



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛЕ И АГРОТУРИЗМЕ

МАТЕРИАЛЫ
X ВСЕРОССИЙСКОЙ (НАЦИОНАЛЬНОЙ)
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ

07 ОКТЯБРЯ 2025 г.

Нальчик
2025

Ответственный редактор: **Джабоева Амина Сергеевна**, доктор технических наук

Редакционная коллегия: **Тлупов Тимур Хадилович** – канд. биол. наук, доцент, декан факультета «Торгово-технологический» 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
Яицкая 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

Современные технологии и практические решения в производстве продуктов питания, агропродовольственной торговле и агротуризме: материалы X Всероссийской (национальной) научно-практической конференции / ответственный редактор А. С. Джабоева]. – Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. – 448 с.

ISBN 978-5-89125-256-1

Сборник включает статьи участников Всероссийской (национальной) научно-практической конференции «Современные технологии и практические решения в производстве продуктов питания, агропродовольственной торговле и агротуризме» прошедшей 07 октября 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 агропродовольственной торговли и агротуризма, экологические проблемы современности и пути их решения, историко-правовые и культурные особенности развития агропромышленного комплекса региона.

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 публикуются в авторской редакции и отображают персональную позицию участника конференции.

ISBN 978-5-89125-256-1

© Авторы статей, 2025

© ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», 2025

СОДЕРЖАНИЕ

СЕКЦИЯ 1.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Блинова О.А., Троц А.П., Праздничкова Н.В. ПРИМЕНЕНИЕ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ВОССТАНОВЛЕННОГО КОНЦЕНТРАТА ДЛЯ КРЕМ-СУПА НА ОСНОВЕ ГРИБОВ ВЕШЕНКИ ОБЫКНОВЕННОЙ	9
Джабоева А.С., Думанишева З.С., Зокаева А.А. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛУБНЕЙ ТОПИНАМБУРА В ПРОИЗВОДСТВЕ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ БУЛГУРА	12
Думанишева З.С., Дворникова А.В. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНОГО БЛЮДА	15
Думанишева З.С., Каримова Н.Н. ВЛИЯНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛЕЙ НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА КИСЕЛЯ	18
Жилова Р. М., Динаева Д. А. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В СОЗДАНИИ БЛЮД МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ	22
Жуков А. А. ИЗУЧЕНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КАЧЕСТВО КОФЕ	28
Кабаева А.Е., Блинова О.А. ВЛИЯНИЕ СЕМЯН СОИ РАЗНЫХ СОРТОВ НА КАЧЕСТВО СОЕВОГО СЫРА ТОФУ	32
Мукожев А.М. ОНЛАЙН-ПЛАТФОРМЫ ДЛЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ И СБОРА ОБРАТНОЙ СВЯЗИ О КАЧЕСТВЕ ПРОДУКЦИИ	36
Назарова А.А., Шебзухов Н.Х. ECOSMARTPASC: ИННОВАЦИОННАЯ БИОРАЗЛАГАЕМАЯ УПАКОВКА С ИНДИКАТОРОМ СВЕЖЕСТИ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	39
Назарова А.А., Цагоева О.К., Каримова Н.Н. ПРИМЕНЕНИЕ СВЕКОЛЬНОГО СОКА В МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ	42
Созаева Д.Р., Батова А.А. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ НИЗКОКАЛОРИЙНОГО СУФЛЕ	45

СЕКЦИЯ 2.

ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Бисчокова Ф.А., Унажоков И.А. СПОСОБЫ ПОВЫШЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	49
Бориева Л.З. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОБАВОК ИЗ ЯГОДНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	52
Кодзокова М.Х. ПРИМЕНЕНИЕ ПОЛБЯНОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	54
Кунашева Ж.М., Афаунова Л.А. СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В КБР	58
Шидова И.Л., Темирчиева К.Л. ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	63
Шогенова И.Б., Унажоков И.А. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	68

СЕКЦИЯ 3.

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ И ТУРИЗМА

Акбашева А.А. ТРАНСФОРМАЦИЯ НАЛОГОВОЙ СИСТЕМЫ РОССИИ ПОСЛЕДСТВИЯ И ВЕКТОРЫ РАЗВИТИЯ	71

Атмурзаева С.Т., Дзахмишева М.Ш. УСТОЙЧИВЫЙ ТУРИЗМ: ПРОБЛЕМЫ И РИСКИ РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО МАССОВОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	75
Бакаева З.Р. МЕХАНИЗМ ГОСУДАРСТВЕННОГО СТИМУЛИРОВАНИЯ РАЗВИТИЯ ГОРОДСКОГО КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННОГО КОМПЛЕКСА	79
Бакаева З.Р. СТРУКТУРА И ФУНКЦИИ РЕКРЕАЦИОННОГО ГОРОДА В УСЛОВИЯХ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ	83
Балаева А.Ж., Дзахмишева И.Ш. РЕСУРСЫ СОБЫТИЙНОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	86
Балаева С.И. Тлупов Т.Х. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСОВ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ	89
Балаева С.И. ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	94
Биттиева Л.Х., Биттиев М.Х. ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В СФЕРЕ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ И ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ТУРИСТИЧЕСКИХ УСЛУГ	97
Боготов Х.Л., Боготова О.Х. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ	100
Боготов Х.Л., Боготова О.Х. ОСНОВНЫЕ СОЦИАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ	102
Бондаренко А.В., Макушина Т.Н. ТЕНДЕНЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО ПОВЕДЕНИЯ, КАК ПОВЕДЕНИЯ ИЗМЕНЯЮТ ПРЕДПОЧИТАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ В АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЕКТОРЕ	106
Гукетлова К.З., Буздова А.З. ЕДА КАК СУВЕНИР: ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПРОБЛЕМЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ТУРИСТИЧЕСКОГО РЫНКА	111
Гриненко С.В. БРЕНДИНГ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ КАК ФАКТОР РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА	115
Дзахмишева И.Ш., Тлупов Т.Х. ПРОЦЕССНЫЕ ИННОВАЦИИ В ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ	119
Канукоев Д.Д., Мирзоева А.Р. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОДВИЖЕНИИ ФЕРМЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ ИНТЕГРАЦИЯ E-COMMERCE И АРГУМЕНТИЗМ	124
Канукоева Ф.В., Каширокова А.Б. АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ТУРИЗМ КАК ИНСТРУМЕНТ ПРОДВИЖЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ БРЕНДОВ И ЛОКАЛЬНОЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ	128
Канцалиева З.Л. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ СВЕЖИХ ЯБЛОК И НАТУРАЛЬНЫХ СОКОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ	133
Каширокова А.Б., Иванова З.М. ВЛИЯНИЕ ПОКОЛЕНИЯ Z НА ТУРИСТИЧЕСКУЮ ИНДУСТРИЮ ЧТО ИЩУТ ПУТЕШЕСТВЕННИКИ	137
Коготыжева А.К., Дзахмишева И.Ш. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ	141
Льянова М.Р., Кучукова Д.Д., Теммеева З.И. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ ДЛЯ ГОСТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ СПОСОБНОСТЯМИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	146
Макушин А.Н. АНАЛИЗ РЫНКА КОРИЦЫ МОЛОТОЙ, РЕАЛИЗУЕМОЙ НА ТЕРРИТОРИИ П.Г.Т. УСТЬ-КИНЕЛЬСКИЙ г.о. КИНЕЛЬ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ	149

Махова Л.А. ОТЧЕТ О ДВИЖЕНИИ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ, ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ (НА ПРИМЕРЕ ООО ФИРМА «ХАММЕР»)	154
Мирзоева А.Р. СИНЕРГИЯ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ И ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА НА ПРИМЕРЕ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ	157
Пилова Ф.И. ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ТОРГОВЛИ	164
Пилова Ф.И. РОЛЬ СОВРЕМЕННЫХ ФОРМ ФРАНЧАЙЗИНГА В ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	169
Пшихачева Д.А., Иванова З.М. ТУРИЗМ ВПЕЧАТЛЕНИЙ В ПОИСКАХ АУТЕНТИЧНОСТИ И ГЛУБОКОЙ СВЯЗИ С КУЛЬТУРОЙ	172
Пшихачева Д.А., Мирзоева А.Р. ВЛИЯНИЕ СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЕЙ НА ВЫБОР ТУРИСТИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ СРЕДИ МОЛОДЕЖИ	176
Созаева Т.Х., Хачиев Л.И. АГРОТУРИСТИЧЕСКИЕ КЛАСТЕРЫ КАК ВЕКТОР УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ	181
Созаева Т.Х., Пшигошева А.Ю. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ В КОНТЕКСТЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ	185
Текуева Д.И., РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТУРИСТИЧЕСКИХ ФИРМ	190
Текуева Д.И. ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ: ПУТИ РЕШЕНИЯ	194
Тлакодугова А.Т., Кушев С.А. АЛЬПИЙСКИЕ ФЕРМЫ ШВЕЙЦАРИИ: МОДЕЛЬ УСТОЙЧИВОГО АГРОТУРИЗМА И ПЕРСПЕКТИВЫ ДЛЯ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ	197
Халилова А.Д. и Акбашева А.А. РОССИЙСКИЙ АГРАРНЫЙ СЕКТОР НА СРЕДНЕСРОЧНУЮ ПЕРСПЕКТИВУ ФАКТОРЫ РОСТА В УСЛОВИЯХ ТУРБУЛЕНТНОСТИ	201
Хочуева З.М. ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА РФ	204
Хочуева З.М., Байсултанова А.А. КАДРОВЫЙ ПОТЕНЦИАЛ РАЗВИТИЯ АПК В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВИЗАЦИИ	207
Чигилов А.Б., Гаврилов С.А., Байсултанова Л.Б. ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТИЧЕСКОГО МАРШРУТА	211
Шебзухов М.А., Акбашева А.А. АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ТОРГОВЛЯ РОССИИ В СОВРЕМЕННЫХ РЕАЛИЯХ И СТРАТЕГИЧЕСКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ В УСЛОВИЯХ ТРАНСФОРМАЦИИ	213
Яицкая Е.А., Безрокова З.О., Уянаев М.И. САНАТОРНО-КУРОРТНЫЙ ТУРИЗМ КАК ОДНО ИЗ НАПРАВЛЕНИЙ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ	218
Яицкая Е.А., Шериева Д.З., Юанова Л.Т. МОЛОДЕЖНЫЙ ТУРИЗМ КАК ФАКТОР РАЗВИТИЯ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА	224

СЕКЦИЯ 4.

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ В АПК И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ

Буздова А.З. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ	229
Вологирова Ф.А., Улаков Р.К., Шихбабаев Э.Э. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТИВНЫХ КАЧЕСТВ ОВЕЦ ГОРНОГО ЭКОГЕНЕЗА В УСЛОВИЯХ КРУГЛОГODOVОГО ГОРНО-ПАСТБИЩНОГО СОДЕРЖАНИЯ	233
Гадиев А.Х.-М., Нартокова М.З., Апажьев И.А., Гунашев Ш.А., Микаилов М.М., Карашаев М.Ф. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСНОГО СЫРЬЯ	236

Гужина С.И., Макушина Т.Н. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ЗЕМЕЛЬ СЕЛЬ- ХОЗНАЗНАЧЕНИЯ В САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ	240
Дзахмишева И.Ш., Дзахмишева А.З. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ УПРАВЛЕ- НИЯ РАЗВИТИЕМ УСТОЙЧИВОГО ТУРИЗМА	243
Жангоразова Ж.С., Губачиков И.А. КЛЮЧЕВЫЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ И ТЕХНОЛОГИИ СНИЖЕНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ НАГРУЗКИ В АГРАРНОМ СЕКТОРЕ	248
Жилетежев А., Мирзоева А.Р. ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКТОР В СИСТЕМЕ СТРА- ТЕГИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТЬЮ АГ- РОПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ	253
Иттиев А.Б. СИНТЕЗ РАСТВОРИМЫХ, ТЕРМО – И ОГНЕСТОЙКИХ ПОЛИ- ЭФИР-НАФТАИЛИМИДОВ НА ОСНОВЕ БИС(3-НИТРОНАФТИЛИМИД) АРИЛЕНОВ	259
Казанчева Л.А., Мирзоева А.А., Кумышева Ю.А., Бифова Л.Р., Татарканов А.Р., Мирзоева А.Х. МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ВОДЫ БАССЕЙНА РЕКИ ТЕРЕК ПО СОДЕРЖАНИЮ МАРГАНЦА И ЕГО СОЕДИНЕНИЙ	263
Канцалиева З.Л., Карданова Л. . ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ И НАПРАВЛЕ- НИЯ В ЛАНДШАФТНОМ ДИЗАЙНЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	266
Карашаев М.Ф., Гунашев Ш.А., Микаилов М.М. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕ- НИЕ АНТИМИКРОБНЫХ ПРЕПАРАТОВ С УЧЁТОМ РОСТА АНТИБИОТИ- КОРЕЗИСТЕНТНОСТИ	271
Куашев З.З., Тамахина А.Я. БИОХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СОЦВЕТИЙ <i>TANACETUM VULGARE</i> В УСЛОВИЯХ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ЗОНАЛЬНОСТИ ...	276
Кумыков Р.М. МЕТОДЫ СИНТЕЗА ТЕРМОПЛАСТИЧНЫХ ПОЛИАРИЛЕНЭФИ- РИМИДОВ	279
Кумыков Р.М. НОВЫЕ ПРОСТЫЕ АРОМАТИЧЕСКИЕ ПОЛИЭФИРИМИДЫ НА ОСНОВЕ 1,3-БИС-(<i>П</i> -НИТРОФЕНИЛ-3,4-ФТАЛИМИД)-1,1,3,3-ТЕТРАМЕТИЛ- ДИСИЛОКСАНА С УЛУЧШЕННОЙ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОСТЬЮ В ИЗДЕЛИЯ	287
Мирзоева А.А., Казанчева Л.А., Кумышева Ю.А., Батова А.А. НЕКОТОРЫЕ ЗА- КОНОМЕРНОСТИ СОПОЛИМЕРИЗАЦИИ N-ВИНИЛ-3-МЕТИЛПИРАЗОЛА И ДИМЕТИЛАМИНОЭТИЛМЕТАКРИЛАТА	291
Кутыга З.А., Макушина Т.Н. УЧЕТ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ЗАТРАТ В АПК	295
Макушин А.Н. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ПЕРЕРАБОТКИ ПОБОЧНЫХ ПРО- ДУКТОВ ФЕРМЕНТАТИВНОЙ МОЛОКОПЕРЕРАБОТКИ	298
Мирзоева А.Р. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ АПК КАБАРДИНО- БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ В КОНТЕКСТЕ ESG-ТРАНСФОРМАЦИИ	303
Полонкоева Ф.Я., Джамурзиев А.-П.Р. НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ АТМОСФЕРНЫЕ ЯВЛЕНИЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ КЛИМАТА	308
Полонкоева Ф.Я., Хамчиева Х.И. ОБЛАЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КАК ДРАЙВЕР ГИБКИХ БИЗНЕС-МОДЕЛЕЙ	311
Тамахина А.Я., Куашев З.З. АГРОЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ВОЗДЕ- ЛЫВАНИЯ <i>TANACETUM VULGARE</i> В ПРЕДГОРНОЙ ЗОНЕ КАБАРДИНО- БАЛКАРИИ	314
Таумурзаева Ф. Д. ИНТРОДУКЦИЯ ГОЛУБИКИ ВЫСОКОРОСЛОЙ (<i>VACCINIUM CORUMBOSUM</i> L.) В КБР	317
Темирдашева К.А. ОЦЕНКА ВЛИЯНИЯ ТЕПЛООВОГО СТРЕССА НА МОЛОЧ- НУЮ ПРОДУКТИВНОСТЬ КОРОВ В ПАСТБИЩНЫЙ ПЕРИОД	321
Хамарова З.Х., Тамахина А.Я., Алиев И.Н., Сарбашев А.С. ПОВЫШЕНИЕ ПРО- ДУКТИВНОСТИ ПЛОДОВЫХ ПОРОД НА МАЛОЦЕННЫХ ЗЕМЛЯХ В ЦЕН- ТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА	325

Хуболов А.Т., Микайлов М.М., Гунашев Ш.А., Карашаев М.Ф. ФАКТОРЫ РИСКА В РАЗВИТИИ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ	330
Хуранова Л.А., Умаров К.К., Хуранов А.М. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ГОРНОГО МЁДА ПО ОСНОВНЫМ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ	334
Хуранова Л.А., Умаров К.К., Хуранов А.М. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ВОДЫ В ГРЕЧИШНОМ МЁДЕ	337
Цагоев Т.Г., Гунашев Ш.А., Микайлов М.М., Карашаев М.Ф. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ И ПАТОГЕНЕТИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ ГИПОКСИИ	340
Шаваева М.О., Модебадзе Н.П. К ВОПРОСУ СУЩНОСТИ И СОДЕРЖАНИЯ ПОНЯТИЯ «КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ»	343
Шаваева М.О., Модебадзе Н.П. КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	347

СЕКЦИЯ 5.

ИСТОРИКО-ПРАВОВЫЕ И КУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА РЕГИОНА

Балкарова З.М. ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ В ТРАДИЦИОННОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ КАБАРДИНЦЕВ В НАЧАЛЕ XX ВЕКА	351
Балкарова З.М. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРУКТОВЫХ КУЛЬТУР В ТРАДИЦИОННОЙ СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ КАБАРДИНЦЕВ В НАЧАЛЕ XX ВЕКА	355
Гелястанов Э.Х., Цагов М.Х. ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ КАК ФАКТОР СОЦИАЛЬНОЙ ИНТЕГРАЦИИ СОВРЕМЕННОЙ МОЛОДЕЖИ	360
Гелястанов Э.Х. МОТИВАЦИЯ КАК ОСНОВА ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ В ВУЗЕ	364
Герговока М., Батчаева К.Х. ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РЕГИОНА ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ ЛИТЕРАТУРЫ: ВЗГЛЯД НА КАБАРДИНО-БАЛКАРИЮ	367
Дабагов А.А., Дадашев А.А. ПРОБЛЕМА ЦЕННОСТНЫХ ОРИЕНТАЦИЙ СТУДЕНЧЕСКОЙ МОЛОДЕЖИ	370
Дадашев А.А. ДУХОВНО-НРАВСТВЕННЫЕ ЦЕННОСТИ И ЖИЗНЕННЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОВРЕМЕННОЙ МОЛОДЁЖИ	374
Дзахмишева А.З., Дзахмишева И.Ш. РОЛЬ ИСТОРИИ В РАЗВИТИИ ЮРИДИЧЕСКОЙ НАУКИ	379
Дождева Е., Атаева Ф.А. ИСТОЧНИКИ ПОБЕДЫ КРАСНОЙ АРМИИ НА СЕВЕРНОМ КАВКАЗЕ В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ ...	383
Кантемирова Ф.Б., Атаева Ф.А. КУЛЬТУРА КАК ФАКТОР ИНТЕГРАЦИИ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА	385
Кареева К., Кярова М.А. СОЦИАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СОЦИАЛЬНАЯ УТОПИЯ: КОНЦЕПТЫ, МЕТОДЫ И ВЫЗОВЫ	389
Кеккезов. А.А., Кучуков М.М. ФЕНОМЕН ЦИВИЛИЗАЦИИ В СТРУКТУРИРОВАНИИ СОВРЕМЕННОЙ ФОРМЫ СОЦИАЛЬНОСТИ	392
Кильчукова Я.А., Лоов А.А. К ВОПРОСУ О КОЛЛЕКТИВИЗАЦИИ	395
Кумахова Д. Б., Шогенов Т. МОТИВАЦИЯ УЧЕБНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БУДУЩЕГО СПЕЦИАЛИСТА АГРАРНОЙ ОТРАСЛИ ...	400
Кярова М.А., Шафиева Э.Т. СОЦИАЛЬНЫЕ ТРАНСФОРМАЦИИ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВИЗАЦИИ	405
Ордокова Ф.М., Солбиев А.А. ЛЕКСИКА ДУХОВНОЙ КУЛЬТУРЫ В КОНТЕКСТЕ КОГНИТИВНОЙ НАУКИ: КОНЦЕПТ «ОБЯЗАТЕЛЬСТВО» (НА МАТЕРИАЛЕ РУССКОГО И АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКОВ)	409
Пак Л.Е. ЭНЕРГИЯ И ЭВОЛЮЦИЯ КУЛЬТУРЫ	414

Полонкоева Ф.Я., Картоева С.А.-Г. АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГО-ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	417
Сасиков Т.А., Кучукова Ж.М. ПОЛИТИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ РУБЕЖА ВЕКОВ (20-21) В ТРАНСФОРМАЦИИ СОЦИАЛЬНОЙ ИДЕОЛОГИИ	420
Тутукова М.Р. БРАЧНЫЕ ЗАПРЕТЫ У КАБАРДИНЦЕВ	423
Тутукова М.Р. РОЛЬ ЖЕНИХА В КАБАРДИНСКИХ СВАДЕБНЫХ ТРАДИЦИЯХ: ТОРЖЕСТВО СЕМЬИ И ОБЩЕСТВА	425
Устова М.А. ВОЗНИКНОВЕНИЕ КРЕСТЬЯНСКОГО ХОЗЯЙСТВА КАК ФУНДАМЕНТА СОВРЕМЕННОГО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА КБР	431
Устова М.А. ОСОБЕННОСТИ ЧЕРКЕССКОЙ КУЛЬТУРЫ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ УГОДИЙ	434
Урусова М.И. СИСТЕМА ЧЕРКЕССКОЙ КУЛЬТУРЫ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ	437
Шафиева Э.Т. ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ЦИФРОВЫХ ПЛАТФОРМ В АГРОПРОМЫШЛЕННОМ КОМПЛЕКСЕ РЕГИОНА	441
Кумахова Д.Б., Тлупова А. СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ АГРАРНОГО ВУЗА ...	443

СЕКЦИЯ 1.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УДК 664.8.047

ПРИМЕНЕНИЕ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ВОССТАНОВЛЕННОГО КОНЦЕНТРАТА ДЛЯ КРЕМ-СУПА НА ОСНОВЕ ГРИБОВ ВЕШЕНКИ ОБЫКНОВЕННОЙ

Блинова О.А.;

доцент кафедры «Технология производства и экспертизы продуктов
из растительного сырья», к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО «Самарский аграрный университет», г.о. Кинель, Россия;
e-mail: Blinova_oks@mail.ru

Троц А.П.;

доцент кафедры «Технология производства и экспертизы продуктов
из растительного сырья», к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО «Самарский аграрный университет», г.о. Кинель, Россия;
e-mail: aliytrots@mail.ru

Праздничкова Н.В.;

доцент кафедры «Технология производства и экспертизы продуктов
из растительного сырья», к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО «Самарский аграрный университет», г.о. Кинель, Россия;
e-mail: Prazdnik_108@mail.ru

Аннотация. В статье представлены результаты органолептической оценки качества восстановленного концентрата для крем-супа на основе грибов вешенки обыкновенной с применением разных способов термической обработки. На основании проведенных исследований рекомендуем при производстве концентрата для крем-супа на основе грибов вешенки обыкновенной проводить бланширование грибов паром в течение 1 минуты или обработку СВЧ лучами в течение 1 минуты, что обеспечит привлекательность и высокие органолептические свойства продукта.

Ключевые слова: концентрат, крем-суп, органолептические показатели, качество, вешенка обыкновенная.

APPLICATION OF DIFFERENT HEAT TREATMENT METHODS ON THE ORGANOLEPTIC QUALITY INDICATORS OF RECONSTITUTED CONCENTRATE FOR CREAM SOUP BASED ON OYSTER MUSHROOM

Blinova O.A.;

Associate Professor of the Department "Technology of production
and expertise of products from vegetable raw materials",
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
Samara Agrarian University, Kinel, Russia;
e-mail: Blinova_oks@mail.ru

Trots A.P.;

Associate Professor of the Department "Technology of production and expertise of products from vegetable raw materials",
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
Samara Agrarian University, Kinel, Russia;
e-mail: aliytrots@mail.ru

Prazdnichkova N.V.;

Associate Professor of the Department "Technology of production and expertise of products from vegetable raw materials",
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
Samara Agrarian University, Kinel, Russia;
e-mail: Prazdnik_108@mail.ru

Annotation. The article presents the results of an organoleptic evaluation of the quality of a reconstituted concentrate for cream soup based on oyster mushrooms using different methods of heat treatment. Based on the research conducted, we recommend blanching the mushrooms with steam for 1 minute or microwave treatment for 1 minute when producing a concentrate for cream soup based on oyster mushrooms, which will ensure the attractiveness and high organoleptic properties of the product.

Keywords: concentrate, cream soup, organoleptic properties, quality, oyster mushroom.

Сухие грибы являются ценным ингредиентом в производстве продуктов питания благодаря своим уникальным свойствам. Они содержат большое количество питательных веществ, таких как витамины, минералы и белки, что делает их полезными для здоровья.

Среди актуальных тенденций в пищевой промышленности – стремление потребителей к более здоровому образу жизни и разнообразию рациона. Сухие грибы могут стать популярным ингредиентом в вегетарианских блюдах, а также в продуктах для функционального питания.

Также сухие грибы могут использоваться для создания новых продуктов, например, в виде порошков или экстрактов, которые можно добавлять в соусы, супы, каши и другие блюда. Это открывает новые возможности для производителей продуктов питания и позволяет создавать инновационные продукты [1, 2, 3].

Таким образом, актуальность применения сухих грибов при производстве продуктов питания обусловлена их питательной ценностью, вкусовыми качествами и возможностью использования в различных кулинарных блюдах.

Для повышения привлекательности и полезности нашего продукта были предложены различные способы предварительной термической обработки грибов. Были выработаны следующие варианты: вешенки без предварительной тепловой обработки, вешенки, обработанные СВЧ лучами, вешенки, бланшированные паром, вешенки, бланшированные горячей водой и вешенки, пассированные в кипящем масле.

Экспертная комиссия проводила дегустационную оценку восстановленного концентрата на основе грибов вешенки обыкновенной произведенного с применением разных способов термической обработки.

Концентрат для крем-супа с вешенками сушеными измельченными, без предварительной тепловой обработки представлял собой однородную пюреобразную массу с комочками, равномерного серого цвета с кремовым оттенком, с свойственным входящим ингредиентам запахом, со слабым ароматом грибов, без посторонних запахов. Вариант имел приятный, слабо выраженный сливочно-грибной вкус, без посторонних привкусов. Средний балл по результатам дегустационной оценки экспертной комиссии у данного варианта составил 4,2 балла. Концентрат для крем-супа с вешенками сушеными измельченными, обработанными в микроволновой печи в течение 1 минуты представлял собой однородную пюреобразную массу без комочков и пленок, равномерного кремового цвета, с запахом, свойственным вхо-

дящим ингредиентам, с выраженным ароматом грибов без посторонних запахов, имел приятный нежный сливочно-грибной вкус, без посторонних привкусов. Средний балл по результатам дегустационной оценки экспертной комиссии у данного варианта составил 4,7 балла. Продукт выработанный на основе вешенки сушеной измельченной, бланшированной паром в течение 1 минуты представлял собой однородную пюреобразную массу без комочков и пленок, равномерного серого цвета с кремовым оттенком, с запахом, свойственным входящим ингредиентам, с выраженным ароматом грибов, без посторонних запахов. Вариант имел приятный, нежный сливочно-грибной вкус, без посторонних привкусов. Средний балл по результатам дегустационной оценки экспертной комиссии у данного варианта составил 5,0 баллов. Концентрат для крем-супа с вешенками сушеными измельченными, бланшированными в горячей воде в течение 1 минуты представлял собой однородную пюреобразную массу без комочков и пленок, равномерного кремового цвета, с запахом, свойственным входящим ингредиентам, с выраженным ароматом грибов, без посторонних запахов. Вариант имел приятный, слабо выраженный сливочно-грибной вкус, без посторонних привкусов. Средний балл по результатам дегустационной оценки экспертной комиссии у данного варианта составил 4,5 балла. Концентрат для крем-супа с вешенками сушеными измельченными, пассированными в кипящем масле в течение 1 минуты представлял собой однородную пюреобразную массу с комочками, равномерного кремового цвета, с запахом, свойственным входящим ингредиентам, с едва уловимым ароматом грибов, без посторонних запахов, имел едва уловимый слабовыраженный грибной вкус, без посторонних привкусов. Средний балл по результатам дегустационной оценки экспертной комиссии у данного варианта составил 3,5.

