этот результат до 2.5 млн человек [1].

Продвижение гостиничного продукта важно для того, чтобы привлечь больше клиентов и увеличить прибыль гостиницы. Это также помогает улучшить репутацию гостиницы и установить ее как лидера на рынке гостиничных услуг. Существует множество методов продвижения гостиничного продукта. Некоторые из них включают в себя: отзывы и рекомендации, отзывы на сайтах поиска гостиниц; реклама в интернете, социальных сетях; участие в тематических выставках и ярмарках; стимулирование продаж, программы лояльности и т.д. В целях повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия необходимо соответствовать ожиданиям гостей, предвосхищать клиентские ожидания [2].

Это требует более тщательного подхода к продвижению гостиничного продукта в Кабардино-Балкарии. Для того чтобы успешно повлиять на развитие гостиничного продукта, в республике необходимо следовать некоторым методам продвижения. Перечислим некоторые из них:

Цифровой маркетинг – один из самых актуальных методов, благодаря которому гостиницы могут привлечь внимание потенциальных клиентов. Он включает в себя:

- SEO (оптимизация для поисковых систем): улучшение видимости сайта гостиницы в поисковых системах, что увеличивает шансы на привлечение посетителей;
- контент-маркетинг: создание и распространение полезного и увлекательного контента, который описывает услуги гостиницы, достопримечательности региона и другие аспекты, интересующие туристов;
- реклама в социальных сетях: использование платформ, таких как Instagram, Facebook и TikTok для продвижения гостиницы через визуальный контент и targeted ads, позволяя достигать целевых групп клиентов.

Партнёрства и сотрудничество. Сотрудничество с местными достопримечательностями, ресторанами и туристическими агентствами позволяет гостиницам предлагать дополнительные пакеты услуг.

Кросс-промоции – объединение усилий с другими бизнесами, например, предложение скидок на услуги ресторана для гостей гостиницы.

События и акции. Участие в местных мероприятиях или создание собственных акций может привлечь дополнительное внимание.

Использование новых технологий. Не стоит забывать и о внедрении инноваций в продвижение гостиничных услуг. Например:

- виртуальная реальность: детальные виртуальные туры по номерам и территории гостиницы;
- чат-боты: автоматизация общения с клиентами и предоставление информации о услугах гостиницы через мессенджеры [3].

В Кабардино-Балкарской Республике активно развивается индустрия гостеприимства. Наиболее популярными гостиницами в городе Нальчике являются: Бутик-отель «Перспект», Бизнес-отель «Нальчик», отель «Azimut», гостиница «Синдика».

Продвижение гостиничных услуг в современных условиях встречает ряд серьезных проблем, обусловленных как внутренними, так и внешними факторами. Одна из основных проблем заключается в высоком уровне конкуренции на рынке проживания. С появлением

новых гостиниц и альтернативных вариантов размещения, таких, как квартиры через сервисы типа Airbnb, гостиницы вынуждены искать уникальные способы выделиться, чтобы привлечь клиентов. Это требует значительных усилий в разработке и внедрении индивидуализированных предложений и маркетинговых стратегий, что может быть затруднительно без достаточных финансовых ресурсов.

Еще одной значимой проблемой является динамизм потребительских предпочтений. Современные путешественники становятся все более требовательными и ищут не просто комфортные номера, но и разнообразные услуги и предложения, соответствующие их стилю жизни. Гостиницы должны постоянно адаптировать свои услуги и следить за трендами, что требует значительных инвестиций в анализ рынка и обратной связи. Это может быть сложным для небольших отелей с ограниченными ресурсами.

Также стоит учитывать влияние пандемии COVID-19, которое изменило восприятие безопасности и гигиеничности. Современные клиенты привлекают внимание к санитарным нормам и мерам предосторожности, и гостиницы должны демонстрировать свою приверженность этим требованиям, что иногда требует кардинальных изменений в операционных процессах. Не все отели могут оперативно адаптироваться к новым стандартам, что, в свою очередь, ставит под угрозу их конкурентоспособность.

Реклама и продвижение гостиничных услуг также затрудняются ростом цифровых технологий. Хотя наличие онлайн-платформ и социальных сетей создает новые возможности для продвижения, это также влечет за собой необходимость в постоянном контроле репутации и управления отзывами. Негативные комментарии могут очень быстро распространиться, что может сильно повлиять на имидж. Гостиницы должны активно взаимодействовать с клиентами в интернете, что требует времени и ресурсов.

Необходимость учета различных культурных и ценовых аспектов также может осложнить продвижение. Особенно для гостиниц, работающих на международном рынке, важно понимать различные предпочтения и ожидания клиентов из разных стран и континентов. Это требует глубокой маркетинговой аналитики и в некоторых случаях адаптации услуг и ценовой политики к конкретным рынкам, что может быть не всегда экономически целесообразно.

Наконец, в условиях глобальных изменений и неопределенности, таких как санкции или экономические кризисы, гостиницы могут столкнуться с проблемами, связанными с привлечением инвестиций и заключением новых контрактов. Это может привести к ограничению бюджетов на маркетинг и, соответственно, к снижению эффективности проведенных рекламных кампаний.

Продвижение гостиничной услуги требует внимательного подхода и использования разнообразных стратегий для того, чтобы выделиться на фоне конкурентного рынка и привлечь целевую аудиторию. В первую очередь, следует акцентировать внимание на создании уникального предложения, которое четко обозначает преимущества отеля. Это может быть связано с уникальными услугами, специальными акциями или особенностями интерьера и расположения. Определение целевой аудитории поможет лучше понять, какие именно аспекты следует выделить, и построить на этом маркетинговую стратегию [4].

Следующим важным шагом является активное использование цифровых технологий для продвижения. Инвестиции в создание качественного веб-сайта и его оптимизация для поисковых систем могут значительно повысить видимость отеля в интернете. Также стоит развивать присутствие в социальных сетях, где можно делиться контентом, который подчеркивает атмосферу гостиничного предприятия. Картинки, видео и отзывы довольных клиентов создают эффект доверия и могут стать мощным инструментом в привлечении новых гостей.

Не менее значимой является работа с отзывами. Гостиницы должны активно взаимодействовать с клиентами, отвечать на отзывы как положительные, так и отрицательные. Открытость и готовность к диалогу помогают создать положительное

впечатление о компании. Более того, наличие положительных отзывов на популярных платформах путешествий значительно усилит доверие со стороны потенциальных клиентов.

Каждый отель также должен учитывать влияние сезонности и особых событий на спрос. Разработка специальных предложений в зависимости от сезона или праздников, а также сотрудничество с местными мероприятиями и достопримечательностями может привлечь больше гостей. Это может быть, к примеру, создание пакетных предложений, включающих проживание и экскурсии, что становится особенно привлекательным в условиях повышенного интереса к отдыху и путешествиям [5].

Индивидуальный подход к каждому клиенту может стать дополнительным конкурентным преимуществом. Персонализированные предложения, основанные на предпочтениях гостей, могут стать мощным инструментом для повышения уровня лояльности и увеличения числа повторных заказов. Это может включать дополнительные услуги или заботу о клиентах, например, поздравления с днем рождения или юбилеем, предложения по семейным пакетам и многое другое.

В заключение хотелось бы отметить, что современные методы продвижения гостиничного продукта включают разнообразные подходы и инновационные решения, способствующие успешной конкуренции. Цифровые технологии, такие как SEO и социальные сети, значительно повышают видимость отелей. Создание уникальных предложений и активная работа с отзывами помогают строить доверие и лояльность клиентов.

Важно учитывать сезонные колебания и предлагать специальные пакеты для гостей. Персонализированный подход формирует долгосрочные отношения и способствует повторным заказам. Гибкость и креативность специалистов, применяющих эти стратегии, позволяют отелям привлекать клиентов и укреплять свои позиции на рынке.

Литература:

1. <https://vestikavkaza.ru/>
 2. А.Э. Бадма-Халгаева, Актуальные методы продвижения гостиничного продукта // Экономический вестник ИПУ РАН, 2023, №1 // file:///C:/Users/User/Downloads/123-Article%20Text-370-1-10-20230514.pdf
 3. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 338 с
 4. Лапухина, И. А. Продвижение гостиничных услуг / И. А. Лапухина // Инновационная наука. – 2020. – № 2. – С. 19-24.
 5. Тенова, З. Ю. Основы применения маркетинговой деятельности в гостиничных предприятиях / З. Ю. Тенова // StudNet. – 2021. – № 5. – С. 67-73.
- УДК 379.83

ВОПРОСЫ АГРОТУРИЗМА СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ

Кумахова Л.А.;

студентка 1-го курса направления подготовки «Туризм»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Тлупов Т.Х.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к.б.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: timyrtlypov@mail.ru

Анотация

В современном государстве рыночного типа сельские территории имеют стратегически важную роль, и это подтверждается многообразием функций, которые выполняет село

(жизнеобеспечивающая, политическая, экономическая, социально-демографическая, экологическая, пространственно-коммуникационная, культурная и этническая, рекреационная). Значимость сельской местности актуальна прежде всего в российских условиях, где трудно переоценить их важность.

Ключевые слова: сельские территории, агротуризм, сельский туризм, устойчивое развитие, экономическая выгода

ISSUES OF RURAL AGROTOURISM

Kumakhova L.A.;

1st year student of Kabardino-Balkarian State University named
after Kh.M. Berbekov, field of study "Tourism"

Tlupov T.Kh.;

Associate Professor of the Department of Commodity Science,
Tourism and Law, Candidate of Agricultural Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

In a modern market-type state, rural territories have a strategically important role, and this is confirmed by the variety of functions performed by the village (life-sustaining, political, economic, socio-demographic, ecological, spatial and communication, cultural and ethnic, recreational). The importance of rural areas is relevant, first of all, in Russian conditions, where it is difficult to overestimate their importance.

Keywords: rural areas, agrotourism, rural tourism, sustainable development, economic benefits.

Развитие сельских территорий России в последние годы характеризуется крайней нестабильностью, которая обусловлена рядом проблем, а именно социально-экономических. Последствия реформ привели к спаду в агропромышленном комплексе страны, снижению жизненного уровня сельского населения, усилению урбанизации, падению престижности сельскохозяйственного труда и оттоку кадров. Ликвидации колхозов и совхозов с переводом их в другие формы землепользования также негативно отразились на уровне жизни села.

В этой связи основной целью нашей государственной аграрной политики и приоритетным направлением госпрограммы развития сельского хозяйства становится формирование модели устойчивого и эффективного развития сельских территорий. Переход на новые системы хозяйственной деятельности дал не только толчок в восстановлении сельского хозяйства в целом, но и ее прорыву на более высокий уровень. Немаловажную роль в этом направлении в последние годы, сыграла и санкционная политика против нашей страны, что послужило дополнительным стимулом. Это дало необходимость поиска новой идейной базы, концептуальные положения которой позволяли бы, используя внутренние ресурсы местности, диверсифицировать экономику и улучшать качественные параметры функционирования муниципальных образований сельского типа, а также уделить особое внимание вопросу импортозамещения. Драйвером в этой связи становится поиск, обоснование и активизация смежных сельскому хозяйству видов экономической деятельности, которая поможет обусловить их устойчивое развитие.

Общеизвестно, что функциональные структурные элементы устойчивого развития села позволяет создать такие ресурсы и гарантии государству, которые не может дать как ни одна общественно-экономическая сфера, так и ни одна отрасль экономики.

Сложный социально-экономический, культурно-самобытный ареал существования и жизнедеятельности сельского сообщества, представляющий собой территориально обозначенные вне урбанизированных мегаполисных пространств, дает неоспоримую привлекательность в плане туризма, а именно «агротуризма».

Наравне с первостепенной задачей села, связанной с производством сельскохозяйственных культур, обеспечивающих экономическую безопасность страны, мы можем предложить параллельно (без отрыва от основной хозяйственной деятельности) и другие виды векторов развития сельских территорий.

Сложившаяся современная административная система управления территориями ориентирована на поддержку, прежде всего тех территорий, которые в кратчайшие сроки смогут обеспечить наибольший прирост добавленной стоимости. Этот подход в реализации управленческого воздействия, по сути, «отсекает» от вектора устойчивого экономического развития большинство сельских территорий, которые в силу ряда причин не ставят перед собой такие задачи.

Выходом из сложившейся ситуации будет являться поиск внутренних резервов развития всех аграрных территорий. В этом плане смысл понятия «устойчивое развитие сельских территорий» приобретает несколько новый контекст, состоящий в изыскании и мобилизации собственных скрытых ресурсов агротуристического потенциала, использование которого должно быть ориентировано не только на внешние рыночные сегменты и внешних потребителей, но и на внутренние. Примером в Кабардино-Балкарской республике, агротуристического маршрута можно привести существовавший до недавнего времени концерт «ЗЭТ», где выращивание плантаций виноградника столовых и десертных сортов сопровождалось туром для отдыхающих и гостей республики с показом хозяйственно-экономической деятельности концерна, а также с последующей дегустацией и покупкой готовой продукции (вина элитных марок «Шато Эркен»).

Подобными ресурсами могут располагать сельские территории, имеющие районы, специализирующиеся на производстве сельскохозяйственной продукции и обладающие природно-рекреационным потенциалом. Их идентификация и развитие с последующей кластеризацией и включением в региональную систему территориального брендинга позволит «задействовать» отдельные агрозоны в процессах устойчивого развития сельской экономики региона.

Кроме того, необходимо определить цели формирования сети территорий агротуристической специализации. В качестве эффектов можно выделить развитие нового сектора сельской экономики, создание дополнительных рабочих мест, увеличение доходов сельского населения, развитие социальной инфраструктуры и налоговое пополнение Республиканского и местного бюджетов.

Стимулирование сельского туризма как нового вида экономической деятельности для изучаемой территории является ресурсоёмким, но перспективным направлением.

Сельский туризм – это не просто отрасль туристической индустрии, он выполняет важные социально-экономические функции: создание привлекательных рабочих мест, в том числе для сельской молодёжи, обустройство сельских территорий, комплексное использование природного и культурного потенциала сельских территорий. Развитие сельского туризма напрямую способствует повышению привлекательности проживания в сельской местности. Доля сельского туризма в России пока невелика и составляет 1,5 – 2%, хотя есть все предпосылки для его развития.

Однако существуют проблемы, которые мешают сельским территориям конкурировать с традиционными туристическими услугами:

- отсутствие инфраструктурной обеспеченности сельских территорий для создания комфортных условий отдыха;
- низкая степень реализации туристических услуг на селе;
- отсутствие квалифицированных кадров в сельской местности;
- неразвитость туристической ниши в сельской местности ввиду низкого уровня жизни местного населения;
- слабая предпринимательская активность и социальная пассивность сельского населения.

Для устойчивого развития сельских территорий нашей республики можно предложить следующие рекомендации:

- формирование реестра агротуристических объектов, включающего этапы организационно-регламентирующего порядка: инвентаризацию агротуристических ресурсов, сбор сведений и их систематизацию, качественную оценку объектов агротуристического потенциала сельских районов;
- создание экономической агротуристической сети.

Литература:

1. Баканова А.А. Функционирование и реализация системы сельского туризма в регионе // Туристские фирмы. 2007. № 43. С.66.
2. Байназаров Ю.К., Биржаков М.Б. Практическое руководство по организации сельского туризма. М., 2009. С.13.
3. Воронкова Л.П. Туризм, гостеприимство, сервис, словарь справочник. М.:2002. С.26.
4. Грец О.П. Малый туристический бизнес в сельской местности: обоснование предпосылок развития // Культура народов Причерноморья. - 1999. - №10. - С.167-170
5. Здоров А.Б. Агротуристский комплекс: формирование и развитие: монография / А.Б. Здоров; Российская международная академия туризма. – М.: Логос, 2011. – 211, [1] с.
6. Кузьменко Ю.А. Туризм: экологический, зеленый или сельский // Туристские фирмы. 2005. № 37. С.180.
7. Кулешова М.Е. Культурные ландшафты: общие представления, понятия, подходы к оценке // Экологические проблемы сохранения исторического и культурного наследия. – М.: Российский научно-исследовательский институт культурного и природного наследия, 2000.

УДК 338.48

РАЗВИТИЕ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Мамбетова Ф.М.;

профессор Института менеджмента туризма и индустрии гостеприимства,
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им Х. М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: Fuzam@mail.ru ;

Пшеунова З.М.;

студентка 1 г.о. магистратуры направления
«Менеджмент туризма и индустрии гостеприимства»,
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им Х. М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: psheunovazalina@mail.ru

Аннотация

В данной статье анализируется текущее состояние и потенциальное будущее внутреннего туризма в Кабардино-Балкарской Республике, подчеркивается важность этого сектора как ключевого фактора экономического и социального развития. Исследование посвящено различным видам туризма, включая экотуризм, горнолыжный и сельскохозяйственный туризм. Авторы предлагают комплексный подход к улучшению ситуации, включающий развитие инфраструктуры, маркетинговые кампании и разнообразие продуктов. Они также подчеркивают важность устойчивых практик в данных мероприятиях.

Ключевые слова: экотуризм, сельская местность, горнолыжные курорты, этнотуризм, агротуры.

DEVELOPMENT OF DOMESTIC TOURISM IN THE KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC

Mambetova F.M.;

Professor at the Institute of Tourism Management and the Hospitality Industry
of the Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: Fuzam@mail.ru ;

Psheunova Z.M.;

1st year graduate student studying at the @ Institute
of Tourism Management and the Hospitality Industry of
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: psheunovazalina@mail.ru

Annotation

This article analyzes the current state and potential future of domestic tourism in the Kabardino-Balkarian Republic, emphasizing the importance of this sector as a key factor in economic and social development. The study focuses on various types of tourism, including ecotourism, ski and agricultural tourism. The authors propose a comprehensive approach to improving the situation, including infrastructure development, marketing campaigns and a variety of products. They also emphasize the importance of sustainable practices in these activities.

Keywords: ecotourism, rural areas, ski resorts, ethnotourism, agricultural tours.

Введение. В статье представлен всесторонний анализ текущего состояния и будущих перспектив внутреннего туризма Кабардино-Балкарской Республики, подкрепленный статистическими данными, которые наглядно иллюстрируют текущие тенденции и динамику развития отрасли. Рост внутреннего туризма был заметным, что было обусловлено изменениями в структуре туризма. Регион стал довольно популярным направлением для внутреннего туризма которую по официальным данным в 2024 году, посетили 1785 тысяч туристов. В работе мы проанализировали особенности развития туризма и потенциал роста в самом уникальном регионе Кавказа который славится своими живописными природными ландшафтами, богатым культурным наследием и разнообразием этнических групп . В последние годы наблюдается устойчивый рост внутреннего туризма, который становится важным аспектом экономического и социального улучшения региона. Развитие внутреннего туризма не только способствует улучшению качества жизни местных жителей, но и помогает сохранить уникальные культурные и природные ресурсы.

Актуальность изучения текущего состояния и прогнозирования будущего развития внутреннего туризма трудно переоценить. Выводы, полученные в результате анализа, формируют основу для стратегического планирования и принятия решений как на региональном, так и на отраслевом уровнях, позволяя определить ключевые области,

требующие немедленного внимания для преобразований. Кроме того, в 2025 году в индустрии внутреннего туризма России наметилась значительная тенденция к росту в диапазоне от 10 до 20%, что побудило данное исследование изучить текущую ситуацию и спрогнозировать будущую траекторию развития туристического сектора региона. В последние годы наблюдается устойчивый рост внутреннего туризма, который становится важным аспектом экономического и социального развития региона. Развитие внутреннего туризма не только способствует улучшению качества жизни местных жителей, но и помогает сохранить уникальные культурные и природные ресурсы.

Целью данной работы является выяснение перспектив развития туризма в Кабардино-Балкарии. Исследования, посвященные развитию сельского туризма, подчеркивают его положительное влияние на экономику, социальную сферу и экологию сельских территорий. С.В. Хитько [7] отмечает, что сельский туризм способствует диверсификации сельской экономики, созданию новых рабочих мест и повышению уровня доходов сельского населения. И.С. Луговой [5] акцентирует внимание на важности сохранения культурного наследия и традиционного уклада жизни коренных народов при развитии туризма в сельской местности. О.Н. Козырева [4].

Материалы и методы исследования основаны на углубленном анализе общедоступных научных публикаций, написанных российскими учеными в области туризма в России, а также статистических данных, предоставленных Федеральной службой государственной статистики (Росстат), и сообщениях СМИ, для чего были использованы различные теоретические методы, сравнительный анализ, обобщение, абстрагирование, дедукцию и индукцию и подчеркивает необходимость государственной поддержки и регулирования развития туризма в сельских территориях.

Материалы и методы. В настоящее время предпринимаются согласованные усилия по содействию развитию туризма в Центральном деловом районе (КБР) Кабардино-Балкарии. Основное внимание уделяется улучшению качества туристической инфраструктуры, в частности дорожной сети, с целью повышения транспортной доступности и оптимизации использования туристических ресурсов. Кроме того, предпринимаются усилия по смягчению влияния сезонных колебаний на туристическую активность. Сельские районы Центрального делового района обладают уникальными характеристиками, которые можно использовать для разнообразия туристических достопримечательностей. К ним относятся разнообразные ландшафты, такие как степи, луга, горы и альпийские зоны, а также охраняемые территории, такие как национальные парки и природные заповедники. Это открывает возможности для экологически сознательных туристов, ищущих уникальные впечатления [7].

Помимо вышеперечисленного, Кабардино-Балкарская Республика – регион с богатой историей и самобытной культурой. Но, помимо своих природных достопримечательностей, республика гордится и богатой историей. Здесь находились ключевые торговые пути, по которым проходили купцы, создавая культурные и экономические связи между различными народами. Местные жители бережно хранят свои традиции, что проявляется в ярких праздниках, национальных танцах и кулинарных изысках [2].

Кабардино-Балкарская Республика славится своими музыкантами и художниками, которые привносят в современное искусство элементы богатой культурной традиции. Мастера народного искусства, занимающиеся ковроткачеством, резьбой по дереву и вышивкой, делают уникальные изделия, отражающие не только эстетическую, но и духовную составляющую жизни региона [5].

В общем, Кабардино-Балкарская Республика – это не просто территория с живописными пейзажами, но и место, где можно познакомиться с уникальной культурой и историей, почерпнуть вдохновение от общения с гостеприимными местными жителями и насладиться неповторимой атмосферой Кавказа.

Отдаленность сельских поселений от крупных городов и сохранение традиционного уклада жизни создают атмосферу аутентичности, привлекательную для туристов, стремящихся к уединению и погружению в местную культуру. С учётом специфики региона наиболее перспективными видами туризма в сельской местности КБР представляются:

1) горнолыжный туризм. Кабардино-Балкария известна своими горнолыжными курортами, такими как Эльбрус и Баксанская долина. Эти места привлекают лыжников и сноубордистов со всей России;

2) экологический туризм, например: наблюдение за дикой природой, пешие и конные походы, сплавы по рекам, посещение охраняемых природных территорий;

3) этнографический (культурный) туризм, например: посещение традиционных жилищ, участие в национальных праздниках и обрядах, знакомство с народными промыслами и ремёслами;

4) агротуризм, например: проживание в сельских усадьбах, участие в сельскохозяйственных работах, знакомство с традиционным животноводством, дегустация местных продуктов;

5) событийный туризм, например: организация и проведение фестивалей, конкурсов, спортивных соревнований, связанных с традиционной культурой и сельским образом жизни (например, скачки);

6) лечебно-оздоровительный туризм, например: использование природных лечебных факторов (минеральных источников, целебных грязей) в сочетании с традиционными методами лечения (например, фитотерапией, массажем).

Также был сделан SWOT-анализ развития туризма в сельских территориях КБР, результат которого приведен в таблице 1

Кабардино-Балкарская Республика, обладая уникальными природными и культурными ресурсами, имеет все возможности для развития внутреннего туризма. Однако, как и в любом регионе, здесь существуют определенные проблемы, которые сдерживают рост этого сектора: инфраструктурные недостатки; отсутствие маркетинга и продвижения; не хватает разнообразия туристических услуг; проблемы безопасности [1].

Для решения проблем и раскрытия внутреннего туристского потенциала КБР необходимо:

1) развитие инфраструктуры. Одним из приоритетных направлений должно стать инвестирование в развитие дорог, гостиниц и транспортных услуг. Разработка современных туристических маршрутов и улучшение доступа к природным и культурным достопримечательностям помогут привлечь больше посетителей;

2) эффективный маркетинг. Создание сильной маркетинговой стратегии, нацеленной на внутреннего туриста, может существенно повлиять на рост популярности региона. Использование социальных сетей, участие в туристических выставках и создание креативных рекламных кампаний помогут повысить осведомленность о возможностях Кабардино-Балкарии;

3) разнообразие туристических продуктов. Необходимо расширять спектр предлагаемых услуг. Организация гастрономических туров, культурных фестивалей, экскурсионных программ и природных активностей привлечет более широкую аудиторию и поможет развивать разные виды туризма;

4) работа над имиджем региона. Проведение мероприятий, направленных на улучшение безопасности и создание позитивного имиджа, будет способствовать созданию уверенности у путешественников. Сотрудничество с местными правоохранительными органами и разработка программ повышения безопасности туристов также имеют большое значение.

В заключение, можно отметить, что внутренний туризм в Кабардино-Балкарской Республике представляет собой значимый фактор развития как для экономики региона, так и для социальной сферы. Привлечение туристов не только создает рабочие места и

способствует развитию малого и среднего бизнеса, но и активно участвует в сохранении уникальных культурных традиций и природного наследия. Перспективы роста внутреннего туризма в КБР весьма обнадеживающие, особенно с учетом потенциала, который заключен в многообразии природных ландшафтов и богатом культурном наследии. [1]

Для реализации этого потенциала необходимо дальнейшее развитие инфраструктуры, повышение качества сервиса, а также активное продвижение региона в туристическом пространстве. Совместные усилия государственных структур, частного сектора и местного сообщества могут привести к созданию конкурентоспособного продукта, способного привлечь как отечественных, так и зарубежных туристов. Важно также помнить о необходимости устойчивого управления природными ресурсами и соблюдения экологических норм, чтобы сохранить уникальность Кабардино-Балкарии для будущих поколений. Поддержка внутреннего туризма должна стать приоритетом на уровне государственной политики, что в свою очередь обеспечит устойчивое развитие региона и повышение уровня жизни его жителей.

Таблица 1 – SWOT-анализ развития туризма в сельских территориях КБР

Сильные стороны	Слабые стороны
Уникальное природное и культурное наследие, Традиционное гостеприимство местного населения, Экологически чистые продукты питания, Возможность для развития различных видов туризма.	Слаборазвитая инфраструктура (дороги, транспорт, гостиницы, связь), Недостаток квалифицированных кадров в сфере туризма, Низкий уровень сервиса, Недостаточный объем финансирования отрасли, Слабая маркетинговая политика
Возможности	Угрозы
Рост интереса к внутреннему туризму и экотуризму, Государственная поддержка развития туризма, Расширение международного сотрудничества в сфере туризма, Использование современных технологий для продвижения туристского продукта (интернет, социальные сети).	Климатические риски (лесные пожары), Недостаток инвестиций и высокая стоимость кредитных ресурсов, Усиление конкуренции со стороны других регионов России и зарубежных стран, Негативное воздействие на окружающую среду и культурное наследие при неконтролируемом развитии туризма.

Заключение. В свете современных тенденций во внутреннем и международном туризме, а также уникальных особенностей Кабардино-Балкарской Республики в туристической отрасли авторами рекомендуется несколько возможностей для роста:

Во-первых, необходимо повысить конкурентоспособность туристического продукта региона за счет повышения качества услуг и внедрения инновационных инициатив в области брендинга. Это поможет привлечь больше туристов как на национальном, так и на международном уровнях

Во-вторых, продвижение региона с помощью эффективных маркетинговых стратегий и использования цифровых технологий также сыграет решающую роль. Это может включать в себя создание сильного присутствия в Интернете, использование социальных сетей и сотрудничество с влиятельными людьми

В-третьих, стимулирование здоровой конкуренции между поставщиками туристических услуг путем предоставления государственной поддержки и инвестиций в инфраструктуру может помочь повысить привлекательность сектора как для резидентов, так и для инвесторов [6].

Это может включать предоставление субсидий, налоговых льгот и других форм финансовой помощи. Развитие индустрии туризма требует тщательного планирования и значительных инвестиций в человеческие ресурсы, включая определение основных

туристических направлений, реализацию стратегий по улучшению туристической инфраструктуры, совершенствование транспортных систем и стимулирование роста других жизненно важных элементов отрасли.

Для достижения этой цели необходимо разработать комплексные документы, такие как региональные и генеральные планы, а также финансовые прогнозы. Кроме того, решающее значение имеет создание надежной системы сбора и анализа данных о развитии туризма.

Успех этих усилий зависит от способности туристических направлений удовлетворять потребности клиентов. Важно определить ключевые виды деятельности, которые вносят существенный вклад в достижение стратегических целей, и определить их приоритетность с помощью комплексного управления. Государственная поддержка имеет решающее значение в этом процессе, поскольку она играет ключевую роль. В развитие внутреннего туризма разработана «Стратегия развития туризма на территории республики до 2035 года».

Литература:

1. Жерукова А.Б.; Мамбетова Ф.М.; Тенова З.Ю.; Бекалдиева З.С. Современный глэмпинг-туризм как перспективная форма развития индустрии туризма и путешествий. // Региональная и отраслевая экономика-2023-№6-С.39-46, doi:10.47576/2949-1916_2023_6_39 (ВАК)

2. Загорский И.В., Ковалев С.И. Региональный туризм: новые тенденции. Москва: Финансы и статистика. – 2022. – 305 с.

3. Каламанов М.М. Внутренний туризм как фактор социально-экономического развития субъектов Российской Федерации. Черкесск: Терек. – 2023. – 250 с.

4. Козырева О.Н. Государственная поддержка туризма как фактор устойчивого развития территорий регионов// Экономика сельского хозяйства России. – 2023. – № 1. – С. 62-67.

5. Луговой И.С. Развитие сельского туризма как фактор сохранения культурного наследия региона // Региональная экономика: теория и практика. – 2021. – № 44 (368). – С. 44-55.

6. Мамбетова Ф.М.Аттоева З.Х. Тутукова М.Р. Бекалдиева З.С Туризм как направление социально- экономического развития Северо-Кавказского Федерального Округа (статья в научном издании, входящем в Перечень ВАК, базу данных РИНЦ К 2) Экономика и предпринимательство 2024 г. №11 (172) С. 535-540 № 2146 2024 г.

7. Хитько С.В. Сельский туризм как фактор устойчивого развития сельских территорий // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. – 2022. – № 10 (96). – С. 136-140.

УДК: 338:48

ИМИДЖ КАК ФАКТОР ОБЕСПЕЧЕНИЯ КОНКУРЕНТНОГО ПРЕИМУЩЕСТВА ТУРФИРМЫ

Мамбетова Ф.М.;

профессор института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства,

д.э.н, профессор,

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет

им Х. М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;

e-mail: fuzam@mail.ru

Тутукова М.Р.;

старший преподаватель

Института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства,

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский Государственный университет

им Х. М. Бербекова»; г. Нальчик, Россия;

Аннотация

В условиях современной конкуренции формирование имиджа играет решающую роль в корпоративном успехе, – помогает компаниям расти и занимать приоритетные позиции, повышать их операционную эффективность, служит мощным инструментом для достижения стратегических целей в коммерции. Турбизнес часто сталкивается с большими проблемами при создании или совершенствовании бренда. Репутация является важнейшей предпосылкой для развития бизнеса. Предприятия, ориентированные на удовлетворение потребностей клиентов, должны полагаться на доверие и обеспечение долгосрочной рентабельности. Необходимо учитывать потенциальные риски, связанные со статусом. Турагентства, которые хотят предоставить исключительные впечатления, обязаны поддерживать хорошее мнение о себе и стремиться к построению доброжелательных отношений с клиентами, чтобы создать отличный лейбл своей компании и принести пользу как себе, так и своим партнерам и клиентам.

Ключевые слова: реклама; устойчивость; турфирма; проблемы, имидж; услуги

IMAGE AS A FACTOR OF ENSURING THE COMPETITIVE ADVANTAGE OF A TRAVEL AGENCY

Mambetova F.M.;

Professor at the Institute of Tourism Management and the Hospitality Industry of the
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: Fuzam@mail.ru ;

Tutukova M.R.;

senior lecturer Institute of Management, Tourism and Hospitality Industry,
Kabardino-Balkarian State University
named after H. M. Berbekov; Nalchik, Russia;
e-mail: tutukova19801111@mail.ru

Annotation

In the context of modern competition, image formation plays a crucial role in corporate success, which helps companies grow and occupy priority positions, and increase their operational efficiency. It serves as a powerful tool for achieving strategic goals in commerce. There is a growing awareness of the importance of creating a favorable perception to prevent damage to reputation, but there is still a lack of understanding of the subtleties involved. The tourism business, in particular, faces unique challenges when creating a brand. Reputation is an essential prerequisite for business development. Businesses focused on customer satisfaction must rely on trust and ensure long-term profitability. It is necessary to take into account the potential risks associated with the status. Travel agencies that want to provide exceptional experiences are obligated to maintain a good opinion of themselves and strive to build friendly relationships with customers in order to create a great label for their company and benefit both themselves, their partners and customers. **Keywords:** advertising; sustainability; travel agency; problems, image; services

Введение. В современной бизнес-среде конкуренция очень высока. Создание прочной общественной, надежной репутации является залогом успешности и служит движущей силой для достижения стратегических целей, имеет решающее значение, подчеркивая важность мер по снижению угроз ее стабильности [1].

Актуальность темы заключается в том, что до сих пор не существует определенных подходов к формированию, поддержанию и управлению репутационными рисками в туркомпаниях. При запуске новых проектов важно выявить и оценить наиболее значимые, конкретные приоритеты, чтобы создать прочное реноме. Наше исследование выявило отсутствие ясности у внутренних и внешних заинтересованных сторон в отношении видения

длительных и стратегических целей, и долгосрочных планов, что требует всестороннего, глубокого анализа важнейших элементов, составляющих идентичность корпорации [2].

Анализ исследуемой темы поможет лучше понять операционную стратегию и позиционирование в бизнесе, окажет влияние на динамику и предпочтения всех потребителей, для успешного партнерства и укрепления доверия. В этой отрасли, где турпродукты нематериальны и их трудно измерить, прочный статус может быть существенным активом. Такое мнение обеспечивает высококачественное обслуживание, делая ее более привлекательной как для клиентов, так и для потенциальных, надежных партнеров. Кроме того, она открывает двери для получения ценных ресурсов, таких как выгодное, надежное партнерство и финансовая помощь. Значение данных обстоятельств варьируется в зависимости от конкретных обстоятельств. Индустрия туризма должна стремиться к тому, чтобы ее услуги воспринимались целевой аудиторией в точном соответствии с представлениями экспертов рассматриваемой отрасли [3].

Цель исследовательского проекта – изучение сложного процесса планирования и поддержания успешного имиджа турбизнеса.

Задачи:

1) понять значение имиджа как важнейшего объекта, определяющего главные его преимущества в индустрии;

2) изучить сложности, которые связаны с разработкой уникальной идентичности фирмы и влияния на рентабельность;

3) проанализировать текущее состояние и определить тенденции, влияющие на отрасль;

4) проанализировать плюсы бренда компании на ее конкурентоспособность.

На протяжении всего времени изучения темы авторами были определены: взаимосвязь между репутацией компании и ее позицией на рынке.

Материалы и методы. В исследовании использовался широкий спектр научных методов, включая анализ, обобщение и систематизацию, для изучения предмета. Мы собрали данные с помощью публикаций, академических журналов, надежных справочных материалов, официальных руководств, касающихся российской бизнес-индустрии, а также онлайн-данных и статистики [4].

Результаты и обсуждение. Планирование с учетом общего мнения требует соблюдения точного баланса между реальной ценностью, безупречным сервисом и восприятием бренда потребителями. Эта стратегия учитывает конкретные потребности, принятые стандарты, пожелания целевого рынка и изучение предложений, соперничающих с ними организаций. Она реализуется в основном через маркетинговые каналы, такие как реклама, рекламные мероприятия, прямые продажи и деловые, партнерские предприятия [5].

Имидж – не просто инструмент или средство коммуникации, а достаточно важный аспект грамотного управления. Он включает в себя не только базовые операции, но и целенаправленные действия по взаимодействию с определенной аудиторией. Дизайн обладает решающим значением для обеспечения удовлетворенности клиентов и лояльности к компании (рис.1).

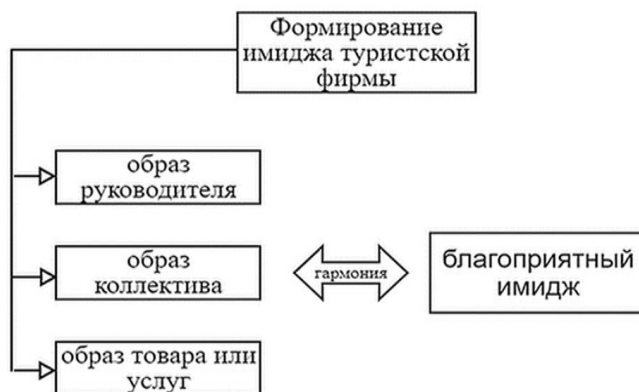


Рисунок 1 – Формирование имиджа фирмы

Создание положительного корпоративного имиджа требует тщательного планирования и продуманных действий. Компании должны неустанно работать над поддержанием доверия общественности и своих сотрудников, чтобы получить заслуженное признание. Репутация корпорации зависит от восприятия ее сотрудниками, которое может варьироваться в зависимости от их ценностей, целей и социальной ответственности перед клиентами. Отношение сотрудников к работодателю играет решающую роль в формировании корпоративного имиджа [6]. Подход нашей компании к социальной ответственности направлен на повышение нашей репутации и укрепление партнерских отношений. Нам нужны надежные стратегические маркетинговые планы, чтобы сохранить наши конкурентные позиции и лояльность клиентов. Поддержание хорошей репутации имеет решающее значение для любого бизнеса, поскольку она служит основой успеха. Хорошая, репутация, наряду с удобным местоположением и фирменным стилем, может считаться ценным активом для корпорации. Турпродукт обладает очевидными преимуществами, обеспечивающими ему прочные, стабильные позиции в системе (рис 2).



Рисунок 2 – Схема превращения конкурентных преимуществ турпродуктов в положительный имидж

Определение и реализация приоритетов включает в себя несколько этапов процесса производства и распределения, которые приводят к продаже продуктов и услуг. Этот стратегический подход использует различные инструменты, такие как финансовый анализ, оптимизация и оценка, для обеспечения значительных выгод. Чтобы оценить эффективность деятельности компании, важно провести всесторонний анализ ее деятельности, включая достижения, усилия и сильные стороны. Крайне важно определить успех инновационного проекта, определив его приоритеты, прежде чем инвестировать в него. На этапе разработки конкурентные преимущества туристического продукта могут быть оценены с помощью следующей формулы (см. таблицу 1).

Таблица 1 – Оценка приоритета турпродукта

Показатель	Способ расчета
Коэффициент конкурентоспособности ассортимента предоставляемых услуг (K_A)	$K_A = \sum_{i=1}^n \alpha_i / \sum_{i=1}^m \alpha_i,$ n – ассортимент (число) услуг данного предприятия; m – ассортимент (число) услуг предприятия-конкурента; α_i – значимость (вес) i-й услуги
Коэффициент конкурентоспособности стоимости предоставляемых услуг (K_C)	$K_C = \sum_{i=1}^n (P_i / P_{\text{конк}})^{-1},$ P_i – стоимость i-й услуги данного предприятия; $P_{\text{конк}}$ – стоимость i-й услуги конкурента; n – число услуг, участвующих в оценке
Коэффициент конкурентоспособности качества предоставляемых услуг (K_K)	$K_K = \sum_{i=1}^m \sum_{j=1}^n \alpha_j g_i / \sum_{i=1}^m \sum_{j=1}^n \alpha_j l_i,$ g_i – значение i-го параметра качества услуг данного предприятия, l_i – значение i-го параметра качества услуг конкурента; α_j – весовость j-го параметра качества, n – число параметров, участвующих в оценке; m – число услуг, участвующих в оценке
Комплексный коэффициент конкурентоспособности обслуживания (K_O)	$K_O = K_A \cdot K_C \cdot K_K$

Заключение. Имидж организации можно понимать, как сложную систему представлений отдельных людей. Они формируются под влиянием идентичности корпораций и ожиданий заинтересованных сторон, таких, как клиенты, сотрудники, инвесторы и СМИ. Например, реклама используется компаниями для формирования положительного общественного мнения о своем бренде. Прочная репутация может помочь привлечь партнеров и повысить ценность компании. Кроме того, существует внутреннее представление сотрудников об этом, которое может влиять на их поведение и способствовать ее рентабельности. Чтобы объективно оценить статус турфирм, необходимо учитывать несколько признаков, таких, как качество предоставляемых услуг и удовлетворенность клиентов, а также общую репутацию на рынке. Для создания сильного позитивного статуса важно, чтобы все эти обстоятельства соответствовали нижеперечисленным ценностям и целям корпорации [7]. К ним относятся: анализ коммуникационных стратегий организации; понимание восприятия клиентов; других заинтересованных сторон; измерение эффективности рекламных кампаний.

Оценивая эти причины, организации могут лучше понять свой имидж и принимать обоснованные решения по его улучшению. Процесс сбора данных из внутренних и внешних источников компании определяется набором критериев, включая полноту, надежность, точность, своевременность и потенциал для дальнейшего расширения. Для разработки ключевых показателей используется системный и комплексный подходы с соблюдением принципа исторического контекста. Оценка статуса корпорации должна основываться на реакции рынка и ее конкурентоспособных преимуществ, начиная с начальных этапов технико-экономического обоснования и инвестиционного планирования инновационных проектов [8].

Исследования показали позитивный и разнообразный имидж, который благоприятно воспринимается различными группами. Эти важнейшие компоненты фирменного стиля требуют тщательного рассмотрения, поскольку они составляют основу деятельности компании и определяют ее роль на рынке. Подход к общественной, социальной ответственности, предложенный авторами, направлен на значительное улучшение коллективного восприятия с целью привлечения надежных, деловых партнеров. Исходя из этого, мы можем предложить несколько действий, чтобы завоевать хорошую репутацию и добиться признания турфирмам, авторы рекомендуют учитывать следующие предложения:

- 1) определять четкое видение и миссию, которые соответствуют целям и ценностям компании;
- 2) обеспечивать превосходное обслуживание клиентов, превосходящее ожидания;
- 3) создавать инновационные продукты и услуги, которые выделяют агентство на фоне соперников;
- 4) устанавливать стратегические, партнерские отношения с другими корпорациями для расширения охвата и доступа к ресурсам;

5) принять конкретные меры, чтобы подчеркнуть важность экологической устойчивости и корпоративной социальной ответственности.

Реализуя указанные рекомендации, можно заложить прочную, деловую основу для увеличения доходности и рентабельности в бизнесе.

Литература:

1. Строилова Ю. А. Влияние факторов макросреды на конкурентоспособность продукции фирмы // Экономика и бизнес: теория и практика. 2020 №. 2-2. С. 120–124.

2. Афанасьев, О. Е. (2022). Территориальный брендинг и имидж в туризме. Современные проблемы сервиса и туризма, 16(3), 5–6.

3. Асеева М.А., Глеба О.В., Золкин А.Л., Чистяков М.С. Роль корпоративной культуры в повышении эффективности деятельности организации / М. А. Асеева, //Управленческий учет. – 2021 – №3–1. – С. 224–229.

4. Создание имиджа. Как создать имидж компании? [Электронный ресурс]. – URL: <http://smm.ingate.ru/smm-wiki/sozdanie-imidzha> (дата обращения: 02. 04. 2025 г.)

5. Национальный туристический рейтинг – 2020 URL: <http://russia-rating.ru/info/18797.html> (дата обращения: 04. 04. 2025г).

6. Абдурахимова Ф. Т. К. Конкурентоспособность: понятие и факторы // Life Sciences and Agriculture. 2020 № 2-2. С. 180–184.

7. Мамбетова Ф. М., Атгоева З. Х., Тутукова М. Р., Бекалдиева З. С. Туризм как направление социально-экономического развития Северо-Кавказского Федерального Округа // Экономика и предпринимательство, 2024 г № 11 (172) - с. 535-540.

8. Жерукова А. Б.; Мамбетова Ф. М.; Тенова З.Ю. Бекалдиева З. С. Современный глэмпинг-туризм как перспективная форма развития индустрии туризма и путешествий. // Региональная и отраслевая экономика 2023 г № 6 с 39-47.

УДК 338.48:640.4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСОВ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ В РЕАБИЛИТАЦИИ БОЙЦОВ, ПОЛУЧИВШИХ РАНЕНИЯ В ХОДЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ ВОЕННОЙ ОПЕРАЦИИ

Масаева А.К.;

студентка,

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет

им. Х.М. Бербекова», г.Нальчик, Россия;

e-mail: masaeva180107@mail.ru

Кулюшина Н.Е.;

старший преподаватель,

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет

им. Х.М. Бербекова», г.Нальчик, Россия;

e-mail: nata961521@gmail.com

Аннотация

В статье определены возможности реабилитации раненных бойцов специальной военной операции (СВО) в санаторно-курортных комплексах Кабардино-Балкарской Республики. Выявлен потенциал местной инфраструктуры для реабилитации раненных военнотружущих. Приведены рекомендации по развитию программ реабилитации.

Ключевые слова: санаторно-курортные комплексы, рекреация, реабилитация, Специальная военная операция.

USE OF SANATORIUM AND RESORT COMPLEXES OF THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC IN THE REHABILITATION OF SOLDIERS WOUNDED DURING A SPECIAL MILITARY OPERATION

Masaeva A.K.;

Student

FSBEI HE «Kabardino-Balkarian state university
named after. Kh.M. Berbekov», Nalchik, Russia

e-mail: masaeva180107@mail.ru

Kulushina N.E.;

Senior lecturer

FSBEI HE «Kabardino-Balkarian state university
named after. Kh.M. Berbekov», Nalchik, Russia

nata961521@gmail.com

Annotation

The article defines the possibilities of rehabilitation of wounded fighters of the Special Military Operation in the health resort complexes of the Kabardino-Balkarian Republic. The potential of local infrastructure for rehabilitation of wounded servicemen is revealed. Recommendations for the development of rehabilitation programs are given.

Keywords: health resort complexes, recreation, rehabilitation, Special military operation

Приоритетное направление социальной политики государства на данном этапе – реабилитация и всесторонняя поддержка ветеранов и раненных бойцов специальной военной операции (СВО). Медико-психологическая реабилитация военнослужащих проводится по территориальному принципу в санаторно-курортных организациях, на базах и в домах отдыха Министерства обороны Российской Федерации, ближайших к месту прохождения службы.

Деятельность в сфере реабилитации в России регламентируется в рамках международных соглашений, а также национального законодательства и иных нормативных правовых актов Российской Федерации:

- Федеральный закон от 24.11.1995 N 181-ФЗ (ред. от 21.07.2014, с изм. от 01.12.2014) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 28.12.2013 №442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства социальной защиты населения Российской Федерации от 26 декабря 2017 года N 875 «Об утверждении методики разработки региональной программы по формированию системы комплексной реабилитации и абилитации инвалидов, в том числе детей-инвалидов (типовая программа субъекта Российской Федерации)»;

- Приказ Министерства социальной защиты населения Российской Федерации от 30 июня 2017 года N 545 «Об утверждении методики оценки региональной системы реабилитации и абилитации инвалидов, в том числе детей-инвалидов»;

- Приказ Министерства социальной защиты населения Российской Федерации от 29 сентября 2017 года N 705 «Об утверждении примерной модели межведомственного взаимодействия организаций, предоставляющих реабилитационные услуги, обеспечивающей принцип ранней помощи, преемственность в работе с инвалидами, в том числе с детьми-инвалидами, и их сопровождение»;

– Приказ Министерства социальной защиты населения Российской Федерации от 23 апреля 2018 года N 275 «Об утверждении примерных положений о многопрофильных реабилитационных центрах для инвалидов и детей-инвалидов, а также примерных перечней оборудования, необходимого для предоставления услуг по социальной и профессиональной реабилитации и абилитации инвалидов и детей-инвалидов»;

– Приказ Министерства социальной защиты населения Российской Федерации от 27 сентября 2017 года N 700 «О примерных штатных нормативах организаций, предоставляющих услуги по социальной и профессиональной реабилитации инвалидов и детей-инвалидов»;

– Приказ Минздрава РФ от 31.07.2020 № 788Н «Об утверждении порядка медицинской реабилитации взрослых» [1].

Кабардино-Балкарская Республика с её уникальными природными ресурсами и развитой санаторно-курортной инфраструктурой, обладает значительным потенциалом для реабилитации военнослужащих, получивших ранения в ходе специальной военной операции. Благоприятный климат, минеральные воды и лечебные грязи создают оптимальные условия для восстановления физического и психологического здоровья. Использование местных санаториев и курортов может стать важным элементом комплексной системы восстановления здоровья бойцов.

Санатории Кабардино-Балкарии имеют многолетнюю историю и классические традиции по оздоровлению организма. Нальчик – сердце края, предлагает поселиться на одной из баз отдыха, в гостинице или санатории. Лиственные леса, высокие горные пики, луга, восхищающие альпийскими пейзажами, глубокие прозрачные озера – природа очаровывает и влюбляет в себя каждого рекреанта республики [2]. Нальчик – известный и популярный среди россиян бальнеологический курорт, где излечиваются от недугов иловыми и сапропелевыми грязями, целебной глиной озера Тамбукан.

Наиболее популярные санатории Кабардино-Балкарии – Синдика, Чайка, Долина Нарзанов, Голубые ели, Горный родник, Грушевая роща, Долинск, Дружба, Кавказ, Ленинград, Маяк, Олимп [3].

В Приэльбрусье создан первый в России научно-клинический центр горной медицины, расположенный в Эльбруском учебно-научном комплексе КБГУ. Центр будет предоставлять лечение и реабилитацию участникам специальной военной операции, альпинистам и спортсменам, а также проводить научные исследования. Он объединит пять подразделений, охватывающих диагностику, реабилитацию и спортивную подготовку, с акцентом на помощь участникам СВО и развитие медицинского туризма.

Лечебные здравницы в КБР специализируются на различных профилях. Имеется возможность излечить болезни мочеполовой системы, нервной, сердечно-сосудистой систем, а также опорно-двигательного аппарата, ЖКТ, гинекологии, урологии, кожных заболеваний. Горный воздух способствует лечению дыхательных органов. Можно воспользоваться услугами терапевтов, диетологов, эндокринологов и других специалистов, которые для каждого подбирают индивидуальный курс лечения.

Врачи используют различные методики – УЗИ, ванны, массажи, физиотерапию, ароматерапию, лечебную физкультуру, грязелечение, бальнеотерапию, психотерапевтическую помощь и прочие, что позволяет быстро восстановить свое здоровье [4]. Индивидуальный подход к каждому пациенту позволяет учитывать особенности полученных травм и разрабатывать наиболее эффективные стратегии восстановления здоровья организма.

Интеграция современных реабилитационных методик с традиционными природными факторами позволяет достичь значительных результатов в восстановлении здоровья бойцов. Необходимо расширять сотрудничество между медицинскими учреждениями, санаторно-курортными комплексами и ведомствами для обеспечения доступности и эффективности реабилитационных программ.

Внедрение модернизированных методик реабилитации и профессионализм медицинского персонала способствуют скорейшему возвращению пациентов к полноценной жизни. Санаторно-курортное лечение не только помогает восстановить утраченные функции организма, но и способствует социальной адаптации и психологической устойчивости.

В заключение хотелось бы отметить, что санаторно-курортный комплекс Кабардино-Балкарской Республики является ценным ресурсом в системе реабилитации военнослужащих, получивших ранения в ходе специальной военной операции, обеспечивая комплексный подход к восстановлению здоровья и возвращению к активной жизни.

Литература:

1. <https://minzdrav.gov.ru>
2. Галачиева Л.А. Природно-рекреационные ресурсы Кабардино-Балкарии: Монография. – СПб.: Издательство «Лань», 2021. – 248с.
3. <https://санатории-россии.рф>
4. Калов З.А., Куршаева Ф.М. Анализ состояния и перспективы развития курортно-рекреационного комплекса Кабардино-Балкарской республики // Фундаментальные исследования. 2006. № 10 С. 31-41// URL: <https://fundamental-research.ru/ru/article/view?id=5466>

УДК 338.431

АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ: ТРАНСФОРМАЦИЯ ОТРАСЛИ В УСЛОВИЯХ РОССИЙСКОЙ ЭКОНОМИКИ

Мукожев А.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: alikhanm@mail.ru

Аннотация

Статья посвящена анализу роли автоматизированных систем управления (АСУ) в ресторанном бизнесе России в условиях современной экономики. Рассматриваются ключевые технологии (POS, CRM, ERP, ИИ), их влияние на снижение издержек, рост выручки и повышение устойчивости заведений. Особое внимание уделено экономическим драйверам, вызовам внедрения и перспективам развития отрасли до 2030 года с учетом санкций и перехода на отечественное ПО. Приводятся актуальные данные за 2023–2025 годы, включая статистику роста рынка и эффекты автоматизации. Работа подчеркивает стратегическую значимость АСУ для конкурентоспособности ресторанов в России.

Ключевые слова: автоматизация, ресторанный бизнес, экономическая эффективность, технологии управления, российская экономика.

AUTOMATED MANAGEMENT SYSTEMS IN THE RESTAURANT BUSINESS: TRANSFORMATION OF THE INDUSTRY IN THE RUSSIAN ECONOMY

Mukozhev A.M.;

Professor of the Department of Food from vegetable.; raw materials
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: alikhanm@mail.ru

Annotation

The article examines the role of automated management systems (AMS) in the Russian restaurant industry amidst current economic conditions. It explores key technologies (POS, CRM, ERP, AI), their impact on cost reduction, revenue growth, and enhancing business resilience. Special attention is given to economic drivers, implementation challenges, and industry development prospects up to 2030, considering sanctions and the shift to domestic software. The study provides current data for 2023–2025, including market growth statistics and automation effects. It highlights the strategic importance of AMS for the competitiveness of Russian restaurants.

Keywords: automation, restaurant business, economic efficiency, management technologies, russian economy.

Ресторанный бизнес в России переживает этап активной трансформации, обусловленный как глобальными технологическими трендами, так и спецификой национальной экономики. В 2023 году оборот заведений общественного питания в России достиг 4,3 трлн рублей, увеличившись на 14% в сопоставимых ценах по сравнению с предыдущим годом. Этот рост сопровождается вызовами: увеличением стоимости продуктов, арендных ставок и фонда оплаты труда (ФОТ), а также нехваткой квалифицированного персонала. В таких условиях автоматизированные системы управления (АСУ) становятся не просто инструментом оптимизации, а стратегическим фактором конкурентоспособности.

Цель данной статьи – проанализировать роль АСУ в ресторанном бизнесе России, их влияние на операционную эффективность, экономические показатели и перспективы развития отрасли до 2030 года. Мы рассмотрим ключевые технологии, статистику внедрения, экономические эффекты и вызовы, с которыми сталкиваются рестораторы в условиях санкций и перехода на отечественное ПО.

Автоматизированные системы управления в ресторанном бизнесе представляют собой комплекс программного обеспечения и оборудования, направленный на оптимизацию процессов: от приема заказов и учета запасов до аналитики и взаимодействия с клиентами. Основные компоненты включают:

- POS-системы (Point of Sale): кассовые терминалы для обработки заказов и платежей.
- CRM-системы (Customer Relationship Management): управление клиентской базой и персонализацией предложений.
- ERP-системы (Enterprise Resource Planning): интеграция учета, закупок и логистики.
- Системы электронного меню и мобильных терминалов: ускорение обслуживания.
- Аналитические модули: прогнозирование спроса и анализ прибыльности.

В России популярны такие решения, как R-Keeper, iiko, 1C: Ресторан и Poster POS. По данным Tadvise, рынок программного обеспечения для ресторанов в 2024 году вырос на 68,3% по сравнению с 2023 годом, что отражает ускоренный переход отрасли на цифровые технологии.

Российская экономика в 2025 году характеризуется высокой волатильностью: санкционное давление, рост цен на импортные продукты и оборудование, а также дефицит рабочей силы из-за демографических изменений и миграционных процессов. В 2024 году средняя стоимость продуктовой корзины для ресторанов выросла на 12%, а ФОТ – на 15% из-за конкуренции за персонал.

Автоматизация становится ответом на эти вызовы. Согласно исследованию INFOline, в 2023 году 65% рестораторов отметили сокращение издержек как главную цель внедрения АСУ, а 45% – повышение скорости обслуживания. Основные драйверы включают:

1. Снижение операционных затрат: автоматизация рутинных задач (учет, инвентаризация) сокращает трудозатраты на 20–30% [1].
2. Рост конкуренции: в 2024 году число сетевых заведений общепита в России увеличилось на 7,9%, до 12 970 точек, что требует повышения эффективности.
3. Регуляторные требования: ужесточение налогового контроля вынуждает переходить на облачные кассы и системы учета.

Примером успешной адаптации служит сеть «Вкусно – и точка», которая в 2024 году внедрила модули прогнозирования спроса, увеличив доступность товаров на 5% и снизив избыточные запасы на 13% [2].

POS-системы, такие как R-Keer и iiko, используются в 85% российских ресторанов среднего и крупного сегмента. Они интегрируют кассовые операции, учет заказов и передачу данных на кухню, сокращая время обслуживания на 15-20%. Мобильные терминалы для официантов, внедренные в 40% заведений к 2025 году, позволяют принимать заказы у столика, минимизируя ошибки и ускоряя процесс на 10%.

CRM-системы, такие как Bitrix24 и SendPulse, помогают собирать данные о клиентах и формировать персонализированные предложения. В 2023 году рестораны с внедренной CRM увеличили LTV (Lifetime Value) клиентов на 18% за счет программ лояльности и таргетированных акций. Например, сеть «Теремок» использует CRM для анализа предпочтений гостей, что позволило увеличить повторные визиты на 12%.

ERP-системы, такие как 1С: Предприятие 8, интегрируют складской учет, закупки и финансовую отчетность. В условиях роста цен на продукты (например, мясо подорожало на 14% в 2024 году) точный контроль запасов сокращает потери от списаний на 25% [3]. Сеть «Додо Пицца» благодаря ERP повысила точность прогноза спроса на 17%, что снизило издержки на 8% [4].

ИИ начинает проникать в ресторанный бизнес России. В 2025 году 10% крупных сетей тестируют ИИ для прогнозирования пиковых нагрузок и оптимизации графика персонала. Например, «Яндекс Еда» использует ИИ для анализа заказов, что сокращает время доставки на 15% [5].

Автоматизация сокращает затраты на персонал и управление запасами. По данным РБК, рестораны, внедрившие АСУ, снизили операционные расходы на 15-20% в 2024 году. Например, автоматизация учета в кафе среднего размера (50 посадочных мест) позволяет экономить до 300 тыс. рублей ежегодно за счет сокращения ручного труда.

Ускорение обслуживания и персонализация увеличивают выручку. В 2023 году рестораны с электронными меню и мобильными терминалами увеличили средний чек на 10%, а частоту визитов – на 8%. Сети фастфуда, такие как Rostic's (1014 точек в 2024 году), благодаря автоматизации повысили оборот на 9% [6].

АСУ помогают адаптироваться к кризисам. В 2022–2024 годах сильные игроки с автоматизированными процессами (например, «Тигрус») усилили позиции, тогда как мелкие заведения без технологий закрывались. Череда кризисов сделала рынок более устойчивым, и к 2025 году доля автоматизированных ресторанов достигла 70%.

Стоимость внедрения АСУ варьируется от 200 тыс. рублей для малого кафе до 5 млн рублей для сети. В условиях санкций импортное оборудование (например, терминалы NCR) подорожало на 30%, что вынуждает переходить на российские аналоги, такие как «Атол» или «Штрих-М». Однако их функционал пока уступает зарубежным решениям.

Настройка и поддержка АСУ требуют квалифицированных кадров. В 2024 году только 25% рестораторов имели штатных IT-специалистов, а аутсорсинг увеличивает затраты на 15–20%.

Уход западных вендоров (например, Oracle Hospitality) вынудил рестораны переходить на отечественное ПО. К 2025 году 80% закупок ПО пришлось на российские компании, но адаптация занимает 6–12 месяцев, снижая операционную эффективность на этапе перехода.

К 2030 году ресторанный рынок России может достичь 6 трлн рублей при среднегодовом росте 5–7%. Автоматизация станет ключевым фактором этого роста. Основные тренды:

1. Гиперавтоматизация: интеграция ИИ, машинного обучения и робототехники. К 2030 году 20% крупных сетей могут внедрить роботов-официантов, как это уже делают Cali Burger на мировом рынке.

2. Low-code платформы: упрощение разработки АСУ для малого бизнеса. Платформы вроде Comindware позволят сократить затраты на внедрение на 30%.

3. Рост аналитики: к 2028 году 50% ресторанов будут использовать предиктивную аналитику для управления запасами и персоналом.

Экономический эффект от автоматизации к 2030 году может составить 1,2 трлн рублей за счет сокращения издержек и роста выручки. Однако успех зависит от государственной поддержки (субсидии на ПО выросли до 10 млрд рублей в 2025 году) и развития отечественных технологий.

Автоматизированные системы управления трансформируют ресторанный бизнес России, обеспечивая снижение издержек, рост выручки и устойчивость в условиях экономической нестабильности. В 2025 году отрасль находится на переломном этапе: переход на отечественное ПО и адаптация к санкциям создают как вызовы, так и возможности. К 2030 году АСУ станут стандартом для 90% заведений, определяя лидеров рынка. Для рестораторов ключ к успеху – стратегический подход к внедрению технологий, баланс между затратами и эффектом, а также инвестиции в обучение персонала.

Литература:

1. Аналитика рынка общественного питания в России: тренды и прогнозы 2023 года. Москва: INFOLine. 2023.

2. Как “Вкусно – и точка” оптимизировала процессы с помощью технологий. Ведомости.// Ведомости. 2025. № 15.

3. ERP-решения для ресторанного бизнеса: результаты внедрения 2024. Москва: 1С. 2024.

4. Годовой отчет 2024: операционная эффективность и технологии. Москва: Додо Пицца. 2024.

5. Технологии доставки: как ИИ сокращает время ожидания. Пресс-релиз Яндекс Еда. 2025.

6. Электронные меню в ресторанах: влияние на средний чек и частоту визитов. Москва: Restik 2024.

7. Мукожев А.М., Карданова Ф.Х., Балаева С.И. Специфика организации и формирование показателей маркетинговой деятельности в сфере общественного питания. //Пищевая технология. 2010. № 5-6. С. 8-10

8. Мукожев А.М.. Повышение эффективности управления общественным питанием региона в рыночных условиях. // Новые технологии. 2012. № 4. С. 222-226.

УДК 338.431

ОСОБЕННОСТИ МАРКЕТИНГА В СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА НА ЭТАПЕ ТРАНСФОРМАЦИИ ЭКОНОМИКИ

Мукожев А.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: alikhanm@mail.ru

Дворникова А.В.;

студентка 2 курса направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и
организация общественного питания»,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: Ss22222s@yandex.ru

Аннотация

Определены отличительные особенности, формы и виды маркетинговой деятельности в ресторанном бизнесе. Рассмотрены схемы осуществления маркетинговой деятельности

предприятия общественного питания. Рассмотрены принципы организации маркетинговой деятельности в общественном питании. Разработаны и рекомендованы показатели оценки маркетинговой деятельности. Исследованы универсальные показатели маркетинговой деятельности в сфере ресторанного бизнеса.

Ключевые слова: маркетинг, предприятие общественного питания, производство, спрос, качество услуги, конкуренция, рентабельность.

THE PECULIARITIES OF MARKETING IN THE FIELD OF RESTAURANT BUSINESS AT THE STAGE OF ECONOMIC TRANSFORMATION

Mukozhev A.M.;

Professor of the Department of Food from vegetable raw materials
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: alikhanm@mail.ru

Dvornikova A.V.;

2nd year student, training program 19.03.04. "Product Technology
and Organization of Public Catering"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Ss22222s@yandex.ru

Annotation

Distinctive features, forms and types of marketing activities in the restaurant business are defined. Schemes for implementing marketing activities of a catering enterprise are considered. Principles of organizing marketing activities in catering are considered. Indicators for evaluating marketing activities are developed and recommended. Universal indicators of marketing activities in the restaurant business are studied.

Keywords: marketing, catering enterprise, production, demand, quality of service, competition, profitability.

Организация бизнеса, основанная на философии маркетинга, является не только насущной проблемой для российских предприятий ресторанного бизнеса. Она значительно шире. Даже на развитых рынках небольшие сервисные компании до недавнего времени не видели для себя необходимости в развитии маркетинговой составляющей как в текущем управлении, так и в стратегическом планировании своего бизнеса. Более того, некоторые специалисты сферы обслуживания считали использование маркетинга проявлением непрофессионализма. Частично это объяснялось относительно высоким неудовлетворенным спросом на услуги и слабой конкуренцией в этой области.

Значительный рост спроса на услуги ресторанного бизнеса в последние годы как результат интенсивного развития внутреннего рынка услуг, вызванный внешними геополитическими факторами и сопровождающегося усилением реальной конкуренции, вызвал потребность внедрения инструментов маркетинга в системы управления ресторанным бизнесом. Однако специфика процессов создания ценности для потребителя в сфере обслуживания не позволяет использовать традиционный маркетинг-микс, разработанный для сферы материального производства, поскольку здесь существуют дополнительные, требующие особого внимания факторы. Использование исходных четырех факторов: товара, цены, места и продвижения для комплекса маркетинга сферы услуг недостаточно и должны быть учтены еще три фактора; персонал, материальные свидетельства и способ предложения услуг.

Их значимость для успеха бизнеса становится если не определяющей, то существенной, поскольку:

– большинство услуг предоставляются людьми, и персонал сервисной фирмы должен обладать такими качествами, как учтивостью, отзывчивостью, инициативностью, доброжелательностью, способностью принимать решения и, конечно, компетентностью. В

связи с этим особое место в системах управления предприятий сферы услуг занимают функции отбора, обучения и мотивации персонала;

- так как услуга неосвязаема и может быть в полной мере оценена лишь по окончании ее потребления, требуются материальные свидетельства ее качества, на основании которых потребитель в ее отношении принимает то или иное решение. В ресторанном бизнесе такими материальными свидетельствами могут быть местоположение, физическое окружение, интерьер, экстерьер и т. д. По этим признакам в той или иной мере оценивается качество кухни (по мнению потребителя, она не может быть плохой в ресторане с «дорогим» интерьером);

- на выбор потребителем услуг оказывает влияние значительно большее число факторов, чем на решение о покупке товара, в связи с чем способ предложения услуги становится неотъемлемой частью комплекса маркетинга. В ресторанном бизнесе используются разнообразные способы обслуживания от самообслуживания до характерного для полносервисных высококлассных ресторанов французского.

Стандартные приемы маркетинга, характерные в целом для рынка услуг, оказываются эффективными и в маркетинге ресторанных услуг, однако здесь есть свои специфические особенности, обусловленные как закономерностями этого вида бизнеса, а также управления им, так и типом рынка, на котором он функционирует.

Основная цель маркетинга в ресторанном бизнесе проста и лаконична и укладывается в перефразированную формулу П. Друкера: «создайте себе клиента и чтобы он пришел к вам снова», из которой следует, что основу маркетинга составляет ориентация не на потребителя вообще, а на лояльного потребителя.[1]

Джон Уокер в своей книге раскрывают эту ориентацию. По-существу, это сжатое руководство о том, как следует вести маркетинг в ресторанном бизнесе:

1. Приоритет номер один – потребности клиента:
 - единственная цель всех отделов, менеджеров и всего рабочего коллектива - удовлетворение потребностей клиента;
 - чем больше потребностей клиента будет удовлетворено сегодня, тем больше шансов на то, что он станет вашим клиентом завтра.
2. Потребности клиента – объект постоянных забот и предмет научных исследований.
3. Приоритетность маркетинговых исследований очень высока, и они должны проводиться постоянно:
 - изменения потребностей клиента должны немедленно регистрироваться;
 - необходимость появления новых продуктов и новых видов услуг должна осознаваться своевременно.
4. Периодический анализ сильных и слабых сторон предприятия.
5. Необходимость перспективного планирования - следует предвидеть изменения потребностей клиентов и действовать соответственно, используя все маркетинговые возможности.
6. То, как клиент оценивает предоставляемые услуги, должно быть известно: продукты, услуги и реклама усовершенствуются с учетом этой оценки.
7. Сотрудничество между подразделениями предприятия ценится и приветствуется - чем больше сотрудничества, тем лучше обслуживание и удовлетвореннее клиент.
8. Целесообразно поддерживать сотрудничество с родственными предприятиями.
9. Происшедшие перемены рассматриваются как неизбежные, но не напрасные.
10. Диапазон бизнеса должен быть предельно широк – возможности, которые ведут к лучшему обслуживанию клиента или в смежную деятельность, должны превращаться в капитал.
11. Замеры и оценка маркетинговой деятельности проводятся регулярно:- эффективные маркетинговые программы и стратегии повторяются и развиваются;- расходы на маркетинг должны использоваться эффективно.[2]

Приведенные тезисы не вносят ничего принципиально нового в теорию и практику маркетинга, они лишь, расставляя соответствующие акценты, адаптируют их к сегменту рынка, занятому ресторанным бизнесом. В общем виде маркетинг в своем содержании имеет две составляющие: активную (процесс продвижения товара или услуги на рынок) и аналитическую (исследование рынка). Исходя из этого применительно к сфере ресторанного бизнеса в маркетинге можно выделить две составляющие: тактическую и стратегическую (табл. 1).

Таблица 1 – Сферы компетенции тактического и стратегического маркетинга

Тактический маркетинг	Стратегический маркетинг
Выбор целевого сегмента План маркетинга (цели, позиционирование, тактика) Комплексное маркетинговое давление (товар, сбыт, цена, коммуникации) Бюджет маркетинга Реализация плана и контроль	Анализ потребностей: определение базового рынка Сегментация рынка: макро и микросегментация Анализ привлекательности: потенциал рынка - жизненный цикл Анализ конкурентоспособности: устойчивое конкурентное преимущество Выбор стратегии развития

Из анализа табл. 1, приведенной ниже, следует, что тактический маркетинг представляет собой активный процесс, направленный на существующие рынки и нацелен на достижение заданного объема продаж.

Планируемый объем продаж определяет производственную программу и объем привлекаемых ресурсов. Таким образом, тактический маркетинг, направленный на обеспечение заданных показателей деятельности предприятия в краткосрочном периоде, представляет собой «тактический инструмент» достижения стратегических целей.

В отличие от тактического, сфокусированного на производство и сбыт, стратегический маркетинг ставит своей целью выявление благоприятных возможностей для развития предприятия, что достигается посредством анализа рыночных тенденций.[3]

На развитых рынках задача маркетинга состоит в организации свободного и конкурентного обмена, что на практике обеспечивает эффективное соответствие предложения и спроса на товары и услуги. В зависимости от этого соотношения маркетинг имеет различные приоритетные цели, определяющие рыночную политику производителя. Различают три основных подхода к осуществлению маркетинговой политики.

1. Пассивный маркетинг наблюдается на стабильных рынках с медленно протекающим технологическим прогрессом в условиях постоянного превышения спроса над предложением (состояние российского ресторанного рынка в первые годы реформ). Ключевым фактором, обеспечивающим успех, является производство, а стратегия формируется под «концепцию товара», которая характеризуется:

- пониженной ролью маркетинговой службы в принятии стратегических решений;
- рассредоточением ответственности: решения по концепции товара принимаются производственной службой, а за ценообразование и прогнозирование объема продаж несет ответственность финансовый отдел;
- компетенция маркетинговой службы ограничивается сбытовыми функциями.

2. Организационный маркетинг. По мере насыщения рынка и сокращения разрыва между спросом и предложением маркетинг, основанный на философии «концепция товара», утрачивает свою эффективность, и заменяется его концепция. Новая основа - «концепция продаж»: «Цель маркетинга - знать и понимать покупателя настолько хорошо, чтобы товар или услуга устраивали его и продавались сами по себе. Все, что нужно в таком случае - это обеспечить доступность к товару или услуге».

Концепция продаж предполагает создание эффективной маркетинговой службы, задача которой состоит в «обнаружении и организации рынков» для производимых товаров. В то же время стратегическое направление развития предприятия продолжают определять

производственные службы, а задачей маркетинговых подразделений становится формирование торговой сети, организация сбыта путем рекламы и продвижения, а также стратегические аспекты (реализация программ исследования рынка).[4]

Однако маркетинг, основанный на концепции продаж, являясь прогрессивным по сравнению с пассивным, имеет и отрицательные стороны: «Продажи фокусируются на потребностях продавца. Главная забота продаж состоит в преобразовании товара в наличные деньги, главной для маркетинга является идея удовлетворения потребностей покупателя с помощью товара и всего того, что связано с его созданием, распространением и конечным потреблением».

На российском ресторанном рынке концепции операционного маркетинга в большей степени придерживаются сетевые компании, такие, как «Вкусно - и точка», «Додо-Пицца» и.т.д., увеличивающие объем продаж, тиражируя хорошо функционирующий бизнес.

3. Активный маркетинг – основывается на стратегическом анализе рынка, необходимость которого объясняется появлением принципиально новых рыночных тенденций, основные из которых:

- усиление технологического прогресса;
- насыщение потребностей базовых рынков;
- глобализация экономических процессов.

Акцент на стратегическую составляющую маркетинга приводит к существенному возрастанию роли маркетинговых служб в принятии стратегических решений – она становится определяющей.

Рост сети предприятий общественного питания, финансовый кризис и сложности, в которых оказался ресторанный бизнес в текущем моменте, создали предпосылки не только для стратегического анализа рынка и стратегического планирования, но и систематизации операционных методов управления ресторанным бизнесом, направленных на достижение разрабатываемых положений стратегии и как результат достижение максимальных экономических показателей.

Литература:

1. П. Друкер. Задачи менеджмента в 21 веке. / Вильямс. 2018. 288 с.
2. Джон Уокер. Управление гостеприимством (пер. В Егорова). 2012. 476 с.
3. Мукожев А.М.. Повышение эффективности управления общественным регионом в рыночных условиях. // Новые технологии. 2012. № 4. С. 222-226.
4. Эгертон-Томас Кристофер. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Эгертон-Томас Кристофер; пер. с англ. М.: РосКонсульт. С. 2001.- 272.
5. Азбука ресторатора: Все, что нужно знать, чтобы преуспеть в ресторанном бизнесе. М.: Издательство Жигульского. С. 2003.- 216.

УДК 338.48

ВНУТРЕННИЙ ПОТЕНЦИАЛ РЕГИОНА КАК ФАКТОР СТРАТЕГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ: ЦИВИЛИЗАЦИОННЫЙ ПОДХОД

Психомахов Х. М.;

д. э. н, доцент,

Северокавказский институт, филиал РАНХИГС;

E-mail:psihomahov@yandex.ru

Акбашева А.А.;

Зав. кафедрой «Экономический анализ и учет», к.э.н., доцент

Карачаево-Черкесский филиал НОЧУ ВО Московский университет «Синергия»,

г. Черкесск, Россия;

e-mail: anzhela-akbasheva@mail.ru

Дзахмишева И.Ш.;
профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail:irina_dz@list.ru

Аннотация

В научной статье определены внутренние возможности регионального развития. Установлено, что инновационный потенциал не только крупных поселений, но и небольших территориальных сообществ будет поддерживать высокий уровень занятости как высококвалифицированных специалистов, так и работников средней и низкой квалификации.