В таблице 1 представлены сводные результаты органолептической оценки качества концентрата для крем-супа.

Таблица 1 – Сводные результаты органолептической оценки качества восстановленного концентрата для крем-супа

Показатели качества	Вешенки сушеные измельченные				
	Без предварительной тепловой обработки	Обработанные в микроволновой печи в течение 1 мин	Бланшированные паром в течение 1 мин	Бланшированные в горячей воде в течение 1 мин.	Пассированные в кипящем масле в течение 1 мин
Внешний вид и консистенция	4,7±0,20	4,8±0,12	4,8±0,12	4,5±0,25	4,7±0,20
Цвет	4,5±0,25	5,0±0,00	5,0±0,00	4,7±0,20	4,4±0,24
Запах	4,7±0,20	4,8±0,12	5,0±0,00	4,4±0,24	4,5±0,25
Вкус	4,7±0,20	4,8±0,12	5,0±0,00	4,4±0,24	4,1±0,12
Средний балл	4,65	4,85	4,95	4,50	4,44

Наибольший средний балл по результатам дегустационной оценки восстановленного продукта отмечено у концентрата для крем-супа произведенного с применением бланширования паром и с обработкой в микроволновой печи, что составило 4,95 и 4,85 баллов соответственно.

Таким образом, Предприятиям по производству пищевых концентратов рекомендуем при производстве концентрата для крем-супа на основе грибов вешенки проводить бланширование грибов паром в течение 1 минуты или обработку СВЧ лучами в течение 1 минуты. Такая технология позволит улучшить вкусовые свойства продукта, а также повысит органолептические и физико-химические показатели качества.

Литература:

1. Блинова О.А., Григорьева А.Н. Разработка пищевой белковой добавки на основе культивируемых грибов шампиньона двуспорового и смеси зернового мицелия // В сборни-

ке: Вклад молодых ученых в аграрную науку. Сборник трудов Международной научно-практической конференции, посвященной 95-летию ФГБОУ ВПО Самарской ГСХА. 2014. С. 283-287.

2. Блинова О.А., Праздничкова Н.В., Троц А.П., Макушин А.Н. Использование тонкодисперсного порошка из плодовых тел шампиньона двуспорового в технологии макаронных изделий // Успехи современной науки и образования. 2015. № 2. С. 83-85.

3. Плешко А.В., Блинова О.А. Перспективы применения сухих грибов вешенки обыкновенной // В сборнике: Современные технологии в производстве сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: актуальные вопросы теории и практики. Сборник научных трудов III национальной научно-практической конференции студентов, магистрантов и аспирантов технологического факультета. Самара, 2024. С. 56-61.

УДК 664.56:635.24

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КЛУБНЕЙ ТОПИНАМБУРА В ПРОИЗВОДСТВЕ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ БУЛГУРА

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

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

Зокаева А.А.;

студентка направления подготовки «Товароведение»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: tpop_kbr@mail.ru

Аннотация. В статье приведены сведения об использовании порошка из клубней топинамбура в производстве каши быстрого приготовления на основе крупы булгура для лиц с заболеванием сахарным диабетом. Представлены результаты исследования химического состава порошка из клубней топинамбура. Показано, что при введении в рецептуру каши 10% порошка из топинамбура достигаются наилучшие органолептические показатели качества готовой продукции. В каше, приготовленной из смеси порошков топинамбура и булгура установлено высокое содержание пищевых волокон и инулина.

Ключевые слова: топинамбур, инулин, булгур, сахарный диабет, каша, органолептика, химический состав.

USING JERUSALEM TUBERS IN THE PRODUCTION OF INSTANT PORRIDGE FROM BULGUR

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

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

Zokaeva A.A.;
Student of the direction of preparation «Commodity Science»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: tpop_@mail.ru

Annotation. The article presents information on the use of Jerusalem artichoke tuber powder in the production of instant porridge based on bulgur for people with diabetes. The results of a study of the chemical composition of Jerusalem artichoke tuber powder are presented. It is shown that when introducing 10% of Jerusalem artichoke powder into the porridge recipe, the best organoleptic indicators of the quality of the finished product are achieved. A high content of dietary fiber and inulin is found in porridge prepared from a mixture of Jerusalem artichoke and bulgur powders.

Keywords: jerusalem artichoke, inulin, bulgur, diabetes, porridge, organoleptic properties, chemical composition.

Сахарный диабет представляет собой серьезную проблему современного здравоохранения. Причинами заболевания являются: генетическая предрасположенность, ожирение на фоне низкого уровня физической активности и/ или иррационального питания с преобладанием в рационе большого количества жиров и легко усвояемых углеводов [1, 2].

Эффективным способом профилактики сахарного диабета является потребление продуктов питания специализированного назначения, в том числе, каш с использованием клубней топинамбура, содержащих высокомолекулярные полисахариды – гидрато- и протопектин, целлюлозу, гемицеллюлозы, инулин, белок, фосфор, калий, железо, кремний, кальций, хлор, витамин С, тиамин, рибофлавин, ниацин, каротины и др. [3, 4, 5].

Одним из главных факторов при выборе крупы для производства диетико-диабетических каш является минимальное содержание крахмала. При измельчении крахмалсодержащего продукта создаются условия для ускорения расщепления крахмала, что приводит к повышению гликемического индекса. Низким гликемическим индексом (30–40 единиц) характеризуется крупа булгур, полученная из пропаренной, высушенной и раздробленной пшеницы и являющаяся источником пищевых волокон, железа, фолатов, марганца, магния и пиридоксина [6].

Для производства продуктов питания наиболее удобны в технологическом плане порошкообразные полуфабрикаты, которые по своему химическому составу ближе к исходному сырью по сравнению с другими продуктами переработки. Растительный порошок получали путем сушки предварительно нарезанных неочищенных клубней топинамбура в пароконвектомате Rational при температуре 60–65 °С. Сушку осуществляли до остаточной влаги в продукте – 10–12%. Температура сушки клубней топинамбура обеспечивает инактивацию фермента полифенолоксидазы, что позволяет сохранять в неокисленном состоянии полифенольные соединения и снижать потери питательных веществ.

Результаты исследования химического состава порошка из клубней топинамбура показали, что в нем содержатся: белки – 8,3 г/ 100г, углеводы – 70,4 г/ 100г, в том числе, инулин – 37,3 г/ 100г, клетчатка – 4,9 г/ 100г, пектиновые вещества – 2,1 г/ 100г, аскорбиновая кислота – 11,5 мг/ 100г, тиамин – 0,91 мг/ 100г, рибофлавин – 2,54 мг/ 100г, калий – 286 мг/ 100г, кальций – 197 мг/ 100г и железо – 9,2 мг/ 100г. Получение порошка из неочищенных клубней топинамбура обеспечивает уменьшение потерь сырья при его переработке и высокую пищевую ценность за счет сохранения значительного количества физиологически функциональных ингредиентов, находящихся в подкорковом слое клубней.

Установлено, что порошок из клубней топинамбура, соответствует требованиям Сан-ПиН 2.3.2 1078-01 и является безопасным для использования в производстве продуктов питания.

Для производства каши быстрого приготовления из крупы булгур получали порошок. Технологический процесс приготовления порошка включал: инспекцию крупы, измельчение ее на оборудовании, объединяющем функции струйного измельчения, струйной сортировки и механического измельчения. Минимальный размер частиц порошка, полученного из крупы булгура, составил 1,5 мкм, максимальный – 45 мкм.

С целью определения оптимальной дозировки порошка из клубней топинамбура в рецептуре каши быстрого приготовления, опытные образцы каш из булгура готовили с добавлением 3, 5, 8, 10 и 12% порошка из клубней топинамбура. Качество готовых каш определяли по органолептическим показателям.

Установлено, что наилучший технологический эффект достигался при введении порошка из клубней топинамбура в дозировке 10 % от массы порошка, полученного из крупы булгура.

На основании проведенных исследований была разработана рецептура и технология новой каши быстрого приготовления специализированного назначения для лиц с заболеванием сахарным диабетом. В качестве подсластителя в рецептуру каши вводили эрритрит.

Технологический процесс производства каши предусматривает подготовку сырья, дозирование ингредиентов рецептуры, смешивание компонентов, фасовку и упаковку.

Для приготовления одной порции каши 50 г сухой смеси разводят в 210 см³ воды с температурой не менее 95 °С и выдерживают в течение 7 минут.

Оценка химического состава каши, приготовленной из смеси порошков из булгура и топинамбура показала, что по сравнению с кашей из булгура в ее составе обнаружено большее содержание пищевых волокон и наличие инулина, отсутствующего в контрольной пробе.

Высокое содержание в разработанной продукции пищевых волокон и инулина подтверждает целесообразность использования ее в питании людей, больных сахарным диабетом, с целью нормализации их пищевого статуса.

Литература:

1. Углеводы в растениях топинамбура / Турдумамбетов К., Токторбек кызы Д., Эрназарова Э.Э., Ажибаева З.С., Гончарова Р.А., Долотбаков А., Джорупбекова Д. // Известия Национальной Академии наук Кыргызской Республики. 2023. № S7. С. 103-107.
2. Биологически активные вещества топинамбура / Дехконов Р.С., Аскарров И.Р., Хайдарова Д.Р. // Universum: химия и биология. 2024. № 11-1 (125). С. 25-29.
3. Характеристика порошка топинамбура / Евдокимова А.С., Щербаков П.А., Тюрина И.А., Мартиросян В.В. // В сборнике: Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения. Сборник материалов V международной научно-практической молодежной конференции, посвященной памяти Р.Д. Поландовой. Москва, 2023. С. 87-91.
4. Бызов В.А., Пучкова Т.С., Пихало Д.М. Влияние биохимических свойств топинамбура на качество и свойства получаемого из него инулина // Пищевая промышленность. 2024. № 12. С. 60-66.
5. Созаева Д.Р. Разработка технологии производства галет, обогащенных пищевыми волокнами / Д.Р. Созаева // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2022. №4(38). С. 122-129.
6. Агапкин А.М. Особенности пищевой, ассортимент и нормирование качества пшеничных круп (кус-кус, побя, булгур, фрике) // Инновационная наука. 2021. № 3. С. 48-51.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНОГО БЛЮДА

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

Дворникова А.В.;

студентка направления подготовки «Технология продукции

и организация общественного питания»

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

e-mail.ru: Ss22222s@yandex.ru

Аннотация. В статье представлены результаты исследований по изучению возможности использования чечевичной муки в производстве диетического мясного суфле взамен рисовой крупы и частично мясного сырья. Установлено, что внесение в рецептуру мясного суфле чечевичной муки до 50% от массы мясного сырья способствует формированию наилучших потребительских свойств готовой продукции.

Ключевые слова: мясное суфле, чечевичная мука, технология, органолептическая оценка, срок хранения.

USE OF PLANT-BASED RAW MATERIALS IN THE PRODUCTION OF MEAT DISHES

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

Dvornikova A.V.;

Student of the direction of training «Product technology and organization of public catering»

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail.ru: Ss22222s@yandex.ru

Annotation. The article presents the results of research into the possibility of using lentil flour in the production of dietary meat soufflé instead of rice cereal and partially meat raw materials. It has been established that the addition of lentil flour to the meat soufflé recipe, up to 50% of the mass of the meat raw material, contributes to the formation of the best consumer properties of the finished product.

Keywords: meat soufflé, lentil flour, technology, organoleptic evaluation, shelf life.

В настоящее время производство мясных блюд для предприятий общественного питания с использованием нетрадиционного растительного сырья повышенной пищевой ценности, обеспечивающие полноценное питание, является актуальным и востребованным [1, 2]. Современная индустрия питания широко применяет продукты переработки различного растительного сырья: овощного, крупяного, фруктового и их смеси [3, 4]. Производство комбинированных мясорастительных продуктов должно осуществляться при условии сочетания функционально-технологических свойств, повышения пищевой ценности, улучшения органолептических показателей готовой продукции и т. д. [5].

Наши исследования направлены на разработку технологии мясного суфле с добавлением продуктов переработки зернобобовых, а именно чечевичной муки.

В качестве мясного сырья использовали говядину первой категории с высоким содержанием мышечной массы. В мышечной ткани содержится около 70 % воды, 18-20 % белков, преимущественно полноценных, 1,5% экстрактивных веществ (азотистых и безазотистых), 1,1 % минеральных веществ [1]. Растительное сырье в виде чечевичной муки использовалась от производителя ООО «Ярыш».

Контрольный образец готовили по рецептуре № 149 «Суфле из говядины с рисом» Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания [6]. Опытные образцы готовили с полной заменой рисовой крупы и части говядины на чечевичную муку. Соотношения мяса и чечевичной основы составило: 60:40, 55:45, 50:50, 45:55 и 40:60 (таблица 1).

Таблица 1 – Рецептура мясного суфле

Наименование сырья	Контрольный образец	Опытные образцы (соотношение мяса : чечевичная масса)				
		60:40	55:45	50:50	45:55	40:60
Говядина отварная, г	75	45	41	37,5	34	30
Крупа рисовая, г	7	-	-	-	-	-
Чечевичная масса, г	-	30	34	37,5	41	45
Яйца, г	12	12	12	12	12	12
Масло сливочное, г	5	5	5	5	5	5
Соль, г	1	1	1	1	1	1
Выход, г	100	100	100	100	100	100

Для приготовления мясного суфле чечевичную муку предварительно замачивали в воде при гидромодуле 1 : 30 в течение 2-3 часов. Полученную массу подвергали тепловой обработке в течение 10 минут и охлаждали до температуры 35-40 °С, после взбивали 6-8 минут до образования прочной пены, затем смешивали со всеми ингредиентами, кроме яичного белка. Его отдельно взбивали до образования стойкой пены и смешивали с готовой смесью фарша и чечевичной массы. Получившийся полуфабрикат раскладывали в смазанные сливочным маслом емкости и готовили в пароконвектомате в режиме «конвекция» или «пар» в течение 25-30 мин.

Суфле, выработанные на основе мясорастительных фаршей с количеством чечевичной муки до 50 %, имели сочную консистенцию, запах – специфический для мясных изделий; вкус – мясной, гармоничный, с приятным легким оттенком растительного ингредиента. По мере увеличения доли чечевичной муки в рецептуре наблюдалось изменение показателей качества суфле – консистенция становилась менее сочной, вкус и запах приобретали характерный привкус и выраженный аромат растительной добавки.

Органолептическую оценку качества приготовленных суфле проводили по разработанной нами 5-ти балльной шкале. Результаты приведены на рисунке 2.

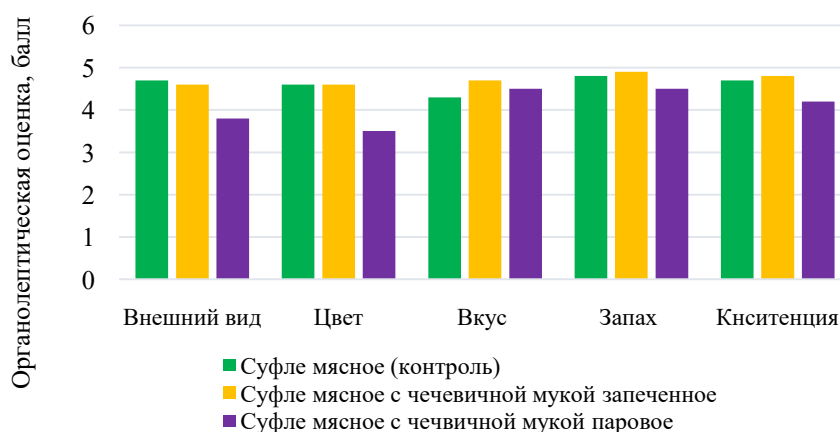


Рисунок 1 – Органолептическая оценка качества образцов мясного суфле

Как видно из рисунка 1, суфле мясное с чечевичной мукой запеченное в пароконвектомате в режиме «конвекция» имело наилучшее качество по цвету, вкусу, запаху и консистенции. По показателю «внешний вид» он уступает контрольному образцу на 0,1 балл.

Наименьшее количество баллов набрало суфле мясное с чечевичной мукой, приготовленное на пару. Это блюдо получило меньше баллов по внешнему виду и цвету, свидетельствующее о том, что продукт не будет пользоваться большим спросом у потребителей.

Учитывая, что в мясных продуктах с растительными компонентами биохимические процессы протекают быстрее, нами проведены исследования по изучению влияния чечевичной муки на кислотность образцов сразу после приготовления и в процессе хранения через 6, 12, 24 часа. Результаты представлены на рисунке 2.

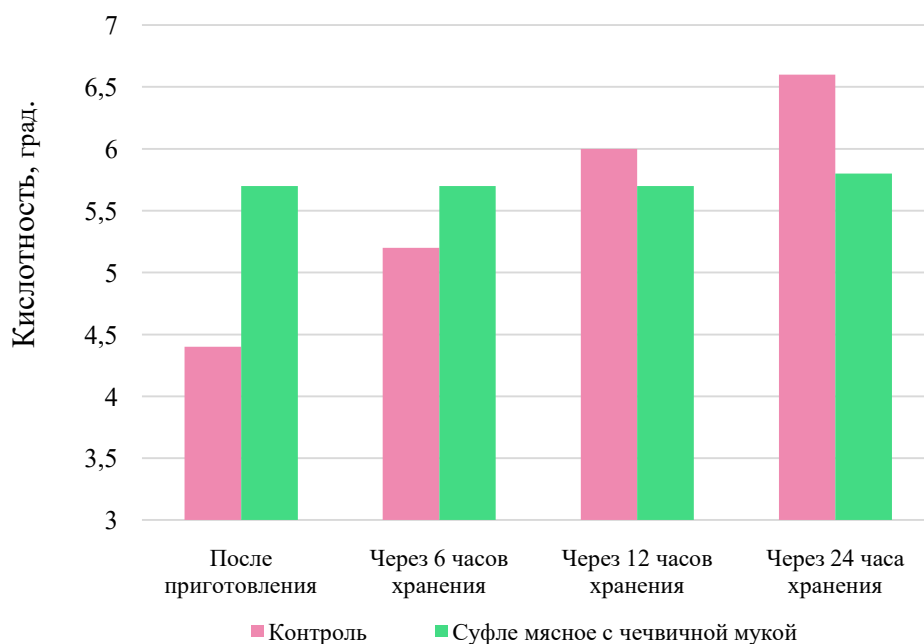


Рисунок 2 – Влияние чечевичной муки на кислотность мясного суфле в процессе хранения

Из рисунка 2 видно, что введение в рецептуру мясного суфле с чечевичной мукой приводит к стабилизации всей массы. После хранения в течение 12 и 24 часов наблюдается снижение кислотности продукта в 1,0 и 1,1 раза соответственно.

С целью определения срока хранения выработанные образцы мясного суфле хранили при температуре 2-3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Установлено, что оптимальным сроком хранения является 36 часов, что согласуется с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Таким образом, дополнительное внесение в рецептуру мясного суфле чечевичной муки в количестве до 50% (путем полной замены крупы рисовой и части мяса говядины на чечевичную муку) способствует формированию наилучших потребительских свойств готовой продукции.

Литература:

1. Нижельская К. В., Чижикина О. Г. Разработка новых видов мясных полуфабрикатов – котлет для людей старшего возраста // Вестник МГТУ. 2018. Т. 21, № 3. С. 488–496.
2. Назарова А.А., Ахметова М.М. Инновационные технологии на предприятиях общественного питания / Актуальные проблемы аграрной науки: прикладные и исследовательские аспекты: материалы IV Всероссийской (национальной) научно-практической конференции.- Нальчик: Кабардино- Балкарский ГАУ. 2024. С.284-287.

3. Джабоева А.С., Афаунов А.А., Зокаева А.А. Использование отрубей кукурузных в производстве изделий из рубленого мяса // Актуальные проблемы аграрной науки: прикладные и исследовательские аспекты: материалы III Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ. 2023. С. 187-190.

4. Созаева Д.Р. Разработка технологии кукурузно-пшеничного чурека с порошком из плодов облепихи / Д.Р. Созаева, И.М. Сосмаков // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: сборник материалов научных трудов IV Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2022. С.42-45.

5. Наумова Н.Л., Лукин А.А., Люлькович В.С. О разработке мясного пудинга с добавлением растительного сырья // Вестник КамчатГТУ. 2019. № 47. С. 49-54.

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. – М.: Издательство «Хлебпродинформ». 2002. 632 с.

УДК 664.85:641.1

ВЛИЯНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛЕЙ НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА КИСЕЛЯ

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

Каримова Н.Н.;

студентка направления подготовки «Технология продукции
и организация общественного питания»

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru: niso.karimova.007@mail.ru

Аннотация. В статье представлены результаты исследований по изучению влияния концентрации структурообразователей на реологические свойства киселей с частичной заменой традиционного загустителя киселя – крахмала картофельного на ксантановую камедь и пектин яблочный. Установлено, что при приготовлении киселей наилучшим соотношением ксантановая камедь: пектин: крахмал является 0,2:0,5:2,0 соответственно. При этом обеспечиваются необходимые структурно-механические показатели качества готового блюда. Использование пектина в качестве структурообразователя придает киселям детоксикационные свойства и профилактическую направленность.

Ключевые слова: кисель, вязкость, концентрация, крахмал картофельный, ксантановая камедь, пектин яблочный.

INFLUENCE OF CONCENTRATION OF STRUCTURE-FORMING AGENTS ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF KISEL

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

Karimova N.N.;

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

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail.ru: niso.karimova.007@mail.ru

Annotation. The article presents the results of research on the influence of the concentration of structure-forming agents on the rheological properties of jelly with partial replacement of the traditional jelly thickener - potato starch - with xanthan gum and apple pectin. It has been established that the optimal xanthan gum:pectin:starch ratio for making kissels is 0.2:0.5:2.0. This ensures the necessary structural and mechanical properties for the finished dish. Using pectin as a structure-forming agent gives kissels detoxifying and preventative properties.

Key words: kissel, viscosity, concentration, potato starch, xanthan gum, apple pectin.

В разработке технологий продукции общественного питания актуальным направлением является использование различных видов сырья, обеспечивающих новые вкусовые восприятия блюд и дополнительную их физиологическую ценность [1, 2]. Известно, что кисель представляет собой студнеобразное сладкое блюдо, приготовленное с использованием различных плодов и ягод. Благодаря своей текстуре и составу он положительно влияет на пищеварительную систему организма человека: нормализует микрофлору кишечника и слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта, создает благоприятную среду для роста и развития полезных микроорганизмов, которые помогают переваривать поступающие в организм питательные вещества, укрепляет барьерные функции стенок желудка и выводит из организма патогенные микроорганизмы [3, 4].

Приготовление киселя облегчается если использовать его сухой концентрат. В состав сухого киселя входят фруктовый или ягодный экстракт, сахар, картофельный крахмал и лимонная кислота, при этом концентрат сухого киселя разводят холодной водой, вливают в кипящую воду, хорошо размешивают, доводят до кипения и охлаждают [5].

С целью получения концентратов сладких блюд нами изучено влияние концентрации структурообразователей на реологические свойства киселей с частичной заменой традиционного физиологически малоценного загустителя киселя – крахмала картофельного на ксантановую камедь.

Основой технологии производства быстрорастворимых концентратов является влаготермическая обработка рецептурной смеси. Одним из свойств водных растворов крахмала, определяющим качество концентратов киселей, является динамическая вязкость. Поэтому изучали изменение динамической вязкости водных растворов крахмала в процессе его влаготермической обработки.

Для получения опытных образцов водных растворов картофельного крахмала до влаготермической обработки, навеску крахмала замачивали холодной водой, вводили в кипящую воду и варили, помешивая, до получения готового водного раствора.

Крахмал после влаготермической обработки, получали следующим образом: раствор крахмала нагревали в течение 15-20 минут для полной клейстеризации, подвергали сушке при температуре 140 °С, измельчали на дробилках, просеивали через сито и пропускали через магнитоуловитель. Для приготовления модельных водных растворов картофельного крахмала после влаготермической обработки навеску крахмала заливали горячей водой температурой 95–97 °С, помешивали до получения готового водного раствора.

Вязкость опытных растворов определяли при температуре подачи киселей – 14 °С, путем измерения времени падения скатывающегося шарика в наклоненной цилиндрической трубке, заполненной тестируемой жидкостью. Вязкость образца пропорциональна измеренному времени. Возвратное движение шарика при повороте измерительной трубки на 180° использовали для повторных измерений. Результаты измерений пересчитывали в стандартные единицы динамической вязкости Па·с.

На рисунке 1 приведена зависимость динамической вязкости водных растворов крахмала от их концентраций.

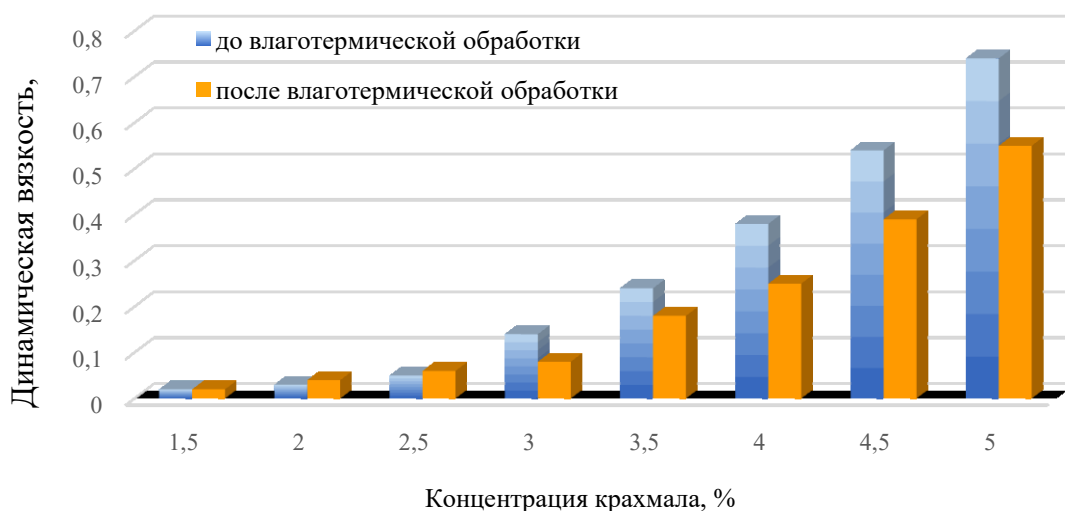


Рисунок 2 – Зависимость динамической вязкости водных растворов, приготовленных из крахмала от их концентраций

Из данных, представленных на рисунке 2, видно, что динамическая вязкость водных растворов крахмала после влаготермической обработки при температуре 14 °С ниже динамической вязкости водных растворов крахмала до его влаготермической обработки. В результате влаготермической обработки крахмала, происходят физические изменения его структуры и свойств. После восстановления растворы крахмала, прошедшего влаготермическую обработку, имеют более низкую вязкость и загущающую способность, чем растворы крахмала до влаготермической обработки.

С целью регулирования технологической направленности структурообразователя, учитывая, что вязкость водных растворов крахмала можно повышать добавлением других коллоидов, исследовали влияние ксантановой камеди на реологические свойства композиции, составленной из двух полисахаридов: крахмала и ксантановой камеди.

Для изучения реологических свойств водных растворов ксантановой камеди необходимое количество порошка заливали холодной дистиллированной водой, поместив на водяную баню, растворяли при температуре 95 °С в течение 5 минут.

Изменение динамической вязкости опытных водных растворов ксантановой камеди в зависимости от его концентрации, при температуре 14 °С показана на рисунке 2.

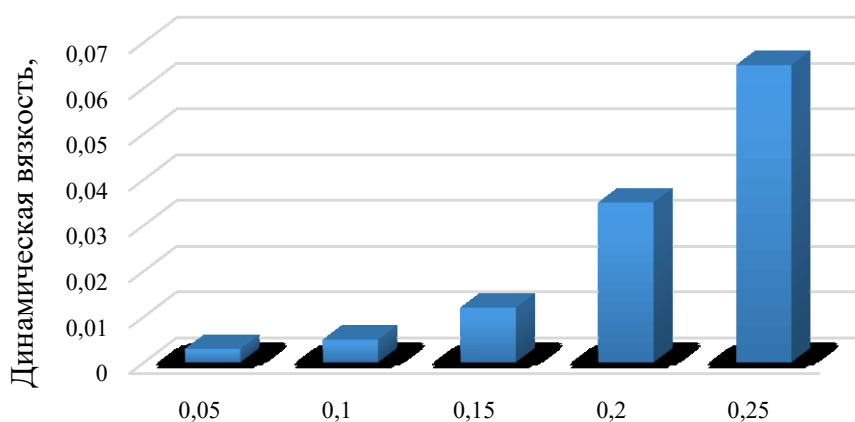


Рисунок 2 – Изменение динамической вязкости водных растворов ксантановой камеди в зависимости от его концентрации

Установлено, что при концентрации ксантановой камеди в растворе менее 0,2 %, не обеспечивается требуемая консистенция киселей. Образование геля происходит лишь при достижении концентрации ксантановой камеди в системе 0,25%.

Для выявления оптимального соотношения крахмала картофельного и ксантановой камеди определяли динамическую вязкость растворов, в состав которых входили оба структурообразователя в различных соотношениях. Образцы готовили следующим образом: необходимое количество крахмала замачивали холодной водой, затем вводили в раствор ксантановой камеди, предварительно растворенного на водяной бане при температуре 40 °С и при помешивании варили до полной клейстеризации. Результаты исследования представлены на рисунке 3.

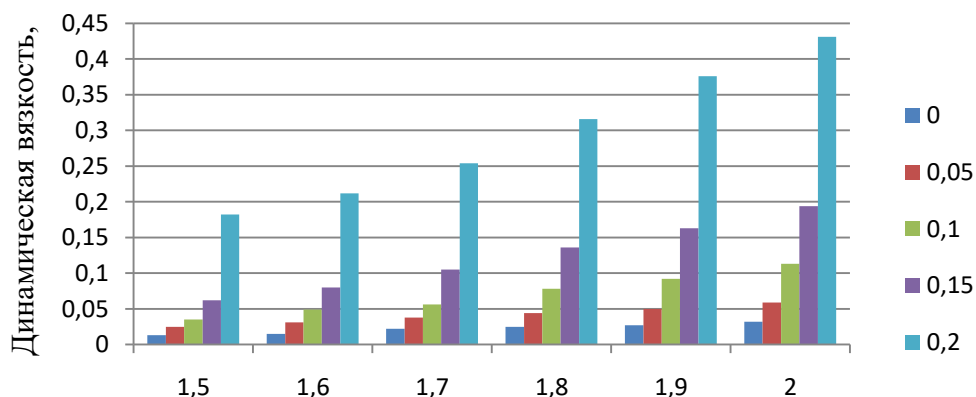


Рисунок 3 – Изменение динамической вязкости растворов, приготовленных при различных соотношениях крахмала картофельного и ксантановой камеди

Установлено, что с увеличением дозировок вводимого ксантановой камеди динамическая вязкость водных растворов крахмала возрастает, что повышает устойчивость киселей. Наилучшие структурно-механические показатели качества киселей достигаются при концентрации крахмала в водном растворе, равной 2,0 % и ксантановой камеди – 0,2 %. Динамическая вязкость исследуемого раствора превышает значение вязкости 4 %-ного водного раствора крахмала картофельного, обеспечивающего киселю консистенцию средней густоты.

При проведении дальнейших исследований было обнаружено, что модельный раствор при хранении подвергается синерезису, что приводит к ухудшению качества готовой продукции. С целью устранения данного недостатка было предложено ввести в рецептуру киселей пектина, обладающего высокой влагоудерживающей способностью.

Модельные водные растворы пектина приготавливали концентрацией от 0,5 до 3,0%, и при температуре 14°С определяли влияние дозировок пектина на динамическую вязкость растворов (рисунок 4).

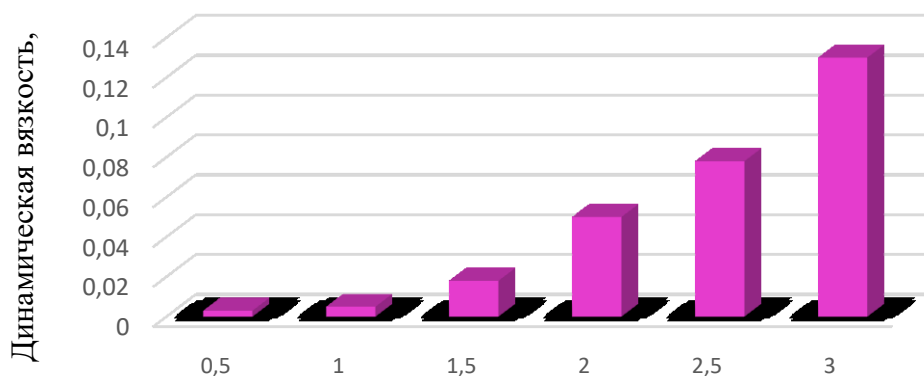


Рисунок 4 – Изменение динамической вязкости модельных водных растворов пектина в зависимости от его содержания

Для установления оптимального соотношения компонентов в составе композитного структурообразователя, при котором достигается максимальный технологический эффект, определяли влияние дозировок пектина на стойкость к расслаиванию водных растворов крахмала и ксантановой камеди. Доказано, что введение пектина в количестве 0,5 % в состав структурообразователей позволило получить раствор требуемой вязкости и стойкий к расслаиванию.

Таким образом проведенные исследования показали, что при приготовлении киселей наилучшим соотношением ксантановая камедь : пектин : крахмал является 0,2:0,5:2,0 соответственно. При этом обеспечиваются необходимые структурно-механические показатели качества готового блюда. Использование пектина в качестве структурообразователя придает киселям детоксикационные свойства и профилактическую направленность.

Литература:

1. Морозова С.С., Бакуменко О.Е., Тарасова В.В. Разработка рецептур пищевых концентратов киселей с использованием сахарозаменителей и интенсивных подсластителей // Пищевая промышленность. 2020. № 6. С.13-18
2. Щетилина И.П., Попова Н.Н., Киселева Е.А., Денисова А.А. Разработка рецептуры киселя функционального назначения с использованием местного ягодного сырья // Вестник Международной академии холода. 2016. № 2. С. 38–41.
3. Трубина И.А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие. Ставрополь: СтГАУ, 2022. 72 с.
4. Созаева Д.Р. Влияние концентрации крахмала на вязкость пасты с ягодами ежевик / Д.Р. Созаева, Р.М. Кучмезова // Реализация приоритетных программ развития АПК: сборник материалов X Международной научно-практической конференции посвящ. пам. Б.Х. Жерукова. – Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2022. С.126-128.
5. Способ производства сухого киселя: пат. 2761281С1 Рос. Федерация: МПК А23L 2/39 / Галаган Н.Е.; заявитель и патентообладатель Общество с ограниченной ответственностью «ПОЛЕЗНО» – № 2021106528;; заявл. 12.03.2021; опубл. 06.12.2021, Бюл. №34. – 8с.

УДК 641.5

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В СОЗДАНИИ БЛЮД МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ

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 3 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: tpop_kbr@mail.ru

Аннотация. Основным направлением развития инноваций в общественном питании является разработка пищевой продукции с новыми качественными характеристиками. К известным в мире инновационным пищевым технологиям XXI века можно отнести молекулярную гастрономию. В данной статье рассматриваются инновационные технологии, используемые при создании молекулярных продуктов питания. Сделан акцент на изучение процессов желефикации и сферификации субстанций для получения полусфер гелеобразного рыбного продукта.

Ключевые слова: молекулярная кухня, рыба, агар-агар, гель, реструктурированные продукты.

USING INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN THE CREATION OF MOLECULAR CUISINE DISHES

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.;

3rd 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. The main direction of innovation development in public catering is the development of food products with new quality characteristics. Molecular gastronomy can be included in the world famous innovative food technologies of the 21st century. This article discusses innovative technologies used in the creation of molecular food products. The emphasis is placed on the study of the processes of gelification and spherification of substances to obtain hemispheres of a gel-like fish product.

Keywords: molecular cuisine, fish, agar-agar, gel, restructured products.

Основным направлением развития инноваций в общественном питании является разработка пищевой продукции с новыми потребительскими свойствами или качественными характеристиками. К известным в мире инновационным пищевым технологиям XXI века можно отнести молекулярную гастрономию [1, 2].

В основе молекулярной гастрономии лежит подход к пищевым продуктам как к коллоидным системам с определенными физико-химическими свойствами и использование знания законов физической, коллоидной и органической химии при приготовлении блюд. Молекулярная гастрономия рассматривает пищевые продукты как коллоидные системы с определенными физико-химическими свойствами. Сторонники молекулярного метода кулинарии используют знания законов физической, коллоидной и органической химии при приготовлении блюд [1, 3, 4].

Термин «молекулярная гастрономия» был введен в употребление в 1969 г. британским физиком-ядерщиком Николасом Курти из Оксфордского университета и французским химиком Эрве Тисом. Однако прародителем нового метода приготовления пищи был некий Бенджамин Томпсон, живший на рубеже XVIII и XIX веков.

Французский химик Эрве Тис (Herve This), отец молекулярной кухни, называет ее музыкальной кухней, приготовление пищи – сочинением музыки, а продукты, входящие в ее состав, музыкальными инструментами, с помощью которых можно сочинить новое блюдо как по нотам

Основные цели «молекулярной гастрономии», определенные Эрве Тисом в своих работах, включают поиск механизмов кулинарных преобразований и процессов (с физической и химической точек зрения) в трех областях: социальные явления, связанные с кулинарной деятельностью, художественный компонент кулинарной деятельности и технологический компонент кулинарной деятельности. Очевидно, что молекулярная гастрономия была направлена на практическое применение знаний пищевой химии с учетом психологических и физиологических факторов индивидуальных потребителей.

Николас Курти является вдохновителем молекулярной кухни. Он систематизировал данные о физико-химических процессах, происходящих во время приготовления пищи. В начале 90-х годов Николас Курти вместе с женой Элизабет Томас, профессиональным поваром, стали проводить семинары по молекулярной кухне, которые вызвали большой интерес у

именитых поваров к науке и процессам, происходящим при приготовлении блюд. Ученики Николаса Курти – англичанин Хестон Блюменталь и испанец Адриа Ферран стали динамично использовать молекулярную технологию в своих ресторанах.

В современных условиях к сторонникам молекулярной кухни относятся Ферран Адриа, Хуан-Мари Арзак, Хестон Блюменталь, Пьер Ганьер. Массимо Ботура, Анатолий Комм, Дмитрий Шуршаков [1,5,6].

В области молекулярной гастрономии для создания новых пищевых продуктов используют новые способы молекулярно-деструктивной технологии. Принципы воздействия на продукты в молекулярно-деструктивной технологии приготовления пищи заключаются в том, чтобы продукт разобрать на физические и химические составляющие, затем собрать из них нечто необычное с новыми физическими и химическими свойствами. [3,4,7].

К таким современным способам молекулярно-деструктивной технологии относятся капсулирование (сферификация), эспумизация, желефикация, сгущивание и криогенная кухня. [1,3,4].

С появлением «молекулярной гастрономии» технологические свойства малоизвестных гидроколлоидов стали более применимы производителями продукции общественного питания, что повлияло на расширение сферы их использования в разработке инновационных пищевых продуктов. Одним из приемов данного направления является капсулирование (сферификация) различных пищевых масс (соусы, соки, экстракты и др.).

В пищевой промышленности применение технологии капсулирования обусловлено множеством причин. Данный способ является эффективным инструментом доставки биологически активных молекул (антиоксидантов, минералов, витаминов, фитостероидов, полиненасыщенных жирных кислот и т.д.) и живых клеток (пробиотиков) в продукты питания.

Капсулирование – это процесс включения одного материала в оболочку из другого для получения частиц размером от нескольких нанометров до нескольких миллиметров, иными словами, иммобилизация твердых, жидких, либо газообразных веществ в капсулы, которые высвобождают содержимое с контролируемой скоростью в течение заданного периода времени при определенных условиях окружающей среды. Вещество, которое капсулируют, называется активным веществом, или основным продуктом или внутренней фазой. Материал, в который заключают основной продукт, называют оболочкой, мембраной или матрицей.

Ферран Адриа, шеф-повар ресторана El Bulli, стал первооткрывателем технологии капсулирования в общественном питании, использовав способность растворов альгинатов образовывать гели путем добавления к ним ионов Ca^{2+} . В гастрономических кругах данный метод получил термин «сферификация». В качестве поставщиков ионов Ca^{2+} используют хлорид, лактат, либо глюконолактат кальция.

Техника сферификации позволяет получать капсулированные продукты из текучих или вязких веществ, суспензий, дисперсий, эмульсий, обратных эмульсий, коллоидных растворов в виде бесшовных наполненных капсул диаметром от 1,0 до 10,0 мм, путем заключения жидкости в тонкую гелевую оболочку.

Данный процесс образования альгинатных гелей используют для получения сфер небольшого размера с плотной оболочкой и жидким центром. Полученная таким способом продукция имеет текстуру и внешний вид натуральной икры рыб, и при этом обладает различными ароматом и вкусом.

Для осуществления технологии сферификации, подготавливают раствор на основе альгината натрия и жидкого наполнителя с проектируемыми вкусовыми показателями. Введение капсулируемой смеси осуществляется путем осевой капельной подачи в подготовленный раствор, содержащий ионы кальция, и происходит мгновенное образование сферической оболочки вокруг капсулируемого вещества. Поверхность капли начинает переходить в гель, как только она попадает в раствор. Капсулирование при этом происходит снаружи – от границы капли в ее центр. Основной проблемой этого метода является то, что когда сфера удаляется с кальциевой ванны, процесс гелеобразования продолжается, даже после промывки сферы водой. Ионы кальция быстро диффундируют в направлении к центру капсулы. Это

означает, что сферы необходимо подавать к столу сразу, потому что со временем они превращаются в компактный шарик геля без жидкости внутри. Однако нагрев альгиновых капсул до 85 °С в течение 10 минут или более останавливает процесс желирования и центр сферы остается жидким.

Этот метод носит название прямой сферификации. Одним из ярких примеров использования этой техники в ресторане El Bulli является изготовление сферических зеленых «оливок», которые подают на специальной ложке.

При обратной сферификации кальций при данном способе находится в инкапсулируемой жидкости, подлежащей сферификации. Раствор, содержащий наполнитель и кальцийсодержащий компонент, вводят в формирующий раствор альгината натрия. Как и в методе с прямой сферификацией, альгинат натрия взаимодействует с ионами кальция, однако диффузии ионов вовнутрь капсулируемого раствора не происходит. Жидкость при данном способе не может желировать вплоть до центра сферы. Методом обратной сферификации получают капсулы с жидким содержимым. Однако и этот метод не лишен недостатков. Высокая плотность и вязкость формирующего раствора альгината натрия приводит к сложности производства сфер небольшого размера («икры»).

В молекулярной гастрономии получила распространение техника эспумизации (*espuma* в пер. с исп. – пена). Продукт доводят до состояния жидкого пюре, а затем с помощью сифона под воздействием закиси азота или диоксида углерода насыщают смесь пузырьками газа, превращая ее в пенообразную массу. Технология позволяет придать пенную структуру практически любому пищевому сырью растительного или животного происхождения. После трансформации продукт при этом сохраняет свои вкусовые качества.

Другой способ получения аэрированных смесей предполагает использование пенообразователей. Пенообразователи – ингредиенты, способные образовывать защитные адсорбционные слои на поверхности раздела жидкой и газообразной фаз. Эти вещества не только способствуют образованию пены, но и обеспечивают ее устойчивость. В качестве пенообразователей используют натуральные компоненты – соевый лецитин, экстракт корня солодки, яичный белок, пектины, желатин, а также модифицированные крахмалы. Смесью аэрируют путем совместного взбивания или интенсивного перемешивания с пенообразователем.

На сегодняшний день использование жидкого азота является неотъемлемой частью и отличительной чертой кухни ресторанов «молекулярной гастрономии».

Азот в нормальных условиях представляет собой газ без цвета, запаха и вкуса. Химически он практически инертен, не токсичен, не горюч. Жидкий азот получил широкое применение не только в пищевой промышленности, но и в общественном питании в качестве хладагента. Большинство газов переходят в жидкое состояние при понижении температуры. В случае с азотом это происходит при температуре минус 195,8 °С. В жидком состоянии азот это бесцветная, подвижная как вода, жидкость.

Данный ингредиент позволяет быстро охладить пищевой продукт и предотвратить рост крупных кристаллов льда, которые являются причиной дефектов замороженных продуктов. Чем выше разница между температурой продукта и жидкого азота, тем быстрее идет процесс теплопередачи и замораживания. Благодаря низкой температуре кипения, азот не вступает в реакцию с замораживаемым продуктом, сроки хранения которого увеличиваются из-за образования инертной атмосферы газообразного азота.

Жидкий азот используют при производстве «блюд-трансформеров». При кратковременной обработке продукта, например, заранее приготовленного кусочка мяса, жидким азотом, на его поверхности образуется ледяная корочка. Затем обработанный продукт погружают во фритюр. Данный технологический прием позволяет достичь перепада температур порядка 400 °С. Таким образом, получают блюдо с невероятно хрустящей корочкой.

Другим холодильным агентом, который получил широкое распространение в пищевой промышленности, стал диоксид углерода в виде «сухого льда». «Сухой лед» – это нетоксичный низкотемпературный продукт белого цвета, получаемый из жидкого или газообразного

диоксида углерода. «Сухой лед» как холодильный агент стерилен, не имеет запаха и вкуса, подавляет развитие микроорганизмов, не допускает контакта кислорода воздуха с продуктами.

Применение «сухого льда» в промышленности основано на применении эффекта сублимации – перехода диоксида углерода из твердой фазы в газообразную при температуре минус 78 °С. Принцип данного способа охлаждения заключается в нанесении на поверхность продукта снегообразного диоксида углерода.

Гранулированный диоксид углерода используют для охлаждения, замораживания, как для упакованных пищевых продуктов, так и для фруктов, нарезанных овощей при температуре от минус 18°С до минус 78°С в зависимости от сырья. При поглощении CO₂ поверхностью продукта образуется угольная кислота H₂CO₃, обладающая бактериостатическим эффектом.

Желирование (gelification) приобретает новое качество в молекулярной кухне как желефикация. Это процесс превращения жидкости и продуктов в желеобразные структуры с разными свойствами и формой. Такие десерты, как мармелад и желе, а также искусственная рыбная икра делаются по этой же технологии. В молекулярной кухне эта техника желирования возведена в ранг высокого искусства желефикации и регулярно используется для создания таких удивительных блюд как спагетти из апельсинового сока, прозрачные пельмени из сока сельдерея и разнообразные съедобные сферы из дыни, арбуза, кабачка, бобов, шоколада, кофе и других ингредиентов. Такие желеобразные сферы, наполненные разными съедобными субстанциями, буквально взрываются во рту фейерверком концентрированного вкуса.

Желефикация и сферификация являются похожими процессами, которые применяются в комплексе для многих молекулярных продуктов. В основе приготовления лежит технология превращения продуктов в гель с помощью желатина и альгинатов. Текстуры продуктов для молекулярной кухни изменяются, становятся легкими, воздушными, невесомыми, при этом блюдо сохраняет изумительные вкусовые свойства. [1,3,4].

С целью разработки новых методов приготовления пищи по инновационным технологиям проведена экспериментально-исследовательская работа. Объектами исследования являются судак, форель, агар-агар, желатин.

В ходе проведения экспериментов были изготовлены четыре образца молекулярного рыбного продукта. Характеристика образцов приводится в таблице 1.

Таблица 1 – Образцы исследования нового молекулярного рыбного продукта

Характеристика образца			
Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4
Из филе судака приготовили фрикадельки с апельсиновым соком. Форель отварили, отделили филе, нарезали кубиками. Добавили бульон (500 мл), ввели агар-агар(10г).В подготовленные формы залили смеси и охладили при комнатной температуре.	Из филе судака приготовили фрикадельки с лимонным соком. Форель отварили, отделили филе, измельчили с добавлением кубиков ананаса. Соединили с бульоном (500 мл), ввели агар-агар (10г). В подготовленные формы залили смеси и охладили при комнатной температуре.	Использовали в качестве желирующих веществ агар-агар и желатин. Агар-агар вводили в рыбный бульон в количестве 10г на 500мл, придали цвет соевым соусом. Из филе судака приготовили фрикадельки с апельсиновым соком. Форель отварили, филе нарезали кубиками, добавили кубики ананаса, ввели бульон с желатином. В подготовленные формы заливали слоями полученные смеси и охлаждали.	В качестве желеобразователя использовали агар-агар и желатин. Агар-агар вводили в рыбный бульон в количестве 10 г на 500мл. Из филе судака приготовили фрикадельки с морковным и лимонным соком. Форель отварили, филе нарезали кубиками, ввели бульон с желатином. В подготовленные формы залили смеси и охладили.

Дегустация образцов была проведена по 5-балльной системе оценивания. Наилучшим признан образец № 3.

Таблица 2 – Сравнительная характеристика исследуемых образцов желеобразного молекулярного продукта и заливного из рыбы (контроль)

Показатели	Контроль (заливное из рыбы)	Исследуемые образцы желеобразного молекулярного продукта			
		Образец №1	Образец № 2	Образец №4	Образец №3
Органолептическая оценка					
Внешний вид	Студнеобразная масса с видимыми нарезанными кусочками рыбы	Форма полусферы. Просвечивается рыбный слой.			Форма полусферы. Цвет темный. Просвечивается рыбный слой.
Консистенция	Не упругая, слегка деформирована	Упругая, форма сохранена			
Вид и цвет	Желированная масса с рыбными продуктами.	Гелеобразные полусферы, наполненные рыбными субстанциями разного цвета и консистенции			
Вкус и запах	Свойственные данной рыбе без постороннего привкуса	Улавливаются нотки необычных вкусовых и ароматических сочетаний, сохранены вкус и запах, свойственные рыбе			
Показатели качества					
Массовая доля жира, % не более	10				
Массовая доля белка, % не менее	10	12			

В результате исследований контрольного и экспериментальных образцов по органолептическим и физико-химическим показателям мы пришли к выводу, что разработанная технология молекулярного рыбного желеобразного продукта имеет улучшенные технологические свойства.

Литература:

1. Молекулярная кухня [Электронный ресурс]//<https://michelinfood.ru/restorany-molekuljarnoj-kuhni>.
2. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. – Краснодар: КубГТУ, 2019. – 136 с. – ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/167035>
3. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. – СПб.: 2016. – 168 с. – Режим доступа: e.lanbook.com.
4. Алдабергенова А.О., Назаренко Т.А. Возможности инновационных подходов к созданию молекулярных продуктов в общественном питании //Вестник Инновационного Евразийского университета – 2019.– №1. –ISSN 1729-536X
5. https://studbooks.net/2489187/tovarovedenie/molekulyarnaya_gastronomiya_istoriya
6. <https://volshebnyaya-eda.ru/kulinarnyj-klass/enciklopedii/molekulyarnaya-kuxnya/>
7. Кустова И.А., Окопная О.В., Гайдукова А.А. Разработка блюд молекулярной кухни с повышенным содержанием биологически активных веществ // Ползуновский вестник. 2022. № 2. С. 97–101. <https://doi.org/10.25712/ASTU.2072-8921.202.02.013>.

ИЗУЧЕНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КАЧЕСТВО КОФЕ

Жуков А.А.;

доцент кафедры «Зоотехния и ВСЭ», канд.биол.наук
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;
e-mail:aslan0969@mail.ru

Аннотация. В статье представлена характеристика кофе и оценка качества образцов «Platinum» «Maxwell House», «SAFE PELE». По органолептическим и физико-химическим показателям качества, они соответствуют требованиям ГОСТ. В магазине «Юпитер» представлен широкий ассортимент растворимого кофе

Ключевые слова: кофе, характеристика, оценка качество, органолептические и физико-химические показатели.

STUDY OF THE CHARACTERISTICS AND QUALITY OF COFFEE

Zhukov A.A.;

Associate Professor of the Department of Zootechny and VSE,
Candidate of Biology
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail:aslan0969@mail.ru

Annotation. The article presents the characteristics of coffee and quality assessment of samples «Platinum», «Maxwell House», «SAFE PELE». According to organoleptic and physicochemical quality indicators, they meet the requirements of GOST. Jupiter offers a wide range of instant coffee.

Keywords: coffee; characteristic; quality assessment; organoleptic and physical-co-chemical indices.

В настоящее время на нашей планете насчитывается свыше 6 млрд кофейных деревьев, а занимаемая ими площадь около 4,5 млн. га.

Кофе – наиболее популярный и любимый населением разных стран тонизирующий напиток. Кофепродукты представляют собой вкусовые товары, вырабатываемые из кофе и его заменителей (цикория, злаковых, сои, дубовых желудей и других видов растительного сырья). Ассортимент кофепродуктов, известных в России и за рубежом, очень широк.

Производство кофе в мире постоянно растет и составляет приблизительно 5,2- 6 млн. тыс. Крупнейшими производителями кофе являются Бразилия – 40% и Колумбия – 15%. Мировой экспорт кофе – 4,3 млн. т; крупными импортерами являются США и Западная Европа. А потребление кофе в отдельных странах достигает 10 кг на душу населения в год. В настоящее время кофе выращивается более чем в 70 странах Азии, Африки, Латинской Америки и Океании. Арабика был и остается основным видом, давшим начало многочисленным сортам кофе, имеющим промышленное значение. Робуста находится на втором месте после Арабики и имеет качество от низкого до хорошего.

Распространение кофе в России началось лишь в конце XVIII в., когда он вошел в моду в аристократических салонах. Но особую популярность кофе приобрел после войны с Наполеоном, когда русские офицеры вернулись из Франции, где они познакомились с парижскими кафе [2,6].

Цель научной работы изучить характеристику и ветеринарно-санитарную экспертизу качества растворимого кофе. Объект исследования – магазин «Юпитер».

Кофе стал неотъемлемым элементом стиля жизни значительной доли наших соотечественников – по данным исследований этот напиток пьют примерно 25% россиян несколько раз в день. Имидж растворимого кофе – динамизм, современность. Во многом такое воспри-

ятие сформировано рекламой. Растворимый кофе, в первую очередь благодаря удобству и скорости приготовления, продолжает пользоваться очень высоким спросом – его пьют более 90% россиян. Специалисты отмечают, что сегодня примерно каждый второй россиянин пьет кофе 1 раз в день

Российский рынок кофе развивается очень динамично. Растворимый кофе занимает на нем более 80%, зерновой кофе – 8%, кофейные смеси – 7%, кофейные напитки – 4%.

Абсолютным лидером по количеству брендов растворимого кофе является компания «Нестле». На ее долю приходится почти 22% из числа обнаруженных нами брендов. Следом за ней идет «Крафт Фудс» с 12,1%. Далее – «Московская кофейня на паях» – 5,8%. По 5,2% приходится на «Чибо» и «Милагро». 3,5% – у «Дау Эгбертс» и у ОАО «Каффа Индастрис». ОАО «Русский продукт» имеет 4,0% от общего числа представленных брендов, около 2,9% у компании «Гранд».