Ключевые слова: потенциал, стратегия, фактор, рекреация, социо-культурное развитие.

INTERNAL POTENTIAL OF THE REGION AS A FACTOR OF STRATEGIC DEVELOPMENT: CIVILIZATIONAL APPROACH

Psihomahov Kh. M.;
Dr. of Economics, Associate Professor, North Caucasus Institute, branch of RANEPA
E-mail:psihomahov@yandex.ru
Akbasheva A.A.;
Head Department of Economic Analysis and Accounting, Ph.D., Associate Professor
Karachay-Cherkess branch NOCY VO Moscow University "Synergy", Cherkessk, Russia,
e-mail: anzhela-akbasheva@mail.ru
Dzakhmisheva I.Sh.;
Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law, Doctor of Economics,
Professor Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail:irina_dz@list.ru

Annotation

The scientific article defines the internal possibilities of regional development. It is established that the innovative potential of not only large settlements, but also small territorial communities, will support a high level of employment, both highly qualified specialists and workers of medium and low qualification.

Keywords: potential, strategy, factor, recreation, socio-cultural development.

Введение. Анализ предлагаемых теоретиками и практиками действий по совершенствованию регионального управления позволяет определить, что процессы отставания и упадка тех или иных территорий проявляются через множество экономических, политических, социальных, культурных признаков, обнаруживая, таким образом, свою разностороннюю сущность. В течение значительного периода времени западным и отечественным исследователям не удавалось ответить на вопрос, какими должны быть или стать импульсы и формы помощи со стороны, для того, чтобы превратить динамику хозяйственного роста территориального образования в его внутренний потенциал саморазвития. Формирование новой идеологии и разработка более эффективных стратегий устойчивого регионального развития связаны в научной (как правило, теоретической), мысли с внедрением в региональную политику более широких целей и вариативных задач развития локального общества.

Целью научной статьи является определение внутреннего регионального потенциала как стратегического фактора развития туризма.

Результаты исследования. Политики и практики, осуществляющие управление на местах, раньше, чем теоретики, признали ограниченность узкого экономизма. Так, представители государственной власти развитых стран Запада, стимулируя экономическое развитие территорий, одновременно вынуждены были увязывать свои шаги с решением

политических проблем, обращать внимание на механизм социального регулирования, учитывать необходимость сохранения стабильности в межэтнических и межнациональных отношениях (опыт Испании, Бельгии, Канады). Некоторые страны пошли еще дальше в поиске нестандартных решений при проведении региональной политики. Так, в Финляндии поощряется развитие социальной сферы не просто в отсталых регионах, а в любой сельской местности; в Австрии интенсивно стимулируется развитие сферы культуры, ибо инфраструктура именно этой сферы рассматривается как основа предпринимательства и делового администрирования.

Рассматривая в качестве приоритетного направления возрастающую роль местного самоуправления, целесообразно переносить внимание на возможность учета и реализации внутренних потенций регионального саморазвития. Распространение и внедрение комплексных локальных программ, которые становятся важным фактором территориального развития, должны происходить наряду с многопрофильными национальными программами. При таком подходе, помощь политического центра и индустриально развитых регионов не отвергается, но она определяется как одно из средств среди множества других стимулов, стимулирующих развитие отсталых регионов. Существенным фактором в процессе разработки региональных программ является то, что местные власти должны более системно учитывать социокультурные особенности регионального сообщества, а также его перспективы адаптироваться к современности, обновлять свое развитие и способность к воспроизводству своего потенциала.

Поиск внутренних возможностей регионального развития вынуждает местную власть обращать внимание на инновационный потенциал не только крупных поселений, но и небольших территориальных сообществ, поддерживать высокий уровень занятости, как высококвалифицированных специалистов, так и работников средней и низкой квалификации, что особенно актуально для современного Северного Кавказа. Все это может свидетельствовать, что управленческие усилия должны перестать носить преимущественно компенсационный характер и постепенно обретать импульс, стимулирующий процессы региональной самоорганизации.

В современных условиях, когда происходит смещение акцентов в управлении социально-экономическими процессами на плечи региональных (местных) органов законодательной и исполнительной власти, когда территориальные органы не на словах, а на деле обнаруживают насколько велики их, не всегда желаемые, полномочия в вопросах обеспечения социальной стабильности в регионе, выявляются до сих пор практически не апробированные задачи и вопросы перед органами управления субъектов Федерации. Причин такому положению вещей множество, но, безусловно, одним из определяющих является переход от так называемого патернализма к субсидиарности. С одной стороны, как показала практика, попытки федерального центра удержать социально-экономическую ситуацию в стране под контролем не всегда имеют позитивные результаты, с другой, зачастую отсутствие научно продуманной и обоснованной федеральной программы социально-экономического и социального «прорыва» страны из затянувшегося кризиса.

При общем стремлении регионов Федерации к проведению единого и сбалансированного курса реформ каждый из них имеет разные социально-экономические возможности, обусловленные их исторической и хозяйственно-культурной спецификой, те есть разные стартовые площадки. Это обуславливает необходимость и стремление сохранить и развивать национально-культурную самобытность и приверженность духовной общности народов России.

И определяющим моментом, от которого зависит успех (либо неудача) проводимых реформ является тот, насколько продуманно регион будет эффективно и стратегически выверенно использовать собственный производственный, трудовой и ресурсный потенциал; в каком сочетании и качественном соизмерении будет проводить структурные изменения в экономике и других сферах.

По основным целям и задачам, направленным на совершенствование и развитие социально-экономического составляющего, все принимаемые органами государственного

управления и регулирования на федеральном уровне документы близки и даже в какой мере взаимозаменяемы. Они имеют целью обеспечение условий для полноправного социально-экономического и национально-культурного развития всех субъектов Федерации и народов их населяющих, упрочение общероссийской гражданской и духовно-нравственной общности на основе соблюдения прав и свобод человека и гражданина и признания его высшей ценностью.

Но, как показывает практика, Правительство Российской Федерации в настоящее время не всегда располагает необходимыми финансовыми средствами для инвестирования даже отдельных стратегически важных отраслей народного хозяйства, тем более затруднительно со стороны федерального центра оказать широкую материальную поддержку регионам в их структурном развитии.

В то же время, любой субъект федерации, независимо от "стартовых" возможностей созная перспективу собственного социально-экономического движения за счет внутренних объективно-субъективных источников развития, должен самостоятельно формировать программы становления и развития экономики и других жизнеобеспечивающих отраслей. В этой связи резко должна возрасти роль муниципальных образований, за которыми стоят интересы населения, живущего в регионе.

К примеру, учитывая географическое положение Юга России можно отметить огромное значение рекреационной деятельности в вопросах социально-экономического развития субъектов Федерации.

Рекреационная деятельность в регионе, осуществляемая по всей управленческой вертикали (Федерация, субъект Федерации и муниципальное образование), представляет собой систему восстановительных мероприятий, охватывающих все сферы общественной жизни: политическую, экономическую, социальную, научно-технологическую, экологическую, правовую и национально-культурную.

Анализ социально-экономического развития субъектов Федерации юга России, имеющих схожие исходные позиции (географическое и геополитическое положение, тенденции в развитии отдельных отраслей и т. д.), показывает, что рекреационная деятельность региона может быть направлена не просто на восстановление утраченных потенций социально-экономического развития, но и на формирование или использование рекреационной деятельности в качестве новой концепции и парадигмы регионального развития.

Территориальное размещение производственных мощностей и трудовых ресурсов в условиях плановой экономики зачастую проходило без учета специфических особенностей региона, его объективных природно-климатических, ресурсных, трудовых и иных возможностей. К примеру, промышленность в любом ее качестве представлялась ведущим народнохозяйственным комплексом любого региона, даже если в нем не было ни природных ресурсов, ни инженерного кадрового потенциала. С другой стороны, та же промышленность наносила непоправимый ущерб экологии, тем более, если речь идет о таких регионах, располагающими богатыми рекреационными и курортно-туристскими возможностями, каковыми являются большинство субъектов Северокавказского федерального округа.

Но, отказавшись от одних нормативов и принципов ведения хозяйства, многие регионы еще не приняли новых, не сформировали правового поля, при котором выбор хозяйственной парадигмы был основан на принципах социально ориентированных рыночных отношений.

Смысловое значение понятия «социально-ориентированный» рынок как раз и предполагает полное и всестороннее использование социальных потенций региона для эффективного функционирования рыночных отношений. Для этого регион должен основательно изучить объективные этнополитические, географические, экологические и другие возможности для формулирования научно-обоснованной концепции развития территории на ближайшую и дальнюю стратегическую перспективу.

При этом, целесообразно учитывать, что рекреационная деятельность в регионе в условиях становления рыночных отношений и повышения роли субъектов Федерации в выборе пути социально-экономического развития, должна опираться на национально-

исторические особенности, а также на исконные (природные) признаки территориального развития.

Вопросы и перспективы социальной стабильности и социально-экономического развития территорий могут быть решены только на основе преодоления кризиса управления, осуществления целенаправленной координации неоднородного и постоянно меняющегося хозяйственного комплекса. К причинам, обусловившим постановку этих задач, следует отнести:

- неадекватность существующего управления изменяющемуся содержанию социально-экономической системы при переходе к рыночному хозяйствованию;
- отсутствие механизма взаимодействия федерального регулирования с возникающими рыночными моделями регионального управления;
- инерция прежних, сохранившихся до сих пор управленческих структур, не способных принимать нетрадиционные управленческие решения и осознать сущность происходящих перемен;
- снижение ответственности и исполнительской дисциплины, отсутствие системы контроля;
- субъективная и объективная неподготовленность большинства предприятий к работе в рыночных условиях;
- отсутствие нормативно-правового механизма разграничения прав и ответственности между основной вертикалью власти: федерацией, субъектом федерации (регионом) и муниципальными образованиями, что вызывает не столько дублирование управленческих функций, сколько подмену и разночтения полномочий.

Требование времени таково, что, во-первых, неизбежен переход от бюджетного финансирования социально-экономического развития региона в основном к самофинансированию, основанному на принципах коммерции и рыночных отношениях, в связи с сокращением государственных дотаций на социальное развитие в сферах науки, культуры, образования, здравоохранения и другие цели социальной поддержки населения. Во-вторых, учитывая значительную новизну постановки и реализации региональных целей в условиях формирования рыночных отношений, необходимо формировать собственный (региональный) план их осуществления, а также увязать бизнес-план региона с бизнес-планами коммерческих структур, государственными управленческими органами, планами государственных предприятий, хозяйственных структур большого и малого бизнеса.

Заключение. Все выше приведенное свидетельствует о многовариантности реформирования регионального хозяйства. От научной обоснованности и апробированности предлагаемых и выбираемых мер и направлений совершенствования регионального хозяйственного механизма напрямую зависит успех мероприятий по формированию и функционированию эффективных и определяющих воспроизводственных условий.

Литература:

1. Алексеев Ю.П. Регион. Управление. Качество. М.:2000. – с.125.
2. Аванесова Г.А., Астафьева О. Н. Социокультурное развитие российских регионов. М.:РАГС, 2001. – с. 56.
3. Гапоненко А. Л. Стратегия социально-экономического развития: страна, регион, город. - М.: РАГС, 2001. – с. 221
4. Психоматов Х.М. Автореферат дисс. док. экон. наук. : - М. РАГС, 2006. – с. 218.

УДК:332.1

ЭФФЕКТИВНОСТЬ УПРАВЛЕНИЯ ОСНОВНЫМИ ФОНДАМИ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Решетникова М.В.;
профессор кафедры корпоративных информационных систем и программирования,
д.э.н, профессор,
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»,
г. Воронеж, Россия;
e-mail: fltvmrn@rambler.ru
Дзахмишева И.Ш.;
профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация

В научной статье определены факторы, влияющие на эффективность функционирования сельскохозяйственных предприятий. Установлено, что на повышение фондоотдачи в сельском хозяйстве существенно влияет степень использования земельного фонда и рост урожайности сельскохозяйственных культур за счет улучшения плодородия почвы.

Ключевые слова: основные фонды, факторы, сельское хозяйство, управление, эффективность

EFFICIENCY OF FIXED ASSET MANAGEMENT IN AGRICULTURE

Reshetnikova M.V.;
professor of the department of corporate information systems and programming, doctor of economic sciences, professor Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education "Voronezh State University of Engineering Technologies", Voronezh, Russia;
e-mail: fltvmrn@rambler.ru
Dzakhmishева I.Sh.;
professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law, Doctor of Economics, professor Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation

The scientific article defines the factors influencing the efficiency of agricultural enterprises. It has been established that the increase in return on assets in agriculture is significantly affected by the degree of use of the land fund and the growth of crop yields due to improved soil fertility.

Keywords: fixed assets, factors, agriculture, management, efficiency

Понимание влияния факторов существенно повышает возможность управления ими. Если превалирует влияние микроэкономических факторов, которые зависят от самого предприятия, то для повышения эффективности его работы необходимо разработать гибкую комбинацию стимулирующих мер с учетом характера влияния внутренних факторов на деятельность хозяйствующего субъекта.

Если поведение предприятий в значительной степени зависит от факторов макроэкономического характера, то на уровне государства и органов государственного управления должны разрабатываться меры, направленные на создание благоприятной макроэкономической среды с помощью инструментов макроэкономического влияния.

Между факторами, влияющими на эффективность функционирования предприятия, существует достаточно тесная взаимосвязь. В результате глобализации и интернационализации экономики, научно-технического прогресса, административной перестройки управления, развития информационных технологий, усиления конкуренции,

качественных и количественных сдвигов на рынке труда, распространения новых технологий, усиливается структурная адаптационная трансформация предприятий, происходят изменения в системе управления, что, в свою очередь, определяет эффективность деятельности предприятий.

Целью научной работы является исследование влияний основных фондов на показатели экономической эффективности в сельском хозяйстве.

Для обеспечения возможности учета факторов, влияющих на эффективность производства, при принятии конкретных организационно-технологических решений, надо знать причину возникновения и природу каждого из них (факторов). Сложность проблемы повышения эффективности сельскохозяйственного производства заключается в том, что в конкретных временных условиях факторы, влияющие на него, действуют не по отдельности, а в различных их комбинациях, образуя разнообразные формы взаимозависимостей и взаимодействия [1].

При этом исследование влияния каждого из них на эффективность производства невозможно как без их разграничения [2], так и без учета взаимосвязи. Трубилин А., Сидоренко В., Михайлушкин П. приводят основные законы, определяющие характер влияния факторов [3]: Закон минимума [4], в соответствии с которым экономическая эффективность определяется фактором, имеющимся на данном производстве в минимуме. При избытке одних ресурсов и недостатке других, на эффективность большее влияние окажет именно недостаток. Для повышения эффективности производства, необходимо увеличивать количество именно недостающих ресурсов. Закон взаимозаменяемости факторов выражается в том, что некоторые группы факторов, взаимно компенсируют друг друга [5].

При этом состав каждой группы и характер взаимодействия входящих в нее факторов должны быть изучены более детально, причем необходимо не только исследование состава данных групп факторов, но и определение количественных пропорций их. Данные группы факторов должны исследоваться по каждой культуре и для различных условий выращивания отдельно. Закон оптимума выражается в том, что для получения максимально высокой эффективности нужно достичь оптимального сочетания значений обуславливающих ее факторов [6]. Такое сочетание будет особенным для каждого хозяйства, что зависит от условий и организации производства. Одна из задач практической деятельности экономистов состоит именно в установлении действия этого закона в конкретных условиях хозяйствования.

По мнению Корякина О. В. [7], внутренние, микроэкономические факторы теоретически определяют результаты работы предприятия (урожайность сельскохозяйственных культур, себестоимость продукции, технология и организация производства, специализация и т.д.). По мнению Лядовой Ю. О. [8], внутренние факторы оказывают регулирующие воздействие на деятельность предприятия. Внутренние неосновные факторы хотя и влияют на обобщающие показатели, но не связаны непосредственно с сущностью рассматриваемого показателя, например, (размерами основных фондов, уровнем капиталоемкости. Внутренние факторы определяют поведение отдельных субъектов бизнеса и отражают непосредственное влияния на деятельность предприятий.

Улучшение использования основных фондов положительно отражается на финансовых затратах предприятий и отраслей АПК за счет: увеличения производства продукции, снижения ее себестоимости, улучшения качества продукции, снижения налога на имущество, увеличения балансовой прибыли.

Для осуществления своей деятельности предприятия должны иметь необходимые средства производства и материальные условия, являющиеся важнейшим элементом и определяющие развитие производительных сил. Средства производства делятся на средства труда и предметы труда. В рыночной экономике эти две составляющие образуют вещественное содержание средств производства, обеспечивающих непрерывный процесс как

производства, так и сбыта продукции, а также развитие социальной сферы. В денежном выражении они называются фондами. В зависимости от характера участия в производстве и перенесения стоимости на готовую продукцию фонды делятся на основные и оборотные.

Основные фонды есть средства труда, которые неоднократно участвуют в производственном процессе, сохраняя при этом свою натурально-вещественную форму, выполняют одну и ту же функцию в течение нескольких производственных циклов и переносят свою стоимость на производственную продукцию частями по мере становления.

Основные производственные и непроизводственные фонды, состоящие из зданий, сооружений, сельскохозяйственной техники, машин, оборудования и других средств труда, а также многолетних насаждений, являются основой деятельности фирмы. Эффективное использование основных фондов способствует улучшению всех технико-экономических показателей, в том числе увеличению объема выпускаемой продукции, снижению себестоимости продукции и трудоемкости ее изготовления, а также повышению прибыли.

В научной литературе существует множество способов группировки основных фондов. С экономической точки зрения, одной из наиболее приемлемых является классификация по натуральному (вещественному) составу. В этом плане основные фонды неоднородны и включают "активные" и "пассивные" средства труда, выполняющие различные функции в производственном процессе. Например, непосредственное воздействие на предметы труда оказывает только часть средств труда (машины, доменные и мартеновские печи, агрегаты), которую принято называть "активной". Остальная доля (здания, дороги, силовые установки, передаточные устройства, транспортные средства), обеспечивающая нормальное течение производственного процесса, приходится на "пассивные" основные фонды.

Эффективность управления основными производственными фондами находит отражение в: увеличении производства продукции; улучшении ее качества; повышении производительности труда; снижении издержек производства.

Главный фактор экономии средств, вложенных в основные фонды – рост фондоотдачи. Данный показатель применяют для оценки технологической эффективности работы предприятия за длительный период.

Фондоотдача – это сложный экономический показатель, на величину которого оказывают влияние многие факторы, в том числе отраслевая структура производства [9].

Фондоотдача определяется отношением валовой или товарной продукции, валового дохода, чистого дохода или прибыли к среднегодовой стоимости основных производственных фондов сельскохозяйственного назначения (при условии, что валовая, товарная продукция, прибыль и другие показатели определены по сельскохозяйственной продукции).

Первостепенную роль в повышении фондоотдачи в сельском хозяйстве играют степень использования земельного фонда и рост урожайности сельскохозяйственных культур.

Урожайность – важнейший результативный показатель растениеводства, характеризующий выход продукции с единицы площади, который зависит от: качества почвы; климатических условий; наличия удобрений; качества и сорта семян; сроков и способов сева и уборки; качества обработки почвы; соблюдения севооборота; борьбы с вредителями и болезнями растений [10].

Исследование структуры посевной площади сельскохозяйственных культур в Кабардино-Балкарской Республике показало, что в 2024 г в хозяйствах всех категорий общая посевная площадь сельскохозяйственных культур составила 281,8 тыс. га, как и в 2023 г., из них под посевы зерновых культур отведено 242 тыс. га, подсолнечника – 16,8 тыс. га, картофеля – 7,5 тыс. га, овощей – 15,5 тыс. га (табл 1).

Таблица 1 – Динамика производства основных сельскохозяйственных культур в хозяйствах Кабардино-Балкарской Республики

Виды сельскохозяйственных культур	Годы	Изменение 2021/2020

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	абс. ±	отн. %
Посевная площадь (в хозяйствах всех категорий; тыс. гектаров)									
Вся посевная площадь том числе	283,7	283,0	281,8	281,8	281,8	281,8	281,8	0	0
Зерновые и зернобобовые культуры	210,7	209,1	212,1	218,0	223,2	236,1	242,0	+5,9	102,8
Подсолнечник	18,7	17,6	14,8	15,7	15,8	15,9	16,8	+0,9	106,0
Картофель	9,1	8,4	8,3	7,7	7,8	8,1	7,5	-0,6	92,8
Овощи	18,9	15,9	15,2	15,3	15,4	15,4	15,5	+0,1	100,6
Валовой сбор продукции растениеводства (в хозяйствах всех категорий; тыс. тонн)									
Зерновые и зернобобовые культуры	1128,1	1136,1	1193,3	1286,4	1230,3	1174,1	1195,2	+21,1	101,8
Подсолнечник	32,9	26,1	29,8	31,2	31,5	30,1	32,8	+2,7	109,1
Картофель	182,9	196,0	180,7	140,2	143,2	151,1	160,5	+9,4	106,2
Овощи	470,4	404,4	318,6	305,6	381,4	457,9	444,9	-13	97,2
Урожайность в весе после доработки (в хозяйствах всех категорий; ц с 1 га убранный площади)									
Зерновые и зернобобовые культуры	56,3	54,1	54,8	56,7	56,3	56,6	58,5	+1,9	103,5
Подсолнечник	16,5	18,8	18,4	18,2	19,3	19,7	22,2	+2,5	113,5
Картофель	204	217	236	236	229	231	231	0	100
Овощи	259	290	260	213	255	275	280	+5	101,8

Рассчитан и составлен автором

Из таблицы 1 видно, что урожайность зерновых и зернобобовых культур в среднем по Кабардино-Балкарской Республике увеличилась с 56,6 до 58,5 центнера с 1 гектара в сравнении с предыдущим годом. Урожайность подсолнечника составила 22,2 центнера с 1 гектара и возросла на 13,5% к предыдущему году. Урожайность картофеля составила 231,0 центнера с 1 гектара и осталась на том же уровне, что и в предыдущем году. Урожайность овощей составила 280 центнера с 1 гектара и увеличилась, на 5 центнеров с 1 гектара к предыдущему году.

Положительная динамика урожайности зерновых и зернобобовых культур, подсолнечника, картофеля в 2024 году в Кабардино-Балкарской Республике в сравнении с 2023 г., отразилось на увеличении валового сбора (табл.1). На валовой сбор продукции по каждой отдельно взятой растениеводческой культуре оказывают влияние два фактора: изменение посевных площадей и урожайности за счет своевременного и оптимального внесения удобрений и улучшения плодородия почвы.

Таким образом, исследования показывают, что на повышение фондоотдачи в сельском хозяйстве существенно влияет степень использования земельного фонда и рост урожайности сельскохозяйственных культур за счет улучшения плодородия почвы.

Эффективность управления основными фондами производства зависит также от их технического состояния, степени обновления и износа. Высокая степень износа и плохое техническое состояние приводят к снижению фондоотдачи. И наоборот, своевременное обновление основных фондов путем приобретения, строительства новых, реконструкции и ремонта старых объектов содействует повышению производительности их использования. Поэтому при анализе причин изменения фондоотдачи необходимо учитывать влияние и этого фактора.

В 2021 году на 1000 га пашни приходится 2 ед. трактора, 1,6 ед. зерноуборочных комбайна, 0,8 ед. кукурузоуборочных комбайна, 0,9 кормоуборочных комбайна. Нагрузка пашни на 1 трактор составила 499 га. В 2021 году на 1 зерноуборочный комбайн приходится 202 га под посевы зерновых культур, на 1 кукурузоуборочный комбайн приходится 809 га под посевы кукурузы, на 1 кормоуборочный комбайн приходится 109 га под посевы кормовых культур. на 100 тракторов приходится 21 ед. плугов, 72 ед. культиватора, 28 ед. сеялок, 1 ед. грабель, 9 ед. косилок. На 100 га площади приходится 194 лошадиных силы энергетических мощностей, что значительно превышает средний показатель по России (149 лошадиных сил) и по СКФО (167 лошадиных сил) (табл.2).

Таблица 2 – Обеспеченность хозяйств Кабардино-Балкарской Республики тракторами и комбайнами (на конец года)

Вид сельскохозяйственной техники	Годы							
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Количество тракторов на 1000 га пашни, шт.	1,8	1,7	1,6	2,0	4,1	1,9	2,0	2,0
Нагрузка пашни на 1 трактор, га	571,2	598,5	614,3	496,1	243,7	507	505	499
Приходится комбайнов на 1000 га посевов (посадки) соответствующих культур, шт.:								
зерноуборочных	2,9	2,7	2,4	4,8	2,5	2,3	1,4	1,6
кукурузоуборочных	0,6	1,8	1,6	1,0	4,9	0,6	0,5	0,8
кормоуборочных	1,2	1,1	1,2	1,1	1,0	1,0	0,9	0,9
Приходится посевов (посадки) соответствующих культур на один комбайн, га:								
зерноуборочных	414	371	327	183	268	316	184	202
кукурузоуборочных	300	360	389	505	588	631	841	809
кормоуборочных	169	70	20	26	10	28	42	109
Приходится на 100 тракторов, шт.:								
Плугов	-	-	-	21	37	23	21	21
Культиваторов	-	-	-	73	77	76	70	72
Сеялок	45	53	51	47	36	40	30	28
Грабель	1	2	2	2	1	2	1	1
Косилок	8	8	10	12	6	12	10	9
Приходится энергетических мощностей на 100 га посевной площади								
Энергообеспеченность, лс.	142	142	148	148	152	162	167	194

Таблица составлена и рассчитана автором

В 2024 год в хозяйствах Кабардино-Балкарской Республики увеличилось количество тракторов всех марок (без тракторов на которых смонтированы машины) с 558 ед. до 565 ед., что на 7 единиц больше, чем в 2023 г.; культиваторов, машин для прополки и пропалыватели с 392 ед. до 406 ед., что на 14 ед. больше, чем в предшествующем году; разбрасывателей органических и минеральных удобрений на 1 ед.; кормоуборочных и кормозаготовительных комплексов на 2 ед.; зерноуборочных комбайна – на 5 ед.; кукурузоуборочных комбайна на 7 ед.; дождевальных и поливных машин и установок на 21 ед.; грузовых автомобилей на 26 ед. Сократилось количество тракторов, на которых смонтированы машины на 1 ед.; тракторных прицепов на 3 ед.; плугов га 1 ед.; сеялок (посевных комплексов), сажалок и рассадопосадочных машин на 8 ед.; машин сельскохозяйственных для обработки почвы прочие на 22 ед.; сенокосилок тракторных (включая косилки-измельчители) на 2 ед.; жаток рядовых и валковых на 2 ед.

Важным фактором роста эффективности сельскохозяйственного производства является применение современной техники. В 2024 году в хозяйства Кабардино-Балкарской Республики поступила новая современная сельскохозяйственная техника: тракторы всех марок (без тракторов на которых смонтированы машины) 23 ед., в том числе тракторные прицепы 1 ед.; плуги 1 ед.; культиваторы, машин для прополки и пропалыватели 19 ед.; сеялки (посевные комплексы), сажалки и рассадопосадочные машины 4 ед.; разбрасыватели органических и минеральных удобрений 1 ед.; машины сельскохозяйственные для обработки почвы прочие 4 ед.; сенокосилки тракторные (включая косилки-измельчители) 3 ед.; зерноуборочные комбайны 1 ед.; дождевальные и поливные машины и установки 21 ед.

Из них по лизингу приобретены тракторы всех марок (без тракторов на которых смонтированы машины) 17 ед; тракторы, на которых смонтированы машины 2 ед.; культиваторы, машины для прополки и пропалыватели 2 ед.; сеялки (посевные комплексы), сажалки и рассадопосадочные машины 1 ед.; дождевальные и поливные машины и установки 1 ед.

Несмотря на положительную динамику в обновлении сельскохозяйственной техники, поступление новой техники в сельское хозяйство остается недостаточным для экономического роста растениеводства. А ввиду морального и физического старения основных производственных фондов в сельском хозяйстве нарушились агротехнические мероприятия, увеличились потери урожая, снизилось плодородие почвы.

Заключение. В результате проведенного исследования можно сделать вывод о том, что эффективное управление основными фондами сельскохозяйственного предприятия достигается сбалансированностью всех факторов производства, внедрением интенсивных технологий на всех стадиях производства продукции. Особое внимание следует обратить на повышение плодородия почвы за счет применения новых высококачественных удобрений. Это будет способствовать максимальному использованию биоклиматического потенциала, а также имеющихся генетических возможностей растений.

Установлено, что использование основных фондов сельском хозяйстве зависит от различных факторов:

- технического состояния основных фондов, их возраста, структуры, темпов обновления;
- качества используемого сырья и материалов, комплексного их использования, потерь в процессе производства;
- объема капитальных вложений на техническое перевооружение;
- количества и качества производимой продукции;
- особенностей и точного соблюдения технологий производства;
- степени использования мощности предприятия, машин;
- качества ремонта и обслуживания машин и оборудования;
- организации работы предприятий и их подразделений;
- обеспеченности рабочей силой и уровня ее квалификации;
- уровня материально-технического обеспечения;
- уровня математического стимулирования эффективного использования фондов.

Выявлена тесная взаимосвязь между факторами сельскохозяйственного производства и изменение одного из них оказывает влияние на другие. Использование в совокупности всех факторов эффективности производства создает условия для наиболее полной реализации производственных возможностей.

Следовательно, многообразные факторы, влияющие на эффективность производства сельскохозяйственного предприятия позволяют моделировать хозяйственную деятельность, осуществлять комплексный поиск внутрихозяйственных резервов с целью повышения эффективности сельскохозяйственного производства.

С учетом этих факторов в хозяйствах ищутся производственные резервы и по различным направлениям ведется работа по улучшению использования основных фондов.

В агропромышленном комплексе существуют интенсивные и экстенсивные направления использования основных фондов.

К интенсивным направлениям относятся:

- техническое перевооружение производства;
- усиление комплексной механизации и автоматизации производства;
- совершенствование технологий в сельскохозяйственном и агропромышленном производствах;
- соблюдение оптимальных сроков проведения работ в сельском хозяйстве и сокращение длительных производственных циклов;
- комплексное использование сельскохозяйственного сырья;
- рациональное применение минеральных удобрений, химических средств защиты растений и животных.

Экстенсивные направления улучшения использования основных фондов в АПК включают:

- повышение эффективности сменности работы машин и оборудования;

- уменьшение простоев оборудования;
- ослабление действий сезонности в производстве; улучшение соотношения между основными и оборотными фондами в сельском хозяйстве и др.

Литература:

1. Тускаева М. Р. Факторы, влияющие на эффективность функционирования предприятия // Вестник Московского университета МВД России. – 2023. – №. 4. – С. 238-240.
2. Болдырева Н. П. Сущность эффективности развития промышленных предприятий в рыночных условиях и ее основные виды // Вестник евразийской науки. – 2015. – Т. 7. – №. 6 (31). – С. 14.
3. Трубилин А., Сидоренко В., Михайлушкин П. Конкурентоспособность аграрного сектора России // Международный сельскохозяйственный журнал. – 2016. – №. 5. – С. 4-8.
4. Цурупа Т. М. Управление проектами на основе концепций теории ограничений систем и закона минимума // Управление научно-техническими проектами. – 2018. – С. 261-266.
5. Каблучков Е. Ю., Шалимов И. В. Методические основы исследования факторов экономической эффективности в сельском хозяйстве // Провинциальные научные записки. – 2015. – №. 1. – С. 19-23.
6. Богданова Н. В. Факторы эффективности использования ресурсного потенциала крестьянского хозяйства // Инновационное развитие и повышение эффективности агропромышленного комплекса региона. – 2005. – С. 125-126.
7. Корякина О. В. Критерии, показатели и факторы конкурентоспособности продукции аграрной сферы экономики // Бюллетень Оренбургского научного центра УрО РАН. – 2011. – №. 3. – С. 26-26.
8. Лядова Ю. О. Анализ факторов, влияющие на финансовую устойчивость предприятия, и методики их оценки // Известия Санкт-Петербургского государственного экономического университета. – 2018. – №. 4 (112). – С. 175-179.
9. Беляев А. А. Роль основных фондов в повышении эффективности и конкурентоспособности аграрного сектора экономики // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2004. – №. 06. – С. 158-168.
10. Силаева Л. П. Концептуальные положения регионального размещения и специализации агропромышленного производства в России // Экономика сельского хозяйства России. – 2013. – №. 7-8. – С. 123-137.

УДК 338.124.4

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КРИЗИС И ВОЗМОЖНОСТИ ЕГО ПРЕОДОЛЕНИЯ

Семенова С.С.;

студентка 1 курса специальности «Экономическая безопасность»,
НОЧУ ВО «Московский университет «Синергия»,
Карачаево-Черкесский филиал, г. Черкесск, Россия;
e-mail: 15.03.2004@bk.ru;

Акбашева А.А.;

Зав. кафедрой «Экономический анализ и учет», к.э.н., доцент,
НОЧУ ВО «Московский университет «Синергия»,
Карачаево-Черкесский филиал, г. Черкесск, Россия;
e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Аннотация

В научной статье рассматриваются основные причины возникновения экономических кризисов, их последствия для мировой экономики и возможные пути преодоления. Анализируются исторические примеры кризисов, включая, текущие экономические вызовы.

Ключевые слова: экономический кризис, финансовая нестабильность, ВВП, инфляция, антикризисные меры.

ECONOMIC CRISIS AND POSSIBILITIES FOR OVERCOMING IT

Semenova S.S.;

1st year student of the specialty "Economic security"

Moscow University "Synergy",

Karachay-Cherkess branch, Cherkessk, Russia,

e-mail: 15.03.2004@bk.ru;

Akbasheva A.A.;

Head of the Department of Economic Analysis and Accounting,

Candidate of Economics, Associate Professor

Moscow University "Synergy", Karachay-Cherkess branch,

Cherkessk, Russia;

e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Annotation

The scientific article discusses the main causes of economic crises, their consequences for the world economy and possible ways to overcome them. Historical examples of crises are analyzed, including, as well as current economic challenges.

Keywords: economic crisis, financial instability, GDP, inflation, anti-crisis measures.

Экономические кризисы представляют собой неотъемлемую часть функционирования рыночной экономики. Они могут проявляться в различных формах: от кратковременных спадов в отдельных секторах до масштабных глобальных потрясений. Современная экономическая теория рассматривает кризис как форму циклического развития, в которой чередуются периоды роста и спада. Понимание механизмов возникновения и развития кризисов играет ключевую роль в выработке антикризисной политики и формировании устойчивых экономических структур.

Механизмы возникновения экономических кризисов разнообразны и зависят от конкретных условий. Они могут быть вызваны как внутренними, так и внешними факторами. Внутренние причины связаны с различными факторами:

- с неэффективным управлением,
- с дисбалансом между производством и потреблением,
- ошибками экономической политики.

Внешние причины включают в себя глобальные шоки, в том числе: пандемия, изменения на сырьевых рынках, международные конфликты и другие. Нередко кризисы возникают в результате одновременного действия нескольких факторов, усиливающих друг друга.

Финансовая нестабильность часто является следствием чрезмерной либерализации рынков и недостаточного контроля со стороны регуляторов. Спекулятивные пузыри, к примеру, на рынке недвижимости или ценных бумаг, создаются как иллюзия экономического роста и развития. Однако в момент, когда спрос начинает снижаться, цены стремительно падают, вызывая цепную реакцию банкротств и потерь. Ярким примером стал кризис 2008 года, вызванный крахом ипотечного рынка в США. Массовая выдача необеспеченных кредитов, перепродажа рисков через финансовые деривативы, а также недостаток прозрачности на финансовых рынках стали основными факторами этого кризиса. Если коротко, она переживает не лучшие времена. Главным образом на ситуацию повлияли

санкции и ухудшение отношений с западными странами. Дело в том, что из-за этого Россия почти перестала вести торговлю в долларах и евро и перешла на национальные валюты.

Одним из причинных факторов финансовой нестабильности в государстве является перепроизводство и дисбалансы в экономике. В условиях рыночной экономики предприятия стремятся увеличить объёмы производства, что не всегда сопровождается адекватным ростом спроса. В результате образуется переизбыток товаров, который не находит сбыта. Данный факт приводит к падению цен, снижению прибыли, сокращению инвестиций и, как следствие, – к началу рецессии. Дисбалансы также могут проявляться в виде неравномерного распределения ресурсов, перекосов в отраслевой структуре экономики и чрезмерной зависимости от экспорта или импорта. Великая депрессия 1929 года является классическим примером кризиса перепроизводства и глобальных экономических дисбалансов.

Экономические кризисы оказывают долговременное воздействие не только на экономику, но и на социальную и политическую стабильность общества. Они провоцируют рост социальной напряженности, усугубляют неравенство и могут привести к радикализации настроений в обществе. Последствия могут ощущаться годами, даже после окончания острой фазы кризиса. Так, экономический кризис в Греции 2008–2010 годов, который спровоцировал массовые протесты, рост безработицы и ухудшение социальных условий для значительной части населения является одним из примеров.

Экономика России в последние годы также претерпевает состояние кризиса. Так, к концу 2021 года она преодолела кризис, вызванный пандемией коронавируса и падением цен на нефть в 2020 году [3]. К этому времени объёмы ВВП были возобновлены, промышленное производство активизировалось, инвестиционная активность в основной капитал также вернулся на уровень докризисного периода. Несмотря на этот факт, перспективы дальнейшего роста российской экономики остаются непредсказуемы и неопределёнными в долгосрочной перспективе вследствие того, что баланс признаков и факторов, оказывающих влияние на рост ВВП России, смещен в отрицательную зону.

К внешним факторам, влияющим на рост экономики относятся риски нового финансового и экономического кризиса в ведущих экономиках (включая Китай), масштабные санкции против России в связи с СВО на Украине, неустойчивость мировых сырьевых рынков и процессы декарбонизации и связанные со структурной перестройкой мировой экономики.

Внутренние факторы, влияющие на рост экономики:

- активизация инвестиционной деятельности частных и государственных компаний (в том числе в рамках реализации национальных проектов);
- расширение несырьевого неэнергетического экспорта;
- сокращение численности населения РФ в трудоспособном возрасте (ограничение роста);
- медленное повышение реальных доходов населения (ограничение роста).

По прогнозам Минэкономразвития России после роста на 4,2% в 2021 г. (по первой оценке Росстата – 4,7%), прирост ВВП стабилизируется на уровне около 3% в год в последующие годы. Этот рост ниже ожидаемых темпов роста мировой экономики, но выше средних темпов роста российского ВВП за последнее десятилетие (около 0,7% в год).

В случае реализации прогноза Минэкономразвития России в 2026 году возможно возникновение дефицита рабочей силы в отдельных отраслях. Решение этой проблемы видится в активизации внешней и внутренней миграционной политики и содействии межотраслевой мобильности рабочей силы. Оценки разрыва выпуска показывают, что в 2025 году целесообразно проводить стимулирующую бюджетную политику с переходом к нейтральности в 2026–2027 гг.

Наиболее уязвимые слои населения страдают от кризисов в первую очередь. Повышается уровень бедности, снижается доступ к качественным услугам здравоохранения и образования. Молодёжь сталкивается с трудностями трудоустройства, что может способствовать «утечке мозгов» из страны. Психологическое давление, вызванное потерей

доходов и уверенности в будущем, приводит к росту уровня депрессий и других социальных проблем. В особенности это касается стран с высоким уровнем неформальной занятости, где во время кризиса сокращаются не только рабочие места, но и возможности для выживания.

Экономические кризисы последних лет формируют напряженную среду для формирования антиинфляционного регулирования в России [5]. По данным Росстата, в 2023 году уровень инфляции составил 7,4%. Уровень безработицы в России в начале 2024 года составил 3,2%. ВВП России в 2023 году вырос на 3,6% по сравнению с предыдущим годом. По официальным данным, около 13,5% населения России находились за чертой бедности в 2023 году [1, 2, 4].

Для эффективного выхода из кризиса необходим комплексный подход, включающий как краткосрочные стабилизационные меры, так и долгосрочные структурные преобразования. Ключевую роль играют государственные инвестиции, поддержка малого и среднего бизнеса, налоговые льготы, реформирование системы образования и здравоохранения. Также важно усилить устойчивость банковской системы, развивать внутренний спрос и стимулировать экспорт высокотехнологичной продукции. Устойчивое восстановление возможно лишь при наличии стабильных финансовых институтов, которые способны быстро реагировать на изменения внешнеэкономической ситуации.

В период кризиса центральные банки снижают ключевые процентные ставки, проводят операции количественного смягчения, выкупая государственные облигации и тем самым увеличивая ликвидность. Правительства, в свою очередь, увеличивают государственные расходы, особенно на инфраструктурные проекты, субсидии и социальную поддержку. Такие меры помогают поддерживать спрос и избежать глубокого экономического спада. Однако важно учитывать долгосрочные последствия роста бюджетного дефицита и государственного долга, который может привести к дополнительным рискам в будущем.

Глобальные вызовы требуют коллективных усилий. Международные финансовые институты, такие как МВФ и Всемирный банк, играют важную роль в предоставлении финансовой помощи и разработке программ реформ. Также усиливается роль «финансовой дипломатии» – согласование экономической политики между странами позволяет минимизировать негативный эффект домино. Механизмы «валютных свопов», создание региональных стабилизационных фондов и обмен лучшими практиками становятся важными инструментами в борьбе с глобальными экономическими кризисами.

История показывает, что кризисы неизбежны, однако грамотная экономическая политика и своевременные меры реагирования позволяют минимизировать их последствия. Ключевыми факторами устойчивости являются прозрачность финансовых систем, ответственность экономических агентов, диверсифицированная структура экономики и эффективные институты. В современных условиях приоритетом становится не просто преодоление очередного кризиса, но формирование таких механизмов регулирования, которые позволяют экономике быстро адаптироваться к изменениям внешнеэкономической ситуации и преодолевать вызовы будущего.

Литература:

1. Всемирный банк. 2023 //Global Economic Prospects – Russia. <https://www.worldbank.org/>
2. Международный валютный фонд, 2024. // IMF Country Report No. 24/45 – Russian Federation. <https://www.imf.org/>
3. Павлов П. Н., Дробышевский С. М. Структура темпов роста ВВП России на перспективу до 2024 г //Вопросы экономики. – 2022. – Т. 3. – С. 29-51.
4. Социально-экономические показатели Российской Федерации. Росстат, 2024. – [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>
5. Яковлева Н. В., Даниленков К. С. Антиинфляционное регулирование в условиях экономического кризиса в России //Управленческий учет. – 2024. – №. 11. – С. 480-487.

**ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЕЖДУНАРОДНОГО ОПЫТА ЯПОНИИ
В СОЗДАНИИ ЭТНО-ГОСТИНИЦ НА ТЕРРИТОРИИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Тилова Е.Б.;

студентка,

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г.Нальчик, Россия;
e-mail: elis.tilova@gmail.com

Кулюшина Н.Е.;

старший преподаватель,

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г.Нальчик, Россия;
e-mail: nata961521@gmail.com

Аннотация

В статье представлены возможности и перспективы использования гостиниц с национальным колоритом в Кабардино-Балкарской Республике. Выявлены особенности опыта создания этно-гостиниц в Японии, которые можно взять за основу для местных отелей. Дается краткая характеристика этнических отелей КБР. Определены элементы национальной культуры, которые могут быть использованы в индустрии гостеприимства для создания этно-гостиниц.

Ключевые слова: гостиница, этническая культура, туризм, этнический стиль, традиции.

**POSSIBILITIES OF USING JAPAN'S INTERNATIONAL EXPERIENCE
IN CREATING ETHNO-HOTELS IN THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC**

Tilova E.B.;

Student

FSBEI HE «Kabardino-Balkarian state university
named after. Kh.M. Berbekov», Nalchik, Russia;
e-mail: elis.tilova@gmail.com

Kulushina N.E.;

Senior lecturer

FSBEI HE «Kabardino-Balkarian state university
named after. Kh.M. Berbekov», Nalchik, Russia;
e-mail: nata961521@gmail.com

Annotation

The article presents the possibilities and prospects of using hotels with national coloring in the Kabardino-Balkarian Republic. The article reveals the peculiarities of the experience of creating ethnic hotels in Japan, which can be taken as a basis for local hotels. A brief characterization of ethnic hotels in Kabardino-Balkaria is given. The elements of national culture that can be used in the hospitality industry to create ethno hotels are identified.

Keywords: hotel, ethnic culture, tourism, ethnic style, traditions..

В последнее время в связи с пандемией коронавируса и санкциями, наложенными на Российскую Федерацию, большую популярность стал приобретать внутренний туризм,

особенно в регионах Северного Кавказа, славящихся восхитительными природными пейзажами, невероятной архитектурой, а также необычной культурой народов, проживающих на этой территории.

За 2024 год Кабардино-Балкарскую Республику посетило около 1,5 миллиона туристов, вследствие чего появилась необходимость ввести в эксплуатацию ещё больше средств размещения. По статистике, большая часть туристов предпочитает погрузиться в местную культуру и узнать о ней из уст тех, кто непосредственно живет в этой культуре и придерживается неё [1]. С этим туристам, которые посещают нашу республику, могут помочь средства размещения, оформленные в стиле этносов, проживающих на её территории: кабардинцев и балкарцев.

Этно-гостиницы – отели, ориентированные на определенную культуру, религию, единство происхождения, обычаев и уклада жизни народа, племени [2]. Нередко можно встретить этно-отели, занимающие старинные здания с многовековой историей, но оборудованные всеми удобствами для современного туриста.

Вероятность того, что идея эксплуатации этно-гостиниц имеет хорошие перспективы, можно оценить, основываясь на опыте этно-гостиниц Японии, в которой такая же богатая культура.

Традиционные японские гостиницы называются рёканы. Они пользуются особой популярностью среди туристов, которые хотят окунуться с головой в местные традиции и быт. Снаружи рёкан – небольшое сооружение необычной формы с характерно изогнутой крышей. Внутри на первом этаже находится ресепшн, как и в любом другом отеле, также можно увидеть настенные полотна с каной или иероглифами, характерными рисунками, а также икебанами, украшающими интерьер.

Номера для постояльцев также оформлены в традиционном японском стиле: пол устлан татами – соломенными циновками, а балконные двери представляют собой сёдзи – оклеенные тонкой бумагой бамбуковые решетки, а также небольшой стол с чайными принадлежностями. В номерах отсутствуют кровати, вместо этого гости спят на футонах, постеленных на татами. Помимо этого, в номерах нет отдельных ванных комнат, необходимо пользоваться общими зонами с душами и горячей ванной офуро [3].

Персонал таких гостиниц – преимущественно женщины, облачённые в кимоно, работники мужчины также носят кимоно. Уровень обслуживания считается очень высоким в связи с культурой гостеприимства у азиатов, которая присутствует и у всех народов Северного Кавказа и развита ничуть не хуже азиатской. Услуги в основном заказываются постояльцами отдельно. По прибытии гостям показывают их номера, а горничные приносят традиционную сладость моти и зелёный чай.

Питание в рёкане также состоит из национальной кухни, которая носит название «кайсаки». Большая часть блюд состоит из морепродуктов.

Рёканы – возможность для иностранных туристов прочувствовать атмосферу страны, в которую они прибыли. Помимо этого, это возможность для местных жителей отвлечься от городской суеты и погрузиться с головой в собственную культуру и историю. Такие этно-гостиницы считаются не только необычными средствами размещения, но и достопримечательностями, а старейшие из них национальным достоянием.

На сегодняшний день в Кабардино-Балкарской Республике появилось очень много однотипных отелей, которые явно становятся лишними и несут убытки, так как люди не могут в них оставаться из-за чаще всего неоправданно высоких цен. Туристы не готовы переплачивать за обыкновенные средства размещения, в которых нет ничего примечательного, и есть хорошие аналоги за более приемлемую цену. Также в отелях чаще отсутствуют какие-либо развлекательные программы, а в Приэльбрусье, которое чаще всего посещают туристы, их вовсе нет. Основываясь на этих фактах, хотелось бы предложить идею о введении в эксплуатацию гостиниц, оформленных в этническом стиле, чтобы туристы могли поближе познакомиться с местными традициями и культурой.

Стены сооружения могут быть отделаны камнем как внутри, так и снаружи, полы устланы деревянными досками, а сверху шерстяными коврами. В холле, где стоит ресепшн, может находиться каменная дровяная печь, на стенах висела бы имитация оружия, клинков, кинжалов и луков.

В номерах те же каменные стены, обвешенные войлочными коврами, но уже отсутствует печь в целях пожарной безопасности. Вместо привычных кроватей были бы деревянные кровати, на которых лежат матрацы (уэншэку/тешек), одеяла (шхы1эн/жууургъан) и подушки (щхьэнтэ/жастыкь), сделанные из шерсти. Однако для удобства постояльцев в номерах должны быть шкаф для одежды и зеркала, а также ванная комната [4].

Униформой персонала прежде всего удобная, но адаптированная под национальную одежду, чтобы добавить большей атмосферности отелю. Персонал должен обладать хорошим нравом и гостеприимством, присущим народам КБР, с целью оставить у гостя только положительные впечатления, а также для репутации самого отеля.

Питание состояло бы из национальных блюд: хычины, жау бауур, сохта, жёрме, лакумы, лъыбжэ, махсыма, пастэ. Помимо этого, в меню необходимо добавить и привычные для туристов блюда, так как местные блюда могут быть для них слишком специфичными.

Плюс ко всему можно проводить развлекательные анимационные программы, вдохновлённые различными вариациями нартского эпоса, дабы познакомить людей со всей страны и не только с ещё одной стороной местной культуры. Со всем этим можно ввести мастер-классы по гончарному делу – постояльцы и не только при желании могут прийти и создать своими руками слепить из глины сувенир, который может стать отличным воспоминанием из отпуска или подарком для близкого человека. Помимо гончарного дела люди могут научиться играть на барабанах и гитаре на соответствующих уроках, где их обучат самым азам игры на музыкальных инструментах [5].

В холле могут продаваться различные сувениры, такие как войлочные и шерстяные изделия, керамические изделия, посуда, картины с местной природой и национальными мотивами, вязаные игрушки, брелоки, варенья из шишек и ягод, произрастающих в лесах КБР, мёд, изделия из дерева.

Этно-гостиницы в КБР имеют огромный потенциал для развития, так как для людей необходимо пробовать что-то новое и получать ранее для них неизведанный опыт, а такие отели могут предоставить им возможность получить это всё. Сверх этого сами местные жители могут отвлечься от повседневной жизни и её проблем, погрузившись и узнавая о своих традициях и культуре ещё очень много интересного.

Литература:

1. <https://minturizm.kbr.ru/activity/otchety-o-deyatelnosti/>
2. <https://cyberleninka.ru/article/pdf>
3. Традиционные японские гостиницы – не просто место для ночёвки. <https://visitjapan.ru/guide/japanese-ryokan>
4. В. П. Кобычев. Поселения и жилище народов Северного Кавказа в XIX–XX вв. М.: Наука, 1982. С.196.
5. <https://cyberleninka.ru/article/n/etno-oteli-novyy-trend-v-razvitii-etnograficheskogo-turizma>

УДК 331.5

БЕЗРАБОТИЦА КАК СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ПРОБЛЕМА НА РЕГИОНАЛЬНОМ УРОВНЕ

Халилова А.Д.;

студентка 1 курса специальности «Экономическая безопасность»,

НОЧУ ВО «Московский университет «Синергия»,
Карачаево-Черкесский филиал, г. Черкесск, Россия;
e-mail: halilovaamina5@gmail.com

Акбашева А.А.;

Зав. кафедрой «Экономический анализ и учет», к.э.н., доцент,
НОЧУ ВО «Московский университет «Синергия»,
Карачаево-Черкесский филиал, г. Черкесск, Россия;
e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Аннотация

В научной статье рассматриваются основные причины и формы безработицы, её влияние на экономику и общество; проведено сравнение макроэкономической проблемы в России и Германии; предложены меры по снижению уровня безработицы.

Ключевые слова: безработица, рынок труда, занятость, экономика, государственная политика.

UNEMPLOYMENT AS A SOCIO-ECONOMIC PROBLEM AT THE REGIONAL LEVEL

Khalilova A.D.;

1st year student of the specialty "Economic security"
Moscow University "Synergy",
Karachay-Cherkess branch, Cherkessk, Russia;
e-mail: halilovaamina5@gmail.com

Akbasheva A.A.;

Head of the Department of Economic Analysis and Accounting,
Candidate of Economics, Associate Professor
Moscow University "Synergy", Karachay-Cherkess branch,
Cherkessk, Russia;
e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Annotation

The scientific article examines the main causes and forms of unemployment that affect environmental issues and society; a comparison of the presented macroeconomic problem in Russia and Germany is made, measures to reduce unemployment are proposed.

Keywords: unemployment, labor market, employment, economy, public policy.

Безработица представляет собой одно из наиболее острых социально-экономических явлений, в процессе которого трудоспособные граждане, не могут трудоустроиться. Причины возникновения этого явления кроются как во внутренних особенностях экономики, так и в общем состоянии макроэкономической среды [1, с.2].

К числу факторов, способствующих распространению безработицы, можно отнести: циклические колебания в экономике, снижение производства, рост инфляции, сокращение инвестиций. Также роль играют демографические изменения, недостаточная гибкость рабочей силы, несовершенство трудового законодательства и слабая поддержка рынка труда [2, с. 15].

В теории существуют определенные формы безработицы. Открытая безработица – наиболее явная форма, когда человек полностью лишен работы и активно ищет новое место. Она является самой распространенной и заметной. Скрытая безработица возникает, когда человек официально числится как работающий, но фактически не использует свои трудовые ресурсы в полной мере. Так, подобную форму имеет неполная занятость, вынужденный отпуск без оплаты или простои на предприятиях. Технологическая безработица вызвана автоматизацией и внедрением новых технологий в производственные процессы. Так, с

развитием науки и техники многие рутинные задачи, ранее выполняемые людьми, начинают выполнять машины и роботы, что приводит к снижению спроса на человеческий труд в определенных отраслях и профессиях, заставляя людей искать новые возможности для трудоустройства. И, наконец, добровольная безработица – ситуация, когда работоспособные граждане по своему желанию не ищут место работы. Причины могут быть разные – от финансовой поддержки со стороны семьи до нежелания работать за низкую зарплату, несмотря на то, что добровольная безработица не имеет столь негативных последствий для экономики, как вынужденная, требующая внимания со стороны государства.

Наравне с приведенными выше формами безработица классифицируется на основные виды (рисунок 1).

Региональная безработица характерна для определенных географических регионов, где экономическая ситуация отличается от общенациональной. Это может быть связано как с особенностями отраслевой структуры региона, так и с его удаленностью от экономических центров. Сокращение рабочих мест в моногородах или менее развитых регионах приводит к увеличению уровня локальной безработицы. В КЧР уровень безработицы оценивался в конце прошлого года в 5,3%.

- В Северной Осетии – в 7,4%.
- В Чеченской Республике – в 7,5%.
- В Дагестане – в 11,5%.
- В Ингушетии – в 25,5%.

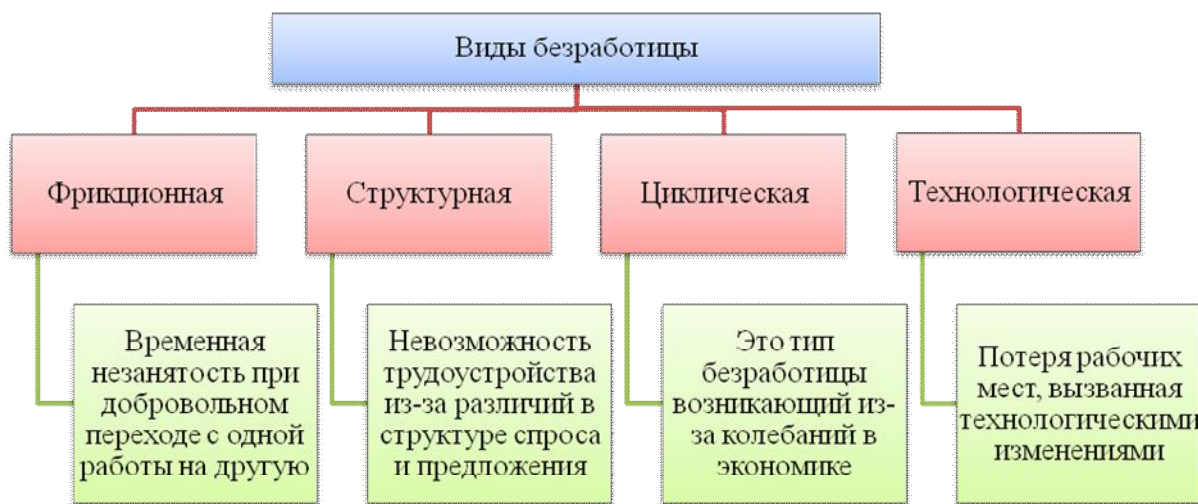


Рисунок 1 – Классификация безработицы

По сравнению с аналогичным периодом 2023 года уровень безработицы снизился во всех республиках СКФО, заметнее всего в КЧР, что составило 3,1%.

Также в рейтинге учитывалось среднее время поиска работы: дольше всего его искали в КЧР (8,7 месяца).

Также отметим, что на рынке труда в 2023 году в Кабардино-Балкарии уровень регистрируемой безработицы на конец ноября 2023 года составил 0,8%, что на 43,8% меньше, чем в предыдущем году. В Ингушетии уровень регистрируемой безработицы в 2023 году снизился на 1,3%. В Северной Осетии по итогам года этот показатель снизился до 0,8%. В Дагестане, по на начало 2024 года, уровень безработицы снизился с 1,2 до 0,9% от числа трудоспособного населения. В Чечне, по статистике, уровень регистрируемой безработицы незначительно вырос (на 0,5%).

На уровень безработицы как в целом в стране, так и в регионах России влияют разные факторы, среди которых можно отметить: экономический спад, структурные изменения в экономике, технологический прогресс и автоматизация, демографические изменения и другие.

Последствия безработицы затрагивают не только экономику, но и общество в целом. Так, к примеру:

- действие закона Оукена, согласно которому, превышение уровня безработицы над уровнем естественной безработицы на 1% вызывает снижение реального ВВП относительно уровня потенциального ВВП на 2,5% [6, с.176-177],

- статистические показатели по безработице в России: в апреле 2024 года уровень безработицы в России пришёл к историческому минимуму и составил 2,6%. Официального места работы в стране не имели всего 2 млн человек в возрасте старше 15 лет, из которых 1,2 млн – городские жители, а 0,8 млн – жители сёл и деревень. Более 15% от общего числа безработных не могли трудоустроиться больше года [2],

- статистические показатели по кадровому дефициту в России, по данным которых, на 2024 год, отечественному рынку труда не хватало 600 тысяч специалистов, в том числе инженеров-проектировщиков (30 тысяч) и инженеров-технологов (20,4 тысячи) [6];

- статистические показатели по выпуску инженеров, в частности, годовой выпуск инженеров в 2023 году составил всего 229,7 тысячи человек, а за последние десять лет – сократился на 20,8% [6].

Безработица также может иметь позитивные последствия, например, увеличивать объём потенциальной рабочей силы, усиливать мотивацию сотрудников и предоставлять возможность для повышения квалификации.

В масштабах государства это выражается в снижении ВВП, увеличении государственных затрат на социальную поддержку, ухудшении инвестиционной привлекательности страны. В частной жизни людей это приводит к стрессу, социальной изоляции, потере доступа к образованию и здравоохранению [5, с. 50].

Сравнительный анализ уровня безработицы в России и Германии позволяет выявить отличия в подходах к регулированию занятости. Согласно данным Росстата, на 2024 год в России доля безработных составила приблизительно 3,2% [1, с. 4]. В то же время в Германии этот показатель оказался на уровне 2,9%. Несмотря на схожие цифры, структура и причины безработицы в этих странах существенно различаются.

В Германии активно применяется система дуального образования, которая сочетает теоретическую подготовку с практическим обучением на рабочих местах. Благодаря этому выпускники образовательных учреждений быстро находят работу, а рынок труда получает квалифицированные кадры. В России аналогичные инициативы только начинают внедряться и пока не имеют широкого охвата [7, с. 12].

Особого внимания заслуживает немецкая программа «Kurzarbeit», реализованная во время пандемии COVID-19. Она позволила сохранить рабочие места за счёт временного сокращения рабочего времени и компенсации части зарплаты государством. В отечественной практике подобные меры предпринимались точечно, в отдельных регионах и отраслях, но не носили системного характера [7, с. 10].

Для эффективного преодоления проблемы безработицы необходимо разработать комплексную стратегию, включающую следующие меры:

- обновление системы образования с упором на практическую подготовку и цифровые навыки;

- расширение программ поддержки молодых специалистов и социально уязвимых групп;

- внедрение механизмов стимулирования удалённой занятости, фриланса и гибких форм работы;

- развитие инфраструктуры занятости в регионах: центры занятости, обучающие платформы, карьерные консультации;

- формирование кластеров и технопарков для создания новых рабочих мест;

- активное привлечение инвесторов и поддержка малого и среднего бизнеса.

В контексте глобализации и цифровизации экономики важно также учитывать особенности миграционных процессов. В России официально трудятся миллионы

иностранных работников. При наличии эффективной интеграционной политики они могут восполнять кадровые дефициты. Однако без должного регулирования существует риск усиления конкуренции за рабочие места и социальной напряжённости.

Современный рынок труда быстро трансформируется под влиянием цифровых технологий. Всё больше людей вовлечены в дистанционную и проектную занятость. Это требует обновления нормативной базы, а также обеспечения социальных гарантий для новых категорий работников.

В заключение можно отметить, что безработица – это многослойная проблема, которая требует координированных усилий государства, бизнеса и образовательной сферы. Только комплексный подход позволит стабилизировать рынок труда, сократить уровень безработицы и обеспечить устойчивое развитие экономики.

Литература:

1. Безработица // Википедия. [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Безработица> (дата обращения: 14.04.2025).
2. Безработица в России. РБК. [Электронный ресурс]. Режим доступа: URL: <https://www.rbc.ru/life/news/66a7a9a99a794758c23a9911> (дата обращения: 14.04.2025).
3. Иванова Т.А. Современные формы безработицы // Социология труда. – 2022. – №2. – С. 39–45.
4. Ивасенко, А. Г. Макроэкономика: 100 экзаменационных ...: учебное пособие / А. Г. Ивасенко, Я. И. Никонова. – 3-е изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2024. – 245 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114924> (дата обращения: 17.04.2025)
5. Петров К.Н. Макроэкономика. – М.: Юрайт, 2020. С. 30–55
6. Холоупова К. Ведомости [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.vedomosti.ru/career/articles/2024/11/05/1072903-rossiiskim-kompaniyam-ne-hvataet-inzhenerov>
7. Шмидт К. Рынок труда Германии: опыт и вызовы. – Берлин: Springer Verlag, 2021. – С. 10–20.

УДК 338.48

РАЗВИТИЕ ТУРИСТИЧЕСКОЙ ИНДУСТРИИ

Хочуева З.М.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г.Нальчик, Россия;
e-mail: akadem76@yandex.ru

Аннотация

Цифровизация бизнес-процессов в туризме и гостеприимстве, продвижении услуг туристских дестинаций, процессов реализации туристских продуктов и услуг, а также в коммуникации с туристами и потенциальными потребителями туристских услуг стали неотъемлемой частью современного туризма. Современные технологии развиваются очень быстро, а такие инновационные тренды, как искусственный интеллект AI, интернет вещей IoT, виртуальная и дополненная реальность VR\AR, облачные технологии и большие данные, интернет 5G, блокчейн, бесконтактные биометрические решения и др. уже существенно изменяют нашу повседневную жизнь.

Ключевые слова: дигитализация, туризм, индустрия, тренды, цифровые решения, старты, перспективы.

DEVELOPMENT OF THE TOURISM INDUSTRY

Khochueva Z.M.;

Associate Professor of the Department of Economics, Candidate of Economics,
Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: akadem76@yandex.ru

Annotation

Digitalization of business processes in tourism and hospitality, promotion of tourist destination services, sales of tourist products and services, as well as communication with tourists and potential consumers of tourist services have become an integral part of modern tourism. Modern technologies are developing very quickly, and such innovative trends as artificial intelligence AI, the Internet of Things IoT, virtual and augmented reality VR\AR, cloud technologies and big data, the Internet 5G, blockchain, contactless biometric solutions, etc. they are already significantly changing our daily lives.

Keywords: digitalization, tourism, industry, trends, digital solutions, startups, prospects.

Туризм является одной из самых динамичных сфер экономики и находится в прямой зависимости от развития технологического прогресса внедренных инноваций в сфере мобильных и интернет-технологий, электронной коммерции, компьютерных симуляторов и среды виртуальной и дополненной реальности, интернета вещей и т.д. Цифровизация бизнес-процессов в туризме и гостеприимстве, продвижения услуг туристских дестинаций, процессов реализации туристских продуктов и услуг, а также в коммуникации с туристами и потенциальными потребителями туристских услуг стали неотъемлемой частью современного туризма.

Современные технологии развиваются очень быстро, а такие инновационные тренды, как искусственный интеллект AI, интернет вещей IoT, виртуальная и дополненная реальность VR\AR, облачные технологии и большие данные, интернет 5G, блокчейн, бесконтактные биометрические решения и др. уже существенно изменяют нашу повседневную жизнь.

Вся сфера цифровых решений для индустрии туризма, транспорта, гостеприимства, традиционно называемая TravelTech, хоть и немного отстает пока, например, от технологий FinTech (финансовые решения) или EduTech (технологии для образования), тем не менее, активность этой ниши очень высока. Сейчас, когда с нашего рынка ушли зарубежные компании, российские разработчики получили мощный шанс для рывка по импортозамещению.

Трендами туристической индустрии на сегодня, можно определить ориентацию на мобильный трафик, рост прямых продаж, увеличение окна бронирования и создание инструментов ценообразования на основе машинного обучения и Big Data. Кроме этого, очевидна интеграция игроков рынка с госпроектами, например, сотрудничество Bnovo с проектом Госключ от Минцифры – системой, которая позволяет физлицам вести электронный документооборот с юрлицами. Отдельно можно выделить тренд на упрощение работы отелей с каналами продаж:

Изначально ОТА пытались конкурировать друг с другом на уровне своих экстрасетов и старались технологически сделать кабинет пользователя таким, чтобы отельер проводил там как можно больше времени. Затем появился такой класс IT-продуктов как менеджер каналов, пик его развития пришелся на 2015 год. Системы бронирования стали интегрироваться с Channel Manager разных разработчиков и разрешили им управлять не только тарифами и наличием номеров, но и спецпредложениями. Начиная с 2018 года Booking.com и Airbnb стали пропагандировать подход API first, когда ОТА передает своему технологическому партнеру (системе управления отелем или менеджеру каналов) полный контроль и

управление тарифами, работу с гостями и акциями. Bnovo была одной из немногих компаний во всем мире, реализовавших «Отчет по спросу», который Booking.com на тот момент в своем экстранете не реализовал. Пример развития этого тренда – бесшовная интеграция Channel Manager Bnovo с каналом OneTwoTrip..

О возможностях отельной дистрибуции можно сказать, что расширение каналов дистрибуции и кибербезопасность стали флагманскими трендами, являясь одновременно и точками роста travel-индустрии.

Гости получили доступ к огромному количеству объектов размещения, которые ранее были доступны только на иностранных агрегаторах, а туроператоры смогли начать работу с ними в чистом правовом поле. Говоря об оцифровке участников рынка, она неизбежна: уже созданы реестры туроператоров и вступил в силу закон об электронных путевках. Для конечного потребителя туристских услуг – новая норма и безопасность, когда все сегменты рынка соединены, оцифрованы, и есть доступ ко всей информации по туру..

Среди других вызовов отрасли отметим оптимизацию стоимости электронных платежей и использование Big Data для улучшения клиентского сервиса.

Если апеллировать к инновациям, которые необходимы отелям и почему, хочется отметить, что по степени технологической оснащенности мы разделяем средства размещения на три группы: брендовые, большие и малые отели. На наш взгляд, первая боль отельеров указывает как раз на причину низкой автоматизации – отсутствие правильной информации о существующих программных решениях. Одной из ключевых задач РСТ – создание единого реестра ПО с характеристиками по каждому продукту. Вторая боль – потребность в интеграциях с ПО, решающим вопрос внутренних коммуникаций с гостями, room service и прочее. И третий момент, это автоматизация работы отеля с персоналом, его учет и контроль. Это становится особенно актуально ввиду очевидной и прогнозируемой нехватки гостиничного персонала в ближайшие несколько лет. Получается, главный фокус поиска отельеров сегодня – управление расходами и персоналом.

Проанализированный обзор рынка TravelTech-проектов в России и перспективных направлений для отраслевой интеграции показал, что за последние 5 лет в России было основано 116 проектов сегмента TravelTech, 17 из которых появились в 2022 году. Эта цифра действительно впечатляет с учетом того, что ежегодно создаются около 30 новых стартапов. Если говорить о распределении стартапов по нишам, 40% запускаются в сфере туров и активностей, 28% – в сфере размещения. Основные бизнес-модели в сегменте туров и активностей – маркетплейсы и контентные проекты, например, сервисы бронирования экскурсий и аудиопутеводители, а в сегменте размещения – ИТ-решения и онлайн сервисы для отельеров – онлайн-консьержи и сервисы автоматизации заселения.

Основные проблемы стартапов в России заключаются в нехватке знаний, компетенций и инвестиций на начальной стадии работы команды, которые должны покрывать высокие зарплаты разработчиков, размер которых часто превышает 250-350 тыс. руб./ мес. 90% стартапов умирает, не найдя product market fit и не получив минимальной поддержки.

В качестве решения данной проблемы в России создадут единую цифровую платформу в сфере туризма, в ней будут сведения о гостиницах, кафе, гидах, транспорте.

С помощью платформы будут собираться, храниться, обрабатываться и передаваться данные об объектах показа, гостиницах и иных средствах размещения, объектах общественного питания, работе экскурсоводов, гидов, гидов-переводчиков и инструкторов-проводников, транспортно-логистических услугах.

Еще одна ее функция – идентификация участников рынка туристских услуг, чтобы повысить прозрачность и безопасность рынка. Для этого, в том числе будут применять единую биометрическую систему.

Кроме того, на платформе будут храниться обезличенные персональные данные, а также данные из Национальной системы платежных карт, кредитных организаций. В контексте обозначенного, предусмотрен доступ к сведениям на платформе, чтобы создавать программное обеспечение, которое позволит формировать комплексные предложения о

путешествиях по запросам пользователей, "в том числе с использованием технологий искусственного интеллекта".

Литература:

1. Заммиева Л.С., Хагажеева Л.З., Хочуева З.М. Перспективы развития арт-туризма в Кабардино - Балкарской республике. / В сборнике: Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли. Сборник научных трудов II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2021. С. 202-205.

2. Зонин Н. А. Тенденции и перспективы использования цифровых технологий в туристской деятельности: сборник трудов конференции. / Н. А. Зонин, В. В. Тянь, Д. Ф. Шаталов // Актуальные вопросы права, экономики и управления : V Всероссийская научно-практическая конференция студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием (Ульяновск, 21 апр. 2023 г.) / редкол.: Т. А. Макарова [и др.] – Чебоксары: ИД «Среда», 2023. – С. 29-32. – ISBN 978-5-907688-28-5.

3. Тамахина А.Я., Тамахина Л.Ф. Туристская инфраструктура Кабардино-Балкарской РЕСПУБЛИКИ: современное состояние и перспективы развития В сборнике: Инновационное развитие аграрной науки и образования. Сборник научных трудов Международной научно-практической конференции, посвященной 90-летию чл.-корр. РАСХН, Заслуженного деятеля РСФСР и ДР, профессора М.М. Джамбулатова. Махачкала, 2016. С. 761-767.

4. Яицкая Е.А., Вологирова Д.А. Экономика туризма: основные особенности и тенденции в сборнике: Социально-экономические системы в условиях глобальных трансформаций: проблемы и перспективы развития. сборник научных трудов по материалам II Международной научно-практической конференции. - Нальчик, 2022. С. 252-253.
УДК 338.48

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Хочуева З.М.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: akadem76@yandex.ru

Аннотация

Туризм в Кабардино-Балкарской Республике не только является важным экономическим сектором, но и способствует социальному и культурному развитию региона, что делает его ключевым элементом в стратегии устойчивого развития республики.

Ключевые слова: развитие, туризм, состояние, Кабардино-Балкарская Республика, тенденции, нацпроекты.

TRENDS IN TOURISM DEVELOPMENT IN THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC

Khochueva Z.M.;

Associate Professor of the Department of Economics, Candidate of Economics,
Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: akadem76@yandex.ru

Annotation

Tourism in the Kabardino-Balkarian Republic is not only an important economic sector, but also contributes to the social and cultural development of the region, which makes it a key element in the strategy of sustainable development of the republic.

Keywords: development, tourism, state, Kabardino-Balkarian Republic, trends, national projects.

Туризм играет значительную роль в экономике Кабардино-Балкарской Республики, способствуя развитию различных секторов и улучшению жизненного уровня населения.

Туризм в Кабардино-Балкарской Республике не только является важным экономическим сектором, но и способствует социальному и культурному развитию региона, что делает его ключевым элементом в стратегии устойчивого развития республики.

1. Экономический вклад: Туризм является одной из ключевых отраслей, которая способствует созданию рабочих мест и увеличению доходов местного населения. Развитие туристической инфраструктуры, такой как гостиницы, рестораны и развлекательные заведения, создает новые возможности для трудоустройства.

2. Привлечение инвестиций: Кабардино-Балкария обладает исключительными туристско-рекреационными ресурсами, что делает регион привлекательным для инвесторов. Инвестиции в туристическую инфраструктуру способствуют не только развитию самого туризма, но и улучшению инфраструктуры в целом, включая дороги и транспортные услуги.

3. Развитие смежных отраслей: Туризм способствует развитию смежных отраслей, таких как сельское хозяйство, ремесленничество и культура. Местные производители могут предлагать свои товары туристам, что увеличивает спрос на местную продукцию и поддерживает экономику региона.

4. Социальные и культурные аспекты: Туризм также играет важную роль в сохранении культурного наследия и традиций народа. Он способствует обмену культурным опытом и повышению интереса к местной культуре как среди туристов, так и среди местных жителей.

В последние годы Кабардино-Балкарская Республика демонстрирует положительные тенденции в развитии туристической отрасли. Вот некоторые ключевые цифры и факты:

1. Инвестиции в туризм: В 2024 году власти республики выделили 46 миллионов рублей на развитие туристической инфраструктуры и promotion. Это свидетельствует о серьезных намерениях по улучшению условий для туристов и привлечению новых посетителей.

2. Рост числа туристов: По данным на 2023 год, Кабардино-Балкария привлекла более 6,5 тысяч отзывов на платформе TripAdvisor, что указывает на растущий интерес к региону как к туристическому направлению. Это число продолжает расти, что подтверждает увеличение потока туристов.

3. Природные достопримечательности: Республика известна своими уникальными природными памятниками, такими, как водопады, ущелья и горнолыжные курорты, что делает её привлекательной для туристов, ищущих активный отдых и экотуризм.

4. Государственная поддержка: Управление туризмом в республике осуществляется Министерством спорта, туризма и курортов, что позволяет координировать усилия по развитию отрасли и привлекать дополнительные инвестиции.