Главным поставщиком кофе на мировой рынок (до 40%) является Бразилия. В стране существует огромное разнообразие условий, а, следовательно, и типов кофе. Около половины всего бразильского кофе поступает на рынок под общим названием Сантос. Высокой репутацией пользуется во всем мире кофе из Колумбии вида Арабика мокрой обработки. Экспортируемые сорта отличаются приятным, мягким, богатым вкусом, имеющим легкий привкус сладкого ореха, тонким ароматом, хорошей кислотностью

Американские сорта кофе составляют около 70% мирового экспорта. Они носят название в соответствии с местом произрастания (коста-риканский, колумбийский, кубинский и др.). Лучшим кофе считается кофе с Аравийского полуострова (йеменский), латиноамериканский (колумбийский, венесуэльский, коста-риканский), африканский (эфиопский и кенийский) [4].

Кофе натуральный растворимый – это высушенный до порошкообразного состояния водный экстракт, полученный из натурального жареного кофе. Данный продукт обладает приятными, но менее выраженными, чем у свежесжаренных зерен кофе, вкусом и ароматом, повышенным тонизирующим действием и способностью растворяться в воде без осадка. Используют его как для приготовления кофейного напитка, так и как добавку при выработке некоторых кондитерских изделий.

Для производства растворимого натурального кофе в основном используют низкосортные виды кофе, особенно дешевый кофе типа африканского робуста, дающий максимальный выход экстракта – 36%. Растворимый кофе могут вырабатывать и из арабики, но низкий выход экстрактивных веществ существенно увеличивает себестоимость производства и более высокую рыночную цену.

Вкус и аромат кофе зависят от способа обжаривания зерен и технологии приготовления, в процессе которых органические вещества испытывают сложные химические превращения. В состав сырых кофейных зерен входят кофеин, тригонеллин, хлорогеновая кислота, белок и минеральные соли. Этот набор веществ, названия которых, правда, мало что говорят человеку, далекому от химии, составляет около четверти массы сырого зерна. Остальное приходится на клетчатку, кофейное масло и воду.

Кофеин химики относят к группе алкалоидов. Наличие кофеина кофе обязан своим возбуждающим, бодрящим действием. Еще в 20-х гг. прошлого века это вещество было выделено в чистом виде из кофейного экстракта. Кофеин имеет вид бесцветных кристалликов с горьковатым вкусом. В конце XIX в. расшифровали структурную формулу кофеина, а в 1897г. он был синтезирован немецким химиком Г. Фишером.

Действие кофеина на организм проверялось в многочисленных опытах медиков и физиологов. Было установлено, что в небольших дозах кофеин возбуждает центральную нервную систему, в первую очередь кору головного мозга. Такая реакция вызывает улучшение общего обмена, усиление дыхания, кровообращения, «повышение жизнедеятельности всех тканей организма. Кофеин входит в состав многих лекарственных препаратов, выпускаемых фармацевтической промышленностью.

Процентное содержание кофеина в кофейных зернах зависит от сорта. Наибольшее количество обнаруживается в робусте из Гвинеи (1,7-2,3%), сантосе (1,3-1,5%), ходейде (1,2%).

Кофе содержит более тридцати различных органических кислот (в том числе яблочную, лимонную, уксусную и кофейную). Одна из них – хлорогеновая – в значительном количестве встречается только в кофейных зернах. Ее содержание в них колеблется от 4 до 8% в зависимости от сорта..

Характерно для кофе и наличие сложных органических веществ – танинов. Они придают кофейному напитку привкус горечи. Молоко и сливки, которые часто добавляют в кофе, взаимодействуют с танинами и связывают их, тогда кофе частично утрачивает горечь. Отметим также, что при приготовлении кофе кофеин практически полностью переходит в напиток.

Пищевая ценность натурального кофе (на 100 г напитка без сахара): белки – 0,2 г, жиры – 0,6 г, углеводы – 0,1 г, кальций – 5 мг, витамин РР – 0,6 мг, калий – до 9 мг, фосфор – 7 мг и даже железо – 2 мг. Энергетическая ценность составляет 9 ккал. Все эти витамины в той или иной степени необходимы нашему организму для его нормальной жизнедеятельности. Кофе натуральный растворимый относится к пищевым продуктам низкой влажности. В отличие от обжаренного кофе в зернах и молотого, у которых растворимые вещества защищены от окружающего воздуха клеточной оболочкой, частицы порошка растворимого кофе со всех сторон открыты и чрезвычайно лабильны в отношении кислорода, паров воды, тепла, света и других физических факторов. Эта их высокая реакционная способность требует применять для упаковки продукта тару, обеспечивающую герметичность (минимальные газо-, паро- и ароматопроницаемость) и обладающую хорошими защитными свойствами[6].

В производстве растворимого кофе в нашей стране практическое применение нашла трехслойная ламинированная фольга, которая используется для фасовки этой продукции в однопорционные пакетики для индивидуального использования массой нетто 2,5 г.

Кроме вида упаковки на качество растворимого кофе при хранении влияет также состав газовой среды. При хранении растворимого кофе в среде воздуха возрастает количество продуктов окисления жира, особенно низкомолекулярных летучих жирных кислот и карбонильных соединений, что снижает качество кофе. Среда углекислого газа и азота является защитной и замедляет процессы окисления.

При этих условиях срок хранения натурального растворимого кофе составит: в металлических, стеклянных и полимерных банках, в пакетах из ламинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги и металлизированной пленки – не более 24 мес. со дня изготовления. Срок хранения растворимых кофейных напитков составляет не более 6 мес. со дня выработки [3].

Инструментом, с помощью которого осуществляется регулирование ассортимента товаров в магазине «Юпитер», является ассортиментный перечень

Таблица 1 – Анализ ассортимента растворимого кофе в магазине «Юпитер»

№ п/п	Классификация	Ассортимент
1	Порошковый	Cafft Pele
		Nescafe
		Жокей Чемпион
		Milagro Rio
2	Гранулированный	Nescafe Gold
		Platinum
		Milagro Gold
		Черная карта
		Milagro Aroma
3	Сублимированные	Nescafe Gold
		Jacobs Monarch

На основе данных табл. 1 можно сделать выводы о том, что в магазине «Юпитер» покупателю представлен широкий ассортимент растворимого кофе. Для исследования выбрали образцы кофе 1.«Platinum» 2.«Maxwell House», 3.«CAFE PELE»

Результаты оценки качества кофе приводятся в таблицах 2 и 3.

Таблица 2 – Органолептические показатели качества кофе натурального растворимого

Наименование показателя	по ГОСТу	«Platinum»	«Maxwell House»,	«CAFE PELE»	Заключение
Внешний вид и консистенция	Порошкообразный	+	+	+	Соответствует ГОСТу 32776-2014
Вкус и аромат	Коричневый, разной степени интенсивности	+	+	+	Соответствует ГОСТу 32776-2014
Цвет	Свойственные данному продукту с различными оттенками. Не допускаются посторонние привкус и запах	+	+	+	Соответствует ГОСТу 32776-2014

+ соответствие

Таблица 3 – Физико-химические показатели натурального растворимого кофе

Наименование показателя	По ГОСТу	«Platinum»	«Maxwell House»	«CAFE PELE»
Массовая доля влаги, % не более: при выпуске с производства с окончанием срока хранения	4,0 6,0	4,0 4,9	3,8 5,2	3,9 5,5
Массовая доля кофеина в расчете на сухую массу, %, не менее	2,8	2,6	2,8	2,7
Массовая доля золы в расчете на сухую массу, %, не менее РН (напитка) не менее	6,0 4,7	5,6 4,3	5,8 4,4	5,7 4,6
Полная растворимость, мин., не более: в горячей воде (96-98 °С) в холодной воде (18-20 °С)	0,5 3,0	0,5 3,0	0,49 3,09	0,5 3,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении),%, не более	0,0003	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Посторонние примеси	Не допускаются	нет	нет	нет

Оценка качества кофе натуральный растворимый: «Platinum» «Maxwell House», «CAFE PELE» качества по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует ГОСТ 32776-2014 «Кофе натуральный растворимый. Технические условия».

Кофе – многолетнее растение, способное интенсивно плодоносить в течение 25-30 лет, после чего урожайность его падает, но растение может жить до 200 лет. Высота культурных кофейных растений достигает 2-4 м, а дикорастущих – 6-10 м. Для удобства сбора урожая на плантациях кофейные растения выращивают в виде кустов высотой не более 1-1,5 м. Кофейные плоды созревают через 6-9 мес. после цветения. Созревание плодов зависит от почвенно-климатических условий, чаще всего начинается в октябре и длится до весны следующего года.

Органолептические показатели натурального жареного кофе включают внешний вид, вкус и аромат, а растворимого кофе – еще и цвет. При характеристике внешнего вида кофе натурального жареного в зернах обращают внимание на однородность и равномерность обжаривания зерен.

Вкус и аромат у кофе высшего сорта должны быть хорошо выраженными.

Физико-химические показатели качества кофе натурального следующие: массовая доля влаги; массовая доля общей золы и золы, не растворимой в соляной кислоте; массовая доля экстрактивных веществ; массовая доля кофеина; массовая доля металлических примесей, посторонние примеси; крупность помола для кофе жареного молотого. Для кофе растворимого определяют также полную растворимость в горячей и холодной воде, массовую долю глюкозы и ксилоты [1].

Согласно гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, в кофе установлены допустимые уровни, например, из токсических элементов свинец – не более 1,0 мг/кг [5].

В магазине «Юпитер» соблюдают все условия хранения кофе. Хранят кофе в чистом, сухом (с относительной влажностью воздуха не более 75%) помещении при температуре не выше 20°C. Гарантийный срок хранения натурального жареного кофе зависит от вида упаковки и находится в пределах 4-18 мес.

Срок хранения натурального растворимого кофе – не более 24 мес., считая со дня изготовления: в металлических, стеклянных, полимерных банках, в пакетах из комбинированных термосвариваемых материалах на основе алюминиевой фольги и металлизированной пленки; в мешках с пленочными вкладышами не более 3 мес

Литература:

1. ГОСТ 32775–2014. Кофе жареный. Общие технические условия. – Введ. 2016–01–01. – М. : Госстандарт России : Изд-во стандартов, 2014 – 12 с.
2. Горяева, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / А. А. Горяева. – Улан-Удэ : Изд. ВСГТУ, 2006 – 140 с.
3. Елизарова, Л. В. Экспертиза качества кофе натурального жареного и натурального растворимого : методическое руководство / Л. В. Елизарова. – М. : Изд. МВШЭ, 2011 – 322 с.
4. Кафтулина, Ю. А. Особенности и перспективы развития российского рынка кофе / Ю. А. Кафтулина, В. М. Володин // Общественные науки. Экономика. – 2016. – № 1 (37). – С.185–195.
5. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М. : Изд. Форум, 2009. – 464 с.
6. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для вузов / Л. П. Чепурной. – М. : Изд.-книготорг, центр «Маркетинг», 2002. – 403 с.

УДК 635.655:664.86

ВЛИЯНИЕ СЕМЯН СОИ РАЗНЫХ СОРТОВ НА КАЧЕСТВО СОЕВОГО СЫРА ТОФУ

Кабаева А.Е.;

Магистрант кафедры Технологии производства
и экспертизы продуктов из растительного сырья»

ФГБОУ ВО «Самарский аграрный университет», г.о. Кинель, Россия;

e-mail: iskazievaalsu@gmail.com

Блинова О.А.;

заведующая кафедрой «Технология производства и экспертизы продуктов
из растительного сырья», к.с.-х.н., доцент

ФГБОУ ВО «Самарский аграрный университет», г.о. Кинель, Россия;

e-mail: Blinova_oks@mail.ru

Аннотация. В статье представлены результаты органолептической оценки качества соевого сыра тофу, а также приведены физико-химические исследования влияния семян сои разных сортов на качество соевого сыра тофу. На основании проведенных исследований рекомендуем применение

семян сорта сои «Приволжская-4» при производстве сыра тофу. Так как они способствуют улучшению таких органолептических показателей качества, как вкус, запах, рисунок.

Ключевые слова: соя, сыр тофу, сорта сои, качество, органолептическая оценка.

EFFECT OF DIFFERENT SOY SEED VARIETIES ON THE QUALITY OF TOFU SOY CHEESE

Kabaeva A.E.;

Master's student at the Department of Technology of Production and Expertise of Products from Vegetable Raw Materials
Samara Agrarian University, Kinel, Russia;
e-mail: iskazievaalsu@gmail.com

Blinova O.A.;

Head of the Department "Technology of production and expertise of products from vegetable raw materials",
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
Samara Agrarian University, Kinel, Russia;
e-mail: Blinova_oks@mail.ru

Annotation. The article presents the results of the organoleptic assessment of the quality of soy cheese tofu, and also provides the physical and chemical studies of the influence of soy seeds of different varieties on the quality of soy cheese tofu. Based on the conducted studies, we recommend the use of soy seeds of the variety "Privolzhskaya-4" in the production of tofu cheese. Since they contribute to the improvement of such organoleptic quality indicators as taste, smell, pattern.

Keywords: soy, tofu cheese, soy varieties, quality, organoleptic evaluation.

Актуальность использования соевых бобов в качестве сырья для сыра тофу связана с увеличением спроса на растительную пищу, с потребностями рынка в продуктах для особого типа питания и с возможностями создания функциональных изделий с повышенной пищевой ценностью [1].

Соя – зернобобовая культура, которая имеет наиболее широкий спектр применения. Ее используют как продовольственную, целебную, кормовую, техническую, агротехническую культуру, как сырье для промышленности [2].

Семена сои – широко востребованный продукт, который имеет огромное количество вариантов использования. Семена сои характеризуются высоким содержанием белка, достигающего 35-40% от сухой массы, что превосходит многие другие бобовые культуры. Основная часть белка представлена глобулинами и ореизами, обладающими высокой биологической ценностью. Жировая часть семян составляет около 18-22%, при этом значительная доля приходится на полиненасыщенные жирные кислоты, такие как линолевая и α -линоленовая кислоты. В составе семян присутствуют также углеводы (примерно 30-35%), в том числе крахмал и клетчатка, а также витамины (например, группы B, E) и минералы (кальций, железо, магний, фосфор).

Соевое молоко – это сок, полученный из зерен сои, похожий на молоко, может потребляться в натуральном виде, ароматизированном или входить в состав кулинарных изделий (мороженое, десерты, соусы). Этот продукт имеет исключительные питательные свойства. В энергетическом соотношении он очень близок к коровьему молоку [3].

Сыр тофу, произведенный из соевого молока, также обладает высокой пищевой ценностью. Он является отличным источником растительного белка, который содержит все необходимые аминокислоты. Белок в тофу легко усваивается организмом и является важным строительным материалом для клеток [4].

Благодаря тому, что соевые бобы чрезвычайно богаты легкоусвояемым белком, они отлично подходят для использования при приготовлении различных блюд. При этом одной из

важнейших ниш для сои на продовольственном рынке стало использование ее в качестве растительного заменителя в животных продуктах.

В связи с этим, целью исследований являлось изучение влияния семян сои разных сортов на качество соевого сыра тофу.

Основная задача – определить влияние семян различных сортов сои на технологические показатели и качество готового соевого сыра тофу.

Для проведения исследований по выработке соевого сыра использовали 4 разных сорта сои, возделываемые в Самарской области: Самар-1, СамЕЦ, Соер-4, Приволжская-4.

Исследования проводились в условиях лаборатории технологического факультета на кафедре «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», а также в Испытательской научно-исследовательской лаборатории (ИНИЛ) ФГБОУ ВО Самарский ГАУ.

В наших опытах объектом исследований служили образцы соевого сыра тофу, произведенные по ГОСТ Р 58441-2019 «Продукты пищевые соевые. Тофу. Общие технические условия».

Готовый продукт исследовали на такие органолептические показатели качества, как: вкус, цвет, консистенцию, запах, внешний вид, и физико-химические показатели: массовую долю жира, массовую долю влаги, массовую долю сухих веществ, массовую долю белка.

Схема опыта по выработке соевого сыра тофу представлена на рисунке 1.

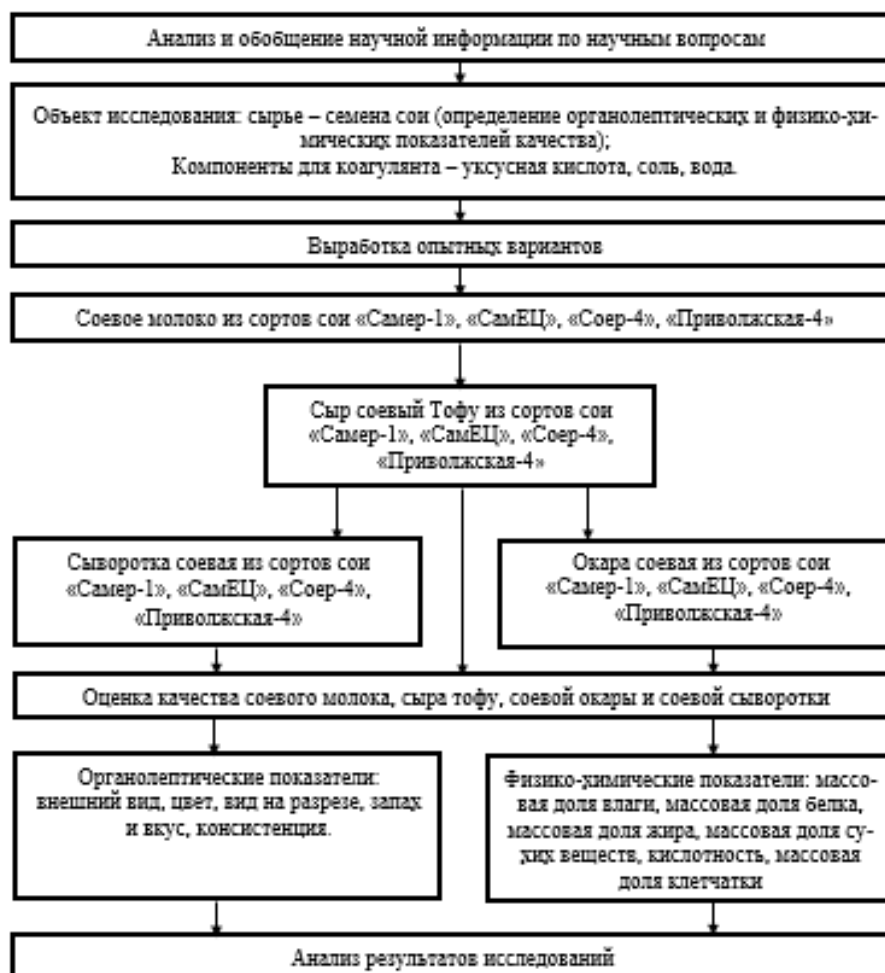


Рисунок 1 – Схема исследования по изучению влияния семян сои разного сорта на качество сыра Тофу

Таблица 1 – Сводные результаты дегустационной оценки по органолептическим показателям качества сыра Тофу, балл

Вариант опыта/ Показатели	Оценка в баллах					Общий балл
	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет	
Сыр тофу из семян сои сорта «Самер-1»	9,29±0,49	3,89±0,89	5,14±0,38	4,86±0,38	1,57±0,53	24,75
Сыр тофу из семян сои сорта «СамЕЦ»	9,57±0,53	3,86±0,38	5,0±0,00	5,0±0,00	1,71±0,49	25,14
Сыр тофу из семян сои сорта «Соер-4»	9,86±0,38	3,86±0,38	5,0±0,00	4,71±0,49	1,86±0,38	25,29
Сыр тофу из семян сои сорта «Приволжская-4»	9,43±0,53	4,71±0,49	5,14±0,38	5,0±0,00	2,0±0,00	26,28

Балловая оценка вариантов опыта была проведена дегустационной комиссией – представителей кафедры «Технология переработки и экспертизы продуктов из растительного сырья» на технологическом факультете Самарского ГАУ в составе 7 человек. Данные представлены в таблице 1.

Вариант сыра тофу из семян сои сорта «Приволжская-4» набрал максимальный балл – 26,28. Незначительно уступили варианты сыра из семян сои сортов «Соер-4» и «Самец» – 25,29 и 25,14 соответственно.

Самый минимальный балл за органолептическую оценку набрал вариант из семян сои сорта «Самер-1» – 24,75 баллов.

По внешнему виду максимальное количество баллов набрал сыр из семян сои сорта «Соер-4» – 9,86 баллов. У остальных вариантов опыта оценка была незначительно снижена.

По вкусу и запаху также набрал максимальный балл вариант опыта из семян сои сорта «Приволжская-4» – 4,71 баллов. Самый низкий балл получили варианты опыта из семян сои сортов «СамЕЦ» и «Соер-4» – 3,86 балла.

По цвету максимальный балл набрал вариант опыта из семян сои сорта «Приволжская-4» – 2,0.

Наилучшей характеристикой обладал такой вариант как сыр тофу из семян сои сорта «Приволжская-4» – 5,0 баллов, вкус, и запах были приятными и соответствовали виду использованного сырья. Показатель цвета зависел от сорта сои. Все варианты имели равномерный цвет и получили высший балл (2,0). По показателю консистенция все варианты получили высший балл (5,0), так как имели хорошую, плотную консистенцию.

Наибольшее значение массовой доли влаги было отмечено у варианта из семян сои сорта «СамЕЦ» - 80,14%, что соответствует ГОСТ Р 58441-2019 «Продукты пищевые соевые. Тофу. Общие технические условия». По содержанию массовой доли влаги наименьшее значение данного показателя было получено у сыра из семян сои сорта «Самер-1» и составило 76,41%. По показателю массовой доли белка наибольшие в опыте значения исследуемого показателя были отмечены у варианта из семян сои сорта «СамЕЦ» – 24,54%. По показателю массовой доли жира наименьшее значение данного показателя было получено у сыра из семян сои сорта «Самер-1» и составило 4,24%.

По результатам исследования, применение семян сорта сои «Приволжская-4» способствует улучшению таких органолептических показателей качества, как вкус, запах, рисунок.

Литература:

1. Применение нетрадиционного сырья при производстве йогуртного продукта [Текст] / О.А. Блинова, Л.А. Дмитриева // В сборнике: Наука, образование и инновации: сборник статей международной научно-практической конференции. 2016. С. 42–45.
2. Соя: биология и технология возделывания [Текст] / В.Ф. Баранов, В.М. Лукомец // Краснодар: Изд-во ГНУ ВНИИМК, 2005. 434 с.

3. Беркетова, Л.В. Протеинсодержащие продукты - как альтернатива источникам белка в рационе [Текст] / Л. В. Беркетова, С. В. Еремина // Бюллетень науки и практики. –2018. – № 8. – С. 154–161.

4. Сыр тофу [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://calorizator.ru/product/cheese/tofu> Загл. с экрана. (дата обращения 25.09.25)

УДК 338.431

ОНЛАЙН-ПЛАТФОРМЫ ДЛЯ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ И СБОРА ОБРАТНОЙ СВЯЗИ О КАЧЕСТВЕ ПРОДУКЦИИ

Мукожев А.М.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,

к.э.н., доцент

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

e-mail: alikhnm@mail.ru

Аннотация. В статье рассматривается использование онлайн-платформ в пищевой промышленности для взаимодействия с потребителями и сбора обратной связи о качестве продукции. Особое внимание уделяется преимуществам цифровых сервисов, их роли в управлении качеством и формировании доверительных отношений с покупателями. Приводится анализ практических решений, отечественного и зарубежного опыта, а также перспектив внедрения инноваций в систему контроля качества и маркетинга. Статья предназначена для специалистов пищевой промышленности и образовательных учреждений, готовящих будущих технологов и менеджеров отрасли.

Ключевые слова: онлайн-платформы, взаимодействие с потребителями, обратная связь, качество продукции, цифровой маркетинг, пищевая промышленность.

ONLINE PLATFORMS FOR CONSUMER INTERACTION AND FEEDBACK COLLECTION ON PRODUCT QUALITY

Mukozhev A.M.;

Associate Professor, Department of Food Technology and Chemistry,

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: alikhnm@mail.ru

Annotation. This article examines the use of online platforms in the food industry for interacting with consumers and collecting feedback on product quality. Special attention is given to the advantages of digital services, their role in quality management, and the development of trust-based relationships with customers. The article provides an analysis of practical solutions, both domestic and international experiences, as well as the prospects for implementing innovations in quality control and marketing systems. The article is intended for specialists in the food industry and educational institutions preparing future technologists and industry managers.

Keywords: online platforms, consumer interaction, feedback, product quality, digital marketing, food industry.

В условиях современной цифровой экономики успешность компании напрямую зависит от способности эффективно взаимодействовать с потребителями. Конкуренция на рынке высока, а уровень требований клиентов постоянно растет, поэтому организация обратной связи становится ключевым инструментом для повышения качества продукции и формирования лояльной аудитории.

Пандемия covid-19 стимулировала создание и внедрение цифровых приложений в таких областях, как интернет-торговля, онлайн-образование, удаленная работа, что в свою очередь, способствовало росту потребления и ускорило использование цифровых решений. Цифровая платформа -адаптивная структура, с соответствующим программным обеспечением, ориентированная на удовлетворение потребностей рыночных субъектов, цель которой заключается в оптимизации издержек обращения и в повышении качества профессиональной деятельности

Онлайн-платформы для взаимодействия с потребителями и сбора обратной связи являются многофункциональными инструментами, которые позволяют получать информацию о потребностях клиентов, выявлять недостатки продуктов и услуг, а также формировать стратегию маркетинга и развития компании. С их помощью торговые организации и предприятия индустрии питания могут более оперативно реагировать на жалобы, адаптировать ассортимент продукции и полуфабрикатов, формы обслуживания и улучшать клиентский опыт[3].

Идея активного вовлечения потребителей в процессы оценки и улучшения качества продукции и обслуживания была подробно рассмотрена, что подразумевает двустороннее взаимодействие: компания предлагает продукт и услуги, а клиент формирует свой опыт, делаясь мнениями и предложениями.

Это взаимодействие имеет стратегическое значение: оно позволяет не только выявлять потребности клиентов, но и создавать уникальный пользовательский опыт, который сложно копировать конкурентам. В условиях глобальной конкуренции «сотворчество ценности» становится важным инструментом повышения устойчивости бренда.

Современный маркетинг активно использует цифровые технологии. Соловьев Е.Н. отмечает, что цифровые каналы позволяют собирать структурированные и неструктурированные данные о потребителях. Социальные сети, мобильные приложения и специализированные сервисы обратной связи обеспечивают сбор информации в режиме реального времени, позволяя компаниям быстро реагировать на жалобы и предложения клиентов [4].

В России более 70 % пользователей интернета активно участвуют в обсуждениях продуктов и услуг в социальных сетях, что делает онлайн-платформы ключевым инструментом для анализа потребительского опыта.

Социальные сети являются одними из наиболее популярных инструментов обратной связи. Они предоставляют компаниям возможность публиковать контент, организовывать опросы, проводить прямые трансляции и анализировать реакцию аудитории.

В российской практике примером успешного использования социальных сетей является компания «Связной», которая активно взаимодействует с клиентами через ВКонтакте, получая обратную связь о новых моделях смартфонов и акциях. Оперативная реакция на комментарии позволила компании улучшить сервис и повысить лояльность потребителей).

Сервисы вроде Яндекс.Маркет предоставляют возможность оставлять структурированные отзывы о продуктах и услугах. Исследования показывают, что положительные отзывы повышают доверие к бренду, а негативные стимулируют компании улучшать качество продукции.

Российский пример – сеть супермаркетов «Магнит», которая анализирует отзывы на Яндекс.Маркете и агрегаторах, оперативно исправляя недостатки в ассортименте и логистике. Такой подход обеспечивает оперативное выявление проблемных зон и улучшение качества обслуживания.

Многие компании создают собственные платформы для сбора обратной связи. Пример – Сбербанк, который через мобильное приложение «Сбербанк Онлайн» собирает отзывы о сервисе, продуктовых предложениях и работе банковских отделений. Информация обрабатывается аналитической системой, позволяя выявлять проблемные зоны и оптимизировать клиентский опыт.

Использование онлайн-платформ позволяет компаниям собирать большое количество отзывов в кратчайшие сроки, охватывая широкую аудиторию по всей стране и за рубежом. Интеграция таких платформ с аналитическими инструментами, включая системы искусст-

венного интеллекта, дает возможность выявлять закономерности, предсказывать поведение потребителей и формировать персонализированные предложения. Обратная связь помогает оперативно выявлять дефекты, проблемы с функциональностью и недостатки сервиса, что позволяет корректировать производственные процессы и повышать качество продукции. Кроме того, публичная коммуникация с клиентами и прозрачность процессов формирования продукта укрепляют доверие к бренду и повышают лояльность аудитории.

Использование онлайн-платформ для взаимодействия с потребителями сопряжено с рядом проблем. Во-первых, не все отзывы могут быть объективными: часть информации может быть недостоверной, фейковой или оставленной конкурентами для дискредитации продукта. Это создает трудности в анализе и принятии корректных управленческих решений.

Во-вторых, объем данных, получаемых через онлайн-платформы, часто огромен. Для их качественного анализа требуется современное программное обеспечение, навыки работы с аналитикой и специалисты по Data Science. Недостаток ресурсов или компетенций может привести к пропуску ключевой информации и искажению выводов.

В-третьих, публичные негативные отзывы могут оказать значительное влияние на репутацию компании, особенно в социальных сетях и на популярных сервисах отзывов. Отсутствие быстрой реакции или неправильная стратегия обработки жалоб способствуют распространению недовольства среди аудитории.

В-четвертых, для российских компаний существует проблема законодательного регулирования обработки персональных данных и отзывов пользователей. Нарушение требований закона «О персональных данных» или правил хранения информации может повлечь административную ответственность и штрафы, что повышает риски внедрения онлайн-платформ.

В-пятых, в российских реалиях часто наблюдается ограниченная цифровая грамотность части аудитории и сотрудников компании. Это влияет на качество обратной связи и правильность ее обработки. Некоторые пользователи оставляют неполные или некорректные данные, а сотрудники могут неправильно интерпретировать отзывы, что снижает эффективность использования платформ.

Наконец, существует риск технологической зависимости: перебои в работе онлайн-платформ, сбои серверов или ошибки программного обеспечения могут привести к потере данных и срыву процессов сбора обратной связи, что негативно сказывается на управлении качеством продукции и взаимодействии с клиентами.

Таким образом, для эффективного использования онлайн-платформ необходимо сочетать технические, организационные и юридические меры обеспечивающие надежность и корректность сбора, хранения и анализа данных.

С развитием технологий и цифровой экономики роль онлайн-платформ будет только увеличиваться. Ключевые направления включают использование искусственного интеллекта для анализа текстовой информации из отзывов и комментариев, интеграцию с производственными процессами для оперативного исправления проблем, а также персонализацию предложений на основе анализа предпочтений и отзывов. В будущем возможно формирование интегрированных экосистем, где данные о потребителях будут напрямую влиять на процессы производства, логистики и маркетинга, повышая качество продукции и удовлетворенность клиентов.

Онлайн-платформы для взаимодействия с потребителями и сбора обратной связи являются неотъемлемой частью современной бизнес-стратегии. Их использование позволяет компаниям:

- оперативно получать данные о потребительских предпочтениях;
- выявлять проблемные зоны и улучшать качество продукции;
- повышать доверие и лояльность клиентов;
- оптимизировать бизнес-процессы с использованием аналитики и искусственного интеллекта.

Российские компании, такие как Сбербанк, Ozon и Магнит, демонстрируют эффективность применения онлайн-платформ для сбора обратной связи, что подтверждает актуальность и перспективность данного направления.

Литература:

1. Барыбина, А. З. Цифровая платформа как новая технологическая бизнес-модель / А. З. Барыбина // Всероссийская весенняя школа по цифровой экономике: сборник научных трудов Всероссийской весенней школы по цифровой экономике. Тюмень, 14–15 марта 2020. – Тюмень, 2020. – С. 60–62.
2. Гелисханов, И. З. Цифровые платформы в экономике: сущность, модели, тенденции развития / И. З. Гелисханов, Т. Н. Юдина, А. В. Бабкин // Научно-технические ведомости СПбГПУ. Экономические науки. – 2018. – Т. 11. – № 6. – С. 22–36. – DOI: 10.18721/JE.11602.
3. Суворова, С. Д. Рыночное сегментирование на основании выявления потребностей покупателей и сочетания внешних факторов / С. Д. Суворова, О. М. Куликова // Фундаментальные исследования. – 2018. – № 4. – С. 115–119.
4. Соловьев Е. Н. Цифровая трансформация как модель управления бизнеса / Е. Н. Соловьев // Вестник Национального института бизнеса. – 2019. – № 37(37). – С. 275–279.

УДК 664-4

ECOSMARTPACK: ИННОВАЦИОННАЯ БИОРАЗЛАГАЕМАЯ УПАКОВКА С ИНДИКАТОРОМ СВЕЖЕСТИ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Назарова А.А.;

доцент 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

Шебзухов Н.Х.;

ст. преподаватель кафедры «Агроинженерия»

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

Аннотация. В статье рассматривается разработка и исследование инновационного продукта – биоразлагаемой упаковки EcoSmartPack, оснащённой встроенным индикатором свежести. Цель проекта – создание экологически безопасной упаковки, способной информировать потребителя о качестве продукта без необходимости вскрытия. Представлены результаты экспериментальных исследований по материалам упаковки и работе индикатора, а также анализ перспектив внедрения на рынке.

Ключевые слова: EcoSmartPack, индикатор свежести, инновационный продукт, биоразлагаемая упаковка.

ECOSMARTPACK: INNOVATIVE BIODEGRADABLE PACKAGING WITH FRESHNESS INDICATOR FOR THE FOOD INDUSTRY

Nazarova A.A.;

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

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: asya_nazarova_91@mail.ru

Shebzukhov N.Kh.;

Senior Lecturer at the Department of Agricultural Engineering,

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The article discusses the development and research of an innovative product — EcoSmartPack biodegradable packaging, equipped with a built-in indicator of freshness. The purpose of the project is to create an environmentally friendly packaging, capable of informing the consumer about the quality of the product without the need to open it. The results of experimental studies on packaging materials and the operation of the indicator are presented, as well as an analysis of the prospects for implementation in the market.

Key words: EcoSmartPack, freshness indicator, innovative product, biodegradable packaging.

Современная пищевая промышленность сталкивается с двумя ключевыми проблемами: экологическим загрязнением из-за пластиковых отходов и потерями продуктов из-за отсутствия эффективного контроля свежести. Проект EcoSmartPack направлен на решение этих задач путём создания биоразлагаемой упаковки с интегрированным индикатором, меняющим цвет в зависимости от состояния продукта.

В настоящее время «умная» упаковка из пластика, металла, стекла и бумаги успешно применяется для многих видов пищевых продуктов. Однако их производство является энергоемким и приводит к выбросам вредных веществ, которые оказывают существенное влияние на окружающую среду. Другой важной проблемой для всех стран, и развитых в том числе, является обращение с отходами упаковки. Кроме всего прочего, миграция опасных соединений из обычных интеллектуальных упаковочных систем и последующее потребление в результате неправильной утилизации упаковочных материалов на основе продуктов нефтепереработки вызывают серьезные проблемы со здоровьем и воздействием на окружающую среду[1]. Поэтому с целью снижения вредного воздействия на окружающую среду разработка и применение натуральных соединений для упаковки пищевых продуктов вызывает повышенный интерес многих научных исследователей и является новым и перспективным направлением научных работ.

Ежедневно растет желание потребителей иметь легкодоступные высококачественные продукты питания. Производство упаковки влияет на выпуск свежих продуктов и сокращение пищевых отходов за счет использования новых материалов и методов [4, 5]. Пищевая упаковка была разработана для защиты продуктов питания от тепла, света, влаги, кислорода, микроорганизмов, насекомых и пыли. Биоразлагаемые пленки для интеллектуальной упаковки пищевых продуктов – один из новых методов в этой области. Большинство синтетических полимеров нефтяного происхождения, таких как полиолефины, нейлоны, полистирол и т. д., устойчивы к биологическому разложению, а их углеродные соединения не разрушаются ферментами микроорганизмов[2]. Гидрофобность и низкая площадь поверхности полимеров, по сравнению с их высокой молекулярной массой, делают синтетические полимеры устойчивыми к воздействию ферментов микроорганизмов. Биоразлагаемые полимеры – это полимеры, разлагаемые в окружающей среде живыми организмами на натуральные продукты, такие как вода, диоксид углерода и биомасса, или ферменты [3]. Биополимеры, которые используются в упаковочной промышленности, можно разделить на четыре категории в зависимости от химической структуры:

1. белки – кукурузная шелуха, глютен, желатин, коллаген, мясная миофибрилла, молочный казеин, сывороточные белки, молоко и т. д.;
2. полисахариды – целлюлоза и ее производные (метилцеллюлоза и карбоксиметилцеллюлоза), крахмал и его производные, пектиновые соединения, хитин и хитозан, камеди (альгинат, каррагинан, ксантан и т. д.);
3. липиды – растительные и животные жиры и масла, воски, производные глицеридов;
4. полиэфиры – полимолочная кислота.

Биополимеры в сочетании с синтетическими полимерами или без них используются для производства биологической упаковки. Биопакеты, изготовленные из чистых биополимеров, обладают более высокой способностью к биоразложению, чем композитные пленки,

но их механическое качество ниже. Биопакеты можно разделить на съедобные и несъедобные.

Разработка биоразлагаемого материала, полностью разлагающегося в природных условиях. Показатели и результаты.

Состав материала: использованы полимеры на основе полилактида (PLA) и натуральных добавок (крахмал, целлюлоза), обеспечивающие биоразлагаемость.

Механические свойства: проведены испытания на прочность, гибкость и устойчивость к влаге. Материал показал прочность 30–40 МПа, что сопоставимо с традиционным пластиком для упаковки.

Скорость разложения: в лабораторных условиях (почва, компост) материал полностью разлагался за 90–120 дней, что подтверждено анализом остаточного веса и микроскопией структуры.

Экологическая безопасность: проведён тест на токсичность продуктов разложения — отсутствуют вредные вещества, что подтверждает безопасность для почвы и водных экосистем.

Создание индикатора свежести на основе химических реакций, чувствительных к продуктовым изменениям. Показатели и результаты.

Принцип действия: индикатор основан на изменении цвета при реакции с аммиаком и летучими соединениями, выделяющимися при порче мяса и молочных продуктов.

Химический состав: использованы pH-чувствительные красители (например, метиловый оранжевый, бромтимоловый синий), нанесённые на биоразлагаемую основу.

Чувствительность: индикатор реагирует на концентрации аммиака от 10 ppm, что соответствует начальной стадии порчи.

Стабильность: тесты показали стабильность индикатора при хранении в течение 30 дней при температуре 4–8 °С.

Упаковка с индикатором использовалась для хранения образцов мяса и молока при различных температурах (4 °С, 10 °С) в течение 14 дней.

Изменение цвета индикатора совпадало с ростом микробной нагрузки, измеренной методом посева на питательные среды.

При достижении порогового уровня бактерий (10^6 КОЕ/г) индикатор менял цвет с зелёного на жёлтый/красный.

Анализ экономической и экологической эффективности внедрения EcoSmartPack.

Снижение затрат на утилизацию: использование биоразлагаемой упаковки снижает расходы на сбор и переработку пластиковых отходов на 25–30%.

Сокращение пищевых отходов: индикатор свежести позволяет уменьшить количество выбрасываемых продуктов на 15–20% за счёт точного контроля качества.

Экономическая выгода: при массовом производстве себестоимость упаковки снижается до конкурентного уровня — около 1,5 рубля за единицу.

Экологический эффект: снижение выбросов CO₂ и загрязнения пластиком, что подтверждается расчётами углеродного следа (уменьшение на 40% по сравнению с традиционной упаковкой).

Оценка рыночного потенциала и социальной значимости проекта.

Рыночный потенциал: глобальный рынок биоразлагаемой упаковки оценивается в \$5 млрд. с прогнозируемым ростом 15% в год. Рынок умных упаковок с индикаторами свежести растёт на 20% ежегодно.

Целевая аудитория: производители пищевой продукции, ритейлеры, конечные потребители, ориентированные на экологию и качество.

Социальная значимость: проект способствует решению проблем загрязнения окружающей среды и пищевых отходов, что соответствует целям устойчивого развития ООН.

Результаты исследования подтверждают, что EcoSmartPack может стать эффективным решением для пищевой промышленности, сочетая экологичность и функциональность. Вне-

дрение такой упаковки позволит снизить количество пищевых отходов и пластикового загрязнения, повысить доверие потребителей и улучшить контроль качества продуктов.

Литература:

1. Кузнецов А.В. Синтез и свойства биоразлагаемых полимеров на основе полилактида и крахмала // Полимерные материалы. 2021. Т. 67. № 3. С. 245–253.
2. Смирнова Е.Н. Разработка индикаторов свежести для пищевой упаковки // Пищевая промышленность. 2020. № 5. С. 34–40.
3. Петров И.М. Химические индикаторы и сенсорные системы контроля качества пищевых продуктов // Журнал аналитической химии. 2019. Т. 74. № 7. С. 678–685.
4. Лебедева М.В. Экологическая оценка биоразлагаемых упаковочных материалов // Экологический вестник. 2022. Т. 15. № 2. С. 112–119.
5. Иванов С.А. Инновационные технологии в пищевой упаковке: умные индикаторы качества // Инновации в пищевой промышленности. 2021. № 4. С. 50–57.

УДК 664.6

ПРИМЕНЕНИЕ СВЕКОЛЬНОГО СОКА В МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ

Назарова А.А.;

доцент 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

Цагоева О.К.;

ст.преподаватель кафедры «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»
к.техн.н.

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: tsagoeva123@yandex.ru

Каримова Н.Н.;

студентка направления подготовки «Технология продукции
и организация общественного питания»

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail.ru: niso.karimova.007@mail.ru

Аннотация. В статье рассматривается использование свекольного сока в производстве мучных изделий как натурального красителя и функциональной добавки. Проведен анализ влияния свекольного сока на органолептические свойства, цвет, текстуру и питательную ценность продукции. Представлены результаты экспериментов по замене части жидкости в рецептуре мучных изделий свекольным соком, что позволило улучшить внешний вид и повысить содержание антиоксидантов.

Ключевые слова: свекольный сок, хлебобулочные изделия, хлеб, энергетическая ценность.

USE OF BEET JUICE IN PASTRY

Nazarova A.A.;

Associate Professor of the Department «Technology of Public Catering
Products and Chemistry», Ph.D.
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: asya_nazarova_91@mail.ru

Tsagoeva O.K.;
Senior Lecturer of the Department of Technology of
Production and Processing of Agricultural Products,
Candidate of Technical Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: tsagoeva123@yandex.ru

Karimova N.N.;
Student of the training program «Technology of products and organization
of public catering»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail.ru: niso.karimova.007@mail.ru

Annotation. The article discusses the use of beetroot juice in the production of flour products as a natural dye and functional additive. It analyzes the effect of beetroot juice on the organoleptic properties, color, texture, and nutritional value of the products. The article presents the results of experiments on replacing part of the liquid in the flour products with beetroot juice, which improved the appearance and increased the antioxidant content.

Keywords: beetroot juice, bakery products, bread, energy value.

В современном пищевом производстве все большее внимание уделяется использованию натуральных ингредиентов, способствующих улучшению качества и безопасности продуктов. Свекольный сок, обладающий ярким красным цветом и богатый биологически активными веществами, такими как беталаины, витамины и антиоксиданты, представляет собой перспективную добавку для пищевой промышленности. В частности, его применение в мучных изделиях позволяет не только улучшить внешний вид продукции за счет естественного окрашивания, но и повысить её питательную ценность и функциональные свойства. Введение свекольного сока в рецептуру мучных изделий требует изучения влияния на технологические параметры, органолептические характеристики и срок хранения готовой продукции. Целью данной работы является исследование возможностей использования свекольного сока в производстве мучных изделий и оценка его влияния на качество конечного продукта.

Свекольный сок богат беталаинами, которые придают ему характерный красный цвет и обладают антиоксидантными свойствами.

Для исследования возможности применения свекольного сока в рецептурах хлебобулочных изделий провели поиск по литературным данным, оценили влияние внесения свекольного сока в рецептуры хлебобулочных, кондитерских изделий [3-4].

Для изготовления лабораторных образцов была подобрана рецептура хлеба пшеничного из муки первого сорта. Рецептура изделия представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Унифицированная рецептура хлеба пшеничного из муки 1 сорта

Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука высший сорт	100
Дрожжи	0,7
Соль	1,3
Масло растительное	0,15

Для определения качества полученных изделий производилась контрольная выпечка лабораторных образцов с дозировками свекольного сока 15, 30, 45, 60 и 75% от количества воды. Выпечка хлеба с заменой воды на 100% свекольного сока не проводилась, так как уже при 75% дозировке свекольного сока происходит снижение вкусовых показателей качества, а также ухудшается структура пористости изделия [1-2].

Далее проводили оценку показателей качества лабораторных образцов по органолептическим и физико-химическим показателям. В таблице 1-2 представлены результаты органо-

лептических и физико-химических показателей качества хлеба с различной дозировкой свекольного сока.

Бальная оценка органолептических показателей качества определялась по 5-бальной системе, максимальная сумма баллов составила 20. Для контрольного образца сумма баллов была равна 19 баллам, для образца №2 – 18 баллов, образец №3 – 19 б., образец №4 – 20 баллов, образец №5 и 6 – 18 и 17 баллов, соответственно.

Таблица 1 – Органолептическая оценка лабораторных образцов хлеба пшеничного

Показатель	Свекольный сок, %					
	Образец №1(Контроль)	Образец №2(15 %)	Образец №3 (30%)	Образец №4 (45 %)	Образец №5 (60%)	Образец №6 (75 %)
Форма	Правильная, с выпуклой верхней поверхностью. Нижняя и боковые поверхности ровные					
Поверхность	Верхняя – выпуклая, ровная					
Вкус и запах	Свойственные данному изделию, без постороннего привкуса и запаха		Еле заметный свекольный вкус	Имеется приятный вкус свеклы	Вкус свеклы сильно выраженный	
Цвет	Естественный для хлеба		Светло-красный	Светло-бордовый	Бордовый	
Пористость	Развитая без пустот и уплотнений				Развитая с пустотами	

По приведенным данным можно сделать вывод о том, что наилучшим образцов по органолептическим показателям является образец №4 с заменой воды на свекольный сок в количестве 45%. На рисунке 1 представлен график бальной оценки.

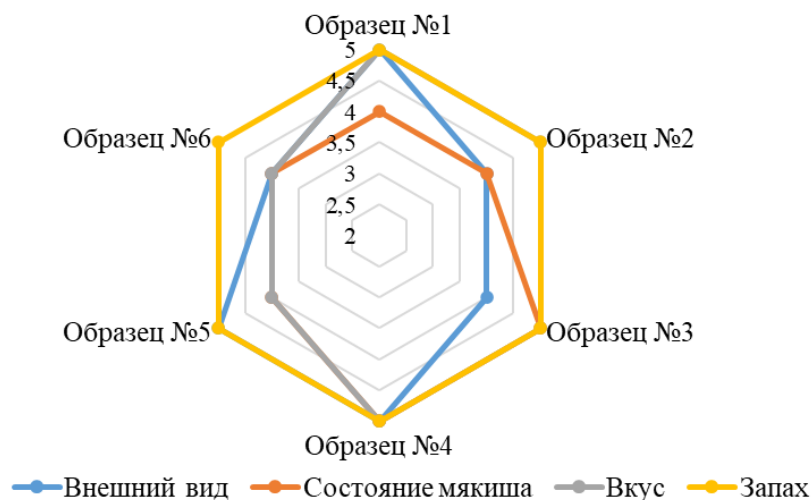


Рисунок 1 – Профилограмма органолептической оценки хлеба пшеничного

Результаты физико-химических показателей качества представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели качества хлеба пшеничного

Показатели	ГОСТ 58233-2018	Варианты пробных лабораторных выпечек					
		Образец №1	Образец №2	Образец №3	Образец №4	Образец №5	Образец №6
1	2	3	4	5	6	7	8
Влажность мякиша, %	не более 46	44,5	44,7	45,0	45,3	45,6	45,9
Кислотность мякиша, град	не более 3,0	2,2	2,4	2,5	2,7	2,8	2,9
Пористость мякиша, %	не менее 68,0	68,4	68,5	68,8	68,9	69,1	69,3

По данным таблицы 2 видно, что все образцы соответствуют требованиям ГОСТ 58233-2018. Наиболее приемлемым образцом является образец №4 с заменой воды на 45% свекольного сока. Данный образец набрал наибольшее количество баллов по органолептическим показателям, а также соответствует показателям ГОСТ на хлеб пшеничный.

Энергетическая ценность рассчитывалась по формуле:

$$\text{ЭЦ} = \text{Белок} \cdot 4,0 + \text{Жир} \cdot 9,0 + \text{Моно- и дисахариды} \cdot 3,8 + \text{Крахмал} \cdot 4,1$$

Энергетическая ценность хлеба пшеничного из муки 1 – го сорта равна 332,15 ккал, а хлеба пшеничного с заменой воды на свекольный сок в количестве 45% составила 347,12 ккал. таким образом энергетическая ценность изделия возросла благодаря замене воды на свекольный сок. Благодаря добавлению свекольного сока в состав хлеба пшеничного повышается пищевая и энергетическая ценность изделий, так как происходит замена воды на свекольный сок, пищевая ценность которого выше пищевой ценности воды.

Добавление свекольного сока в рецептуру пшеничного хлеба способствует улучшению пищевой ценности продукта, что делает его более полезным и функциональным.

Таким образом, использование свекольного сока в качестве частичной замены воды в мучных изделиях является перспективным направлением для создания продуктов с повышенной энергетической и пищевой ценностью.

Литература:

1. Драчева, Л. В. Пути и способы обогащения хлебобулочных изделий [Текст]: Л. В. Драчева / Хлебопечение России, 2002. - № 2. – С. 20-21.
2. Дубцов, Г. Г. Хлеб должен и может лечить, и уже лечит [Текст]: / Г. Г. Дубцов // Питание и общество, 1999. - № 2. – С 28-30.
3. Пучкова, Л. И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. / Л. И. Пучкова. – 4-е изд., перераб. И доп. – СПб. : ГИОРД, 2004. – С. 264.
4. Тимербулатова, Э. И. Совершенствование технологии хлебобулочных изделий функционального назначения / Э. И. Тимербулатова, И. Т. Гареева, Е. И. Кощина // Научно-технический прогресс в сельскохозяйственном производстве : Сборник докладов XIII Международной научно-практической конференции молодых ученых, Великие Луки, 12–13 апреля 2018 года. Том 1. – Великие Луки: Великолукская государственная сельскохозяйственная академия, 2018. – С. 140– 145.

УДК 641.856:635.24

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ НИЗКОКАЛОРИЙНОГО СУФЛЕ

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

Батова А.А.;

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

Аннотация. В статье приведены результаты разработки рецептуры и технологии низкокалорийного суфле с соком из топинамбура. Установлено положительное влияние сока из топинамбура на

потребительские свойства суфле. Высокое содержание фруктозы, пектиновых веществ, клетчатки, витаминов и минеральных веществ, а также отсутствие в рецептуре суфле сахарозы, позволяет отнести разработанную продукцию к функциональным продуктам диабетического назначения.

Ключевые слова: суфле, рецептура, технология, функциональные продукты.

DEVELOPMENT OF LOW-CALORIE SOUFFLE RECIPE AND TECHNOLOGY

Sozaeva D.R.;

Associate Professor of the department
«Technology of Public Catering Products and Chemistry»,
Candidate of Technical Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: djamilia-84@mail.ru

Batova A.A.;

student of the direction of training "Product technology
and organization of public catering"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: batovaadi@cloud.com

Annotation. The article presents the results of the development of the formulation and technology of low-calorie soufflé with Jerusalem artichoke juice. The positive effect of Jerusalem artichoke juice on the consumer properties of soufflés has been established. The high content of fructose, pectin substances, fiber, vitamins and minerals, as well as the absence of sucrose in the soufflé formulation, makes it possible to classify the developed products as functional products for diabetic purposes.

Keywords: soufflé, recipe, technology, functional products.

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

Особого внимания заслуживает решение проблемы сахарного диабета, одного из наиболее распространенных заболеваний цивилизации [2]. Как установлено многочисленными исследованиями, возникновение заболевания сахарным диабетом обусловлено рядом причин, среди которых существенную роль играет нерациональное питание.

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

Известно, что эффективного воздействия на организм человека можно добиться благодаря использованию функциональных ингредиентов в продуктах питания массового спроса [1, 3, 4]. К таким продуктам относятся сладкие блюда.

При разработке рецептуры низкокалорийного суфле с соком из топинамбура за основу была взята рецептура ванильного суфле. Нормы расхода сырья при производстве контрольного и опытных образцов суфле приведены в таблице 1.

Из состава рецептуры суфле с соком из топинамбура исключен сахар, что позволит значительно снизить энергетическую ценность продукта. В рецептуре опытной пробы по сравнению с контрольной незначительно увеличена норма вложения белков яичных, фруктозы, молока цельного сухого и желатина.

Таблица 1 – Рецептуры суфле ванильного и с соком из топинамбура

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	«Ванильное суфле» (контроль), кг на 1 кг готовой продукции	Суфле с соком из топинамбура, кг на 1 кг готовой продукции
Сок из топинамбура	20,00	–	1,496
Сахар белый	99,85	0,550	–
Белки яичные	12,00	0,224	0,236
Ароматизатор ванильный	1,20	0,003	0,003
Фруктоза	82,60	0,328	0,436
Молоко цельное сухое	85,00	0,040	0,070
Желатин пищевой	78,00	0,054	0,060
Итого	–	1,199	2,301

Технологическая схема производства низкокалорийного суфле с использованием сока из топинамбура показана на рисунке 1.

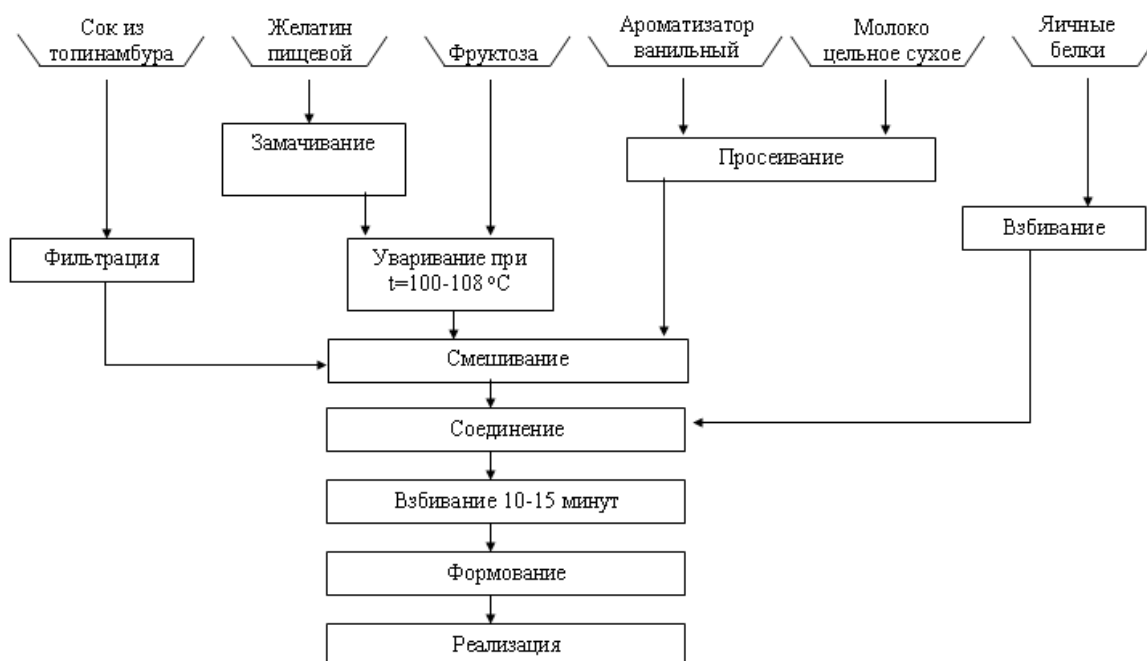


Рисунок 1 – Технологическая схема производства низкокалорийного суфле с соком из топинамбура

Технология производства низкокалорийного суфле с соком из топинамбура предусматривает приготовление фруктозо-желатинового сиропа, в состав которого входят сок топинамбура, фруктоза и желатин в соотношении 100:18:3,5 и сбивной кондитерской массы. Фруктозо-желатиновый сироп готовят периодическим способом в котлах варочных или непрерывным – в меевиковых варочных колонках.