5. Перспективы на 2025 год: Ожидается, что с увеличением финансирования и улучшением инфраструктуры количество туристов в Кабардино-Балкарии продолжит расти, что будет способствовать экономическому развитию региона и созданию новых рабочих мест в туристической сфере.

Таким образом, Кабардино-Балкарская Республика находится на пути к активному развитию туризма, что открывает новые возможности, как для местных жителей, так и для туристов. На 2024 год Кабардино-Балкарская Республика (КБР) продолжает привлекать туристов благодаря своим уникальным природным дестинациям, таким как водопады, ущелья и известные горнолыжные курорты. Республика славится высокогорными районами, включая Эльбрус, самую высокую гору России и Европы, что делает её популярным направлением для любителей активного отдыха и горнолыжного спорта.

Перспективы туризма в Кабардино-Балкарии выглядят многообещающими. Регион обладает исключительными туристско-рекреационными ресурсами, которые могут

обеспечить развитие различных видов туризма, включая экотуризм, культурный и спортивный туризм. В 2024 году ожидается увеличение числа туристов, что связано с активным продвижением региона как туристической дестинации и улучшением инфраструктуры.

Кроме того, растет интерес к туристическим турам и организованным поездкам, что также способствует развитию местного туризма. Важно отметить, что отзывы туристов о Кабардино-Балкарии в целом положительные, что может способствовать дальнейшему росту популярности региона.

На сегодняшний день в туризме наблюдается несколько ключевых тенденций, которые влияют на развитие этой отрасли:

1. Увеличение интереса к экотуризму: Все больше туристов выбирают направления, которые предлагают уникальные природные памятники и возможность насладиться природой. Кабардино-Балкария, с её водопадами, ущельями и горнолыжными курортами, является отличным примером такого направления.

2. Развитие внутреннего туризма: В условиях глобальных изменений и нестабильности многие россияне предпочитают отдыхать внутри страны. Это приводит к росту популярности регионов, таких как Кабардино-Балкария, где предлагаются разнообразные туристические услуги и активный отдых.

3. Государственная поддержка: В 2024 году Кабардино-Балкария получила более 46 миллионов рублей на развитие туристической отрасли, что свидетельствует о стремлении властей улучшить инфраструктуру и привлечь больше туристов.

4. Технологические инновации: Использование цифровых технологий для планирования поездок и бронирования услуг становится всё более распространённым. Это упрощает процесс выбора и организации отдыха для туристов.

5. Культурный и спортивный туризм: Кабардино-Балкария активно развивает спортивный туризм, включая альпинизм и горнолыжный спорт, что привлекает как местных, так и иностранных туристов.

В 2024 году в туристической отрасли наблюдается несколько новых тенденций, которые становятся всё более популярными:

1. Глубокие впечатления и качество отдыха: Туристы начинают ценить не только сам процесс путешествия, но и качество получаемых впечатлений. Это включает в себя более глубокое взаимодействие с культурой и традициями мест, которые они посещают.

2. Путешествия с использованием технологий: Внедрение искусственного интеллекта и других технологий в процесс планирования и организации поездок становится всё более актуальным. Это позволяет туристам получать персонализированные рекомендации и улучшать опыт путешествий.

3. Забота о здоровье и благополучии: В условиях постпандемического мира акцент на здоровье и благополучие становится важным аспектом при выборе направления для отдыха. Туристы ищут места, которые предлагают wellness-программы и возможности для активного отдыха.

4. Экологическая устойчивость: Увеличивается интерес к экотуризму и устойчивым практикам. Туристы стремятся выбирать экологически чистые направления и поддерживать местные сообщества.

5. В 2025 году ожидается рост интереса к культурным мероприятиям и спортивным событиям, что открывает новые возможности для путешествий.

Эти тенденции формируют новый облик туристической индустрии, делая её более адаптивной к потребностям современных путешественников.

В Кабардино-Балкарской Республике государственная поддержка туризма осуществляется через различные национальные проекты и инициативы, направленные на развитие туристической инфраструктуры и привлечение туристов.

1. Национальные проекты: В рамках национальных проектов, таких как "Туризм и индустрия гостеприимства", республика получает финансирование для улучшения

инфраструктуры, создания новых туристических маршрутов и развития рекреационных зон. Это включает в себя строительство и модернизацию гостиниц, дорог и других объектов, необходимых для комфортного отдыха туристов.

2. Поддержка местного бизнеса: Государство активно поддерживает местные предприятия, связанные с туризмом, предоставляя гранты и субсидии на развитие бизнеса. Это помогает малым и средним предприятиям, которые занимаются организацией туров, предоставлением услуг и продажей местных продуктов.

3. Продвижение региона: Важной частью государственной поддержки является маркетинг и продвижение Кабардино-Балкарии как туристического направления. Это включает участие в выставках, создание рекламных кампаний и информационных материалов, которые помогают повысить узнаваемость региона на российском и международном рынках.

4. Обучение кадров: Государственные программы также направлены на подготовку квалифицированных кадров для туристической отрасли. Это включает в себя обучение и повышение квалификации работников гостиничного и туристического бизнеса, что способствует улучшению качества обслуживания.

Таким образом, поддержка со стороны государства в Кабардино-Балкарии играет ключевую роль в развитии туризма, способствуя созданию благоприятных условий для туристов и развитию местной экономики.

Литература:

1. Заммиева Л.С., Хагажеева Л.З., Хочуева З.М. Перспективы развития арт-туризма в Кабардино-Балкарской республике. / В сборнике: Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли. Сборник научных трудов II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2021. С. 202-205.

2. Зонин Н. А. Тенденции и перспективы использования цифровых технологий в туристской деятельности: сборник трудов конференции. / Н. А. Зонин, В. В. Тян, Д. Ф. Шаталов // Актуальные вопросы права, экономики и управления : V Всероссийская научно-практическая конференция студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием (Ульяновск, 21 апр. 2023 г.) / редкол.: Т. А. Макарова [и др.] – Чебоксары: ИД «Среда», 2023. – С. 29-32. – ISBN 978-5-907688-28-5.

3. Тамахина А.Я., Тамахина Л.Ф. Туристская инфраструктура Кабардино-Балкарской РЕСПУБЛИКИ: современное состояние и перспективы развития В сборнике: Инновационное развитие аграрной науки и образования. Сборник научных трудов Международной научно-практической конференции, посвященной 90-летию чл.-корр. РАСХН, Заслуженного деятеля РСФСР и ДР, профессора М.М. Джембулатова. Махачкала, 2016. С. 761-767.

4. Яицкая Е.А., Вологирова Д.А. Экономика туризма: основные особенности и тенденции В сборнике: Социально-экономические системы в условиях глобальных трансформаций: проблемы и перспективы развития. сборник научных трудов по материалам II Международной научно-практической конференции. Нальчик, 2022. С. 252-253.

УДК 348

РАЗВИТИЕ СЕРВИСНЫХ ПРОДУКТОВ В ТУРИЗМЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Шафиева Э.Т.;

доцент кафедры «Высшая математика и информатика», к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: elma2006@mail.ru

Закураева Э.А.;
студент направления подготовки «Туризм»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: sakur2020@mail.ru

Аннотация

Статья посвящена анализу влияния цифровых технологий на развитие сервисных продуктов в российском туризме. Рассматриваются ключевые тренды, такие, как онлайн-бронирование, персонализация через ИИ, виртуальная реальность и мобильные приложения с акцентом на адаптацию к местным условиям. Приводятся актуальные данные: в 2023 году внутренний турпоток достиг 65 млн поездок, а доля онлайн-продаж выросла до 42%. Освещаются успешные кейсы цифровизации в регионах России, а также вызовы, включая недостаточную цифровую инфраструктуру. Предлагаются рекомендации по дальнейшему развитию отрасли, подчеркивается стратегическая роль цифровизации для конкурентоспособности туризма.

Ключевые слова: цифровые технологии, сервисные продукты, туризм, онлайн-бронирование, персонализация.

DEVELOPMENT OF SERVICE PRODUCTS IN TOURISM USING DIGITAL TECHNOLOGIES

Shafieva E.T.;
Associate Professor of the Department of Higher Mathematics and Computer Science, PhD, Associate Professor,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elma2006@mail.ru

Zakuraeva E.A.;
student of the field of study "Tourism",
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: sakur2020@mail.ru

Annotation

The article analyzes the impact of digital technologies on the development of service products in Russian tourism. It explores key trends such as online booking, AI-driven personalization, virtual reality, and mobile applications, focusing on their adaptation to local conditions. Current data is provided: in 2023, domestic tourism reached 65 million trips, with online sales rising to 42%. Successful digitalization cases in Russian regions and challenges, including inadequate digital infrastructure, are highlighted. Recommendations for further industry development are offered, emphasizing the strategic role of digitalization in enhancing tourism competitiveness.

Keywords: digital technologies, service products, tourism, online booking, personalization.

Введение. Современный туризм переживает эпоху цифровой трансформации, которая радикально меняет подходы к созданию, продвижению и реализации сервисных продуктов. В России, где внутренний туризм приобретает все большую популярность, цифровые технологии становятся ключевым инструментом повышения конкурентоспособности отрасли. Согласно данным Ростуризма, в 2023 году внутренний туристический поток составил около 65 миллионов поездок, что на 18% выше уровня 2021 года. Этот рост сопровождается увеличением спроса на инновационные сервисы, такие, как онлайн-бронирование, виртуальные туры и персонализированные предложения. Цель данной статьи – проанализировать, как цифровые технологии способствуют развитию сервисных продуктов в российском туризме с учетом актуальных данных и тенденций.

Результаты исследования. Цифровые технологии изменили туристическую индустрию, сделав ее более доступной и гибкой. Глобально, по данным Всемирной туристской организации (UNWTO), в 2024 году объем онлайн-бронирований достиг 65% от

общего числа туристических транзакций, что отражает переход к цифровым платформам. В России этот процесс идет медленнее, но динамика впечатляет: в 2023 году доля онлайн-продаж туристических услуг выросла до 42% по сравнению с 28% в 2020 году [1]. Основные драйверы этого роста – развитие мобильных приложений, внедрение искусственного интеллекта (ИИ) и расширение доступа к высокоскоростному интернету (86% населения России имеют доступ к широкополосному интернету по состоянию на 2024 год [2]).

Ключевые цифровые тренды в туризме:

1. Персонализация услуг с использованием больших данных и ИИ.
2. Виртуальная и дополненная реальность (VR/AR) для продвижения дестинаций.
3. Онлайн-платформы и маркетплейсы, упрощающие доступ к сервисам.
4. Бесконтактные технологии, такие как биометрия и QR-коды.

В России эти тренды адаптируются к местным реалиям. Например, национальный туристический портал Russia.Travel, запущенный в 2015 году и модернизированный в 2023 году, интегрировал функции онлайн-навигации и бронирования, что увеличило его посещаемость на 35% за год [3]. Это демонстрирует, как цифровые инструменты становятся основой для развития сервисных продуктов.

Сервисные продукты в туризме – это комплекс услуг, включающий транспорт, размещение, экскурсии и дополнительные опции, объединенные в единое предложение. Цифровые технологии позволяют оптимизировать каждый этап их создания.

Системы онлайн-бронирования, такие как «Островок» и «Туту.ру», доминируют на российском рынке. В 2024 году через такие платформы было забронировано 8,1 миллиона туров, что на 16,4% больше, чем в 2023 году [4]. Динамическое пакетирование – технология, позволяющая комбинировать услуги в реальном времени, – становится стандартом. Например, туроператор «Инна Тур» внедрил эту систему еще в 2015 году, а к 2024 году она охватила 60% его предложений, что сократило время формирования тура с 2 дней до 15 минут.

Анализ больших данных позволяет создавать предложения, соответствующие предпочтениям туристов. В 2023 году 66% россиян планировали отпуск, ориентируясь на персонализированные рекомендации онлайн-платформ. Российская платформа МТС Travel, запущенная в 2022 году, использует ИИ для анализа поведения пользователей, что увеличило конверсию продаж на 12% за первый год работы. Такие технологии делают сервисные продукты более привлекательными и конкурентоспособными.

Виртуальная реальность открывает новые возможности для продвижения дестинаций. В 2025 году ГК «Геоскан» запустила портал «3D-наследие», предлагающий цифровые модели объектов культурного наследия, таких как Кремль и Эрмитаж. За первые два месяца проект привлек 150 тысяч пользователей, из которых 20% позже приобрели реальные туры. AR-приложения, такие как «Умная навигация» в Москве, позволяют туристам получать информацию о достопримечательностях через смартфоны, что повышает вовлеченность.

Мобильные приложения становятся неотъемлемой частью сервисных продуктов. В 2024 году в Санкт-Петербурге была запущена электронная карта гостя, интегрированная с общественным транспортом и музеями. За год ею воспользовались 300 тысяч туристов, что увеличило доходы города от туризма на 8%. Такие решения упрощают доступ к услугам и повышают лояльность клиентов.

Российский туристический рынок демонстрирует устойчивый рост. В 2024 году число турагентств достигло 45,2 тысячи (рост на 2,5% за год), а туроператоров 2460 (рост на 8,2%). Объем внутреннего туризма составил 3,4% ВВП, или около 5,5 триллиона рублей. Однако отрасль сталкивается с рядом вызовов:

- Недостаточная цифровизация регионов: только 40% субъектов РФ имеют стратегии цифровой трансформации туризма.
- Визовые барьеры: по индексу международной открытости Россия занимает 123-е место из 136, что ограничивает въездной туризм.

- **Инфраструктурные ограничения:** несмотря на рост качества туристической инфраструктуры (с 116-го до 69-го места в мировом рейтинге), регионы за пределами Москвы и Санкт-Петербурга остаются слабо оснащенными.

Цифровые технологии помогают преодолевать эти барьеры. Например, в 2023 году правительство выделило 28 миллиардов рублей на субсидии регионам для развития цифровых сервисов в туризме, что позволило запустить 15 новых ИТ-систем в малых городах.

Приведем некоторые кейсы успешного внедрения цифровых технологий в России.

1. **Русский Север и Арктика:** Турпоток в эти регионы вырос до 3 миллионов человек в 2024 году благодаря онлайн-продвижению и виртуальным экскурсиям. Платформа «Арктика Онлайн», запущенная в 2023 году, увеличила продажи туров на 25%

2. **Кавказ:** В 2023 году 47% россиян назвали Кавказ самым привлекательным регионом для отдыха. Мобильное приложение «Кавказский узел» с функцией построения маршрутов увеличило число самостоятельных туристов на 30%.

3. **Национальные парки:** Портал «Заповедная Россия» с интерактивными картами и онлайн-бронированием посетили 1,2 миллиона человек в 2024 году, что способствовало росту экотуризма на 15%.

Эти примеры показывают, как цифровые сервисы стимулируют спрос и улучшают доступность туристических продуктов.

Цифровизация туризма в России имеет значительный потенциал. К 2035 году, согласно Стратегии развития туризма РФ, доля цифровых сервисов в отрасли должна достичь 70% [19]. Для этого необходимы следующие шаги:

1. **Инвестиции в инфраструктуру:** расширение покрытия 5G и развитие облачных технологий.

2. **Поддержка стартапов:** создание акселераторов для TravelTech-компаний, подобных Travel Startups РСТ.

3. **Обучение кадров:** внедрение программ повышения цифровой грамотности для работников туризма.

4. **Интеграция данных:** создание единой базы открытых данных для анализа и продвижения турпродуктов.

Прогнозируется, что к 2030 году объем рынка цифровых туристических услуг в России достигнет 1,2 триллиона рублей, что составит 20% от общего оборота отрасли.

Заключение. Цифровые технологии трансформируют сервисные продукты в российском туризме, делая их более доступными, персонализированными и конкурентоспособными. Рост внутреннего туризма, подкрепленный статистикой и успешными кейсами, подтверждает эффективность этого подхода. Однако для полного раскрытия потенциала необходимы системные усилия государства, бизнеса и регионов. В условиях глобальной конкуренции цифровизация становится не просто трендом, а стратегическим приоритетом для устойчивого развития туризма в России.

Литература:

1. Статистические показатели развития туризма в РФ. Ростуризм. 2024.tourism.gov.ru.
2. Отчет о развитии цифровой экономики в России. Минцифры РФ. 2024. minsvyaz.ru.
3. Аналитический отчет о посещаемости портала. Russia.Travel. (2023). russia.travel.
4. Стратегия развития туризма до 2035 года. Правительство РФ. 2019.government.ru.

УДК 348

РОЛЬ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В РАЗВИТИИ ИНФОРМАЦИОННОГО ПРОСТРАНСТВА УПРАВЛЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНЫМ ТУРИЗМОМ

Шафиева Э.Т.;

доцент кафедры «Высшая математика и информатика», к.э.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: elma2006@mail.ru

Тилов А.А.;

студент направления подготовки «Туризм»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: tilovadusalah@mail.ru

Аннотация

Статья посвящена анализу роли цифровых технологий в развитии информационного пространства управления региональным туризмом в России с акцентом на Северный Кавказ. Рассматриваются ключевые инструменты цифровизации – онлайн-платформы, мобильные приложения, аналитика больших данных и технологии виртуальной реальности, их влияние на продвижение дестинаций и рост турпотока. Приводятся актуальные данные за 2023–2024 годы, демонстрирующие позитивную динамику в кавказском регионе, включая рост бронирований и числа туристов. Особое внимание уделено вызовам, таким, как недостаток интернет-покрытия и квалифицированных кадров, а также перспективам развития. Предложены рекомендации по интеграции цифровых решений для повышения конкурентоспособности региона.

Ключевые слова: цифровые технологии, региональный туризм, информационное пространство, управление туризмом.

THE ROLE OF DIGITAL TECHNOLOGIES IN THE DEVELOPMENT OF THE REGIONAL TOURISM MANAGEMENT INFORMATION SPACE

Shafieva E.T.;

Associate Professor of the Department of Higher Mathematics and Computer Science, PhD, Associate Professor,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elma2006@mail.ru

Tilov A.A.;

student of the field of study "Tourism",
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: tilovadusalah@mail.ru

Annotation

The article examines the role of digital technologies in shaping the information space for managing regional tourism in Russia, with a focus on the North Caucasus. It explores key digital tools—online platforms, mobile applications, big data analytics, and virtual reality technologies—and their impact on destination promotion and tourism growth. The study provides current data for 2023–2024, highlighting positive trends in the Caucasus region, such as increased bookings and tourist numbers. Special attention is given to challenges, including limited internet coverage and a shortage of skilled personnel, alongside development prospects. Recommendations are offered for integrating digital solutions to enhance the region's competitiveness.

Keywords: digital technologies, regional tourism, information space, tourism management.

Введение. Современный туризм переживает эпоху цифровой трансформации, которая радикально меняет подходы к управлению туристскими потоками, продвижению дестинаций и взаимодействию с потребителями. В условиях глобальной конкуренции и роста

внутреннего туризма в России цифровые технологии становятся ключевым инструментом формирования эффективного информационного пространства для управления региональным туризмом. Особое значение этот процесс приобретает в регионах с высоким туристическим потенциалом, таких, как Северный Кавказ, где уникальные природные, культурные и исторические ресурсы требуют грамотного продвижения и управления.

Результаты исследования. Цифровизация туризма предполагает интеграцию информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в процессы планирования, управления и продвижения туристских услуг. Основные элементы цифрового пространства включают:

1. Онлайн-платформы и агрегаторы (Booking.com, Aviasales, Ростуризм.рф), обеспечивающие доступ к информации и бронированию.
2. Мобильные приложения, упрощающие навигацию и взаимодействие туристов с дестинациями.
3. Системы управления большими данными (Big Data), позволяющие анализировать поведение туристов и прогнозировать спрос.
4. Виртуальная и дополненная реальность (VR/AR), расширяющие возможности презентации туристических объектов.

В России цифровизация туризма поддерживается государственными инициативами, такими как национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства», запущенный в 2021 году, и стратегия цифровой трансформации регионов [1]. Эти программы направлены на создание единого информационного пространства, повышение доступности услуг и развитие конкурентоспособных туристских продуктов.

Информационное пространство в контексте управления туризмом представляет собой совокупность данных, технологий и каналов коммуникации, обеспечивающих взаимодействие между туристами, бизнесом и органами власти. Его основные функции:

- Сбор и анализ данных о туристских потоках и предпочтениях.
- Обеспечение прозрачности и доступности информации о туристских ресурсах.
- Координация действий между участниками рынка (гостиницы, туроператоры, органы власти).

На региональном уровне, особенно в таких сложных с точки зрения инфраструктуры регионах, как Северный Кавказ, цифровые технологии позволяют преодолеть барьеры, связанные с географической удаленностью, недостаточной транспортной доступностью и слабой осведомленностью туристов о местных возможностях.

Северный Кавказ – один из наиболее перспективных туристических регионов России, включающий такие субъекты, как Кабардино-Балкария, Карачаево-Черкесия, Дагестан и Чеченская Республика. Регион обладает уникальными природными достопримечательностями (Эльбрус, Домбай, Каспийское побережье), богатой культурной историей и потенциалом для горнолыжного, экологического и этнографического туризма. Однако развитие туризма здесь сдерживается недостаточной инфраструктурой, низким уровнем цифровизации и слабой координацией между участниками рынка.

По данным Ростуризма, в 2024 году внутренний туризм в России вырос на 15% по сравнению с 2023 годом, при этом доля Кавказского региона в общем турпотоке составила около 7% (примерно 5,2 млн поездок) [2]. Онлайн-платформы играют ключевую роль в привлечении туристов. Например, в 2023 году Кавказский регион был интегрирован в национальный туристический портал Russia.Travel, что увеличило число запросов о местных дестинациях на 22% [3]. Такие платформы предоставляют туристам информацию о маршрутах, достопримечательностях и услугах, снижая барьеры для самостоятельных путешественников.

В Дагестане, например, активно развивается цифровая платформа «Дагестан Туризм», которая объединяет данные о более чем 300 объектах, включая горные маршруты и исторические памятники. В 2024 году через эту платформу было забронировано свыше 50 тысяч ночей в местных гостиницах, что на 18% больше, чем в предыдущем году [4].

Мобильные технологии становятся незаменимым инструментом для туристов, особенно в регионах с сложным рельефом, таких как Кавказ. Приложение «Кавказский узел», запущенное в 2022 году, предлагает интерактивные карты, маршруты и информацию о погодных условиях в реальном времени. По данным разработчиков, в 2024 году его скачали более 120 тысяч пользователей, из которых 65% – туристы из других регионов России [5].

В Кабардино-Балкарии мобильное приложение «Эльбрус Тур» позволяет туристам планировать восхождения, бронировать гида и получать уведомления о безопасности. В 2024 году через это приложение было организовано около 8 тысяч восхождений, что составляет 30% от общего числа зарегистрированных подъемов на Эльбрус [6].

Использование Big Data в управлении туризмом на Кавказе пока находится на начальном этапе, но уже демонстрирует потенциал. В 2023 году в рамках проекта «Цифровой Кавказ» был запущен пилотный модуль анализа данных о туристских потоках в Чеченской Республике. Система, основанная на обработке мобильных данных и транзакций, показала, что 40% туристов в Грозный приезжают из Москвы и Санкт-Петербурга, а средняя продолжительность пребывания составляет 3,2 дня [7]. Эти данные позволили местным властям скорректировать маркетинговые кампании, увеличив приток туристов на 12% в 2024 году.

Технологии VR/AR открывают новые возможности для продвижения Кавказа. В 2024 году в Карачаево-Черкесии был запущен проект «Виртуальный Домбай», позволяющий пользователям «прогуляться» по горнолыжным трассам и историческим местам через VR-очки. По данным регионального министерства туризма, проект привлек внимание более 200 тысяч пользователей за первые три месяца, из которых 15% впоследствии посетили регион [8]. Это демонстрирует, как цифровые технологии могут стимулировать реальный турпоток.

Несмотря на прогресс, развитие цифрового информационного пространства на Северном Кавказе сталкивается с рядом проблем:

- Низкий уровень интернет-покрытия: По данным Минцифры РФ, в 2024 году около 20% территории горных районов Кавказа остаются вне зоны устойчивого мобильного интернета [9].
- Недостаток квалифицированных кадров: Внедрение цифровых решений требует специалистов, которых в регионе пока недостаточно.
- Финансовые ограничения: Малый бизнес, составляющий основу туристической инфраструктуры Кавказа, часто не имеет средств на цифровизацию.

Для дальнейшего развития информационного пространства управления туризмом на Кавказе предлагаются следующие меры:

1. Расширение интернет-инфраструктуры: Увеличение покрытия 4G/5G сетей в горных районах за счет государственных инвестиций (в рамках нацпроекта «Цифровая экономика» выделено 250 млн рублей на 2025–2027 годы [10]).
2. Обучение кадров: Создание региональных программ подготовки специалистов по цифровому маркетингу и управлению данными.
3. Интеграция платформ: Разработка единого цифрового портала Кавказского региона, объединяющего все субъекты для координации усилий и продвижения.
4. Стимулирование инноваций: Предоставление грантов малому бизнесу на внедрение VR/AR и мобильных решений.

Заключение. Цифровые технологии играют решающую роль в формировании информационного пространства управления региональным туризмом, особенно в таком

уникальном регионе, как Северный Кавказ. Онлайн-платформы, мобильные приложения, аналитика больших данных и VR/AR не только повышают доступность информации, но и способствуют росту турпотока, улучшению инфраструктуры и координации между участниками рынка. Актуальные данные за 2023–2024 годы подтверждают позитивную динамику: рост числа туристов, увеличение бронирований и интерес к региону. Однако для полного раскрытия потенциала необходимы инвестиции в инфраструктуру и кадры. Кавказский регион может стать примером успешной цифровой трансформации туризма в России, если эти вызовы будут преодолены.

Литературы

1. Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства». Официальный сайт Правительства РФ, 2021. URL: <https://www.government.ru/docs/43211/>.
2. Ростуризм. Отчет о развитии внутреннего туризма в России за 2024 год. Москва. 2025.
3. Russia.Travel. Статистика запросов по регионам России, 2023. URL: <https://russia.travel/statistics>.
4. Министерство туризма Республики Дагестан. Отчет о работе платформы «Дагестан Туризм». 2024.
5. Разработчики приложения «Кавказский узел». Пресс-релиз о статистике использования. 2024.
6. Министерство курортов и туризма Кабардино-Балкарской Республики. Данные по восхождениям на Эльбрус. 2024.
7. Проект «Цифровой Кавказ». Отчет по анализу туристских потоков в Чеченской Республике. 2023.
8. Министерство туризма Карачаево-Черкесской Республики. Пресс-релиз о проекте «Виртуальный Домбай». 2024.
9. Минцифры РФ. Отчет о состоянии интернет-покрытия в регионах России, 2024. URL: <https://digital.gov.ru/reports>.
10. Постановление Правительства РФ № 1234 от 15.03.2024 «О выделении средств на развитие цифровой инфраструктуры регионов».

УДК 338

ПРОБЛЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА В РОССИИ И НАПРАВЛЕНИЯ ИХ РЕШЕНИЯ НА ОСНОВЕ СРАВНИТЕЛЬНОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ С ДРУГИМИ СТРАНАМИ

Шебзухов М.А.;

Студент 1 курса специальности «Экономическая безопасность»
НОЧУ ВО «Московский университет «Синергия»,
Карачаево-Черкесский филиал, г. Черкесск, Россия,
e-mail: Murat17171717@mail.ru;

Акбашева А.А.;

Зав. кафедрой «Экономический анализ и учет», к.э.н., доцент
Московский университет «Синергия», Карачаево-Черкесский филиал,
г. Черкесск, Россия,
e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Аннотация

В научной статье рассматриваются основные проблемы производства в России, их влияние на экономику; проводится сравнительная характеристика с другими странами, в том числе с Германией, Китаем и США. Сравнение с Германией и Китаем показывает, как инвестиции в технологии и образование способствуют экономическому росту. Решение этих проблем требует комплексного подхода и внедрения международных практик.

Ключевые слова: производство, проблемы, сравнение, экономика, опыт, развитие.

PRODUCTION PROBLEMS IN RUSSIA AND WAYS TO SOLVE THEM BASED ON COMPARATIVE CHARACTERISTICS WITH OTHER COUNTRIES

Shebzukhov M.A.;

1st year student of the specialty "Economic security"

Moscow University "Synergy",

Karachay-Cherkess branch, Cherkessk, Russia,

e-mail: Murat171717@mail.ru;

Akbasheva A.A.;

Head of the Department of Economic Analysis and Accounting,

Candidate of Economics, Associate Professor

Moscow University "Synergy", Karachay-Cherkess branch,

Cherkessk, Russia,

e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Annotation

The scientific article examines the main problems of manufacturing in Russia, their impact on the economy, and provides a comparative description with other countries, including Germany, China, and the United States. A comparison with Germany and China shows how investments in technology and education contribute to economic growth. Solving these problems requires an integrated approach and the implementation of international practices.

Keywords: production, problems, comparison, economics, experience, development

Производственный сектор является основой экономики любой страны, и его состояние напрямую влияет на экономическое развитие. В последние десятилетия российское производство столкнулось с рядом серьезных проблем, которые ограничивают его развитие, некоторые из которых представлены на рисунке 1.

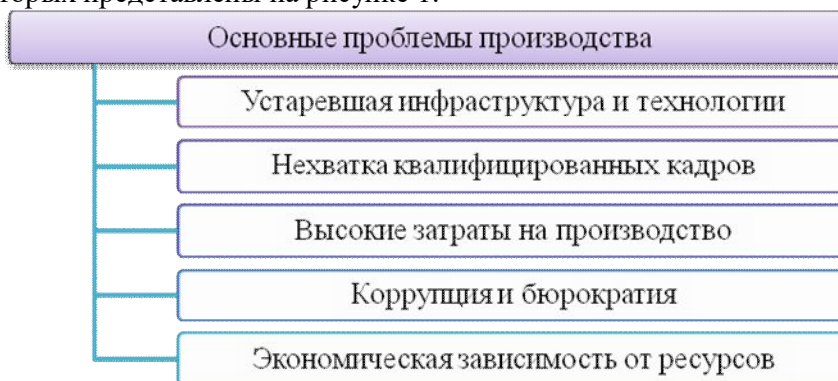


Рисунок 1 – Основные проблемы производства

Более детально рассмотрим их:

1. Устаревшая инфраструктура и технологии. Одной из главных проблем российского производства является устаревшая инфраструктура и технологии. По данным Росстата [1], более 57% оборудования на российских предприятиях на текущий момент морально устарело. Многие предприятия, особенно в тяжелой промышленности, используют

технологии, которые не соответствуют современным стандартам. К примеру, производительность труда в абсолютных значениях в России в 3 раза меньше чем Германии[2]. В то время как в России производительность труда в обрабатывающей промышленности в 2020 году составила около 30 тысяч долларов на работника, в Германии этот показатель достиг 90 тысяч долларов[2].

В отличие от России, Германия активно инвестирует в модернизацию своих производств. К примеру, в 2021 году немецкие компании вложили 36 млрд евро в модернизацию производственной базы, что позволило увеличить производительность и качество продукции. Применение технологий «Индустрия 4.0» в Германии, таких как автоматизация и использование искусственного интеллекта, значительно повысило эффективность производственных процессов.

2. Нехватка квалифицированных кадров. Кадровая проблема также является серьезным препятствием для развития производства в России. По данным исследования ЦБ России, 70% российских компаний испытывают нехватку квалифицированных специалистов [3]. Это сказывается на качестве продукции и снижает конкурентоспособность. Так, в 2022 году уровень безработицы среди молодежи в России составил 14,2%, что выше, чем в большинстве развитых стран.

В то же время в Германии существует система дуального образования, которая обеспечивает наличие квалифицированных кадров на рынке труда. К примеру, в 2021 году около 1,5 миллиона студентов проходили обучение по дуальной системе, что позволяет эффективно готовить специалистов для промышленности. В результате уровень безработицы среди молодежи в Германии составил всего 6,1%, что свидетельствует о высокой востребованности квалифицированных кадров.

3. Высокие затраты на производство. Затраты на производство в России остаются высокими по сравнению с другими странами. По данным Всемирного банка, тарифы на электроэнергию в России в 2021 году составили около 0,07 доллара за кВт/ч, что выше, чем в Китае, где тарифы находятся на уровне 0,05 доллара за кВт/ч. Это создает невыгодные условия для российских производителей. В Китае, благодаря низким затратам на рабочую силу, которые в среднем составляют 3-5 долларов в час, компании, такие как Huawei и ZTE, могут предлагать конкурентоспособные цены, что способствует росту их доли на мировом рынке.

Кроме того, высокие затраты на логистику в России также отрицательно влияют на конкурентоспособность. По данным исследования «Транспортная стратегия до 2030 года» [4], затраты на транспортировку грузов в России в два раза выше, чем в странах Западной Европы, что увеличивает стоимость продукции и ограничивает экспортные возможности.

4. Коррупция и бюрократия. Коррупция и бюрократические барьеры представляют собой серьезную проблему для российских производителей. По данным индекса восприятия коррупции Transparency International за 2022 год, Россия занимает 137-е место из 180 стран, с индексом 28 из 100, что указывает на высокий уровень коррупции. Сложные процедуры получения лицензий и разрешений замедляют бизнес-процессы. В 2022 году по индексу легкости ведения бизнеса Всемирного банка Россия занимала 28-е место, в то время как Германия находилась на 22-м месте [5].

В Германии, например, существует более упрощенная система ведения бизнеса. Благодаря этому компании могут быстрее получать необходимые разрешения. Примером может служить компания BMW, которая может быстро адаптироваться к изменениям на рынке благодаря эффективной системе управления. В России, по данным опросов, более 40% предпринимателей сталкиваются с коррупционными схемами при взаимодействии с государственными органами, что значительно усложняет ведение бизнеса.

Кроме того, в 2022 году правительство России продолжило борьбу с коррупцией, внедряя новые меры и инициативы. Однако реальные изменения происходят медленно, и

многие предприниматели по-прежнему сообщают о коррупционных схемах на различных уровнях государственного управления.

5. Экономическая зависимость от ресурсов. Российская экономика в значительной степени зависит от экспорта сырьевых ресурсов. В 2021 году доля экспорта нефти и газа составила около 60% от общего объема экспорта страны, что делает экономику уязвимой к колебаниям цен на нефть. Например, в 2020 году падение цен на нефть до 30 долларов за баррель привело к экономическому кризису в России, что негативно сказалось на производственных отраслях.

В отличие от этого, Германия имеет более диверсифицированную экономику. В 2021 году доля высоких технологий в экспорте составила 49%, что позволяет избегать резких колебаний экономики. Германия активно развивает сектор возобновляемых источников энергии и высоких технологий, что способствует устойчивому экономическому росту.

По результатам проведенного сравнительного анализа с другими странами, в отличие от России, многие развитые страны успешно справляются с вышеупомянутыми проблемами. Например, в Германии производственный сектор поддерживается сильной системой образования. Программа «Индустрия 4.0», запущенная в 2011 году, направлена на интеграцию новых технологий в производство. Это позволяет Германии сохранять устойчивый рост и высокую конкурентоспособность на мировом рынке. В 2021 году объем производства в Германии составил около 3,6 трлн евро, что на 5% больше по сравнению с 2020 годом.

Китай, с другой стороны, использует свои конкурентные преимущества. В 2021 году Китай стал крупнейшим производителем в мире, обеспечивая 28% глобального производства. Компании, такие как Lenovo и Xiaomi, активно развивают свои производственные мощности, что способствует росту экономики. Кроме того, в 2021 году ВВП Китая составил 17,7 трлн долларов, что на 8,1% больше по сравнению с 2020 годом. Однако и в Китае есть свои проблемы, такие как необходимость перехода к более устойчивым моделям производства и решение экологических вопросов.

По результатам проведенного анализа проблем производства в России можно предложить следующие направления их решения:

1. Модернизация инфраструктуры. Инвестировать в обновление технологий и производственных мощностей через государственные субсидии и частные инвестиции.

2. Образование и подготовка кадров. Внедрить программы дуального образования и непрерывно повышать квалификацию работников.

3. Снижение затрат на производство. Оптимизировать налоговую систему и тарифы на электроэнергию, улучшить логистику.

4. Борьба с коррупцией. Создать прозрачные процедуры получения лицензий и сформировать независимые антикоррупционные органы.

5. Диверсификация экономики. Развивать высокотехнологичные секторы и уменьшать зависимость от сырья.

6. Государственная поддержка инноваций. Создавать фонды для стартапов и предоставлять налоговые льготы для НИОКР.

Таким образом, проблемы производства в России требуют комплексного подхода к решению. Необходимы инвестиции в модернизацию инфраструктуры, развитие образовательных программ для подготовки квалифицированных кадров, а также меры по снижению уровня коррупции и бюрократии. Сравнение с другими странами показывает, что для достижения успеха необходимо учитывать международный опыт и внедрять лучшие практики. Только так Россия сможет укрепить свои позиции на мировом производственном рынке и обеспечить устойчивое экономическое развитие.

Литература:

1. Ларина А. Росстат зафиксировал самый низкий уровень износа бизнес-активов...[Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.kommersant.ru/doc/6174294>
2. Нестеренко А. Производительность труда в России отстает от США в 5 раз. [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.kommersant.ru/doc/5915110>
3. ЦБ России [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://dzen.ru/a/ZieEnhDJnzFjHP3I?ysclid=m9it3hsb2629786762>
4. Транспортная стратегия до 2030 года. [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://associacia-pgdt.ru/transportnaya-strategiya-do-2030-goda/?ysclid=m9it953y97112565890>
5. Международная неправительственная организация (ТИ) [Электронный ресурс] Режим доступа: https://anticor.world/main/news_page/opublikovan_indeks_vospriyatiya_korrupsii_za_2022_god

УДК: 339.35

УПРАВЛЕНИЕ ПРОДАЖАМИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ КЛАСТЕРНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА

Шевцов Ю.В.;

аспирант кафедры управления социально-экономическими
системами и бизнес-процессами,

Воронежский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, г. Воронеж, Россия;
e-mail: promexhim@gmail.com

Дзахмишева И.Ш.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация

В научной работе определена сущность понятий «кластер», «кластерное сотрудничество». Предложена модель управления продажами продукции на основе кластерного сотрудничества между сельскохозяйственными производителями и перерабатывающими предприятиями, позволяющая смягчить экономические последствия межотраслевой конкуренции, устранить сезонные колебания цен на сельскохозяйственную продукцию и обеспечить устойчивое функционирование сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

Ключевые слова: управление, продажи, кластер, сотрудничество, продукция.

SALES MANAGEMENT OF AGRICULTURAL PRODUCTS BASED ON CLUSTER COOPERATION

Shevtsov Yu.V.;

Postgraduate student of the Department of Management of Socio-Economic
Systems and Business Processes

Voronezh branch of the Plekhanov Russian University of Economics, Voronezh, Russia;
e-mail: promexhim@gmail.com

Dzakhmishева I.Sh.;

Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law, Doctor of Economics,
Professor
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education

Annotation

The scientific work defines the essence and concepts of "cluster", "cluster cooperation". A model of product sales management based on cluster cooperation between agricultural producers and processing enterprises is proposed, which allows mitigating the economic consequences of inter-industry competition, eliminating seasonal fluctuations in prices for agricultural products and ensuring the sustainable functioning of agricultural and processing enterprises.

Keywords: management, sales, cluster, cooperation, products

Введение. В современной конкурентной среде организациям необходимо действовать и принимать решения, основываясь на своих внутренних характеристиках и внешних параметрах. Необходимость долгосрочного выживания и эффективного реагирования на изменения внешней среды усилила необходимость разработки устойчивых стратегий и практик предприятий. В связи с этим в эффективность функционирования сельскохозяйственных организаций встраивается собственно эффективность производственных процессов и человеческих ресурсов, включая многогранную адаптацию действующей системы эффективности деятельности предприятия вызовам внутренней и внешней среды. На наш взгляд, на конечный финансовый результат оказывает существенное влияние и деятельность по реализации произведенной продукции. Высокая волатильность цен на сельскохозяйственном рынке сопровождается отсутствием эффективной координации между производителями и переработчиками сельскохозяйственной продукции, что приводит к значительным экономическим потерям из-за межотраслевой конкуренции.

Целью научной работы является разработка модели управления продажами продукции на основе кластерного сотрудничества между сельскохозяйственными производителями и перерабатывающими предприятиями

Инновационной стратегией управления продажами продукции в организациях технологической сферы является создание региональных кластеров межотраслевого сотрудничества. В современных условиях кластеры представляют собой новую форму кооперации и интеграции сельскохозяйственных предприятий, позволяющую им объединяться на основе общности экономических интересов без риска потери финансовой и юридической автономии.

По мнению Портер М. «Кластер – группа географически соседствующих взаимосвязанных компаний, действующих в определенной сфере и взаимодополняющих друг друга». Портер вывел три основных признака кластера: географическое соседствование компаний, действия в определенной сфере, взаимодополнение [1 – 2]

Кластерное сотрудничество – это стратегическое партнерство между предприятиями, которые объединены принадлежностью к одной отрасли, схожими целями и взаимодополняющими ресурсами [3].

Такая форма организации бизнеса даёт синергетический эффект. За счёт объединения усилий участники кластера получают доступ к большему объёму ресурсов, в том числе к финансовым, технологическим, кадровым и маркетинговым.

Некоторые преимущества кластерного сотрудничества [4]:

Оптимизация расходов. Кооперация позволяет оптимизировать расходы на логистику, закупки и маркетинг, а значит, и повысить прибыльность предприятий [5].

Маркетинговая помощь. Она может включать всё – от разработки бренда до проведения маркетинговых исследований и участия в выставочных мероприятиях [6].

Разработка единых бизнес-процессов. Сотрудничество предоставляет предприятиям возможность формировать единые бизнес-процессы, совершенствовать области своей деятельности и внедрять технологии [7].

Кластерный подход в агропромышленном комплексе (АПК) предполагает объединение производителей и переработчиков сельхозпродукции в единую систему. В кластер входят личные подсобные хозяйства, крестьянско-фермерские хозяйства, сельхозорганизации, перерабатывающие предприятия, институты, лаборатории, образовательные учреждения и другие организации.

К преимуществам кластерного подхода в АПК относятся:

- создание полного производственного цикла – от «сырья» до «прилавка»;
- стандартизация конечной продукции и увеличение спроса на неё;
- снижение транспортных затрат внутри кластера;
- уменьшение затрат на создание объектов инфраструктуры;
- формирование базы для повышения квалификации сотрудников;
- упрощение доступа к информации по программам, предоставляемым органами

власти.

Некоторые эффекты кластерного подхода в АПК:

- увеличение объёмов валового регионального продукта за счёт повышения конкурентоспособности и производительности труда;
- стимулирование инновационной активности и научной деятельности на территории;
- дополнительный импульс для развития малого и среднего бизнеса, повышающего устойчивость экономики;
- увеличение региональной налогооблагаемой базы;
- повышение эффективности использования бюджетных средств, направляемых на развитие экономики;
- рост конкуренции на региональном рынке.

В целях повышения эффективности маркетинговой деятельности разработана кластерная модель организации и комплексного управления продажами сельскохозяйственной продукции в рамках агрокластера, ядром которого могут стать крупнейшие сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия региона (рисунок).

Создание региональных продовольственных агрокластеров позволяет интегрировать сельскохозяйственные, перерабатывающие и торговые организации в единую логическую платформу движения товаров и создать между ними устойчивые межотраслевые связи в зависимости от их размеров и объемов торговли. Процесс создания продовольственных агрокластеров должен осуществляться при содействии государственных, муниципальных и административных органов, научных и образовательных учреждений, информационно-консультационных центров, организации логистической инфраструктуры.

Модель кластерного сотрудничества между сельскохозяйственными производителями и перерабатывающими предприятиями, может быть применена в различных секторах сельского хозяйства для создания устойчивых партнерских отношений в сфере сбыта сельскохозяйственной продукции.

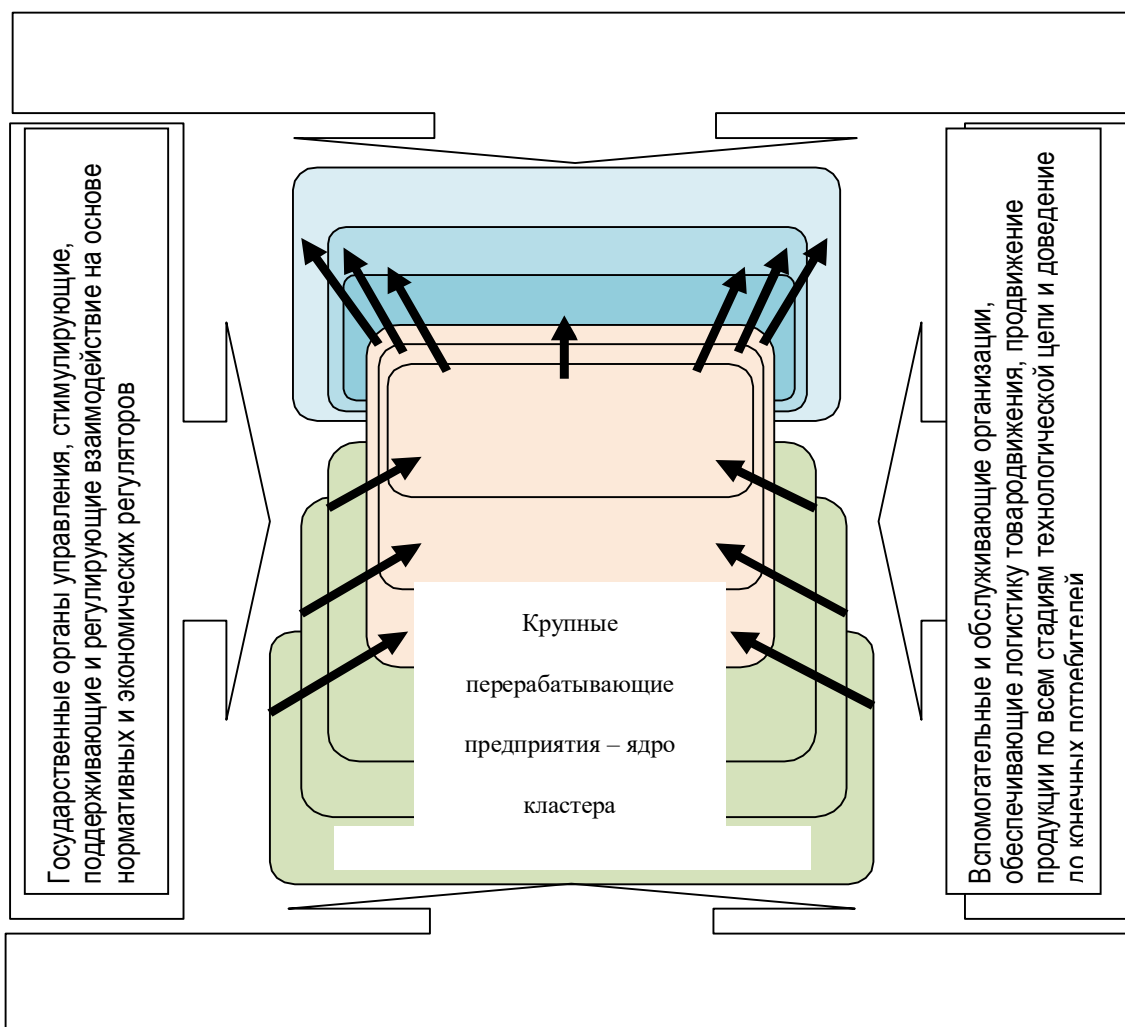


Рисунок – Модель управления продажами продукции на основе кластерного сотрудничества между сельскохозяйственными производителями и перерабатывающими предприятиями

Модель управления продажами продукции на основе кластерного сотрудничества между сельскохозяйственными производителями и перерабатывающими предприятиями позволит обеспечить регулирование цен на сельскохозяйственную продукцию и минимизировать потери сельскохозяйственных предприятий и организаций, занимающихся переработкой сельскохозяйственной продукции.

Расчеты по оценке возможных межотраслевых потерь произведены на примере производства зерна пшеницы и подсолнечника в Кабардино-Балкарской республике (табл.1).

Таблица 1 – Оценка экономических потерь межотраслевого взаимодействия сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий в Кабардино-Балкарской республике

Показатели	2021 г.		2022 г.		2023 г.		2024 г.	
	пшеница	подсолне чник	пшеница	подсолне чник	пшеница	подсолне чник	пшеница	подсолне чника
Средняя трендовая цена, тыс. руб. /т.	4,39	10,6	5,21	112,5	5,42	12,4	6,23	13,4
Минимальная цена за период,	4,06	10,55	3,93	9,61	3,58	12,04	5,05	14,8

Показатели	2021 г.		2022 г.		2023 г.		2024 г.	
	пшеница	подсолне чник	пшеница	подсолне чник	пшеница	подсолне чник	пшеница	подсолне чника
тыс. руб./т.								
Максимальная цена за период, тыс. руб./т.	6,89	13,09	4,26	11,12	4,15	14,33	6,1	15,72
Объем производства, тыс. т.	734,2	429,3	734,4	416,7	323,1	388,7	4238,6	397,5
Возможные потери сельского хозяйства, млн руб.	235,6	407,3	719,5	914,1	602,9	492,4	376,0	-185,6
Возможные потери сферы переработки, млн руб.	1850,5	1083,9	-473,9	-152,1	-1123,2	759,5	4569,3	935,4
Возможные межотраслевы е потери, млн руб.	1514,9	666,5	-11213,4	-1176,2	-726,2	257,1	73,3	10141

Проведенные расчеты показывают, что отклонение фактических цен на сельскохозяйственную продукцию от средних трендовых значений приведет к возможным экономическим потерям сельскохозяйственных предприятий по зерну от 235 до 650 млн руб. в год, по подсолнечнику – до 850 млн руб. Потери перерабатывающего сектора из-за роста цен на сельскохозяйственную продукцию вероятно, еще больше и достигнут почти 2 2850 млн руб. В период с 2021 по 2024 год общие годовые потери составили по зерну более 900 млн руб., по подсолнечнику более 800 млн руб.

Заключение. Управление продажами на основе предлагаемой модели позволит смягчить экономические последствия межотраслевой конкуренции, устранить сезонные колебания цен на сельскохозяйственную продукцию и обеспечить устойчивое функционирование сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

Литература:

1. Ким Ю. Л., Козлов И. А., Халова Г. О. Особенности кластерно ориентированного подхода в развитии НГХ промышленности в России //Управление социально-экономическим развитием регионов: проблемы и пути их решения. – 2012. – С. 161-162.
2. Суглобов А. Е., Смирнова О. Е. Кластерный подход в формировании российской национальной инновационной системы //Вопросы региональной экономики. – 2013. – Т. 17. – №. 4. – С. 81-86.
3. Новикова И. В. От инновационного кластера к кросс-кластерному взаимодействию в интеграционных группировках: необходимые элементы и институты //Труды БГТУ. Серия 5: Экономика и управление. – 2020. – №. 2 (238). – С. 5-12.
4. Гуриева Л. К. Синергетические эффекты кластерной организации промышленных предприятий //Управление экономическими системами: электронный научный журнал. – 2013. – №. 12 (60). – С. 125.
5. Яшева Г. А., Кунин В. А. Теоретико-методологические основы кластеров и их роль в повышении устойчивости национальных экономик //Региональная экономика и управление: электронный научный журнал. – 2014. – №. 1 (37). – С. 9-16.
6. Анисимов С. М. Маркетинговое обеспечение кластерных инвестиционных проектов : дис. – Москва : Анисимов Сергей Михайлович, 2014.

7. Федотенков Д. Г. Логистические кластеры в развитии бизнес-процессов региона // Трансформации логистических систем в современных условиях. – 2015. – С. 125-131.

УДК 338.48

ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ: ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОЕ ВОСПИТАНИЕ МОЛОДЕЖИ

Юанова Л.Т.;

магистрант 1 курса направления подготовки «Туризм»;
e-mail: raul00harch@gmail.com

Дзахмишева И.Ш.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация

В данной статье анализируется роль этнографического туризма как ключевого элемента региональной культурной политики и социального развития. Рассмотрены основные виды этнографического туризма, а также их потенциал и влияние на развитие территорий и межкультурный диалог.

Ключевые слова: молодежь, этнографический туризм, культурное наследие, потенциал, развитие.

ETHNOGRAPHIC TOURISM: SPIRITUAL AND MORAL EDUCATION OF YOUTH

Yuanova L.T.;

1st year postgraduate student in the field of study "Tourism"
e-mail: raul00harch@gmail.com

Dzakhmisheva I.Sh.;

professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
Doctor of Economics, Professor
Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation

This article examines the role of ethnographic tourism as a key element of regional cultural policy and social development. The main types of ethnographic tourism are analysed along with the potential and impact on tutorial development and intercultural dialogue.

Keywords: youth ethnographic tourism, cultural heritage potential development

Введение. Этнографический туризм – одно из направлений культурно-образовательного туризма, которое позволяет сочетать досуг и образование. В такой обстановке можно ознакомиться с историей того или иного государства, погрузиться в другое время, представить себя другим человеком, как правило, местным жителем, живущим на этой территории.

Последние несколько лет характеризуются бурным развитием туристской сферы во всех регионах страны без исключения. Индустрия туризма – из крупнейших, высокодоходных отраслей мирового хозяйства, динамично развивающаяся в условиях современного рынка. Она занимает одну из ведущих позиций по своему вкладу в развитие мировой экономики.

В России доходы от туризма пока низки, он функционирует как замкнутая система: деньги из индустрии туризма не возвращаются в культуру, более того эта высокодоходная сфера порой выпадает из-под контроля государственных органов. В то же время при нормальном положении вещей туризм мог бы быть неотъемлемой частью программ развития культуры. С помощью туризма возможно выполнение сложных задач по выполнению проектов возрождения и сохранения культурного наследия, реставрации памятников культуры. Феномен рынка – туризм является рычагом самофинансирования наследия, источником инвестиций в его сохранение, стимулирует поддержание культурных, этнических, религиозных традиций, ремесел и промыслов [6].

Цель работы – изучение условий для развития молодежи через этнографический туризм.

Результаты исследования. Одним из сильных конкурентных преимуществ национального туристического продукта России можно назвать культурное, народное, этническое многообразие. На территории Российской Федерации проживает множество народов – представители различных культурно-языковых и этно-конфессиональных сообществ. Россия традиционно воспринимается как страна с огромных культурно-Историческим наследием и этнокультурным потенциалом, который не только привлекает внимание туристов из других стран, но и способствует повышению интереса у самих граждан России. Поэтому этнический туризм является наиболее перспективным направлением развития внутреннего и въездного международного туризма России [3].

Курорты Кабардино-Балкарии известны уникальными природными, целебными ресурсами, неописуемой красоты ландшафтами. Регион богат природными памятниками, которые привлекают большое количество туристов. Все природные факторы в значительной мере способствуют развитию туризма, альпинизма и горнолыжных видов спорта. Основным туристским богатством КБР являются ее природно-климатические условия и, прежде всего, уникальные ресурсы горных районов, предопределяющие их использование в рекреационных целях [2].

Этнографический туризм (англ. *ethnographic tourism*) – разновидность культурно-познавательного туризма, связанная с посещением объектов традиционных культур, этнографических деревень, включающая знакомства с этническими традициями и промыслами [7]. Главная функция этнографического туризма – культурная, её суть заключается в сохранении традиций и передачи их будущим поколениям (что особенно важно для малочисленных народностей), формировании национального самосознания, а также в ознакомлении с традициями этноса широких масс. Главная задача этнографического туризма заключается в изучении архитектурного наследия, изобразительного искусства, музыки, театра, фольклора, традиций, быта и менталитета народа, отражающих историю и культуру страны.

Этнографический же туризм в Кабардино-Балкарии пока не обрел такой популярности, хоть и имеет хорошие перспективы стать визитной карточкой региона.

Развитие соответствующих структур в сфере туризма должно «работать» прежде всего на сохранение исторического облика республики, ее своеобразия, культуры и традиций [1]. В связи с чем стоит обратить внимание на развитие и расширение инфраструктуры региона, повышение ее удобства для туристов. Возведение новых и реконструкция старых функционирующих объектов культурного и этнографического туризма: музеи, памятники, мемориалы, садово-парковые пространства и др. Для Популяризации внутреннего туризма необходимо проведение грамотной PR кампании, нацеленной на раскручивание объектов внутреннего туризма с помощью продуманной системы брендов. В регионах ведется активная работа по продвижению своих брендов на туристический рынок. Кабардино-Балкария, обладающая обширными природными, рекреационно-туристическими и культурно-познавательными ресурсами, заслуженно претендует на первые места в России в плане предложения туристического продукта [4].

Сдерживающее влияние на развитие этнографического туризма оказала идеология урбанизации в советский период, когда у элиты отсутствовало понимание необходимости сохранения культурной преемственности между выходцами из сельской среды и их потомками. Одна из причин относительно низкой притягательности целого ряда регионов страны для любителей этнографического туризма – отсутствие четких ассоциаций с глубокими историческими «пластами» [5].

О скромном вкладе данного вида туризма в национальную индустрию путешествий красноречиво свидетельствует факт отсутствия на туристском рынке профессиональных организаторов, специализирующихся исключительно или преимущественно на этнографических и ностальгических турах. Более того, в последние годы многие эксперты отмечают даже некоторое снижение интереса к внутреннему этнографическому туризму, прежде всего, к «стихийным», не связанным с деятельностью профессиональных организаторов путешествиям [5].

Наличие аттрактивных объектов этнографического и культурного характера – это главное условие правильной организации этнографического туризма. Такими объектами могут считаться как материальные, так и духовные объекты.

Этнографический туризм в Кабардино-Балкарии оказывает комплексное воздействие на молодое поколение. Во-первых, он выполняет образовательную функцию – через посещение традиционных аулов, участие в мастер-классах по народным ремеслам и знакомство с этнической кухней молодежь получает глубокие знания о культурном наследии региона. Во-вторых, такой туризм способствует формированию идентичности – погружение в традиции кабардинцев и балкарцев помогает молодым людям осознать свою принадлежность к уникальному культурному пространству Северного Кавказа.

Важным аспектом является социализирующая роль этнографического туризма. Совместные походы, фестивали и волонтерские проекты создают среду для межличностного общения, развития лидерских качеств и командной работы. Например, молодежные этнографические экспедиции в горные районы КБР не только знакомят с историей края, но и воспитывают патриотизм через прямое взаимодействие с памятниками истории и природы.

Ниже представлена таблица с ключевыми аспектами этой взаимосвязи, основанные на актуальных проектах и инициативах республики.

Вид взаимосвязи	Ключевые аспекты
Образование и наука	КБГУ активно разрабатывает концепции развития этнографического туризма, ориентированные на молодежь. Например: Проект «Традиционная адыгская усадьба XIX века "Тлепш" в селе Аушигер направлен на знакомство молодежи с культурой и бытом народов КБР через интерактивные программы, включая реконструкцию традиционных ремесел и кухни. Междисциплинарные исследования (например, работы профессора Зухры Кучуковой о культурных кодах горцев) интегрируются в образовательные программы, формируя у студентов понимание этнокультурного наследия как основы для туристических проектов. Проблема: Недостаточная подготовка экскурсоводов и гидов, владеющих этнографической спецификой
Молодежные туристические маршруты и экспедиции	Историко-этнографические походы: Молодежный клуб РГО «Альтаир» организует экспедиции к памятникам, таким как замок Курная в Черекском районе, сочетая краеведение, этнографию и патриотические акции (например, возложение цветов к братским могилам). Маршрут «Горная Кабардино-Балкария»: Включает посещение средневековых башен и балкарских поселений, что позволяет молодежи изучать традиционную архитектуру и историю депортации балкарского народа.
Патриотическое воспитание	Проект «Дорогами Победы»: Совмещает посещение военных мемориалов (например, в Кашхатау) с изучением многонационального состава

	защитников КБР, подчеркивая роль традиционных ценностей в единстве народов. Туристический слет «Мосты дружбы»: Учащиеся из разных регионов СКФО знакомятся с культурой КБР через мастер-классы, экскурсии в Музей обороны Приэльбрусья и дискуссии о межэтнической гармонии
Инновационные форматы: от этно-блогинга до волонтерства	Этно-блог-тур КБР: Грантовый проект, в рамках которого молодежь создает контент о традициях народов республики, например, в урочище Джылы-Су. Волонтерские программы: Участие в реставрации памятников (например, замка Курнаят) и организации фестивалей (например, Джылы-Су).

Данная таблица демонстрирует наличие огромного количества вариантов по продвижению, сохранению и использованию культурного наследия. Проведение общественных мероприятий будет способствовать развитию социально-культурной активности граждан всех возрастов, возрождению духовных ценностей, традиций и повысит общий культурный уровень населения.

Заключение. Этнографический туризм в Кабардино-Балкарии обладает значительным потенциалом для вовлечения молодежи, сочетая культурное просвещение, патриотическое воспитание и активные формы отдыха.

Литература:

1. Буздова А. З., Кунашева З. А. Развитие инфраструктуры и материальной базы сферы туризма //Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли. – 2022. – С. 100-104.
2. Богатырёва И. Г., Макоева З. А. Перспективы развития туризма в Кабардино-Балкарской республике //StudNet. – 2020. – Т. 3. – №. 6. – С. 257-261.
3. Каспарьянц А. А. Особенности организации и развития этнографического туризма в Российской Федерации //Материалы международного научного форума «Образование. Наука. – 2023. – С. 80.
4. Кешева З. М. Бренды КБР в медиапространстве //Социально-гуманитарные знания. – 2021. – №. 6. – С. 273-278.
5. Кешева З. М. Этнографический туризм как фактор этнокультурного развития (на примере КБР) //Социально-гуманитарные знания. – 2017. – №. 2. – С. 333-340.
6. Тенова З. Ю., Тхагужокова З. А. Особенности культурного туризма и его значение в развитии регионов //StudNet. – 2021. – Т. 4. – №. 5.
7. https://ru.wikipedia.org/wiki/Этнокультурный_туризм

728.52, 379.85

ОСОБЕННОСТИ РЫНКА ГОСТИНИЧНЫХ КУРОРТНЫХ УСЛУГ В КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ

Яицкая Е.А.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», канд. эк. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;
e-mail: elenay-1978@yandex.ru

Безрокова З.О.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;

Уянаев М.И.;

магистрант направления подготовки «Туризм»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия

Аннотация

В статье рассмотрены особенности российского рынка гостиничных курортных услуг на примере Кабардино-Балкарии. Отмечены факторы, сдерживающие развитие гостиничного бизнеса на курортах КБР. Обоснованы меры для решения проблем гостиничного курортного бизнеса.

Ключевые слова: курортные услуги, курортные гостиницы, дифференцированные услуги, конкуренция, социально-экономическое развитие региона.

FEATURES OF THE HOTEL RESORT SERVICES MARKET IN KABARDINO-BALKARIA

Yaitskaya E.A.;

Associate Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
Ph.D. in Economics
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elenay-1978@yandex.ru

Bezroкова Z.O.;

Associate Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Uyanaev M.I.;

Master's student in the field of training "Tourism"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

The article examines the features of the Russian market of hotel resort services using Kabardino-Balkaria as an example. The factors that hinder the development of the hotel business in the resorts of the KBR are noted. Measures for solving the problems of the hotel resort business are substantiated.

Keywords: resort services, resort hotels, differentiated services, competition, socio-economic development of the region.

Введение. Курортный бизнес является одним из важных направлений индустрии гостеприимства. Развитие курортного бизнеса имеет огромное значение для развития экономики России и приносит значительный прямой и косвенный (за счет смежных отраслей – легкой промышленности, сельского хозяйства и др.) экономический эффект. Курортный бизнес обеспечивает создание новых рабочих мест и занятости, привлечение значительных капитальных вложений и их сравнительно быструю окупаемость. Также, кроме чисто экономической выгоды, курортная деятельность приносит социальные и культурные выгоды [1].

Эффективно организованный курортный бизнес оказывает положительное влияние на укрепление здоровья населения, рост его культурной и общей просвещенности, рост взаимопонимания между людьми и др. Следовательно, изучение и анализ рынка курортных услуг с целью выявления его особенностей в настоящее время являются актуальными.

Специфика деятельности курортных гостиниц заключается в том, что основной их целью является обслуживание людей, стремящихся к отдыху и восстановлению здоровья. Поэтому самые популярные места размещения курортов - пляжи, горы, озера, а также территории, предоставляющие естественные возможности для отдыха, лечения и занятий спортом в естественных климатических и природных условиях. Кроме того, в таких гостиницах предусматриваются помещения лечебно-оздоровительного назначения в соответствии с основным профилем курорта, возможна также организация диетпитания.

Курортные гостиницы также могут быть расположены в городах, это так называемые "городские курорты". Курортные гостиницы имеют целый ряд помещений культурно-

массового обслуживания (залы многофункционального назначения, холлы для отдыха, библиотеки, бильярдные, помещения для игр и др.), иногда помещения для отдыха и игр детей, а также помещения и сооружения спортивного назначения (плавательные и плескательные бассейны, спортзалы, спортплощадки и др.) [1].

Номерной фонд курортных гостиниц состоит в основном из одно- или двухместных номеров. Большая часть клиентов курортных гостиниц проживают там относительно длительные сроки (до 1 месяца). Существенное значение придается ориентации номеров и виду, открывающемуся из окна. В номере обычно выделяют зону дневного отдыха, которая распространяется на лоджию, балкон, веранду.

Курортные гостиницы бывают круглогодичной или сезонной эксплуатации. Гостиницы круглогодичной эксплуатации имеют более высокий уровень комфорта и предоставляют широкий набор услуг, в том числе развитую сеть предприятий питания (рестораны, бары, кафе и т.д.), расширенный состав помещений для проведения досуга, площадки для отдыха и спорта, солярии, аэрации, пляжи, причалы и т.п. Эти все услуги позволяют гостинице работать и в межсезонье. При гостиницах высокой категории предусматриваются конференц-залы, в которых в период межсезонья проводятся конференции, совещания и симпозиумы, успешно загружая, таким образом, номерной фонд.

Гостиницы, действующие на рынке курортных услуг, предоставляют своим клиентам дифференцированные услуги. Сущность дифференциации услуг заключается в том, что услуги одной курортной гостиницы не являются совершенной заменой услуг другой гостиницы, также предоставляющей курортные услуги. Качество услуг зависит не только от места, где она предоставляется, но и от квалификации и опыта персонала, который работает в этой курортной гостинице.

Курортные гостиницы помимо ценовой конкуренции широко используют неценовую конкуренцию, а именно улучшение качества обслуживания и услуг, расширение ассортимента дополнительных услуг, использование новых, современных технологий для предоставления услуг, применение современной техники при обслуживании гостей и др., для обеспечения конкурентного преимущества.

Номенклатуру предоставляемых услуг гостиничными предприятиями курортного типа можно представить следующим образом:

- 1) услуги, в процессе предоставления которых необходимо присутствие клиента:
 - услуги, стоимость которых включена в стоимость тура – основные услуги: услуги размещения, услуги питания, оздоровительные услуги – бассейны, пляжи, аэробика, теннисные корты, тренажерные залы и др.;
 - услуги, стоимость которых не включена в стоимость тура – дополнительные услуги: услуги связи, проведение экскурсий, прогулок, прокат различного оборудования и техники, услуги конференц-зала, парикмахерская и др.;
- 2) услуги, в процессе предоставления которых клиент не участвует:
 - часть включена в стоимость, часть не включена – вспомогательные услуги: услуги прачечной, инженерные и технические службы.

В системе социально-экономических показателей Кабардино-Балкарии гостиничное хозяйство занимает незначительный удельный вес. Низкие количественные показатели могут объясняться сравнительно небольшими масштабами туристической деятельности в регионе и несовершенством системы сбора данных. Следует также учитывать особенности развития гостиничного хозяйства, связанные с высокими капиталовложениями и длительными сроками окупаемости. На основе статистических данных можно дать количественную характеристику ситуации, но они не отражают социальной, культурной значимости и вклада туризма и гостеприимства в развитии региона. Кабардино-Балкария своими уникальными природно-климатическими условиями, в частности курортом «Приэльбрусье», привлекает большое количество туристов. Максимальная загруженность гостиниц приходится на два сезона: летний и зимний, привлекающие любителей активного отдыха (например, горный туризм, альпинизм, сноуборд, коньки, лыжи, оздоровительный туризм и др.). Следует

отметить, что количество иностранных туристов в летний период больше, чем в зимний. Также отмечается активный внутренний туризм за счет отдыхающих из других регионов России. Рост потока внутренних и иностранных туристов обуславливает необходимость организации качественного размещения и соответствующего гостиничного обслуживания [2, 3].

Размещение курортных средств размещения туристов в КБР приурочено к главным зонам потенциальной рекреационной специализации – горно-рекреационный комплекс «Приэльбрусье», санаторно-курортный комплекс «Нальчик», оздоровительно-лечебные комплексы «Джылы-Су», «Аушигер», «Тамбукан».

Курорт федерального значения «Нальчик» включает в себя 21 санаторно-курортное учреждение и предприятия инфраструктуры. Основным системообразующим элементом на курорте считается акционерное общество «Курорт «Нальчик», который является одним из ведущих многопрофильных лечебно-профилактических учреждений республики. Сюда входят несколько санаторно-курортных учреждений, специализирующихся на лечении и профилактике различных заболеваний.

Реестр объектов курортно-рекреационного и туристического комплекса Кабардино-Балкарской Республики насчитывает свыше 220 предприятий, осуществляющих деятельность в сфере курортов и туризма, в том числе 21 санаторно-курортное учреждение, 9 пансионатов и домов отдыха, 22 оздоровительных лагеря, 11 баз отдыха и кемпинга, 98 гостиниц, отелей и гостевых домов, 44 туристических фирмы, 9 организаций в сфере туризма. Республика готова одновременно разместить более 16 тыс. туристов и отдыхающих [3].

Загрузка коллективных средств размещения, ведущих хозяйственную деятельность на территории Кабардино-Балкарской Республики, составляет 56%. Население в Кабардино-Балкарской республике на начало 2019 года составляло 866219 чел, из которых только 4721 тыс. человек было занято в индустрии гостеприимства (0,6%). Это говорит об очень значительном дефиците в кадровом обеспечении предприятий и необходимости дополнительного привлечения трудовых ресурсов для обеспечения высокого качества сервиса гостиничных предприятий.

Гостиничное хозяйство занимает небольшой удельный вес в экономике региона, но имеет положительные тенденции развития. С каждым годом растет количество гостиниц, расширяется объем услуг, растут показатели посещаемости гостиниц, что во многом обусловлено ростом квалификации персонала и качества обслуживания. Наблюдаемая тенденция роста нематериального производства, увеличения сферы услуг и гостиничных услуг, в частности, является признаком существенных качественных изменений социально-экономического развития региона.

В 2023 г. среднегодовая численность работающих в гостиничном хозяйстве КБР составила 8,9 тыс. чел, что выше показателя 2018 г. в 3,6 раза. По итогам 2023 г. в Кабардино-Балкарии 150 хозяйствующих субъектов оказывали услуги по временному размещению гостей республики. 102 из них предоставляли гостиницы и аналогичные средства размещения (хостелы, отели и гостевые дома), 44 – специализированные средства размещения (санатории, дома отдыха, турбазы). В сравнении с 2018 годом номерной фонд всех средств размещения вырос на 5% и составил 5383 единицы: из них номеров высшей категории 461; номеров, приспособленных для проживания людей с ограниченными возможностями, 149.

Доходы от сдачи номеров составили 1347,3 млн рублей, в том числе по санаторно-курортным организациям 833,5 млн рублей, по гостиницам и аналогичным средствам размещения 513,8 млн рублей. Средняя стоимость проживания в течение одних суток в гостиницах составила 1550, а в специализированных учреждениях 950 рублей. Услугами коллективных средств размещения в 2023 году воспользовались 162,2 тыс. человек, что на 28% превышает показатели 2018 г.

Средняя продолжительность пребывания туристов составила 7,5 суток на человека: в гостиницах 3,4, в санаториях 13,8. Среднесписочная численность работников в коллективных средствах размещения составила 2198 человек, в том числе в гостиницах и аналогичных средствах размещения 490, в специализированных средствах размещения 1708 человек.

Основными факторами, сдерживающими развитие гостиничного бизнеса в КБР, являются:

- сезонность туризма в регионе, наличие «мертвого сезона» (несмотря на то, что горнолыжный туризм является туризмообразующим направлением и в регионе имеется хорошая санаторно-курортная база);

- недостаточное количество квалифицированных кадров для предоставления качественных гостиничных услуг;

- неполное соответствие всех гостиничных комплексов международным требованиям.

Для решения всех обозначенных проблем необходима грамотная политика по созданию благоприятного имиджа региона, расширение кадрового потенциала и обучение имеющихся специалистов, привлечение дополнительных инвестиций для строительства новых современных гостиничных комплексов, увеличение пропускной способности рекреационных зон за счет строительства и ввода в эксплуатацию коллективных средств размещения различной комфортабельности, повышение объема платных услуг, оказываемых населению в сфере внутреннего и въездного туризма, увеличение количества коллективных средств размещения, в том числе классифицированных в соответствии с системой классификации гостиниц и иных средств размещения, а также количества койко-мест в коллективных средствах размещения.

Крупнейшими курортными гостиницами КБР, получившими категорию 4 звезды, являются гостиница «Россия (94 номера), спа-отель «Синдика» (85 номеров), «Azimut Отель Нальчик» (74 номера), отель «Эльбрус-Плаза» (54 номера), отель «Ozon-7 Vershin» (34 номера), Azau Star Hotel (30 номеров). Категория «3 звезды» присвоена отелям «Снежный барс» (172 номера), «Смайл» (80 номеров), «Гранд-Кавказ» (35 номеров).

Основными ожидаемыми результатами государственной программы КБР "Развитие туристско-рекреационного комплекса Кабардино-Балкарской Республики" в сфере гостиничного сектора являются рост численности занятых в сфере туризма до 6 тыс. человек; увеличение количества койко-мест до 16,8 тыс. в коллективных средствах размещения туристов; увеличение доли туристской отрасли в валовом региональном продукте Кабардино-Балкарской Республики до 5% [4].

Заключение. Российский рынок курортных услуг имеет определенную специфику и характеризуется следующими особенностями: является рынком монополистической конкуренции; спрос на курортные услуги является эластичным, так как зависит от изменения цены; рынок курортных услуг относится к потребительскому рынку; трансакции (то есть сделки с гостями курортной гостиницы) осуществляются через рынок; производитель услуг в большей степени зависит от потребителей; объемы продаж курортных услуг зависят от сезонности, стабильности политической, экономической и экологической ситуации региона и др.; курортные гостиницы стремятся установить долгосрочные отношения с гостями; курортные услуги подразделяются на основные, дополнительные и вспомогательные услуги. Основными факторами, сдерживающими развитие гостиничного бизнеса на курортах КБР, являются: сезонность туризма в регионе; недостаточное количество квалифицированных кадров для предоставления качественных гостиничных услуг; неполное соответствие всех гостиничных комплексов международным требованиям. Мероприятия по совершенствованию гостиничного хозяйства будут способствовать не только росту доходности этой сферы, но и укреплению позиции республики в национальной и мировой экономике.