Для приготовления сбивной массы подготовленный желатин растворяют в кипящей воде и уваривают с добавлением сиропа до содержания влаги 17–25 % и температуры 108–115 °С. Горячий фруктозо-желатиновый сироп фильтруют, охлаждают до температуры 60–75 °С и взбивают. В процессе взбивания порциями вводят яичный белок в количестве 5–7 % от общей массы по рецептуре. Продолжительность взбивания составляет 15–25 минут. Во сбитую массу добавляют ароматизаторы и вкусовые добавки и осторожно перемешивают во

избежание разрушения структуры. Формование массы производят путем ее отливки, после чего изделия глазируют.

С целью определения оптимальной дозировки сока топинамбура при приготовлении суфле, готовили опытные образцы, заменяя 5, 10, 15, 20 и 25 % сахаропаточного сиропа в рецептуре на сок. Полученные образцы оценивали по органолептическим показателям по разработанной 5-ти балльной шкале.

С использованием разработанной 5-ти балльной шкалы органолептической оценки качества суфле установлено положительное влияние сока из топинамбура на потребительские свойства суфле.

Установлена пищевая и энергетическая ценность низкокалорийного суфле. Высокое содержание фруктозы, пектиновых веществ, клетчатки, витаминов и минеральных веществ, а также отсутствие в рецептуре суфле сахарозы, позволяет отнести разработанную продукцию к функциональным продуктам диабетического назначения.

Литература:

1. Думанишева, З. С. Оценка потребительских свойств порошка из клубней топинамбура / З. С. Думанишева, М. В. Азаматова // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. – 2021. – № 3 (33). – С. 60–64.
2. Дождалева, М. И. Разработка технологий и рецептур диабетических сахаристых кондитерских изделий с использованием продуктов переработки клубней топинамбура / М. И. Дождалева, В. В. Гончар, Т. В. Калашнова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2011. – № 2–3. – С.66–68.
3. Назарова, А. А. Перспективы развития производства функциональных продуктов питания / А. А. Назарова, С. Х. Жигатова // Современные направления развития аграрной науки: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, посвященной памяти заслуженного деятеля науки КБР, профессора М.А. Жабалиева. – Нальчик, 2025. – С. 228– 231.
4. Хадаев, Д. С. Разработка сладких горячих блюд профилактического назначения / Д. С. Хадаев, А. С. Джабоева, В. В. Тедтова // Современные научно-технические и социально-гуманитарные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации: материалы II Всероссийской научно-практической конференции. – Владикавказ, 2021. – С. 147–150.

СЕКЦИЯ 2.

ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

УДК 664.661.3

СПОСОБЫ ПОВЫШЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Бисчокова Ф.А.;

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

торгово-технологического факультета

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

e-mail: katrin0405@bk.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: unazhokovislam2017@gmail.com

Аннотация. Повышение биологической, энергетической, витаминной и минеральной, а в целом, пищевой ценности хлеба продолжает оставаться для научных исследований одним из главных направлений, в связи с тем, что основная масса потребителей предпочитает хлебные изделия из высших сортов муки, которая, как известно, содержит наименьшее количество питательных веществ. Важнейшим нутриентом хлеба являются белки, определяющие его биологическую ценность, для повышения их содержания необходимо вводить в рецептуру разрабатываемых хлебобулочных изделий богатое белками как традиционное, так и нетрадиционное сырье

Ключевые слова: хлебобулочные изделия, биологическая ценность, белки, витамины, пищевая ценность, диетические свойства.

WAYS TO INCREASE THE BIOLOGICAL VALUE OF BREAD PRODUCTS

Bischokova F.A.;

PhD in Economics, Associate Professor of the Department
of Food Technology and Chemistry at the Faculty of Trade and
Technology of the

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: katrin0405@bk.ru

Unazhikov 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. Increasing the biological, energy, vitamin, and mineral content of bread, as well as its overall nutritional value, continues to be a major focus of scientific research, as most consumers prefer bread made from high-quality flour, which is known to contain the least amount of nutrients. Proteins are the most

important nutrient in bread, as they determine its biological value. To increase their content, it is necessary to incorporate both traditional and non-traditional protein-rich ingredients into the formulation of bread products.

Keywords: bakery products, biological value, proteins, vitamins, nutritional value, and dietary properties.

Хлебобулочные изделия являются основным продуктом в рационе питания населения нашей страны, они обеспечивают организм человека наиболее важными веществами, покрывая на половину суточную потребность в энергозатратах.

Продолжает возрастать спрос на производство функциональной и диетической хлебной продукции с профилактическими и даже лечебными свойствами, так как увеличивается количество людей, страдающих теми или иными проблемами со здоровьем, в связи с чем разрабатываются и внедряются новые более современные виды хлеба, учитывающие потребности этих категорий населения виды.

Повышение биологической, энергетической, витаминной и минеральной, а в целом, пищевой ценности хлеба продолжает оставаться для научных исследований одним из главных направлений, в связи с тем, что основная масса потребителей предпочитает хлебные изделия из высших сортов муки, которая, как известно, содержит наименьшее количество питательных веществ [1].

Важнейшим нутриентом хлеба являются белки, определяющие его биологическую ценность, для повышения их содержания необходимо вводить в рецептуру разрабатываемых хлебобулочных изделий богатое белками как традиционное, так и нетрадиционное сырье [1].

Для этих целей широко используют натуральные добавки – молочные, кисломолочные продукты и продукты его, переработки (жидкая и сухая молочная сыворотка, обрат, пахта и др.), бобовые культуры, дрожжи, вторичные продукты мясной и рыбной промышленности, продукты переработки других видов растительного сырья, например подсолнечника, льна, хлопчатника, сои, гречихи, овса и т.п.

Молочные продукты содержат полноценные белки, витамины, минеральные вещества. Большая часть их остается в сыворотке, пахте, поэтому вторичные продукты переработки молока широко применяют для обогащения хлебобулочных изделий, при этом улучшается аминокислотный состав белка, повышается аминокислотный скор, биологическая ценность изделий увеличивается на 10–25 % [2, 3].

Параллельно хлеб обогащается витаминами группы В, кальцием. Внесение молочных продуктов позволяет интенсифицировать процесс брожения теста, что улучшает качество готовых изделий.

Разработан и реализуется широкий ассортимент хлебобулочных изделий с применением молочной сыворотки, дозировка сыворотки в которых колеблется от 10 до 50 % [4].

Важным источником белка служат отходы рыбной промышленности, из них готовится рыбная мука, в которой содержится 78–88 % белковых веществ, до 4 % кальция, до 2 % фосфора.

Для белкового обогащения хлебобулочных изделий активно применяют растительные белки бобовых культур, особенно сои. Семена сои содержат 35–40 % белка, все незаменимые аминокислоты в соотношении, близком к белку мяса и куриного яйца [4].

Незначительное количество углеводов делает сою незаменимым продуктом питания для больных сахарным диабетом, ожирением. Соевые продукты очень важны в питании людей с сердечно-сосудистыми заболеваниями, поскольку в них отсутствует холестерин.

В хлебопечении используют соевую муку, соевое молоко, соевый изолят и др. Установлено, что при выпечке подового и формового хлеба первого и второго сорта добавление до 10 % соевой муки повышает содержание белка в 1,5 раза, при этом улучшаются качественные характеристики хлеба – объемный выход, водопоглощительная способность клетчатки, эластичность мякиша, интенсивность окраски корки [4, 5].

Богатым источником белка является жмых из семян подсолнечника, хлопчатника, который используют для производства специальной муки или белковых концентратов, содер-

жание белка в них составляет 70–90 %. Внесение 15 % белкового концентрата из хлопчатника повышает пищевую ценность хлеба на 37,5 %. Однако его использование ограничено из-за наличия в нем госсипола, который должен предварительно удаляться.

Зародышевая часть зерна – самая ценная и активная, представляет собой идеально сбалансированный комплекс разнообразных питательных веществ, витаминов, микроэлементов, улучшающий потребительские свойства хлеба, способствующий длительному сохранению свежести, повышению пищевой ценности [4].

Перспективными источниками белка и витаминов является биомасса микроорганизмов (дрожжей, бактерий). В дрожжах содержится до 60 % белка, по аминокислотному составу не уступающего белку животного происхождения. Использование дрожжей для обогащения хлебобулочных изделий имеет и экономический эффект (высокая скорость наращивания массы, использование дешевого материала для выращивания дрожжей, независимость от погодно-климатических условий и др.).

Для повышения биологической ценности хлеба некоторые исследователи (С.Ю. Володина, Л.П. Пашенко и др.) использовали тыквенное пюре и пищевую добавку «Лизин гидрохлорид», в результате получили изделие улучшенное по содержанию первой незаменимой аминокислоты и функциональными компонентами тыквенного пюре [4,5].

Внесение жмыха тыквенного позволяет улучшить состав хлебобулочного изделия, стимулирует бродильную активность дрожжей, интенсифицируют ферментативные процессы, ускоряет созревание опары и теста. Это позволяет сократить длительность технологического процесса на 60–90 мин и снизить расход прессованных дрожжей до 1,0–1,5 %. Жмых тыквенный пищевой оказывает положительное влияние на органолептические и физико-химические показатели готового хлебобулочного изделия, такие как вкус и запах, удельный объем, пористость, формоустойчивость [4,5].

Поскольку ягоды, плоды и овощи имеют высокое содержание витаминов, пищевых волокон, органических кислот, минеральных веществ и других физиологически-активных компонентов, их использование в качестве обогатителей является не только традиционным, но и перспективным. Многочисленными исследованиями доказано, что плодово-ягодные и овощные добавки стабилизируют структуру различных видов теста, повышают органолептические, физико-химические, структурно-механические показатели качества хлеба [5].

Традиционно фруктовые и овощные полуфабрикаты рекомендуют применять в производстве изделий из сортовой пшеничной муки. В этом случае такие добавки не только улучшают пищевую ценность, но и выполняют эстетическую функцию, придавая изделиям разную пористость, характерный цвет и аромат.

Перспективное направление в производстве функциональных и диетических хлебобулочных изделий – использование инсулинсодержащего сырья. Топинамбур рекомендуется для больных сахарным диабетом, он улучшает качество изделий, снижает энергетическую ценность и интенсифицирует биохимические процессы. Топинамбур вносят в хлеб в виде муки, пасты, сиропа.

Например, внесение в рецептуру сдобных хлебобулочных изделий пюре из топинамбура и тыквы позволило разработать рецептуры изделий с пониженным содержанием дрожжей (на 30 %). Удовлетворение суточной потребности организма человека в физиологически функциональных пищевых ингредиентах за счет данных видов изделий составляет: в инулине на 14,2 %; пектине на 45 %; тиамине на 13,3 %; рибофлавине на 28 %; β -каротине на 22 % [5].

Кафедрой «Технология продуктов питания из растительного сырья» проводятся исследования по повышению биологической ценности хлебных изделий и разработаны ряд хлебобулочных изделий функциональной и диетической направленности, такие как:

- хлеб «Чечевичный» с чечевичной мукой;
- хлеб «Сосуко» с кукурузной мукой;
- булочка «Мраморный каприз» с порошком какао;
- булочка детская «Крепыш» с яблочным соком;
- хлеб ржаной «Маринид» с морскими водорослями;

- булка «Золушка» с семенами тыквы и тыквенным соком;
- батончик «Морковочка» с морковным соком для детского питания;
- хлеб луковый «Чиполлино» ;
- булочка льняная с молоком и медом для детского питания и др.

Литература:

1. Пучкова Л.И. Технология хлеба. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2005. 559 с.
2. Середа, Т.И. Влияние молочной сыворотки на качество хлебобулочных изделий // Актуальные вопросы биотехнологии и ветеринарных наук: теория и практика: Материалы национальной науч.конф. Института ветеринарной медицины. Под редакцией С.А. Гриценко. Троицк, 2020. С.209-213.
3. Состав сыворотки // Биотехнологический портал [Электронный ресурс].
4. <https://www.livelib.ru/book/3829/readpart-sposoby-povysheniya-kachestva-i-pischevoj-tsennosti-bulochnyh-izdelij-olga-evtuhova/~3>
5. <https://www.livelib.ru/book/3829/readpart-sposoby-povysheniya-kachestva-i-pischevoj-tsennosti-bulochnyh-izdelij-olga-evtuhova/~3>

УДК 664.644.3

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОБАВОК ИЗ ЯГОДНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Бориева Л.З.;

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

Аннотация. Изучалась возможность использования обогатителя в виде порошка плодов боярышника крупноплодного и рябины красной в рецептуре заварных пряничных изделий, для улучшения их пищевой и биологической ценности и расширения ассортимента.

Ключевые слова: боярышник крупноплодный, рябина красная, заварные пряничные изделия, пищевая и биологическая ценность.

Borieva L.Z.;

Associate Professor of the Department
of «Technology of public catering and chemistry», Ph.D.
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Borieva@mail.ru

Annotation. The possibility of using a fortifier in the form of powdered fruits of large-fruited hawthorn and red mountain ash in the formulation of gingerbread custard products was studied to improve their nutritional and biological value and expand the assortment.

Keywords: large-fruited hawthorn, red mountain ash, gingerbread custard products, nutritional and biological value.

Пищевая промышленность в настоящее время развивается ориентированной на потребительский рынок, который предъявляет повышенные требования к продуктам питания.

Продукция кондитерской отрасли входит в число наиболее любимых компонентов пищевого рациона и детей, и взрослого населения всех возрастных групп.

Статистические данные России показывают, что до 25-27% детского населения и 13-15 % взрослого населения употребляют мучные кондитерские изделия регулярно. За счет

употребления мучных кондитерских изделий удовлетворяется суточная потребность человека взрослого: в белках – на 37,8%, углеводах на 40%. Суточная потребность в органических кислотах покрывается от 25 до 56%, в жирах до 15 % и т. д.

Мучные кондитерские изделия являются высококалорийными продуктами, как следствие, имеют низкую пищевую ценность.

Для оптимизации качества продукции и расширения ассортимента необходимо использование в рецептурах мучных кондитерских изделий добавок растительного происхождения.

Большой интерес представляет внесение порошка из плодов рябины обыкновенной, так как она является источником витамина С, каротина и витамина К, Р – активных веществ. В небольших количествах содержит витамины группы В, витамин Е и фолиевую кислоту. Плоды рябины содержат 8 незаменимых аминокислот, которые необходимы для нормальной жизнедеятельности организма человека.

Плоды боярышника крупноплодного содержат 0,5мг/ 100г каротина, до 0,3 мг/ 100г аскорбиновой кислоты, 15% антоцианидина, вяжущие вещества, минералы – калий, кальций, железо, марганец, медь, магний, молибден, селен и бор.

Целью данной работы было исследование возможности использования в качестве обогатительной добавки смеси продуктов переработки боярышника крупноплодного и рябины красной, где соотношение смеси составляло 1:1, при производстве пряников заварных, для улучшения показателей качества готовых изделий и увеличения ассортимента.

В качестве контроля использовали рецептуру заварных пряников «Комсомольские» из пшеничной муки первого сорта. Дозировка обогатительной добавки составляла 5,10,15 и 20 % к массе муки.

Таблица 1 – Органолептические показатели качества пряников

Показатели	Контроль	+5% обогатителя	+10%	+15% обогатителя	+20% обогатителя
Внешний вид					
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию изделий				
Вид на изломе	Пропеченное изделие с развитой пористостью Мякиш однородный, без следов непромеса.	Пропеченное изделие с развитой пористостью, мякиш однородный, без следов непромеса с едва заметными вкраплениями порошка боярышника и рябины	Пропеченное изделие с хорошо развитой пористостью, мякиш однородный, без следов непромеса, с едва заметными вкраплениями порошка боярышника и рябины	Пропеченное изделие с хорошо развитой пористостью, мякиш однородный, без следов непромеса с заметными вкраплениями порошка боярышника и рябины	Пропеченное изделие с хорошо развитой пористостью, мякиш однородный, без следов непромеса, с хорошо видимыми вкраплениями порошка боярышника и рябины
Намокаемость, % не менее	180	185	185	195	195
Физико-химические показатели качества пряников					
Влажность	15,0	15,1	15,2	15,3	15,5
Щелочность, град., не более	1,6	1,6	1,8	1,9	2,1

Качество готовых изделий оценивали по их органолептическим, физико– химическим показателям, пищевой и биологической ценности.

Полученные опытные образцы заварных пряников отличались от контрольного образца небольшими вкраплениями частиц боярышника и рябины, но при этом имели больший объем, за счет уменьшения плотности и увеличения пористости.

Разработанные заварные пряничные изделия отличались повышенной биологической и пищевой ценностью улучшенным вкусом, увеличением срока хранения, наилучшим качеством обладал образец с добавлением 15% обогатительной добавки.

Использование обогатителей растительного происхождения позволяет снизить энергетическую ценность заварных пряников «Комсомольские».

Литература:

1. Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. – СПб. : ГИОРД, 2016. – 360 с.: ил.
2. Рыжакова, А. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник для студ. высш. учебн. Заведений / А. В. Рыжакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2005. – 224 с.
3. Чугунова О.В. Функционально-физиологические свойства сырья при моделировании продуктов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2011. № 3. С. 34–39.
4. Бориева Л.З. Оптимизация потребительских свойств печенья сдобного // Развитие современной аграрной науки: актуальные вопросы, достижения и инновации: материалы Международной научно-практической конференции. г. Нальчик, февраль 2024. Часть II С.19–21.

УДК 664.617

ПРИМЕНЕНИЕ ПОЛБЯНОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Кодзокова М.Х.;

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация. В статье рассмотрена актуальность использования полбяной муки в хлебопекарном производстве в качестве нетрадиционного сырья.

Ключевые слова: нетрадиционное сырье, полба, полбяная мука, хлеб и хлебобулочные изделия, технология.

Kodzokova M.H.;

Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

USE OF SPELT FLOUR IN BAKERY PRODUCTION

Annotation. This article examines the relevance of using spelt flour in bakery production as a non-traditional raw material.

Keywords: non-traditional raw material, spelt, spelt flour, bread and bakery products, technology.

В настоящее время одним из актуальных проблем в пищевой промышленности является расширение ассортимента продуктов питания и разработка новых видов изделий с использованием нетрадиционных источников сырья. Это обусловлено тем, что спрос населения на изделия с использованием различных добавок на натуральной основе и использование нетрадиционных видов сырья, способствующие улучшению качества, растет с каждым днем.

Хлеб и хлебобулочные изделия являются продуктами повседневного употребления в рационе человека, поэтому расширение их ассортимента с использованием нетрадиционных видов сырья является вполне целесообразным.

В современной пищевой промышленности находят применение различные способы улучшения качества пищевых продуктов, и совершенствования технологического процесса. Наиболее эффективно и относительно легко реализуемым оказалось применение сырья, улучшающего пищевую ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Одним из таких видов сырья является мука, выработанная из двузернянки или же полбы. Этот злак относится к разновидностям пшеницы, является однолетним травянистым растением.

Основной причиной большего внимания к полбе является ее повышенная пищевая ценность. К преимуществам продуктов переработки из полбы можно отнести то, что данные продукты могут быть сырьевой базой для создания органической продукции. Это обусловлено тем, что полба во время выращивания не требует высокого уровня азотных синтетических удобрений, поскольку данные удобрения негативно влияют на ее урожайность, а также плохо переносит обработку агрохимикатами.

На сегодняшний день уже доказано, что древние виды пшеницы богаты белком, в т.ч. аминокислотами, резистентным крахмалом, антиоксидантами, каротиноидами, минеральными веществами и витаминами, питательные вещества полбяной муки имеют высокий уровень растворимости, поэтому они легче и быстрее усваиваются организмом.

Анализ различных литературных источников доказывает целесообразность использования полбяной муки в качестве обогатителя хлебобулочных изделий. Ценность использования полбяной муки обусловлена ее неповторимым аминокислотным составом который включает в себя семь незаменимых аминокислот, таких как лейцин, изолейцин, валин, а также заменимые аминокислоты: глицин и аргинин на 100 г продукта. Всего в полбе содержится 14,57 г белка, что делает эту крупу ценным источником растительного белка и аминокислот для организма человека. [6] Сравнительная оценка пищевой ценности пшеничной и полбяной муки приведена в таблице 1.

Таблица 1 – Пищевая ценность пшеничной и полбяной муки (100 г)

Наименование	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1. Полбяная мука	14,57	1,8	76,0	340
2. Пшеничная мука	10,6	1,3	67,6	330

Внесение муки из полбы в смеси с пшеничной приводит к увеличению активности амилалитических ферментов. Установлено снижение массовой доли сырой клейковины во всех образцах теста с внесением полбяной муки. По результатам экспериментальных исследований обосновано внесение полбяной муки в количестве от 10 до 30%, что позволит обеспечить функциональные свойства готовых изделий. Содержание в муке большого количества клетчатки благотворно влияет на пищеварительную систему человека. В муке, полученной из семян полбы содержится группа витаминов А, Е, В, что увеличивает пищевую ценность конечного продукта.

Степень улучшения качества хлеба с использованием полбяной муки зависит от ее дозировки. Целью наших исследований и явилось установление оптимальных дозировок нетрадиционного вида сырья для хлеба пшеничного из муки первого сорта. В работе использовалось следующее сырьё: мука хлебопекарная пшеничная первого сорта, мука полбяная, дрожжи прессованные, соль пищевая поваренная (таблица 2).

Таблица 2 – Рецепт приготовления теста

Наименование сырья	Количество сырья, % к массе муки			
	1	2	3	4
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	100	90	80	70
Мука полбяная	-	10	20	30
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,5	2,5	2,5	2,5
Соль поваренная пищевая	1,5	1,5	1,5	1,5

В лабораторных исследованиях часть пшеничной муки меняли на полбяную в количестве 10, 20, 30 %.

Изучено влияние различных дозировок на продолжительность кислотонакопления и содержание клейковины в смеси. Сахарообразующая способность муки из полбы больше, чем у муки пшеничной первого сорта почти на 15%, что оказывает влияние на кислотонакопление в тесте. [4]

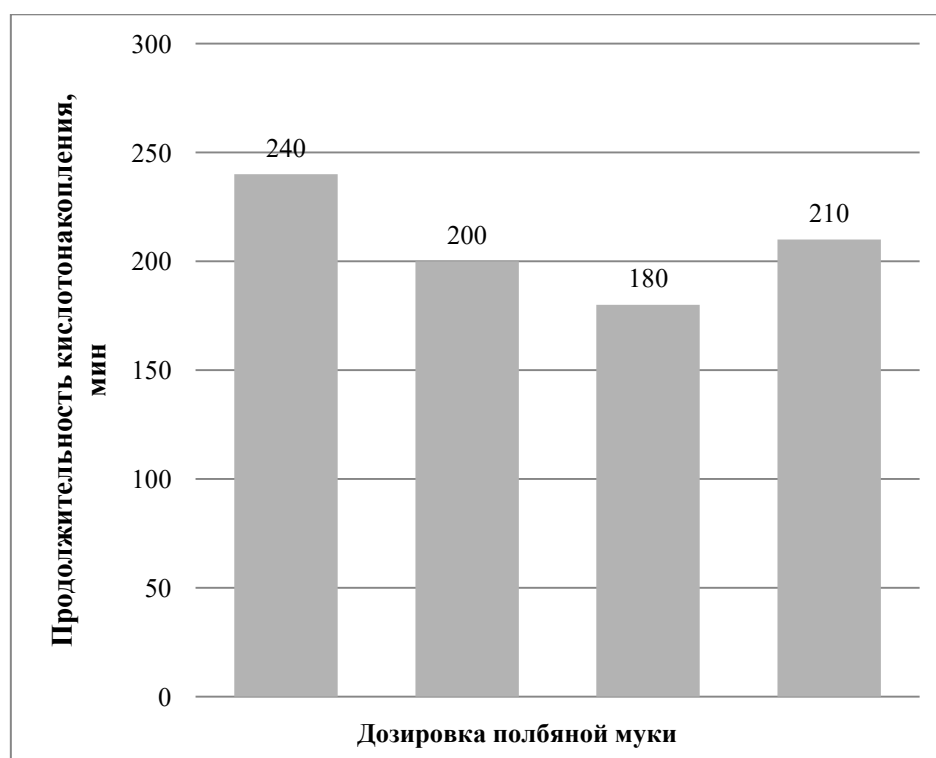


Рисунок 1– Влияние различных дозировок полбяной муки на продолжительность кислотонакопления в тесте

Из рисунка 1 видно, что при различных дозировках полбяной муки кислотонакопление в тесте меняется. Оптимальной является дозировка амарантовой муки в количестве 20%, так как продолжительность кислотонакопления уменьшается и составляет 180 минут. При увеличении количества полбяной муки в смеси до 30% продолжительность кислотонакопления увеличивается. Введу этого можно считать, что добавление амарантовой муки в количестве 20% является оптимальным.

Результаты исследования количества и качества клейковины смеси пшеничной и полбяной муки представлены в таблице 3.

При использовании полбяной муки содержание сырой клейковины в смеси уменьшается, чему дано объяснение выше. Показатели прибора ИДК изменяются в сторону увеличения, что говорит о структурно-механических изменениях в клейковине. Изменение показателей прибора ИДК свидетельствуют о том, что полбяная мука способствует расслаблению клейковины. [3]

Таблица 3 – Влияние полбяной муки на содержание и качество клейковины

Показатели	Контроль	полбяная мука, %		
		10	20	30
Содержание сырой клейковины, %	28,2	25,5	25,2	24,9
Показатели ИДК (деформация клейковины), ед	85,5	96,7	104,5	105,5

Это свидетельствует о целесообразности ее применения в сочетании с пшеничной мукой первого сорта.

Газообразующая способность муки имеет большое технологическое значение при выпечке хлеба или хлебобулочных изделий, рецептура которых не предусматривает внесение сахара в тесто. Зная газообразующую способность муки, можно предвидеть интенсивность брожения теста. [1]

Легкоусвояемые сахара полбяной муки способствуют повышению газообразования в тесте.

При изучении влияния полбяной муки на качество хлеба был использован безопасный способ тестоведения.

Анализ проб готового хлеба проводили через 18-20 часов после выпечки в соответствии с требованиями стандартов, результаты сведены в таблицах 4,5.

Влияние различных дозировок полбяной муки на процесс черствения хлеба определяли по изменению структурно-механических свойств мякиша на пенетрометре через 12, 24 и 48 часов. [5]

Таблица 4 – Влияние различных дозировок полбяной муки в смеси на структурно-механические свойства мякиша хлеба из пшеничной муки первого сорта в процессе хранения

Значение структурно-механических свойств мякиша хлеба в процессе хранения при различных дозировках полбяной муки в количестве %, к массе муки, $\Delta H_{\text{общ.}}$ ед.пр.	Продолжительность хранения		
	12 часов	24 часов	48 часов
контроль	10,67	10,32	10,08
10%	8,98	9,57	10,0
20%	11,74	10,85	11,1
30%	9,72	7,68	6,04

Из таблицы видно, что структурно-механические свойства мякиша хлеба с добавлением полбяной муки в количестве 20% имеет более высокие значения по сравнению с контролем.

В таблице 5 приведены значения влияния различных дозировок полбяной муки смеси на влажность мякиша хлеба.