Литература:

1. Караульных Н.А. Особенности рынка гостиничных курортных услуг Российской Федерации // Российский экономический журнал. 2006. №3. С. 42.
2. Тамахина А.Я., Блиева М.В., Карданова Ф.Х., Житиева М.Х. Туристско-рекреационный потенциал Кабардино-Балкарской Республики. Нальчик: Принт-Центр, 2015. 160 с.
3. Шхагапсоев С. Х., Тамахина А. Я. Санаторно-курортные и туристско-рекреационные ресурсы Кабардино-Балкарской Республики (научная монография). Нальчик: Изд-во М. и В. Котляровых, 2022. 300 с.
4. Постановление Правительства КБР от 23 сентября 2019 года N 167-ПП «Об утверждении государственной программы Кабардино-Балкарской Республики «Развитие туристско-рекреационного комплекса Кабардино-Балкарской Республики».

УДК 348

ТУРИЗМ В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ: ПОТЕНЦИАЛ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ

Яицкая Е.А.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», канд. эк. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;
e-mail: elenay-1978@yandex.ru

Шериева Д.З.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;

Уянаев М.И.;

магистрант направления подготовки «Туризм»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия

Аннотация

Изучено состояние и развитие туристической отрасли в Кабардино-Балкарской Республике, которая обладает значительным потенциалом благодаря своим уникальным природным и культурным ресурсам. В статье рассматриваются ключевые аспекты, способствующие туристической привлекательности региона, включая природные достопримечательности, культурное наследие и развитие инфраструктуры. Также анализируются основные проблемы, с которыми сталкивается туризм в КБР, такие, как недостаточная инфраструктура, вопросы безопасности, отсутствие эффективного брендинга и экологические вызовы. Определены перспективные направления для успешного развития туристической индустрии, включая привлечение инвестиций, улучшение инфраструктурных объектов и внедрение устойчивых экологических практик. Подчеркнута необходимость комплексного подхода к развитию туризма, что позволит не только увеличить туристический поток, но и сохранить уникальное культурное и природное наследие региона для будущих поколений.

Ключевые слова: развитие, инфраструктура, туризм, Эльбрус, Приэльбрусье, Инвестиции, поток

TOURISM IN THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC: POTENTIAL AND DEVELOPMENT CHALLENGES

Yaitskaya E.A.;

Associate Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
Ph.D. in Economics
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elenay-1978@yandex.ru

Sherieva D.Z.;

Associate Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Uyanaev M.I.;

Master's student in the field of training "Tourism"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

The study explores the state and development of the tourism industry in the Kabardino-Balkar Republic, which possesses significant potential due to its unique natural and cultural resources. The article examines key aspects that contribute to the region's tourist attractiveness, including natural attractions, cultural heritage, and infrastructure development. It also analyzes major issues facing tourism in the KBR, such as insufficient infrastructure, security concerns, lack of effective branding, and environmental challenges. The article identifies promising directions for successful tourism development, including attracting investments, improving infrastructure, and implementing sustainable environmental practices. It emphasizes the need for a comprehensive approach to tourism development, which will not only increase tourist traffic but also preserve the unique cultural and natural heritage of the region for future generations.

Keywords: development, infrastructure, tourism, Elbrus, Elbrus region, Investments, flow

Введение. Кабардино-Балкарская Республика (КБР), расположенная на Северном Кавказе, представляет собой уникальный туристический кластер, который привлекает внимание путешественников благодаря своим природным красотам, историко-культурному наследию и разнообразным возможностям для активного отдыха. В центре этой туристической привлекательности находится гора Эльбрус, высшая точка России и Европы, известная своими просторными ледниками и великолепными панорамами.

Ежегодно Эльбрус и его окрестности (Приэльбрусье) принимают тысячи туристов, стремящихся покорить эту вершину или насладиться зимними видами спорта.

В последние годы наблюдается устойчивый рост туристической активности в КБР.

По данным Министерства курортов и туризма КБР, в 2024 году республика приняла более 1,7 миллиона туристов, что на 15% больше по сравнению с предыдущим годом. Основные потоки туристов приходят из Центральной России, Кавказа и стран СНГ. Основные направления, представленные в КБР, включают горнолыжные курорты (например, «Приэльбрусье»), а также треккинг и экотуризм в национальных парках, таких как Бештау» и «Приэльбрусье» [2].

Горнолыжный курорт «Приэльбрусье» предлагает туристам более 22 км горнолыжных трасс и современную инфраструктуру, включающую подъемники, гостиницы и рестораны. В 2024 году курорт зафиксировал более 1.1 млн посещений, что подтверждает его популярность как среди отечественных, так и иностранных туристов. Однако, несмотря на положительную динамику, развитие туризма в КБР сталкивается с рядом серьезных вызовов.

Недостаточное внимание к развитию инфраструктуры и сферы услуг остаётся актуальной и острой проблемой, сдерживающей туристический потенциал Кабардино-Балкарской Республики. Многие дороги, ведущие к популярным и перспективным туристическим локациям, таким как Приэльбрусье, Чегемские водопады и Голубые озёра,

находятся в неудовлетворительном состоянии, что затрудняет доступ и снижает комфорт путешественников. Изношенное дорожное покрытие, отсутствие придорожной инфраструктуры и недостаточное количество парковочных мест создают негативное впечатление и отпугивают потенциальных туристов [6].

Кроме того, наличие качественных гостиничных услуг и сервиса не всегда соответствует растущим требованиям современных туристов. Также необходимо стимулировать строительство новых современных гостиниц, кемпингов, глэмпингов и других объектов размещения, предлагающих широкий спектр услуг и удовлетворяющих потребности различных категорий туристов.

Ещё одним из ключевых факторов, сдерживающих развитие туризма в Кабардино-Балкарской Республике, является недостаточная известность её курортов и практически полное отсутствие эффективной, системной стратегии продвижения туристического потенциала региона. Несмотря на наличие множества потенциально интересных и уникальных туристических мест, включая горные вершины, живописные ущелья, целебные источники и богатую культурную историю, этим сокровищам не уделяется должного внимания как со стороны правительства, так и со стороны широкой общественности. В результате многие из этих мест остаются малоизвестными и непопулярными среди туристов, как российских, так и зарубежных [5].

Отсутствие масштабных рекламных кампаний, недостаточная представленность региона на туристических выставках и ярмарках, а также неразвитость современных цифровых каналов продвижения приводят к тому, что потенциальные туристы просто не знают о возможностях отдыха и путешествий в Кабардино-Балкарии. Многие даже не подозревают о существовании уникальных природных объектов, таких как Эльбрус, Чегемские водопады, Голубые озёра и других жемчужин региона.

Без целенаправленной и систематической работы по продвижению туристического бренда Кабардино-Балкарии регион рискует упустить свой шанс стать одним из ведущих туристических направлений в России.

Существенной проблемой, препятствующей устойчивому развитию туризма в Кабардино-Балкарской Республике, является ярко выраженный сезонный характер деятельности большинства туристических объектов [6].

В период высокого курортного сезона, который приходится преимущественно на зимние месяцы благодаря горнолыжным курортам, спрос на туристические услуги значительно превышает возможности имеющихся гостиниц, баз отдыха и других объектов размещения.

Это приводит к завышенным ценам, дефициту мест и снижению качества обслуживания, что, в свою очередь, может негативно сказаться на впечатлениях туристов и их желании вернуться в регион в будущем.

Однако в остальное время года, когда горнолыжный сезон заканчивается, поток туристов резко сокращается, что приводит к простаиванию значительной части объектов размещения, снижению доходов предприятий индустрии гостеприимства и, как следствие, сокращению рабочих мест. Эта сезонность создаёт серьёзную проблему в течение всего года. Это может быть развитие экологического туризма, культурно-познавательного туризма, лечебного туризма, экстремального туризма и других направлений, которые не зависят от сезона. Важно создавать привлекательные туристические продукты и услуги, которые могли бы заинтересовать туристов, а также проводить мероприятия, направленные на продвижение региона в межсезонье. Только в этом случае можно будет обеспечить стабильный поток туристов в Кабардино-Балкарию в течение всего года, создать стабильные рабочие места и обеспечить устойчивое экономическое развитие региона.

Для эффективного решения этих проблем правительство КБР совместно с частным сектором должно реализовать комплексную стратегию развития туризма. Эта стратегия должна охватывать широкий спектр направлений и включать конкретные меры, направленные на модернизацию инфраструктуры, продвижение региона и вовлечение местных сообществ [5]. Одним из ключевых элементов стратегии должно стать привлечение значительных инвестиций в модернизацию транспортной и гостиничной инфраструктуры, включая ремонт и строительство новых дорог, обновление парка общественного транспорта, создание логистических центров и развитие придорожной инфраструктуры. В сфере гостиничного бизнеса необходимо стимулировать строительство современных отелей, гостевых домов и глэмпингов, сочетающих комфорт и близость к природе. Не менее важным является разработка масштабных маркетинговых кампаний, направленных на продвижение Кабардино-Балкарской Республики как безопасного, гостеприимного и привлекательного туристического направления. Эти кампании должны акцентировать внимание на уникальных природных красотах региона, богатом культурном наследии и разнообразии предлагаемых видов отдыха. Следует активно продвигать такие направления, как парапланеризм (параглайдинг) с захватывающими видами, треккинг и хайкинги по новым маршрутам, альпинизм на Эльбурсе, культурно-познавательный туризм с экскурсиями и фестивалями, а также оздоровительный туризм.

Для привлечения туристов в межсезонье необходимо разработать и предложить разнообразные, привлекательные и адаптированные к различным интересам туристические продукты. Эти продукты должны учитывать специфику межсезонья, предлагая альтернативу привычному зимнему отдыху и привлекая туристов, которые ищут новые впечатления и готовы путешествовать в менее популярные периоды.

Разработка и реализация подобных предложений может включать в себя такие направления как:

- Гастрономические туры: данный сегмент предполагает организацию мероприятий, связанных с кулинарной культурой региона. Это включает в себя проведение кулинарных мастер-классов по приготовлению традиционных блюд Кабардино-Балкарской кухни, что способствует знакомству с местными гастрономическими особенностями. Предусмотрено посещение фермерских хозяйств, где можно познакомиться с агропроизводством, продегустировать свежие продукты, в том числе сыры, мед, фрукты, овощи, а также вина. Организация гастрономических фестивалей, направленных на презентацию разнообразных блюд, знакомство с кулинарными традициями региона и привлечение туристов к местной культуре. Кроме того, предполагается разработка тематических туров, ориентированных на конкретные продукты, например, медовые туры (посещение пасек, дегустация мёда) или сырные туры (посещение сыроварен, дегустация сыров).

- Экологические и приключенческие туры: данный вид туризма подразумевает интеграцию с природными ресурсами региона и организацию активного отдыха. Это включает в себя создание пешеходных и велосипедных маршрутов различной сложности, адаптированных к условиям межсезонья (погодные условия, состояние троп). Предусматривается организация конных прогулок по живописным территориям. При наличии соответствующих погодных условий предлагается организация экстремального туризма, такого как рафтинг, скалолазание, полеты на парапланах с обеспечением безопасности и инструктажем. Кроме того, рассматривается возможность организации туров по наблюдению за птицами и дикими животными, а также экологических акций и волонтерских программ, направленных на сохранение окружающей среды.

- Культурно-познавательные туры: данный сегмент ориентирован на изучение историко-культурного наследия региона. Предполагается организация экскурсий по историческим местам, музеям, памятникам архитектуры, а также проведение фольклорных

фестивалей и концертов. Важное значение имеет проведение мастер-классов по народным промыслам, знакомящих с местными ремёслами, организация туров по истории и культуре различных народов, проживающих в КБР, с целью ознакомления с их традициями, бытом и обычаями.

– Оздоровительные и спа-туры: данный сегмент связан с предоставлением оздоровительных услуг. Это включает организацию оздоровительных программ с использованием минеральных источников, лечебных грязей и других природных факторов. Предусматриваются спа-процедуры, массажи и другие оздоровительные мероприятия, организация программ детоксикации и реабилитации. Предлагаются йога-туры и ретриты в живописных местах, направленные на улучшение физического и психического здоровья.

– Событийный туризм: этот вид туризма предполагает организацию мероприятий, привлекающих туристов. Это проведение фестивалей, концертов и спортивных мероприятий, организация тематических праздников, организация выставок и ярмарок народных промыслов, проведение бизнес-мероприятий, включая конференции, семинары, форумы для развития бизнеса и обмена опытом [4].

Для реализации эффективного туризма необходимо не только диверсифицировать туристические продукты, но и создать благоприятную среду для развития туристического бизнеса. Предоставление финансовых стимулов, таких, как налоговые льготы, субсидии и гранты, может существенно повысить привлекательность региона для инвесторов, стимулируя строительство новых объектов размещения, развитие инфраструктуры и создание новых рабочих мест. Важным элементом является упрощение административных процедур, сокращение сроков получения разрешений и лицензий, а также создание единого окна для инвесторов, что значительно упростит ведение бизнеса и снизит расходы предпринимателей.

Привлечение инвестиций в туристическую отрасль Кабардино-Балкарии имеет стратегическое значение для экономического развития региона. Богатый природный потенциал, включающий горные ландшафты, минеральные источники и уникальные экологические зоны, в сочетании с богатым культурным наследием создают благоприятные условия для развития различных видов туризма. Инвестиции в развитие гостиничной инфраструктуры, горнолыжных курортов, санаторно-курортных комплексов, объектов развлечений и культурного туризма позволят увеличить туристический поток, повысить качество обслуживания и создать новые возможности для трудоустройства населения.

Туризм обладает мультипликативным эффектом, стимулируя развитие смежных отраслей экономики, таких как транспорт, торговля, общественное питание, сельское хозяйство и сфера услуг. Развитие туризма способствует увеличению доходов бюджета, улучшению благосостояния населения и инфраструктуры. Разработка и продвижение уникальных туристических продуктов, а также активное привлечение инвестиций позволят региону реализовать свой туристический потенциал и обеспечить устойчивое социально-экономическое развитие [3].

Заключение. Туристическая отрасль Кабардино-Балкарской Республики обладает огромным потенциалом, особенно благодаря своим потрясающим ландшафтам, богатому культурному наследию и знаковой горе Эльбрус. Однако для полного раскрытия этого потенциала необходимо решить существующие проблемы, такие как улучшение инфраструктуры, обеспечение безопасности и внедрение устойчивых практик. При содействии взаимодействия между государственными учреждениями, бизнесом и местными сообществами КБР может занять сильные позиции как ведущий туристический регион России, привлекая посетителей и сохраняя уникальное природное и культурное наследие для будущих поколений.

Литература:

1. Государственный доклад о состоянии окружающей среды Кабардино-Балкарской Республики. (2022). Министерство экологии и природных ресурсов КБР. <https://minprirod.kbr.ru/upload/medialibrary>
2. Российский статистический ежегодник. – 2023. (Раздел: региональные данные) <https://rosstat.gov.ru/statistic>
3. Стратегия развития туризма на территории Кабардино-Балкарской Республики до 2035 года https://pravitelstvo.kbr.ru/upload/iblock/0c2/581_gp.pdf
4. Вопросы экономики и управления в сфере сервиса, туризма и гостеприимства в регионе Кавказских Минеральных Вод: монография / коллектив авторов; под науч. ред. А.А. Татаркулова, Е.Ю. Жигуновой. – Ставрополь: СКФУ, 2022. – 260 с.
5. Любимов И.М., Захарова И.В., Сенникова Н.В. Перспективы развития туризма в Кабардино-Балкарской Республике // Стратегические вопросы экономики и управления в современном обществе. – 2018. – №1. – С. 20-24
6. Тамахина А.Я., Блиева М.В., Карданова Ф.Х., Житиева М.Х. Туристско-рекреационный потенциал Кабардино-Балкарской Республики. – Нальчик: Принт-Центр, 2015. – 160 с.

СЕКЦИЯ № 4 **ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОСТИ** **И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ**

УДК 712.41

ЗАЩИТНЫЕ НАСАЖДЕНИЯ В СИСТЕМЕ ОЗЕЛЕНЕНИЯ **ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИКА**

Бжинаев А.Р.;

магистрант направления «Лесное дело»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: amir.bzhinaev95@mail.ru

Пшегусов Р.Х.;

доцент кафедры «Садоводство и лесное дело», д. биол. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация

В работе представлены результаты изучения исторических аспектов и современного состояния защитных насаждений в системе озеленения городского округа Нальчика. Большое ветро-, шумо-, солнце-, пылезащитное, а также водо- и почвоохранное значение в функционировании урбоэкосистемы Нальчика имеют защитные насаждения по берегам реки Нальчик, посадки вдоль автомобильных и железной дорог, насаждения центрального городского парка. Особое противоэрозионное значение имеют посадки естественного и искусственного происхождения на склонах горы Малая Кизиловка, примыкающих к

автодороге Вольный Аул – Кашхатау в черте Нальчика. Приведены сведения о породном составе защитных насаждений и современных мероприятиях по озеленению города.

Ключевые слова: защитные насаждения, озеленение городского пространства, Нальчик, древесно-кустарниковая растительность.

PROTECTIVE PLANTINGS IN THE GREENING SYSTEM OF NALCHIK

Bzhinaev A.R.;

Postgraduate Student at the Department of Horticulture and Forestry of Agronomic Faculty
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU niversity, Nalchik, Russia;
e-mail: : amir.bzhinaev95@mail.ru

Pshegusov R.Kh.;

Associate Professor of the Department of Horticulture and Forestry,
Doctor of Biological Sciences,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Annotation

The paper presents the results of the study of historical aspects and the current state of protective plantings in the greening system of Nalchik. Protective plantings along the Nalchik River, plantings along roads and railways, and plantings in the central city park are of great wind-, noise-, sun-, dust-protective, as well as water- and soil-protective importance in the functioning of the urban ecosystem of Nalchik. Natural and cultivated plantings on the slopes of the Malaya Kizilovka, adjacent to the Volny Aul-Kashkhatau highway in the Nalchik boundaries, are of special anti-erosion significance. We have provided information on the species composition of protective tree and shrub plantings and current measures for greening the city.

Keywords: protective plantings, urban greening, Nalchik, tree and shrub flora.

Защитные насаждения относятся к посадкам специального назначения и играют важнейшую роль в обеспечении устойчивого функционирования урбоэкосистемы [1, 2]. В зависимости от конкретных природно-климатических условий защитные насаждения призваны сократить неблагоприятное воздействие антропогенных (атмосферные загрязнения, шум, пыль, вредные микроорганизмы в воздухе) и естественных (сильный ветер, повышенная инсоляция, паводковые явления, песчаные бури, снежные метели, селевые потоки и обвалы грунта) экологических факторов на городскую среду, физическое и психологическое здоровье населения [3–5]. Все выше перечисленные неблагоприятные явления и процессы проявляются на территории Нальчика – динамично развивающегося современного городского округа, расположенного в предгорьях Центрального Кавказа.

Нальчик (43°30' с.ш. и 43°37' в.д.) – столица Кабардино-Балкарской Республики, занимающей центральное положение на северном макросклоне Большого Кавказа. Располагаясь в предгорной зоне, территория города представляет собой слегка наклонное плато, с запада, юга и юго-востока окруженное полукольцом невысоких гор передового Лесистого хребта [6]. Рельеф оказывает значительное влияние на ветровой режим территории: из-за неравномерного нагрева долины и склонов гор возникает горно-долинная циркуляция, при которой днем долинный ветер дует вверх, а ночью горный ветер дует вниз по долине. В целом климат города умеренно континентальный и довольно мягкий со средними показателями температуры воздуха от +28° в июле до -5°С в январе и среднегодовым количеством осадков около 600 мм [6].

Через Нальчик протекают реки безледникового питания Нальчик и Шалушка (притоки Урвани), берущие свое начало в предгорьях республики. Это неполноводные реки со

скоростью течения до 1 м/с, однако во время летних ливневых осадков на реке Нальчик возможен подъем уровня воды до 80 см и более с возникновением паводковых явлений [7]. Как и для многих современных крупных городов, для Нальчика (население более 245 тыс. чел.) крайне актуальна проблема шумового и газового загрязнения, источником которого является все возрастающий поток городского автотранспорта. Вынос междугородного автовокзала на окраину города в некоторой степени способствовал разгрузке центра Нальчика от потока автомобилей. Тем не менее сильная загрязненность атмосферы выхлопными газами ощущается как в центральной части города, так и на его окраинах в вечернее и утреннее время, когда жители близлежащих районов приезжают (уезжают) в столицу на работу и учебу. С главным стержнем северокавказской железнодорожной сети (магистраль Москва – Ростов – Баку) столица Кабардино-Балкарии связана проходящей через город с юго-востока на северо-запад железнодорожной веткой [8]. Несмотря на относительно низкую интенсивность эксплуатации, передвижение через центр города грузовых и пассажирских поездов создает ощутимое шумовое загрязнение, особенно для жителей близлежащих многоэтажных домов и частных домовладений.

Таким образом, благоприятные природно-климатические условия умеренного климата предгорий в городском округе Нальчике сочетаются с рядом неблагоприятных естественных и антропогенных экологических факторов, среди которых расположение в котловине в полукольце гор (в безветренные периоды затрудняет рассеивание атмосферных загрязнителей и усиливает загазованность), периодические паводковые явления, ветровая эрозия, высокая интенсивность движения автотранспорта, прохождение через город железной дороги. Соответственно, в формировании ландшафта Нальчика как курортного города с благоприятными санитарно-гигиеническими условиями среды большое внимание должно быть уделено защитным зеленым насаждениям. В связи со всем вышеизложенным крайне актуальным остается вопрос изучения современного состояния защитных насаждений урбоэкосистемы Нальчика, что и является целью настоящего исследования.

Зеленая площадь Нальчика составляет 991 га. [9]. Значительная часть этой площади приходится на территорию Центрального парка культуры и отдыха «Атажукинский сад» с примыкающим к нему лесопарком, а также курортной части города «Долинск». Кроме того, в разных частях города расположены скверы и небольшие парки (скверы Свободы, Дружбы, Курортный, Милиции, КБГУ, скверы имени адмирала А.Г. Головки, Ю.А. Гагарина и К.Ш. Кулиева, парк «Ореховая роща», парк культуры и отдыха им. А.А. Шогенцукова и др.), также имеющие большое значение в качестве зеленой зоны. Скверы при лечебных учреждениях города и санаторно-курортные учреждения Нальчика также имеют парковый характер [10]. Посадки древесно-кустарниковой растительности сосредоточены и вдоль всех основных автомобильных дорог города, на благоустроенных участках набережной реки Нальчик.

В нашем исследовании особое внимание уделено прибрежным насаждениям в пойме реки Нальчик; растительности вдоль железной дороги; зеленым насаждениям в нижней части склонов горы Малая Кизилровка; посадкам центрального городского парка; посадкам вдоль крупных автомобильных дорог.

Защитные насаждения в пойме реки Нальчик. В 1970-80-х гг. для стабилизации эрозии русла реки Нальчик и предотвращения затопления во время паводковых явлений при таянии снега и обильных дождях в черте города Нальчик был реализован гидротехнический проект с целью изменения границ береговой линии по модели спрямленной и суженной долины [7, 11]. В итоге проведения берегоукрепительных работ на протяжении более 10 км была насыпана защитная дамба с применением армированных железобетонных конструкций, в том числе железобетонных панельных плит для бронирования грунта на откосах дамбы [7].

Подобная традиционная система руслорегулирования, по-видимому, не предполагала формирования полосы берегоукрепительных зеленых насаждений.

До начала 1990-х гг. основная антропогенная нагрузка на экосистему поймы реки Нальчик выражалась в незначительном пастбищном (выпас крупного рогатого скота из частного сектора) и рекреационном (отдых местного населения) воздействии. В составе древесно-кустарниковой растительности преобладали виды местной флоры (тополь белый *Populus alba* L., осина обыкновенная *Populus tremula* L., ясень высокий *Fraxinus excelsior* L., ива козья *Salix caprea* L., ольха серая *Alnus incana* (L.) Moench, о. черная *Alnus glutinosa* (L.) Gaertn., лещина обыкновенная *Corylus avellana* L., калина обыкновенная *Viburnum opulus* L., шиповник собачий *Rosa canina* L.), имеющие большое водо- и почвоохранное значение [11].

С начала 1990-х гг. на протяжении более 10 лет надпойменные террасы реки Нальчик нередко служили местом несанкционированного складирования твердых бытовых отходов, строительного мусора с формированием местами 3-4-метрового слоя отходов [11]. Помимо полного уничтожения естественных пойменных экосистем, химического загрязнения воды, результатом подобной деятельности стало возникновение рудеральных сообществ с преобладанием сорных растений и широким распространением чужеродных видов травянистой и древесно-кустарниковой растительности – так называемых «беженцев из культуры», семена и корневища которых были занесены с мусором из огородов и приусадебных участков [11].

В настоящее время, несмотря на рекультивацию свалок в 2000-х гг., в пойме реки Нальчик по-прежнему преобладают рудеральные фитоценозы. Этому способствует активное застраивание поймы предприятиями общепита, многоэтажными постройками и т.п. [11]. Обширные заросли формируют чужеродные, ставшие уже инвазионными, виды – робиния лжеакация *Robinia pseudoacacia* L., гледичия трехколючковая *Gleditsia triacanthos* L., айлант высочайший *Ailanthus altissima* (Mill.) Swingle, клен ясенелистный (к. американский) *Acer negundo* L., орех грецкий *Juglans regia* L., шелковица белая *Morus alba* L. и ш. черная *M. nigra* L. (рис. 1). Немногочисленный подрост по берегам реки дают послевоенные посадки тополя пирамидального (т. итальянского) *Populus italica* (Du Roi) Moench от ул. Осетинской до озера Курортное. Данные насаждения древесно-кустарниковой растительности, безусловно, выполняют защитную функцию, особенно на фоне общей изношенности и местами неудовлетворительного состояния искусственной берегозащитной системы [7]. Однако их бесконтрольное массовое распространение приводит к биологическому загрязнению и нарушению сукцессионных процессов в естественных пойменных сообществах реки Нальчик.

Положительное значение для развития системы защитных насаждений в пойме реки Нальчик имеют экологические акции по высадке деревьев и кустарников, периодически проводимые администрацией городского округа, различными общественными и иными организациями. Так, в 2023 и 2025 гг. в рамках международной акции «Сад памяти» в Вольном Ауле и микрорайоне «Дубки» в пойме реки были высажены несколько сотен саженцев деревьев (в основном ясень, клен, красный дуб, бархат амурский, ива плакучая). В 2022 г. региональным оператором «Экологистика» при поддержке администрации городского округа на участке между улицами Осетинская и Кешокова были высажены 30 деревьев павловнии войлочной *Paulownia tomentosa* (Thunb.) Steud. Однако стоит обратить внимание, что значительная часть ассортимента высаживаемых древесных пород (например, бархат амурский *Phellodendron amurense* Rupr., дуб красный *Quercus rubra* L., *Paulownia tomentosa*) не свойственны природной флоре Кабардино-Балкарии. При распространении их семенных и вегетативных зачатков водой Нальчика эти виды могут бесконтрольно массово заселять берега реки, внедряться в городские и естественные пойменные фитоценозы.



Рисунок 1 – Заросли робинии лжеакации *Robinia pseudoacacia* в пойме реки Нальчик

Защитные насаждения вдоль железной дороги. Железная дорога в Нальчике была построена еще в 1912-1913 гг. и изначально была предназначена для вывоза деловой древесины бесконтрольно вырубаемых лесов в отрогах Черных гор (Лесистый хребет) [8]. Данная ветвь является тупиковой и позволяет осуществлять доставку промышленного сырья и топлива, пассажирские перевозки пригородного и дальнего (Нальчик-Москва) сообщения. В настоящее время каких-либо плановых мероприятий по организации защитных лесонасаждений вдоль железнодорожного полотна не проводится. Их роль выполняют массово распространившиеся и образующие заросли чужеродные виды *Gleditsia triacanthos*, *Ailanthus altissima*, *Acer negundo*, *Juglans regia* L., *Morus alba*, *M. nigra*, нередко густо оплетаемые древесными лианами – хмелем обыкновенным *Humulus lupulus* L. и девичьим виноградом пятилисточковым американского происхождения (рис. 2).



Рисунок 2 – Заросли *Humulus lupulus* на деревьях *Acer negundo* вдоль железной дороги в Нальчике

Зеленые насаждения в нижней части склонов горы Малая Кизиловка. Автодорога В.Аул – Хасанья – Герпегеж – Кашхатау (83ОПР383К-005), проходящая по ул. Профсоюзная на юго-западной окраине Нальчика, выполняет важнейшую функцию разгрузки центра города от автотранспорта. При капитальном ремонте участка этой дороги в 2021 г. были подрезаны примыкающие к ней склоны горы Малая Кизиловка, что поспособствовало развитию здесь эрозионных процессов. В связи с этим особое внимание должно быть уделено склонозакрепительной роли зеленых лесонасаждений на склонах Малой Кизиловки. Некогда неоднократно вырубаемые (например, в 1920-е, 1950-е и 1980-е гг. [8]) буково-грабовые и грабово-буковые леса данного района и в настоящее время достаточно изрежены, подвергаются замусориванию и захламлению, несмотря на ежегодно организуемые мероприятия по очистке склонов от мусора.

Зеленые насаждения центрального городского парка. Здесь на площади около 200 гектаров сохранены участки естественной растительности в виде небольших рощиц и полей, собрана большая коллекция видов деревьев и кустарников из разных уголков мира. Располагаясь почти в центральной части города, парк играет важнейшую роль в регуляции газового состава и запыленности атмосферы, температуры и влажности воздуха, уровня шума и силы ветра.

Особенно большое значение имеют древесно-кустарниковые насаждения – липа кавказская и сердцелистная, дуб северный, обыкновенный и черешчатый, ясень американский и пенсильванский, тополь черный, белый и пирамидальный, вяз пробковый, шершавый, эллиптический и листоватый, бук восточный, граб кавказский, ива вавилонская, клен полевой, плантановидный, сахарный, остролистный и опушенноплодный, хмелеграб обыкновенный, слива растопыренная и колючая, груша Вены, яблоня восточная, калина обыкновенная, мушмула германская, вишня птичья, шелковица черная, грецкий орех, лещина обыкновенная, шиповник собачий и щитконосный, боярышник, кизил, смородина золотистая, рябина обыкновенная, ежевика сизая, черемуха обыкновенная, орех маньчжурский и др.

Кустарники и деревья хвойных пород (сосна обыкновенная, черная, Сосновского, Палласа, Веймутова, горная и др., ель колючая и восточная, лиственница европейская, гинкго Билоба и др.) выделяют фитонциды, подавляющие рост и развитие вредных для здоровья человека микроорганизмов.

Литература:

1. Макаренко В.П., Жучков Д.В. К вопросу о нормировании зелёных насаждений в городе // Вестник Приамурского государственного университета им. Шолом-Алейхема. 2021. № 4 (45). С. 75–81.
2. Дьячкова О.Н. Принципы стратегического планирования развития «зеленой» инфраструктуры городской среды // Вестник МГСУ. 2021. Т. 16, № 8. С. 1045–1064.
3. Ходжаян А.Б., Карабахян Г.А. Влияние зеленых насаждений на здоровье людей // Проблемы социальной гигиены, здравоохранения и истории медицины. 2022. Т. 30, № 4. С. 600–607.
4. Ревич Б.А. Значение зеленых пространств для защиты здоровья населения городов // Анализ риска здоровью. 2023. № 2. С. 168–185.
5. Фисун М.Н., Чемазов М.М., Лукьянова Л.С., Егорова Е.М., Якушенко О.С., Пшихопова А.А. Дуб красный в зеленых насаждениях г. Нальчика // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В. М. Кокова. 2014. № 4(6). С. 12–15.
6. Бураев Р.А. Нальчик. - Нальчик: изд. «Эльбрус», 1981. 120 с.
7. Емужева Л.З. Оценка современного состояния защитной берегоукрепительной системы реки Нальчик // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. 2015. № 12(7). С. 9-15.
8. Шхагапсоев С.Х., Курашева Л.Б. Леса Кабардино-Балкарии: лесопользование, лесоразведение, состав, охрана. - Нальчик: Изд-во «М. и В. Котляровых», 2022. 340 с.
9. Шхагапсоев С.Х., Карачаева Е.В. Флора города Нальчика и его окрестностей. - Нальчик: Респ. полиграфкомбинат им. Революции 1905 г., 2009. 164 с.
10. Шхагапсоев С.Х., Старикова Н.В. Редкие и исчезающие виды дендрофлоры в Ботанических садах и парках г. Нальчика // Экологические проблемы г. Нальчика. - Нальчик: Изд-во Каб.-Балк. отд. РАЭН, 1998. С. 104–108.
11. Цепкова Н.Л., Абрамова Л.М., Чадаева В.А., Степанян Е.И. Антропогенная динамика фитоценозов в долине реки Нальчик (Кабардино-Балкария) // Трансформация экосистем. 2025. № 8(1). С. 82–107.

СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ГЕОЭКОЛОГИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Гетоков О.О.;

профессор кафедры «Зоотехния и ВСЭ», д.биол.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: getokov777@mail.ru

Долов М.М.;

доцент кафедры «Экология и природопользование», к.с.-х. н.,
Ингушский госуниверситет, г. Магас, Россия;
e-mail: dolov@mail.ru

Тамахина А. Я.;

профессор кафедры «Садоводство и лесное дело»,
д-р с.-х. наук, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: aida17032007@yandex.ru

Аннотация

В статье проведено изучение методов и результатов геоэкологического мониторинга, позволяющего оценить текущее состояние окружающей среды, выявить источники загрязнения, спрогнозировать возможные изменения под влиянием различных факторов; выявлены основные загрязнители и источники загрязнения, а также представлены возможные сценарии изменения окружающей среды.

Ключевые слова: мониторинг, окружающая среда, экосистема,

MODERN METHODS OF GEOECOLOGICAL ENVIRONMENTAL MONITORING

Getokov O.O.;

Professor of the Department of Zootechny and VSE, Doctor of Biology,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia
e mail: getokov777@mail.ru

Dolov M.M.;

Associate Professor of the Department of Ecology and Nature Management,
Ingush State University, Candidate of Agricultural Sciences
e-mail: dolov@mail.ru Magas, Russia

Tamakhina A.Ya.;

Professor of the Department «Gardening and Forestry»,
Doctor of Agricultural Sciences, Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: aida17032007@yandex.ru

Annotation

The article examines the methods and results of geoecological monitoring, which makes it possible to assess the current state of the environment, identify sources of pollution, and predict possible changes under the influence of various factors. The basic principles of geoecological monitoring are studied, the main pollutants and sources of pollution are identified, and possible scenarios of environmental changes are presented.

Keywords: monitoring, environment, ecosystem.

Современное состояние окружающей среды ставит нас перед рядом сложных задач, связанных с обеспечением устойчивого развития, сохранением биоразнообразия, предотвращением загрязнения природной среды и адаптацией к изменению климата. Геоэкологический мониторинг является одним из инструментов, позволяющих добиться баланса между природными ресурсами и потребностями общества, а также минимизировать негативное воздействие человеческой деятельности на окружающую среду.

Целью данной работы является изучение и анализ методов и результатов геоэкологического мониторинга, а также их применение в практике в целях определения состояния окружающей среды.

Мониторинг экосистем представляет собой систематическое сбор и анализ данных об экологических, биологических и абиотических параметрах экосистемы, чтобы понять ее состояние, функционирование и изменения с течением времени. Это важно для оценки воздействия антропогенной деятельности, изменения климата и других факторов на экосистемы, а также для разработки и мониторинга стратегий управления и сохранения биоразнообразия [1].

Методы мониторинга.

1. Сбор данных о плотности и разнообразии видов растений и животных, а также организмов нижних уровней пищевой цепи, таких как микроорганизмы и бактерии [2].

Дополнительные данные, которые могут быть собраны в рамках мониторинга разнообразия видов, включают:

- Биомасса: Оценка количества и массы живых организмов (растений, животных, микроорганизмов) в данной экосистеме. Это важно для определения общего биологического потенциала экосистемы.

- Виды: Определение наличия и распределения определенных видов в экосистеме. Это может включать как учет обширных и характерных видов, так и редких и уязвимых видов [3]

- Генетическое разнообразие: Исследование генетического разнообразия в пределах популяций, что является важным компонентом биоразнообразия и здоровья экосистемы.

- Интеракции в экосистеме: Наблюдение за взаимодействиями между видами в рамках определенной экосистемы, включая хищнические отношения, симбиоз и паразитические взаимодействия.

- Общий эффект биоразнообразия: Оценка влияния изменений в биоразнообразии на функционирование экосистемы и предоставляемые ею экосистемные услуги.

Эти данные о разнообразии видов и их взаимодействиях помогают более полно оценить здоровье и устойчивость экосистемы к внешним воздействиям и изменениям [4]

2. Измерение физико-химических параметров, таких как температура, влажность, pH, содержание кислорода, содержание азота и фосфора в водных экосистемах. Измерение физико-химических параметров водных экосистем играет ключевую роль в оценке и мониторинге здоровья водной среды и ее способности поддерживать жизнь. Некоторые из основных параметров, которые могут измеряться в водных экосистемах, включают следующее:

- Температура: Измерение температуры воды позволяет оценивать тепловой режим водной среды, что важно для понимания сезонных изменений, термальной стратификации и влияния температуры на жизнь водных организмов.

- Влажность: Влажность водной среды оценивается в контексте водных экосистем, особенно в отношении влажности почвы и береговой зоны. Это важный параметр для понимания доступности воды для растений и животных в экосистеме.

- pH: Измерение уровня pH в воде является важным для определения кислотности или щелочности воды. Этот параметр может влиять на способность водных организмов переноситься и размножаться.

- Содержание кислорода: Кислородное содержание в воде играет важную роль для дыхания и жизнедеятельности водных организмов. Мероприятия по измерению кислорода включают оценку содержания растворенного кислорода и воздушного кислорода.

- Содержание азота и фосфора: Измерение содержания азота и фосфора в воде важно для оценки качества водной среды и предотвращения загрязнения водных экосистем.

Для эффективного мониторинга водных экосистем, необходимо периодически измерять эти физико-химические параметры, чтобы оценить состояние водной среды и принимать меры по поддержанию или восстановлению ее здоровья.

3. Оценка общего состояния экосистемы, включая анализ почвенного покрова, типы почв, плотность деревьев и растительности, и плотность популяций животных [5].

Оценка общего состояния экосистемы включает в себя множество аспектов, связанных с биологическим, географическим, климатическим и геологическим состоянием и функционированием экосистемы. Ниже приведены некоторые аспекты, которые могут быть включены в оценку общего состояния экосистемы:

- Анализ почвенного покрова и типов почв:

Изучение структуры почвы, ее текстуры, плодородия и других характеристик может оказаться важным для понимания потенциальных возможностей экосистемы поддерживать разнообразие растительности и животных.

Для анализа почвенного покрова и типов почв проводится комплекс исследовательских методов, включающих в себя следующие этапы:

– Определение типов почв: Первым этапом является контроль выборочного земельного участка в пределах интересующей территории, где проводится сбор образцов почвы. Организуется полевая работа для сбора образцов почвы из различных точек, учитывая различные факторы, такие как рельеф, тип растительности и климатические условия.

– Использование геоинформационных систем (ГИС): Для анализа распределения типов почв и их характеристик можно использовать ГИС-технологии для создания карт, отражающих различия почвенного покрова в изучаемой территории.

– Оценка плодородия почвы: На основе данных анализа определяется плодородие почвы, что позволяет оценить потенциальные возможности экосистемы поддерживать разнообразие растительности и животных, а также прогнозирует необходимость удобрений и других мер по поддержанию плодородия почвы.

Анализ почвенного покрова и типов почв является важным инструментом для понимания экологического состояния территории, понимания способности почвы поддерживать биоразнообразие и предпринятия мер по устойчивому использованию и охране почвенных ресурсов [6].

- Плотность деревьев и растительности:

Определение плотности деревьев и растительности позволяет оценить степень покрытия и состояние растительного покрова, что является ключевым показателем для оценки биоразнообразия, устойчивости экосистемы к изменениям и сохранения ее здоровья.

Определение плотности деревьев и растительности проводится с помощью различных методов, включающих в себя полевые наблюдения, измерения и анализ. Вот несколько основных деталей метода:

– Выбор участка для исследования: Сначала выбирается участок для изучения, который должен быть представительным для всей территории, по которой проводится анализ. Участок должен учитывать разнообразие растительности, рельеф, тип почвы и другие факторы.

Плотность популяций животных:

– Изучение плотности популяций животных и их разнообразия является важным аспектом для понимания энергетических потоков, взаимодействий в экосистеме и сохранения биоразнообразия.

Изучение плотности популяций животных и их разнообразия является важной задачей в экологических и научных исследованиях. Вот несколько основных деталей метода изучения плотности популяций животных:

– Выбор местоположения для исследования: Сначала выбирается местоположение для изучения, которое должно быть представительным для всей территории, на которой

проводится анализ. Важно учитывать местные особенности экосистемы, тип ландшафта, типы растительности, наличие водоемов и другие факторы.

- Сбор и анализ данных: После установки ловушек или сбора других данных начинается процесс сбора информации о количестве пойманных животных или их следах, а также о разнообразии вида. Полученные данные анализируются для определения плотности популяции, распределения, динамики популяции и других параметров.

- Использование технических средств: Для дистанционного мониторинга популяций животных также может применяться использование технических средств, таких как радиомаяки, камеры с датчиками движения и звука, GPS-метки и другие [7]

Это лишь общие шаги при изучении плотности популяций животных и их разнообразия. Методы могут варьироваться в зависимости от видов животных, их места обитания и целей исследования.

Другие аспекты, которые также могут быть включены в оценку общего состояния экосистемы, включают климатические условия, уровень загрязнения воздуха и почвенных ресурсов, уровень гидрологической активности в регионе и другие антропогенные воздействия, которые могут оказывать влияние на экосистему.

Комплексный анализ всех этих аспектов позволяет оценить общее состояние экосистемы, ее устойчивость и способность к самовосстановлению при естественных или антропогенных воздействиях.

4. Мониторинг изменений в масштабе и распределении территории, связанных с разрушением живописного пейзажа и сломом экосистем.

Мониторинг изменений в масштабе и распределении территории, связанных с разрушением живописного пейзажа и нарушением экосистем, является важным инструментом для оценки состояния окружающей среды и выявления угроз для экосистем.

Для этого могут использоваться различные методы и технологии, включая:

- Спутниковое наблюдение: Современные спутники могут предоставить высококачественные данные об изменениях в использовании земли, дефорестации, атрибутированных пожарам и других процессах, влияющих на экосистемы.

Спутниковое наблюдение играет важную роль в мониторинге изменений, происходящих на поверхности Земли. Современные спутники оснащены различными сенсорами, которые позволяют получать высококачественные данные о состоянии природных ресурсов, экосистем, климатических изменениях и других процессах, происходящих на планете.

Благодаря спутниковому наблюдению можно отслеживать динамику изменений в использовании земли, выявлять дефорестацию, атрибутированные пожары, наземные изменения и другие важные аспекты, влияющие на экосистемы.

Эти данные имеют большое значение для научных и прикладных исследований, позволяя ученым и специалистам в области окружающей среды анализировать, прогнозировать и принимать меры по охране природы и экологической устойчивости. Кроме того, спутниковое наблюдение полезно для управления природными ресурсами, контроля за изменениями земли и планирования экологически устойчивого использования территорий. Геоинформационные системы (ГИС) представляют собой мощный инструмент для анализа и управления пространственными данными, включая данные об использовании земель, экосистемах, климатических изменениях и других аспектах окружающей среды. ГИС позволяют интегрировать, хранить, анализировать и визуализировать географическую информацию, что делает их важным инструментом для понимания изменений в окружающей среде.

ГИС также позволяют проводить прогнозирование различных сценариев развития местности, оптимизировать использование земли, планировать меры по охране природы, а также оценивать эффективность экологических программ и инициатив. Результаты анализа в ГИС могут использоваться для принятия решений в области устойчивого развития, управления окружающей средой и борьбе с изменениями климата. Таким образом, ГИС

играют важную роль в понимании и управлении различными аспектами окружающей среды и природных ресурсов.

Дистанционное зондирование: Этот метод позволяет получать информацию о состоянии растительного покрова, почвенного покрова, водных ресурсов и других компонентов экосистем издалека, что может быть полезно для выявления изменений.

– Геоинформационные системы (ГИС): Использование ГИС позволяет анализировать пространственные данные и картографировать (Рис.1, 2) изменения в использовании земель, позволяя оценить влияние человеческой деятельности на пейзажи и экосистемы.

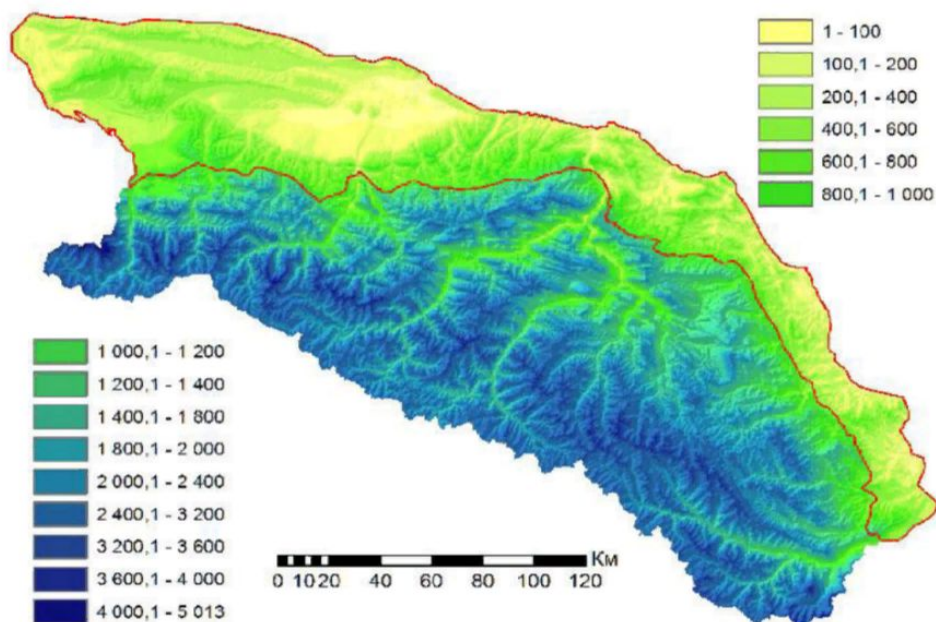


Рисунок 1 – Карта Северо-Восточного Кавказа на основе ГИС технологий

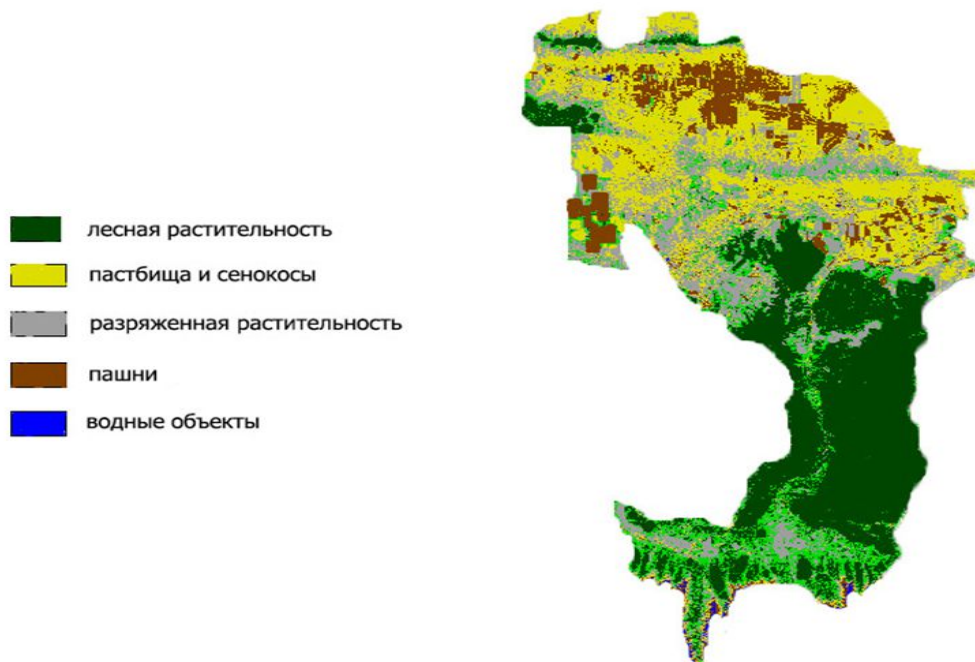


Рисунок 2 – Карта растительности Республики Ингушетия на основе данных ДДЗ

Использование индикаторных видов: Можно проводить мониторинг популяций и разнообразия видов, а также анализировать их изменения в связи с изменениями в среде обитания.

Использование индикаторных видов является важным методом для проведения мониторинга популяций и разнообразия видов, а также для анализа изменений в связи с изменениями в среде обитания. Индикаторные виды, или биоиндикаторы, являются видами организмов, которые отражают изменения в окружающей среде и могут использоваться для диагностики состояния экосистем. Вот некоторые примеры применения этого метода:

Мониторинг качества воды: Индикаторные виды рыб, насекомых и других организмов могут быть использованы для оценки качества воды в реках, озерах и других водоемах. Например, некоторые виды рыб могут быть чувствительны к загрязнению воды и изменениям химического состава воды, а их наличие или отсутствие может служить индикатором состояния водной среды.

Оценка загрязнения почвы: Наземные беспозвоночные, такие как черви или божьи коровки, могут служить индикаторами загрязнения почвы химическими веществами и пестицидами.

Изучение качества воздуха: Мхи, лишайники и другие растения могут реагировать на изменения в качестве воздуха, такие как содержание тяжелых металлов или загрязнение воздуха веществами.

Оценка состояния лесов: Деятельность определенных видов животных, таких как дятлы или определенные виды насекомых, может служить индикатором состояния лесов и изменений в их экосистеме.

Такие индикаторные виды могут быть использованы для создания биологических индексов, которые позволяют проводить качественную оценку состояния окружающей среды и отслеживать изменения в экосистемах. Мониторинг популяций и изменений в разнообразии видов также может помочь ученым и специалистам лучше понять причины и последствия изменений в окружающей среде и принимать меры для её сохранения.

Эти данные позволяют ученым, экологам и управляющим органам отслеживать изменения в экосистеме, оценивать воздействие человеческой деятельности и изменения климата, а также измерять эффективность программ охраны природы.

Мониторинг экосистем также позволяет принимать решения об управлении и защите природы, разрабатывать стратегии адаптации к изменениям климата и вносить коррективы в планы охраны природы в зависимости от обнаруженных тенденций.

Таким образом, изучение методов и результатов геоэкологического мониторинга позволяет оценить текущее состояние окружающей среды. Изучены основные принципы геоэкологического мониторинга, выявлены основные источники загрязнения, а также представлены возможные сценарии изменения окружающей среды.

Литература:

1. Белянина Н. В. Организация и функционирование геоинформационной системы экологического мониторинга на основе распределенных вычислений: монография. - М.: Синергия, 2010. 400 с.
2. Ершов Г. Л. Основы экологического мониторинга. Учебное пособие: моногр. / Г.Л. Ершов. - М.: Феникс, 2016. 240 с.
3. Зосимович Н. Беспилотники для экологического мониторинга. - М.: LAP Lambert Academic Publishing, 2013. 484 с.
4. Любушин А. А. Анализ данных систем геофизического и экологического мониторинга. - М.: Наука, 2007. - 232 с.
5. Наац В. Математические модели и численные методы в задачах экологического мониторинга атмосферы: монография. - Москва: РГГУ, 2010. 421 с.

6. Оптико-электронные системы экологического мониторинга природной среды: моногр. / В.И. Козинцев и др. - М.: МГТУ им. Н. Э. Баумана, 2002. 528 с.

7. Привалов, В. Е. Лазеры и экологический мониторинг атмосферы / В.Е. Привалов, А.Э. Фотиади, В.Г. Шеманин. - М.: Лань, 2013. 288 с.

УДК 574

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ КОНЦЕПЦИИ РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЯ

Дзахмишева И.Ш.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д. эк. н, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация

В статье изучено эволюционное развитие концепций ресурсосбережения; исследованы модели, характеристики которых направлены на снижение потребления ресурсов. Автором акцентируется внимание на экстенсивном, интенсивном и инновационном их развитии.

Ключевые слова: концепция, ресурсосбережение, технологии, устойчивое развитие, безотходное производство.

ECOLOGICAL CONCEPTS OF RESOURCE SAVING

Dzakhmisheva I.Sh.;

Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,
Doctor of Economics, Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation

The article studies the evolutionary development of resource-saving concepts. Models whose characteristics are aimed at reducing resource consumption are studied. The author focus on their extensive, intensive and innovative development.

Keywords: concept, resource-saving, technologies, sustainable development, waste-free production.

Проблема ресурсосбережения, ставшая глобальной проблемой человечества, требует современных путей решения. Переход от рыночной экономики к «зеленой» экономике предопределяет внедрение инновационных ресурсосберегающих технологий. С точки зрения инновационного подхода Негреева В. В. и др. [1] предлагают внедрять ресурсосберегающие модели, направленные на снижение использования природных ресурсов и образования отходов производства.

Актуальность изучения вопроса рационального ресурсосбережения заключается в тенденции постоянного роста потребления, а следовательно, и производства. Нарастивание объемов производства ведет за собой избыточное потребление ресурсов, что негативно отражается как на экономическом состоянии предприятия, так и на экологическом аспекте.

Целью научной работы является изучение эволюционного развития концепций ресурсосбережения.

Основные экономико-экологические аспекты во многом связаны с возобновляемыми источниками энергии. Глобальные проблемы человечества требуют новых путей решения в сфере ресурсосбережения и ресурсообеспечения экономических субъектов. Внедрение инновационных технологий в систему управления ресурсосбережения позволяет осуществить гибкий переход к циклическим и «зеленым» формам экономики.

Понятие ресурсосбережения трансформировалось на протяжении всей истории развития общества. На широту восприятия термина, ресурсосбережение оказывает влияние постоянный рост потребностей человека.

Условно концепции развития ресурсосбережения можно разделить на три крупных этапа:

1. Эпоха древнего мира, которая характеризуется ресурсопотреблением (обработкой природных ресурсов: камня и дерева; возделыванием земель для поддержания жизни; потреблением воды и извлечением «поверхностных» полезных ископаемых), а в его сбережении не было необходимости.

2. Эпоха создания и развития государств характеризуется активной торговлей, извлечением, накоплением и обменом природными богатствами (драгоценными металлами, украшениями из дерева, камня и т.д.). В данную эпоху ресурсы служили стоимостной мерой, а государство, владевшее богатой природой, становилось лидером. Данный факт повлек активное развитие потребления природных ресурсов, и как следствие, целесообразность их рационального использования.

3. Современная эпоха характеризуется постоянно увеличивающимися объемами потребления ресурсов и производства продукции. На данном этапе под ресурсами уже понимаются не только природные, но и экономические, человеческие, временные и иные ресурсы.

Таким образом, в историческом аспекте под ресурсосбережением понималось только бережное отношение и рациональное использование природных ресурсов (лесных, водных, полезных ископаемых и т.д.). В настоящее время под ресурсосбережением понимается не только экономия природных ресурсов, но и деятельность по минимизации или исключению образования в процессе производства отходов, потерь и остатков продукции. Данная цель достигается с помощью внедрения различных мер (нормативно-правовых, экономических, социальных, экологических и др.), а также инновационных технологий, таких как безотходное производство.

В XIX в. зародилась концепция безотходного производства. Первые идеи циклического производства и циклической экономики принадлежат Д. И. Менделееву, который отметил, что сырье, полученное после переработки отходов производства, вполне может послужить началом для следующего производства [2].

В послевоенный период, во второй половине XX в., сформировалась концепция ограниченности ресурсов. Восстановление мировой экономики, активное развитие промышленности дало представление о недостаточности и невозобновляемости природных ресурсов [3].

В конце XX в. концепция ограниченности ресурсов трансформировалась в концепцию устойчивого развития. В основу подхода устойчивого развития легли многие аспекты, как политические, экономические, так и экологические. Борьба с отходами, свалками требовала государственного регулирования, которое заключалось в пересмотре обращения с природными ресурсами, стимулировании использования вторичных ресурсов и введении ограничений на объемы потребления [4].

В этот период многие зарубежные ученые экономисты отметили значимость инновационных технологий в области ресурсосбережения [5].

Негреева В.В. предлагает внедрять различные ресурсосберегающие модели, направленные на снижение потребления ресурсов, а также развитие ресурсосбережения во всех отраслях и сферах экономики [1]. Особый акцент в данном случае делается на интенсивное и инновационное развитие (см. табл. 1).

Таблица 1 – Модели развития ресурсосбережения

Характеристика модели	Экстенсивное развитие	Интенсивное развитие	Инновационное развитие
Экономические	Увеличение объемов производства за счет увеличения объема потребляемых ресурсов	Снижение доли потребляемых ресурсов на единицу продукта при продолжающемся росте их добычи Абсолютное снижение доли ресурсо- и энергопотребления на единицу готового продукта.	Переход к циклическому производству
Технологические	Несовершенные технологии	Внедрение инновационных технологий, модернизация производства	Использование инновационных технологий; технологии «бережливого производства»
Экологические	Постоянный рост негативного воздействия	Дефицит природных ресурсов. Изменение условий окружающей среды. Поиск заменителей природных ресурсов Снижение негативного воздействия на окружающую среду.	Использование альтернативных и возобновляемых источников энергии (ВИЭ)
Социальные	Потребительское мышление	Развитие осознанного потребления	Осознанное потребление

Из таблицы 1 видно, что тенденция развития ресурсосбережения стремится к расширению технологических решений, а также к более осознанному потреблению и заботе об окружающей среде. На данный момент в мире действуют две концепции ресурсосбережения – устойчивое развитие и экологизация. Правильнее воспринимать данные подходы как дополняющие друг друга, а не как два отдельных взгляда. Основополагающей идеей устойчивого развития является такое развитие, при котором нынешнее поколение может удовлетворять свои потребности без ущерба для возможностей будущих поколений удовлетворять свои потребности., т.е. баланс между поколениями. Отсюда и вытекает тесная связь устойчивого развития с экологическим подходом [6].

Концепция устойчивого развития послужила первоосновой для принятия ООН в 2015 г. «Повестки дня в области устойчивого развития», в которой сформулированы основные цели, направленные на энерго- и ресурсосбережение, улучшение условий окружающей среды и качества жизни населения в период с 2015 г. по 2030 г. Всего в данном международном документе сформулировано 17 целей, направленных на преодоление нищеты и голода; оптимизацию потребления водных и лесных ресурсов; борьбу с изменением климата и т.д.

Концепция устойчивого развития впервые предлагает такую циклическую схему ресурсопотребления как: первичные ресурсы – добыча – первичное сырьё – производство – потребление – рециклинг/ вторичные ресурсы. Основополагающей ресурсной моделью

концепции как устойчивого развития, так и экологизации, считается «безотходное производство» [7].

Одной из таких инновационных ресурсосберегающих моделей является «безотходное производство». Ряд авторов [7 – 8] под термином «безотходное производство» понимают использование в производственном процессе технологических схем с замкнутыми материальными и энергетическими потоками. Безотходное производство подразумевает с одной стороны, снижение использования природных ресурсов для производства продукции, с другой, обеспечение рентабельности и эффективности производства продукции, возможности вторичного использования, переработки или возврата в производственный процесс без нанесения вреда окружающей среде.

К основным направлениям инновационных безотходных, ресурсосберегающих технологий относятся [9]:

1. Вторичная переработка отходов, т.е. утилизация, переработка с последующим возвратом сырья в производственный процесс, или передача сырья другим предприятиям для повторного оборота.

2. Снижение уровня образования отходов в процессе собственного производства..

3. Оптимизация технологических процессов и внедрение новых технологий.

4. Использование бракованной продукции для переработки с целью исключения экономических потерь и отходов производства.

«Безотходные технологии» базируются на двух идеях:

1. Добыча природных ресурсов происходит один раз, а полученные ресурсы используются для производства, как можно больше продуктов.

2. Создаваемые конечные продукты должны быть универсальными и пригодными для дальнейшей переработки и вторичного использования.

Безотходные технологии позволяют не только снизить загрязнение окружающей среды, но и увеличить прибыль.

Уже далее концепция ресурсосбережения как устойчивого развития трансформировалась и дала начало новым мировым взглядам таким, как:

- «Зеленая» экономика [5].;
- «Zero waste»;
- экономика замкнутого цикла;
- «зеленое» строительство;
- расширенная ответственность производителя (РОП);
- реверсивная логистика или «RRR» (repair, reuse, recycling – предотвращение образования отходов, повторное использование, переработка) [9].

Стоит отметить концепцию «зеленой» экономики, которая по своей сути включает в себя перечисленные выше методы, инструменты и подходы. «Зеленая» экономика представляет собой модель, которая ведет к улучшению качества жизни населения, снижению негативного воздействия на окружающую среду, борьбу с изменениями климата, а также снижению экологического, природного, ресурсного дефицита. Трансформация ресурсосбережения, а также развитие новых сопутствующих направлений вызваны, в первую очередь экономической необходимостью – постоянным ростом материальных затрат в себестоимости продукции. Концепции ресурсосбережения, включающие энергосбережение и различные подходы экологизации, помогают снижать себестоимость продукта за счет оптимального, сбалансированного потребления ресурсов [8].

Концепция экологизации заключается в «озеленении» промышленной сферы; улучшении условий окружающей среды и, как следствие, повышении качества жизни населения; снижении антропогенного воздействия.

Проблема ресурсосбережения является комплексной, состоящей из множества аспектов, которые требуют проработки: экономические, экологические, технико-технологические, социальные, нормативно-правовые и т.д. Именно с этим связано постоянное развитие и расширение сферы действия ресурсосбережения. Основопологающими концепциями ресурсосбережения в настоящее время являются устойчивое развитие и экологизация, которые необходимо воспринимать как единое целое. Мировой масштаб проблемы ресурсосбережения вынуждает рассматривать все концепции как стратегический путь стабильного и успешного развития как в рамках предприятий, так и на государственном и общественном уровнях.

Литература:

1. Негреева В. В. и др. Экономико-экологические аспекты ресурсосбережения // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Экономика и экологический менеджмент». 2021. №. 1. С. 94-102.
2. Куркина Е. С., Князева Е. Н., Куретова Е. Д. Циклическая динамика развития Мир-системы //Сложные системы. 2013. №. 3. С. 4-50.
3. Троицкий В. А., Гизатуллин Х. Н. Концепция устойчивого развития: новая социально-экономическая парадигма // Общественные науки и современность. 1998. Т. 5. С. 124-130.
4. Кругликова Т. В. Устойчивое развитие и «зеленая экономика» в России: концепции и перспективы // Зеленая экономика» как глобальная стратегия развития в посткризисном мире. 2016. № 20. С. 145-188.
5. Давыденко Е. В. " Зелёная" экономика как новая парадигма устойчивого развития и инновационности экономики //Ученые записки Международного банковского института. 2019. №. 3. С. 41-51.
6. Старикова Е. А. Современные подходы к трактовке концепции устойчивого развития //Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Экономика. 2017. Т. 25. №. 1. С. 7-17.
7. Хамраев М., Аллакулыева М. А. Роль биоэкономики в безотходном производстве //Всемирный ученый. 2024. Т. 1. № 19. С. 863-868.
8. Попугаев А. Е., Баев М. А. Безотходное производство //Проблемы комплексного освоения полезных ископаемых. 2019. С. 45-48.
9. Задорожная Л. Мировая и отечественная практика безотходного производства посредством перехода к циркулярной экономике //Экономический вестник ИПУ РАН. 2020. Т. 1. №. 1. С. 106-124.

ОЦЕНКА СОДЕРЖАНИЯ ЦИНКА И ЕГО СОЕДИНЕНИЙ В ПОВЕРХНОСТНЫХ ВОДАХ БАСЕЙНА РЕКИ МАЛКА

Казанчева Л.А.;

доцент кафедры технологии продуктов общественного питания и химии, канд.биол. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Кумышева Ю.А.;

доцент кафедры технологии продуктов общественного питания и химии, канд.биол. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: ykumysheva@mail.ru

Мирзоева А.А.;

доцент кафедры технологии продуктов общественного питания и химии, канд. хим. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: anita_mirzoeva@mail.ru

Аннотация

Цинк в больших количествах содержится в горных породах в виде сульфидов, оксидов и карбонатов. Он попадает в природные воды в результате процессов разрушения горных пород и минералов (сфалерит, цинкит, госларит, смитсонит, каламин), а также со сточными водами различных производств. В данной работе авторы попытались дать оценку реки Черек Безенгийский по содержанию в ней солей цинка.

Ключевые слова: фитиновая кислота, гидробионт, коррозия, цинкит, сфалерит, каламин.

EVALUATION OF ZINC AND ITS COMPOUNDS IN THE SURFACE WATERS OF THE MALKA RIVER BASIN

Kazancheva L.A.;

Associate Professor, Department of Food Technology and Chemistry,
Candidate of Biological Sciences,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Kumysheva Yu.A.;

Associate Professor, Department of Food Technology and Chemistry,
Candidate of Biological Sciences,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: ykumysheva@mail.ru.

Mirzoeva A.A.;

Associate Professor, Department of Food Technology and Chemistry,
Candidate of Chemical Sciences,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: anita_mirzoeva@mail.ru.

Annotation

Zinc is found in large quantities in rocks in the form of sulfides, oxides and carbonates and it enters natural waters as a result of the processes of destruction of rocks and minerals (sphalerite, zinkite, goslarite, smithsonite, calamine), as well as with wastewater from various industries. Therefore, in this paper we tried to estimate the Cherek Bezengiysky River by the content of zinc salts in it.

Keywords: phytic acid, hydrobiont, corrosion, zincite, sphalerite, calamine.

Цинк – один из важных биологически активных элементов, влияющих на рост и нормальное развитие организмов. Растворённые в воде различные цинковые соединения способны вызвать тяжёлые отравления.

В малорастворимой форме гидроксидов он чаще находится в воде. В кислой среде цинк переходит в подвижную свободную ионную форму, опасен для гидробионтов. В природные воды цинк попадает в результате процессов разрушения и растворения горных пород и минералов, а также со сточными водами различных производств.

В речных водах концентрация цинка обычно колеблется от 3 до 120 мкг/л, в морских – от 1,5 до 10 мкг/л (ПДКв Zn^{2+} составляет 1 мг/л (лимитирующий показатель вредности – органолептический), ПДКвр Zn^{2+} – 0,01 мг/л (лимитирующий признак вредности – токсикологический)).

Физиологическая потребность цинка для взрослых 12 мг в сутки, верхний допустимый уровень 25 мг. При этом часть этих норм мы получаем из пищи – из мяса, бобовых, круп, темного шоколада, орехов и семян [1].

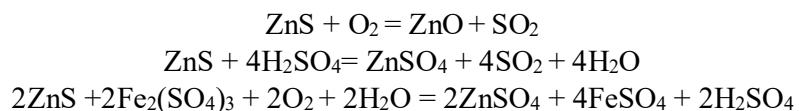
Однако цинк из продуктов растительного происхождения усваивается плохо из-за содержания в них фитиновой кислоты. Из белковых продуктов он усваивается лучше, но все равно процент усвоения цинка из еды колеблется в диапазоне 16-50%. И простой способ добирать цинк – пить воду, обогащенную этим минералом.

К тому же, в растворенном в воде цинк усваивается лучше, чем из еды. Но это не значит, что чем больше в обогащенной воде этого вещества, тем лучше. Цинк усваивается лучше при небольших дозах.

Цинк в организме человека – второй по распространенности микроэлемент после железа. Цинк повышает иммунитет, помогает ощущать запахи и вкусы, ускоряет заживление ран, улучшает состояние кожи, память и внимание, борется с воспалительными процессами и т.д.

По распространенности цинк занимает первое место после меди в изучаемых источниках. Среднее содержание цинка составляет 0,015 мг/л. Встречается цинк как в кислых, так и в нейтральных источниках названных районов.

Все окислители действуют почти так же сильно на сфалерит, как и на пирротин, по схеме:



Цинк относится к одному из подвижных элементов зоны окисления. Широкому распространению цинка способствует то, что он может мигрировать как в слабо кислых, так и в щелочных водах [2, 5].

Определение цинка в работе производилось потенциометрическим методом, прямым титрованием пробы комплексом Б. В качестве электрода использовали электрод из металлического висмута в буферном растворе, рН которого находился в пределах 4,1 – 9,0 (ацетатный буфер). Используемый способ достаточно чувствителен и достоверен, позволяет определять цинк (II) в растворах при его содержании до 250 мкг/мл.

Ниже приводится таблица, характеристики содержания цинка в исследуемых водоемах и ее зависимость от различных факторов [3, 4].

Анализ полученных данных позволяет сделать вывод: источники с более низким значением рН (кислая среда) и с большим содержанием сульфат-ионов содержат большее

количество цинка по сравнению с источниками, богатыми карбонатами и другими соединениями углерода. Таковыми являются источники свинцово-цинково-серебряных месторождений, где с увеличением концентраций карбонат ионов уменьшается содержание цинка, хотя следует отметить, что содержание в них карбоната цинка не всегда достигает предела насыщения. По всей вероятности, какая-то доля цинка, соединенная с карбонатом, оседает в рудоносных толщах, что требует подтверждения геологической разведкой.

Таблица 1 – Зависимость содержания цинка от основных анионов, pH и сухого остатка

Название источников	Сухой остат. в мг\л	pH	Содержание компонентов в мг/л				
			Zn	SO ₄ ''	Cl'	HCO ₃ '	CO ₃ ''
Источника/левый берег Малки/	342	7	0,013	25	2,13	355,8	-
Кызыл – Кол	329	7,2	0,014	20,8	1,42	366	12
Бирджалы-Су (Джили-Су)	315	7	0,012	16,3	1,42	345	8
пр. берег Кичмалки	272	7	0,010	25,4	2,84	280,4	10
лев.Берег Кичмалки	435	7	0,13	55	4,97	427	-
Источник 2 Мин.ист. 1/Хабаз/	511,5	7	0,153	60,7	3,55	427	-
Соленый источник /Черек/	285,5	7,6	0,2	20,6	1,42	305	4,8

Таким образом, совместно с другими микроэлементами (медью, серебром, свинцом) цинк и его соединения в подземных водах находится в районах полиметаллических месторождений в верхних течениях реки Малка и ее источников. Сфалерит (цинковая обманка ZnS) – минерал, способный легко окисляться, образуя различные соединения от оксидов до сульфатов цинка. Сульфат цинка в карбонатных водах переходит в карбонат цинка, который имеет растворимость 0,4 мг/л. В исследуемых источниках в кислой среде с уменьшением значения pH и увеличением содержания сульфат-иона концентрация цинка и его соединений возрастает. В углекислотных источниках по сравнению с другими объектами данные показатели всегда ниже, что можно объяснить оседанием их в рудоносных толщах.

Литература:

1. Фролова, Е.Г. Гигиеническая оценка содержания металлов в продуктах питания / Е.Г. Фролова, Р.М. Шагеев, В.Н. Дунаев, В.М. Боев // Современные проблемы гигиены города, методология и пути решения: материалы пленума научного совета по экологии человека и гигиене окружающей среды РАМН и Минздравсоцразвития РФ. – М., 2006. С. 355–356.
2. Лебедев С.В. Экологическая оценка растительного сырья и продуктов питания различных природно-климатических зон Оренбургской области / С.В. Лебедев, Г.Б. Родионова // Вестник ОГУ. 2010. Т. 112. №6. С. 152–155.
3. ПНД Ф 14.1:2.60-96. Количественный химический анализ вод. Методика выполнения измерений массовой концентрации ионов цинка в природных и очищенных сточных водах колориметрическим методом с дитизином. - М.: ГУАК Минприроды РФ, 1996. 14 с.
4. ГОСТ Р 5068694 Почвы. Определение подвижных соединений цинка по методу Крупского и Александровой в модификации ЦИНАО. Введ. 19950701. – М. : Изд-во стандартов, 1994. 20 с.

5. Лебедев, С.В. Экологическая оценка растительного сырья и продуктов питания различных природноклиматических зон Оренбургской области / С.В. Лебедев, Г.Б. Родионова // Вестник ОГУ. 2010. Т. 112. №6. С. 152–155.

УДК 635.924

**ДИКОРАСТУЩИЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ РАСТЕНИЯ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
В ДЕКОРАТИВНОМ САДОВОДСТВЕ И ЛАНДШАФТНОМ ДИЗАЙНЕ**

Канцалиева З.Л.;

доцент кафедры «Садоводство и лесное дело», к.с.-х.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: kan-307-zal@list.ru

Абдулбариева Э.М.;

студентка направления «Ландшафтная архитектура»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: eabdulbariyeva@mail.ru

Аннотация

В статье представлена характеристика дикорастущих плодово-ягодных растений Кабардино-Балкарской Республики; предложен ассортимент дикорастущих плодово-ягодных деревьев и кустарников, которые можно использовать в декоративном садоводстве, а также для декоративных целей в ландшафтной архитектуре (живые изгороди, солитер, рокарии, вертикальное озеленение).

Ключевые слова: дикорастущие плодово-ягодные растения, плоды, ягоды, деревья, кустарники, декоративное растениеводство, декоративное садоводство, ландшафтный дизайн, ландшафтная архитектура.

**WILD FRUIT AND BERRY PLANTS OF THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC
AND THEIR USE IN DECORATIVE GARDENING AND LANDSCAPE DESIGN**

Kantsaliev Z.L.;

Associate Professor of the Department Gardening and forestry,
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: kan-307-zal@list.ru

Abdulbarieva E.M.,

student majoring in Landscape Architecture
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: eabdulbariyeva@mail.ru

Annotation

The article presents the characteristics of wild fruit and berry plants of the Kabardino-Balkarian Republic. An assortment of wild fruit and berry trees and shrubs is offered, which can be used in ornamental gardening, as well as for decorative purposes in landscape architecture (hedges, solitaire, rockeries, vertical gardening).

Keywords: wild fruit and berry plants, fruits, berries, trees, shrubs, ornamental plant growing, ornamental gardening, landscape design, landscape architecture.

Кабардино-Балкарская Республика богата множеством разнообразных плодовых и ягодных растений, отличающихся рядом свойств: повышенным содержанием биологически активных веществ, десертными вкусовыми качествами, а также декоративностью. Наибольший интерес представляют такие культуры, как: барбарис, боярышник, бузина, ирга, калина, кизильник, облепиха, рябина, шелковица, шиповник. Такие растения традиционно считают дикорастущими, так как они растут практически повсеместно, но естественные их запасы постепенно истощаются, в результате меняющихся климатических и антропогенных факторов. Однако не все садоводы рассматривают их как полноценные садовые культуры, но, тем не менее, они вполне могут стать достойными конкурентами классическим плодовым и ягодным культурам. Поэтому иметь на приусадебном участке хотя бы по одному дереву и кусту этих растений является необходимостью.

Также дикорастущие плодово-ягодные культуры редко применяются в современном декоративном садоводстве, что является необоснованным, т.к. они обладают прекрасными декоративными качествами, особенно в период цветения и могут быть использованы при создании объектов ландшафтной архитектуры [4].

Сочетание газонов, древесных и цветочных растений придает саду особый стиль и гармонию. Значительную роль в этом играют красивоцветущие ягодные кустарники, которые по обилию и продолжительности цветения даже могут превосходить цветочные многолетние и однолетние растения, т.к. имеют более длительный срок сохранности на участке (30 – 50 лет) и требуют меньшего ухода. Из них можно создать сады непрерывного цветения с композициями высокой художественной выразительности [6].

Дикорастущим кустарникам и деревьям особую привлекательность и декоративность придают плоды, что является особо важным в осенний и осенне-зимний периоды, когда в населенных пунктах, садах, и парках, преобладающим становится серый цвет растений без листвы. В это время яркие плоды являются особо выразительными и зрительно воспринимаются аналогично цветам, что находит применение в создании композиционно-выразительных насаждений различных видов (солитеры, группы, аллеи). Наиболее ценными с этой точки зрения считаются растения с ярко-красными плодами (калина обыкновенная, рябина обыкновенная и др.) [3].

Многие декоративные ягодные растения используются в качестве живой изгороди (плотные рядовые насаждения кустарников и деревьев, поддающихся стрижке), назначение: ограждение участков, тротуаров, дорожек и трасс; использование: в садах, парках, скверах при ограничении пешеходных дорожек и как самостоятельный элемент в ансамбле. Функции: защита от шума, пыли, ветра и т.п.; агротехника: растения сажают часто (через 0,7 – 0,9 м в ряду).

Изгороди бывают: одно-, двух- и трехрядные; свободно растущие и стригущиеся; по высоте: высокие, средние и низкие.

Для создания высоких изгородей (до 2-2,5 м.) используются боярышник, сирень, чубушник, желтая акация. Применяют для окаймления больших участков.

Для создания средних изгородей (до 1,5 м) используют розу морщинистую и калину. Густота посадки через 0,8 м в ряду. Применяют внутри участков для ограничения зон (детской, зоны отдыха, теннисных кортов и т.д.).

Для создания низких изгородей (до 0,6-0,8 м) используют кизильник, бересклет. Густота посадки в ряду через 0,6-0,3 м. Применяют для окаймления участков сада внутри. Так же такие изгороди носят название «бордюры» [5].

Бордюрами окаймляют дорожки, рисунки в миксбордерах и на партерах.

При помощи вьющихся растений украшают и обновляют глухие стены домов, калитки, заборы, крыльцо, беседки, трельяжи, ограды. Для этих целей используют дикий виноград, актинидию [1].

Для одиночных (солитерных) посадок используют калину, рябину черноплодную, рябину красную, боярышник. На газонах хорошо смотрятся растения с необычной формой

листьев и необычной окраской. При составлении садовых композиций кустарники со светлой окраской листьев и цветов располагают в глубине поляны вдали от дорожек. Кустарники с темными цветами и листьями (красными, фиолетовыми, синими) сажают на переднем плане вблизи дорожек [7].

В декоративном садоводстве при подборе плодово-ягодных культур особое внимание уделяется оценке их декоративных качеств: размеру, форме, окрасу листьев, цветов и плодов в период цветения и плодоношения и их варьирование в течение всего сезона.

Барбарис (*Berberis*, семейство *Berberidaceae*). Небольшие колючие кустарники до 2 м высотой. Листья обратнояйцевидные, округлые или удлиненные, с трехраздельными колючками под каждым листом, осенью окрашиваются в ярко-красные тона. Цветки желтые, некрупные, расположенные в пазухах листьев. Плоды оранжево-красные, пурпурные или синевато-черные. К почвам не требователен, относительно теневынослив и засухоустойчив, легко переносит стрижку, устойчив к городским условиям. Отличается особой декоративностью. Наиболее декоративная форма – барбарис пурпурный с темно-пурпурной листвой.

Рекомендации: выращивать в виде живых изгородей, бордюров, а также в одиночных и групповых посадках на газоне.

Боярышник (*Crataegus*, семейство *Розанные*). Чаще высокие кустарники, реже небольшие деревья с крупными колючками на пурпурно-красных побегах, крона плотная. Листья: ярко-зеленые, изящные, осенью окрашиваются в оранжево-красные тона. Цветки: имеют крупные размеры, по цвету белые, собраны в щитковидные соцветия. Плоды: до 2 см (более или менее крупные), ярких окрасок: оранжево-желтые, розовые, ярко-красные, пурпурные и черные. Малотребовательны к почвам, теневыносливы, засухоустойчивы, большинство видов морозоустойчивы, легко переносят стрижку и формирование, хорошо адаптированы к городским условиям [7].

Рекомендации: использовать в одиночных и групповых посадках, в качестве подлеска в парковых насаждениях, а также на опушках. Находит широкое применение в ландшафтной архитектуре, особенно при создании разнообразных живых изгородей.

Бузина (*Sambucus* – семейство *Жимолостные*). Бузина черная – крупный кустарник, нетребовательный к почвам, теневыносливый, высотой до 6-8 м. Иногда встречаются некрупные деревья. Крона широкая. Листья темно-зеленые. Большие белые душистые соцветия. Ягоды черные, созревают в сентябре. Хорошо адаптируется к городским условиям (устойчива к загазованности воздуха). Наиболее декоративна в штамбовой форме. Красивые листья и соцветия делают ее очень привлекательной в городских насаждениях: в одиночных, групповых, на опушках, в подлеске в парках.

Рекомендации: использование и в живых изгородях.

Ирга (*Amelanchier Med.* семейство *Розанные*). Крупные кустарники или небольшие деревья. Крона яйцевидная. Листья некрупные, овальной или округлой формы, весной серо-зеленые, летом сизо- или темно-зеленые, осенью оранжево-красные или желтые. Нетребовательна к почве и влаге. Зимостойка и засухоустойчива. Теневынослива. Газоустойчива. Хорошо переносит стрижку. Широко используется для озеленения населенных мест, благодаря раннему цветению, наличию съедобных и красивых плодов и эффектной яркой осенней окраске листьев, а также неприхотливости к условиям произрастания.

Рекомендации: выращивать в одиночных и групповых насаждениях, в виде живых изгородей, высаживать по опушкам в качестве подлеска. Наибольший интерес представляют следующие виды.

Калина (*Viburnum L.* – семейство *Жимолостные*). Кустарник. Высота 2-4 м. Листья: супротивные простые лопастные (у калин), цельные (у гордовин). Цветы: белые в щитках двух родов: у калин обоеполые и бесполое по краям, у гордовин только обоеполые на концах побегов. Плоды: костянки красного или черного цвета с плоской косточкой; очень

привлекательные, съедобные, обладают лекарственными свойствами. Кусты в период цветения, особенно во время плодоношения имеют исключительную привлекательность. Зимостойки, теневыносливы, за счет чего хорошо произрастают в подлеске.

Рекомендации: использовать на опушках, в средних и высоких изгородях, в одиночных и групповых посадках. [2]

Кизильник (*Cotoneaster* семейство Розанные). Кустарники: невысокие, густоветвистые, листопадные и вечнозеленые. Листья: некрупные цельнокрайние округлые или яйцевидные, темно-зеленые летом, осенью краснеющие. К условиям произрастания малотребовательны. Адаптированы к городским условиям, стрижкам и пересадкам в период с весны до осени.

Рекомендации: одиночные и групповые посадки, плотные живые изгороди (декоративность особо проявляется), на склонах, откосах, каменистых участках (хорошо растут); альпийские горки и бордюры(карликовые виды).

Облепиха крушиновидная (*Hippóphaë rhamnóides* семейство Лоховые). Кустарник околуюченный двудомный, Высота: до 3-5 м. Крона: ажурная с серебристо-бурыми побегами. Листья: линейно-ланцетные, узкие, светло-зеленые сверху и серебристые снизу. Плоды: оранжевые сочные сплошь облепляют побеги, что придает кусту особую привлекательность. Рекомендации: сажать на опушках и в группах; в виде одиночных экземпляров; почвозащитные насаждения, ветрозащитные лесные полосы.

Светолюбива. Воздушную засуху переносит хорошо, но все же требует влагу. Растет на легких супесчаных почвах.

Рябина обыкновенная (*Sorbus L.*, семейство Розовые). Дерево некрупных размеров. Листья: красивые, с 9-15 листочками, осенью – ярко-красные. Крона: ажурная, округлая, привлекательна в течение всего сезона. Плоды: осенью – ярко-красные, собранные в гроздья. Зимостойкая, нетребовательная к почвам, отзывчива на увлажнение, относительно светолюбива. Городские условия переносит удовлетворительно.

Рекомендации: в одиночных, групповых посадках (очень привлекательны) а также в рядовых и аллейных насаждениях.

Шиповник (*Rosa* семейство Розовые (*Rosaceae*)) Имеет гибкий стебель, который достигать в длину от 15 см до 10 метров. Листья: ярко-зелёные, овальные, заострённые с внешнего конца формы, зубчатые по краю. Цветы: оттенки розовые, приятный аромат. Плоды: разной формы – удлинённые, округлые, приплюснутые, цвет от ярко-оранжевого до темно-красного.

Рекомендации: создание фокусных точек, оформление границ и обрамлений, создание живых изгородей, оформление открытых пространств и мест отдыха [2, 7].

Учитывая представленные характеристики (высота, особенности кроны, цветовая гамма и оригинальность листового покрова, размер цветков и плодов, адаптация к городским условиям) рекомендуем широко и повсеместно использовать в декоративном садоводстве и ландшафтной архитектуре Кабардино-Балкарской Республики дикорастущие плодово-ягодные культуры: барбарис, боярышник, бузину, иргу, калину, кизильник, облепиху, рябину и шиповник.

Литература:

1. Антошина Д. Ю., Дымина Е. В. Вертикальное озеленение //Современные проблемы озеленения городской среды: сборник трудов конференции. – Новосибирск, 2018. С. 3-7
2. Бученков И. Э., Нилова О. В. Декоративная дендрология: краткий курс лекций. Ч. 3. Пинск: ПолесГУ, 2013.
3. Гаранович И. М. Древесно-кустарниковые растения с декоративными плодами для озеленения // Ботанические сады в современном мире. 2023. №. 3. С. 55-57.
4. Леонтьев Г., Осипов М. Декоративно-перспективные дикорастущие плодово-ягодные растения // Mediul Ambient. 2014. Т. 74. №. 2. С. 39-44.

5. Мазаева Ю. В. Использование живых изгородей в оформлении ландшафтного дизайна сада // Наука и образование. 2023. Т. 6. №. 1. С. 104.

6. Рубцов Л. И. Деревья и кустарники в ландшафтной архитектуре. – Киев: Наукова думка, 1977. 135 с.

7. Чаховский А.А., Бурова Э.А., Орленок Е.И., Гусарова Л.П. Красивоцветущие кустарники для садов и парков. Справочное пособие. - М.: Урожай, 1988. 144 с.

УДК 541.64; 547.644

СИНТЕЗ И ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ОЛИГОЭФИРОВ, СОДЕРЖАЩИХ 1,1,1-ТРИХЛОРЭТАНОВЫЕ ГРУППЫ НА ОСНОВЕ ХЛОРАЛЯ И ДИФЕНИЛОКСИДА (УТИЛИЗАЦИЯ ХЛОРАЛЯ)

Кумыков Р.М.;

профессор кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: kumykov.pga@mail.ru.

Иттиев А.Б.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: ittiev.alik@mail.ru.

Рожманова Д.С.;

студентка,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Салтыкова Д.С.;

студентка,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Шибзухов С.Р.;

студент,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация

Реакцией низкотемпературной каталитической конденсацией хлоралей с дифенилоксидом получен простой ароматический олигоэфир, содержащий 1,1,1-трихлорэтановые группы. Установлено, что эти олигомеры хорошо растворимы в органических растворителях и обладают высокими термическими характеристиками и огнестойкостью.

Ключевые слова: дифенилоксид, хлораль, конденсация, олигоэфир, огнестойкость, растворимость.

SYNTHESIS AND INVESTIGATION OF THE PROPERTIES OF OLIGOESTERS CONTAINING 1,1,1-TRICHLOROETHANE GROUPS BASED ON CHLORAL AND BIPHENYLOXIDE (CHLORAL DISPOSAL)

Kumykov R.M.;

Professor of the Department of "Technology of Public Catering Products and Chemistry"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia
e-mail: kumykov.pga@mail.ru

Ittiev A.B.;

Associate Professor of the Department of "Technology of Public Catering Products and Chemistry"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia
e-mail: ittiev.alik@mail.ru

Rozhmanova D.S.;

student
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia
Saltykova D.S.;
student
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia
Shibzukhov S.R.;
student
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

A simple aromatic oligoester containing 1,1,1-trichloroethane groups was obtained by the reaction of low-temperature catalytic condensation of chloral with diphenyl oxide. It has been established that these oligomers are highly soluble in organic solvents and have high thermal characteristics and fire resistance.

Keywords: diphenyloxide, chloral, condensation, oligoester, fire resistance, solubility.

Развитие сырьевой базы для получения полимеров и материалов на их основе является ключевым вопросом, во многом определяющим успешное и интенсивное развитие химии и технологии высокомолекулярных соединений. Особенно остро стоит вопрос обеспечения мономерами разработок в области полимеров со специфическими свойствами (термостойкостью, огнестойкостью и т. д.), получивших значительное развитие за три последних десятилетия [1].

В этой связи значительный интерес представляет использование в качестве сырьевой базы для получения подобных мономеров хлорала – многотоннажного продукта [2, 3]. Хлораль является исходным сырьем для получения фармацевтических препаратов, особо чистого хлороформа, гербицидов (трихлорацетата натрия, дихлоральмочевины) и инсектицидов типа хлорофоса [3]. Однако основной областью применения хлорала всегда являлось производство ДДТ [4] – широко распространенного инсектицида [5]. С 1942 по 1974 гг. для борьбы с вредителями сельского хозяйства в мире было израсходовано 4,5 млн. т. ДДТ [6], а в ходе многолетней антималярийной кампании применение ДДТ спасло от малярии более 1 млрд. человек [7]. Кроме того, он способствует искоренению таких болезней, как чума, тиф, сонная болезнь, желтая лихорадка, лейшманиоз и колорадская клещевая лихорадка и т. д. [7].

В течение последних 20-25 лет развернулась острая дискуссия относительно токсического влияния ДДТ на человеческий организм, в который он попадает, из-за вовлечения его в «пищевую цепь», включающую растения и животных, используемых человечеством, в результате чего Всемирная организация здравоохранения запретила использование этого препарата в качестве инсектицида или в любом ином качестве, определяющем, возможность вовлечения его в «пищевую цепь». Кроме того, у многих вредителей (около 200 видов) из-за частого применения препарата выработалась к нему сопротивляемость. Как следствие, почти во всех крупных государствах вырабатывается программа постепенной замены ДДТ.

В связи со всем упомянутым выше использование хлорала и ДДТ для получения полимеров со специфическими свойствами, представляется весьма заманчивым. Перспективность этого направления частично продемонстрирована в работах [8-11], однако, ни одна из них не отражает комплекса возможностей, заложенного в использовании этих соединений – прямом или опосредствованном – в химии и технологии полимеров. В рамках данного исследования мы предприняли попытку возможно более широкого рассмотрения путей использования хлорала и ДДТ для получения термо- и огнестойких полимеров.

Синтез олигоэфиров с 1,1,1-трихлорэтановыми группами в тетрахлорэтаноле осуществляли по следующей методике: в трехгорлую колбу емкостью 150 мл, снабженную мешалкой, капельной воронкой и обратным холодильником загружали 17 г (0,1 моль)

дифенилоксида. Через капельную воронку вводили раствор 14.75 г (0,1 моль) свежеперегнанного хлорала в 40 мл тетрахлорэтана. При интенсивном перемешивании в реакционную массу через капельную воронку добавляли 20 мл серной кислоты ($d = 1.83 \text{ г/см}^3$), поддерживая температуру 16-20 °С. Процесс сопровождался образованием белого тонкодисперсного белого порошка. Через сутки система разделилась на два слоя. Полимер осаждали гексаном, отфильтровывали и сушили в вакуум-сушильном шкафу при 40 °С. Выход 91,7%.

Приведенные вязкости полимеров измеряли для 0,5%-ных растворов полимеров в МП при 25°С с применением вискозиметра Оствальда.

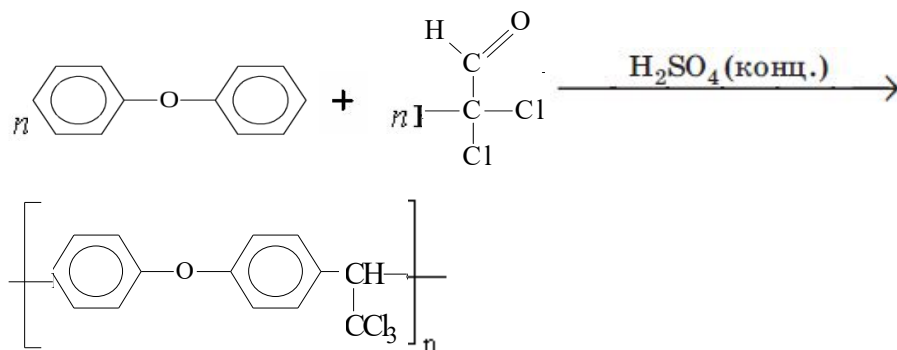
ИК-спектры полимеров записывали на приборе FT-IR Bruker Vertex 70 Spectrophotometer с применением пластин KBr толщиной 5-6 мк.

Термостойкость полимеров изучали методом динамического ТГА с использованием термобаланса Seiko Robotic RTG 200. Измерения проводили на воздухе при скорости нагревания 10град/мин. За температуру начала термодеструкции принимали температуру потери 5% исходной массы полимера.

Температуры размягчения определяли на приборе Цейтлина.

Кислородные индексы полимеров определяли на приборе Stanton-Rekraft.

В основу синтеза простых ароматических олигоэфиров с использованием хлорала были положены катализируемые кислотами, в первую очередь серной кислотой реакции конденсации последнего с дифенилоксидом, протекающие в соответствии со следующей идеализированной схемой:



Условия синтеза и некоторые характеристики простых ароматических олигоэфиров, содержащих 1,1,1-трихлорэтановые группы, приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Условия синтеза и некоторые характеристики простых ароматических олигоэфиров, содержащих 1,1,1-трихлорэтановые группы (соотношение хлораль : дифенилоксид равномолярное)

Реакционная среда	Катализатор	Т реакции, °С	Время реакции, ч	$\eta_{\text{прив.}}, \text{ дл/г (M}_w\text{)}$	Выход, %
Серная кислота	Серная кислота	20	1	0.06 (1800) ^a	82,3
Уксусная кислота	Серная кислота	20	2	0.093	70,0
Трифторуксусная кислота	Серная кислота	20	2	0.027	68,0
Нитробензол	Серная кислота	20	1	0.035	82,6
Тетрахлорэтан	Серная кислота	14	1	0.14 (12000) ^б	91.7

Примечание: $\eta_{\text{прив.}}$, определяли в N-метил-2-пирролидоне (0,5/100 мл) при 25 °С, M_w – светорассеяние, а-эбуллиоскопия в хлороформе, б-светорассеяние в N-метил-2-пирролидоне.

С учетом полученных данных оптимальными условиями синтеза олигоэфиров, содержащих 1,1,1-трихлорэтановые группы, были приняты: равномолярное соотношение мономеров (хлораль : дифенилоксид 1 : 1), температура 14 °С, продолжительность реакции 1 час, реакционная среда тетрачлорэтан и серная кислота как катализатор.

Синтезированные олигоэфиры растворялись в амидных диполярных апротонных растворителях (N-метил-2-пирролидон, диметилформамид, диметилацетамид); в зависимости от вязкостных характеристик полностью или частично растворялись в хлороформе и ацетоне.

Строение синтезированных олигоэфиров подтверждали данными элементного и ИК-спектрального анализов. В ИК-спектрах олигоэфиров с 1,1,1-трихлорэтановыми группами наблюдаются сигналы в области 675 и 797 см⁻¹, характерные для связей C-Cl, являющейся, согласно работе [12], первым обертоном связи C – Cl.

Температура размягчения олигоэфиров, согласно данным анализа термомеханических кривых, составляет 200 °С, а температура начала разложения (5% потери массы, по данным динамического термогравиметрического анализа) составляет 250 °С. Сравнительно низкая температура деструкции обусловлена [13 – 17] легкостью дегидрохлорирования при термообработке 1,1,1- трихлорэтановых группировок.

Синтезированные олигомеры проявляют высокую огнестойкость (КИ = 60) из-за высокого содержания галогена. Полученные олигоэфиры, содержащие 1,1,1-трихлорэтановые группировки, при контакте с пламенем (при горении) обугливаются на поверхности, причем образующийся слой угля действует как барьер, препятствующий переносу тепла от пламени к полимеру, что замедляет выделение газообразных продуктов пиролиза. При горении они не образуют капли воспламенения, то есть полимеры не являются вторичными источниками воспламенения [18 – 20].

Полученные полимеры, содержащие 1,1,1- трихлорэтановые группировки являются самозатухающими и трудносгорающими олигомерами. Эти олигомеры можно отнести к ограниченно горючим и могут найти применение в качестве огнестойких материалов в тех областях техники, где к огнестойкости материалов предъявляют высокие требования (в электронной, электротехнической и других областях).

Литература:

1. Справочник. Промышленные хлорорганические продукты. // П. р. Л.А. Ошина.М.: Химия, 1978, с. 159-164.
2. Коршак В.В., Русанов А.Л., Фидлер С.Х., Маргалитадзе Ю.Н., Какауридзе Р.Г., Зиновьев С.Н. ДДТ и его производные как мономеры для синтеза ароматических гетероцепных полимеров. // Пласт. Массы. 1984. №10 с 28-32.
3. Мельников Н.Н., Волков А.И., Коротко С.А. Пестициды и окружающая среда. М.: Химия. 1977.
4. Lukinski F.I. The chemistry of chloral. // Chem. Rev. 1975. V.15/ №3. p. 259-289.
5. Haller H.L., Bartlett P.D., Drake N.L., Newman M.S., Cristol S.J., Mueller G.P., Schneider A., Wheatley W. The Chemical Composition of Technical DDT. // J. Am. Chem. Soc. 1945. V.67. № 9. p.1591-1602.
6. Grummit O., Buck A., Jenkins A. 1,1-Di (*p*-Chlorophenyl) 1,2,2,2-tetrachloroethane. // J. Am. Chem. Soc. 1945. V. 67, №1. p. 155-156.
7. А.С. 3753,989 (СССР). Способ получения 1,1,1-трихлор-2,2-ди(*n*-карбоксифенил)этана. Дорофеев В.Т., Соколенко В.И. 1981. №1. с.17.
- 8.Хараев А.М., Кахерсаева Э.Р., Шустов Г.Б., Дорофеев В.Т. Синтез ароматических полиэфиров на основе дихлорангидрида 1,1-дихлор-2,2-ди (*n*-карбоксифенил) этилена. // Тез. докл. конф. Нальчик. 1983. с.8-9.
9. Poreiko S., Brzozowski Z.K., Mazerski S., Wielgosz Z. Syntera I wiasciwosci pliwegranow z chlorobisfonoli. Cz. 1 // Chimet Ynd. 1964. V. 92, №3, s. 243-245.
10. Losiak T., Nowakowski J. New possibilities of Applying of 1,1,1-trichloro 2,2-bis- (4-chlorophenil) ethan for the Syntesis. // J. pract. Chem., 1979. B. 321. H. 6. s. 921-927.

11. Коршак В.В., Русанов А.Л. Термо- и огнестойкие полимеры на основе хлорля и его производных. // Успехи химии. 1989. Т.56. №6. с. 1006-1031.
12. Rusanov A.L. Condensation polymers on chloral and derivatives. Prog. Polym. Sci. 1994. V.19. p. 589-662
13. Булычева Е.Г., Кумыков Р.М. Микитаев А.К., Русанов А.Л. Олигомерные продукты конденсации хлорала с ароматическими углеводородами. Высоком. соедин. Сер. А. Т.34. №3. С. 31-35.
14. Кумыков Р.М., Кештов М.Л., Каскулов М.Х, Бельгушев Н.Р. "Разработка фторосодержащих олигомеров и пламягасящих добавок для теплоизоляционных материалов". Деп. в ВИНТИ N018752 г. Москва, 1985 г.
15. Кумыков Р.М., Булычева Е.Г, Аскадский А.А., Беев А.А., Русанов А.Л. // Синтез и исследования простых ароматических полиэфиров на основе 1,1-дихлор-2,2-дифенилэтилена. Материалы научно-технической конференции г.Нальчик. КБГСХА. 1995.
16. Кумыков Р.М., Микитаев А. К., Русанов А.Л. Новые растворимые термоогнестойкиеполигетероарилены. // М.: Изд-во РХТУ. 2007. с.151-178.
17. Хараев А.М., Бажева Р.Ч., Бегиева М.Б., Шаов А.Х. Синтез и свойства ароматических полиэфирсульфокетонов. Пластические массы. 2018;(9-10):22-25. doi.org/10.35164/0554-2901-2018-9-10-22-25
18. Шахмурзова К.Т., Курданова Ж.И., Жанситов А.А., Байказиев А.Э., Хаширова С.Ю., Пахомов С.И., Лигидов М.Х. Синтез и свойства ароматических полиэфиров с кардовыми фрагментами. // Изв. вузов. Химия и хим. технология. 2017. Т. 60. Вып. 6. С. 28-39.
19. Hergenrother P.M., Jensen B.J., Havens S.J. Poly(arylene ethers). Polymer.1988. V. 29. N 2. P. 358-369. DOI: 10.1016/0032-3861(88)90347-3.
20. Singh R., Hay A.S. Synthesis and physical properties of soluble, amorphouspoly(ether ketone)s containing the o-dibenzoylbenzene moiety. // Macromolecules.1992. V. 25. N 3. P. 1017-1024. DOI: 10.1021/ma00029a002.

УДК 541.64; 547.644

СИНТЕЗ И ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ ОЛИГОЭФИРОВ, СОДЕРЖАЩИХ 1,1-ДИХЛОРЕТИЛЕНОВЫЕ ГРУППЫ НА ОСНОВЕ ХЛОРАЛЯ И ДИФЕНИЛОКСИДА (УТИЛИЗАЦИЯ ХЛОРАЛЯ)

Кумыков Р. М.,
профессор кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: kumykov.pga@mail.ru.

Иттиев А. Б.,
доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: ittiev.alik@mail.ru.

Салтыкова Д. С.,
студентка,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Рожманова Д. С.,
студентка,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Назарова А.А.,
ст. преподаватель кафедры «Технология продуктов общественного питания
и химия», канд. с.-х. н.,

Аннотация

Осуществлено дегидрохлорирование олигоэфиров, содержащих трихлорэтановые группы в дихлорэтиленовые группы различными методами с целью получения более высокотермостойких и способных к термоотверждению систем. Установлено, что полученные ароматические простые олигоэфиры, содержащие дихлорэтиленовые группы более термостойки и способны к термическому «сшиванию» по дихлорэтиленовым группам.

Ключевые слова: термоотверждение, дегидрохлорирование, термостойкость, растворимость, огнестойкость

SYNTHESIS AND INVESTIGATION OF THE PROPERTIES OF OLIGOESTERS CONTAINING 1,1-DICHLOROETHYLENE GROUPS BASED ON CHLORAL AND BIPHENYLOXIDE (CHLORAL DISPOSAL)

Kumykov R.M.;

Professor of the Department of "Technology of Public Catering Products and Chemistry"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: kumykov.pga@mail.ru

Ittiev A.B.;

Associate Professor of the Department of
"Technology of Public Catering Products and Chemistry"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: ittiev.alik@mail.ru

Saltykova D. S.;

student

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia Rozhmanova D.S.;

student

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Nazarova A.A.;

Senior lecturer of the Department of
"Technology of Public Catering Products and Chemistry",
Candidate of Agricultural Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

Oligoesters containing trichloroethane groups were dehydrochlorinated into dichloroethylene groups by various methods in order to obtain more heat-resistant and heat-curing systems. It has been established that the obtained aromatic simple oligoesters containing dichloroethylene groups are more heat-resistant and capable of thermal "crosslinking" by dichloroethylene groups.

Keywords: thermal curing, dehydrochlorination, heat resistance, solubility, fire resistance

Хлораль является исходным сырьем для получения фармацевтических препаратов, особо чистого хлороформа, гербицидов (трихлорацетата натрия, дихлоральмочевины) и инсектицидов типа хлорофоса [1 – 3]. Однако основной областью применения хлорала всегда являлось производство ДДТ [4] – широко распространенного инсектицида [5]. С 1942 по 1974 гг. для борьбы с вредителями сельского хозяйства в мире было израсходовано 4,5 млн т. ДДТ [6], а в ходе многолетней антималярийной кампании применение ДДТ спасло от малярии более 1 млрд. человек [7]. Кроме того, он способствует искоренению таких

болезней, как чума, тиф, сонная болезнь, желтая лихорадка, лейшманиоз и колорадская клещевая лихорадка и т. д. [7].

В течение последних 20-25 лет развернулась острая дискуссия относительно токсического влияния ДДТ на человеческий организм, в который он попадает, из-за вовлечения его в «пищевую цепь», включающую растения и животных, используемых человечеством, в результате чего Всемирная организация здравоохранения запретила использование этого препарата в качестве инсектицида или в любом ином качестве, определяющем, возможность вовлечения его в «пищевую цепь». Кроме того, у многих вредителей (около 200 видов) из-за частого применения препарата выработалась к нему сопротивляемость. Как следствие, почти во всех крупных государствах вырабатывается программа постепенной замены ДДТ.

В связи со всем упомянутым выше использование хлораля и ДДТ для получения полимеров со специфическими свойствами, представляется весьма заманчивым. Перспективность этого направления частично продемонстрирована в работах [8 – 11], однако ни одна из них не отражает комплекса возможностей, заложенного в использовании этих соединений – прямом или опосредствованном – в химии и технологии полимеров. В рамках данного исследования мы предприняли попытку возможно более широкого рассмотрения путей использования хлораля и ДДТ для получения термо- и огнестойких полимеров.

Синтез олигоэфиров с 1,1-дихлорэтиленовыми группами осуществляли по следующей методике: в двугорлую колбу емкостью 100 мл, снабженную обратным холодильником и трубкой для ввода азота загружали олигоэфир с 1,1,1-трихлорэтановыми группами массой 4,0 г ($\eta_{\text{рив.}} = 0,14$ дл/г) и при постоянном перемешивании растворяли в 30 мл диметилформамида и добавляли 0,24 г безводного LiCl и кипятили в течение 2 часов при температуре 116 °С. Затем реакционную массу охлаждали и вливали в 50 мл охлажденной дистиллированной воды. Осажденный олигоэфир отфильтровывали, многократно промывали горячей дистиллированной водой, затем этанолом и сушили в вакуум-сушильном шкафу при 50 °С.

Синтез олигоэфиров с 1,1-дихлорэтиленовыми группами осуществляли по следующей методике: в кварцевую трубку диаметром 0,1 м и длиной 0,3 м, обогреваемую асбестовой рубашкой засыпали 0,01 кг олигоэфира с 1,1,1-трихлорэтановыми группами ($\eta_{\text{рив.}} = 0,14$ дл/г). Конец кварцевой трубки присоединяли к вакуум – насосу и постепенно поднимали температуру до 160 °С, следя за давлением по манометру. Хлороводород, образующийся при дегидрахлорировании пропускали через воду. Процесс проводили в течение 4 часов, т.е. до полного прекращения выделения HCl. Далее систему охлаждали и в кварцевую трубку заливали тетрахлорэтан, в котором хорошо растворялся дегидрахлорированный продукт. Затем раствор выливали в гексан, выпавший осадок отфильтровывали, промывали водой, спиртом и сушили в вакууме при 100 °С.

Приведенные вязкости полимеров измеряли для 0,5%-ных растворов полимеров в МП при 25°С с применением вискозиметра Оствальда.

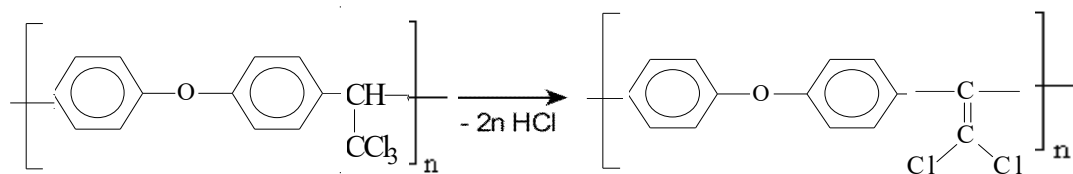
ИК-спектры полимеров записывали на приборе FT-IR Bruker Vertex 70 Spectrophotometer с применением пластин KBr толщиной 5-6 мк.

Термостойкость полимеров изучали методом динамического ТГА с использованием термобаланса Seiko Robotic RTG 200. Измерения проводили на воздухе при скорости нагревания 10 град/мин. За температуру начала термодеструкции принимали температуру потери 5% исходной массы полимера.

Температуры размягчения определяли на приборе Цейтлина.

Кислородные индексы полимеров определяли на приборе Stanton-Rekraft.

С целью получения более высокотермостойких и способных к термоотверждению систем [12 – 15] олигоэфиры, содержащие 1,1,1-трихлорэтановые группы, были подвергнуты дегидрохлорированию в соответствии со следующей схемой:



Дегидрохлорирование олигомеров осуществляли путем термообработки в вакууме в интервале температур 150 – 160 °С [16]; в среде диметилформамида в присутствии LiCl, а также в пиридине [17].

Условия процесса дегидрахлорирования олигоэфиров и некоторые характеристики простых ароматических олигоэфиров с 1,1- дихлорэтиленовыми группами приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Условия процесса дегидрахлорирования олигоэфиров и некоторые характеристики простых ароматических олигоэфиров с 1,1- дихлорэтиленовыми группами

№ п/п	Реакционная среда	Т размягч., °С	Время реакции, ч	$\eta_{\text{прив.}}, \text{дл/г}$ (M_w)	Содержание хлора*, %	Выход, %
1.	ДМФА+ LiCl	116	2	0,03 (3200)	29,31 26,10	88,6
2.	Пиридин	116	4	0,07	29,93 26,10	90,5
3.	Вакуум (665Па)	160	4	0,14	25,09 26,10	98,9

*В числителе – найдено, в знаменателе – вычислено

Дегидрохлорирование, осуществленное в среде диметилформамида в присутствии LiCl приводило к образованию продуктов, содержащих наряду с 1,1-дихлорэтиленовыми и некоторое количество 1,1,1-трихлорэтановых групп. Несмотря на неполное протекание процесса дегидрохлорирования, в этих условиях процесс сопровождался заметным уменьшением вязкостных и молекулярно-массовых характеристик олигоэфиров от 0,14 дл/г и $M_w = 12000$ до 0,03дл/г и $M_w = 3200$. Лучшие результаты были получены при проведении процесса дегидрахлорирования в вакууме.

Процессы термического дегидрахлорирования исследовались и методом ДСК, результаты которого подтверждают найденные оптимальные условия проведения процесса термического дегидрахлорирования в вакууме.

Строение полученных олигоэфиров подтверждено данными элементного и ИК-спектрального анализов.

Процесс дегидрохлорирования сопровождался уменьшением, и затем исчезновением в ИК-спектрах олигомеров максимумов поглощения характерных для хлорэтановых групп и появлением максимумов поглощения в областях 840-980 см^{-1} относящихся к 1,1-дихлорэтиленовым группировкам [18].

Следует отметить, что термическое дегидрохлорирование в вакууме не сопровождалось понижением вязкости и молекулярно-массовых характеристик, в отличие от дегидрохлорирования в пиридине или в растворе диметилформамида в присутствии LiCl. Полученные олигомеры хорошо растворялись в ДМАА, ДМФА, N-метил-2-пирролидоне, причем растворимость не зависела от способа проведения процесса дегидрохлорирования.

Была исследована кинетика структурирования, полученных олигоэфиров. При температуре 200 °С идет процесс термического структурирования ненасыщенных олигоэфиров по месту двойной связи. Измерения проводились на ИК-спектрофотометре «Perkin Elmer в диапазоне 1100 – 800 см⁻¹ при постоянной температуре, равной 200 °С и при изменении температуры от 200 до 300 °С и при постоянной временной экспозиции, равной 5ч. Процесс структурирования контролировали по интенсивности полосы поглощения в области 980 см⁻¹, соответствующей двойной C=CCl₂ группе. В качестве внутреннего стандарта использовали полосу поглощения в области 900 см⁻¹, относящуюся к двойной связи ароматического кольца.

Полученные олигоэфиры, содержащие 1,1-дихлорэтиленовые группы могут найти применение в качестве термореактивных, огнестойких материалов в различных областях промышленности [19 – 20].

Литература:

1. Справочник. Промышленные хлорорганические продукты. // П. р. Л.А. Ошина. Химия. 1978. с. 159-164.
2. Коршак В.В., Русанов А.Л., Фидлер С.Х., Маргалитадзе Ю.Н., Какауридзе Р.Г., Зиновьев С.Н. ДДТ и его производные как мономеры для синтеза ароматических гетероцепных полимеров. // Пласт. массы. 1984. №10. С. 28-32.
3. Мельников Н.Н., Волков А.И., Коротко С.А. Пестициды и окружающая среда. Химия. 1977.
4. Lukinski F.I. The chemistry of chloral. // Chem. Rev. 1975. V. 15. №3. p. 259-289.
5. Haller H.L., Bartlett P.D., Drake N.L., Newman M.S., Cristol S.J., Mueller G.P., Schneider A., Wheatley W. The Chemical Composition of Technical DDT. // J. Am. Chem. Soc. 1945. V.67. №9. p.1591-1602.
6. Grummit O., Buck A., Jenkins A. 1,1-Di (*p*-Chlorophenyl) 1,2,2,2-tetrachloroethane. //J. Am. Chem. Soc. 1945. V.67. №1. p. 155-156.
7. А.С. 3753,989 (СССР). Способ получения 1,1,1-трихлор-2,2-ди(*n*-карбоксифенил)этана. Дорофеев В.Т., Соколенко В.И. 1981. №1 с.17.
- 8.Хараев А.М., Кахерсаева Э.Р., Шустов Г.Б., Дорофеев В.Т. Синтез ароматических полиэфиров на основе дихлорангидрида 1,1-дихлор-2,2-ди (*n*-карбоксифенил) этилена. // Тез. докл. конф. Нальчик. 1983. с. 8-9.
9. Poreiko S., Brzozowski Z.K., Mazerski S., Wielgosz Z. Syntera I wiasciwosci pliwegranow z chlorobisfonoli. Cz. 1. // Chimet Ynd. 1964.V. 92. №3. s. 243-245.
10. Losiak T., Nowakowski J. New possibilities of Applying of 1,1,1-trichloro 2,2-bis-(4-chlorophenyl) ethan for the Syntesis. // J. pract. Chem. 1979. B. 321. H. 6. s. 921-927.
11. Коршак В.В., Русанов А.Л. Термо- и огнестойкие полимеры на основе хлорля и его производных. // Успехи химии. 1989. Т.56. №6. с. 1006-1031.
- 12.Rusanov A.L. Condensation polymers on chloral and derivatives. Prog. Polym. Sci. 1994. V.19. p. 589-662
- 13.Булычева Е.Г., Кумыков Р.М. Микитаев А.К., Русанов А.Л. Олигомерные продукты конденсации хлорала с ароматическими углеводородами. Высоком. соедин. Сер. А Т.34. №3. С. 31-35.
14. Кумыков Р.М., Кештов М.Л., Каскулов М.Х, Бельгушев Н.Р. "Разработка фторосодержащих олигомеров и пламягасящих добавок для теплоизоляционных материалов". Деп. в ВИНТИ N018752 г. Москва, 1985 г.
15. Кумыков Р.М., Булычева Е.Г, Аскадский А.А., Беев А.А., Русанов А.Л. Синтез и исследования простых ароматических полиэфиров на основе 1,1-дихлор-2,2-дифенилэтилена. Материалы науч-но-технической конференции г.Нальчик. КБГСХА. 1995.

16. Кумыков Р.М., Микитаев А. К., Русанов А.Л. Новые растворимые термо-иогнестойкиеполигетероарилены // М.: Изд-во РХТУ.2007. с.151-178.
17. Кумыков Р.М., Русанов А.Л.. Синтез и исследование свойств полиэфиримидов на основе производных хлораля с использованием процессов полинитрозамещения. // Успехи совр. естествозн. 2005г. №7. с. 65-68.
18. Takekoshi T. Cristallin polyetherimides and polyamic acid perecursors therevorv. // «Polymer L». 1987. V. 19. №1. с.191-202.
19. 2Nian G, Feng Zh., Suobo Zh., Jia L. Novel cardo poly(arylene ether sulfone)s with pendant sulfonated aliphatic side chains for proton exchange membranes. J.Membrane Sci. 2011. 372. P. 49-56.
20. Zhaoxia H., Weifen T., Xulue Zh., Huiping B., Shanshan Ch., Ying G., Shouwen Ch. Multiblock sulfonated poly(arylene ether sulfone)s with fluorenyl hydrophilic moieties for PEMFC applications. J. Polym. Res. 2016. N 23. P. 2-30.

УДК 628.163.347

ИССЛЕДОВАНИЕ ГИДРОДИНАМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ВОДНЫХ РАСТВОРОВ АЛКИЛИРОВАННЫХ СОПОЛИМЕРОВ АМИНОАЛКИЛОВЫХ ЭФИРОВ МЕТАКРИЛОВОЙ КИСЛОТЫ И N-ВИНИЛ-3/5-МЕТИЛПИРАЗОЛА

Мирзоева А.А.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,
канд. хим.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: anita_mirzoeva@mail.ru

Казанчева Л.А.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,
канд. биол.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Кумышева Ю.А.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,
канд. биол.н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
email: ykumysheva@mail.ru

Аннотация

Гидродинамическое поведение полиэлектролитов в растворе обусловлено характерными для них особенностями строения макромолекул. Наличие фиксированных зарядов в полимерной цепи определяет как конформацию отдельной макромолекулы, так и характер взаимодействия макромолекул друг с другом и с противоионами. Вискозиметрические исследования растворов полиэлектролитов могут в определенной степени дать информацию о размерах и форме макромолекул в растворе, о наличии и характере взаимодействия между макромолекулами, противоионами и молекулами растворителя.

Ключевые слова: N-винил-3/5-метилпиразол, аминоктилметакрилат, флокулирующая способность, полиэлектролит, алкилирование, вязкость.

INVESTIGATION OF HYDRODYNAMIC PROPERTIES OF WATER SOLUTIONS

OF ALKYLATED COPOLYMERS OF AMINOALKYL ESTERS OF METHACRYLIC ACID AND N-VINYL-3/5-METHYLPYRAZOLE

Mirzoeva A.A.;

Associate Professor of the Department of "Technology of Public Catering Products and Chemistry",
PhD, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: anita_mirzoeva@mail.ru

Kazancheva L.A.;

Associate Professor of the Department of "Technology of Public Catering Products and Chemistry", PhD, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Kumysheva Yu.A.;

Associate Professor of the Department of Food Technology and Chemistry, PhD,
Associate Professor,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: ykumysheva@mail.ru

Annotation

The hydrodynamic behavior of polyelectrolytes in solution is determined by their characteristic structural features of macromolecules. The presence of fixed charges in a polymer chain determines both the conformation of an individual macromolecule and the nature of the interaction of macromolecules with each other and with counterions. Viscometric studies of polyelectrolyte solutions can, to a certain extent, provide information about the size and shape of macromolecules in solution, the presence and nature of interactions between macromolecules, counterions, and solvent molecules.

Keywords: N-vinyl-3/5-methylpyrazole, aminoalkylmethacrylates, flocculating ability, polyelectrolytes, alkylation, viscosity.

Анализ литературных данных показал, что для синтеза водорастворимых полиэлектролитов весьма интересными и перспективными являются аминокислотные эфиры метакриловой кислоты. Последние легко могут вступать в сополимеризацию с другими мономерами, в результате чего удастся синтезировать сополимеры с заданными свойствами. Используемые аминокислотметакрилаты имеют достаточно доступную сырьевую базу. Введение в состав полиэлектролитов звеньев N-винил-3/5-метилпиразола позволяет расширить область применения полиэлектролитов, повышая их флокулирующую способность и способность к комплексообразованию [1,4].

Исследование растворов полиэлектролитов позволяет выяснить различного рода взаимодействия, обусловленные сочетанием свойств полимера и низкомолекулярного электролита, что, в свою очередь, определяет поведение полиэлектролитов в растворах.

Известно, что ионные и неионные взаимодействия в растворах полиэлектролитов проявляются при изучении их гидродинамических и электрохимических свойств.

Вискозиметрические исследования растворов полиэлектролитов могут в определенной степени дать информацию о размерах и форме макромолекул в растворе, о наличии и характере взаимодействия между макромолекулами, противоионами и молекулами растворителя.

Значительный электрический заряд, который несут на себе макромолекулы в растворах полиэлектролитов, сильно влияет на концентрационную зависимость приведенной вязкости. В отличие от монотонного уменьшения в растворах неионных полимеров, в растворах полиэлектролитов она увеличивается с разбавлением [1, 5], поэтому определение

характеристической вязкости обычной графической экстраполяцией становится неправомерным. Аномальный характер концентрационной зависимости приведенной вязкости объясняют наличием эффекта полиэлектролитного набухания – явления, возникающего вследствие увеличения диссоциации ионогенных групп при разбавлении и усиление за счет этого внутримолекулярных сил отталкивания, что приводит к разворачиванию клубков макромолекул и увеличению их линейных размеров [1 – 3].

Аномалии, свойственные водным растворам полиэлектролитов, исчезают при переходе к водно-солевым смесям. Экранирование ионной атмосферы макроионов приводит к ослаблению электростатического отталкивания заряженных центров макромолекулы и подавлению полиэлектролитного набухания, а также связанного с ним эффекта снижения полиэлектролитами гидродинамического сопротивления их разбавленных водных растворов.

Приближение характера концентрационной зависимости вязкости полиэлектролитов в солевых растворах к аналогичной зависимости для неионогенных полимеров делает возможным определение характеристической вязкости $[\eta]$.

Вискозиметрические исследования водных растворов алкилированных сополимеров аминокалкиловых эфиров метакриловой кислоты и N-винил-3/5-метилпиразола показали, что они являются типичными полиэлектролитами, с уменьшением концентрации приведенная вязкость возрастает (табл. 1).

Таблица 1 – Концентрационная зависимость приведенной вязкости полиэлектролитов АЭМАК: N-ВМП-CH₃I

C, г/дл	η/C , г/дл ДМАЭМ:N- ВМП-CH ₃ I, водный раствор	η/C , г/дл ДМАЭМ:N- ВМП-CH ₃ I, в 0,1N NaCl	η/C , г/дл ДЭАЭМ:N-ВМП- CH ₃ I, водный раствор	η/C , г/дл ДЭАЭМ:N- ВМП-CH ₃ I, в 0,1N NaCl	η/C , г/дл ДМАИМ:N-ВМП- CH ₃ I, водный раствор
0,2	5,70	0,52	4,51	0,48	0,38
0,4	4,52	0,58	2,42	0,50	0,40
0,6	3,56	0,60	1,69	0,51	0,41
0,8	3,13	0,62	1,63	0,52	0,42
1,0	2,91	0,64	1,50	0,54	0,44

При определении вязкости раствора полиэлектролита в присутствии низкомолекулярного электролита получена линейная зависимость приведенной вязкости от концентрации. Экстраполяцией такой зависимости на нулевую концентрацию найдены значения $[\eta]$.

Определение характеристической вязкости синтезированных полиэлектролитов проводили в 0,1N водном растворе NaCl при 298 °K. Изучена зависимость $[\eta]$ от структуры и состава сополимера, типа алкилирующего агента и степени алкилирования. Из приведенных в таблице 1 данных видно, что $[\eta]$ полиэлектролитов, полученных в одинаковых условиях, возрастает в ряду: ДМАИМ < ДЭАЭМ < ДМАЭМ

В таблице 2 представлены значения $[\eta]$ полиэлектролитов на основе сополимеров ДМАЭМ, содержащих различное количество N-ВМП.

Таблица 2 – Свойства полиэлектролитов на основе сополимеров ДМАЭМ: N-ВМП различного состава

№	Состав сополимеров, моли	Алкилирующий агент	Характеристика полиэлектролита		
			содержание галоида, %	степень алкилирования, %	$[\eta]$, дл/г в 0,1N NaCl
1	0,50:0,50	C ₆ H ₅ CH ₂ Cl	8,40	89,7	1,15
2		C ₃ H ₇ Br	17,79	81,4	0,93
3		C ₄ H ₉ Br	17,01	79,8	0,86
4		CH ₃ I	30,43	96,5	0,80

5	0,67:0,33	$C_6H_5CH_2Cl$	9,57	86,2	0,73
6		C_3H_7Br	20,39	78,3	0,67
7		C_4H_9Br	19,58	77,7	0,58
8		CH_3I	36,41	93,7	0,55
9	0,75:0,25	$C_6H_5CH_2Cl$	9,91	83,4	0,59
10		C_3H_7Br	21,14	75,8	0,51
11		C_4H_9Br	19,81	72,6	0,47
12		CH_3I	35,36	89,1	0,44

Из приведенных данных видно, что величина $[\eta]$ полиэлектролитов в зависимости от типа алкилирующего агента уменьшается в ряду: $C_6H_5CH_2Cl > C_3H_7Br > C_4H_9Br > CH_3I$.

Это объясняется как влиянием электростатического отталкивания одноименно заряженных групп, так и гидрофобным взаимодействием боковых алкильных заместителей. В зависимости от того, какой из этих факторов преобладает, изменяется конформация макромолекул в растворе.

Показано влияние состава сополимеров на $[\eta]$ полиэлектролитов (табл.2, рис.1, 2). При увеличении содержания N-0ВМП в сополимере наблюдается значительное повышение характеристической вязкости полиэлектролитов. Так, введение 50% моли N-ВМП в состав сополимера на основе ДМАЭМ, алкилированного иодистым метилом, приводит к повышению $[\eta]$ от 0,3 до 0,8 дл/г, т.е. в 2,5 раза по сравнению с гомополимером поли-ДМАЭМ- CH_3I (рис.1, 2 кривая 1)

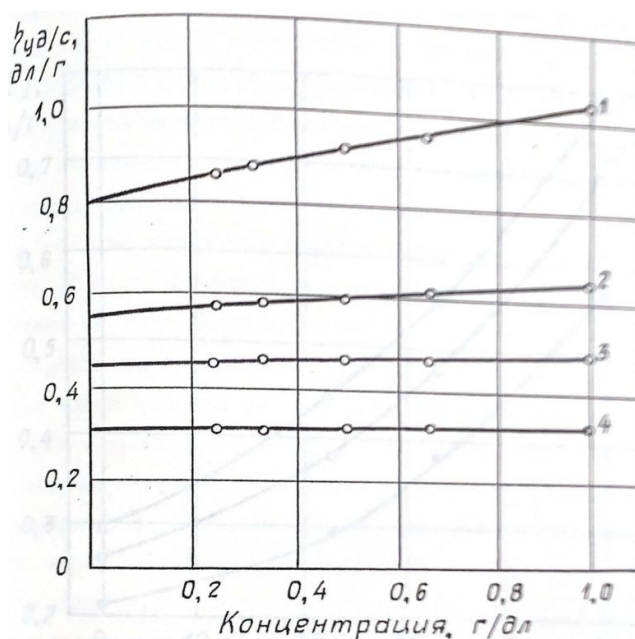
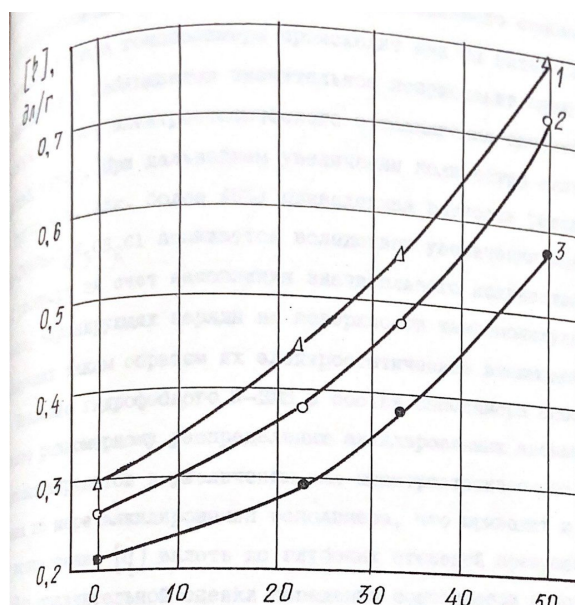


Рисунок 1 – Концентрационная зависимость приведенной вязкости полиэлектролита

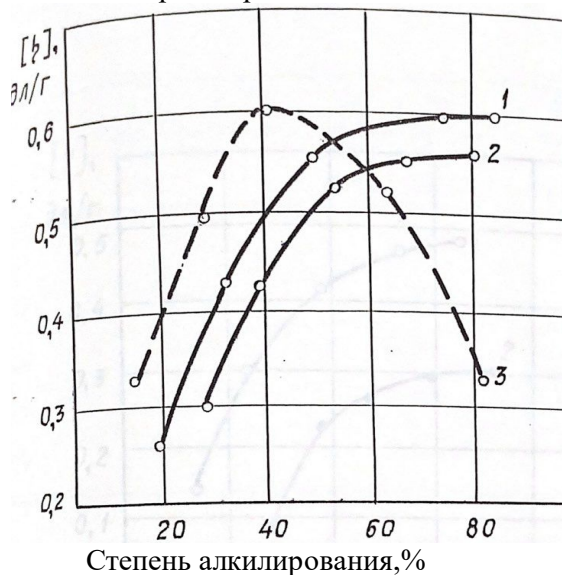
ДМАЭМ- N-ВМП – CH_3I . Состав сополимера, моли: 1 - 0,50:0,50, ст. алк. 96,5%;
2 - 0,67:0,33, ст. алк. 93,7%; 3 - 0,75:0,25, ст. алк. 89,1%; 4 - поли-ДМАЭМ, ст. алк. 87,0%



Содержание N-ВМП в сополимере, % мол.

Рисунок 2 – Зависимость $[\eta]$ полиэлектролитов АЭМАК- N-ВМП- CH_3I от содержания N-ВМП в сополимере: 1 - ДМАЭМ: N-ВМП, 2 - ДЭАЭМ: N-ВМП, 3 - ДМАИМ: N-ВМП

Представляло интерес выявить влияние степени алкилирования сополимеров, т.е. увеличение содержания сильноосновных групп четвертичного аммониевого основания, на поведение полиэлектролитов в водных растворах.



Степень алкилирования, %

Рисунок 1 – Зависимость $[\eta]$ полиэлектролитов АЭМАК – N-ВМП – $\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}_2\text{Cl}$ от степени алкилирования: 1-ДМАЭМ: N-ВМП (0,75:0,25), 2-ДЭАЭМ: N-ВМП (0,75:0,25); 3-полиДМАЭМ

Из приведенных на рис. 3 зависимостей видно, что по мере введения сильноосновных групп четвертичного аммониевого основания для всех изученных сополимеров вязкость $[\eta]$ возрастает с увеличением степени алкилирования до 60-80%. Дальнейшее повышение содержания сильноосновных групп в сополимере практически не оказывает влияния на $[\eta]$.

Иной характер имеет зависимость $[\eta]$ гомополимеров, например, полидиметиламиноэтилметакрилата, алкилированного хлористым бензилом, от степени алкилирования (рис. 3, кривая 3), которая носит экстремальный характер, причем максимум

соответствует степени алкилирования 40-50%. Это связано с тем, что по мере введения сильноосновных групп четвертичного аммониевого основания и увеличения заряда гомополимера происходит как бы вытягивание макромолекул и наблюдается значительное возрастание вязкости раствора за счет электростатического отталкивания одноименно-заряженных групп. (ст.алк. более 40%), приведенная вязкость раствора поли ДМАЭМ– $C_6H_5CH_2Cl$ понижается вследствие увеличения ионной силы раствора за счет накопления значительного количества противоионов, экранирующих заряды на поверхности макромолекулы и компенсирующих таким образом их электростатическое взаимодействие.

Введение гидрофобного N-ВМП в состав сополимера способствует более равномерному распределению алкилированных звеньев aminoalkylmetacrylates и увеличению сил электростатического отталкивания по мере алкилирования сополимера, что приводит к монотонному возрастанию $[\eta]$ вплоть до глубоких степеней превращения.

Таким образом, синтезированы сополимеры aminoalkyl эфиров метакриловой кислоты с N-винил-3/5-метилпиразолом и изучено влияние различных факторов на процесс сополимеризации. Алкилированием сополимеров aminoalkyl эфиров метакриловой кислоты с N-винил-3/5-метилпиразолом получены водорастворимые полиэлектролиты, содержащие наряду с винилпиразольными звеньями третичные аминогруппы и группы четвертичного аммониевого основания. Исследованы гидродинамические свойства водных растворов алкилированных сополимеров. Показано, что они являются типичными полиэлектролитами. Из приведенных данных видно, что вязкость $[\eta]$ полиэлектролитов, полученных в одинаковых условиях, возрастает в ряду: ДМАИМ < ДЭАЭМ < ДМАЭМ.

Величина $[\eta]$ полиэлектролитов в зависимости от типа алкилирующего агента уменьшается в ряду: $C_6H_5CH_2Cl > C_3H_7Br > C_4H_9Br > CH_3I$.

По мере введение сильноосновных групп четвертичного аммониевого основания для всех изученных сополимеров $[\eta]$ возрастает с увеличением степени алкилирования до 60 – 80%. Дальнейшее повышение содержания сильноосновных групп в сополимере практически не оказывает влияния на $[\eta]$. Зависимость $[\eta]$ гомополимеров, в частности полидиметиламиноэтилметакрилата, алкилированного хлористым бензилом, от степени алкилирования носит экстремальный характер, причем максимум соответствует степени алкилирования 40 – 50%.

Литература:

1. Тевлина А.С., Коршак В.В., Скрипченко Н.И., Страховская И.Г. Водорастворимые полиэлектролиты на основе полимеров – аминоэфиров метакриловой кислоты // Моск. хим.-технол. ин-т им. Д.И.Менделеева. 1980. Вып. 110.
2. Ровкина Н.М., Лабораторный практикум по химии и технологии полимеров. Ч. 1. Основные методы получения полимеров. Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2007. 132 с.
3. Мирзоева А.А., Казанчева Л.А., Кумышева Ю.А. Синтез водорастворимых полиэлектролитов на основе диметиламиноэтилметакрилата и N-винил-3/5-метилпиразола // Сб. Актуальные проблемы и инновационные технологии в отраслях АПК. Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 35-летию Кабардино-Балкарского ГАУ, 2018 г. Ч.1.
4. Настенко А.О., Зосуль О.И. Современные коагулянты и флокулянты в очистке природных и сточных вод // Международный студенческий научный вестник. 2015. № 3-4. <http://www.eduherald.ru/ru/article/view?id=14176>.
5. Мирзоева А.А., Казанчева Л.А., Кумышева Ю.А. Водорастворимые полиэлектролиты в процессе очистки сточных вод // Известия Кабардино-Балкарского государственного университета. 2017. Т. VII, №3. С. 13-16.

СОДЕРЖАНИЕ НИТРАТОВ В РАСТЕНИЕВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ, ВЫРАЩЕННОЙ НА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ И В ЧАСТНОМ СЕКТОРЕ СКФО

Осканова Х. Б.;

ассистент кафедры «Экология и природопользование»;

e-mail: oskan.eva10106206@gmail.com

Долов М.М.;

к. с.-х. н.,

доцент кафедры «Экология и природопользование»;

ФГБОУ ВО «Ингушский государственный университет», г. Магас, Россия;

e-mail: mikail.dolov@ yandex.ru

Гетоков О.О.;

профессор кафедры «Зоотехния и ВСЭ», д.биол.н.,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: getokov777@mail.ru

Аннотация

В статье рассмотрено содержание нитратов в сельскохозяйственной продукции. Большое внимание необходимо уделять дозе азотных удобрений, т. к., являясь основным источником азота в питании растений, они способствуют накоплению нитратов, что отрицательно сказывается на качестве продукции.

Ключевые слова: удобрения, сельское хозяйство, растениеводческая продукция, нитраты, Ингушетия.

NITRATE CONTENT IN PLANT PRODUCTS GROWN IN AGRICULTURAL ENTERPRISES AND THE PRIVATE SECTOR OF THE NCFD

Oskanova H.B.;

Assistant Professor of the Department of Ecology and Nature Management

e-mail: oskan.eva10106206@gmail.com

Dolov M.M.;

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor of the Department of Ecology and Nature

Management Ingush State University, Magas, Russia

e-mail: mikail.dolov@ yandex.ru

Getokov O.O.,

Professor of the Department of Animal Science and VSE, Doctor of

Biology, Nalchik, Russia

Kabardino-Balkarian State Agrarian University

e-mail: getokov777@mail.ru

Annotation

The article examines the content of nitrates in agricultural activities. Much attention should be paid to the dose of nitrogen fertilizers, since being the main source of nitrogen in plant nutrition, they contribute to the accumulation of nitrates, which negatively affects the quality of products.

Keywords: fertilizers, agriculture, plant products, nitrates, Ingushetia.

Освоение человечеством определённых технологий позволило ему занять особое место среди других организмов. В современном мире производство сельскохозяйственной продукции остается одной из важных отраслей. Полноценный рацион питания человека подразумевает сбалансированное соотношение пищи растительного и животного

происхождения. Растениеводческая продукция играет ключевую роль в жизни человека, так и является основой животноводческой деятельности. Следовательно, увеличение растениеводства является одним из приоритетов современного ведения сельского хозяйства [1, 2].

Возделывание сельскохозяйственных культур на основе интенсивных технологий требует значительных химических нагрузок. Это связано с необходимостью управления как количеством, так и качеством урожая через питания растений с помощью минеральных удобрений, а также обеспечением защиты растений от заболеваний, вредителей, сорняков с помощью химикатов. Формирование урожая зависит от соблюдения рекомендуемых доз и сроков внесения удобрения. Избыток или недостаток любого компонента этого комплекса негативно сказывается на количестве и качестве урожайности [3, 4].

Актуальность темы связана с нехваткой информации о содержании нитратов в продукции сельского хозяйства. Она не всегда доступна для широких масс населения и недостаточно достоверна. Считаем целесообразным изучение содержания нитратов в продукции растениеводства

Необоснованное применение азотных удобрений как сельскохозяйственными предприятиями, так и частными владельцами может привести к негативным последствиям. В случае недостаточного внесения таких удобрений возможны нарушения в росте растений, ухудшение качества плодов, а избыточное применение может активировать процесс нитрификации [5, 6]. Несложность метода количественного определения нитратов позволяет контролировать содержание нитратов и корректировать дозы внесения [7, 8].

Цель работы: оценить содержание нитратов в сельскохозяйственной продукции, производимой в Республике Ингушетия.

Достижение данной цели требовало решения следующих задач:

1. Произвести анализ литературных источников;
2. Обнаружить дозы содержания нитратов в продукции растениеводства сельскохозяйственного предприятия и частного сектора;
3. Изучить содержание нитратов в отечественной продукции одного вида, сравнив с нормативными ПДК;
4. Изучить приемы и способы уменьшения содержания нитратов.

Методы исследования:

- 1) анализ специальной литературы позволил выявить значимость нитратов, сложность их правильного внесения, возможность рационального использования;
- 2) отбор точечных проб с поля на корню и с контейнеров и подготовка проб для анализа позволили получить достоверные результаты о содержании нитратов;
- 3) обработка полученных данных проводилась с целью получения общей картины содержания нитратов и снижения их концентрации в растениеводческой продукции.

Минеральные удобрения – это неорганические вещества, содержащие необходимые для растений питательные элементы в легкодоступной форме. Они производятся промышленным способом и используются для повышения плодородия почв и увеличение урожайности сельскохозяйственных культур. Минеральные и органические удобрения улучшают структуру почвы и повышают качество растениеводческой продукции. Особая роль отводится азотосодержащим удобрениям: они быстро усваиваются, и их внесение можно дозировать [3].

Эффективность минеральных удобрений напрямую связана со способом их внесения в почву. Различные способы влияют на доступность питательных веществ для растений, предотвращают потери от вымывания, улетучивания.

Преимущественное потребление растениями аммонийного азота позволяет полнее использовать его на построение белков и тем самым снижать аккумуляцию нитратов [9].

Важное влияние на содержание нитратов оказывают сроки внесения азотных удобрений, вид и доза удобрений, сорт растения, освещенность, влажность почвы,

температура. Комплексный подход, учитывающий все эти факторы, помогут минимизировать содержание нитратов в сельскохозяйственной продукции.

Среди наиболее распространенных минеральных удобрений можно выделить следующие группы: аммиачная селитра (NH_4NO_3) – универсальное, быстродействующее, содержит около 34% азота; мочеви́на ($\text{CO}(\text{NH}_2)_2$) – высокое содержание азота (около 46%), эффективна на различных типах почв; сульфат аммония ($(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$) – содержит около 21% азота, физиологически кислое удобрение.

Влияние нитратов на организм человека крайне негативно. Сами нитраты относительно малотоксичны. Основную опасность представляют нитриты, в которые они превращаются в определенных условиях. В пищеварительном тракте, особенно при наличии определенных бактерий или при нарушении кислотности желудка, нитраты могут восстанавливаться до нитритов. Нитриты, попадая в кровь, связываются с гемоглобином, превращая его в метгемоглобин. Метгемоглобин не способен переносить кислород, что приводит к кислородному голоданию тканей (гипоксии). В желудочно-кишечном тракте нитриты могут реагировать с аминами и амидами, образуя нитрозамины. Многие нитрозамины являются канцерогенами, то есть веществами, способствующими развитию рака.

Опыт 1. Сравнительный анализ содержания нитратов в продукции растениеводства сельскохозяйственного предприятия и частного сектора.

Учитывая предвзятое отношение большей части населения к продукции, выращенной сельскохозяйственными предприятиями и необоснованное предположение, что продукция частного сектора более экологически чиста, проводилось сравнение содержания нитратов в продукции частного и государственного секторов, выращенных в открытом грунте. В акционерном обществе «Агрокомплекс Сунжа», находящимся на территории Сунженского района, на протяжении последних лет удобрения вносились дозированно, согласно стандартам. Выращивание продукции в частном секторе (отдельное хозяйство) проходило без внесения минеральных удобрений на протяжении трёх лет, но с использованием органических подкормок (навоз, компост). Предположение: содержание нитратов будет выше в продукции государственного сектора (табл. 1).

Таблица 1 – Объекты исследования и результаты опыта 1

№	Объект исследования	Сорт	ПДК, мг\кг сырого вещества	Фактическое содержание нитратов мг\кг в с\х предприятии	Фактическое содержание нитратов мг\кг в частном секторе
1	Картофель	Гала	250	179	87
2	Лук репчатый	Березовский аристократ	80	71	40
3	Морковь	Абако	250	165	115
4	Капуста	Агрессор	500	288	223
5	Свекла	Бордо	1400	750	400
6	Кабачки	Арал	400	225	145
7	Томаты	Черри	150	45	40
8	Огурцы	Пальчик	150	85	25
9	Петрушка	Листовая	2000	218	200

Анализ результатов. Содержание нитратов во всех видах продукции соответствует нормам ПДК.

Опыт 2. Содержание нитратов отечественной продукции одного вида.

В настоящее время рекламная кампания сосредоточена на продуктах отечественного производства, в то время как ранее акцент часто делался на импортные товары. При выборе продукции покупатели обращают внимание на такие факторы, как качество, экологическая безопасность и цена. Согласно данным опроса, значительное число респондентов считает,

что импортные продукты могут содержать повышенные дозы нитратов, ссылаясь на высокую степень химизации в сельском хозяйстве. Практическое исследование позволило выявить реальное содержание нитратов в продукции (табл. 2).

Таблица 2 – Объекты исследования и результаты опыта 2

№	Объекты исследования	Сорт	ПДК, мг\кг сырого вещества	Фактическое содержание нитратов, мг\кг
1	Яблоки	Голд	60	32
2	Виноград	Дамские пальчики	60	32
3	Груши	Дюшес	60	40
4	Дыня	-	90	64
5	Бананы	Кавендиш	200	150
6	Клубника	Зенит	100	80
7	Арбуз	-	60	30

Анализ результатов. Содержание нитратов в отечественной продукции соответствует нормам ПДК.

Содержание нитратов можно снизить не только при выращивании и приготовлении, но и на стадиях хранения и переработки продукции. Изучение специальной литературы и полученные результаты опытов позволяют разработать практические рекомендации по снижению содержания нитратов при хранении и переработке продукции:

1. Хранение. Овощи и фрукты хранятся в прохладном, темном и хорошо вентилируемом месте. Низкие температуры замедляют биохимические процессы, в том числе превращение нитратов в нитриты. Высокая влажность также способствует снижению содержания нитратов.

2. Долгое хранение. Чем дольше хранятся продукты, тем больше нитратов может преобразоваться в нитриты.

3. Правильная упаковка. Избегайте хранения овощей и фруктов в герметичной упаковке, особенно нарезанных. Это способствует созданию анаэробных условий, благоприятных для образования нитритов. Лучше использовать перфорированные пакеты или контейнеры.

4. Замораживание. Замораживание – один из лучших способов сохранения продуктов с минимальными потерями питательных веществ и относительно низким уровнем образования нитритов. Перед заморозкой бланшируйте овощи, чтобы деактивировать ферменты, способствующие накоплению нитратов.

5. Мониторинг. Регулярно контролируйте содержание нитратов в продукции, особенно если вы занимаетесь промышленным производством или хранением.

6. Соблюдение санитарных норм. Соблюдайте санитарные нормы и правила гигиены на всех этапах хранения и переработки, чтобы предотвратить загрязнение продуктов и развитие микроорганизмов, способствующих образованию нитритов.

Соблюдение этих рекомендаций поможет минимизировать содержание нитратов в продуктах питания на всех этапах, от выращивания до потребления, и обеспечить безопасность для здоровья.

Таким образом, фактическое содержание нитратов в продукции АО «Агрокомплекс Сунжа» соответствует ПДК, но значительно превышает содержание нитратов в продукции частного сектора, что объясняется ежегодным регламентированным внесением удобрений. Система применения удобрений сельскохозяйственными предприятиями эффективна и безопасна, т.к. содержание нитратов в продукции соответствует нормам ПДК. Содержание нитратов в растениеводческой продукции, выращенной в Сунженском районе, находится на допустимом уровне, что подтверждает рациональность системы применения азотных удобрений. Нитраты содержатся во многих продуктах питания, особенно в овощах. Полностью исключить их из рациона практически невозможно. Важно соблюдать меру и

следовать рекомендациям по снижению содержания нитратов в продуктах (мытьё, чистка, термическая обработка). При соблюдении правил обработки и хранения продуктов, а также сбалансированном питании, риск негативного влияния нитратов на здоровье минимален.

Литература:

1. Квасниченко Д., Калина В. Схемы по экологии и методическая разработка к ним. М.: Устойчивый мир, 2001. 78 с.
2. Очерет Н.П. Содержание нитратов в пищевых продуктах и их влияние на здоровье человека // Вестник АГУ. 2018. Вып. 2 (221).
3. Соколов О. А. Практические советы по снижению содержания нитратов в продуктах питания. Пушино, 1991. 45 с.
4. Чернова Н. М. Основы экологии. - М.: Дрофа, 1999. 288 с.
5. Груздева Л.П. Биотестирование токсичности почв в радиусе действия техногенных выбросов металлургического комбината / Л. П. Груздева, Д. А. Шаповалов, В. С. Груздев // Земледелие. 2008. № 4. С. 16-17.
6. Костоева Л.Ю. Режим орошения люцерны в условиях предгорной зоны Республики Ингушетия / Л.Ю. Костоева, А.Ю. Леймиева, Ю.М. Цокиев // Сб. науч. тр. «Вузовское образование и наука». Магас, 2019. С. 217-226.
7. Цокиев Ю.М. Влияние гербицидов в посевах кукурузы / Ю.М. Цокиев, А.Ю. Леймиева, Л.Ю. Костоева // Сб. науч. тр. «Вузовское образование и наука». Магас, 2019. С. 269-275.
8. Гетоков, О. О. Экологическая оценка гидрологических ресурсов Ингушетии / О.О. Гетоков, М.М. Долов // Мат. 5-ой Всерос. (национальной) науч.-практ. конф. «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли». Нальчик, 2023. С.128-131.
9. Долов М.М. Составлении карты состояния растительности на территории Ингушетии с использованием данных дистанционного зондирования / М.М. Долов, О.О. Гетоков, И.А. Точиев // Мат. Всерос. науч.-практ. конф. «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения». Нальчик, 2023. С.170-174.
10. Гордеев А.С. Сельскохозяйственная инвестиционная кооперация / А.С. Гордеев, О.О. Гетоков // Аграрная Россия, 2024. №3. С.44-48.

УДК 332.1:338.436.33

ВЛИЯНИЕ ГОРНОГО ТУРИЗМА НА ЭКОСИСТЕМУ: ВОЗМОЖНОСТИ И РИСКИ

Тавкешева М.А.;

преподаватель – ассистент института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова,
г. Нальчик, Россия;
e-mail: madinatavkesheva64600@gmail.com

Хамукова Ж.Х.;

старший лаборант института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова,
г. Нальчик, Россия;
e-mail: khamukovaZh@mail.com

Аннотация

В статье рассматривается влияние горного туризма на экосистему Кабардино-Балкарской Республики. Туризм в этом районе представляет собой мощный двигатель экономического развития, однако он также влечет за собой значительные риски для

окружающей среды. Статья акцентирует внимание на необходимости комплексного подхода к развитию туризма, основанного на принципах устойчивости и охраны окружающей среды.

Ключевые слова: горный туризм, экосистема, экологические риски, загрязнение, природные ресурсы, туристическая инфраструктура.

THE IMPACT OF MOUNTAIN TOURISM ON THE ECOSYSTEM: OPPORTUNITIES AND RISKS

Tavkesheva M.A.;

lecturer – assistant at the Institute of Management, Tourism and the Hospitality Industry,
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: madinatavkesheva64600@gmail.com

Khamukova Zh.Kh.;

Senior Laboratory Assistant, Institute of Management, Tourism and Hospitality Industry,
Kabardino-Balkarian State University named after Kh.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: khamukovaZh@mail.com

Annotation

The article examines the impact of mountain tourism on the ecosystem of the Kabardino-Balkarian Republic. Tourism in the area is a powerful engine of economic development, but it also entails significant risks to the environment. The article focuses on the need for an integrated approach to tourism development based on the principles of sustainability and environmental protection.

Keywords: mountain tourism, ecosystem, environmental risks, pollution, natural resources, tourist infrastructure.

Горный туризм представляет собой одну из наиболее перспективных отраслей для экономического и социального развития Кабардино-Балкарской Республики (КБР). Уникальные природные условия региона, формирующиеся под влиянием величественных горных массивов Кавказа, открывают широкие возможности для привлечения туристов.

В первую очередь, горный туризм может стать мощным драйвером экономического роста. Привлечение туристов создает спрос на различные услуги: гостиницы, рестораны, экскурсионные программы и транспортные услуги [3]. В результате этого происходит значительное увеличение числа рабочих мест, что способствует снижению уровня безработицы и повышению уровня жизни местного населения. Развитие небольших гостиничных комплексов и семейных пансионатов позволяет жителям развивать собственные бизнесы и получать дополнительный доход.

Горный туризм стимулирует спрос на местные продукты и услуги. Местные фермеры могут выиграть от увеличения объемов продаж свежих продуктов, таких как молочные изделия, овощи и фрукты, а также ремесленные изделия. Это создает дополнительные возможности для местных предпринимателей и поддерживает сохранение традиционной казачьей культуры и кулинарных особенностей КБР.

Развивая горный туризм, возможно повысить осведомленность как местного населения, так и туристов о проблемах охраны окружающей среды. Туристические компании могут организовывать экологические семинары и мероприятия, на которых будут обсуждаться важные аспекты сохранения природы региона. Таким образом, туризм способен способствовать формированию культуры бережного отношения к окружающей среде и экологической ответственности[5].