Таблица 5– Влияние различных дозировок полбяной муки в смеси на влажность мякиша хлеба из пшеничной муки первого сорта в процессе хранения

Значение влажности мякиша хлеба в процессе хранения при добавлении амарантовой муки в количестве %, к массе муки	Продолжительность хранения		
	12 часов	24 часа	48 часов
контроль	42,1	41,8	41,4
10%	41,6	41,2	40,6
20%	42,2	42	41,8
30%	40,1	39,2	37,4

Проведенные исследования свидетельствуют о том, что применение полбяной муки в количестве 20%, благотворно влияет на влажность мякиша хлеба пшеничного первого сорта. Как структурно-механические свойства хлеба, так и влажность мякиша при использовании полбяной муки в смеси улучшаются в процессе хранения в сравнении с контролем.

Использование полбяной муки оказывают влияние и на пищевую ценность хлеба. Богатый аминокислотный состав муки амаранта обеспечивает высокое качество хлеба. При этом содержание в готовом изделии незаменимых аминокислот увеличивается в 2 раза. Микро-

элементы и витамины, содержащиеся в полбяную муку муке, способствуют обогащению хлеба и повышению ее пищевой ценности. При применении смеси полбяной муки и пшеничной муки, повышаются и улучшаются, как структурно-механические свойства хлеба, так и органолептические. Хлеб приобретает приятный ореховый вкус, имеет гляцевую светло-коричневую корку, а мякиш получается эластичным, с равномерной пористостью.

Таким образом, применение полбяной муки в смеси с пшеничной первого сорта мы считаем целесообразным, так как по всем показателям качество готового изделия превышает показатели качества хлеба из пшеничной муки первого сорта. Оптимальной дозировкой полбяной муки установлено ее содержание в смеси с пшеничной первого сорта в количестве 20%.

Выводы. Совершенствование технологий хлебобулочных изделий облегчит внедрение нового ассортимента с использованием нетрадиционного сырья из древних видов пшениц на предприятиях России и поможет активизировать спрос на эту культуру со стороны хлебозаводов и мукомольных предприятий как в аграрном секторе, так и в пищевой перерабатывающей промышленности.

Литература:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник. 9 изд.; перераб. и доп. / под общ. ред. Л.И. Пучковой. СПб: Профессия, 2002. С. 25.
2. Кандроков, Р. Х. Влияние гидротермической обработки на выход и качество полбяной муки [Текст] / Р. Х. Кандроков, Е.Р. Балова // Аграрный вестник Урала. – 2018. – № 2 (168). – С. 54–58.
3. Лихачева, Е. И. Реологические характеристики теста из полбяной муки / Е. И. Лихачева, Е. В. Крюкова, В. В. Юков // Конкурентоспособность территорий: мат. XVI Всерос. форума молодых ученых и студентов с междунар. участием. – Екатеринбург, 2013. – С.64–65.
4. Мысаков, Д. С. Исследование реологических свойств альтернативных видов муки / Д. С. Мысаков, Е. В. Крюкова, О. В. Чугунова // Технические науки – от теории к практике : мат. XXXVIII Междунар. науч.-практ. конф. – Новосибирск, 2014. – С. 105–111.
5. Хмелева Е.В., Проничева А.В., Пенькова Ю.В., Королев Д.Н. Использование зерна полбы производстве зернового хлеба [Текст] // Современное хлебопекарное производство: перспективы развития: материалы XVII Всероссийской заочной научно-практической конференции (18 ноября 2016 г.). – Екатеринбург, 2016. С. 31–35.
6. Юков, В. А. Состав зерна волжской полбы / В. А. Юков, Е. И. Лихачева // Хлебопродукты. – 2005. – №7. – С. 26–27.

УДК 664.617

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В КБР

Кунашева Ж.М.;

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

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: jaklin277@mail.ru

Афаунова Л.А.;

студентка ФТТ направления подготовки 19.03.02

Продукты питания из растительного сырья
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: luevazalina33@gmail.ru

Аннотация. В статье представлены общие аспекты Государственной политики здорового питания, состояние кондитерской промышленности в стране, ассортимент кондитерских изделий, выраба-

тываемых в России и КБР, динамика производства кондитерских изделий, анализ деятельности местных производителей кондитерских изделий, возможные перспективы расширения ассортимента развития существующих технологий.

Ключевые слова: кондитерская промышленность, пищевая ценность и усвояемость кондитерских изделий, объемы производства кондитерских изделий, изменение структуры импорта кондитерских изделий, фруктовая пастила, технология производства фруктовой пастилы.

THE STATE AND PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF THE CONFECTIONERY INDUSTRY IN THE KBR

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

Afaanova L.A.;

student of the Faculty of Food Technology, majoring in 19.03.02

Food Products from Plant Raw Materials

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: luevazalina33@gmail.ru

Annotation. The article presents the general aspects of the State policy on healthy nutrition, the state of the confectionery industry in the country, the range of confectionery products produced in Russia and the KBR, the dynamics of confectionery production, the analysis of the activities of local confectionery producers, and the possible prospects for expanding the range of existing technologies.

Keywords: confectionery industry, nutritional value and digestibility of confectionery products, production volumes of confectionery products, changes in the structure of imports of confectionery products, fruit pastila, and technology for producing fruit pastila.

Резкое ухудшение экологической ситуации практически во всех регионах мира, связанное с антропогенной деятельностью повлияло на качественный состав потребляемой пищи. С пищей растительного и животного происхождения в организм человека попадает из окружающей среды до 70% токсинов различной природы.

Цель государственной политики в области здорового питания – сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, которые обусловлены отклонениями от правильного питания.

В настоящее время государством одновременно реализуются мероприятия по гармонизации показателей качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с рекомендациями [2].

Кондитерская промышленность является важнейшей отраслью АПК. Она вырабатывает кондитерские изделия с высокой пищевой ценностью и усвояемостью за счет применения для их производства различного высококачественного и экологичного сырья: сахара-песка, патоки, молочных, яичных и жировых продуктов, какао-бобов, орехов, фруктов, муки и др. В зависимости от применяемого сырья, технологии его переработки и конечного продукта все кондитерские изделия, вырабатываемые на предприятиях РФ, в соответствии с ГОСТ Р 530041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения» подразделяются на: шоколад и какао-продукты, сахаристые кондитерские изделия (конфеты, карамель, ирис, халва, драже, мармелад, пастила, зефир, восточные сладости), мучные кондитерские изделия (печенье, пряники галеты, крекер, вафли, торты и пирожные, кексы, рулеты).

Ассортимент кондитерских изделий насчитывает более 3000 наименований, что позволяет удовлетворить любые запросы населения. Многие кондитерские изделия являются питательными продуктами длительного хранения (шоколад, печенье, галеты и др.). Для изготовления кондитерских изделий из рецептурных ингредиентов необходимо приготовить полуфабрикаты, количество которых зависит от вида изделия и составляет от 1 до 10 и более, а количество видов применяемого сырья, как правило, варьирует от 2 до 20 и более.

Изделия могут состоять из одной или нескольких кондитерских масс и в зависимости от этого, соответственно, называются простыми и сложными.

Каждый вид изделий имеет свои особенности. Они формируются в ходе технологической обработки сырья, в результате изменения его химического состава, свойств, структуры.

Из изделий различных видов двух и более наименований составляют наборы, упакованные в потребительскую тару. Наборы кондитерских изделий, внутри или снаружи которых имеются сюрпризы непищевого назначения, называются сувенирными.[1]

Объемы производства кондитерских изделий и спрос на них возрастают из года в год.

Обзор российского рынка согласно данным аналитического агентства «Агроан» свидетельствует о том, что кондитерские предприятия произвели свыше 5,76 млн. тонн кондитерских изделий, что на 3,7 % больше показателей аналогичного периода прошлого года.

Помесячная динамика в 2023-2024 годах показывает сезонность производства кондитерских изделий: предприятия наращивают выпуск в сентябре - октябре и снижают объемы производства в летний период. В текущем году производственные показатели превышают прошлогодние, и по итогам всего 2025 года выпуск кондитерских изделий ожидается на уровне 4,14 млн. тонн.

В последние годы российская кондитерская отрасль демонстрирует завидную стабильность. Начиная с 2017, года объемы производства выросли на 12,6 %, некоторое снижение отмечалось лишь в 2020 году, в пору пандемии. Геополитические факторы в 2022-2023 гг. сыграли скорее на пользу отрасли см. рис.1.

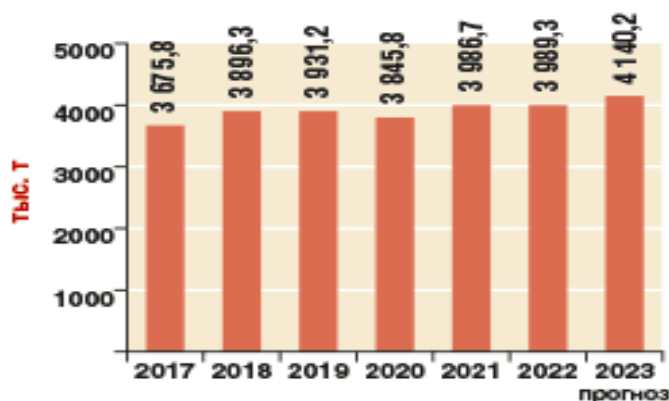


Рисунок 1 – Динамика производства кондитерских изделий, тыс. т

Основные мощности по производству кондитерских изделий сконцентрированы в центральных регионах России и на Поволжье.

Рассматривая производство кондитерских изделий в разрезе остальных категорий, следует отметить, что 48,1 % от общего объема приходится на шоколад и сахаристые кондитерские изделия. Данных изделий в январе-ноябре 2024 года выпустили более 1,8 млн. тонн, что на 4,5% превысило показатели аналогичного периода 2022 года (табл. 1).

Около 7,6% российского рынка занимают мучные кондитерские изделия недлительного хранения (торты, пирожные) производство которых выросло на 3,4 %, до уровня 285,8 тысячи тонн.

Также отмечается снижение экспорта и импорта в натуральном выражении до уровней 281,7 тысячи тонн и 614,2 тысячи тонн в 2024 году соответственно.

Важно отметить существенное изменение структуры импорта кондитерских изделий. Экспорт кондитерских изделий активно развивается, в первую очередь благодаря развитию российской производственной базы, созданной с участием иностранного капитала. В 2022 году крупнейшие инвесторы в российскую кондитерскую отрасль (МАРС и т.д.) заявили о приостановке рекламной и инвестиционной деятельности в России, а также экспортных отгрузок с российских площадок, что привело к снижению общего экспорта кондитерских изделий в 2022-2023 гг.

Согласно данным Росстата за последние 9 месяцев 2024 г через розничные каналы было реализовано кондитерских изделий на 1,2 трлн. рублей, что на 7,8% превышает показатели аналогичного периода 2023 г. В натуральном выражении рост розничных продаж в январе–сентябре составил 1,5 % год к году.

Главный тренд в российской кондитерской отрасли – рост потребления. Несмотря на по-прежнему популярный запрос на здоровый образ жизни и правильное питание, потребители «заедают» сладостями стресс, связанный с внешней повесткой. Отечественные производители в целом выдержали санкционное давление, международные бренды продолжают выпуск продукции на своих российских площадках, поэтому дефицит предложения на рынке не наблюдается. Более того, в 2022 году образовались рекордные остатки продукции на складах, что связано, прежде всего, со снижением экспортных потоков и ростом цен на некоторые позиции.

Ситуация с течением времени выправилась, внутреннее производство выросло, налажился экспорт [7].

Состояние и перспективы развития кондитерской промышленности по регионам находится в прямой зависимости от наличия собственной и доступной сырьевой базы

Продукция предприятий кондитерской промышленности является одним из основных компонентов структуры населения. К сожалению, очевидно, что не все вкусное является и полезным. Очень сложно отождествлять такие понятия как «кондитерские изделия» и «полезные продукты». Предприятия, которые планируют активно развиваться в направлении оптимизации ассортимента в сегменте здорового питания и выхода на новые рынки сбыта, смогут использовать все возможности новых приобретений, включая дополнительные конкурентные преимущества. Разработка и вывод на рынок новой продукции путем рационального изменения существующей технологии и внедрения новых технологий создаст для предприятий необходимую инвестиционную силу. Новинки должны помочь в увеличении доли рынка предприятия, несмотря на активные действия конкурентов. Для того, чтобы кондитерское предприятие смогло воспользоваться появившимися возможностями, необходимо в настоящий момент принять решения, которые должны дать серьезный положительный эффект в будущем [6].

В Кабардино-Балкарии уровень производства кондитерских изделий их качество, безопасность и ассортимент повышаются стремительно. В первом квартале 2025 года по данным пресс-службы Минсельхоза республики объем продукции превысил показатель аналогичного периода прошлого года на 25%. Совокупный объем изделий, произведенных предприятиями отрасли, составил 2,2 тыс. тонн. В регионе успешно работают 3 крупные кондитерские фабрики и малые цеха с широким ассортиментом [5].

Местная кондитерская фабрика выпускает более 500 тонн пастилы в год. Кондитерская фабрика «Нальчик-сладость» вырабатывает более 500 наименований продукции, пастила натуральная фруктовая пользуется особо повышенным спросом у потребителей. Технология производства фруктовой пастилы включает следующие этапы: основной полуфабрикат - фруктовое пюре обрабатывается в вакуум-выпарном аппарате с последующей подачей на формовочный станок и размазкой, полученные пластины загружаются в сушильную камеру на 24 часа для формирования кондиционной влажности. Готовые пластины максимально аккуратно разделяются на ровные куски. На этапе формования проверяют показатели качества готового изделия, в особенности влажность. Следующий этап – упаковка готовых изделий.

Фабрика производит порядка 500 пятисот тонн пастилы в год, и показатель этот постоянно растет. В сутки цех вырабатывает 1 и более тонн высококачественной, экологичной продукции. На предприятии разработана рецептура и технология пастилы томатной с добавлением специй, своеобразное ноу-хау. Продукция из Кабардино-Балкарии представлена во многих городах России, в федеральных и региональных торговых сетях. Посещение данного предприятия внесено в экскурсионные туры по региону ввиду повышенного интереса и спроса на ассортиментную продукцию экологической линейки. Данный аспект можно считать актуальным и в развитии туризма и в поддержании, регулировании принципов здорового питания.

Также в структуре ассортиментной продукции кондитерской промышленности КБР можно отметить акцент на современные мучные кондитерские изделия. Анализ рынка мучных кондитерских изделий в регионе свидетельствует о стремительном развитии уровня производства высококачественной одноименной продукции и повышенном спросе у потребителей. Культура питания населения претерпела специфичные изменения в данном направлении. Благодаря высокому содержанию углеводов, жиров и белков мучные кондитерские изделия являются высококалорийными, хорошо усвояемыми продуктами питания с приятным вкусом и привлекательным внешним видом. Невысокая влажность некоторых видов печенья переводит их в ранг ценных пищевых концентратов.

Мучных кондитерских изделий вырабатывается свыше 400 наименований. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий определяется содержанием в них необходимых организму человека веществ, в первую очередь белков, незаменимых аминокислот, витаминов, минеральных веществ, а также энергетической ценностью и способностью усваиваться организмом человека [1].

В перспективе развитие пищевой промышленности в КБР, особенно в части ассортимента кондитерских изделий и далее необходимо развивать с разработкой новых рецептур, включающих в себя местное сырье и полуфабрикаты, а также их внедрения в промышленное производство. Для решения данной задачи регион располагает достаточной сырьевой базой широкого ассортимента. Необходимо делать акцент на высокую степень развития в КБР интенсивного садоводства, а также молочной промышленности. Одним словом в регионе существует собственная база, способная и далее обеспечить промышленное производство таких групп кондитерских изделий как пастильно-мармеладные изделия, конфеты типа птичьего молока и т.д.

Важными в мармеладно-пастильном производстве являются такие физико-химические свойства пектиновых веществ как: растворимость в воде, гидрофильность, степень диссоциации, вязкость растворов, коагуляция, студнеобразующая, эмульгирующая пенообразующая способности. Основным сырьем для производства мармеладо-пастильных кондитерских изделий кроме сахара являются фрукты и ягоды. Они могут быть использованы как в свежем, так и в виде консервированных полуфабрикатов. Основными полуфабрикатами, широко, используемыми в кондитерской промышленности, являются: пульпа разных плодов, фруктово-ягодное пюре, подварки и припасы. Их вырабатывают предприятия кондитерской и консервной промышленности. К пастильным относятся кондитерские изделия, полученные сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром, в присутствии яичного белка с последующим смешиванием пенообразной массы с горячим студнеобразующим агаровым сиропом (клеевая пастила) или с горячей мармеладной массой (заварная пастила). В результате застудневания смеси получается полутвердая пенообразная масса [3].

Калорийность данных изделий соответствует 1250 кДЖ на 100 г.

Местные фермерами и предпринимателями созданы и развиваются выгодные условия для действующих кондитерских предприятий в части внедрения в производство термостабильных начинок, как для сахаристых, так и для мучных кондитерских изделий, что становится актуальным в современном рационе человека и масштабном обеспечении населения не только региона, но и всей страны.

В перспективе развитие пищевой промышленности в КБР, особенно расширение ассортимента кондитерских изделий и далее необходимо развивать: разработкой новых рецептур, включающих безопасное сырье и полуфабрикаты местных аграриев и производителей; внедрением рецептур и технологий в промышленное производство; развитием экспорта кондитерских изделий.

Литература:

1. Витол И.С., Горбатьюк В.И., Гореньков Э.С. и др.; Введение в технологии продуктов питания; под ред. Нечаева А.П.-М.:Дели плюс, 2013.-720 с.
2. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник. 2-е издание., перераб. и доп. – М.: Дели принт, 2007.-539 с: ил.60: табл.85.
3. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов.-СПб.: Изд-во «РАПП», 2010.-672 с.,ил.
4. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования.-М.:ПрофОбрИздат, 2002-406 с.
5. www.ria kbr.ru
6. киберленинка.ру
7. fudmarket.sbp.ru

УДК 664.617

ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Шидова И.Л.;

ассистент кафедры «Товароведение, туризм и право»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: 07_kbr_01@mail.ru

Темирчиева К.Л.;

ассистент кафедры «Управление»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: karina.temirchieva@mail.ru

Аннотация. В статье представлены общие аспекты нормативно-правового регулирования производства продуктов питания, состояние правовой базы контроля продовольственной безопасности в стране, перечень нормативно-правовых актов, действующих на территории РФ и КБР, анализ мер в отношении участников производства и потребления продуктов питания, контроль качества продуктов питания, средства обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Ключевые слова: государственное регулирование, нормативно-правовые акты, пищевая промышленность, продукты питания, хлебобулочные изделия, качество, безопасность.

LEGAL REGULATION OF THE PRODUCTION OF FOOD PRODUCTS FROM PLANT RAW MATERIALS

Shidova I.L.;

Assistant of the Department «Commodity Science, Tourism and Law»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: 07_kbr_01@mail.ru

Temirchieva K.L.;

Assistant of the Department «Management»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: karina.temirchieva@mail.ru

Annotation. The article presents general aspects of the legal regulation of food production, the state of the legal framework for food security control in the country, a list of legal acts in force in the Russian Federation and the Kabardino-Balkarian Republic, an analysis of measures for participants in food production and consumption, food quality control, and means of ensuring the quality and safety of food products.

Keywords: state regulation, legal acts, food industry, food products, bakery products, quality, safety.

В современном обществе пристальное внимание направлено на проблемы нормативно-правового регулирования производства продуктов из растительного сырья. В связи с чем, одними из приоритетных задач является контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, ее правовое сопровождение на всех этапах, а также разработка нормативно-правовой документации для новых функциональных, диетических (лечебных и профилактических) продуктов питания, обогащенных полезными пищевыми элементами растительного происхождения.

Вопросы качества и безопасности пищевых продуктов имеют тесную связь со здоровьем населения – правоустанавливающим фактором развития любого государства. Статья 7 Конституции Российской Федерации гарантирует охрану здоровья населения, вследствие чего, в стране финансируются федеральные программы охраны и укрепления здоровья населения, поощряется деятельность, способствующая укреплению здоровья человека, экологическому и санитарно-эпидемиологическому благополучию [7].

Здоровое питание населения рассматривается как стратегическая задача органов государственной власти [5]. Основными направлениями государственной политики в области здорового питания являются:

- увеличение доли отечественного производства основных видов продуктов питания, отвечающего современным требованиям качества и безопасности;
- развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище, в том числе применение ягодного сырья в производстве;
- разработка и внедрение в сельское хозяйство и пищевую промышленность инновационных технологий, включая био- и нанотехнологии.

Безопасность продуктов питания в плане обеспечения населения качественной продукцией предопределяет высокую ответственность производства и эффективно работающую систему контроля выпускаемой продукции. Наличие безопасной продукции содействует развитию национальной экономики, торговли и туризма, способствует обеспечению безопасными продуктами питания население страны [4].

Из анализа перечня нормативно-правовых актов, следует отметить, тенденции повышения внимания со стороны государства к вопросам контроля и поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности, повышение значения безопасности продуктов питания, популяризация бренда здорового питания.

В условиях роста потребности и спроса на продукты питания функционального назначения происходит повышение интенсивности и индустриализация секторов растениеводства, где возникает необходимость государственного нормативно-правового регулирования процессов производства продуктов питания.

В целях осуществления приоритетных направлений государственной политики в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, охраны здоровья населения, а также для разработки мер по предотвращению производства продуктов питания из растительного сырья ненадлежащего качества, органами государственного надзора и контроля совместно с органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации организуется и проводится мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, а также реализуются исследования по государственным заданиям [2].

По результатам исследований, проведенных в рамках Государственного задания Минобрнауки РФ «Разработка новых технологических решений производства и рецептур продуктов здорового питания с использованием растительного сырья» (№ госрегистрации FESU-2023-0004), можно сделать вывод, что ягоды голубики являются ценным растительным сырьем. Голубика содержит различные ценные для организма человека вещества, которые позволяют сохранить и улучшить состояние здоровья и замедлить процессы старения, поэтому во всех странах мира проблема нормативно-правового регулирования безопасности и качества продуктов питания приобретает первостепенное значение и является главным средством осуществления контрольных и надзорных мероприятий.

Для формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции была разработана Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г. [8]. Отмечается, что несовершенство правовых и организационных механизмов в отношении качества пищевой продукции приводит к тому, что на российском рынке имеет место оборот продуктов, не отвечающих потребностям большинства населения, а также фальсифицированной продукции. Потребление пищевой продукции с низкими потребительскими свойствами является причиной снижения качества жизни и развития ряда заболеваний населения.

В нашей стране контроль и регулирование пищевой безопасности осуществляют на основании федеральных законов и технических регламентов Таможенного союза.

На сегодняшний день ведущим нормативно-правовым актом регулирования качества и безопасности пищевых продуктов в России является Федеральный закон РФ от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Закон регулирует соблюдение требований по качеству и безопасности пищевых продуктов в натуральном и переработанном виде [10].

Федеральный закон №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в соответствии реализации прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

В свою очередь Федеральный закон № 2300-1 «О защите прав потребителей» регулирует отношения, возникающие между производителями, потребителями и иными участниками отношений, устанавливает права потребителей на приобретение хлебобулочных изделий надлежащего качества и безопасных для жизни, здоровья, а также на получение полной и достоверной информации о производителях, государственную и общественную защиту их интересов, а также определяет механизм реализации этих прав.

Среди семейства технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» стоит особняком. В указанном регламенте определены требования к процессам производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации продуктов питания, включая ягоды и описана процедура подтверждения соответствия этим требованиям.

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15, утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 11 февраля 2015г. под №10 устанавливают требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, включая использование ягод.

Контроль за соблюдением норм и требований при использовании ягод голубики в продуктах питания из растительного сырья, в том числе в хлебопекарном производстве, осуществляется органами и учреждениями, уполномоченными на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Требования санитарных правил обязательны для исполнения всеми участниками отношений, деятельность которых связана с производством и оборотом хлеба и хлебобулочных изделий на всей территории Российской Федерации [9].

На региональном уровне действует закон от 20 марта 2012 года под №7 РЗ «О продовольственной безопасности Кабардино-Балкарской Республики». Он определяет основные направления деятельности органов государственной власти КБР по обеспечению продовольственной безопасности и регулирует отношения в области гарантированного обеспечения

населения пищевыми продуктами, не оказывающими вредного воздействия на здоровье человека и среду обитания.

В действующем законодательстве определяются основные средства обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, среди которых следует выделить следующие:

- 1) применение мер государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;
- 2) проведения исследований в области питания населения, профилактики наиболее распространенных заболеваний и разработки технологий производства пищевых продуктов, в том числе хлебобулочных изделий, направленных на повышение их качества;
- 3) проведение производственного контроля за качеством и безопасностью хлебобулочных изделий, условиями их производства, хранения, транспортировки и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов;
- 4) применение мер по пресечению нарушений федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», в том числе требований нормативных документов, а также мер гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности к лицам, виновным в совершении указанных нарушений [1].

Несмотря на высокий уровень государственного контроля за качеством продуктов питания из растительного сырья в РФ эффективно реализовать его на всех этапах проблематично в силу комплексности стоящих задач. Сложность заключается в необходимости учета двух факторов: необходимости надзора в сфере здравоохранения и проблемами безопасности продуктов питания из растительного сырья на всех этапах производства. Программа по обеспечению безопасности и качества продуктов питания из растительного сырья поддерживает комплексный междисциплинарный подход к управлению, к целостным и практичным решениям конкретных проблем в этой области на уровне всей «пищевой цепи».

В правовом обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации прослеживается положительная динамика, создана достаточно большая нормативная база, как на федеральном, так и на региональных уровнях. При этом функционирует целая система государственных органов, осуществляющих контрольно-надзорные функции. Предусмотрена и ответственность за нарушение норм законодательства о качестве и безопасности пищевых продуктов. И все же проблема остается неразрешенной, в последнее время все чаще возникают вопросы с фальсификацией продуктов питания и откровенным обманом потребителей. Причем это касается как продукции, произведенной внутри страны, так и импортируемой.

Необходимость введения сертификации пищевой продукции обусловлена совокупностью факторов, которые требуют незамедлительного реагирования. Так, в настоящее время фактически вне зоны постоянного контроля остаются физико-химические показатели пищевой продукции. А ведь именно ими и определяются потребительские свойства продуктов питания из растительного сырья. Пищевая ценность фальсифицированных продуктов фактически неизвестна потребителю. А это ставит под угрозу значительные целевые группы населения, которым в силу физиологических или медицинских причин необходимы конкретные продукты с конкретной пищевой и энергетической ценностью [6].

На протяжении последних лет предложения экспертного сообщества о введении дорыночного контроля продукции в форме обязательной сертификации были поддержаны Государственной Думой, Минпромторгом России, Государственной комиссией по противодействию незаконному обороту промышленной продукции и многими общественными организациями. За ужесточение дорыночного контроля выступает и Россельхознадзор. По мнению его руководителя, подход к продовольственному сегменту надо менять именно на государственном уровне, и проверки нужны обязательно.

Грамотное правовое и экономическое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов в современных условиях должно обеспечить:

- предупреждение ввоза из-за границы, а также внутренних поставок на потребительский рынок России фальсифицированных и опасных продуктов питания;

– защиту добросовестных производителей посредством выявления фальсифицированной и контрафактной продукции и устранения с рынка недобросовестных поставщиков и производителей;

– доведение до потребителя достоверной, полной и понятной информации о составе и свойствах пищевых продуктов с целью предоставления ему выбора в потреблении.