Горный туризм, организованный на основе принципов экотуризма, может не только поддерживать, но и восстанавливать природные экосистемы. Устойчивые практики, такие как контроль за количеством туристов в определенных зонах, минимизация воздействия на природные ландшафты или использование альтернативных источников энергии в

гостиницах, могут помочь сохранить природные ресурсы для будущих поколений[2]. Экотуризм может также включать в себя участие туристов в программе охраны природы, что позволит обеспечить дополнительное финансирование для заповедников и охраняемых территорий.

Кабардино-Балкарская Республика предлагает уникальные возможности для активных видов отдыха. Горы предоставляют идеальные условия для альпинизма, лыжного спорта, хайкинга и других приключенческих мероприятий. Это привлекает не только любителей экстрима, но и семейные группы, желающие насладиться природой и активным отдыхом. Чтобы максимально использовать эти возможности, важно развивать инфраструктуру, такую как тропы, смотровые площадки и туристические маршруты[1].

Несмотря на все положительные аспекты, горный туризм может вызвать значительные риски для экосистемы. Один из основных негативных факторов – это деградация природных ресурсов. Чрезмерный поток туристов может привести к эрозии почвы, разрушению растительности и ухудшению качества воды. Неправильно организованные маршруты, а также отсутствие контроля за поведением туристов часто становятся причиной загрязнения окружающей среды и уничтожения экосистем. Еще одной серьезной угрозой является загрязнение водоемов. Сброс сточных вод, несанкционированные свалки и накопление мусора могут привести к ухудшению состояния рек и озер, которые и так могут находиться под давлением изменения климата и природных факторов. В конечном итоге, это негативно отражается не только на экосистемах, но и на здоровье местного населения. Также горный туризм может угрожать местному биоразнообразию [2]. Шум, щебет и активные действия туристов могут вызывать стресс у диких животных, находящихся вблизи туристических маршрутов. Некоторые виды могут перестать размножаться или мигрировать в новые места, что приведет к утрате биоразнообразия.

Для минимизации негативного воздействия горного туризма необходимо внедрять практики устойчивого развития. Прежде всего, требуется разработка четких правил и норм для туристической деятельности, включая ограничения на количество посетителей в экосистемах и создание охраняемых природных территорий. Важно также активное вовлечение местного населения в процесс управления туристическим потоком. Сотрудничество жителей с бизнесом и органами власти может привести к созданию совместных программ по охране природы. Использование современных технологий, таких как исследовательские приложения для создания туристических маршрутов и создания экологических карт, может также помочь в контроле за состоянием природных ресурсов и минимизации воздействия на них [4].

Заключение, влияние горного туризма на экосистему Кабардино-Балкарской Республики является многогранной и сложной темой. Этот вид туризма предлагает множество возможностей для развития региона и повышения экологической осведомленности. Однако без учета потенциальных рисков и внедрения эффективных мероприятий по защите окружающей среды, горный туризм может привести к серьезным последствиям для экосистемы. Путь к устойчивому развитию заключается в нахождении разумного баланса между экономическими интересами и охраной окружающей среды.

Литература:

1. Бондарь, И. В. Экологический туризм: теория и практика. - М.: Издательство "Экономика", 2018.
2. Ларин, И. Д. Устойчивое развитие туризма в горах: проблемы и решения. - СПб.: Издательство РГУ, 2019.
3. Сидоренко, А. П. Экологические аспекты горного туризма в России. - М.: Наука, 2020.
4. Ткачук, В. В. Влияние туризма на экосистемы: международный опыт и российские реалии. - Екатеринбург: УралГУФК, 2021.

5. Капитонов, С. Г. Влияние туризма на природные и культурные ресурсы. - М.: Издательство РГУ, 2022.

6. Методические рекомендации по оценке воздействия туристической деятельности на окружающую среду. - Минприроды России, 2017.

УДК 635.9

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕКОРАТИВНЫХ ЛИАН В ОЗЕЛЕНЕНИИ Г. НАЛЬЧИКА

Тамахина А.Я.;

профессор кафедры «Садоводство и лесное дело»,

д-р с.-х. наук, профессор ,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: aida17032007@yandex.ru

Аннотация

В статье приведены результаты оценки видового состава, обилия и состояния декоративных лиан на территории г. Нальчик. Использование лиан в вертикальном озеленении города имеет незначительное распространение и ограниченное применение. Существующие посадки лиан на территориях общего пользования стихийны и неухожены. Характер городской застройки диктует необходимость вертикального озеленения.

Ключевые слова: декоративные лианы, вертикальное озеленение, микроклиматическая эффективность, обилие, насаждения общего пользования, насаждения ограниченного пользования.

USE OF DECORATIVE VINES IN LANDSCAPING IN NALCHIK

Tamakhina A.Ya.;

Professor of the Department «Gardening and Forestry»,

Doctor of Agricultural Sciences, Professor

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: aida17032007@yandex.ru

Annotation

The article presents the results of the assessment of the species composition, abundance and condition of ornamental vines in the city of Nalchik. The use of vines in vertical landscaping of the city is insignificantly widespread and limited in application. The existing plantings of vines in public areas are spontaneous and unkempt. The nature of urban development dictates the need for vertical landscaping.

Keywords: decorative vines, vertical landscaping, microclimatic efficiency, abundance, public plantings, restricted plantings.

Проблема благоустройства и озеленения городов приобретает в нашей стране все большую актуальность в связи с увеличением жилищного строительства. Важную роль в благоустройстве современного города играет вертикальное озеленение, которое, обогащая и дополняя архитектурный облик зданий и их комплексов, делает его более выразительным и привлекательным.

Быстрота роста, многообразие форм и окрасок цветов, листьев, плодов и способность вьющихся растений (лиан) легко поддаваться формированию открывают неограниченные возможности для использования их в благоустройстве города. Широко используются

вьющиеся растения для озеленения оград, подпорных стенок, откосов, различных хозяйственных построек, пергол, трельяжей, навесов, ваз и других малых форм садово-парковой архитектуры. При вертикальном озеленении жилых и общественных зданий вьющиеся растения, являясь дополнительным элементом композиции, должны выделять, подчеркивать и усиливать их архитектурное решение [1, 2]. Кроме того, роль лиан важна и для повышения санитарно-защитных функций системы озеленения (табл. 1).

Таблица 1 – Микроклиматическая эффективность зеленых насаждений [3]

Элементы озеленения внешнего благоустройства	Снижение температуры воздуха, °С	Повышение относительной влажности воздуха, %	Снижение скорости ветра, %	Снижение интенсивности прямой солнечной радиации, %	Снижение температуры поверхности, °С
Массив зеленых насаждений полнотой 0,8-1,0	3,5 - 5,5	10-20	50-75	95 - 100	20-25
Группа деревьев	1 - 1,5	4-6	20-40	94-96	12-20
Рядовая посадка деревьев	1 - 1,5	4-7	30-50	95	12-19
Газон, цветник	0,5	1-4	-	-	6-12

Пылесожающая способность листьев лиан составляет: у винограда 2,1-7,6 г/м², у виноградовника аконитолистного 13,9 г/м², у ломоноса Гуриана 15,7 г/м². Степень влияния видов лиан на показатели микроклимата различна и требует дополнительного изучения. Отмечено снижение запыленности территории при использовании лиан в вертикальном озеленении: листья виноградов осаждают 2,1-7,6 г/м² пыли, что сопоставимо с пылезадерживающей способностью деревьев и кустарников [4 – 6].

В экологических условиях г. Нальчика роль вертикального озеленения пока недооценена. Ряд видов древесных лиан применяется ограниченно и в основном в частных домовладениях, придомовых территориях. В связи с этим необходимо изучение свойств и особенностей развития лиан в условиях города.

По данным инвентаризации зеленых насаждений общего пользования в Нальчике основу породного состава насаждений составляют деревья и кустарники (180 видов). В древесно-кустарниковой флоре г. Нальчика отдел Pinophyta (голосеменные) представлен 15 видами. Основу флоры составляют покрытосеменные, представленные 165 видами (91,7% от общего количества видов) [7]. Лианы на объектах зеленого строительства встречаются редко. Удельный состав видов лиан составляет 5% от общего числа видов. В массовом озеленении они не применяются и встречаются единично.

Целью исследования стало изучение ассортимента лиан в г. Нальчике.

Исследование ассортимента лиан проводилось в различных районах города (Долинск, Горный, Вольный Аул, Центр, Стрелка, Искож, Александровка, Дубки, Затишье). Определение различных показателей видов лиан проводилось на учетных площадях в насаждениях общего и ограниченного пользования.

К насаждениям общего пользования в г. Нальчик относится Атажукинский парк, где произрастают лианы двух видов: девичий виноград пятилисточковый и жимолость каприфоль. Девичий виноград используется в качестве почвопокровного растения, покрывая откосы набережной. Жимолость каприфоль используется для декорирования ограждения территории ресторанов и кафе.

К насаждениям ограниченного пользования, обследованным на территории г. Нальчика, относятся «Ботанический сад КБГУ», детские сады, участки индивидуального землепользования; улицы и внутридворовые пространства жилой многоэтажной застройки в различных административных районах города. Здесь были обследованы виды лиан: жимолость каприфоль, девичий виноград пятилисточковый, клематисы, ипомея, хмель.

В составе коллекции Ботанического сада имеются следующие виды лиан: девичий виноград пятилисточковый, клематис Жакмана (сорта), клематис фиолетовый (сорта), клематис жгучий, клематис тангутский, актинидия коломикта, виноград прибрежный, виноград амурский, лимонник китайский, ипомея пурпурная и красно-голубая, эхиноцистис шиповатый, фасоль огненно-красная, горошек душистый.

Закладка учетных площадей в черте города проводилась по общепринятой методике (ОСТ 56-69-83). При обследовании лиан учитывались: местонахождение; вид растения; тип посадки; число экземпляров; возраст, биометрические показатели растения, наличие и интенсивность проявления фенологических процессов; максимальная длина годовичного побега; общее состояние; условия произрастания; наличие ухода, опор; их качество; назначение лиан. Для оценки обилия видов лиан использована шкала Друде. Площадь покрытия определялась на 100 га.

В 2023-2024 гг. в Нальчике было проведено обследование насаждений с целью изучения видового состава, особенностей использования лиан, а также экспресс-оценка их состояния с учетом наличия визуально определяемых повреждений. В насаждениях г. Нальчик выявлено 23 вида лиан (табл. 2).

Таблица 2 – Наличие, обилие и состояние лиан в составе насаждений Нальчика

Наименование вида	Наличие и обилие вида в составе городских насаждений			Наличие и обилие вида в составе насаждений ограниченного пользования, в т.ч.:					Наличие повреждений, вызванных		Наличие систематического ухода
	общего пользования	ограниченного пользования	специального пользования	уличных насаждений	многоэтажной жилой застройки			на индивидуальных участках	вредителями и болезнями	экологическими условиями	
					первой пол. XX в.	70-х гг. XX в.	конец XX – начало XXI в.				
1. Девичий виноград пятилисточковый (<i>Parthenocissus quinquefolia</i> (L.) Planch)	Soc	Soc	Soc	Soc	Soc	Soc	Soc	Soc	-	-	-
2. Девичий виноград пятилисточковый ф. Энгельмана (<i>Parthenocissus quinquefolia</i> f. <i>Engelmanii</i> (Graub) Rhed.)	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	-	-	-
3. Виноград обыкновенный (<i>Vitis vinifera</i> L.)	-	Soc	-	-	-	-	-	Soc	+	-	+
4.Плющ обыкновенный (<i>Hedera helix</i> L.)	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	Cop3	-	-	-
5. Клематис Жакмана (<i>Clematis x jaebrnanii</i> Th. Moore)	-	Cop2	-	-	-	-	-	Cop2	+	-	+
6. Клематис фиолетовый (<i>Clematis viticella</i> L.)	-	Cop2	-	-	-	-	-	Cop2	+	-	+
7. Клематис тангутский (<i>Clematis tangutica</i> (Maxim) Korsh.)	-	Sol	-	-	-	-	-	Sol	-	-	+
8. Клематис жгучий (<i>Clematis flammida</i> L.)	-	Sol	-	-	-	-	-	Sol	-	-	+
9. Клематис виргинский (<i>Clematis virginiana</i> L.)	-	Sol	-	-	Sol	-	-	-	-	-	-
10. Жимолость каприфоль (<i>Lonicera caprifolhthm</i> L.)	-	Cop1	-	-	-	-	-	Cop1	+	-	+
11. Жимолость вьющаяся (<i>Lonicera periclymentm</i> L.)	-	Sol	-	-	-	-	-	Sol	+	-	+

Наименование вида	Наличие и обилие вида в составе городских насаждений			Наличие и обилие вида в составе насаждений ограниченного пользования, в т.ч.:					Наличие повреждений, вызванных		Наличие систематического ухода
	общего пользования	ограниченного пользования	специального пользования	уличных насаждений	многоэтажной жилой застройки			на индивидуальных участках	вредителями и болезнями	экологическими условиями	
					первой пол. XX в.	70-х гг. XX в.	конец XX – начало XXI в.				
12. Камписис укореняющийся (<i>Campsis radicans</i> (L.) Seem.)	-	Sol	-	-	-	-	-	-	-	-	1. +
13. Роза многоцветковая плетистая (<i>Rosa multiflora</i> L.)	-	Cop1	-	-	-	-	-	Cop1	+	-	+
14. Хмель обыкновенный (<i>Hamulus lupulus</i> L.)	-	Cop2	-	-	-	-	-	Cop2	+	+	-
15. Лимонник китайский (<i>Shizandra chinensis</i> (Titrez.) Baill)	-	Sol	-	-	-	-	-	Sol	-	-	+
16. Актинидия коломикта (<i>Actinidia kolomikta</i> (Rttpr.) Maxim.)	-	Sol	-	-	-	-	-	Sol	-	-	+
17. Древогубец лазающий (<i>Celastrus scandens</i> L.)	-	Sol	-	-	-	-	-	Sol	-	-	+
18. Луносемянник даурский (<i>Menispermum dahuricum</i> D.C.)	-	Sol	-	-	-	-	-	Sol	-	-	+
19. Ипомея красно-голубая (<i>Ipomea tricolor</i> (L.) Roth.)	-	Cop1	-	-	-	-	Sol	Cop1	+	+	+
20. Ипомея пурпурная (<i>Ipomea purpurea</i> (L.) Roth.)	-	Cop1	-	-	-	-	Sol	Cop1	+	+	+
21. Фасоль огненно-красная (<i>Phazelius coccineus</i> L.)	-	Cop1	-	-	-	-	-	Cop1	-	-	+
22. Эхиноцистис шиповатый (<i>Echinocystis echinata</i> et A. Gray.)	-	Cop1	-	-	-	-	-	Cop1	-	-	+
23. Горошек душистый (<i>Lathirus odoratus</i> L.)	-	Cop1	-	-	-	-	-	Cop1	-	-	+

Использование лиан сводится к пристенному озеленению жилых зданий и учреждений, выполненному по частной инициативе. Наиболее распространено озеленение лианами заборов и изгородей. В Нальчике в различных районах города были также отмечены единичные случаи применения многолетних (девичий виноград пятилисточковый) и однолетних (ипомея пурпурная и красно-голубая, фасоль огненно-красная) лиан в контейнерном озеленении балконов.

Лианы практически не применяются для декорирования малоинтересных архитектурных сооружений и хозяйственных объектов. Чаще других во всех категориях городских насаждений встречается девичий виноград пятилисточковый и плющ обыкновенный. Места их произрастания составляют 67,5 % от общего количества мест произрастания лиан в Нальчике. Виноград пятилисточковый, жимолость каприфоль, хмель обыкновенный и ипомея пурпурная, эпизодически используются в насаждениях в качестве напочвенного покрова (табл. 3).

Таблица 3 – Применение лиан в насаждениях г. Нальчик

Наименование вида	Число мест произрастания, шт.	Декорирование торцовых стен	Оформление главных фасадов	Декорирование служебных помещений	Обсадка спортивных и детских площадок	Обсадка заборов, беседок, трельяжей, навесов	Озеленение балконов и лоджий	Напочвенный покров	Наличие правильной опоры, %	Наличие малоприводной опоры, %	Опор нет, %
Насаждения общего пользования											
Девичий виноград пятилистковый	215	13,1	11,3	2,9	8,9	62	0,9	0,9	5,1	74,9	20
Девичий виноград пятилистковый ф. Энгельмана	57	-	-	-	9,8	90,2	-	-	-	90,1	9,9
Камписис укореняющийся	7	28,6	-	-	-	71,4	-	-	28,6	42,8	28,6
Клематис виргинский	1	-	-	100	-	-	-	-	-	-	100
Жимолость каприфоль	27	-	-	-	-	81,5	-	18,5	22,2	77,8	-
Хмель обыкновенный	31	-	-	-	-	3,2	-	96,8	-	3,2	96,8
Ипомея красно-голубая	29	-	-	-	3,4	96,6	-	-	-	100	-
Ипомея пурпурная	33	-	-	-	3,1	78,6	15,2	3,1	3,1	93,8	3,1
Насаждения ограниченного пользования											
Девичий виноград пятилистковый	55	5,5	-	-	1,8	92,7	-	-	3,6	97,4	-
Девичий виноград пятилистковый ф. Энгельмана	13	-	-	-	-	100	-	-	-	100	-
Виноград обыкновенный	291	-	-	-	-	100	-	-	25,1	74,9	-
Клематис Жакмана	115	-	-	-	-	100	-	-	45,2	54,8	-
Клематис фиолетовый	105	-	-	-	-	100	-	-	44,8	55,2	-
Клематис тангутский	5	-	-	-	-	100,0	-	-	-	100	-
Клематис жгучий	3	-	-	-	-	100,0	-	-	-	100	-
Жимолость каприфоль	19	-	21,1	-	-	78,9	-	-	10,5	89,5	-
Плющ обыкновенный	7	-	-	-	-	100,0	-	-	-	100	-
Роза многоцветковая плетистая	37	-	16,2	-	-	83,8	-	-	-	89,2	-
Хмель обыкновенный	3	-	-	-	-	100,0	-	-	10,8	100	-
Лимонник китайский	3	-	-	-	-	100,0	-	-	-	100	-
Актинидия коломикта	3	-	-	-	-	100	-	-	-	100	-
Древогубец лазящий	2	-	-	-	-	100	-	-	-	100	-

Наименование вида	Число мест произрастания, шт.	Декорирование торцовых стен	Оформление главных фасадов	Декорирование служебных помещений	Обсада спортивных и детских площадок	Обсада заборов, беседок, трельяжей, навесов	Озеленение балконов и лоджий	Напочвенный покров	Наличие правильной опоры, %	Наличие малопримотной опоры, %	Опор нет, %
Ипомея красно-голубая	91	-	-	-	-	100	-	-	15,4	84,6	-
Ипомея пурпурная	113	-	-	-	-	100	-	-	160	85,0	-
Фасоль огненно-красная	15	-	-	-	-	100	-	-	13,3	86,7	-
Эхиноцистис шиповатый	3	-	-	-	-	100	-	-	-	100	-
Горошек душистый	5	-	-	-	-	-	-	100	-	-	100

В насаждениях ограниченного пользования изредка встречаются кампсис укореняющийся, виноград, жимолость каприфоль, клематис виргинский. Большинство видов лиан в обследованных районах было выявлено на участках индивидуальной застройки, где значительна доля участия красивоцветущих (клематисы, кампсис, розы и жимолости различных видов и сортов) и плодовых видов (лимонник, актинидия, виноград, фасоль).

На некоторых объектах ограниченного пользования («Ботанический сад» КБГУ), в питомниках и цветочных хозяйствах, а также на приусадебных участках за растениями проводится минимально необходимый уход.

Исключение составляют девичий виноград, хмель обыкновенный, плющ обыкновенный. Посадки этих видов, как правило, стихийны и неухажены. Часто они приносят не только пользу, но и вред, поднимаясь по стенам домов, затягивая ветхие заборы, провода, закрывая массой своих листьев окна зданий.

Крайне редким во всех населенных пунктах является применение правильно устроенных опор и конструкций для вертикального озеленения, в том числе и на участках индивидуальной застройки. В лучшем случае, опоры устраиваются на скорую руку из подручных средств, без учета биологических и декоративных особенностей видов.

Физиологическое состояние выявленных растений можно оценить, в большинстве случаев, как хорошее, благодаря устойчивости видов или наличию ухода. Тем не менее, были отмечены поражения растений вредителями и болезнями различной степени тяжести. Не выявлено ни одного больного или угнетенного экземпляра девичьего винограда, что, несомненно, свидетельствует о его высокой устойчивости, в том числе и к повышенным антропогенным нагрузкам. Об отношении к условиям городской среды других видов лиан на основании только визуального обследования судить трудно, так как они встречаются лишь в насаждениях с ограниченным режимом посещения, на территориях, удаленных от автомагистралей и крупных промышленных предприятий.

Все вышеописанные виды за вегетационный период проходят полный цикл сезонного развития, перестраивая свой ритм соответственно местным климатическим условиям.

Характер застройки г. Нальчика указывает на необходимость более широкого применения вертикального озеленения, поскольку неблагоприятные изменения микроклимата и инсоляции возможны в 70 % случаев расположения многоэтажных зданий в городе при несоблюдении градостроительной маневренности, а также на верхних этажах большинства многоэтажных зданий.

Таким образом, использование лиан в вертикальном озеленении Нальчика имеет незначительное распространение и ограниченное применение. Практически отсутствует балконное и контейнерное озеленение. Существующие посадки лиан, особенно на

территориях общего пользования, стихийны и неухожены. Ассортимент лиан в насаждениях беден. Наибольшее распространение имеет девичий виноград пятилисточковый и его форма Энгельмана. Места их произрастания составляют 60,0 – 85,0 % от общего количества мест произрастания лиан в городе. Характер городской застройки диктует необходимость вертикального озеленения.

Литература:

1. Брагина В.И., Белова З.П., Сидоренко В.М. Вертикальное озеленение зданий и сооружений. - Киев: Будівельник, 1980. 173 с.
2. Хуснутдинова А.И., Александрова О.П., Новик А.Н. Технология вертикального озеленения // Строительство уникальных зданий и сооружений. 2018. Т. 12 №51. С. 20-32.
3. Официальный сайт ФГБУ «ЦНИИП Минстроя России». URL: <https://cniipminstroy.ru/?ysclid=m8zx3d05jn138378333>
4. Осипова Н.В. Лианы. – М.: Лесн. пром-сть, 1989. 159 с.
5. Калмыкова А.Л. Изменение показателей микроклимата при использовании лиан в вертикальном озеленении г. Саратова / А.Л. Калмыкова, А.В. Терешкин // Вестник Саратовского Госагроуниверситета им. Н.И. Вавилова - Саратов: СГАУ, 2008. №3. С. 20 - 23.
6. Калмыкова, А.Л. Средозащитные качества лиан в условиях селитебной застройки Среднего и Нижнего Поволжья / А.Л. Калмыкова // Материалы научно-практической конференции. - Саратов: СГАУ, 2008. С.134-135.
7. Шхагапсоев С.Х., Карачаева Е.В. Флора города Нальчика и его окрестностей. – Нальчик: ГП КБР РПК, 2009. 166 с.

УДК 630*23

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ЗАЩИТНЫХ ЛЕСНЫХ НАСАЖДЕНИЙ В КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ

Тиев Р.А.;

доцент кафедры «Садоводство и лесное дело», к. биол. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Тамахина А. Я.;

профессор кафедры «Садоводство и лесное дело»,
д-р с.-х. наук, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: aida17032007@yandex.ru

Аннотация

В статье рассмотрено современное состояние защитных лесных насаждений в Кабардино-Балкарской Республике. Представлены меры по сохранению и восстановлению средообразующих функций лесных экосистем. Изучено состояние и использование сельскохозяйственных угодий в защитных лесах республики.

Ключевые слова: лесные экосистемы, мониторинг, рубки ухода, лесной фонд, лесные культуры.

THE CURRENT STATE OF PROTECTIVE FOREST PLANTATIONS IN KABARDINO-BALKARIA

Tiev R.A.;

Associate Professor of the Department of Horticulture and Forestry, PhD in Biology,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Tamakhina A. Ya.;
Professor of the Department «Gardening and Forestry»,
Doctor of Agricultural Sciences, Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: aida17032007@yandex.ru

Annotation

The article examines the current state of protective forest plantations in the Kabardino-Balkarian Republic. Measures for the conservation and restoration of the environment-forming functions of forest ecosystems are presented. The state and use of agricultural land in the republic's protective forests are studied.

Keywords: forest ecosystems, monitoring, thinning, forest fund, forest crops.

В связи с разнородными факторами (радиоактивное загрязнение, вырубки, поражение вредителями и др.) для лесного покрова характерны различные виды деградации. В целях компенсации данных явлений проводятся лесовосстановительные мероприятия.

По данным Рослесхоза, за 2023 г. было восстановлено 1470,7 тыс. га лесов, из них 216,1 тыс. га приходится на искусственное лесовосстановление. За последние 10 лет это самые высокие объемы лесовосстановления, выполненные естественным, комбинированным и искусственным способами [1]. Динамика лесовосстановления лесных насаждений в РФ за период 2018 – 2023 гг. представлена на рисунке 1.

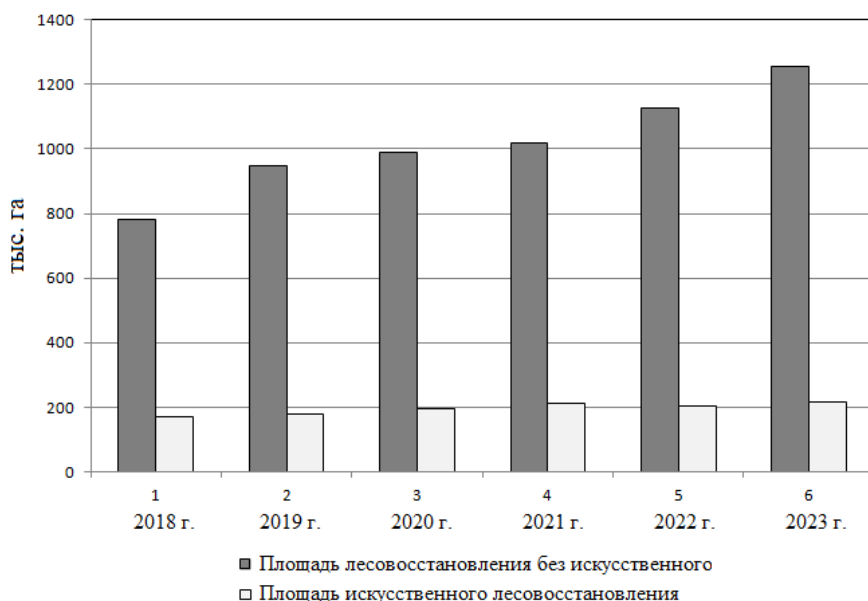


Рисунок 1 – Динамика лесовосстановления лесных насаждений, тыс. га [1]

По данным государственного мониторинга воспроизводства лесов в 2023 г. выявлено, что 2,7 тыс. га обследованных участков (19,0% общей площади выполненных обследований) не соответствуют критериям и требованиям, указанным в Правилах лесовосстановления либо в лесохозяйственных регламентах лесничеств, фактический породный состав обследованных молодняков не соответствует хозяйству молодняка при отнесении к землям, на которых расположены леса.

В 2023 г. выполнены работы с использованием технологий ДЗЗ по выявлению земель, не занятых лесными насаждениями и требующих лесовосстановления, на территории 260 лесничеств 77 субъектов РФ на общей площади 33,3 тыс. га. В ходе натурных обследований рекомендовано искусственное, естественное и комбинированное лесовосстановление на площади соответственно 10,8; 10,0; 0,3 тыс. га [1].

Основными мерами сохранения и восстановления защитных и средообразующих функций лесных экосистем в государственном лесном фонде являются выборочные санитарные рубки, сплошные санитарные рубки, уборка неликвидной древесины, мероприятия по ликвидации очагов вредных организмов. Вредители леса являются одной из важнейших проблем лесного хозяйства. В 2023 г. на территории лесных насаждений Российской Федерации, расположенных на землях лесного фонда, была зафиксирована площадь в 5301,4 тыс. га, пораженных вредными организмами, из них 4885,1 тыс. га были поражены вредителями леса, остальные – болезнями (рис. 2).

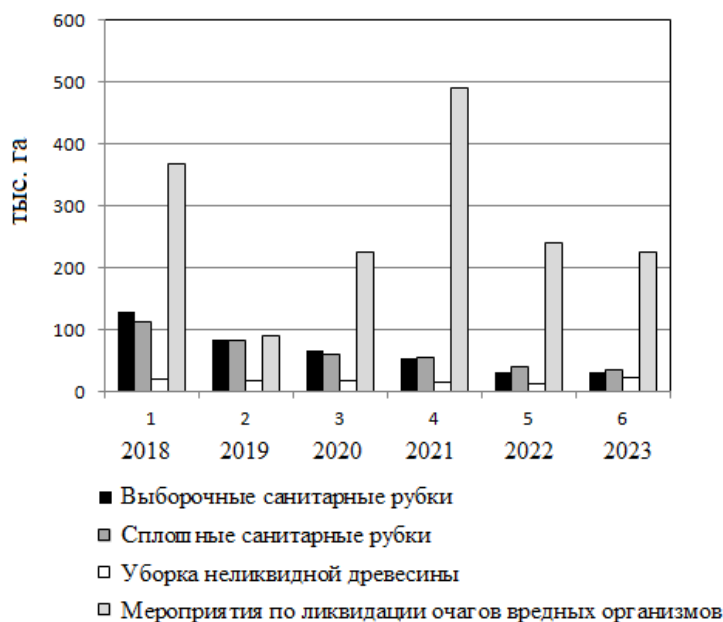


Рисунок 2 – Проведение мероприятий по защите лесов на территории лесного фонда РФ, тыс. га [1]

На основании оценки фактических значений показателей Госпрограммы «Развитие лесного хозяйства» [2] в 2023 г. отношение площади лесовосстановления и лесоразведения к площади вырубленных и погибших лесных насаждений составило 135,2%, что выше показателей 2019 и 2022 гг. соответственно на 54,5 и 16,0%.

Все леса Кабардино-Балкарской Республики отнесены к защитным, главное назначение которых не столько в эксплуатационных запасах ценной древесины, сколько в выполнении ими средообразующих, водоохраных, защитных, рекреационно-оздоровительных и других экологических функций. Общая площадь земель лесного фонда и земель, на которых расположены леса на территории республики, в соответствии с государственным лесным реестром по состоянию на 01.01.2024 года составляет 323,1 тыс.га, из них покрытые лесом земли 191,8 тыс.га [3].

Одним из приоритетных направлений деятельности в области лесных отношений Минприроды КБР является ведение питомнического хозяйства и обеспечение лесопосадочным материалом лесовосстановительных работ на лесных участках в составе земель лесного фонда. В рамках реализации Федерального проекта «Сохранение лесов» национального проекта «Экология» на 2023 год на увеличение площади лесовосстановления в республике из федерального бюджета выделено 10,11 млн руб. Лесистость республики составляет всего 15,4%. Поэтому основной задачей лесного хозяйства является охрана лесов от пожаров, защита от вредителей и болезней леса, воспроизводство лесов и рациональное использование лесных ресурсов [3].

Лесные культуры создаются в основном на вырубках прошлых лет, прогалинах и пустырях. Фонд лесовосстановления незначительный – всего 0,5 тыс. га. В 2023 г. проведена посадка лесных культур на площади 116 га, в том числе искусственное лесовосстановление 60 га, комбинированное лесовосстановление 55 га, компенсационное лесовосстановление 1 га; агротехнический уход за лесными культурами на площади 1639 га; дополнение лесных культур на площади 50 га; уход за постоянными лесосеменными участками на площади - 135 га. Произведена заготовка семян лесных растений основных лесобразующих пород, проведена проверка качества и сертификация улучшенных семян бука (500 кг), ясеня (115 кг), клёна (115 кг), дуба (100 кг), липы (10 кг), акации (10 кг), гледичии (10 кг), ореха грецкого (35 кг), ореха маньчжурского (35 кг).

По итогам экологических акций «Сад памяти» и «Сохраним лес» на участках земель лесного фонда, на землях городских округов и муниципальных образований республики высажено 308,7 тыс. саженцев. Проведено лесопатологическое обследование на площади 1652 га. Выполнены выборочные санитарные рубки на площади 250 га и рубки ухода за лесами на площади 329,9 га [3].

В 2024 г. на территории Кабардино-Балкарии в рамках реализации федерального проекта «Сохранение лесов» проведены работы по выявлению земель, не занятых лесными насаждениями и требующих лесовосстановления, с использованием технологий ДЗЗ на территории Зольского, Черекского и Эльбрусского лесничеств [4]. По результатам мониторинга фонд лесовосстановления по лесничествам составляет соответственно 8,8; 2,7 и 11,2 га. На основе данных натурных обследований и материалов действующего лесоустройства, с учетом требований Правил лесовосстановления определены возможные способы лесовосстановления:

- в Зольском лесничестве на площади 0,7 га определен возможный способ лесовосстановления – искусственный, на площади 8,1 га – естественный вследствие природных процессов;
- в Черекском лесничестве на площади 2,7 га определен возможный способ лесовосстановления – естественный вследствие природных процессов;
- в Эльбрусском лесничестве на площади 11,2 га определен возможный способ лесовосстановления – естественный вследствие природных процессов.

В рамках национального проекта «Экология» в 2024 г. в Кабардино-Балкарии проведена масштабная посадка лесных культур. Лесной фонд республики пополнился 268,5 тыс. штук сеянцев клена, дуба красного, ясеня, бархата амурского и березы. Площадь лесовосстановления в 2024 г. составила 120 га [5].

Плановые объемы агролесомелиоративных работ (рубки ухода) по восстановлению защитных лесных насаждений, находящихся на землях сельхозпредприятий КБР, составляют: в Баксанском районе 127 га, Зольском районе 29 га, Майском 25 га, Терском районе 15 га, Прохладненском районе 147 га, Урванском районе 25 га, Эльбрусском районе 5 га [6].

Несмотря на значительное увеличение площади лесовосстановления, защитные леса КБР располагают небольшими ресурсами угодий, пригодных для ведения сельского хозяйства. Причиной сложившейся ситуации является ликвидация в последние годы общественного животноводства, резкое сокращение поголовья скота, низкая степень освоения пахотных земель, ранее находившихся во владении сельскохозяйственных организаций, что привело к возможности использования населением и фермерами находящихся вблизи от населенных пунктов выгонов, сенокосов и заросшей травянистой растительностью пашни. В результате длительного неиспользования сельскохозяйственных угодий активно идет процесс их зарастания древесной и кустарниковой растительностью [7].

Планируемые объемы использования лесов для ведения сельского хозяйства в КБР составляют 1375,6 га, в т.ч. 63,1 га в Баксанском, 21 га – Зольском, 406,3 га – Лескенском,

139,3 га – Майском, 245,6 га – Нальчикском, 49,3 га – Терском, 298 га – Чегемском, 88,8 га – Черекском, 64,2 – Эльбрусском лесничествах [7].

В республике сокращаются площади, пригодные для ведения сельского хозяйства, так как в зеленых зонах и водоохранных лесах запрещается ведение сельского хозяйства. Участки лесного фонда, предназначенные для ведения сельского хозяйства, планируется использовать для выпаса скота и сенокошения. В соответствии с лесным законодательством лесные участки для ведения сельского хозяйства предоставляются коммерческим структурам, индивидуальным предпринимателям и крестьянским (фермерским) хозяйствам в аренду по результатам аукционов по продаже права на заключение договора аренды, государственным и муниципальным учреждениям в постоянное (бессрочное) пользование, гражданам – в безвозмездное срочное пользование.

В сложившихся условиях основными задачами повышения эффективности использования защитных лесов в КБР являются: организация непрерывного и неистощительного пользования в соответствии с расчетной лесосекой и на этой основе обеспечение постоянства действия лесных предприятий, расширенное воспроизводство леса на интенсивной основе, охватывающее лесовыращивание, лесопользование всех видов и переработку древесного и недревесного сырья, регулирование взаимосвязей землепользования и лесопользования на основе оптимального планирования и увязки технологических процессов лесозексплуатации и лесовосстановления, улучшения использования материально-технических и трудовых ресурсов.

Литература:

1. О состоянии и об охране окружающей среды Российской Федерации в 2023 году. Проект Государственного доклада. – М.: Минприроды России; ООО «Интеллектуальная аналитика»; ФГБУ «Дирекция НТП»; Фонд экологического мониторинга и международного технологического сотрудничества, 2024. 705 с.
2. Постановление Правительства РФ от 15 апреля 2014 г. N 318 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие лесного хозяйства" (с изменениями и дополнениями). URL: <https://base.garant.ru/70644228/?ysclid=m3kgav5wta570832079>
3. Доклад о состоянии и об охране окружающей среды в Кабардино-Балкарской Республике в 2023 г. Нальчик: Министерство природных ресурсов и экологии, 2023. 189 с.
4. Центр защиты леса Ставропольского края. URL: <https://stavropol.rcfh.ru/presscenter>
5. Национальное информагенство «Экология». URL: <https://nia.eco/2024/02/05/76926/>
6. Объемы агролесомелиоративных работ по восстановлению защитных лесных насаждений, находящихся на землях сельхозпредприятий КБР. Утв. Распоряжением Правительства Кабардино-Балкарской Республики от 27 августа 2003 года N 522-РП.
7. Бондарчук А.С. Анализ состояния и использования сельскохозяйственных угодий в защитных лесах Кабардино-Балкарской Республики // Аграрная Россия. 2011. №6 (1). С. 49-51.

УДК 634.74

ТАКСАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННЫХ ЗАРОСЛЕЙ ОБЛЕПИХИ КРУШИНОВИДНОЙ (*HIPPORHAE RHAMNOIDES* L.) В ЭКОЛОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ

Хагасов Р.Б.;

магистрант направления «Лесное дело»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
Тамахина А.Я.;
профессор кафедры «Садоводство и лесное дело»,
д-р с.-х. наук, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: aida17032007@yandex.ru

Аннотация

Статья посвящена таксационной характеристике естественных зарослей облепихи крушиновидной (*Hippophae rhamnoides* L.) на территории Кабардино-Балкарии. Исследования, проведенные в различных природно-экологических зонах КБР, показали, что в данной части ареала находится богатый генофонд *H. rhamnoides*, возникший под влиянием вертикальной зональности и почвенной разности.

Ключевые слова: облепиха крушиновидная, таксационная характеристика, климатип, природно-экологические зоны, генофонд.

TAXATION CHARACTERISTICS OF NATURAL THICKET SEA BUCKTHORN (*HIPPOPHAE RHAMNOIDES* L.) IN THE ECOLOGICAL CONDITIONS OF KABARDINO-BALKARIA

Khagasov R.B.;
Master's student in the direction "Forestry",
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
Tamakhina A.Ya.;
Professor of the Department «Gardening and Forestry»,
Doctor of Agricultural Sciences, Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: aida17032007@yandex.ru

Annotation

The article is devoted to the taxation characteristics of natural thickets of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) in the territory of Kabardino-Balkaria. Research conducted in various natural and ecological zones of the KBR showed that in this part of the range there is a rich gene pool of *H. rhamnoides*, which arose under the influence of vertical zonality and soil differences.

Keywords: sea buckthorn, taxation characteristics, climatype, natural and ecological zones, gene pool.

В Кабардино-Балкарии произрастает более 140 видов дикорастущих лекарственных растений, большинство из которых применяется в научной медицине. К числу наиболее интересных относится облепиха крушиновидная (*Hippophae rhamnoides* L.).

Облепиха является ценным лекарственным и декоративным растением, произрастающим на европейской территории России преимущественно на галечных и песчаных почвах. Она также широко распространена в диком состоянии на всей территории Европы, в Западной и Восточной Сибири, на Алтае и Кавказе, в Западной и Средней Азии, Монголии и Китае, в тропических районах Пакистана и Индии. Плоды и листья облепихи применяются как противогинготное, отхаркивающее, противоожоговое и болеутоляющее средство при ревматизме, заболеваниях желудка и язвенной болезни; облепиховое масло используется в медицинских препаратах и в составе пищевых продуктов. Ягоды облепихи являются ценным сырьем для получения сока, вина, варенья, джемов, содержат многие витамины (С, Р, В₁, В₂, В₃, В₆, В₉, Е, К, каротин), сахара, органические кислоты, дубильные, пектиновые вещества и клетчатка, кверцетин, комплекс макро- и микроэлементов (бор, железо, цинк, медь, марганец, калий, кальций). Особую пищевую ценность представляет

масло, 7-9% которого содержится в мякоти, а 10-12% — в косточках (семенах). В жировой фракции облепихи содержится токоферол, триацилглицерины с насыщенными и ненасыщенными (пальмитоолеиновая, олеиновая) жирными кислотами. В листьях и коре найдены алкалоид гиппофаин (до 0,4 %), аскорбиновая кислота и дубильные веществ [1].

Облепиха обладает широким спектром полезных качеств. Особенно велико ее значение в обеспечении медицинской промышленности сырьем для получения целебного масла и других препаратов, которые применяются для лечения ряда заболеваний. Спрос на эти препараты в нашей стране далеко не удовлетворен.

Большая доля потребности в сырье облепихи все еще обеспечивается за счет дикорастущих зарослей, продуктивность которых очень низка и неоднороден ее химический состав. Одним из резервов увеличения производства облепихового масла являются отбор ценных форм для дальнейшей селекции [2].

Обширному ареалу облепихи крушиновидной способствует широкий спектр географической изменчивости, который определяет фенотипическую, генотипическую изменчивость и образование многочисленных форм. В связи с этим, некоторые исследователи предлагали выделять подвиды или географические расы в пределах одного вида. Так, к примеру, Ж.И. Гатин [3], выделяет три подвиды облепихи — алтайскую, саянскую и тьянь-шаньскую. А. Rousi (1971) в пределах вида *H. rhamnoides* выделил девять подвидов, из них три в Западной Европе, один на Кавказе, пять в Азии: крушиновидная (*H. rhamnoides* ssp *rhamnoides*); приручьевая (*H. r. ssp. rivularis* v. Soest); карпатская (*H. r. ssp. carpatica* Rousi); кавказская (*H. r. ssp. caucasica* Rousi); туркестанская (*H. r. ssp. ttarestanica* Rousi); монгольская (*H. r. ssp. mongolica* Rousi); китайская (*H. r. ssp. chinesis* Rousi); юньнаньская (*H. r. ssp. yunnanensis* Rousi), джангзенская (*H. r. ssp. gyantsensis* Rousi) [4].

Популяции облепихи, которые были обследованы в Кабардино-Балкарии, Армении и Азербайджане, состояли обычно из высокорослых (до 10-15 м и более), сильнооколюченных растений (до 6 колючек на 1 дм длины побега) с большим числом плодов на единицу длины побегов (до 1703 на 1 м) небольшой массой 100 плодов (от 5,7 до 43,0 г). Плоды имели чаще желтую и светло-оранжевую окраску, кислый и терпкий вкус, имеют лечебное и пищевое значение [5].

На основе экспериментальных данных на территории СНГ были выделены несколько крупных климатипов вида, возникших под влиянием природно-экологических различий.

I Сибирский климатип объединяет все популяции Забайкалья, Саяно-Алтайского горного района и Казахстанского Алтая. Облепиха этого климатипа характеризуется более коротким периодом вегетации и хорошей морозоустойчивостью. По эколого-физиологическим и морфологическим особенностям климат неоднороден. В его пределах можно выделить: забайкальский, саянский, алтайский, восточно-казахстанский экотипы, которые занимают определенный ареал, локализованы географически.

Формы этого экотипа обычно среднерослые (3-4 м), среднеоколючены (0,8-2,4 колючки на 1 дм длины побега), характеризуются средними параметрами листьев и плодов (масса 100 плодов — от 12,5 до 45,4 г.), желто-оранжевой окраской плодов, обильным плодоношением, высоким содержанием в плодах масла, каротиноидов от 4 до 7% на сырую массу плодов, и аскорбиновой кислоты (до 228 мг%). Выявлены алтайские формы с повышенным содержанием сахара в плодах (5-6% и более), не обнаруженные у других рас. Высокое содержание витаминов в плодах алтайской облепихи объясняется, очевидно, ее адаптацией к суровому температурному режиму, а высокая маслянисть плодов - влиянием интенсивной солнечной радиации.

II Среднеазиатский климатип. В связи со сложно расчлененным рельефом в местах природного обитания и в культуре в пределах Среднеазиатского климатипа можно выделить 3 экотипа:

а) Облепиха, с сильно развитыми ксероморфными признаками: густым опушением нижней и верхней пластинки листа и стеблевой части побега, с мелкими листьями и

многочисленными колючками на ветках кроны. Этот экотип сформировался в условиях жаркого климата на склонах гор южной экспозиции или в полупустынных зонах.

б) Облепиха, произрастающая на северных склонах гор, имеет крупные и менее опушенные листья. В высокогорьях Северного Тянь-Шаня, обнаружены вполне морозостойкие формы, морфологически сходные с сибирскими крупнолиственными образцами облепихи.

в) Карликовые формы облепихи, встречающиеся в высокогорьях Центрального Тянь-Шаня, Киргизии (особенно богаты каротиноидами формы произрастающие в Иссык-Кульской котловине).

III Кавказский климатип. Произрастая в разнообразных экологических условиях Северного Кавказа и Закавказья, облепиха, как и в Средней Азии, представлена многими популяциями и экотипами. В географических районах с достаточным увлажнением сформировались экотипы, отличающиеся сильным ростом (до 6-12 м) и сравнительно крупными листьями. В полупустынных засушливых зонах возникли экотипы с сильно развитыми ксероморфными признаками. В высокогорье формируются особи, которые имеют более короткий период вегетации, крупные и менее опушенные листья, отличающиеся повышенной морозоустойчивостью. Популяции облепихи, обследованные в Кабардино-Балкарии, Армении и Азербайджане состояли в основном из высокорослых (до 10-15 м и более), сильнооколюченных растений (до 5,6 колючки на 1 дм длины побега), с большим числом плодов на единицу длины побегов (до 1703 на 1 м), небольшой массой 100 плодов (от 5,7 до 43,0 г.). Плоды имели чаще желтую и светло-оранжевую окраску, кислый и терпкий вкус, повышенное содержание сухого вещества (до 35,9%) и масла (5-6%), низкую, С-витаминность (от 4,7 до 26,3 мг%). Формы с повышенным содержанием витаминов в плодах обнаруживали в районах Кавказа с более холодным климатом [6].

IV Прибалтийский климатип. Облепиха, сохранившаяся на южном побережье Балтийского моря в пределах Калининградской области, подверглась жесткому естественному отбору, в результате которого были сформированы низкорослые и зимостойкие формы. По сроку наступления листопада прибалтийская облепиха имеет сходство с южными популяциями, однако ростовые процессы у нее заканчиваются одновременно с сибирской. Темно-зеленые листья прочно держатся до первых заморозков и за счет фотосинтеза продолжают создавать запасы углеводов, что положительно сказывается на повышении ее устойчивости в зимний период. В ней преобладают особи среднего габитуса, средне- и слабооколюченные (0-3,8 колючки на 1 дм длины побега), крупнолистные и крупноплодные (масса 100 плодов – до 54 г). Окраска плодов варьировала от светло-желтой до оранжево-красной (преобладала оранжевая). Форма, в основном, была овальной, а вкус кислым и умеренно-кислым. Семена, в отличие от других рас, обычно были эллипсовидными и уплощенными. Выделенные формы характеризовались высокой урожайностью (до 184 г. плодов на 1 м длины побегов) и содержали в плодах 3,6-7,9% масла, 0,9-21,3 мг% каротиноидов, 71-299 мг% аскорбиновой кислоты. По двум последним компонентам эта раса значительно превосходила предыдущие.

У всех изученных рас облепихи крушиновой были выявлены сильно- и слабооколюченные формы: с длинными и короткими, широкими и узкими листьями; с короткими и относительно длинными (5-6 мм) плодоножками; мелкими и крупными плодами желтой, оранжевой и оранжево-красной окраски; с темно- и светло-коричневой окраской семян, низким, средним и высоким содержанием в плодах биологически активных веществ.

Разница варьирования признаков у географических рас были близки. Такие признаки, как раскидистый тип куста, колючесть, короткая плодоножка, овальная форма плода и высокая их кислотность, широко распространены у каждой из них. Наиболее изменчивыми признаками оказались колючесть побегов, длина колючки, число плодов из цветочной почки. Плоды разных экологических групп облепихи отличаются по накоплению аскорбиновой

кислоты, токоферолов и каротина. Выявлено, что накопление каротина находится в прямой зависимости от содержания сухих веществ и в обратной – от массы плода [7].

Сложный рельеф и разнообразие почвенно-климатических условий обусловили формирование на сравнительно небольшой территории Кабардино-Балкарии различных популяций с многообразием форм. Эта своеобразная природная коллекция далеко не в полной мере изучена и недостаточно используется в практике народного хозяйства.

Цель работы состоит в изучении природного разнообразия облепихи в условиях Центрального Кавказа и таксационной характеристике естественных зарослей вида в экотопах КБР.

Экспедиционные обследования в степной, предгорной и горной зонах Кабардино-Балкарии (2023-2024 гг.), выявили большое разнообразие форм облепихи, как в равнинной части, так и высоко в горах. В Чегемском и Баксанском ущельях отдельные кусты можно встретить на высоте 2700 м над уровнем моря. В равнинной части в основном распространены желтоплодные формы, а в горных ущельях больше встречаются оранжевые и красноплодные формы.

По возрастному составу выделены четыре группы облепихи: I – молодняки в возрасте 1-4 лет (облепиха не плодоносит); II – облепиха в возрасте 5-8 лет (первая стадия плодоношения); III – кустарники 9-12 лет (период оптимального плодоношения); IV – облепиха в возрасте 13 лет и выше (период начала старения).

По половому составу были отмечены чистые популяции мужских и женских экземпляров, смешанные популяции с преобладанием того или иного пола.

По высоте облепиха образует заросли, состоящие из кустарников и небольших деревьев высотой от 1 до 6 м. По долинам рек Чегем, Баксан, Терек, Малка встречаются мощные облепиховые рощи высотой от 10 до 15 м, с окружностью ствола от 43 до 74 см.

По степени проективного покрытия в горных ущельях отмечаются сплошные заросли куртинного типа, полосы, группы. В равнинной части чаще встречается куртинный и полосной характер покрытия.

По цвету плодов выделяется облепиха с желтыми, оранжевыми и красными плодами. По течению горных рек (Баксан, Черек, Терек, Малка, Чегем и т.д.) в равнинной местности встречаются в основном желтоплодные, частично светло-кремовые и лимонно-желтые формы. В горной местности встречаются больше всего оранжевые и красноплодные формы. В Баксанском и Чегемском ущельях встречаются интенсивно-оранжевые и красноплодные формы.

По форме и размеру плодов отмечали круглые, овальные, продолговато-круглые, боченочно-овальные, барбарисовидные: крупные (8-10 мм), средние (6-8 мм), мелкие (менее 6 мм).

Урожайность один из важных приоритетных признаков, при отборе дикорастущих форм. Слабая урожайность отмечается на плодоносящих побегах длиной 4-7 см, плоды единичные, в соцветии 1-2 плода. Хорошая урожайность отмечена на побегах длиной 10-15 см, в соцветии 3-4 плода. Обильная урожайность характерна для побегов блинной более 15 см, в соцветии более 4 плодов. Наиболее урожайные формы были выявлены в Баксанском ущелье, по течению реки Баксан и в степной зоне, по течению реки Терек.

При изучении состояния зарослей в I возрастной группе наблюдались две категории состояния кустов – здоровые и отмершие. Выпадали в основном однолетние особи при недостатке влаги и стравливании скотом. На долю здоровых приходится более 70%, а на долю сухих 20-25%.

Во II возрастной группе появляются усыхающие побеги и сильно усыхающие целые ветви. В этой группе 60-65% здоровых особей, усыхающих 18-22%, сильноусыхающих 9%, сухостоя 8%. Часто фиксировали участки с резко увеличенным сухостоем (35-80%).

Такая динамика развития естественных зарослей свидетельствует о крайне неудовлетворительном состоянии насаждений и о необходимости принятия срочных мер по улучшению состояния популяций дикорастущей облепихи.

В результате обследования естественных зарослей облепихи КБР выделены перспективные формы, обладающие полезными свойствами: умеренным ростом, высокой продуктивностью, разными сроками созревания, высоким содержанием биологически активных веществ в плодах, слабой степенью околоченности, длинной плодоножкой и др. Исследования, проведенные в естественных популяциях облепихи крушиновидной в различных природно-экологических зонах КБР показали, что в данной части ареала находится богатый генофонд, возникший под влиянием вертикальной зональности и почвенной разности.

Литература:

1. Мезенова О.Я., Мёрзель Й.-Т., Воронцов С.А., Воронцов П.А. Оценка биопотенциала дикорастущей облепихи и перспектив ее комплексного использования // Вестник Международной академии холода. 2020. № 3. С. 44-51.
2. Аркасов И.А. Облепиха – природный биостимулятор // Садоводство и виноградарство. 2008. № 3. С. 7-9.
3. Гатин Ж.И. Облепиха. М.: Сельхозиздат, 1963. 157 с.
4. Rousi A. The genus *Hippophae* L. A taxonomic study // Ann. Bot. Fennica. 1971. Vol. 8. P. 177-227.
5. Кондрашов В.Т. О структурных элементах продуктивности облепихи // Биологические науки. 1981. №7. С. 81-85.
6. Обминская Т. К., Аркасов И. А. Облепиха в природных популяциях и перспективы ее использования в КБР // Развитие наследия Н.В. Мичурина и подготовка кадров: материалы международной научно-практической конференции. - Мичуринск, Научоград, 2005, Т. I. С. 125-129.
7. Гуленкова Г.С. Особенности биохимического состава плодов облепихи // Вестник КрасГАУ. 2013. №11. С. 262-265.

СЕКЦИЯ № 5
ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ СЕВЕРО-КАВКАЗСКОГО
ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА

УДК 947.085

ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА И ПОПЫТКИ
ЕЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

Атаева Ф.А.;

доцент кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Теммоев И.Ю.;

доцент кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация

Отличительной чертой последних лет становится то, что процессы фальсификации истории и итогов Великой Отечественной войны реализуются на практике. Наибольшую активность в этом плане проявляют представители официальных структур Восточной и Центральной Европы, которые некогда являлись союзниками СССР, а также руководство некоторых бывших советских республик. Одновременно с дегероизацией советских воинов и превращением их из освободителей в оккупантов усиливается тенденция к восхвалению предателей, эсэсовцев, коллаборационистов. Предатели родины оказываются борцами за независимую Россию (и против фашизма, и против коммунизма) в качестве «третьей силы».

Ключевые слова: фальсификация, гранты, провокации, патриотизм, героизм, дегероизация.

THE GREAT PATRIOTIC WAR AND ATTEMPTS TO FALSIFY IT

Atayeva F.A.;

Associate Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Temmoev I.Y.;

Associate Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

A distinctive feature of recent years is that the processes of falsification of the history and results of the Great Patriotic War are being implemented in practice. Representatives of the official structures of Eastern and Central Europe, which were once allies of the USSR, as well as the leadership of some former Soviet republics, are most active in this regard. Simultaneously with the deheroization of Soviet soldiers and their transformation from liberators to occupiers, the tendency to praise traitors, SS men, and collaborators is increasing. Traitors to the motherland turn out to be fighters for an independent Russia (both against fascism and communism) as a "third force".

Keywords: falsification, grants, provocations, patriotism, heroism, deheroization.

2025 год является знаменательным для всей нашей Великой страны и ее народа. 9 мая наша страна будет отмечать 80-летие со дня Победы над фашистской Германией и ее союзниками. Великая Отечественная война является самой кровопролитной в истории человечества, унесшая более 27 миллионов жизней советских людей. Наверное, нет ни одной семьи, которая бы не потеряла в этой войне своих близких и родных.

Наш народ сражался против коварного, хорошо подготовленного и беспощадного врага в лице фашистской Германии и ее союзников Италии и Японии. Ведь прежде чем напасть на нашу страну Германия прошла через всю Европу, имела опыт ведения современной войны. Враг превосходил нас не только в технике, но и в людских ресурсах. Население Германии с населением покоренных стран Европы составила около 400 миллионов человек, а население СССР в 1940 году 190 миллионов.

План «Барбаросса» – это молниеносный захват нашей страны в течение 2,5-3 месяцев летней кампании 1941 года. Но, к счастью, расчеты Вермахта были тщетны.

Первое поражение фашисты потерпели под Москвой в феврале 1942 года. Победа под Москвой сорвала план молниеносной войны, и война затянулась на долгие мучительные годы. Потери с обеих сторон были колоссальными. Это было первое поражение фашистов с начала Второй мировой войны.

Коренной перелом войны начался только в феврале 1943 года, после Сталинградской битвы. 23 ноября 1942 года произошла историческая встреча и соединение Юго-Западного и Сталинградского фронтов. В результате была окружена немецкая группировка под Сталинградом (330 тыс. солдат и офицеров под командованием генерала фон Паулюса). Гитлеровское командование не могло смириться со сложившейся ситуацией. Им была сформирована группа армий «Дон» в составе 30 дивизий. Она должна была нанести удар на Сталинград, прорвать внешний фронт окружения и соединиться с 6-й армией фон Паулюса. Однако предпринятая в середине декабря попытка осуществить эту задачу окончилась новым крупным поражением немецких и итальянских сил.

Победа в Сталинградской битве привела к широкому наступлению Красной Армии на всех фронтах.

Взятого в плен генерала Паулюса немецкая сторона предложила обменять на сына Сталина Якова, который находился в плену у фашистов, на что Сталин ответил: «Я солдата на фельдмаршала не меняю!».

После войны состоялся Нюрнбергский процесс, на котором в качестве свидетеля присутствовал Паулюс.

Огромный вклад в нашу победу внесло партизанское движение, действовавшее по всей стране. Они совершали чудеса храбрости и беззаветной любви к родине. К концу 1942 года на территории, захваченной немецко-фашистскими войсками, в крайне трудных условиях, без опыта подпольной борьбы действовало более 2 тыс. [4]. Партизанских отрядов, насчитывавших более 100 тыс. человек. Для координации действий партизанских отрядов, доставки им оружия, боеприпасов, продовольствия и медикаментов, организация вывоза больных и раненых на Большую землю в мае 1942 года при Ставке Верховного Главнокомандования был создан Центральный штаб партизанского движения во главе с генерал-лейтенантом П. К. Пономаренко.

В 1944 году началась освободительная миссия советских войск: задача – очистить страну от фашистской нечисти и добить его в своем логове.

1 мая 1941 года разведчики 153 стрелковой дивизии Егоров и Кантария водрузили знамя Победы над рейхстагом. В ночь с 8 на 9 мая Германия подписала акт о безоговорочной капитуляции.

Сегодня итоги Второй мировой и Великой Отечественной войны фальсифицируются. Значимую роль фальсификации сыграли гранты американского миллиардера Сороса [1].

Особенно достается Героям Советского Союза Зое Космодемьянской (ее героическая речь перед казнью расценивается как спич душевнобольного человека), руководителю «Молодой гвардии» Олегу Кошевому (якобы ушел с немцами на Запад при их отступлении,

хотя на самом деле был похоронен в присутствии жителей г. Краснодона, матери и бабушки), Александру Матросову (якобы совершившему свой подвиг не из-за героизма, а из-за того что не выдержали нервы, хотя известно, что его подвиг повторили 400 человек), Николаю Гастелло (подвиг которого был повторен более 320 раз), 28 героям-панфиловцам и др. Получается, что не было никакого массового героизма, а герои «выдуманные». В настоящее время оцифрованы сотни тысячи наградных листов участников Великой Отечественной войны (коммунистов, комсомольцев, беспартийных) [2]. Они говорят сами за себя, рисуя масштабную картину тяжелейшей борьбы с сильным и коварным врагом, картину мужества, самопожертвования, доблести, негибаемой силы, ненависти к врагу, проявленных советскими солдатами во время Великой Отечественной войны.

Отличительной чертой последних лет становится то, что процессы фальсификации истории и итогов Великой Отечественной войны реализуются на практике. Наибольшую активность в этом плане проявляют представители официальных структур Восточной и Центральной Европы, которые некогда являлись союзниками СССР, а также руководство некоторых бывших советских республик. Одновременно с дегероизацией советских солдат и превращением их из освободителей в оккупантов усиливается тенденция к восхвалению предателей, эсэсовцев, коллаборационистов. Предатели родины оказываются борцами за независимую Россию (и против фашизма, и против коммунизма) в качестве «третьей силы» [3].

Так, генерал А.А. Власов превратился в борца за свободу русского народа от советской власти. На Украине С. Бандере присвоено звание Героя Украины. В невинном свете выставляются немецкие воины, которых, якобы, следует пожалеть, забыв при этом о том, что они пришли на нашу землю с одной целью – убивать.

Наши враги не в состоянии понять, что наш народ обладает особенными качествами, присущими только ему – это дух непобедимости, любовь к своей Родине, самопожертвование, огромная воля к победе.

Литература:

1. Еременко А.И. Против фальсификации истории Второй мировой войны. М.: изд-во иностр. Лит., 1990. 118 с.
2. Кульков Е.Н., Ржешевский О.А., Челышев И.А. Правда и ложь о второй мировой войне. М.: Воениздат, 1988. 296 с.
3. Раджабов О.Р. Мифы фальсификаторов о решающей роли СССР в разгроме фашистской Германии // Социально-гуманитарные знания. 2017. №1. С.190-197.
4. Литвиненко В.В. Цена войны. Людские потери на советско-германском фронте /В.В. Литвиненко. – М.: Вече, 2014. 287 с.

УДК 641.52

ХРАНЕНИЕ И КОНСЕРВАЦИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ПИЩЕВОЙ КУЛЬТУРЕ КАБАРДИНЦЕВ В НАЧАЛЕ XX ВЕКА

Балкарова З.М.;
старший преподаватель ИМТ и ИГ,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова, г. Нальчик, Россия;
e-mail:balk.zalina@gmail.com

Аннотация

В статье отражена попытка на фоне общего этнографического описания, сделанного на основании доступного материала – как историко-этнографического, так и литературного –

проанализировать и глубоко изучить особенность хранения и консервации продуктов питания в пищевой культуре кабардинцев в начале XX века.

Ключевые слова: адыги, кабардинцы, повседневность, пища, питание, способы хранения, консервирование

FOOD STORAGE AND PRESERVATION IN THE FOOD CULTURE OF KABARDIANS AT THE BEGINNING OF THE 20TH CENTURY

Balkarova Z.M.;

senior lecturer in BMI and IG Kabardino-Balkarian Federal State Budgetary
Educational Institution H.M.Berbekov State University ,

Nalchik, Russia;

e-mail:balk.zalina@gmail.com

Annotation

The article reflects an attempt against the background of a general ethnographic description made on the basis of all available material – both historical and ethnographic and literary - to trace the peculiarity of food storage and preservation in the food culture of Kabardians in the early twentieth century.

Keywords: adygi, food, nutrition, storage methods, canning.

Пища является составной частью материальной культуры народа, которая больше всего связана с повседневным бытом, поэтому прочно сохраняет свои национальные черты и специфические особенности. Анализ традиционной этнической пищевой культуры напрямую связан с географическим ареалом ее распространения и природными ритмами – фактором сезонности. Границы сезонов диктуют определенный набор продуктов, которые предоставляла окружающая среда, и ставят вопросы о способах ее хранения на период, выходящий за эти границы.

Методы. В российской этнографии основные методы исследования пищи как важнейшей части материальной культуры разработаны выдающимся этнологом С.А. Арутюновым. Его школа расширила представления о значении питания в жизни человека и акцентировала внимание на ее роли в формировании и сохранении этнического самосознания.

История изучения. Анализ историко-этнографической литературы показывает, что национальная кухня адыгов получила освещение в области общего описания, рациона питания, технологии приготовления, застольного этикета и т.д. Труды ряда авторов: М.Ю. Унароковой, М.Ф. Пафовой, Б.Х. Кубатиева, В.Ш. Шогеновой, Г.Х.Мамбетова посвящены разнообразию блюд, рецептам их приготовления, влиянию национальной пищи на здоровье, принципам традиционного питания. Однако вопросы хранения и консервирования продуктов освещены менее всего. Между тем «извечная пищевая тревога человека о хлебе насущном», заставляющая его выращивать продуктов больше необходимого и придумывать способы их сохранения на продолжительный срок, заслуживает отдельного внимания, так как занимает значительное место в повседневном быту.

Материалы. В основу исследования положен полевой материал, собранный авторами во время этнографических исследований на территории Кабардино-Балкарской республики в 2023 г. в Урванском, Баксанском, Зольском, Терском районах. Сбор материала осуществлялся путем включенного наблюдения и опроса, как в форме индивидуальных бесед с информаторами, так и в форме групповых бесед. Сведения, записанные нами во время полевых исследований, детализируют известные свидетельства о традициях подготовки продуктов питания к зимне-весеннему периоду, их употреблении в домашнем быту и полевом / походном рационе.

Хронологические рамки нашего исследования обусловлены именно доступностью к устным историям, живым рассказам тех, кто вырос на «бабушкиной стряпне». Первая половина XX века – время, когда в кабардинской сельской повседневности практически полностью сохранялся традиционный рацион питания. Новые продукты и блюда входили в жизнь эпизодично, несмело и более всего распространялись в среде единственного тогда города республики, которая была разбавлена коренными жителями весьма скудно.

Результаты. В начале XX века главными хозяйственными занятиями кабардинцев продолжали оставаться земледелие и скотоводство. Земледелие обеспечивало основными зерновыми компонентами рациона питания – просом, пшеницей, кукурузой. Менее значимыми были ячмень, рожь и овес. Отсутствие городов в регионе и нерентабельность перевозки зерна гужевым транспортом на внешние рынки объясняет тот факт, что эта продукция производилась только для внутренних нужд и для обмена с ближайшими соседями-горцами.

Скотоводство же имело товарное значение и достаточно обеспечивало население бараниной, козлятиной, говядиной, молочными продуктами.

Древние селекционные традиции черкесского садоводства стали постепенно утрачиваться в Кабарде в XVI-XVIII вв. из-за уничтожения садов частыми внешними набегами. Для сохранения садовых культур, их «прятали» в лесах: всякий мужчина, собираясь в лес, должен был захватить с собой привой и привить к дикорастущему дереву хотя бы один черенок. Зачастую на одно дерево прививались несколько разных черенков, и дикая груша, например, могла плодоносить и сливой, и персиком, и яблоком. Но и эти навыки садоводства были более распространены в Западной Черкесии. [1] Только к началу XX в. садоводство в Кабарде стало очень медленно возвращать свою значимость. Любимыми садовыми деревьями были груша, яблоня, абрикос, слива, вишня, из ягодных кустарников – смородина, крыжовник, малина.

Огород обеспечивал семьи морковью, картофелем, свеклой, луком, чесноком, перцем, капустой, тыквой, огурцами, но некоторые овощи, ставшие повседневным продуктом в современном кабардинском рационе, вошли в него лишь в первой трети – середине XX в. – это помидоры, баклажаны, болгарский перец.

Зависимость хозяйства от цикличности сезонов сформировали традиционные способы сохранения продуктов, продлевая срок их годности на дни, недели, месяцы. Основными методами хранения пищевых припасов впрок были копчение, вяление, высушивание, соление, ферментация.

Отмечая скотоводство как главную отрасль экономики, мы должны задаться вопросами о способах потребления мясной продукции. И здесь важно отметить, что большое поголовье скота не означало ежедневного присутствия в рационе мяса. Напротив, в повседневности сельской семьи оно используется экономно: свежее мясо – безусловный элемент ритуальной или жертвенной трапезы, но его подавляющая часть становится сырьем для создания зимних и походных запасов [2].

Для хранения на долгий срок мясо высушивали. Его отбивали, засаливали, потом подвешивали, обмазывали подсолнечным маслом, иногда обтирали кукурузной мукой, чтобы лучше высушить. Обматывали мясо легкой ветошью или марлей, чтобы мухи не садились, и вешали в проветриваемом месте. Баранину засушивали целой тушей или большими кусками (ребра, разобранные бедра, раскрытая лопаточная часть и т.д.). На долгий срок хранения и использования готовился бараний жир из курдюка особой породы овец. Большой курдюк (*мэлкIанэ*) разрезали пополам, небольшой оставляли как есть, обсыпали солью и вешали сушить или коптить. Кости говядины крупнее бараньих, поэтому для ее высушивания сначала надо было отделить мясо от костей. Скот, забитый в холодное время года, не сушили, а тонко резали слоями, посыпали солью и складывали плотно друг к другу, хранили в подвале. В холодном подвале хранили и тушенное мясо в обильном количестве собственного жира [5].

Методом консервации мясных продуктов были колбасные изделия: *жэрумэ* – рубленая баранина с нутряным жиром, солью и перцем, обернутая. Заготовкам джормэ придают форму баклажанов, отваривают, а потом коптят. Подают их как второе блюдо.

Чтобы молоко хранилось немного подольше, его кипятили. Из молока делали разнообразные продукты: сыр, кефир, сметану, творог, масло сливочное, масло топленое итд.

Красный копченый сыр длительное время хранился, то есть, если в нем нет влаги он не портился.

Консервировали сыр с чесноком в кувшине, в соленом рассоле, таким образом он мог храниться очень длительное время.

Так как сливочное масло долго не могло лежать, особенно в теплое время года, его вываривали и делали топленое масло. Топленое масло очень долго хранилось. Его держали в керамических кувшинах. В общем, адыги всегда старались продукты быстро засолить, быстро засушить, чтобы продукты не начали портиться, чтобы мухи не садились на них.

Существовало два способа приготовления сыра в домашних условиях. В обоих случаях для быстрого свертывания молока использовали сычуг (*лъатэ*). Действующим началом является сычужный фермент (химозин) – фермент желудочного сока. После забоя животного выделяли сычуг, мыли в проточной воде, внутрь засыпали полную горсть соли. Сычуг присаливался снаружи, а затем вялился. Сычуг помещали в сыворотку – *шэжыпс* (целиком или частями). Лучше было держать его в керамической посуде (с не очень широким горлом).

Способ первый: только что надоенное, еще теплое или подогретое (примерно до 40 градусов) молоко, поливали небольшим количеством сычужного сока, на расчет 1 столовая ложка на литр молока, размешивали и оставляли на несколько минут в теплом месте, закрыв крышкой. Как только свернувшийся белок отделялся от сыворотки, осторожно руками собирали его в один комок, слегка отжимали (чтобы не раздавить массу), придавали форму и выкладывали в сито, дуршлаг или просто на слегка наклоненную доску, чтобы сыворотка стекала беспрепятственно. Сыр подсаживали и оставляли на 10-12 часов. Затем нарезали на доли (по 300-350 граммов) и укладывали в посуду с широким горлом или в деревянную кадку под гнет. Обычно заготовка сыра происходила летом и осенью. Когда посуду заполняли до краев, сверху сыр накрывали чистым полотном, затем клали гнет. Иногда в сыворотку нарезали очищенный чеснок. К зиме такой сыр вызревал, приобретая приятную остроту.

Способ второй. Цельное молоко доводили почти до кипения, медленно половником его поливали по краям сычужным соком и затем продолжали периодически подливать сок до тех пор, пока не всплывет белая шапка массы. Выжимали осторожно, придавая ей округлую форму. Выкладывали в дуршлаг или сито и давали стечь сыворотке. В глубокую посуду с плотно закрывающейся крышкой наливали круто подсоленную теплую сыворотку и в нее на сутки опускают сыр, затем коптят или сушат. Этим способом получали особый сорт сыра – *кхъуей плыжэ* – копченый сыр, который являлся продуктом длительного хранения [4].

Домашнюю густую сметану адыги заготавливали ближе к осени. Так как, при наступлении зимы, коров не доили и давали им немного отдохнуть. В этот период адыги вместо молока ели сметану. Способ приготовления был такой. Обычно брали большой глиняный кувшин и прежде чем наливать в него сметану, сыпали на дно кувшина соль, затем заливали сметану и сверху сметаны еще раз посыпали солью. В емкости на дне делали маленькую дырочку, с помощью которой потихоньку капала и выходила вся вода. Это делалось для того, чтобы соль вытягивала из сметаны всю жидкость и сметана становилось густой. Также существовал кисломолочный продукт *шху*, который употребляли и в зимнее и в осеннее время, но особенно его употребляли в жаркое время, практически вместо воды, или даже смешивали с водой и называли *шхупс*. На работе, на сенокосе, когда в лес за дровами ходили, этот напиток часто использовали [8].

Перечислим способы приготовления и хранения растительной пищи. Например, долгое время не портилась жаренная кукуруза. Кукурузу обжаривали на масле, не давая ей

подгореть. Кроме этого, делали хьэк1урт. Хьэк1урт готовили следующим образом. Зерна зрелой сухой кукурузы хорошо обжаривали в чугунном котле, помешивая. Зерна должны были равномерно подрумяниться, после этого давали остыть, проветь и размолоть. Полученная мука имела приятный запах, могла долго храниться. Хьэк1урт считался готовым полуфабрикатом в давние времена. Употребляли с водой, молоком, кефиром, медом. Он обладал высокой энергетической ценностью, был очень полезен для здоровья и мог долго не портиться.

Также долго могла храниться кабардинская халва. Топленое коровье масло наливали в казанок. В кипящее масло постепенно, помешивая его деревянной лопаточкой, засыпали пшеничную муку, хорошо прожаривали в течение 10-15 минут, при этом обжаренная мука должна была быть рассыпчатой. Затем снимали с огня и добавляли постепенно, продолжая помешивать, сладкую медовую воду до образования равномерной густой массы. Готовую массу выкладывали на плоское блюдо или специальную доску, придавая форму пласта толщиной примерно 4-5 сантиметров. После того как она остывала разрезали на кусочки ромбической или кубической формы, размером 4/4 сантиметра или несколько больше. Халва лежала долгое время и не портилась. Кроме этого, долгое время могли храниться лакумы из кукурузной муки. Тесто готовили так же, как на обыкновенные лакумы на дрожжах. Лепили небольшие круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. (не более), опускали в кипящее масло и обжаривали с обеих сторон, переворачивая. Лакумы подавались как в горячем, так и в холодном виде (вкуснее горячие) [5].

Наибольшее распространение в адыгских рецептах получила красная фасоль. Этот продукт издавна мололи в муку, варили, тушили, готовили пюре, добавляли в супы, вторые блюда и закуски. Фасоль – это белок, поэтому муку из фасоли тоже очень часто брали адыги с собой в дорогу, в военные походы, так как она была очень питательная, вкусная и полезная и тоже могла долго храниться. Главным условием было хранение в сухом месте, не допуская в фасоль попадания влаги.

Продукты садоводства часто подвергались сушке: абрикосы, яблоки, груши, сливы. Из слив и алычи делали пастилу, на кабардинском языке называли мэрэзей. Большими слоями выкладывали на деревянные плиты протертую алычу, раздавленные сливы раскатывали тонким слоем и сушили. Также фрукты варили, раскладывали в глиняные кувшины, и чтобы фруктовая масса не портилась, вместо крышки на поверхность каждого кувшина выкладывали топленое масло. Таким образом, топленое масло препятствовало попаданию в кувшин насекомых и не давало портиться продукту более длительное время.

Груши все были сезонные. Зимой груши тоже произрастали, но они не считались столь полезными. Вообще, если груша или яблоко быстро не портились, то это считалось плохим знаком, то есть, раз в них не заводились бактерии, люди видели в этом какой-то подвох. Дикie груши и дикie яблоки собирали в очень большом количестве. Их сушили и растирали в муку, затем добавляли в разные продукты. Эта мука обладала своими целебными свойствами. Дикie яблочки были очень кислые, русские их кислицей называют. Пока они под морозом не побудут, их вообще невозможно кушать. Но их привозили в мешках в большом количестве и высыпали в солому, хранили в амбарах, и когда мороз ударял, их заносили в дом, и кислота понемногу исчезала.

В летнее время был сезон тутового дерева, когда дети лакомились ягодами тутовника. Осенью в лесу собирали машмулу – это кислый дикий фрукт, в котором очень много витаминов. Этот фрукт тоже имел способность храниться несколько зимних месяцев, поэтому его сбор начинался с осени. Хранили его в прохладном месте, иногда доставали понемногу, выкладывали в чашку и ели всей семьей. Так же в лесу осенью собирали маленькие лесные орешки. Кроме этого, собирали дикie ягоды: терн, боярышник, облепиху. Еще у адыгов практиковалось собирать почки с деревьев боярышника, с маленькой вишни. С яблонь собирали почки и все это вываривали как чай, то есть делали травяной напиток.

Адыги использовали разные способы консервирования и хранения продуктов: 1) вяление и соление мяса; 2) поджаривание кукурузной муки; 3) поджаривание зерновых культур; 4) высушивание и консервирование фруктов.

По результатам исследования хочется отметить, что у кабардинцев в начале XX века существовали разнообразные места для хранения продуктов, причем каждый вид продукта имел свое место хранения, некоторые из них для более длительного хранения предварительно подвергались обработке: вялению, сушению и квашению. Из приведенного материала следует, что это были погреба, чердаки, сараи, ямы, амбары. Таким образом, мы видим, что кабардинцы в прошлом превосходно обходились без «импорта» в пищу, не нанося никакого ущерба своему здоровью. Простота, легкая усвояемость, высокие вкусовые качества, возможность длительного хранения без потери вкусовых качеств и без специальных сложных приспособлений, отмеченные сто-двести лет назад иностранными путешественниками и писателями, характерны для традиционных национальных блюд и напитков кабардинцев первой половины XX века.

Литература:

1. Хан-Гирей С. Записки о Черкесии. – Нальчик: Эльбрус, 1978. 332 с.
2. Арутюнов С.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – Москва: Наука, 2004. 124 с.
3. Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов в XIII-XIX вв. / под редакцией В.К. Гарданова. Нальчик, 1974. с. 87.
4. Унарокова М.Ю. Адыги. Традиционная система питания. Под редакцией Абазова А.Х. – Москва: Наука, 2023. 277 с.
5. Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии. Нальчик, 1971. 371 с.
6. Пафова М.Ф. Традиционная система питания адыгов: (XIX-XX вв.). Москва, 1992. 112 с.
7. Шогенова В.Ш. Адыгская кухня (Адыгэ шхынхэр). – Нальчик, 1991. 70 с.
8. Материалы полевой экспедиции по Кабардино-Балкарии. 2023.

УДК 82-1

ФИЛОСОФИЯ ЧЕЛОВЕКА В ТВОРЧЕСТВЕ КЪ. КУЛИЕВА

Батчаева К.Х.;

доцент, кафедры «Педагогика профессионального обучения
и русский язык», к.ф.н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Аннотация

Основным предметом поэтического творчества Кулиева, как и всей литературы в целом, является человек. Человек для него является главным объектом изображения, под углом зрения которого показывается мир социальной и духовной жизни советских людей. Характер и судьба горцев XX века во всех существенных для них связях с миром находят выражение через нравственный мир Кулиева как художника. Великая сила поэзии еще и в том, что в самые трудные минуты она вдыхает в нас мужество и веру в себя, веру в жизнь. В нынешнее тревожное для всего человечества время поэзия становится особенно светоносной.

Ключевые слова: поэзия, проза, личность, образ горца, ценность, духовный мир.

PHILOSOPHY OF MAN IN THE WORK OF K'. KULIEV

Batchaeva K.Kh.;
Associate Professor, Department of Pedagogy of Professional Education and the
Russian Language, Ph.D.,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

The main subject of Kuliev's poetic work, as well as of all literature in general, is a person. For him, man is the main object of the image, from the point of view of which the world of social and spiritual life of the Soviet people is shown. The character and fate of the highlanders of the 20th century in all their essential connections and attitudes to the world are expressed through the moral world of Guliyev as an artist and his ideals. The great power of poetry is also in the fact that in the most difficult moments it inspires us with courage and faith in ourselves, faith in life. In the present troubled time for all mankind, poetry is becoming especially luminous.

Keywords: poetry, prose, personality, image of a highlander, value, spiritual world.

Къ. Кулиев – талантливый балкарский поэт, оставивший неизгладимый след в духовной культуре человечества. Его имя широко известно в мировой литературе, благодаря своему могучему таланту и бессмертным стихам и поэмам.

В поэзии Кулиева предстает человек с солнечной щедростью души, наш современник с суровым величием гор, человек-кремень – добрый и твердый, готовый высечь из себя огонь и свет для добра.

Поэзию К.Кулиева необходимо рассматривать для выявления общего кругозора, глубины, социально-философского содержания его стихов. И только так можно определить значение каждой строки, показать ценностное значение поэзии Кулиева, который никогда не возвеличивал себя, считал себя учеником балкарского просветителя Кязима Мечиева, Александра Твардовского. История развития философской мысли и духовной культуры человечества, имена великих людей передаются из поколения в поколение и тем самым сохраняются в социальной памяти народов. Кулиев глубоко раскрыл нравственное, философское и социально-историческое значение роли человека в мироздании. Он вошел в историю духовной культуры балкарского народа как образ живого и страстного искателя истины, справедливости, как человек, впервые открывший всю глубину человеческого бытия. Глубочайший социально-философский смысл поэзии Къайсына Кулиева в том, что благодаря ему, балкарская культура духовно обогатилась. Высокая нравственность, проповедуемая в их стихах, ведет человека к совершенству, к поискам справедливости, правды, истинному достоинству. Острое чувство сопричастности ко всему, оптимизм, правда жизни, любовь к человеку, защита самых светлых и священных для человечества идей – вот что привлекает в поэзии Кулиева.

Нравственный, духовный мир отдельного человека и трудную жизнь народа Кулиев как поэт-мыслитель отразил во многих произведениях, опираясь на поэтические образы, и художественные средства фольклора. При этом поэт не абстрагировался от реальных событий, во всех его стихах среднеазиатского периода и созданных после возвращения на родину слышатся раздумья о судьбе личности. Духовный мир самого поэта и внутренний мир его героев обладают большой нравственной силой [3].

Решая проблему национального характера, Кулиев стремился запечатлеть в художественных образах существенные качества горцев: трудолюбие, гражданскую активность, сознательность и целеустремленность.

В концепции человека, развиваемой поэтом в годы Великой Отечественной войны, как и во всей отечественной многонациональной культуре, важнейшее значение приобретает нравственная категория долга, и выражается она в мировоззрении защитника Родины. Концепция героической личности утверждалась в поэзии К. Кулиева и в годы массового героизма, и в переходный период от войны к мирному строительству. Как и все поэты

многонациональной страны, Кулиев показал в своем творчестве «образ времени», запечатлел современника, его настроения и переживания.

Кулиев всегда осуждал жестокость. Он, гуманист XX века, был против войн и человеческой вражды, так как был уверен, что «зло только зло родит и ничего другого», что простым труженикам нужен мир, нужна земля, чтобы на ней работать, выращивать хлеб, и дружба людей, их поддержка, когда приходят горести и беды. В трудные минуты поэт всегда обращался к землякам-горцам: в те моменты, когда спокойствие нарушено, его чувства находили выражение в художественном слове [5].

Острое чувство сопричастности ко всему, активная жизненная позиция, понимание роли человека в обществе, защита гуманных идей человечества – вот что привлекает в поэзии Кулиева. Мощные импульсы его поэзии несут свет доброты и надежды. По своему складу мышления и опоре на общечеловеческие духовные и нравственные ценности поэзия Къайсына Шуваевича наполнена огромной любовью к личности, особенно труженика-горца, к своим землякам и родной земле [4].

Богатый нравственный мир поэзии Кайсына Кулиева вмещает в себя сложные формы художественного освоения мира и человека, сущность жизненных явлений, гражданские позиции советских людей, способствует формированию их активных жизненных позиций. Он искал черты нового человека современного ему общества и, найдя их, художественно обобщает, воплощает в свои произведения, воздействуя тем самым на жизнь и реального человека. В этом отношении стихи Кулиева являются «нравственным компасом» для его современников [1].

Поэт пользовался уважением у многих народов нашей страны за глубочайший интернационализм, воспевание гуманизма, справедливости, честности, бескорыстия, трудолюбия. В этом заключается социально-философский смысл творчества поэта, философа и гуманиста Къайсына Шуваевича Кулиева.

Литература:

1. Абашидзе, И. В. Певец из Кабардино-Балкарии. В кн.: И. Абашидзе. «Друзья, дороги, раздумья» Тбилиси: Мирани, 1979. - 224 с.
2. Авксентьев, А. В., Шаповалов, В. А. Этносоциальные проблемы России. Ставрополь, 1994. - 222 с.
3. Адулова Т. И. Культура, философия и духовный мир человек. - Минск: Наука и техника, 1986. 147 с.
4. Андреев, А. Л. Место искусства в познании мира. М.: Знание, 1992.-74 с.
5. Байрамукова, Н. М. Кайсын Кулиев. Очерк творчества. М.: Наука, 1969.-270 с.
6. Батчаев, В. М. Из истории традиционной культуры балкарцев и карачаевцев. Нальчик: Эльбрус, 1986. - 150с.

УДК 1:316.42

ГЛОБАЛИЗАЦИЯ И МУЛЬТИКУЛЬТУРАЛИЗМ

Ашнокова Л.М.;

д.ф.н., профессор, профессор кафедры философии
Кабардино-Балкарского государственного университета,
г. Нальчик, Россия;

Дадашев А.А.;

д.ф.н., профессор кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация

В статье на основе анализа основных концепций глобализации культуры делается попытка рассмотреть позитивные и негативные процессы межкультурного развития, а также возможности создания глобальной мировой культуры. Авторы приходят к выводу, что существующие теории глобализации и мультикультурализма носят ярко выраженный идеологический характер. В статье рассматриваются процессы глобализации и политика мультикультурализма, их взаимодействие, а также объясняется место в этих процессах. Также предпринимается попытка дать ответ на вопрос: какие факторы и в каких процессах укрепляют мультикультурализм в глобализирующемся мире? Высказывается предположение, что интеграции и взаимодействия культур разных стран при вдумчивом подходе укрепляют мультикультурализм.

Ключевые слова: глобализация, мультикультурализм, культура, локализация, глокализации культуры, ценности.

GLOBALIZATION AND MULTICULTURALISM

Ashnokova L.M.;

Ph.D., Professor, Department of Philosophy,
Kabardino-Balkarian State University,
Nalchik, Russia

Dadashev A.A.;

Ph.D., Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

Based on the analysis of the basic concepts of cultural globalization, the article attempts to consider the positive and negative processes of intercultural development, as well as the possibilities of creating a global world culture. The authors conclude that the existing theories of globalization and multiculturalism have a pronounced ideological character. The article examines the processes of globalization and the politics of multiculturalism, their interaction, and explains their place in these processes. An attempt is also being made to answer the question: what factors and processes strengthen multiculturalism in a globalizing world? It is suggested that the integration and interaction of cultures from different countries, with a thoughtful approach, strengthen multiculturalism.

Keywords: globalization, multiculturalism, culture, localization, glocalization of culture, values.

Глобализация, характеризующаяся возрастающей взаимосвязанностью мира через торговлю, технологии, потоки информации и миграцию, оказывает глубокое влияние на формирование мультикультурных обществ.

Но необходимо отметить, что глобализация при этом по отношению к культуре играет двоякую роль. С одной стороны, глобализация способствует распространению культурных ценностей, идей и практик, стимулируя культурный обмен и гибридизацию. Она позволяет людям знакомиться с разнообразием культур и расширяет их мировоззрение. А с другой стороны, глобализация может приводить к культурной гомогенизации, доминированию одной культуры (чаще всего западной) и ущемлению локальных культурных традиций. Это может вызывать сопротивление и приводить к конфликтам на культурной почве.

При этом необходимо отметить, что если глобалисты уверены в неизбежности данного процесса и видят его как единственно возможный позитивный вариант развития человечества, то их противники, умеренные и скептически настроенные исследователи указывают на то, что глобализация как культура состоится, не может. И, прежде всего, по причине уже нарастающего феномена локализации культуры (глокализации), связанного с отторжением западной глобалистской модернизации – как экономической, так и культурной.

Глобализация в культуре – это процесс интеграции и взаимодействия культур разных стран, обусловленный развитием социокультурных явлений. Она проявляется в первую очередь в распространении общемировых ценностей, стандартов, информации и культурных продуктов; а во-вторых, таких явлений культуры как музыка, кино, Литература: и мода.

Совершенно правильно отмечают авторы монографии «Философские проблемы науки», что «говоря о проблемах современной философии культуры, необходимо прежде всего сказать, что в центре ее внимания находится культура глобального общества. Глобализация заставляет переосмыслить понятия «культура» и «цивилизация» в очередной раз» [1. С.73].

Но, необходимо также отметить, что реакция на глобализацию в культуре неоднозначна: от энтузиазма и принятия новых возможностей до защиты традиционных ценностей и культурного наследия. Возникает движение сохранения культурного разнообразия и поддержку местных культур.

Учитывая существующее разночтение понятия «мультикультурализм» в социально-философской литературе, попытаемся изложить своё понимание данного явления.

Мультикультурализм как концепция, признающая и поддерживающая сосуществование различных культур в одном обществе, стремится найти баланс между этими тенденциями. Он предполагает уважение к культурному разнообразию, защиту прав меньшинств и создание условий для равноправного участия всех культур в общественной жизни.

Однако реализация мультикультурализма не всегда проста и сопряжена с вызовами, такими как интеграция иммигрантов, сохранение национальной идентичности и предотвращение культурных конфликтов. Эффективная мультикультурная политика требует постоянного диалога, образования и адаптации к изменяющимся обстоятельствам глубинного мира.

Проблемы мультикультурального существования и глобализации являются чрезвычайно актуальными для современной философии общества. Активно обсуждаемая тема "свое" и "чужое" в соотнесенности с темой культурного диалога приобретает в начале XXI столетия особую социально-культурную и экзистенциальную значимость. Мультикультурализм как феномен современности выходит за пределы социальной коммуникации и становится пространством формирования культурного поведения, причем оно оказывается значимо также и для стратегий идентификации. "Термин "мультикультурализм", появившийся в конце 80-х годов, поначалу означал нечто вполне безобидное: уважение большинства к меньшинствам, равный статус различных культурных традиций, право индивидов на выбор собственной идентичности..." [2, 9].

Немаловажным следует считать и то обстоятельство, что проблемы мультикультурализма оказались весьма широко представлены как в социально-философском, социологическом и политологическом категориальном "словарях", так и в реальной социальной практике.

В центре внимания исследований мультикультурализма прежде всего должно оказаться рассмотрение философской и идеологической ситуации в конце XX – начале XXI века, где ситуация анализируется прежде всего на материале основных социально-философских позиций и жизненно-мировых практик поведения. Соответственно, философия в данном контексте понимается как критическое понимание современности, определяющее общее состояние сознания в отношении к проблеме стабильности и смены общественных систем. Философ в данной ситуации становится "переводчиком" одних дискурсов, претендующих на доминантные позиции внутри социального тела – в другие. От философии "остается форма интерпретации. Философия становится интерактивной посредницей между различными областями культуры, пытаясь предотвратить трения между учеными, священниками и политиками. Не следует... ожидать от философа, что он предложит некий готовый продукт. Философы занимаются тем, что производят поверхности, смазывают, если можно так

выразиться, колеса" [4. С.126]. Философии свойственно более выраженное стремление к созданию общего поля понимания.

В сфере идеологии и непосредственных жизненных ориентаций усилились тенденции этноцентризма. Так, национально-этническая, религиозная, социальная пестрота и сложность военно-политической обстановки с особой актуальностью ставят проблему поиска эффективных средств достижения стабильности на Северном Кавказе.

Современность начала XXI века отличается значительным стремлением к обособлению позиций, причем пафос мирного сосуществования, провозглашенный мультикультурализмом, сохраняя теоретически и идеологически свою актуальность, оказывается серьезно потесненным в сфере реальной социальной практики. Анализируя военную акцию НАТО в Югославии в связи с общим культурно-политическим и социальным контекстом последних лет, А. Секацкий замечает, что уместно обратить внимание на оружие, применение которого оказалось наиболее эффективным в последней балканской войне. "Была сконструирована и взорвана "бомба времени", способная производить направленный демографический взрыв. Скорость распространения взрывной волны (50 лет) в масштабе всемирной истории – это как раз мгновение. И можно сказать что все авиабомбы падали уже в воронку, образовавшуюся от демографического взрыва, предопределившего тем самым исход войны. Боевые испытания сверхсовременного оружия прошли успешно и нет сомнений, что в войнах XXI века новое оружие прямого геополитического действия найдет самое широкое применение" [6,4].

Заключение. Взаимодействие глобализации и мультикультурализма представляет собой сложный и динамичный процесс, процесс, требующий от общества осознанного и взвешенного подхода. Невозможно игнорировать ни мощь глобальных сил, формирующих мир, ни необходимость сохранения культурного многообразия, обогащающего его.

Ключевым становится умение находить золотую середину в использовании возможности глобализации для культурного обмена и развития, одновременно оберегая уникальные черты каждой культуры.

Литература:

1. Ашнокова Л.М., Дадашев А.А.. Философские проблемы науки – Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С.73
2. Малахов В. Ностальгия по идентичности // Логос. 1999. 3. М., 1999. С. 9
3. Жидков В. Культурная политика и формирование картины мира // Символы, образы, стереотипы. Исторический и экзистенциальный опыт. СПб., 2000. С. 41.
4. "Философия без оснований". Беседа М. Рыклина с Р.Рорти // Философский прагматизм Ричарда Рорти и российский контекст. М., 1997. С. 126.
5. Зуева Т.М. Образы политической власти в массовом сознании россиян. Автореф. дисс.докт. филос. наук. Ростов-на-Дону. 2002. С. 4-5.
6. Секацкий А. Тишина на Балканах // Запад или человечество. Историософия балканского конфликта. СПб., 2000. С. 35. См. также дискуссию, посвященную югославским событиям: Логос, 5, 1999. С. 4-46

УДК 378

ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СОВРЕМЕННОГО ПЕДАГОГА ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ

Гелястанова Э.Х.;

доцент кафедры «Педагогика профессионального обучения

и иностранные языки», к. ф. н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Аннотация

В статье рассматривается роль инновационной деятельности преподавателей высшей школы в условиях стремительных изменений в образовательной среде. Подчеркивается важность интеграции новых технологий, методов и подходов в процесс обучения. Анализируется влияние инноваций на качество образования и подготовку специалистов, способных эффективно функционировать в современном мире.

Инновационная деятельность современных педагогов высшей школы является одним из важнейших факторов, определяющих качество образования и успешность подготовки студентов к профессиональным вызовам.

Ключевые слова: инновационная деятельность, высшая школа, педагог, образовательные технологии, качественное образование.

INNOVATIVE ACTIVITIES OF A MODERN TEACHER OF HIGHER EDUCATION

Gelyastanova E.Kh.;

Associated Professor of department of pedagogics professional education
and the and foreign languages,
Candidate of Philological Sciences, associated Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Annotation

The article examines the role of innovative activities of higher education teachers in the context of rapid changes in the educational environment. The importance of integrating new technologies, methods and approaches into the learning process is emphasized. The impact of innovations on the quality of education and the training of specialists capable of functioning effectively in the modern world is analyzed.

Innovative activities of modern higher education teachers are one of the most important factors determining the quality of education and the success of preparing students for professional challenges.

Keywords: innovative activities, higher education, teacher, educational technologies, quality education.

Современная система отечественного образования сталкивается с множеством вызовов, связанных с глобализацией и цифровизацией, а также с изменением потребностей рынка труда. В этих условиях ключевой фигурой остается педагог высшей школы, чья инновационная деятельность становится определяющим фактором успешной реализации образовательных программ. В данной статье мы проанализируем основные направления инновационной деятельности преподавателей, их роль в трансформации образовательного процесса и влияние на качество подготовки специалистов.

Инновационная деятельность в контексте высшего образования включает в себя внедрение новых методов, технологий и форм организации обучения, направленных на улучшение образовательного процесса. Современные педагоги должны не только осваивать новые технологии, но и адаптировать их под специфические требования своей аудитории. Инновационная деятельность преподавателя позволяет не только улучшить качество

образования, но и создать мотивационную среду для студентов, активизировать их учебную деятельность [2].

Несколько ключевых направлений определяют инновационную деятельность современных педагогов:

- внедрение информационно-коммуникационных технологий (ИКТ). Современные технологии открывают новые возможности для взаимодействия между преподавателями и студентами. Использование электронных платформ, онлайн-курсов и интерактивных материалов способствует более глубокому усвоению материала и позволяет индивидуализировать обучение [5];

- активные методы обучения. Кейс-метод, проектное обучение, ролевые игры и другие активные методы становятся неотъемлемой частью образовательного процесса. Они способствуют развитию критического мышления, креативности и навыков работы в команде;

- междисциплинарный подход. Современный мир требует от специалистов способности интегрировать знания из различных областей. Преподаватели высших учебных заведений должны разрабатывать курсы, которые объединяют различные дисциплины, формируя у студентов комплексное восприятие проблем.

Педагог высшей школы – это не только транслятор знаний, но и исследователь, проектировщик образовательного процесса. Инновационная деятельность требует от него высокой степени профессионализма, готовности к экспериментированию и постоянному обучению. Педагог должен быть инициатором инноваций, способным вдохновлять студентов и коллег на внедрение новых идей и технологий.

Несмотря на позитивные стороны инновационной деятельности, существуют и определенные трудности. К числу основных проблем можно отнести:

- сопротивление изменениям со стороны, как преподавателей, так и студентов, связанных с привычками, устоявшимися подходами и страхом перед новыми технологиями;

- ограниченные ресурсы (временные, финансовые, материально-технические), что может затруднить внедрение инновационных методов;

- необходимость в подготовке и повышении квалификации преподавателей для работы с новыми инструментами и методами.

Управление инновационной деятельностью преподавателей вуза в современной образовательной среде представляет собой комплексный и многогранный процесс, который требует интеграции различных подходов, технологий и методик. В условиях быстро меняющегося мира образования и постоянного появления новых технологий важно, чтобы преподаватели могли эффективно адаптироваться к изменениям и внедрять инновационные практики в учебный процесс [3].

Рассмотрим ключевые аспекты управления инновационной деятельностью преподавателей в вузе.

1. Поддержка инновационных идей:

- создание инновационной культуры. Необходимо формировать атмосферу, способствующую внедрению новых идей. Это можно достичь через открытые обсуждения, хакатоны и мозговые штурмы;

- финансовая и материально-техническая поддержка. Вузы должны выделять средства на экспериментальные проекты и исследования, а также обеспечивать доступ к современному оборудованию и программному обеспечению.

2. Обучение и профессиональное развитие:

- повышение квалификации. Программы непрерывного обучения должны включать курсы по новым педагогическим технологиям, методам оценки, цифровым инструментам и другим инновационным подходам;

- опыт коллег. Организация семинаров и мастер-классов, где преподаватели могут делиться своими успешными практиками и наработками.

3. Внедрение современных технологий:
 - электронное обучение. Упрощение доступа к ресурсам и курсам через использование МООС (массовые открытые онлайн-курсы) и LMS (системы управления обучением);
 - интерактивные методы преподавания. Кейс-методы, игровые технологии, инклюзивное обучение и другие активные форматы, которые вовлекают студентов в процесс.
4. Оценка и анализ результатов:
 - метрики инновационной деятельности. Разработка системы показателей для оценки эффективности внедряемых инноваций и их воздействия на учебный процесс;
 - обратная связь. Регулярное получение отзывов от студентов и преподавателей о новых методах и технологиях, что позволит корректировать стратегии и практики.
5. Сотрудничество и партнерство:
 - научные обмены и сотрудничество. Установление партнерств с научными и образовательными учреждениями, что позволяет обмениваться опытом и ресурсами;
 - интеграция с бизнесом. Взаимодействие с промышленными партнерами для адаптации учебных программ под потребности рынка труда.
6. Участие студентов в инновационной деятельности:
 - стимулирование инициативы студентов. Создание условий для студенческого самоуправления в области внедрения новшеств в образовательный процесс.
 - проекты и стартапы. Поддержка студенческих инициатив, направленных на разработку новых образовательных технологий.

Инновационная деятельность современных педагогов высшей школы является неотъемлемой частью эффективного образовательного процесса. Она требует от преподавателей гибкости, креативности и готовности к постоянному обучению. Внедрение новых технологий и методов обучения способствует не только качественному образованию, но и подготовке специалистов, способных успешно действовать в условиях быстро меняющегося мира. Перспективы дальнейших исследований могут быть связаны с разработкой эффективных практик и моделей внедрения инновационных технологий в обучение в высших учебных заведениях [4].

Управление инновационной деятельностью преподавателей вуза в современной образовательной среде – это динамичный процесс, требующий системного подхода и вовлеченности всех участников образовательного процесса. Успех зависит от способности вуза адаптироваться к изменениям и активно внедрять новые идеи, методики и технологии, которые сделают обучение более эффективным и привлекательным для студентов.

Литература:

1. Библер, В. С. От наукоучения к логике культуры / В. С. Библер. – М. : Политиздат, 1990. – 412 с.
2. Кузьмин, А. В. Инновационные технологии в образовании: теория и практика / А. В. Кузьмин. - Москва: Издательство «Наука», 2021. – С. 70
3. Петров, И. И. Современные методы обучения в высшей школе / И. И. Петров. - Санкт-Петербург: Издательство «Высшая школа», - 2020 – С. 85
4. Сидорова, Т. Н. Роль преподавателя в процессе внедрения инноваций в образовательный процесс / Т. Н. Сидорова // Журнал высшего образования. – М., - 2022. - №45(3) – С. 23-30.
5. Федорова, Е. А. Информационно-коммуникационные технологии в образовании: состояние и перспективы / У. А. Федорова. - Тюмень: Издательство ТюмГУ, 2019. – 280 с.

УДК 378

ДИАЛОГ КАК ФОРМА СОТРУДНИЧЕСТВА ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ

И СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ

Гелястанова Э.Х.;

доцент кафедры «Педагогика профессионального обучения
и иностранные языки», к. ф. н., доцент,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Аннотация

В статье рассматривается диалог как ключевая форма взаимодействия между преподавателями и студентами в образовательном процессе. Подчеркивается значение диалога для формирования совместной учебной среды, способствующей активному обучению, критическому мышлению и развитию навыков сотрудничества. Анализируются методы и стратегии, которые преподаватели могут использовать для организации эффективного диалога.

Ключевые слова: диалог, сотрудничество, преподаватели, студенты, обучение, активные методы, образовательная среда.

DIALOGUE AS A FORM OF COOPERATION BETWEEN TEACHERS AND STUDENTS IN THE LEARNING PROCESS

Gelyastanova E.Kh.;

Associated Professor of department of pedagogics professional education
and the and foreign languages,
Candidate of Philological Sciences, associated Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Annotation

The article examines dialogue as a key form of interaction between teachers and students in the educational process. It emphasizes the importance of dialogue for creating a collaborative learning environment that promotes active learning, critical thinking, and the development of collaboration skills. It analyzes methods and strategies that teachers can use to organize effective dialogue.

Keywords: dialogue, collaboration, teachers, students, learning, active methods, educational environment.

Современное образование требует от студентов не только усвоения знаний, но и умения взаимодействовать, мыслить критически и работать в команде. Одним из ключевых факторов, способствующих формированию этих навыков, является диалог. Он не только способствует обмену знаниями, но и создает атмосферу доверия и взаимопонимания, что в свою очередь повышает мотивацию студентов и их активное участие в учебном процессе.

Диалог в образовательном контексте можно определить как взаимодействие между преподавателем и студентами, которое осуществляется через обмен мнениями, вопросами и ответами. Этот процесс включает в себя:

- активацию мышления. Диалог помогает учащимся глубже осмысливать материал, задавая вопросы и размышляя о полученной информации;
- создание совместного понимания. Через диалог преподаватели и студенты могут совместно выстраивать знания и формировать общее понимание темы;
- развитие навыков коммуникации. Участвуя в диалоге, студенты учатся аргументировать свою точку зрения, слушать других и работать в команде [1].

Существует несколько форм диалога, которые могут использовать преподаватели для активизации обучения:

- творческий диалог, рассматриваемый как возможность для студентов выражать свои мысли и идеи без страха критики, способствующий развитию креативности;
- критический диалог, призванный развивать у студентов способность анализировать информацию и ставить под сомнение устоявшиеся мнения, что крайне важно в процессе обучения.
- рефлексивный диалог, проводимый по итогам учебной деятельности и помогающий студентам осмыслить свой опыт и выявить области для улучшения.

Преподаватель играет ключевую роль в организации диалогического процесса. Его задачи включают:

- создание безопасной и поддерживающей атмосферы. Важно, чтобы студенты чувствовали себя комфортно и могли свободно выражать свои мысли;
- формулирование открытых вопросов. Преподаватель должен задавать вопросы, которые побуждают студентов думать и обсуждать материал;
- активное слушание. Преподаватель должен быть готов услышать и учесть мнения студентов, что поможет установить продуктивный диалог [2].

Несмотря на очевидные преимущества диалога, существуют и трудности, такие как:

- сопротивление студентов. Некоторые студенты могут быть не готовы к открытому обмену мнениями или опасаться критики;
- традиционные методы обучения. Преподаватели, привыкшие к лекционному стилю, могут испытывать трудности при переходе к диалогическому формату.

Для преодоления этих проблем необходимо проводить дальнейшие исследования и разработку методических рекомендаций для преподавателей.

В условиях стремительного развития науки и технологий современное образование требует от студентов не только освоения знаний, но и активного взаимодействия с преподавателями.

Диалог становится важной формой этого взаимодействия, способствующей созданию атмосферы доверия и открытости, что в свою очередь влияет на качество образовательного процесса. Однако, несмотря на признанное значение диалога, существуют различные проблемы, ограничивающие его эффективность в современных образовательных учреждениях [3].

Диалог в контексте образования представляет собой процесс обмена информацией и мнениями между педагогом и студентами, направленный на совместное решение задач и достижение образовательных целей. К основным функциям диалога в образовательной среде можно отнести:

- активацию познавательной деятельности. Диалог способствует более глубокому осмыслению учебного материала;
- установление взаимопонимания. Открытый обмен мнениями способствует созданию позитивной атмосферы в учебном процессе;
- развитие критического мышления: Студенты учатся анализировать информацию и аргументировать свои мнения [4].

Несмотря на преимущества, взаимодействие в формате диалога может сталкиваться с рядом проблем:

- сопротивление со стороны студентов. Не все студенты готовы активно участвовать в диалоге, что может быть обусловлено стереотипами и привычками, сформировавшимися в традиционном обучении.
- недостаток времени. Учебные программы часто ориентированы на большое количество информации, что ограничивает возможности для диалогового взаимодействия.

– неуверенность преподавателей. Преподаватели иногда не уверены в своих диалоговых навыках, что может привести к недопониманию и неэффективному взаимодействию.

Для успешной интеграции диалоговых методов в образовательный процесс необходимо учитывать следующие аспекты:

– повышение квалификации преподавателей: Разработка и внедрение курсов, направленных на обучение педагогов диалоговым методам и активным стратегиям взаимодействия;

– создание благоприятной образовательной среды: Формирование атмосферы доверия, где студенты могут свободно выражать свои мысли и идеи;

– использование технологий. Внедрение онлайн-платформ и инструментов для организации диалогового взаимодействия вне классных стен, что способствует более гибкому подходу к обучению.

Диалог между педагогами и студентами значительно обогащает образовательный процесс, однако его успешная реализация требует преодоления ряда проблем. Перспективы развития диалогового подхода заключаются в повышении квалификации преподавателей, создании поддерживающей образовательной среды и использовании современных технологий. Выстраивание открытого и доверительного диалога может стать ключом к успешному обучению и подготовке квалифицированных специалистов [5].

Диалог как форма сотрудничества между преподавателями и студентами не только обогащает образовательный процесс, но и способствует развитию важных навыков, необходимых современным специалистам. Перспективы дальнейших исследований заключаются в разработке практических инструментов и методик, способствующих эффективной организации диалога в образовательной среде.

Литература:

1. Артамонова, Н. В. Диалог в образовательном процессе: проблемы и решения. Москва: Издательство «Наука». – М., 2020. - 250 с.
2. Баранова, Е. А. Диалог как форма взаимодействия в образовательном процессе / Е. А. Баранова // Вестник образования. – М., -2020. - №1(2), - С. 45-50.
3. Гончарова, И. А. Технологии диалогового обучения: от теории к практике / Гончарова И. А. - Санкт-Петербург: Издательство "Высшая школа". 2019. - 280 с.
4. Кузнецова, Н. П. Активное обучение и диалог в высшем образовании / Н. П. Кузнецова // Журнал высшего образования. – М., - 2021. - № 34(4), - С. 12-20.
5. Лебедева, Т. М. Формирование критического мышления через диалог / Т. М. Лебедева // Образовательные технологии. – М., - 2019. - №3(6), - С. 99-105.
6. Полякова, М. А. Стратегии диалогового обучения: перспективы и вызовы / М. А. Полякова // Новые подходы в образовании. - М., - 2022. - №12(1), - С. 7-73.

УДК:930

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ МЕНЕДЖМЕНТА

Дзахмишева И.Ш.;
профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н, профессор,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация

В статье изучено эволюционное развитие менеджмента как науки с древнего периода до современности. Изучена хронология развития теории и практики менеджмента, основанная на четырех исторических периодах. Изучен весомый вклад мыслителей, философов, историков, экономистов и практиков в становление теории управления. Установлено, что современная наука управления последовательно разворачивается в сторону социологизации и психологизации теории управления.

Ключевые слова: история, менеджмент, развитие, наука управления

HISTORY OF THE EMERGENCE OF MANAGEMENT

Dzakhmisheva I.Sh.;

Professor of the Department of Commodity Science, Tourism and Law,

Doctor of Economics, Professor

Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation

The article studies the evolutionary development of management as a science from ancient times to the present day. The chronology of the development of management theory and practice based on four historical periods is studied. The significant contribution of thinkers, philosophers, historians, economists and practitioners to the development of management theory is studied. It is established that modern management science is consistently moving towards the sociologization and psychologization of management theory.

Keywords: history, management, development, management science

Введение. Современное общество пришло к тому, что возвращение всех функций, связанных с производством какого-то материального блага или услуги, к одному человеку оказалось просто невозможным. Попросту говоря, мы живем в мире, где для производства гвоздя необходимы усилия сотен людей: тех, кто добывает металл, тех, кто плавит его, тех, кто продает, тех, кто транспортирует. И, конечно, тех, кто всем этим руководит.

Существует множество причин, которые сделали необходимым возникновение социального управления.

Одна из основных причин – разделение труда. На ранних этапах человеческой истории выполнение любого процесса изготовления какого-либо материального блага в целом зависело от одного человека, который проводил его от начала до конца. С развитием производства это положение кардинально изменилось. Те функции, которые раньше выполнял один человек, были распределены между членами коллектива; наиболее ярким проявлением этого процесса является, например, конвейерное производство, разработанное одним из основателей менеджмента Генри Фордом.

Разделение труда тесно связано с другим фактором – технологическим усложнением процесса производства. По мере того как процесс производства усложнялся, требуя учета все большего и большего числа факторов, усложнялась и сама совокупность функций, которые важны с точки зрения производственного процесса. Естественно, эти функции определенным образом распределялись между участниками производственного процесса.

Усложнение структуры производства привело к тому, что перед руководством предприятий возникла задача управления этим сложным процессом, причем не только стратегическое (связанное с установлением долгосрочных целей и координацией деятельности подразделений), но и оперативное, направленное на выполнение текущих задач и решение возникающих проблем.

Целью научной работы является изучение хронологии развития теории и практики менеджмента.

Сегодня вряд ли кто скажет, как и когда зародилось искусство и наука управления. Менеджмент в той или иной форме существовал всегда там, где люди работали группами и, как правило, в трех сферах человеческого общества:

- политической – необходимость установления и поддержания порядка в группах;
- экономической – необходимость в изыскании, производстве и распределении ресурсов;
- оборонительной – защита от врагов и диких зверей.

В основе рассмотрения эволюции менеджмента принят хронологический подход. Рассматривая развитие теории и практики управления, Кабушкин Н.И. [1] выделяет четыре исторических периода развития менеджмента:

I период – древний период (9-7 тыс лет до н.э. примерно до 13 века);

II период – индустриальный период (1776-1890 гг.);

III период – период систематизации (1856-1960 гг.).

IV период – период информационного бума (с 1960 г. по настоящее время).

Основные этапы развития менеджмента зарождались ещё с древних времён.

Наиболее длительным был I период развития управления - начиная с 9-7 тыс. лет до н.э. примерно до XVIII в. Прежде чем выделиться в самостоятельную область знаний, человечество тысячелетиями по крупицам накапливало опыт управления.

Первые, самые простые, зачаточные формы упорядочения и организации совместного труда существовали на стадии первобытнообщинного строя. В это время управление осуществлялось сообща, всеми членами рода, племени или общины. Старейшины и вожди родов и племен олицетворяли собой руководящее начало всех видов деятельности того периода.

Примерно в 9-7 тысячелетии до н.э. в ряде мест Ближнего Востока произошел переход от присваивающего хозяйства (охоты, сбора плодов и т.п.) к принципиально новой форме получения продуктов – их производству (производящая экономика). Переход к производящей экономике и стал точкой отсчета в зарождении менеджмента, вехой в накоплении людьми определенных знаний в области управления. Даже в самих древних обществах требовались личности, которые бы координировали и направляли деятельность групп (сбор пищи, строительство жилья и т.п.) [3].

В Древнем Египте был накоплен богатый опыт управления государственным хозяйством. Возьмём, к примеру, египетские пирамиды – это памятник управленческого искусства древнего мира, поскольку строительство таких уникальных сооружений требовало четкости в планировании, организации работы великого множества людей, контроля за их деятельностью.

В этот период (3000-2800 гг. до н.э.) сформировался достаточно развитый для того времени государственный управленческий аппарат и его обслуживающая прослойка (чиновники-писцы и пр.).

Одним из первых, кто дал характеристику управления как особой сферы деятельности, был Сократ (470-399 гг. до н.э.). Он проанализировал различные формы управления, на основе чего провозгласил принцип универсальности управления.

Платон (428-348 гг. до н.э.) дал классификацию форм государственного управления, сделал попытки разграничить функции органов управления [4].

Александр Македонский (356-323 гг. до н.э.) развил теорию и практику управления войсками [5].

В средние века (V-XVI вв.), включающие в себя более чем тысячелетнюю эпоху наиболее значимыми фигурами в плане исследуемой темы, оставившими после себя заметный след в области социального управления, являются флорентийский государственный деятель и ученый Н. Макиавелли и социалисты-утописты Т. Мор, Т. Кампанелла и др. Н. Макиавелли – основоположник новой науки – науки государственного управления. С его именем связывают введение самого термина «государство», который он трактовал как “аппарат власти во главе с государем-правителем” [6].

В своих основных трудах «Государь», «Рассуждения о первой декаде Тита Ливия» и «История Флоренции» он попытался прежде всего доказать, что возникновение государства – это не результат божественного предопределения, а объективная историческая необходимость – фортуна. Именно фортуна он считал 1-й движущей силой, с которой могла сопрягаться 2-я движущая сила – личная энергия. Во второй половине XX века политологи, историки, специалисты по менеджменту проявили к Н.Макиавелли повышенное внимание. В его произведениях – политических трактатах, исторических очерках, реляциях и новеллах – обнаружили идеи, в совокупности составлявшие оригинальную систему практического управления. По своей эффективности, глубине и политической мудрости она не только не уступает, но даже превосходит иные разработки наших современников.

Конец Средневековья охарактеризовался рождением новых социально-политических взглядов на личность, общество, собственников. Заметное место среди них в умственной жизни европейского общества занимали идеи социалистов-утопистов: Т. Мора и Т. Кампанеллы, которые в своих трудах «Утопия» и «Город Солнца» попытались доказать, что успешное ведение государственных дел возможно только там, где уничтожена частная собственность.

Приведенные материалы не охватывают всех событий и дат, которые так или иначе характеризуют процесс накопления знаний в области управления, однако данный обзор позволяет в какой-то мере составить представление о том, на что обращалось внимание на самых ранних стадиях развития древнего искусства и новейшей науки - менеджмента. Таким образом, проанализировав события, произошедшие в древнем периоде, можно его охарактеризовать как зарождение менеджмента как науки. Мы рассмотрели начальный этап развития менеджмента.

II период развития менеджмента – индустриальный период (1776-1890) с XVII в. по XIX в. явился последней и самой крупной вехой в развитии донаучной управленческой мысли. Наиболее весомый вклад в становление теории управления внесли преимущественно английские философы, экономисты и практики [2].

Наибольшая заслуга в развитии представлений о государственном управлении в этот период принадлежит А. Смит. Он является не только представителем классической политической экономии, но и специалистом в области управления, так как сделал анализ различных форм разделения труда, дал характеристику обязанностей государя и государства [7].

Первый переворот в теории и практике управления связан с созданием и использованием вычислительной техники. В 1833 г. английский математик Ч. Беббидж разработал проект "аналитической машины" – прообраз современной цифровой вычислительной техники, с помощью которой уже тогда управленческие решения принимались более оперативно [8]. Это был второй этап развития менеджмента.

Большое влияние на формирование многих сформировавшихся к тому времени научных направлений и школ менеджмента оказало учение Р. Оуэна. Его идеи гуманизации управления производством, а также признание необходимости обучения, улучшения условий труда и быта рабочих актуальны и сегодня.

В сущности, то, что мы сегодня называем менеджментом, зародилось во времена промышленной революции в XIX в. Возникновение фабрики как первичного типа производства и необходимость обеспечения работой больших групп людей означали, что индивидуальные владельцы больше не могли наблюдать за деятельностью всех работников. Для этих целей обучали лучших работников – обучали для того, чтобы они могли представлять интересы владельца на рабочих местах. Это и были первые менеджеры. Управление было признано самостоятельной областью деятельности только в двадцатом веке.

Однако как самостоятельная наука менеджмент зародился на рубеже XIX-XX вв. Именно в этот период появились первые работы, посвященные управлению хозяйственной деятельностью. Почему проблема управления стала настолько важным объектом внимания,

что ей посветили самостоятельную дисциплину? Во многом это было предопределено потребностями капиталистического общества.

Разделение труда привело к тому, что производство стало очень сложным, а, следовательно, усложнились и механизмы управления им. Кроме того, было осознано, что без эффективного управления невозможно нормальное функционирование предприятия, которое предполагает в том числе и получение прибыли. Это и стало основной предпосылкой формирования представлений об управлении.

Менеджмент как наука об управлении находится в постоянном движении. Формируются новые направления, школы, течения, изменяется и совершенствуется научный аппарат

Более поздние теории управления IV период школы управления – информационный период (1960 г. по настоящее время) разработаны в основном представителями количественной школы, часто называемой управленческой школой. Появление управленческой школы управления – следствие применения математики и компьютеров в управлении. Ее представители рассматривают управление как логический процесс, который может быть выражен математически. В 60-е гг. начинается широкая разработка концепций управления, опирающихся на использование математического аппарата, с помощью которого достигается интеграция математического анализа и субъективных решений менеджеров.

Формализация ряда управленческих функций, сочетание труда, человека и ЭВМ потребовали пересмотра структурных элементов организации (служб учета, маркетинга и т.п.). Появились такие новые элементы внутрифирменного планирования, как имитационное моделирование решений, методы анализа в условиях неопределенности, математическое обеспечение оценки многоцелевых управленческих решений.

В современных условиях математические методы используются практически во всех направлениях управленческой науки.

Исследование управления как процесса привело к широкому распространению системных методов анализа. Так называемый системный подход в менеджменте был связан с применением общей теории систем для решения управленческих задач. Он предполагает, что руководители должны рассматривать организацию как совокупность взаимосвязанных элементов, таких как люди, структура, задачи, технология, ресурсы.

Главная идея системной теории управления состоит в том, что ни одно действие не предпринимается в изоляции от других. Каждое решение имеет последствия для всей системы. Системный подход в управлении позволяет избежать ситуаций, когда решение в одной области превращается в проблему для другой.

На базе системного подхода разрабатывались задачи управления в нескольких направлениях. Так возникла теория непредвиденных ситуаций. Суть ее состоит в том, что каждая ситуация, в которой оказывается менеджер, может быть сходной с другими ситуациями. Однако ей будут присущи уникальные свойства. Задача менеджера в этой ситуации состоит в том, чтобы проанализировать все факторы в отдельности и выявить наиболее сильные зависимости (корреляции).

В 70-е гг. появилась идея открытой системы управления. Организация как открытая система имеет тенденцию приспосабливаться к весьма многообразной внутренней среде. Такая система не является самообеспечивающейся, она зависит от энергии, информации и материалов, поступающих извне. Она имеет способность приспосабливаться к изменениям во внешней среде.

На рубеже веков для управленческой мысли характерны следующие тенденции развития:

– профессионализация науки управления. Посредством издания огромного количества работ по управлению, распространения программ обучения менеджменту, обобщения управленческого опыта разных стран через обследования, широких международных контактов ученых управленческая мудрость все более становится достоянием всех, кто в ней нуждается.

– практическая направленность современного развития науки управления. Управленческая мысль все больше обращается к здравому смыслу, простым истинам, хорошо усваиваемым рецептам, которые доступны для понимания и использования теми, кто несет нелегкое бремя управления или кто встает на этот путь;

– ориентация на количественное увеличение, многослойность управленческого аппарата, усиление дифференциации управленческого труда. Современные условия общественного развития требуют не меньше, а даже больше управленцев, чем прежде. Например, доля административно-управленческих работников в общей численности занятых даже в обрабатывающей промышленности США повысилась с 15 (конец 50-х годов) до 30 % (середина 80-х годов). А в некоторых фирмах эта доля достигает и 70 – 80 %. Нет никаких заметных тенденций сокращения и госаппарата в ведущих странах Запада;

– усиление технической оснащенности и технологическое усложнение управленческого труда. Современный управленческий труд вследствие широкого использования достижений современной цивилизации (компьютеры, различная оргтехника, всевозможные средства обработки, передачи и накопления информации, средства, позволяющие почти мгновенно устанавливать связь даже с самой удаленной точкой света и др.) стал принципиально иным даже по сравнению с прошедшим десятилетием.

Действие этой тенденции противоречиво. С одной стороны, управленческий труд в результате технологизации упростился и стал оперативнее; а с другой – это привело к усложнению деятельности управленца в силу ряда причин.

Развитие научно-технического прогресса заставляет принимать решения в гораздо более короткие сроки, чем раньше. Выявился ряд серьезных психологических проблем во взаимоотношениях «человек – машина». Технологизация управленческого труда требует строже подходить к принимаемым управленческим решениям, потому что в условиях повышенной взаимосвязанности всех звеньев системы управления усиливается риск и негативные последствия неверных решений;

– ориентация на Человека как на наивысшую ценность всего процесса управления. В центре современных концепций управления находится Человек, который рассматривается как наивысшая ценность для организации. Исходя из этого, все системы управления нацелены на пробуждение разнообразных способностей работников, с тем, чтобы они были в максимальной степени использованы в процессе совместной деятельности, а человек стремился бы к процветанию организации, в которой он работает и служит.

С учетом всего этого разработаны различные модели управления, главным для которых является то, что в центре их внимания находится Человек. Такие модели, при всем их различии, как правило, содержат четыре взаимосвязанных блока: персонал организации, тщательный учет знаний и способностей работников, стиль и культура деловых взаимоотношений в организации и долгосрочные цели развития организации.

Управление как социальный процесс не во всем подвержен действию инструкций и формуляров, не всегда прогнозируем. Помимо формально установленной между членами организации должностной субординации, существует сложнейшая система неформальных связей, социальных зависимостей и межличностных отношений между ними.

Под влиянием личностных факторов происходит неконтролируемое перераспределение функций руководства, прав и должностных обязанностей, ответственности и полномочий. Реальные функции, права и обязанности данного лица могут самым существенным образом отличаться от предусмотренных должностными инструкциями. Вот почему меры по рационализации управленческой деятельности не всегда приводят к успеху, поскольку не учитываются индивидуальные особенности работников, психологические аспекты их отношений к начальству, подчиненным, порученному делу и, в конце концов, к самому себе.

Заключение. Современная наука управления последовательно разворачивается в сторону социологизации и психологизации. В настоящее время поиск путей активизации человеческого фактора внутри организации и учет социально-психологических особенностей

персонала признан решающим условием повышения эффективности совместной деятельности любой организации. Все чаще подчеркивается необходимость многосторонней разработки психологии управления как особой, отдельной отрасли психологической науки, со своими объектом и предметом исследования.

Литература:

1. Кабушкин Н. И. Основы менеджмента. – 2009. С. 185.
2. Журавлева И. И. Формирование и развитие менеджмента //Бизнес-образование в экономике знаний. – 2017. – №. 1 (6). – С. 38-44.
3. Перепечаев Н. И. Менеджмент: история возникновения и развития //Социально экономические и психологические проблемы управ. – 2010. – С. 187.
4. Резниченко С.В. Основные этапы разработки методологии менеджмента //Экономика. Инновации. Управление качеством. – 2015. – №. 1. – С. 202-207.
5. Вольская Е. М. Теоретические взгляды на развитие науки управления: первый этап //Економіка будівництва і міського господарства. – 2014. – №. 10, № 3. – С. 213-218.
6. Бутов А. В. Концепция государственного управления Н. Макиавелли //Вестник Российского экономического университета им. ГВ Плеханова. – 2016. – №. 6 (90). – С. 174-182.
7. Бугакова У. А., Бактимирова С. Р. К вопросу об истории развития менеджмента //Менеджмент в социальных и экономических системах. – 2020. – С. 14-17.
8. Фаттахова Э. Ф. Эволюция теории и практики организационного менеджмента //Теоретические и практические аспекты. – 2014. – С. 48.

УДК 338.48+39

ФЕЙКЛОРИЗАЦИЯ КАК СПОСОБ РАЗВИТИЯ ЭТНОТУРИЗМА: ПРЕИМУЩЕСТВА И НЕГАТИВНЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ

Кучмезова А.М.;

магистр 2 года обучения направления «Туризм»,

Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова,

г. Нальчик, Россия;

e-mail: aiza.kuchmezova@mail.ru

Мамбетова Ф.М.;

профессор Института менеджмента,

туризма и индустрии гостеприимства, д.э.н., профессор,

Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова,

г. Нальчик, Россия;

e-mail: Fuzam@mail.ru

Аннотация

В представленной работе выполнен всесторонний разбор этнотуризма, исследующий перспективы его роста посредством «фейклоризации» и потенциальные риски, связанные с применением этой методики. С учетом положительного и отрицательного опыта трансформации культурно-исторических практик в исследовании проводится различие между культурным обменом и его присвоением, а также выявляются благоприятные аспекты монетизации культурного наследия конкретного народа и региона.

Ключевые слова: «фейклоризация», культурный обмен, культурная апроприация, этнотуризм.

FACELORIZATION AS A WAY TO DEVELOP ETHNOTOURISM: ADVANTAGES AND NEGATIVE CONSEQUENCES

Kuchmezova A.M.;
Master's degree 2 years of study in the direction of "Tourism"
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov,
Nalchik, Russia
email: aiza.kuchmezova@mail.ru
Mambetova F.M.;
Doctor of Economics, Professor at the Institute of Management,
Tourism and the Hospitality Industry,
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov
Nalchik, Russia
email: Fuzam@mail.ru

Annotation

The presented work provides a comprehensive analysis of ethnotourism, exploring the prospects for its growth through "facelORIZATION" and the potential risks associated with the use of this technique. Taking into account the positive and negative experiences of the transformation of cultural and historical practices, the study distinguishes between cultural exchange and its appropriation, as well as identifies favorable aspects of the monetization of the cultural heritage of a particular people and region.

Keywords: «facelORIZATION», cultural exchange, cultural appropriation, ethnotourism.

Введение. В последние годы туризм и туристическая индустрия демонстрируют устойчивый рост, становясь неотъемлемой частью мировой экономики. Этот рост можно объяснить расширением географии и диверсификацией услуг для удовлетворения разнообразных потребностей путешественников. Сегодня у туристов есть широкий выбор возможностей, включая традиционные пляжные курорты, экстремальные виды спорта, экологически чистые развлечения, познавательные экскурсии и ностальгические поездки. Эти различные формы туризма предоставляют уникальные впечатления и способствуют культурному обмену, включая этнографические элементы в туристические маршруты. Это исследование направлено на изучение сложностей развития индустрии туризма путем критического анализа ее преимуществ и недостатков, а также на выработку стратегических рекомендаций по содействию развитию культурного туризма.

Основная цель исследования – способствовать культурному обмену и взаимопониманию между различными группами населения. В современном обществе этнографический туризм стал популярным, поскольку люди стремятся погрузиться в местную культуру и традиции, а также понять и оценить его уникальные качества. Глубокое понимание истории и культурного наследия общины значительно повышает важность этнографических исследований. Их можно разделить на две категории: генеалогические и культурные. Это уникальный опыт для тех, кто стремится расширить свой кругозор и узнать больше о различных культурах.

В рамках данного исследования была использована описательная методология для проведения тщательного анализа широкого спектра источников. Благодаря тщательному изучению фундаментальных аспектов исследуемой темы были собраны ценные данные и сделаны важные выводы.

Среди туристов растет спрос на изучение корней и богатого культурного наследия выбранных для посещения мест. Благодаря пониманию местных обычаев, традиций и образа жизни туристы обогащают свой этнографический опыт, что и является основной целью таких поездок [1].

Результаты и обсуждения. Под «фейклоризацией» понимается стратегия сознательного (в погоне за прибылью) либо спонтанного (в силу дилетантизма) искажения аутентичного историко-культурного. Также в рамках фейклоризации всплывают такие

термины, как: фейклор, псевдофольклор, фальшлор и квазифольклор. Все вышеперечисленные термины характеризуют вымышленный фольклор, выдаваемый за подлинный.

Развитие фейклоризации обосновывается несколькими причинами.

1. Попытки жителей страны или туристической зоны привлечь к себе больше туристов путем продажи идеализированной картинки, связанной с историей и культурой народов, проживавших на данной территории ранее или продолжающих проживать по настоящее время. Для наибольшего эффекта образы героев фольклора и исторических событий видоизменяются в угоду текущих тенденций;

2. Попытки жителей страны или туристической зоны сохранить свою целостность и историческую память путем привлечения молодежи к данным аспектам. Процесс развития общества слишком стремителен, и чтобы передать историческую и культурную память молодому поколению, старшее поколение может неосознанно или сознательно видоизменять образы и события для увеличения интереса со стороны молодого поколения. В то же время, интересным представляется тот факт, что существующий на данный момент фольклор мог также видоизменяться ранее более старшими поколениями для «успешной» передачи.

3. Видоизменения фольклора молодым поколением: стилизация персонажей культуры страны или народа, скрещивание различных культур или публикации вымышленных историй с персонажами фольклора, которые могут вытеснить реальные образы. Здесь главной проблемой представляются быстрые коммуникации и получение пользователями сети неполной или недостоверной информации, которую в дальнейшем будут предоставлять в качестве правды, не опираясь на какие-либо достоверные источники.

Возможны и другие причины развития фейклоризации, однако вышеперечисленные представляются наиболее распространенными на данный момент.

Стоит отметить, что «псевдофольклор» или «фейклор» был создан под влиянием растущей туристической индустрии с 1960-х годов. Термин был предложен Р. Дорсоном для изучения того, как литературный персонаж начинает восприниматься в качестве реального народного героя, фактически будучи псевдофольклорным [2].

На первый взгляд единственной проблемой фейклоризации является утрата историко-культурного наследия народа. Однако, культурно-историческое наследие является важным аспектом существования народов и государств и в настоящее время, из-за чего преднамеренная фейклоризация со стороны других народов и попытки подмены фактов могут стать причинами политических или общественных конфликтов.

Стоит отметить, что причиной конфликта часто является не сама фейклоризация, а тот факт, что она используется другим народом или человеком другой национальности. При этом посыл использования фейклоризации может быть положительным, но, в силу незнания всех тонкостей историко-культурной составляющей со стороны использующих, может быть воспринято крайне негативно носителями данной культуры [4].

Таким образом, «фейклоризацию» можно рассматривать в позитивном свете, когда искажение реальности минимально и она служит средством повышения интереса к истории и культуре рассматриваемого народа. Примером этого может служить работа Хван Ли Сыль, молодого корейского дизайнера, которая создала линию современных ханбоков под торговой маркой LEESLE. Ханбок – это традиционная корейская одежда, которая возникла из шаманских костюмов кочевых племен Северной Азии и приняла свою окончательную форму в 19 веке в виде женского платья-колокола. На рисунке 1 изображен традиционный ханбок, который Хван Ли превратила в стильную повседневную одежду.



Рисунок 1 – Традиционный ханбок

Этот успех был достигнут не только благодаря самой концепции дизайна, но и благодаря поддержке и одобрению видных деятелей южнокорейского общества. Конечно, некоторые модернизированные модели ханбоков вызвали скептицизм со стороны общества, поскольку они значительно отличаются от традиционного стиля. Такие модели часто отличаются чрезвычайно короткой длиной и открытыми вырезами, что не осталось незамеченным людьми. Несмотря на такую реакцию, идея превратить ханбок в повседневную одежду приобрела популярность, что привело к увеличению числа брендов, предлагающих свои собственные варианты «современных» ханбоков [6].

Стоит отметить, что сильное искажение изначальной информации может быть воспринято обществом в положительном ключе в ситуациях, когда потребители понимают, что такой «фейклор» не соответствует реальности и создан исключительно для привлечения внимания к культуре путем подстраивания под современные нормы.

В качестве примера искажения национальной культуры можно привести мультсериал "Три богатыря". В центре сюжета – конфликт между известными фольклорными персонажами – Алешей Поповичем, Добрыней Никитичем и Ильей Муромцем – и их противниками. Некоторые антагонисты в сериале напоминают реальных персонажей из культурного контекста, из которого черпают вдохновение главные герои. А. С. Разумнов подчеркивает, что персонажи полнометражного мультфильма "Три богатыря" представляют собой не просто архетипы, заимствованные из фольклора, а скорее синтез элементов, почерпнутых из богатого культурного наследия Древней Руси. Эти компоненты включают в себя силу, доблесть и отвагу, а также более современные черты, такие как интеллект и способность отсылать к другим произведениям [5].

Такое сочетание разнообразных элементов придает фильму универсальную привлекательность, притягивая внимание зрителей всех возрастов. А.С. Разумнов подчеркивает, что включение в фильм отсылок к популярной культуре повышает его привлекательность для более широкой аудитории, сохраняя при этом связность и ясность благодаря узнаваемым отсылкам. В этом повествовании отдельные люди переосмысливают фольклор, отклоняясь от его первоначальной формы и служа основой для истории. Несмотря на множество преимуществ, которые дают анимационные фильмы, таких как их образовательная и развлекательная ценность, сложно с уверенностью утверждать, что они эффективны в сохранении фольклора в его первоизданном виде. Простота повествовательной структуры и визуального оформления делает их доступными для широкой аудитории, но

зрители часто не воспринимают содержание критически, ища дополнительную информацию или анализ, чтобы полностью понять основные темы.

Фильм "Три богатыря" затрагивает современные социальные проблемы, помещая фольклорных персонажей в современную обстановку и предлагая немедленные решения. В сфере этнотуризма прямое взаимодействие между туристами и принимающими сообществами имеет решающее значение для сохранения и приумножения культурного наследия. Туристы стремятся погрузиться в местную культуру своего места назначения. Однако традиционные подходы, ориентированные на ограниченную аудиторию, могут в конечном итоге привести к снижению интереса [7].

Заключение. Для обеспечения долгосрочного успеха инициатив в области этнотуризма необходимо учитывать несколько факторов. Во-первых, поддержка кинопроизводства в регионе может помочь донести обычаи и традиции местных сообществ до более широкой аудитории. Во-вторых, создание туристических достопримечательностей, рассказывающих о местном фольклоре, истории и культурном наследии, позволяет посетителям получить подлинный и захватывающий опыт. В-третьих, поддержка местных предпринимателей, которые стремятся адаптировать традиционные практики для современной аудитории, не только сохраняет культурное наследие, но и делает его более доступным для туристов.

Анализ приведенных примеров подчеркивает важную роль, которую фольклор играет в формировании современного общества. Хотя важно признать, что термин "фейклоризация" может иметь негативную коннотацию из-за его ассоциации с искусственностью и неискренностью, его не следует рассматривать исключительно с негативной точки зрения [3].

«Фейклоризация» зачастую выступает в качестве необходимого инструмента для продвижения культур, тем самым помогая сохранить основную информацию о фольклоре и культуре для следующих поколений. Однако чрезмерное использование «фейклоризации» может привести к вытеснению реальных частей культуры народов. Именно поэтому важным представляется осознанное использование «фейклоризации» для распространения информации о культуре народов, но, вместе с тем, контроль за тем, чтобы народы мира не потеряли свою идентичность в погоне за популяризацией культуры.

Литература:

1. Монахова Н. С. Этнографический туризм основные виды и факторы развития // Вестник Российского нового университета. –2010. – №2. – С. 164–168 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vestnik-rosnou.ru/2010/164 6. Официальный сайт Министерства культуры Ростовской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mkro.donland.ru
2. Московчук Л. С. Культурная апроприация как этическая проблема в контексте сохранения культурного наследия / Л. С. Московчук // Наследие веков. – 2022. - №1. – С. 54-62. DOI: 10. 36343/SB. 2022. 29. 1. 005
3. Общественные науки. 2019. Том 34. Вып. 3. С. 69-76. ;
4. Птуха Н. И. Этнографический туризм: учебное пособие [Текст]. – М. : Грифон, 2019. – 90 с.
5. Разумнов, А. С. Анализ серии мультфильмов «Три богатыря» как синкретического произведения массового искусства / А. С. Разумнов. – Текст : непосредственный // Молодой ученый. – 2021. – № 48 (390). – С. 525-528. – URL: <https://moluch.ru/archive/390/86002>;
6. Van den Berghe, P. L. (1994). The quest for the other: ethnic tourism in San Cristobal, Mexico. University of Washington Press. ;
7. Г. Э. Шалагина Фейклоризация в этническом туризме: риски и альтернативы // Вестник Дагестанского государственного университета. Серия 3. Общественные науки. 2019. Том 34. Вып. 3. С. 69-76.

НАЦИОНАЛЬНОЕ САМОСОЗНАНИЕ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА В УСЛОВИЯХ ОБОСТРЕНИЯ МЕЖНАЦИОНАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ В НАЧАЛЕ XX ВЕКА

Кучуков М.М.;

профессор кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Кучукова Ж.М.;

профессор кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация

Статья посвящена социально-философскому осмыслению феномена национального самосознания, интерпретации его социального содержания и роли в периоды социальных трансформации. Рассмотрена проблема формирования и историчности национального самосознания. Определены объективные основания её проявления в обострении социальных процессов. Показано, что национальное самосознание – идеальное, но реально существующее явление, влияющее на этнонациональную активность и исходящее от форм реализации национальных интересов.

Ключевые слова: нация; национальное самосознание; этнос; национальная исключительность; национализм; национальная политика.

NATIONAL IDENTITY OF PEOPLES THE NORTH CAUCASUS UNDER THE CONDITIONS OF AGGRAVATION INTERNATIONAL RELATIONS AT THE BEGINNING OF THE TWENTIETH CENTURY

Kuchukov M.M.;

Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Kuchukova Zh.M.;

Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

The article is devoted to the socio-philosophical understanding of the phenomenon of national identity, the interpretation of its social content and role in periods of social transformation. The problem of formation and historicity of national identity is considered. The objective reasons for its manifestation in the aggravation of social processes are determined. It is shown that national identity is an ideal but real phenomenon that affects ethnonational activity and depends on the forms of realization of national interests.

Keywords: national identity; ethnicity; national exclusivity; nationalism; nationalism

Понятие «национальное самосознание» утвердилось в общественном сознании в XIX веке одновременно с терминами «нация», «национальное государство», «национальная психология» и «национальный дух». Понятие имело смысл при принятии идеи нации как общности, существующей в деятельности многих поколений, осознающей свои интересы, отношения с сосуществующими народами. Национальное самосознание интерпретируется как явление присущее конкретному народу и возникающее как результат исторического творчества этого народа. Определяется как идеальное второе нации, выражающее субъектное, историческое существование национальных образований. При такой интерпретации жизненного смысла национального самосознания возникает и понимание

механизма её вхождения в систему деятельного существования человека, генерирование ею национальных движений, национализма и межнациональных противоречий.

В 90-е годы, в эйфории ожидания быстрой вестернизации, происходит отказ от понятия «нация» и от идеи нации как исторической формы развития народов. Целью такой идеологической манипуляции с понятиями «нация», «национальное самосознание» было стремление развести феномен государственности с жизнедеятельностью народов. Но события связанные с национальными проблемами в России и в остальном мире, в десятилетия рубежа последних веков продемонстрировали, что народы существуют в активности, осознавая свою социально-историческую субъектность.

Национальное самосознание народов России содержит сознание своей причастности к процессам существования и развития России как государства-цивилизации. И такой феномен существует, влияя на сознание и деятельность, будучи значимым элементом мотивационной структуры человека и национальных образований. Национальное самосознание существует, имея черты перманентной актуализации и требует постоянное познавательное отношение.

Основными тезисами предлагаемых суждений являются: а) национальное самосознание любого народа имеет константные величины, образы и представления, идеи выполняющие роль субстанциональных феноменов в существовании национальной общности; б) как правило, константные и субстанциональные элементы национального самосознания возникают в период становления народа как социально-исторического субъекта связанного с приобретением государственности; в) национальное самосознание народов Северного Кавказа (в более узком плане балкарского и кабардинского) сформировались в период революции 17 года и становления новой цивилизационной модели развития России.

Революция до народов Северного Кавказа дошла на основе распространения идей «Декларации прав народов России» и обращения Советского правительства «Ко всем трудящимся мусульманам России и Востока» в ноябре 1917 года. В первом документе было провозглашено: 1) равенство и суверенность народов России; 2) право народов России на свободное самоопределение, вплоть до отделения и образования самостоятельного государства; 3) отмена всех и всяких национальных инационально-религиозных привилегий и ограничений. 4) Свободное развитие национальных меньшинств и этнографических групп, населяющих территорию России [1]. Во втором документе говорилось: “Мусульмане России, татары Поволжья и Крыма, киргизы и сарты Сибири и Туркестан, турки и татары Закавказья, чеченцы и горцы Кавказа, все те, мечети и молельни которых разрушились, верования и обычаи которых попирались царями и угнетателями России! Отныне ваши верования и обычаи, ваши национальные и культурные учреждения объявляются свободными и неприкосновенными. Устраивайте свою национальную жизнь свободно и беспрепятственно. Вы имеете право на это. Знайте, что ваши права, как и права всех народов России, охраняются всей мощью революции и органов Советов рабочих, солдатских и крестьянских депутатов. Поддерживайте же эту революцию и ее полномочное правительство!» [2].

Эти документы сыграли колоссальную роль в формировании национального самосознания народов. Народы, которые до этого не имели своей государственности или же давно ее потеряли, в течение нескольких месяцев конструировались в субъекты государственности. Именно в результате революции происходит переход к национальной форме организации жизни народов, и самосознание действительно становится национальным. Основой формирования самосознания народов становятся проекты устройства национальной жизни, составленные различными политическими течениями, деятелями.

Национально-освободительное движение в мировой практике, как правило, происходило на основе борьбы против государства, ущемляющего и подавляющего национальную свободу и независимость. В этой борьбе формируются негативные, отрицательные образы противостоящих народов. Самосознание часто становится националистичным. Здесь же мы видим декларирование освобождение всех народов,

подкрепленное позднее реальными реформами. При этом, происходившие глобальные изменения основ и образа жизни, осуществлялись на основе единения народов, их сотрудничества. Конечно, были в этот период и межнациональные столкновения, и противоречия, а иначе не могло быть в результате долгого господства царского режима, где были созданы условия для появления межнациональных противоречий (волюнтаристское изменение территории проживания народов).

Падение самодержавия освободило эти противоречия, они вышли наружу в первые послереволюционные годы. В то же время эти противоречия на фоне борьбы против общего врага были относительно быстро преодолены. Участие в борьбе с белым движением стало одним из факторов успеха в национальном освобождении. Формирование национального самосознания тесно связано с происходящими политическими событиями. В Балкарии и Кабарде уже в январе 1918 года прошёл первый съезд народов области, где были признаны субъектные права народов. На съезде было принято постановление, где отдельным пунктом проходил национальный вопрос. Впервые для народов были провозглашены права, позволявшие осуществить принцип самоопределения.

В постановлении давалась возможность каждому народу: «устраивать свою жизнь так, как им кажется наилучшим»,... «Народности должны быть объединены в свои национальные Советы» ... «В пределах своих территорий каждой народности предоставляется право устраивать свои национальные суды» ... «Каждый народ должен иметь право свободно устраивать школы с преподаванием на своем родном языке» [3]. Значение этого постановления для становления именно национального самосознания трудно переоценить. В нем были обозначены все основные моменты реализации каждым народом своих субъектных прав. Эти процессы, которые происходили за относительно короткий период времени, сами выборы депутатов на областной съезд народов, приводили к осознанию собственной ответственности народов за свою жизнь, за свое будущее. За эти месяцы в общественном сознании произошли изменения, которые в обычное время проходят за многие поколения.

Здесь можно сделать вывод о быстрой политизации сознания народов, которое подготовлено было не уровнем развития общественных отношений, а изменением положения народов. Эти идеи были не просто результатом изменения положения народов, они были внесены в массовое сознание и внесены, в том числе действиями и заявлениями представителей новой власти. Так, выступая на съезде народов области, С.М.Киров говорил: «... я как один из авторов Советской власти, должен сказать, что никакого декрета о местной власти не было и не должно быть. Мы установили основное положение – вся власть трудовому народу. А как это сделать – это ваше дело, и больше ничего...» [4].

Эти перемены в жизни народа вторглись в ту систему мировосприятия, которая развивалась в последние несколько поколений. Национальное самосознание было основано на религиозном мировоззрении и идеях, отражающих положение и уровень развития народов. Для массового сознания этот мир был результатом творения Всевышнего, и весь миропорядок обусловлен его волей. В образе этого мира, как и в реальном, не было места для волеизъявления народа, народ был отлучен от власти. Царизм, его администрация, связанная с ней горская знать для самосознания на уровне масс выступали как нечто неизблемое, непоколебимое. И когда в течение короткого времени вся эта система была разрушена, это привело к формированию нового типа мировосприятия, где наряду с идеей всевышнего на место царизма становится новая, т.е. Советская власть, и сам народ как носитель этой власти.

Тот подъем национального самосознания, который наблюдается в этот период (в условиях нарождающейся гражданской войны), привел к осознанию общности интересов народов. Сама логика гражданской войны привела к утверждению в общественном сознании идей социального и национального освобождения и равенства, единства народов. Обусловлено это было и тем, что белое движение, не сумело предложить народам ничего

нового, кроме возвращения к старому. Один из выдающихся лидеров Северного Кавказа А. Шерипов писал, что «... благодаря русской революции мы получили ту прекрасную свободу, за которую столетиями бились наши предки и кидались на штыки побежденные. Теперь, когда мы получили гарантию права на самоопределение, это право народ никому не отдаст» [5].

Окончание гражданской войны поставило перед Советским правительством проблему национально-государственного строительства в национальных окраинах. В начале 1921 г. были образованы Горская и Дагестанская АССР. В состав Горской АССР были включены семь округов, образованных по национальному признаку. Образование Горской автономной республики благоприятно воздействовало на состояние межнациональных отношений в регионе, на развитие национального самосознания. Создание в относительно короткий срок государственности, провозглашение приоритета национальных интересов, учета расселения народов при определении границ административных районов – все оказывало огромное влияние на национальное самосознание, укрепляя положительные этнические стереотипы.

Схема построения автономной республики была достаточно проста, и в то же время она отвечала потребностям времени. Каждый народ на своей территории образовывал национальный совет, который осуществлял управление. Все национальные округа, как административные единицы, управлялись из центра Горской республики. В дальнейшем в течение 1921 – 1924 г. Горская автономная республика была преобразована в Автономные образования народов. Преобразование ГАСР в самостоятельные области, выходящие напрямую к центральным государственным органам РСФСР, было обусловлено объективными причинами, заложенными в сферах политических отношений, экономического развития, состоянием национального самосознания.

Национальное самосознание, как правило, формируется на основе фиксации собственного бытия, своих интересов, но определение и осознание интересов формируется на основе сопоставления и соглашения со всеми сосуществующими народами. От степени совпадения интересов народа, разрешения возникающих противоречий зависят и те глубинные изменения в общественном сознании, на основе которых возникают те или иные установки на межнациональные отношения. Одним из основных элементов национального самосознания является сознание, где отражается должное, и реальный статус государственности народов, а значит, тот или иной характер отношений между народами.

При возникновении необходимости в изменении сложившегося положения того или иного народа в системе межнациональных отношений, когда эта проблема не находит своего разрешения на основе согласия всех заинтересованных сторон, это приводит к кризису межнациональных отношений, к изменению национальных стереотипов и других элементов национального самосознания. В тот исторический период новые государственные структуры показали завидную оперативность в разрешении возникших проблем общественного и межнационального развития. Первым проблему выхода из ГАСР и создания собственного автономного государства поднял Кабардинский округ.

В решении проблемы национального самоопределения, реализации планов национального суверенитета приняли участие все народы и национальные группы, проживающие в северной части Нальчикского округа. В то бурное время таким взвешенным подходом к проблеме получения собственной автономии, где учитывались и интересы иных народов, были созданы условия для мира внутри области. Именно на этой основе формируются положительные образы друг друга. В то же время любое игнорирование взаимных интересов способно завести в тупик развитие того или иного народа и всей системы совместного бытия народов.

Выделение кабардинского округа из Горской республики и образование автономной области поставили такую же проблему самоопределения для Балкарии. Это диктовалось в первую очередь экономическим положением, а также целым комплексом иных

обстоятельств. В течение жизни нескольких поколений Балкария и Кабарда были в рамках единого административного управления, с единым центром в г. Нальчике. Историческая взаимообусловленность интересов двух народов, экономическая и политическая независимость требовали координации усилий в решении имеющихся проблем в подъеме экономики и культуры. Вопрос о выделении Балкарии из Горской республики и образование Кабардино-Балкарской автономной области был поставлен перед центром.

Этот вопрос положительно был решен на коллегии Наркомнаца 9 января 1922 г. А 16 января этого же года ВЦИК РСФСР принял постановление, где первым пунктом шло решение об образовании Кабардино-Балкарской автономной области. Кроме того, здесь объявлялось, что «...3) Съезды Советов Кабарды и Балкарии избирают на общих основаниях, каждый в отдельности, свои собственные исполкомы, которые составляют на паритетных началах из своих представителей общих объединенный Кабардино-Балкарский областной исполком, коему присваиваются права губисполкома. 4) Местопребыванием областного исполкома, как и местных Кабардинского и Балкарского исполкомов, устанавливается г. Нальчик. 5) Точные границы области, как и границы отдельно Кабарды и Балкарии, устанавливаются на месте специальной комиссией ВЦИК, которая разрешает также и все земельные вопросы между заинтересованными сторонами...» [6]. Постановление ВЦИК, высшего органа государственной власти страны, в этот период устанавливало принципы организации единой области как федерации двух народов, хотя понятие федерации при этом не упоминается.

Здесь были соблюдены основные требования к образованию федеративного государства: своя территория, органы государственного управления для каждого субъекта федерации и единого органа государственной власти для автономной области, которая формировалась на паритетной основе. Для народов в тот исторический период не было проблемы равных прав, ибо это равенство могло быть: в равных возможностях развиваться на своей собственной основе, опираясь на собственный потенциал к историческому творчеству; в возможностях самоуправления, в то же время объединения своих усилий в той мере, в которой это отвечало бы их национальным интересам.

Позиция центральных органов нашла свое подтверждение в постановлении коллегии Наркомнаца от 19 июля 1922 г., где указывалось: «Признать, что организация объединенного Кабардино-Балкарского исполкома на паритетных началах – единственно правильный путь для изживания национальных недоразумений между Кабардой и Балкарией» [7]. Таким образом, завершилось одно из наиболее знаменательных исторических событий в жизни народов республики. Было завершено создание национальной государственности, где в этом процессе объединились оба народа на равноправной основе, где органы государственной власти создавались на паритетной основе, где учитывалось в первую очередь наличие двух народов, создающих это государство как равноправные субъекты.

Образование автономной области как формы государственного самоопределения кабардинского и балкарского народов сыграло огромную роль в дальнейшем прогрессивном развитии. По отношению к содержанию и форме национального самосознания это влияние выявляется в нескольких направлениях. Во-первых, в том, что само создание государственности – это определенный этап в развитии самосознания народа, это показатель его роста и одна из основ национального самосознания, как высшего этапа в развитии самосознания народов. Во-вторых, сама форма объединения и создания общих органов, составленных на паритетной основе, явилась логически закономерным этапом в тесном историческом развитии народов.

История как объективный процесс развития народов и их отношений и как субъективное изложение жизни людей, влияла на межнациональные отношения в позитивном ключе, формировала образы народов в восприятии друг друга как братских, дружественных. В первые годы новой власти провозглашенные принципы национальной

политики успешно претворялись в жизнь, и это лежит в основе того феномена, когда практически при жизни одного поколения у народов появилась своя интеллигенция, свои национальные кадры, профессиональное искусство и Литература.; началось индустриальное развитие, экономика была интегрирована в экономическую систему страны.

Процесс становления государственности, который начался в период гражданской войны, в первое десятилетие получил законченное выражение в своих основных структурных элементах созданием теоретических представлений о народах, их истории и взаимных отношениях. Национальное самосознание каждого народа было тесно связано с положением страны в целом, его отношениями с остальным, в большинстве своем враждебным, миром. В эти годы, в национальное самосознание каждого народа была введена идея необходимости тесного единства всех народов во имя сохранения нового общества. Образы и представления, идеи и теории, на основе которых было структурировано самосознание народов Северного Кавказа в начале XX века существуют и по настоящее время. Для народов, сознание национально-государственной субъектности стало основой развития национального самосознания. Такое восприятие мира и себя в мире стало характерным для всех народов Северного Кавказа. В то же время, эти трансформационные процессы происходили со своими особенностями на каждой территории и у каждого народа. Для народов Кабардино-Балкарии наиболее значимым стал принцип паритетности в создании государственности, органов государственного управления и проводимой политики.

Литература:

1. Декларация прав народов России 2(15) ноября 1917 г. Декреты Советской власти. Т. I. М., Гос. изд-во полит. литературы, 1957. С. 40).
2. Обращение Советского правительства. «Ко всем трудящимся мусульманам России и Востока» 20 ноября (3 декабря) 1917 г. <http://xx-vek-istoria.narod.ru/libr/istochnik/vnpol/mus.html>
3. За власть Советов в Кабарде и Балкарии. Документы и материалы по истории борьбы за Советскую власть и образование КБАО (1917-1922). Нальчик. 1957. С. 54.
4. За власть Советов в Кабарде и Балкарии. Документы и материалы по истории борьбы за Советскую власть и образование КБАО (1917-1922). Нальчик. 1957. С. 357-358.
5. Шерипов А. Статьи и речи. Грозный. 1961. С. 61.
6. За власть Советов в Кабарде и Балкарии. Документы и материалы по истории борьбы за Советскую власть и образование КБАО (1917-1922). Нальчик. 1957. С. 489-490.
7. За власть Советов в Кабарде и Балкарии. Документы и материалы по истории борьбы за Советскую власть и образование КБАО (1917-1922). Нальчик. 1957. С. 492.

ГЛОБАЛИЗАЦИЯ КУЛЬТУРЫ И ЭТНИЧЕСКАЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ

Кярова М.А.;

к.ф.н., доцент кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Дадашев А.А.;

д.ф.н., профессор кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Блиева М.В.;

д-р тех.н., профессор кафедры «Товароведение, туризм и право»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация

В статье раскрывается важность роли диалога между культурами как связующего звена между культурными различиями, которое одновременно является питательной средой для многообразия форм культурного самовыражения благодаря процессам взаимодействия, взаимной поддержки и взаимного обогащения.

Ключевые слова: культура, глобализация, культурная глокализация, этническая идентичность, диалог, язык, динамика.

GLOBALIZATION OF CULTURE AND ETHNIC IDENTITY

Kyarova M.A.;

Ph.D., Associate Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Dadashev A.A.;

Ph.D., Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Blieva M.V.;

Doctor of Technical Sciences, Professor of the Department
of "Commodity Science, Tourism and Law",
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation

The article reveals the essential role of dialogue between cultures as a link between cultural differences, which at the same time is a breeding ground for a variety of forms of cultural expression through the processes of interaction, mutual support and mutual enrichment. The article reveals the important role of dialogue between cultures as a link between cultural differences, which at the same time is a breeding ground for a variety of forms of cultural expression through the processes of interaction, mutual support and mutual enrichment.

Keywords: culture, globalization, cultural glocalization, ethnic

Культурное разнообразие стало одним из основных актуальных вопросов в начале XXI века. Однако в этот всеохватывающий термин вкладывают не только самый разный, но и то и дело меняющийся смысл. Одни рассматривают культурное разнообразие как по своей сути позитивное в той степени, в которой оно подразумевает совместное использование богатств всех культур мира и, следовательно, наличие взаимосвязей, объединяющих нас в процессах обмена и диалога.. Культурные различия затмевают то общее, что присуще всему человечеству, являясь причиной многочисленных конфликтов, и именно этот вывод обретает все большее правдоподобие сегодня, поскольку глобализация увеличила число точек

взаимодействия и трения между культурами, вызывая связанные с идентичностью напряженные ситуации, замкнутость и претензии, в особенности религиозного характера, становящиеся источниками конфликтов.

В связи с этим проблема состоит в том, чтобы сформулировать целостное видение культурного разнообразия и тем самым четко продемонстрировать, что оно не только далеко не угроза, но и способно благоприятствовать действиям международного сообщества. Культурная эрозия вызывает все большую обеспокоенность в общемировом масштабе, однако взаимосвязь глобализации со стандартизацией и усилением культурной однородности зачастую преувеличивают. Торговля и «передача культуры» вызывают неизбежные процессы адаптации и редко когда происходят на односторонней основе в условиях международной среды, характеризующейся все большей сложностью и интерактивностью. Кроме того, культура имеет глубокие корни, которые во многих случаях находятся вне досягаемости экзогенных влияний. В этом отношении на глобализацию следует смотреть как на многоаспектный процесс множественной направленности, связанный с ускорением и увеличением потоков практически всего – капитала, товаров, информации, идей, верований, людей – по постоянно меняющимся маршрутам.

Значительное количество как зарубежных, так и российских исследователей считают, что глобализации сопутствует угроза исчезновения таких традиционных ценностей как этническая идентичность и государственность.

Учитывая размер статьи мы рассмотрим ещё одно понятие - «этническая идентичность», которое как считают многие, непосредственно взаимосвязано с глобализацией.

Вопрос идентичности – национальной, культурной, религиозной, этнической, языковой, основанной на гендерных или потребительских реалиях – приобретает новое значение для тех людей и групп, которые видят в глобализации и культурных изменениях угрозу своим верованиям и своему образу жизни. Растущая в связи с идентичностью напряженность, зачастую оказывающаяся результатом культурализации политических требований, вступает в противоречие с более общей тенденцией в направлении формирования динамичных и многогранных идентичностей. Политическая активность, связанная с религиозной идентичностью, может служить ярким «родимым пятном» культурной идентичности и культурных отличий.

Диалог между культурами. Мир, характеризующийся культурным разнообразием, испытывает потребность в разработке новых подходов к межкультурному диалогу, не ограничивающихся парадигмой диалога между цивилизациями. Предпосылки для этого включают рассмотрение того, как культуры соотносятся друг с другом, понимание общих элементов культур и их совместных целей, а также выявление задач и проблем, встающих на пути примирения межкультурных различий.

Культурам чужда замкнутость и статичность. Одним из основных препятствий на пути диалога между культурами является сложившаяся у нас привычка считать их застывшими в неизменном положении и разделенными линиями тектонического разлома. Одно из главных возражений, которое можно выдвинуть тезису С. Хантингтона о «столкновении цивилизаций», состоит в том, что этот тезис предполагает единичные, а не множественные формы принадлежности среди людских сообществ и не принимает во внимание взаимозависимость и взаимодействие между культурами. Приравнивать различия между культурами к линиям тектонических разломов означает упускать из виду проницаемость культурных границ и творческий потенциал их носителей.

В заключение можно сказать, что касается мира и предотвращения конфликтов, то культурное разнообразие является приглашением к тому, чтобы сделать акцент на «единстве в разнообразии», иными словами, на общности человеческой природы, присущей нашим различиям. Отнюдь не являясь ограничением для провозглашенных всеобщих прав человека, культурное разнообразие представляет собой наиболее верную гарантию эффективного осуществления прав человека; оно укрепляет социальную сплоченность и является

источником вдохновения для обновления форм демократического управления. Это, однако, требует от нас уточнения нашего понимания культурного разнообразия и диалога, необходимого для того, чтобы, по возможности, избавиться от целого ряда устоявшихся идей. Учет вопросов культурного разнообразия в широком спектре направлений государственной политики, включая те, которые могут казаться весьма отдаленными от культурной политики в ограниченном смысле, может способствовать обновлению подходов международного сообщества к двум ключевым целям: развитию и миростроительству и предотвращению конфликтов. В области развития культура все больше выступает в качестве сквозного аспекта трех основных компонентов (экономического, социального и экологического) любого подлинно устойчивого развития.

Литература:

1. Кресина И. Нация – салат, в котором каждый ингредиент имеет свой вкус [Электронный ресурс]. – URL: <http://dialogs.org.ua/ru/dialog/page60-1016.html>.
2. Сміт Е. Нації та націоналізм у глобальну епоху / пер. з англ. М. Климчука і Т. Цимбала. – 2-ге вид., стереотип. – Киев: Ніка-Центр, 2009. – 320 с.
3. Губогло М.Н. Идентификация идентичности: этносоциологические очерки. – М.: Наука, 2003. – 764 с.
4. Касьянов Г. Теорії нації і націоналізму. – Киев: Либідь, 1999. – 352 с.
5. Тишков В.А. Реквием по этносу: исследования по социально-культурной антропологии. – М.: Наука, 2003. – 544 с.
6. Смит Э. Национализм и модернизм. Критический обзор современных теорий наций и национализма / пер. с англ. А.В. Смирнова, Ю.М. Филиппова, Э.С. Загашвили и др. – М.: Праксис, 2004. – 464 с.
7. Бердий Т.С. Соотношение этнического и национального самосознания // Вестник Приазовского гос. тех. ун-та. – 2000. – №12. – С. 69-71.
8. Широкогоров С.М. Этнос. Исследование основных принципов изменения этнических и этнографических явлений. – М.: Либриком, 2011. – 135 с.
9. Малыгина И.В. Этнокультурная идентичность: онтология, морфология, динамика: автореф. дис. ... д-ра филос. наук. – М., 200

УДК 930.85

ВЗАИМОСВЯЗЬ И ВЗАИМОВЛИЯНИЕ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ: ПРОБЛЕМА СОХРАНЕНИЯ ИДЕНТИЧНОСТИ В СОВРЕМЕННОСТИ

Лоов А.А.;

доцент кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: Anzor-44@yandex.ru

Пак Л.Е.;

доцент кафедры «История и философия»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: Lpak50286@gmail.com

Аннотация

Статья рассматривает сложное взаимодействие истории и культуры в условиях глобализации и межкультурного взаимодействия, особое внимание уделяя российскому контексту. Основная мысль текста заключается в том, что современное общество должно искать баланс между сохранением уникальной культурной идентичности и открытостью к

внешним влияниям. Автор утверждает, что история и культура являются взаимосвязанными аспектами человеческого бытия, где история формирует условия для трансформации культуры, а культура, в свою очередь, определяет рамки исторического действия.

Проблема сохранения культурной идентичности становится особенно актуальной для России, которая многократно переживала периоды изоляционизма и открытости к внешнему миру.

Автор акцентирует внимание на важности ментальности как объединяющего звена между историей и культурой. Изменения в коллективном сознании, вызванные современными технологиями, создают новые вызовы для культурной идентичности, особенно среди молодежи, которая все чаще идентифицирует себя как «граждане мира».

Ключевые слова: история; культура; ментальность; культурная идентичность; историческая память.

INTERRELATION AND MUTUAL INFLUENCE OF HISTORY AND CULTURE: THE PROBLEM OF PRESERVING IDENTITY IN MODERN TIMES

Loov A.A.;

Associate Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Anzor-44@yandex.ru

Pak L.E.;

Associate Professor of the Department of History and Philosophy,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Lpak50286@gmail.com

Annotation

The article examines the complex interaction of history and culture in the context of globalization and intercultural interaction, paying special attention to the Russian context. The main idea of the text is that modern society should seek a balance between preserving a unique cultural identity and openness to external influences. The author argues that history and culture are interrelated aspects of human existence, where history forms the conditions for the transformation of culture, and culture, in turn, defines the framework of historical action. The problem of preserving cultural identity is becoming particularly relevant for Russia, which has repeatedly experienced periods of isolationism and openness to the outside world. The author focuses on the importance of mentality as a unifying link between history and culture. Changes in the collective consciousness caused by modern technologies create new challenges for cultural identity, especially among young people, who increasingly identify themselves as "citizens of the world."

Keywords: history; culture; mentality; cultural identity; historical memory.

Современное общество, опираясь на многовековое историческое наследие, сталкивается с фундаментальным противоречием: как сохранить культурную идентичность в условиях стремительной глобализации и межкультурного взаимодействия? Исторический опыт, накопленный человечеством, демонстрирует, что культуры, закрытые от внешних влияний, часто оказываются уязвимыми и исчезают, в то время как открытые системы, способные к адаптации, выживают и развиваются. Однако чрезмерная открытость может привести к утрате уникальных черт, размыванию традиций и ценностей. Эта дилемма особенно актуальна для России, чья культура, с одной стороны, впитала достижения античности, Византии и эпохи Просвещения, а с другой – столкнулась с изоляционизмом и упущенными возможностями в эпохи социальных преобразований.

Культура теснейшим образом связана с историей. Пересечение этих феноменов неизбежно для решения проблемы сохранения идентичности. История и культура

представляют собой два взаимосвязанных аспекта человеческого бытия. «История» – процесс изменчивости, цепь событий, формирующих настоящее и будущее. «Культура» – устойчивый «генетический код» общества, обеспечивающий преемственность и идентичность. Их взаимодействие диалектично: история создает условия для трансформации культуры, а культура, в свою очередь, задает рамки исторического действия.

Примером такого синтеза служит российская история. Принятие христианства от Византии (X в.) стало точкой культурного синтеза, объединившего славянские традиции с античным наследием. Однако изоляция от Ренессанса и Реформации привела к отставанию, которое пришлось преодолевать рывком в эпоху Петра I [10. С.25]. Это показывает, что игнорирование глобальных процессов чревато стагнацией, но и слепое заимствование без учета культурного контекста может разрушить идентичность.

Противоречия между историей и культурой часто становятся источником прогресса. Например, в XIX веке русская интеллигенция, разделившаяся на западников и славянофилов, вела ожесточенные споры о будущем страны. Первые выступали за европеизацию, вторые – за сохранение традиционных ценностей. Этот конфликт породил уникальный синтез: творчество Достоевского и Толстого вобрало в себя как критику западного рационализма, так и глубокое осмысление русской духовности [10. С.49]. Подобные противоречия характерны и для других культур. Например, Япония, столкнувшись с вестернизацией в XIX веке, сохранила традиционные ценности (синтоизм, чайные церемонии), интегрировав их в современный технологический уклад [7. С.125].

Объединяющим звеном истории и культуры является «ментальность» – глубинный уровень коллективного сознания, включающий ценности, установки и модели поведения. Ментальность формируется под воздействием исторического опыта и, в свою очередь, влияет на культурные практики. Например, русская ментальность, с ее акцентом на соборность и духовность, отражает многовековое противостояние внешним угрозам (монгольское иго, наполеоновское нашествие) и поиск «особого пути» в противовес западному индивидуализму.

Современные технологии трансформируют ментальные установки. Социальные сети, алгоритмы искусственного интеллекта и глобальные медиа создают новую реальность, где традиционные ценности конкурируют с универсальными стандартами. Например, молодое поколение в России всё чаще идентифицирует себя как «граждане мира», что ставит под вопрос национальную уникальность. Однако и здесь возможны компромиссы. Китай, внедряя цифровые инновации, активно пропагандирует конфуцианские ценности через государственные платформы, доказывая, что технологический прогресс не обязательно ведет к культурной ассимиляции [8. С.140].

Для анализа взаимосвязи истории и культуры применяются общие методы:

1. «Генетический» – изучение явлений от зарождения до современности (например, эволюция русской литературы от летописей до постмодернизма).
2. «Системный» – рассмотрение культуры как целостности (византийское влияние на архитектуру, иконопись и право Древней Руси).
3. «Сравнительный» – сопоставление культурных моделей (западноевропейский Ренессанс vs. русское Средневековье).
4. «Феноменологический» – интерпретация смыслов через вживание в эпоху (работы Й. Хейзинги о Средневековье) [5. С.101].

Современные исследования всё чаще объединяют методы истории, культурологии, социологии и даже нейронауки. Например, проект «Digital Humanities» использует big data для анализа исторических текстов, выявляя закономерности в эволюции языков и культур. В России подобные инициативы только набирают обороты. Так, оцифровка архивов Русского музея и Третьяковской галереи позволяет изучать искусство через призму алгоритмов, обнаруживая ранее незаметные связи между эпохами.

Сегодня человечество переживает этап формирования «общечеловеческой культурной общности», где взаимодействие традиций и инноваций становится критически важным. Для России это означает необходимость:

1. Сохранить уникальность – опираться на достижения Пушкина, Толстого, Достоевского, сохраняя глубину национальной мысли.
2. Интегрировать глобальный опыт – учиться у западных демократий и восточных философий, не теряя своей сути.
3. Преодолеть изоляционизм – участвовать в международных проектах, от технологических до гуманитарных.

Современное искусство может служить мостом между традицией и глобализацией. Такие художники, как Илья Кабаков или Эрика Булатова, сочетают в своих работах русские архетипы с глобальными трендами. Их выставки в Лувре или на Венецианской биеннале демонстрируют, что национальная идентичность может быть «экспортирована» без потери смыслов. Подобный подход актуален и для других сфер – от кинематографа (Андрей Звягинцев) до гастрономии (фьюжн-кухня на основе русских рецептов).

Система образования – ключевой инструмент передачи исторической памяти и культурных ценностей. В России внедрение курсов по краеведению, этнологии и религиоведению в школьные программы помогает молодежи осознать связь с прошлым. Однако важно избегать мифологизации истории. Например, изучение сталинской эпохи должно включать не только индустриальные достижения, но и репрессии, чтобы сформировать критическое мышление.

В Финляндии школьники изучают национальный эпос «Калевала» параллельно с мировыми литературными шедеврами. В Индии программы по истории включают анализ колониального прошлого через призму постколониальной теории. Эти примеры показывают, что баланс между локальным и глобальным возможен.

История и культура – два крыла, позволяющих обществу двигаться вперед. Их взаимосвязь требует не только научного изучения, но и сознательного отношения каждого человека. В эпоху глобализации Россия стоит перед выбором: стать мостом между Востоком и Западом, обогащая мировую культуру, или замкнуться в рамках архаичных страхов. Решение этой проблемы лежит в образовании, открытости диалогу и способности творчески переосмысливать наследие. Как писал Ю. Лотман: «Культура есть память, но память, обращенная в будущее» [10. С.101].

Литература:

1. Бродель, Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв.: [в 3 т.] М.: Прогресс. Т. 1: Структуры повседневности: возможное и невозможное, 1986.- 622 с.
2. Дюркгейм, Э. О разделении общественного труда. Метод социологии. М.: Наука, 1991.- 576 с.
3. Ле Гофф, Ж. Другое Средневековье. Время, труд и культура Запада. Екатеринбург: Изд-во Уральского университета, 2002.-328 с.
4. Леви-Стросс, К. Печальные тропики. М.: Мысль, 1984.- 220 с.
5. Маркарян, Э. С. Теория культуры и современная наука :(логико-методологический анализ). М.: Мысль, 1983.- 284 с.
6. Савельева, И. М., Полетаев, А. В. Социология знания о прошлом: учеб. пос. для вузов. М.: Изд. дом ГУ ВШЭ, 2005.- 476 с.
7. Флиер, А. Я. Культурогенез. М.: РИК, 1995.- 128 с.
8. Флиер, А. Я. Культурные индустрии в истории и современности: типы и технологии [Электронный ресурс] // Информационный гуманитарный портал «Знание. Понимание. Умение», 2012.- № 3. URL: http://zpu-journal.ru/e-zpu/2012/3/Flier_Cultural-Industries/ [архивировано вWebCite] (дата обращения: 23.03.2025).

9. Шнирельман, В. А. Демографические и этнокультурные процессы эпохи первобытной родовой общины // История первобытного общества. Эпоха первобытной родовой общины/ отв. ред. Ю. В. Бромлей. М.: Наука, 1986.- 572 с. С. 427–489.

10. Эко, У. Искусство и красота в средневековой эстетике. СПб.: Алетейя, 2003.- 256 с.

11. Leroi-Gourhan, A. Le g ste et la parole: en 2vols. Paris: Albin Michel. Vol. 1. Technique et langage, 1964.- 323 p.

12. Leroi-Gourhan, A. Le g ste et la parole: en 2 vols. Paris: Albin Michel. Vol. 2. Lam moire et les rythmes, 1965.- 285 p.

УДК 392.51

ДОБРАЧНЫЕ УХАЖИВАНИЯ В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ КАБАРДИНЦЕВ

Тутукова М.;

старший преподаватель Института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства,
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский Государственный университет
им Х. М. Бербекова»; г. Нальчик, Россия,
email: tutukova19801111@mail. Ru

Аннотация

В статье анализируются традиции, ценности, обычаи кабардинцев, определившие становление аспектов добрачных ухаживаний. Аргументируется важность добрачного поведения. Пристальное внимание уделяется традиционной кабардинской семье, построенной на патриархальных принципах подчинения младших старшим, где даже мужчины далеко не всегда обладали свободой брачного выбора. Рассматривается ложное, поддержанное многими авторами мнение, что в традиционном адыгском обществе молодые были лишены возможности встречаться, знакомиться, ближе узнавать друг друга, поведать друг другу о своих чувствах. Анализируются как самом деле они могли встречаться и свободно общаться на всевозможных празднествах, а также на вечеринках, постоянно устраиваемых по самым различным поводам, например, во время обряда ухода за раненым (*кIапиц, цIэпицэ*) или в честь девушек, гостящих у своих родственников. Что же касается браков, которые заключались по сговору родителей без согласования с молодыми, – то они имели специфический и очень ограниченный характер. «Девичий стол (*хъыджэбз Iэнэ*)» приурочивался к этому дню. Девушки дома и соседки приглашали несколько парней, которых они знали, в один из соседних домов и угощали. Это делалось главным образом для организации встречи влюбленных». Анализируются моменты ухаживания молодых людей в современной жизни.

Ключевые слова: кабардинцы, традиции

THE IMPACT OF MODERNIZATION ON ASPECTS OF COURTSHIP IN THE TRADITIONAL CULTURE OF KABARDIANS.

Tutukova M.;

Senior Lecturer at the Institute of Management,
Tourism and the Hospitality Industry,
Kabardino-Balkarian State University named after H. M. Berbekov; Nalchik, Russia;
email: tutukova19801111@mail. ru,

Annotation

The article analyzes the traditions, values, and customs of Kabardians that determined the formation of aspects of courtship. The importance of premarital behavior is argued. Close attention is paid to the traditional Kabardian family built on patriarchal principles of subordination of the younger to the older, where even men did not always have the freedom of marital choice. The article considers the false opinion, supported by many authors, that in the traditional Adyghe society, young people were deprived of the opportunity to meet, get to know each other better, and tell each other about their feelings. The article analyzes how they could actually meet and communicate freely at all kinds of celebrations, as well as at parties constantly organized on various occasions, for example, during the ceremony of caring for the wounded – Kiapsch, Schiepsch, or in honor of girls visiting their relatives. As for the marriages that were arranged by parents without the consent of the young, they had a specific and very limited then they had a specific and very limited character. "The girls' table (hajeby lene) was being prepared for this day. The girls at home and the neighbors invited several guys they knew and even were friends to one of the neighboring houses and treated them. This was done mainly to organize a meeting of lovers." The moments of courtship of young people in modern life are analyzed.

Keywords: Kabardians, traditions, family, courtship.

Введение. Институт добрачного поведения в том виде, который мы наблюдаем сейчас, складывался долгое время и под влиянием многих факторов: эволюции системы брачно-семейных отношений; развития институтов брака, семьи, дружбы, религии; изменения общественных и социально-экономических отношений; достижений медицины в контрацептивном и репродуктивном поведении; трансформации национальных традиций, норм и обычаев; культурного развития общества. [4] Многие отечественные исследователи, занимавшиеся комплексным изучением истории народов, затрагивали эту тему. Среди них следует отметить работы Б.Х. Бгажнокова, С.Х. Мафедзева, Г.Х. Мамбетова, Х.М. Думанова.

Цель данной статьи посвящена описанию наиболее интересного обычая предсвадебного цикла-обычая ухаживания.

Ставилась **задача** выявить этноспецифические особенности традиций ухаживания, которые не имели аналогии у соседних народов.

Актуальность данной темы объясняется тем, что «институт ухаживания», который имел и имеет немаловажное значение в цикле предсвадебных обрядов. В основу «ухаживания» ложились общепринятые права и нормативы в данном обществе в определенное время, призванные содействовать или воспрепятствовать молодым в их знакомстве, в дальнейшем общении и, главное, в выборе девушкой будущего супруга, а парнем – будущей супруги. Именно этот отрезок досвадебного цикла, который совмещал знакомство и ухаживание, можно условно назвать «институтом ухаживания». Предбрачный ритуал – один из самых сложных комплексов бытовой культуры любого народа. Он состоит из древнейших магических представлений и связанных с ними обрядовых действий, которые подвергались трансформации и переосмыслению, в результате которого усиливалась их эстетическая направленность. [1]

В традиционной культуре кабардинцев институт ухаживания складывается долгое время и под влиянием таких факторов как: семьи, дружбы, религии, норм, обычаев.

Институт ухаживания у кабардинцев – важный момент предсвадебной обрядности данного этноса. В «основу» ухаживания ложились общепринятые права и нормативы в данном обществе в определенное время, призванные содействовать или воспрепятствовать молодым в их знакомстве, в дальнейшем общении. Именно этот отрезок досвадебного цикла, который совмещал знакомство и ухаживание, можно назвать «институтом ухаживания» [8].

«Институт ухаживания» – один из самых сложных комплексов бытовой культуры любого народа. Он состоит из древнейших магических представлений и связанных с ними обрядовых действий.

Предбрачный ритуал – один из самых сложных комплексов бытовой культуры любого народа. Добрачное поведение представляет собой:

- комплекс правил, принципов, социальных норм и связей, установок, регулирующих различные модели поведения;
- регулярную и долговременную социальную практику, поддерживаемую с помощью социальных, нравственных, правовых норм.

Адыгские традиции и обычаи лежали в основе формировавшегося пространства разновидностей отношений между полами до брака и в браке. У адыгов считалось, что каждый человек должен со временем завести свою семью, детей, случаи безбрачия встречались очень редко. [6]

«В семье, построенной на патриархальных принципах подчинения младших старшим, далеко не всегда обладали свободой брачного выбора. Еще меньше располагали собой девушки. Однако и их родители, и другие старшие родственники не были в этом отношении свободны, так как им приходилось считаться с многочисленными запретами и ограничениями».

« Я никогда не слыхал, чтобы они имели другую церемонию при браке, чем простой контракт между родителями и опекунами детей, после которого молодой паре разрешается посещать и видеть друг друга в присутствии родителей; после того, если довольны друг другом, сделка заключается, и она отвозится к нему в дом в закрытой разукрашенной повозке в сопровождении женщин» [9].

Для девушки, достигшей брачного возраста, в доме выделялось помещение, где в присутствии подруги или сестры она могла видиться с потенциальными кандидатами на её руку и сердце.

Сюда к девушке, находившейся в окружении сестёр и подруг, приходили свататься, в том числе и молодые люди из других аулов. Именно в девичьей комнате совершался выбор будущего спутника жизни. Институт знакомства девушек и парней, желавших найти свою половину, назывался «псэлыхъу» (в буквальном переводе – это «поиск души»). Термин «псэлыхъу» использовали также для обозначения молодого человека, который ухаживал за девушкой [3].

В адыгском этикете особое место занимал институт девичьей комнаты. Этот обычай помогал девушке определиться с выбором брачного партнера, максимально оберегая её честь и достоинство. Для девушки, достигшей брачного возраста, в доме выделялось помещение, где, в присутствии подруги или сестры, она могла видиться с потенциальными кандидатами на её руку и сердце. Адыгский язык именует таких юношей «псэлыхъуакло» (ищущий родственную душу), очень точно передавая их внутренний настрой. В гости к девушке, известной своими добродетелями (мудростью, красотой, благородными манерами), зачастую съезжались юноши со всей округи, а иногда и со всей Черкесии. Именно в девичьей комнате ею и совершался выбор будущего спутника жизни. Такой девичий салон мог быть центром притяжения и взрослых мужчин и даже стариков, навещавших свою юную односельчанку из уважения к её уму и в благодарность за прославление ею родного аула [5].

Одним из специальных мест знакомства юношей и девушек являлась пшэшьэунэ (специальная девичья комната), которая отводилась девушке 15-16 летнего возраста. В эту комнату, куда обычно, не заходили родители и другие старшие члены семьи, приходили друзья и подруги, которые хотели пообщаться с девушкой и приходили юноши свататься. По адыгскому обычаю любой молодой человек может зайти в пшэшьэунэ к незнакомой девушке, чтобы познакомиться и пообщаться. А вот знакомиться на улице, или долго общаться в общественных местах у адыгов считается неприличным [10].

Несмотря на то, что публичное проявление чувств, особенно интимных, у адыгов считается неприличным, молодые люди могли преподносить понравившейся им девушке или уже избраннице сердца приз, который они выигрывали на состязаниях. На общественных торжествах, на которых присутствовало несколько сот человек, юноши публично и молча

вручали или бросали к ногам своих любимых девушек рыцарские трофеи, завоеванные в схватках – дэжъыебыракъ (свадебный флаг, украшенный фундуком), кожа, выигранная на шъозэбэн, и другие призы. Присутствие в пшъэшъэунэ младшей сестры или младшего брата девушки считалось у адыгов обязательным при приёме жениха и его друзей. Если у девушки не было младших сестер, с ней в девичьей комнате находилась соседская девочка, так как приличие требует, чтобы девушка не оставалась одна среди юношей.

В девичьей гостиной очень ценились остроумие и острословие, использование в речи афоризмов и иносказаний, знание обычаев и традиций. Без всего этого легко можно было попасть впросак и стать объектом сатиры со стороны девушки или других людей, присутствующих в гостиной. Если об уме и характере девушки можно было судить потому, как она ведет беседу, то, по тому, как обставлена девичья гостиная, можно было судить об интересах девушки, о её эстетическом вкусе и мастерстве. Ведь пшъэшъэунэ украшалась вещами, сделанными руками самой девушки – это изделия, украшенные золотым шитьем, вышивки и подделки. О мастерстве черкесских девушек писали многие историки и путешественники, побывавшие на Кавказе в разное время.

В пшъэшъэунэ знаменитых девушек, где собирались молодые люди, оттачивалось остроумие адыгской молодёжи, эти девичьи гостиные были школой красноречия, дипломатии и даже парламентаризма. О таких гостевых комнатах девушек писал известный адыгский писатель Тембот Керашев следующее: «И если девушка была умна и оказывалась на высоте положения, слава о ней разносилась далеко за пределы края и облетала земли других племён. Всякий мужчина, претендующий на мужество, доблесть и достоинство, жил он в этом ауле или проезжал мимо него, считал своим долгом посетить знаменитую девушку. В гостевой комнате такой девушки встречались лучшие мужи того времени, приезжавшие зачастую из самых отдалённых окраин. Здесь в беседах и спорах испытывали остроту ума, оценивались достоинства людей и суждения, выносимые здесь, с быстротой звука летали по всей адыгской земле. От имени такой девушки народные поэты слагали хвалебные и бичующие песни, сила воздействия которых равнялась силе общественного приговора.

Гостевые комнаты таких девушек становились настоящим судилищем, где воздавалось должное доблести и трусости, достоинствам и порокам. И главным судьёй в этом судилищем была сама девушка». Девичью гостиную посещали и знаменитые гости аула, независимо от их семейного положения, и неженатые молодые люди, которые хотели бы завоевать сердце девушки, и их женатые друзья, которые считались сватами. Псэлъыхъо (ищущий душу), т. е. жених, никогда не приходил в гостиную девушки один – его сопровождали друзья. Поэтому здесь зачастую собиралась большая группа людей, причём одновременно в гостиной девушки могли находиться несколько разных групп, между которыми и начинались словесные состязания по поводу оспаривания права на руку и сердце девушки. Эти словесные состязания могли происходить и между женихом и девушкой в форме диалога [9].

Поэзия сватовства носила импровизационный характер, но часто использовались уже готовые клише, тем более, что тема этих соревнований по остроумию всегда была одна – женитьба. Юноша иносказательно предлагает девушке выйти за него замуж, а девушка предлагает ему условия, при которых она может выйти за него. Когда юноша в поэтический форме и остроумно отвечает, что эти условия нереальные, девушка ставит перед ним ещё более нереальные задачи. словесных состязаниях юношей и девушек встречалось много пословиц, поговорок, метафор, аллегорий, которые украшали речь. Сатира, юмор и ирония придавали остроту словесным состязаниям и поддерживали интерес присутствующих. Такие диалоги могли происходить только между молодыми людьми, у которых не было серьёзных чувств к друг другу.

Большой интерес представляют такие диалоги между юношей и девушкой, в которых каждый из участников ставит ряд непреодолимых условий перед другим участником. На предложение юноши выйти за него замуж, девушка ставит условия, при которых она согласна сделать это. Отвечая на условия девушки, юноша ставит свои условия. У

знаменитой прославленной девушки всегда было много претендентов на её руку и сердце. Такой девушке, естественно, многим отказывать. Поэтому она пыталась отказывать своим многочисленным поклонникам, не задевая их чести и достоинства, но не всегда это удавалось, если юноша не понимал намёков. В поэзии сватовства есть диалоги, которые происходят между посредником и девушкой. В том случае если юноша не мог напрямую обратиться к девушке или сомневался в её чувствах, он обращался к ней через посредника, спрашивая разрешения посетить пшъэшъэунэ и пообщаться с девушкой.

Если девушка отказывала юноше и хотела дать понять, что его усилия не приведут к желаемому результату, то она отвечала через посредника. У каждого человека свой характер, поэтому, если юношу сильно задевал отказ девушки или та форма, в которой прозвучал отказ, он мог ответить через того же посредника довольно хлестко. Когда юноша и девушка испытывали серьёзные чувства друг к другу, но не хотели, чтобы об этом узнали присутствующие в пшъэшъэунэ, они использовали аллегорический язык. Иногда приходилось скрывать не только свои чувства, но и намерения от младшей сестры девушки, которая всегда находилась в комнате, чтобы она не поведала родителям суть разговора девушки и жениха. Если родители не хотели выдавать свою дочь за данного молодого человека, а юноша и девушка любили друг друга, без аллегорического языка невозможно было обойтись [7].

После того, как юноша и девушка назначали день свадьбы, они обменивались при свидетелях «лауж», что в переводе адыгского языка означает, «след руки», который закреплял данное брачное соглашение. Со стороны девушки «лауж» мог представлять собой кольцо, часы, шарфик и другие личные вещи, а со стороны юноши это могли быть пояс, часы, портсигар и другие его личные вещи. С этого момента начиналась подготовка к свадьбе.

Традиционная культура черкесов поощряла общение молодежи, ухаживание юношей за девушками. Тактично и ненавязчиво общественное мнение мотивировало молодых людей на создание семьи. Ухаживания должны были осуществляться по предписанному культурой сценарию – с соблюдением приличий, правил, норм и дистанций.

Все исторические источники, связанные с описанием традиций ухаживания за девушками у черкесов, – описания европейских путешественников, фольклорные тексты, Литература: и публицистика местных поэтов и писателей – единодушны в том, что «путь к сердцу черкешенки» тернист и непрост [1].

При всей вариативности традиции «добрачного ухаживания» в разных регионах Кавказа, позволю себе обобщения. Можно выделить по крайней мере две традиции – когда в добрачных переговорах (то, что называется «присмотреться к будущей невестке») основную роль играли родители и родственники и когда инициатива в том, чтобы познакомиться и понравиться девушке, принадлежала самому молодому человеку. Вторая традиция доминировала у черкесов.

Прежде чем начать ухаживать за понравившейся девушкой, молодые люди с помощью старших родственников должны были удостовериться в ее сословном статусе (было принято жениться на ровне), в хорошей репутации ее рода, а также в том, что между будущими женихом и невестой не было никакого родства до седьмого поколения. Причем родства не только по крови, но и возникшего через усыновление, молочное побратимство, традицию аталычества.

Строжайшая экзогамия – обязательное условие у черкесов при заключении брака. Отметим, что у некоторых народов Дагестана, в Азербайджане, Абхазии допускались эндогамные ортокузенные браки, то есть браки между родственниками во втором-третьем поколении. И хотя сословия канули в прошлое, хорошая репутация семьи как невесты, так и жениха и строгая экзогамия принимаются во внимание и сейчас.

Достоинства девушки не в последнюю очередь определялись ее внешностью. Статность, белая кожа, черные волосы, черные, «сверкающие, как молния», глаза, спокойная, мерная походка, плавная речь ценились на всем Северном Кавказе [5].

Большое значение придавалось здоровью девушки – в старину вездесущие взрослые женщины, узнав о намерениях своего молодого родственника, старались разузнать, были ли в роду невесты случаи психических заболеваний. В бедных семьях ценились работающие невесты, не гнушающиеся никакой работы. «Резвая», «бегающая подобно дикой курочке» невеста была нарасхват.

В будущем же избраннике-мужчине черкесские девушки ценили отнюдь не внешние данные. И тем более не богатство. Шрамы на лице и теле считались знаками мужественности, свидетельствами отваги и храбрости.

Адиль-Гирей Кешев, черкесский журналист, писатель и публицист XIX века, писал: *«Сердце черкешенки принадлежало не тому, кто соединял в себе больше умственных и нравственных достоинств, даже не тому, кто обладал прекрасной наружностью... но лишь тому, кто соответствовал всем требованиям идеала наездника. Есть одна песня, в которой красавица, решившись дорого продать свою руку, выбирает себе жениха между известнейшими наездниками черкесской земли. Она перечисляет по порядку их имена, подвергает при этом строгому разбору главнейшие подвиги каждого из них и, не находя между ними ни одного подходящего под созданный идеал, произносит обет – остаться навсегда в родительском доме, но не связывать своей судьбы с подобными мужчинами»* [8].

Представления о Северном Кавказе все еще полны стереотипов. Якобы в традиционном адыгском обществе девушки были чуть ли не затворницами, лишенными возможности встречаться с молодыми людьми, знакомиться, ближе узнавать друг друга.

На самом деле традиционная культура выработала немало механизмов и институтов, позволявших молодым людям и познакомиться, и поговорить, и сделать выбор по велению сердца.

Предложение о браке не делалось напрямую, молодые люди обычно использовали иносказательные фразы. Более активное участие в сватовстве принимали друзья молодого человека и самый близкий друг, по существу – посредник. И если жених был сдержан и немногословен, то друг не уставал хвалить жениха, рисовал картины будущего семейного счастья [1].

Если девушка соглашалась выйти замуж, назначался день, когда за невестой приезжали родственники жениха и увозили ее в дом его родителей или ближайших родственников. От сговора до заключения брака проходило от трех недель до полугода. Считалось неприличным, если девушка дает согласие на брак слишком быстро. Поэтому молодым людям приходилось заявлять о серьезности своих намерений не один раз. Эта традиция действует в некоторых регионах Кавказа и сейчас. Например, мой коллега, сейчас уже очень известный этнограф, сватался к своей будущей жене трижды. Если девушка не хотела принимать ухаживания от какого-то молодого человека, она прибегала к невербальной практике отказа, ставя на стол угощение, либо сообщала об этом в деликатной форме через посредника. Прямой отказ считался грубым и неприличным. Также считалось неприличным, если девушка посвящала в подробности неудачного сватовства своих подруг. Таким образом традиция предписывала девушкам проявление культуры, такта и деликатности.

Соглашение о браке закреплялось у черкесов «Ізуж» – порядком, по которому жених и невеста обменивались подарками. Молодой человек мог преподнести девушке золотое или серебряное кольцо, часы; советский этнограф М.А.Меретуков писал, что в 1920-е годы подарком мог быть и револьвер. Девушка в знак своего согласия дарила молодому человеку пояс, платок, пуговицу от нагрудника. При совершении Ізуж присутствовали два свидетеля [9].

После сговора жених не должен был не только оставаться со своей будущей женой наедине, но и оказывать ей явные знаки внимания.

Предсвадебное ухаживание у адыгов стало меняться начиная с 1960-х годов. Понравившиеся молодые люди, даже проживая в одном ауле, еще не назначали свидания, но

уже переписывались и встречались не открыто, а либо в компаниях, либо выезжали с друзьями в ближайший город погулять или пойти в кино. Появление молодых женихов и невест в общественных местах вдвоем в 1960-х называлось этнографами прорывом и относилось к «прогрессивным преобразованиям горского быта». В городах, разумеется, эта тенденция преобладала. Сегодня память о девичьих комнатах хранит лишь среднее и старшее поколения: социальные сети заменили собой традиционные пространства знакомства молодых людей. Однако по сути традиция мало изменилась – она по-прежнему дает молодым возможность самостоятельного выбора.

«Из всех этих брачных запретов в настоящее время в той или иной мере соблюдаются старшинство при женитьбе или выходе замуж, искусственное и кровное родство. Существенной трансформации подвергся первый из них. В настоящее время сами старшие сестры и братья дают разрешение на выход замуж или женитьбу своим младшим сиблингам, особенно, если подвернулась удачная партия. Мотивируется это по-разному: кто-то занят карьерой или учебой, некоторые полагают, что это не современно, могут просто изречь философское «Щхъж и насып къэкӀуэгъуэщ – К каждому счастье приходит в свое время» и т.д. Заметим, что сегодня и санкции за нарушение этого обычая сильно отличаются от прежних, когда нарушитель подвергался ostracism, физическому, моральному и экономическому наказанию в виде убийства, избивания камнями, изгнания из семьи и даже из рода, отказе в выплате калыма, приданого, лишению наследства.

Что касается левирата и сорората, которые в некотором роде тоже являлись препятствиями свободному брачному выбору, особенно для женщин, сегодня они встречаются крайне редко и, как мы полагаем, только по обоюдному согласию брачующихся. Так, повсюду наши информаторы с трудом могли назвать один – два случая. А о левирате, как об обычае, некогда существовавшем многим известно из истории, фольклора, рассказов старшего поколения, но на практике не встречали».

На протяжении долгого времени социальный институт добрачного поведения постоянно видоизменялся, меняется он и сейчас, эволюционирует вместе с изменениями, происходящими в обществе. Сегодня брак не является обязательным условием существования человека, но к его заключению стремится каждый второй. Изменился процесс выбора брачного партнера, долгое время доминировавшие экономические мотивы в большинстве своем уходят на второй план. Совершенствуется молодежное добрачное общение, усиливается его открытость, которая проявляется в разнообразном составе участников, неограниченных пространственных рамках. В настоящее время брак становится добровольным делом двух молодых людей, которые даже при наличии экономической зависимости от родителей нередко не посвящают их в свои намерения.

Институт добрачного поведения постоянно эволюционирует вместе с изменениями, происходящими в обществе, однако национальные традиции остаются неизменным элементом.

Литература:

1. Соловьева Л.Т. Родственные объединения адыгов: традиции и современность // Расы и народы. М., 2001. Вып. 26.
2. Сталь К.Ф. Этнографический очерк черкесского народа // Кавказский сборник. Тифлис. 1900. Т. 21.
3. Студенецкая Е.Н. О большой семье у кабардинцев в XIX веке // СЭ, 1950. №2.
4. Толковый словарь адыгейского языка. Майкоп, 1960.
5. Уайт Л. Избранное: Эволюция культуры. М., 2004.
6. Унарокова Р.Б. Песенная культура адыгов (эстетико-информационный аспект). Майкоп, 2004.
7. Хан-Гирей. Записки о Черкесии. Нальчик, 1978.

8. Хан-Гирей. Избранные произведения.
 9. Чочиев А.Р. Очерки истории социальной культуры осетин. Цхинвали, 1985.
 10. Шагиров А.К. Этимологический словарь адыгских (черкесских) языков. М., 1977.
- Т. 2. II-I.

УДК 392.51

ФОРМЫ ЗАКЛЮЧЕНИЯ БРАКА У КАБАРДИНЦЕВ

Тутукова М.;

старший преподаватель Института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им Х. М. Бербекова»,
г. Нальчик, Россия;
email: tutukova19801111@mail.ru

Аннотация

Вступление в брак – одно из важнейших событий в жизни человека, когда меняется его социальный статус, что позволяет отнести свадьбу к обрядам перехода. Как полагают некоторые ученые, обряды перехода имеют двойную функцию: они свидетельствуют об изменении статуса и магическим путем осуществляют это изменение. Семья у кабардинцев, несмотря на ее сильную трансформацию и кризис семейных ценностей, все же сохраняет свою традиционную и важнейшую функцию воспроизводства населения, трансляции этнической культуры, социализации личности и обеспечения витальных потребностей человека. Поэтому и в современном кабардинском сообществе большое значение придается заключению брака и свадьбе, которые институализируют семью. Свадебные обряды относятся к наиболее устойчивым элементам культуры, поэтому, как бы мы ни старались, нам не обойтись без сравнительного анализа традиций и инноваций, как в правовом, так и в обрядовом их оформлении. В связи с этим в наши задачи входит описание современной кабардинской свадьбы с показом константных и трансформированных ритуалов, а также исчезнувших архаичных и традиционных элементов свадьбы, и, конечно, «прочтение», насколько это возможно, культурных смыслов, содержащихся в обрядах, определение места свадебных обрядов в социальной жизни.

Ключевые слова: брак, семья, кабардинцы, культура, свадебные обряды.

FORMS OF MARRIAGE AMONG KABARDIANS

Tutukova M.,

Senior Lecturer at the Institute of Management, Tourism and the Hospitality Industry,
Kabardino-Balkarian State University named after H. M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
email: tutukova19801111@mail.ru

Annotation

Marriage is one of the most important events in a person's life, when their social status changes, which makes it possible to classify a wedding as a rite of passage. Some scholars believe that rites of passage have a dual function: they indicate a change in status and magically effect this change. The Kabardian family, despite its strong transformation and the crisis of family values, still retains its traditional and most important functions of population reproduction, transmission of ethnic culture, socialization of personality and provision of vital human needs. Therefore, in the modern Kabardian community, great importance is attached to marriage and wedding, which institution-

alize the family. Wedding ceremonies are among the most stable elements of culture, therefore, no matter how hard we try, we cannot do without a comparative analysis of traditions and innovations, both in their legal and ceremonial design. In this regard, our tasks include describing a modern Kabardian wedding with a display of constant and transformed rituals, as well as disappeared archaic and traditional wedding elements, and, of course, "reading", as far as possible, the cultural meanings contained in the rituals, determining the place of wedding rituals in social life.

Keywords: marriage, family, Kabardians, culture, wedding ceremonies.

Брачным сговором называют соглашение родителей жениха и невесты о браке. Однако когда говорят о браке по сговору, имеют в виду более широкий порядок – всякое заключение брака по взаимной свободной договоренности сторон. В этом смысле брак по сговору противостоит браку с похищением или умыканием невесты как один из двух основных способов заключения брака [4].

Считается, что брак по сговору всегда более демократичен и цивилизован, чем брак похищением. Но в таком общем виде это мнение вряд ли верно. Как и брак похищением, брак по сговору имеет несколько форм, обнаруживающих эволюцию от архаических, нередко связанных с принуждением, до позднейших сравнительно более либеральных порядков.

Едва ли не самой распространенной из зафиксированных в XIX в. у всех народов Кавказа форм брака по сговору был брак по соглашению родителей жениха и невесты, или, шире, их старшей родни, опекунов и т. д. В основе его лежали чисто экономические причины. Ведь именно родители жениха платили брачный выкуп за невесту, а родители невесты давали ей приданое. Другое дело, что все эти экономические причины были не единственными и далеко не всегда выступали в обнаженном виде. Право брачного выбора или принятия окончательного решения о браке мотивировалось и жизненным опытом родителей, и традициями сыновнего либо дочернего повиновения, и другими житейскими соображениями. Существует мнение, что у мусульманских народов Кавказа устранению от брачного выбора самих жениха и невесты, помимо всего прочего, способствовала сегрегация полов. Однако эту сегрегацию не следует переоценивать: в ее рамках почти всегда имелись отдушины для знакомств молодежи, и дальше мы увидим, что у мусульман наряду с браками по сговору родителей существовали браки по сговору самих заинтересованных лиц [2].

Брак по сговору родителей выступал в двух разновидностях: сговор родителями еще не родившихся или малолетних детей и сговор или же уже совершеннолетних, т. е. достигших минимального брачного возраста юношей и девушек. Первая из этих разновидностей известна в очень широком диапазоне. Это и сговор о будущем браке еще даже не зачатых детей, и утробное, или преднатальное, обручение (и то, и другое условно – если родятся мальчик и девочка), и обручение при обрезании пуповины, и колыбельное, или люлечное, обручение, совершавшееся в возрасте приблизительно до двух лет, и обручение малолетних. Чаще других на Кавказе практиковалось колыбельное обручение, так как, с одной стороны, уже имелись дети и был известен их пол, с другой стороны, уже можно было воспользоваться теми преимуществами, которые давала эта разновидность брака по сговору [1].

Колыбельное обручение (реже другие варианты подобного брачного сговора) было широко известно армянам, у которых оно местами бытовало до начала XX в., хотя было запрещено уже судебником Мхитара Гоша, так как при нем с очевидностью исключалось свободное волеизъявление сторон. В знак сговора на колыбели делалась зарубка, ниточная перевязь.

В некоторых районах этому обычаю придавали такое значение, что в случае смерти жениха или невесты их место занимал кто-нибудь из братьев или сестер. Не менее широко практиковались колыбельное и сходные с ним варианты обручения у грузин, причем местами до 1920-х годов, хотя и у них это было запрещено церковными установлениями и средневековыми судебниками. В частности, колыбельное обручение существовало у сванов, у которых родителям невесты при этом давался залог – пуля и скот; у хевсуров, у

которых залогом служило серебряное кольцо; у пшавов, которые сопровождали его клятвой в родовой молельне; в Месхет-Джавахети, где помимо дачи залога вешали на колыбель девочки четки [10].

Те или иные варианты этой разновидности брака по сговору родителей были известны у абхазцев, осетин, чеченцев, ингушей, адыгских народов. Знали его карачаевцы и балкарцы, у которых, впрочем, по нашим полевым данным, к концу XIX в. такое обручение считалось нерушимым только в высших сословиях, а в крестьянской среде могло быть без труда расторгнуто. В Дагестане оно существовало у всех народов, хотя и не во всех обществах, и преимущественно в высших или состоятельных слоях населения. При этом во время преднательного обручения здесь обычно ограничивались устной договоренностью, при колыбельном – делали метку-зарубку на перекладине колыбели, при обручении малолетних – одаривали невесту и давали залог ее отцу. К расторжению обручения в одних случаях относились терпимо, в других это вело к острым конфликтам. Бывало, что принуждаемая к браку девушка кончала жизнь самоубийством. У некоторых народов Дагестана отмечена «условная» женитьба, при которой сговоренная таким образом девочка забиралась в дом родителей жениха, где до совершеннолетия жила как «условная жена». Бытовал пренатальный, «пуповинный» или колыбельный сговор и у азербайджанцев.

Существует взгляд, что данная разновидность брака по сговору представляет собой остаток древнего обязательного кросскузенного брака, сохранившийся в условиях нехватки невест, из-за трудности единовременного внесения брачного выкупа или по другим связанным с патриархальными порядками причинам. Кавказские этнографические данные не позволяют установить генетическую связь между этой разновидностью брачного сговора и обязательными браками, но дают возможность уверенно судить о ее функциях в патриархальном или патриархально-феодальном обществе [9].

Во многих сообщениях подчеркивается стремление установить или закрепить таким образом близкие отношения между семьями там, где того требовали политическая анархия или феодальный произвол; обеспечить заранее сына женой там, где особенно не хватало женщин; растянуть сроки уплаты брачного выкупа или, как местами в Верхней Аджарии, избавиться от него совсем. Значение этих функций рассматриваемого обычая определяло его бытование у разных народов Кавказа и в разных слоях населения. Но в целом по своей распространенности данная разновидность брака по сговору родителей уже во второй половине XIX в. далеко уступала другой его разновидности – сговору родителями совершеннолетних детей.

Под родительским сговором совершеннолетних здесь понимается такая форма заключения брака, при которой родители (на Кавказе, как правило, отец) либо совсем не учитывают мнения на этот счет детей, либо при всех обстоятельствах оставляют за собой решающее слово. В противоположность этому нередко учитывается мнение другой родни брачащихся, главным образом старших членов патронимии. Эту форму не следует смешивать с обычаем, по которому родители могут выступать сватами, вообще посредниками в осуществлении решения, принятого не ими, а самими брачащимися [3].

О такой разновидности брака по сговору родителей у всех народов Кавказа в дореволюционное время, а нередко и позже, имеется ряд выразительных сообщений. У азербайджанцев считалось, что решающее значение в данном вопросе имеет мнение родителей. У армян, по словам С. П. Зелинского, «выдавать дочь замуж за того или иного парня и выбирать для сына невесту без согласия дочери или сына» было обычным явлением во многих местностях, и редко кто осмеливался «протестовать против такого права родителей». У всех этнотерриториальных групп грузин заключение брака происходило по воле родителей. В частности, у аджарцев, по данным М. А. Бекая, «молодые члены семьи не имели права голоса в вопросах их брака».

В случае брака, противоречащего интересам семьи, юноша терял право на значительную часть выделяемого ему имущества и был вынужден создавать хозяйство самостоятельно». У осетин, по свидетельству М. М. Ковалевского, от отца зависело «женить

сына на выбранной им невесте и, наоборот, выдать дочь замуж за назначенного ей жениха», хотя в последнем случае учитывалось и мнение матери. У ингушей, по сообщению З. И. Хасбулатовой, «отец выступал как полномочный вершитель судеб своих детей», так же обстояло дело и у чеченцев, у которых все же «мать хотя бы в какой-то мере принимала участие в решении судьбы своей дочери». И т. д. и т. п. Правда, не только церковное венчание, но и шариатское оформление брака требовали согласия жениха и невесты на их брачный союз (для последней, согласно комментариям к мусульманскому праву, достаточно было ее Молчания как знака согласия). Однако даже в тех несчастных случаях, когда психологическое давление старших оказывалось недостаточным, торжествовала родительская воля. Показателен приводимый С. Ш. Гаджиевой случай, имевший место в конце XIX в. в Дагестане. Житель одного из кумыкских селений выдал дочь замуж насильно. По ее жалобе возникло судебное дело, проходившее в нескольких инстанциях и закончившееся определением, что отец вправе распорядиться дочерью «несмотря на ее сопротивление» [9].

Наряду с этим видом брака по сговору у многих народов Кавказа, по крайней мере с пореформенного времени, бытовал другой вид – брак по сговору между самими женихом и невестой либо при более или менее активном их участии. Так, по обобщенным Н.Г. Волковой и Г.Н. Джавахишвили данным об этнотерриториальных группах грузин в Месхет-Джавахети дело начиналось с того, что родственники жениха на семейном совете обсуждали предстоящую женитьбу, причем «молодые принимали участие в обсуждении этого вопроса». У хевсуров прежний порядок заключения брака изменился и «стал больше зависеть от желания молодых», что вызывало неудовольствие стариков. У мохевцев юноша присматривал себе невесту и давал знать об этом родителям, которые в случае своего согласия засылали свата. У абхазцев, по данным Л. Е. Кучберия, молодой человек мог найти себе невесту и сам, после чего через посредника обсуждал выбор с родителями. У осетин, по свидетельству А. Х. Магометова, с желанием юноши могли не посчитаться, но в более зрелом возрасте жених нередко отстаивал свое решение. У ингушей, как сообщал Б.К. Далгат, «обыкновенно дети повинуются, но уже сами родители теперь отказываются настаивать на исполнении их воли». У адыгских народов, по М.А. Меретукову, «в большинстве случаев сам жених добивался согласия невесты через посредника, хотя и согласовывал вопрос со своими родителями». У карачаевцев, писал В. М. Сысоев, браков против воли жениха или невесты «почти не бывает, особенно в крестьянских семьях». Вместе с тем многие авторы сообщали, и применительно к абхазцам и народам Северного Кавказа это подтверждается и нашими полевыми данными, что при данном виде брака по сговору женихи реально обладали большими возможностями, чем невесты [8].

Небезынтересно, что этот как бы смягченный вид прежнего брака по сговору обычно сопровождался также и смягченным внешним оформлением традиции. Как юноши, так и в особенности девушки стеснялись прямо обсуждать свои брачные намерения со старшими, прежде всего с отцом, или в открытой форме отвечать на их вопросы и прибегали к помощи посредников – сестер, братьев, матери и т. п., либо пользовались иносказаниями, языкомсимволов. Так, у осетин и чеченцев сын доводил до сведения отца о своем выборе через мать или кого-нибудь из младших членов семьи, отец сообщал о своем решении сыну таким же образом. У карачаевцев сын мог выразить свое согласие с выбором старших, завернув левый рукав черкески, несогласие – завернув правый рукав. Дочь в первом случае могла заплести волосы в две косы, во втором – надеть праздничное платье без пояса.

Наконец, существовал и третий вид брака по сговору – самостоятельное, не требующее согласования с родней решение самих брачащихся, который также фиксируется уже в последних десятилетиях прошлого века. Он отмечен, например, в некоторых местностях у армян, известен и у других народов региона, но; согласно имеющейся полевой информации, позволяли его себе, как правило, только взрослый мужчина или овдовевшая либо разведенная женщина, не имевшие близких старших родственников. Часто такой сговор был свободным только с одной стороны, а именно со стороны жениха [9].

Как соотносятся между собой охарактеризованные виды брака по сговору исторически? Представляется несомненным, что первый вид более всего соответствует порядкам, характерным для большой патриархальной семьи, а третий вид, каковы бы ни были его житейские и психологические корни, порядкам, свойственным малой семье. Что касается второго вида, то его легко представить себе как в большой, так и в малой семье, а еще легче – в семье промежуточного, переходного между ними типа, хорошо известной у народов Кавказа по этнографическим данным конца XIX – начала XX в. [0]. Соответственно, если при первом виде брака поговору (причем не только преднатальному или малолетних, но и совершеннолетних) брачный залог давал отец жениха – глава большой семьи, а при третьем виде – сам жених, ставший или намеревавшийся вскоре стать главой малой семьи, то при втором виде на этот счет, по-видимому, не было установившейся жесткой традиции. Терминологически выделенные виды брака по сговору могут быть обозначены как патриархальный, патриархально-модернизированный или, короче, полупатриархальный и свободный [6].

К советскому времени патриархальный сговор встречался уже нечасто, полупатриархальный господствовал, а свободный еще только завоевывал свои позиции. В ходе последующего развития первый из них продолжал вытесняться вторым, второй в какой-то мере уступал позиции третьему. Этому отчасти способствовало новое законодательство, которое и в РСФСР, и в республиках Закавказья предусматривало уголовные санкции за принуждение и воспрепятствование к браку. Однако более реальную роль сыграли общие социально-экономические и культурные изменения, приведшие к демократизации семьи и общественной активизации молодежи. Все же темпы и результаты этой эволюции не следует переоценивать. Постоянно встречающиеся в литературе утверждения об абсолютном возобладании браков по свободному сговору («браки только по любви») в большой степени преувеличенны. И в полевой информации, относящейся к последним десятилетиям, и в этносоциологических разработках очень трудно дифференцировать полупатриархальный и свободный сговор. Молодые женихи и невесты как в силу только относительной материальной самостоятельности (невозможности прожить без родительской помощи, трудности с жильем), так и в силу традиций, психологических стереотипов до сих пор . Не свободны в своем брачном выборе и вынуждены считаться здесь с родителями. С другой стороны, и последние теперь намного чаще считаются с желанием детей. В результате в ответах информаторов наиболее обычна такая гибкая формулировка: браки заключаются по собственному выбору, но с одобрения родителей, причем именно такой порядок рассматривается большинством населения как оптимальный.

Литература:

1. Адыгэ IуэрыIуатэхэр. 1-нэ том (Адыгский фольклор. Т. 1). Налшык, 1963.
2. Азаматова М-К.З. Этнографические этюды. Жилища адыгов и их планировка. Майкоп, 1997.
3. Айба М.В. Традиционная культура общения абхазов: дис. ... канд. ист. наук. Сухум, 2005.
4. Асанов Ю.А. Очаг балкарского жилища (XIX – начало XX в.) // Вестник КБНИИ. Нальчик, 1972. Вып. 6.
5. Асколи Э.Д. Описание Черного моря и Татарии // АБКИЕА. Нальчик, 1974.
6. Бабич И.Л. Народные традиции в общественном быту кабардинцев. М., 1995.
7. Бабич И.Л. Эволюция правовой культуры адыгов. М., 1999.
8. Баранов Х.К. Арабско-русский словарь. М., 1956.
9. Бгажноков Б.Х. Адыгская этика. Нальчик, 1999.
10. Бгажноков Б.Х. Адыгский этикет. Нальчик, 1978.

ВЛИЯНИЕ ИСЛАМА НА ЭКОНОМИКУ И МЕНТАЛИТЕТ КАВКАЗСКИХ НАРОДОВ

Устова М.А.;

канд.филологических наук,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

e-mail: albion767@mail.ru

Аннотация

В данной статье рассматриваются некоторые особенности северокавказского менталитета, влияющие на общую познавательную и экономическую культуру людей. Делается акцент на важности фактора исламизации в вопросах его влияния на спецификации культурных и когнитивных особенностей кавказцев, и в этой части его влияние не должно быть абсолютизировано. Многие составляющие социокультурного и когнитивного кода населения региона сформировались задолго до исламизации региона, которая происходила не так гладко, болезненно, противоречиво и со многими сложностями в различные периоды общественного развития. В процессе исламизации северокавказского общества происходило также формирование основных механизмов хозяйственно-экономической деятельности, которые, в отличие от сфер повседневного уклада, семейно-бытовых отношений, образования и воспитания, обрядно-символических составляющих культуры, сильнее подвержены исламскому влиянию, хотя сами по себе достаточно автономны и независимы от конфессионального фактора.

Ключевые слова: ислам, познавательная деятельность, менталитет, социокультурный код, производственно-экономическая деятельность, образ жизни.

INFLUENCE OF ISLAM ON THE ECONOMY AND MENTALITY OF THE CIRCASIAN PEOPLES

Ustova M.A.;

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: albion767@mail.ru

Annotation

This article examines some features of the North Caucasian mentality that affect the general, cognitive and economic culture of people. Emphasis is placed on the importance of the Islamization factor in matters of its influence on the specifications of the cultural and cognitive characteristics of Caucasians, and in this part its influence should not be absolutized. Many components of the socio-cultural and cognitive code of the region's population were formed long before the Islamization of the region, which did not occur so smoothly, painfully, contradictorily and with many difficulties in various periods of social development. The process of Islamization of the North Caucasian society also includes the formation of the basic mechanisms of economic activity, which, unlike the spheres of everyday life, family and household relations, education and upbringing, ritual and symbolic components of culture, are more susceptible to Islamic influence, although in themselves they are quite autonomous and independent of the confessional factor.

Keywords: Islam, cognitive activity, mentality, socio-cultural code, production and economic activity, lifestyle.

Вопросу влияния исламского фактора на всю культуру и менталитет большинства северокавказских народов, не может и не должно быть никаких недомолвок и разночтений-его абсолютизации или, напротив, недооценки, что часто встречается в научной и учебно – публицистической литературе. Следовательно, в этом вопросе необходим дифференцированный подход, при котором должны быть исследованы специфика и масштаб

исламского влияния в различных сферах жизни и социальных отношениях. Исламский единый конфессионализм обуславливает и регламентирует многие совпадения в общей, познавательной, поведенческой и хозяйственно-экономической культуре народов Кавказа. Это очевидно и не нужно доказывать, но вместе с тем есть смысл начать с проблемы, связанной с недопустимостью преувеличения роли исламского фактора в мыслительном и поведенческом менталитете кавказских народов.

Во-первых, не стоит игнорировать то обстоятельство, что Северный Кавказ – это все-таки периферия исламской цивилизации, на которой мусульманство распространилось позднее, чем в других регионах, оно утверждалось долго, неравномерно и с трудом, со значительными содержательными и культовыми издержками и деформациями [1]. Начиная с XIII в. и до самого конца XIX в. в этом регионе происходило утверждение ислама в качестве фундамента социо – культурного менталитета и образа жизни.

Во-вторых, следует помнить, что ислам сам по себе – в определенной степени достаточно позднее явление в культурном и религиозном становлении северокавказских этносов. К моменту начала процессов исламизации народов Кавказа у них уже сложился устойчивый социокультурный код, под влиянием которого происходили консолидация определенных этносов и формирование определенной поведенческой и познавательной культуры.

В-третьих, современная наука доказала, что северокавказские народы – это народы в целом близкие друг другу по генетическим, ментальным и психосоматическим признакам, которые сформировались задолго до исламского похода на Кавказ.

В-четвертых, этнические общности и этносы сформировались намного раньше, чем произошло образование исламской конфессиональной идентичности, посему исторически получилось так, что в менталитете народов ислам преимущественно представляет собой не элемент мировоззренческой самоидентификации, а этническую ценностную систему, имеющую в качестве следствия некоторую искусственную абсолютизацию роли ислама в духовных и интеллектуальных процессах народов Северного Кавказа.

В-пятых, как отмечает В.Е. Давидович[4], есть все предпосылки для возведения культурной зоны Кавказа в ранг самостоятельной цивилизации безотносительно к вероисповеданию составляющих его народов, в частности при учете таких идентичных моментов национальной психологии, как свободолюбивый дух, горячность, признание авторитета старейшин, скрупулезное соблюдение этикетных норм (Давидович, 2000).

В-шестых, не стоит игнорировать тот факт, что религия не только соединяла роды и племена в этнические общности, но и достаточно часто разъединяла их.

Наличии доисламских и дорелигиозных элементов в культуре многих народов Кавказа свидетельствуют многие совпадения в кавказских языках, а также смысловое переплетение мифологем одной и другой культуры. Так, нартский эпос присутствует в духовной жизни десятков ныне мусульманских и христианских северокавказских народов. На самом деле, сейчас уже нет необходимости доказывать единство познавательной и языковой культуры кавказских народов, близость этнокультурной психологии; все они обладают так называемой полиактивной культурой, которая не столько опирается на безличную информацию из официальных источников, книг, СМИ, сколько являет собой результат общения, личного знакомства, куначества, родственных и дружеских связей и т.д.

Сказанное выше о познавательной и поведенческой культуре северокавказских народов в полной мере относится и к хозяйственно-экономической жизни: многие механизмы, характерные для нее до сегодняшних дней, сформировались задолго до исламизации большинства народов Северного Кавказа. Есть смысл проанализировать, насколько северокавказская модель организации хозяйственно-экономической парадигмы можно считать исламской, необходимо выделить основные признаки последней. Безусловно, исламской можно называть такую матрицу хозяйственной и финансово-экономической деятельности, которая осуществляется в зависимости от нравственных и правовых норм и принципов ислама. Прежде всего, необходимо отметить, что исламская финансово-

экономическая система имеет ярко выраженную социальную и нравственную направленность и базируется на ряде суждений и постулатов, вытекающих из сути Священного Писания и Сунны:

- никто не может быть абсолютным собственником общественных и природных богатств: денег, имущества, движимости и недвижимости, полезных ископаемых. Единственным реальным и суверенным владыкой всех актуальных и потенциальных богатств может быть только Аллах, в соответствии с Кораном и поэтому право владения в исламе носит относительный и ограниченный характер и выполняет, в сущности, не «обладательную», а скорее социальную функцию;

- человек же в силу того, что он выделен Богом из всех тварей и единственный наделен разумом и функцией наместника на земле, может быть только поверенным и доверенным лицом Аллаха и по его повелению может распоряжаться временно этими богатствами и ресурсами;

- в следствие этого человек должен разумно пользоваться этим величайшим даром, не использовать богатства во зло и для своего обогащения.

- постулаты гласят, что все мусульмане равны в своих правах и обязанностях и являются братьями по вере и духу, поэтому хозяйственно-экономические отношения категорически не допускают эксплуатацию человека человеком;

- каждый мусульманин обязан работать на благо общества и обеспечить общественное благо и собственное существование. В этой связи с этим любая форма получения прибыли без прямого и косвенного личного вклада в виде определенной деятельности или риска запрещена;

- таким образом, ростовщичество, риба и лихва категорически запрещены, и являются собой вопиющую несправедливость, т.к. в исламе взимание процентов является грехом в 36 раз худшим, чем адюльтер, которая карается смертной казнью. Считается, что кредитор не участвует в создании общественных благ, не рискует ни здоровьем, ни своим имуществом, но получает определенный доход, усиливает имущественную поляризацию общества, что недопустимо среди братьев-единоверцев;

- приращение к первоначальной сумме ссуды допускается, только если оно не является предопределенным или не выражается в постоянном количестве, что делает базисом производственно-экономической деятельности является труд, а не капитал;

- деньги осуществляют только функцию обмена в качестве всеобщего символического эквивалента товаров и не могут участвовать в формировании механизмов неравенства и эксплуатации человека человеком. Поэтому деньги – только инструмент, а не предмет купли-продажи;

- материальное и духовное дополняют и сопровождают друг друга: материальные блага – это потребление товаров и услуг, а духовные – это предписания Корана и Сунны, например благотворительность и помощь бедным и обездоленным. Подмена одних другими недопустима, увеличение материальных благ, богатства за счет духовных противоречит духу ислама.

Как мы видим из этих основополагающих признаков исламской модели организации хозяйственно-экономической и финансовой жизни, ни один из них не получает более или менее полного воплощения в современной региональной экономической жизни. Это естественно, поскольку единство хозяйственно-экономической жизни и экономического и финансового пространства, как и единство законов, прав и свобод, – важнейшее условие федеративного устройства государства. Прав в этом отношении президент Турции Р. Эрдоган [6], когда акцентирует внимание, что экономика не имеет религии, главные составляющие экономического развития – это производство, торговля, информационная и денежно-кредитная системы, что является справедливым и правомочным для всех культур, поэтому в развитии исламской экономики нет никакого смысла. И даже если она есть, то не выходит за рамки мусульманских религиозно-правовых теорий.

Итак, подводя черту можно сказать, что финансово-экономическая жизнь полностью не исключает этноконфессиональные особенности, их необходимо учитывать, особенно в повседневной практике организации хозяйственно-экономического управления. Следует подчеркнуть также, что простая трансформация западной модели экономического человека на российскую модель – на региональную модель приведет к потере практической рентабельности многих экономических и финансовых общественных механизмов. Учитывая многолетнюю драматичность исторических событий на Северном Кавказе, можно заметить, что завоевывающая сторона была в основном заинтересована в расширении своих государственных границ и полномочий. Что же касается культурного завоевания, оно происходило не так активно, как военно-политическое, т.к. для этого нужно было создавать институты и механизмы гражданского общества, в формировании которых правящая сторона не была заинтересована.

Доминирование тоталитарных и авторитарных моделей государственного управления привело к чрезвычайно незрелым формам гражданского обустройства населения. Необходимо, в связи с этим заметить, что формирование действенного гражданского общества является целевой установкой, что можно считать более трудоемкой и длительной процедурой по сравнению с задачами государственного строительства, хотя бы потому, что оно не может быть учреждено по инициативе сверху специальным указом или другой правовой нормой, его формирование требует определенных объективных и субъективных условий и гражданской зрелости самого населения. Исходя из вышеизложенного можно заключить, что влияние исламского фактора является существенным и чем-то определяющим для большинства сфер повседневного общения, воспитания, образования, организации всего образа жизни, то для формирования механизмов экономической деятельности и отношений его роль незначительна. Издержки и недостатки социально-экономической политики объясняются объективными факторами, связанными с необходимостью формирования единого экономического пространства в рамках всей страны.

Литература:

1. Аширов Н. Нравственные поучения современного ислама. М., 1971. С. 48.
2. Леонтович Ф.И. Адамы кавказских горцев. Одесса. 1882. С. 91.
3. Петрушевский И.П. Ислам. М., 1968. С. 294.
4. Давидович В.Е. Существует ли кавказская цивилизация? // Научная мысль Кавказа. 2000. № 2. С. 18-23.
5. Марр Н.Я. Непочатый источник истории Кавказского мира. Петербург, 1917.
6. Erdogan R. The economy does not have a religion. – Turkey. - 2018.

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ, ТУРИЗМА И ТОРГОВЛИ

Материалы IX Всероссийской (национальной)
научно-практической конференции

24 апреля 2025 г.

ISBN 978-5-89125-246-2



Компьютерная вёрстка *Варитловой М.М.*

Подписано в печать 28.09.2021 г.
Гарнитура Таймс. Печать трафаретная. Формат 60×84 ¹/₈.

Бумага писчая. Усл. п.л. 39,97. Тираж 300 экз. (1-й завод – 100)

Типография ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский
государственный аграрный университет им. В.М. Кокова»
360030, г. Нальчик, пр. Ленина, 1в