Следует активизировать работу контрольно-надзорных органов. Для того чтобы повысить ее эффективность, следует применять меры юридической ответственности в отношении контролирующих органов в случаях бездействия или ненадлежащего реагирования на факты нарушения законодательства. Необходимо закрепить также принцип ответственности производителей и продавцов пищевых продуктов, не соответствующих установленным требованиям качества и безопасности, в зависимости от степени их вины. При этом вполне разумно усилить ответственность за производство в целях сбыта и (или) оборот фальсифицированной пищевой продукции. Следует также информировать потребителей по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов, например в рамках ведения государственного информационного ресурса в области защиты прав потребителей. Учитывая, что рассматриваемые вопросы относятся к предметам совместного ведения Российской Федерации и субъектов РФ, необходимо повысить законодательную активность субъектов Федерации. Органы государственной власти субъектов РФ должны принимать активное участие и в регулировании, и в соблюдении, и в контроле качества и безопасности пищевых продуктов.

Литература:

1. Андреева Л.В. Правовые средства обеспечения качества и безопасности товаров // *Коммерческое право*. 2020. № 1 (6). С. 6–12.

2. Борисова О.В. Государственное регулирование пищевой промышленности как фактор обеспечения продовольственной безопасности // *Фундаментальные исследования*. 2015. № 2-9. С. 1911–1915;

3. Головина А.И. Техническое и правовое регулирование пищевой биотехнологии: учебное пособие. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2023. 170 с. ISBN 978-5-4377-0183-6. Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. URL: <https://www.iprbookshop.ru/134377.html> (дата обращения: 09.10.2025).

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – 452 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-16705-4. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/568544> (дата обращения: 09.10.2025).

5. Калашникова, С. В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2023. – 364 с.

6. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник. Саратов: Издательство «Вузовское образование», 2024. 453 с.

7. Конституция Российской Федерации: принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ // *Рос. газета*. 1993. 25 дек. ; *Собр. законодательства Рос. Федерации*. 2014. № 31. Ст. 4398.

8. Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года : распоряжение Правительства РФ от 29 июня 2016 г. // *Там же*. 2016. № 28. Ст. 4758.

9. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30 марта 1999 г. (в ред. от 29.07.2017) // *Собр. законодательства Рос. Федерации*. 1999. № 14. Ст. 1650 ; 2017. № 31 (ч. 1). Ст. 4770.

10. О качестве и безопасности пищевых продуктов : федер. закон от 2 января 2000 г. (в ред. от 13.07.2015) // *Там же*. 2000. № 2. Ст. 150 ; 2015. № 29 (ч. 1). Ст. 4339

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

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: unazhokovislam2017@gmail.com

Аннотация. Разработка технологии хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки, термообработанных в атмосфере нагретого пара. Приводятся результаты исследований направленных на определение параметров приготовления хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки в атмосфере нагретого пара и сделаны соответствующие выводы.

Ключевые слова: технология, качество, мука, рецептура, тесто, смесь, хлеб, нагретый пар.

TECHNOLOGY OF BREAD PRODUCTION

Shogenova I.B.;

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

Unazhikov 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. Development of technology for bakery products made from a mixture of rye and wheat flour, which are thermally processed in a heated steam atmosphere. The results of studies aimed at determining the parameters of baking bakery products made from a mixture of wheat and rye flour in a heated steam atmosphere are presented, and the corresponding conclusions are made.

Keywords: technology, quality, flour, recipe, dough, mixture, bread, heated steam.

Среди разнообразных видов хлеба и хлебобулочных изделий ржаные и ржано-пшеничные занимают особое место. Хлебобулочные изделия обладают не только ни с чем несравнимым вкусом и ароматом, но и благодаря особенностям химического состава ржаной муки, оказывает положительное влияние на здоровье человека [1].

Технология производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки термообработанных в атмосфере нагретого пара является актуальной и перспективной в свете быстрого ритма современной жизни. Развитие рынка хлебобулочных изделий сегодня происходит, в основном, за счет нетрадиционных видов, растет спрос на новые виды хлеба с более сложной рецептурой. Это влечет за собой внедрение новых технологий по производству хлебобулочных изделий. Выпечка хлебобулочных изделий «на пару» стала известна нам от народов Вьетнама. Во Вьетнаме большая часть хлебобулочных изделий из пшеничной муки употребляется в виде обработанных паром, а не выпеченных традиционным способом [2].

Целью данной научно-исследовательской работы явилась разработка технологии хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки, термообработанных в атмосфере нагретого пара.

Для реализации поставленной цели проводились следующие исследования: определение показателей качества ржаной и пшеничной муки: влажности, кислотности, «числа падения»; определение рецептуры теста для паровых хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки; определение продолжительности брожения теста для паровых хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки; определение продолжительности расстойки ТЗ для паровых хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки; определение продолжительности термообработки ТЗ для паровых хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки в атмосфере пара; определение температурных параметров обработки ТЗ для паровых хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки в атмосфере пара; определение органолептических и физико-химических показателей паровых хлебобулочных изделий; разработка технологических решений процесса приготовления хлебобулочных изделий на пару из смеси ржаной и пшеничной муки.

Исследование проводилось в лаборатории кафедры «Технология продуктов общественного питания и химии».

При проведении исследований использовали: ржаную обойную муку; пшеничную муку высшего сорта; дрожжи прессованные хлебопекарные; соль поваренную пищевую; масло растительное (подсолнечное); подкисляющую добавку «Цитрасол» и воду питьевую.

При проведении работы были использованы общепринятые и специальные методы исследования.

Все пробы применявшейся муки (ржаной обойной, пшеничной высшего сорта) анализировали по органолептическим и физико-химическим показателям качества.

У заквасок, приготовленных из ржаной муки, были определены влажность, кислотность, подъемная сила.

Тесто замешивали в лабораторной тестомесильной машине в течение 4-5 минут. Соль в тесто вносили в виде солевого раствора. Дрожжи были внесены в виде дрожжевой суспензии. Рецепт теста представлена в таблицах

Таблица 1 – Рецепт ржано-пшеничного теста для паровых хлебобулочных изделий

Наименование сырья	Количество вносимого сырья, г		
	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Мука ржаная обойная	100	100	100
Мука пшеничная высшего сорта	100	100	100
Дрожжи прессованные	2	2	2
Соль поваренная пищевая	6	6	
Вода	130	130	130
Подкислитель	6	6	6
Соль поваренная пищевая	3,4	3,4	3,4
Вода питьевая, см ³	По расчету		

Таблица 2 – Рецепт приготовления теста для паровых изделий с разным соотношением ржаной и пшеничной муки

Наименование сырья	Количество вносимого сырья, г		
	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Мука ржаная	120	140	160
Мука пшеничная высшего сорта	80	60	40
Дрожжи прессованные	2	2	2
Подкислитель	6,0	6,0	6,0
Соль поваренная пищевая	3,4	3,4	3,4
Вода, см ³	По расчету		

Образец № 1 – соотношение муки ржаной и пшеничной высшего сорта 60:40;

Образец № 2 – соотношение муки ржаной и пшеничной высшего сорта 70:30;

Образец № 3 – соотношение муки ржаной и пшеничной высшего сорта 80:30.

Продолжительность брожения теста составляла 90 минут, до накопления кислотности 10,4 град. После чего исследуемый образец теста делили и формовали в тестовую заготовку массой 50г., его помещали в расстойный шкаф с температурой 38-40°C на 30 минут и относительной влажностью воздуха 70-75%. Готовность тестовой заготовки к выпечке была определена по органолептическим показателям.

Выпекали тестовую заготовку в течение 30 минут в лабораторной пароварке при температуре 100°C. Выпеченное изделие было охлаждено в естественных условиях и через 18-20 минут проводили анализ.

Пробы изделий анализировали через 18-20 минут после выпечки по физико-химическим и органолептическим показателям качества.

Из физико-химических показателей качества были определены такие показатели, как: влажность мякиша; титруемая кислотность мякиша; упруго – пластические деформации; масса изделия после выпечки в пароварке.

Органолептическая оценка проводили по методике, приведенной в руководстве, определяли такие показатели, как внешний вид изделия, цвет, состояние поверхности корки, структура пористости мякиша, его эластичность, цвет, вкус, запах.

На первом этапе исследований проводили подбор соотношения ржаной обдирной и пшеничной муки высшего сорта в рецептуре ржано-пшеничного теста для паровых изделий.

В рецептурах было использовано следующее соотношение ржаной и пшеничной муки 50:50, 60:40, 70:30, 80:20 и использованы разные подкисляющие добавки («Цитрасол», «Вега-3», «Агро-Левен-S400»). Критерием оценки качества служили органолептические и физико-химические показатели готовых паровых изделий. В результате полученных данных было установлено, что наилучшим соотношением является 70% ржаной обдирной муки и 30% пшеничной высшего сорта, а из подкисляющих добавок наилучшими показателями обладали образцы с использованием подкислителя «Цитрасол». Полученные образцы имели высокие органолептические показатели (вкус, запах) и обладали хорошей формоустойчивостью [3].

На основании проведенных комплексных исследований, направленных на определение параметров приготовления хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки в атмосфере нагретого пара установлено следующее: на основании результатов органолептических показателей установлена рецептура теста для паровых хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки; соотношение ржаной и пшеничной муки 70:30, в качестве подкисляющей добавки использован «Цитрасол»; определена рациональная продолжительность брожения теста из смеси ржаной и пшеничной муки для паровых хлебобулочных изделий, которая составила - 90мин; по показателям высоты, диаметра, расчетной величины формоустойчивости установлена рациональная продолжительность расстойки тестовых заготовок для хлебобулочных изделий, приготовленных в атмосфере нагретого пара, которая составила 30 мин; установлена рациональная продолжительность термообработки ржано-пшеничных ТЗ в атмосфере нагретого пара, которая составила - 30мин; с увеличением длительности тепловой обработки происходит увеличение массы готовых изделий, за счет сорбции водяного пара; по мере увеличения длительности тепловой обработки происходит увеличение объема готовых изделий на 30%; готовые изделия имеют мелкопористую структуру, которая незначительно изменяется с увеличением продолжительности термической обработки.

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.

СЕКЦИЯ 3.

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ И ТУРИЗМА

УДК 338

ТРАНСФОРМАЦИЯ НАЛОГОВОЙ СИСТЕМЫ РОССИИ: ПОСЛЕДСТВИЯ И ВЕКТОРЫ РАЗВИТИЯ

Акбашева А.А.;

зав. кафедрой «Экономический анализ и учет», к.э.н., доцент
НОУ ВО «Московский университет «Синергия»,
Карачаево-Черкесский филиал, г. Черкесск, Россия;
e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Аннотация. В статье проведен анализ ключевых изменений в налоговом законодательстве Российской Федерации, вступающих в силу в 2025 году, дана оценка фискального эффекта изменений, рассмотрены преимущества и недостатки нововведений для бюджета, бизнеса и населения. С использованием сравнительных таблиц систематизированы изменения по основным налогам, сформулированы выводы о комплексном влиянии изменений на экономику и социальную сферу.

Ключевые слова: налоговые изменения, налог на прибыль, НДС, НДФЛ, НДС, акцизы, фискальный эффект, бюджет, инвестиции, социальная справедливость.

TRANSFORMATION OF THE RUSSIAN TAX SYSTEM: CONSEQUENCES AND DEVELOPMENT VECTORS

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 article analyzes key changes in the tax legislation of the Russian Federation that will come into force in 2025, assesses the fiscal effect of the changes, and examines the advantages and disadvantages of innovations for the budget, business, and the public. Using comparative tables, changes in the main taxes are systematized, conclusions are formulated about the complex impact of changes on the economy and the social sphere.

Keywords: tax changes, income tax, personal income tax, VAT, excise taxes, fiscal effect, budget, investments, social justice.

Налоговые изменения в 2025 году в Российской Федерации представляет собой один из наиболее значимых фискальных маневров последнего десятилетия. Проводимая в условиях структурной трансформации экономики и необходимости обеспечения стабильности, она нацелена на решение многоплановых задач. Согласно прогнозам Министерства финансов

РФ, совокупный дополнительный доход консолидированного бюджета в 2025 году от изменений в налоговом законодательстве составит около 2,8 трлн рублей [1]. Целью данного исследования является анализ изменений с оценкой последствий, выявлением системных преимуществ и потенциальных рисков для ключевых участников налоговых отношений.

1. Анализ изменений в налогообложении прибыли и их последствий. Ключевым элементом реформы стало повышение ставки налога на прибыль организаций с 20% до 25%. По оценке Финансового университета при Правительстве РФ, данная мера затронет примерно 180 тысяч российских компаний, генерирующих около 85% совокупной налоговой базы по этому налогу [2].

Таблица 1 – Сравнительный анализ налогов с изменениями

Параметр	2024 год	2025 год	Фискальный и экономический эффект
Основная ставка	20% (3% – федеральный бюджет, 17% – региональный бюджет)	25% (5% – фед. бюджет, 20% – рег. бюджет)	Увеличение общей налоговой нагрузки на прибыль приведет к дополнительным поступлениям в бюджет (+1,4 трлн. руб.) [1]
Льготная ставка для отдельных категорий (МСП, соц. предприятия)	5% в рег. бюджет (до 2024 г. действовали льготы)	Отменяется	Унификация подхода, отмена избирательных льгот
Ставка для доходов в виде дивидендов	13%	15%	Стимулирование реинвестирования прибыли
Амортизационная премия	До 30% стоимости ОС	До 50% для оборудования III–X групп	Стимул для инвестиций в модернизацию

Преимуществами изменения налоговой ставки налога на прибыль будет прямое и значительное увеличение доходов для бюджета, так при прогнозируемой прибыли корпоративного сектора в примерную сумму 20 трлн. руб., рост ставки на 5 п.п. принесет дополнительно примерно 1 трлн руб. (без учета изменений налоговой базы).

Для экономики в целом повышение ставок носит контрциклический характер, создавая стабильный источник финансирования бюджетных расходов в условиях высокой волатильности на сырьевых рынках.

Несмотря на положительные стороны, отметим, что для бизнеса данная мера сыграет отрицательную роль в частности, снизится рентабельность деятельности предприятий. Для компании с чистой прибылью примерно в 100 млн. руб. налоговая нагрузка вырастет на 5 млн. руб. ежегодно, что может привести к сокращению инвестиционных программ или дивидендных выплат. Кроме того, усиливается риск снижения конкурентоспособности российских компаний на глобальных рынках, где средняя ставка налога на прибыль составляет около 22% (по данным OECD) [6]. К примеру, ПАО «Газпром» в 2024 году по МСФО (консолидированной группе) получило чистой прибыли в размере около 1,219 трлн. руб. При сохранении уровня прибыли, в 2025 году его налоговая нагрузка увеличится на 305 млрд. руб.

2. Реформирование НДС и НДФЛ: социальные и регуляторные аспекты.

Изменения в НДС означают окончательный переход к прогрессивной шкале. По данным Росстата, лишь около 2% трудоспособного населения России имеют доходы, превышающие 5 млн. руб. в год, то есть повышенные ставки затронут узкий слой высокообеспеченных граждан [3].

Введение повышенных ставок НДС направлено на решение двух задач:

– повышение социальной справедливости налоговой системы и увеличение бюджетных доходов, так прогнозируется, что поступления от НДС в консолидированный бюджет возрастут на 10-12% [3].

Таблица 2 – Сравнительный анализ НДФЛ и НДС

Параметр	2024 год	2025 год	Оценка последствий
НДФЛ: до 5 млн. руб. в год	13% (15% – более 5 млн. руб.)	13%	Сохранение базовой ставки для большинства населения
НДФЛ: доход 5-20 млн. руб.	15%	18%	Ужесточение прогрессии (+400 млрд. руб. в бюджет) [1].
НДФЛ: свыше 20 млн. руб. в год	15%	22%	Значительное увеличение нагрузки на сверхвысокие доходы
Налоговый вычет на 1-го и 2-го ребенка	1400 руб./мес.	2500 руб./мес.	Усиление социальной поддержки семей. Снижение нагрузки на 1,3 тыс. руб./мес. на семью с 2 детьми
Порог освобождения от НДС	2 млн. руб. за 3 месяца	4 млн. руб. за 3 месяца	~600 тыс. МСП смогут получить освобождение

– увеличение размеров детских вычетов является мерой, смягчающей общее налоговое бремя для семей с детьми.

Основными преимуществами при этом могут быть:

1. Социальная справедливость. Перераспределение налогового бремени в пользу наиболее обеспеченных граждан. Повышение детских вычетов напрямую поддержит семьи с доходами ниже среднего.

2. Поддержка МСП. Удвоение лимита по НДС высвободит оборотные средства для сотен тысяч малых предприятий. Для компании с ежеквартальной выручкой в 3,5 млн. руб. экономия на налогах и снижение административных затрат может составить до 700 тыс. руб. в год.

Вместе с тем, недостатками выступят:

– риск усиления практик сокрытия доходов физическими лицами и оптимизации через вывод средств в форме дивидендов (ставка на которые также повышается до 15%);

– снижение числа плательщиков НДС может создать дисбаланс в цепочках поставок, где крупные компании предпочитают работать с контрагентами, являющимися плательщиками НДС.

3. Акцизная политика: фискальная эффективность и инфляционные риски.

Повышение акцизов традиционно преследует фискальную цель, однако оно также оказывает сдерживающее влияние на потребление социально вредных товаров. Рост акцизов на топливо может оказать инфляционное давление на себестоимость перевозок и, как следствие, на цены конечных товаров. Повышение акцизов является регулярным инструментом пополнения бюджета.

В 2025 году индекс роста акцизов запланирован на более высоком уровне, превышающем прогнозируемую инфляцию (6%), что указывает на его выраженную фискальную направленность (таблица 3).

Таблица 3 – Сравнительный анализ акцизных ставок

Подакцизный товар	2024 год	2025 год	Индекс роста, %
Бензин 5 класса (за 1 тонну)	15 048	17 088	+14%
Дизельное топливо (за 1 тонну)	9 950	11 250	+13,1%
Этиловый спирт (за 1 литр безводного спирта)	1 215	1 371	+12,8%
Сигареты (за 1 000 шт. + 16% расчетной стоимости)	2 632	2 982	+13,3%

Несомненно, для бюджета акцизы обеспечивают стабильные и легко администрируемые поступления и ожидаемый дополнительный доход от них составит около 200 млрд руб. [1], для населения и общества в целом повышение акцизов на табак соответствует политике здоровьесбережения, снижая доступность вредной продукции.

Однако рост акцизов на топливо выступает как инфляционное давление, которое имеет мультипликативный эффект, так как транспортная составляющая входит в стоимость практически всех товаров, более того, ЦБ РФ предупреждает о дополнительном инфляционном воздействии в 0,2-0,3 п.п. [4]. Также произойдет рост теневого оборота, вследствие того, что высокие акцизы на алкоголь и табак стимулируют производство и сбыт нелегальной продукции, доля которой на некоторых рынках уже достигает 10-15%.

Проведенный анализ позволяет сформулировать следующие выводы:

1. Достижение фискальных целей. Налоговые изменения в 2025 году являются высокоэффективным инструментом для увеличения бюджетных доходов. Совокупный прирост в 2,8 трлн руб. существенно укрепит финансовую устойчивость государства и позволит финансировать стратегические инициативы.

2. Усиление перераспределительной функции. Изменения носят выраженный социальный характер. Введение прогрессивной шкалы НДФЛ и увеличение детских вычетов снижают нагрузку на средний класс и семьи с детьми, перераспределяя ее в пользу сверхдоходных групп, что повышает воспринимаемую справедливость налоговой системы.

3. Стимулирование инвестиций с оговорками. Мера по увеличению амортизационной премии является позитивной, однако ее стимулирующий эффект может быть частично нивелирован общим повышением нагрузки на прибыль. Чистое влияние на валовые инвестиции остается под вопросом и будет зависеть от отраслевой специфики.

4. Наличие значимых макроэкономических рисков. Ключевыми вызовами станут инфляционное давление от роста акцизов и потенциальное снижение деловой активности у высокорентабельных компаний, не готовых к резкому росту фискальной нагрузки.

Таким образом, налоговая реформа 2025 года представляет собой сбалансированный, но достаточно жесткий пакет мер, нацеленный в первую очередь на решение текущих бюджетных задач. Ее долгосрочный успех будет зависеть от способности государства нивелировать побочные эффекты за счет улучшения инвестиционного климата и эффективного расходования мобилизованных средств.

Литература:

1. Основные направления бюджетной, налоговой и таможенно-тарифной политики на 2025 год и на плановый период 2026 и 2027 годов: проект Минфина России. – URL: <https://www.minfin.ru/> (дата обращения: 28.09.2025)
2. Оценка влияния налоговой реформы на корпоративный сектор / Аналитический центр Финансового университета. – М., 2024. – 67 с.
3. Распределение численности работников по размерам начисленной заработной платы // Федеральная служба государственной статистики (Росстат). 2024. URL: <https://rosstat.gov.ru/> (дата обращения: 28.09.2025)
4. Доклад о денежно-кредитной политике // Банк России. 2024. № 4. С. 45.
5. Петров В.В., Сидорова А.К. Современные тенденции развития налоговых систем в условиях глобальных вызовов // Финансы и кредит. 2023. Т. 29. № 12 (816). С. 2689–2705. DOI: 10.24891/fo.29.12.2689
6. Corporate Tax Statistics ОЭСР (2024), Корпоративная налоговая статистика 2024. Издательство ОЭСР. Париж, <https://doi.org/10.1787/9c27d6e8-en>

УСТОЙЧИВЫЙ ТУРИЗМ: ПРОБЛЕМЫ И РИСКИ РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО МАССОВОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Атмурзаева С.Т.;

студентка 4 курса по направлению подготовки 43.03.02 Туризм
института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: saidaatmu@gmail.com

Дзахмишева М.Ш.;

доктор экономических наук, профессор
института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация. В научной статье выявлены проблемы и риски развития экологического массового туризма в Кабардино-Балкарской республике. Установлено, что развитие экологического туризма требует комплексного подхода и стратегического планирования, внедрения научно обоснованных мер по сохранению экосистем, развитию инфраструктуры и подготовке квалифицированных кадров.

Ключевые слова: устойчивый туризм, проблема, риски, экологическое состояние, экологический туризм.

SUSTAINABLE TOURISM: CHALLENGES AND RISKS OF DEVELOPING ECOLOGICAL MASS TOURISM IN THE KABARDINO-BALKAR REPUBLIC

Atmurzaeva S.T.;

Fourth-year student majoring in 43.03.02 Tourism at the Institute
of Management, Tourism, and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University named after Kh.M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: saidaatmu@gmail.com

Dzakhmisheva M.Sh.;

Doctor of Economics, Professor
at the Institute of Management, Tourism, and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University named after Kh.M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation. This scientific article identifies the challenges and risks of developing ecological mass tourism in the Kabardino-Balkarian Republic. It is established that the development of ecological tourism requires a comprehensive approach and strategic planning, the implementation of scientifically based measures to preserve ecosystems, develop infrastructure, and train qualified personnel.

Keywords: sustainable tourism, problem, risks, environmental status, ecological tourism.

Туризм является одной из крупнейших и наиболее динамично развивающихся отраслей мировой экономики. Долгое время развитие туризма шло по экстенсивному пути, входя в острое противоречие с хрупкостью природных систем. Загрязнение водоемов, эрозия почв, уничтожение естественной среды обитания животных, перегрузка инфраструктуры и растущие выбросы от авиаперелетов и автотранспорта – все это стало печальными спутниками массового туризма. Однако в ответ на эти вызовы сформировалась новая парадигма – кон-

цепция устойчивого туризма, фундаментальной основой которой является неразрывная и глубинная связь с экологией.

Цель научной статьи – исследование проблем и рисков, связанных с развитием экологического туризма.

Объект исследования – экологическое состояние республики.

Предмет исследования – туристская дестинация.

Максарова И. М. [1] считает, что «устойчивый туризм – это такой вид туризма, при котором обеспечивается оптимальное использование ресурсов окружающей среды, поддерживаются социально-культурные особенности принимающих сообществ, обеспечивается жизнеспособность долгосрочных экономических процессов, учитывая их выгоду для всех заинтересованных кругов».

На наш взгляд, данный вид туризма рассматривается с трех значимых аспектов: экологического, экономического и социально. Все они взаимосвязаны и играют большую роль в устойчивом туризме.

По мнению Узденовой А.Б. [2], «экологический туризм – это все виды и формы туризма, при которых главной мотивацией туриста к совершению путешествия является наблюдение и общение с природой, которое способствует сохранению окружающей среды и культурного и природного наследия, оказывая на них минимальное воздействие».

Полесская О.П. [3] считает, что «экологический туризм предполагает 4 основных принципа:

- сохранение биологического разнообразия рекреационных природных территорий;
- повышение уровня экономической устойчивости регионов, вовлеченных в сферу экологического туризма;
- повышение экологической культуры участников экотуристической деятельности;
- сохранение этнографического статуса рекреационной территории».

Кабардино-Балкария представляет собой перспективный регион для развития экологического туризма, так как обладает богатым природным и культурным наследием. Уникальные природные ресурсы, самобытные традиции местных народов, национальные праздники, фольклор, ремесленные изделия и кулинарные особенности, а также высокогорные балкарские аулы и казачьи станицы привлекают туристов и создают возможности для развития различных видов туризма, как для внутреннего, так и для международного рынка.

На взгляд Байсултановой Л.Б. и Карашевой А. Г. [4] Кабардино-Балкария является одним из наиболее перспективных регионов для развития экотуризма в России благодаря следующим факторам:

- высокое разнообразие и эстетическая привлекательность природных ландшафтов;
- богатые рекреационные ресурсы;
- уникальная флора и фауна, наличие большого количества реликтовых и эндемичных видов, а также редких видов, внесенных в российскую и международную Красную книгу.
- наличие уникальных экосистем;
- благоприятные возможности для наблюдения диких животных;
- обширная туристическая инфраструктура (гостиницы, дома отдыха, турбазы, альплагеря и др), сохранившаяся от «доперестроечных» времен;
- большая заинтересованность в развитии экотуристической индустрии и ее поддержка со стороны органов власти, охраняемых территорий, коммерческих структур и широкой общественности, которые связывают перспективы развития экономики в первую очередь с туризмом.

По данным Министерства курортов и туризма Кабардино-Балкарии [5], на территории республики действуют ряд туристских центров, известных не только россиянам. К примеру, имеющий мировую славу горнолыжный курорт Приэльбрусье, включающий поляну Чегет, долину Азау, минеральные источники Джилы-Су, Безенгийскую стену. На территории Кабардино-Балкарской Республики расположены пять из семи гор-пятитысячников Северного Кавказа. Не менее знаменито грязевое озеро Тамбукан с 18 минеральными источниками,

уникальное Голубое озеро, расположенное в Черекском ущелье, любимое туристами место Чегемские водопады, селение Аушигер с термальным горячим азотно-бромистым источником и многие другие. Всего на территории республики находится более 125 туристско-рекреационных природных и историко-культурных объектов местного и федерального значения.

Вместе с тем санитарное состояние территорий Кабардино-Балкарии, как в населенных пунктах, так и за их пределами, создает негативное впечатление о нашей республике, известной как курортный регион. Туристы, приезжающие в КБР различными способами (на автомобиле, самолете или поезде) могут наблюдать свалки и кучи мусора вдоль дорог, в поймах рек и даже в непосредственной близости от зон отдыха.

Реализация проекта туристического кластера на Северном Кавказе также может негативно сказаться на состоянии окружающей среды. В настоящее время очевидно резкое ухудшение качества воды в реках республики, что связано с человеческой деятельностью. Основные факторы негативного воздействия включают работу спиртодрожжевых и крахмальных предприятий, крайне изношенные очистные сооружения, загрязнение русел и пойм рек бытовыми отходами и отходами сельскохозяйственных предприятий, а также браконьерство.

По данным Министерства природных ресурсов и экологии КБР выбросы в атмосферу загрязняющих веществ в 2024 году составили 6246 тонн [6] (таблица 1).

Таблица 1

Регион	Количество объектов, имеющих выбросы загрязняющих веществ	Количество источников выбросов загрязняющих веществ	Выбросы в атмосферу загрязняющих веществ за отчетный период всего, тонн	В том числе выбросы загрязняющих веществ, составляющие ВСВ (временно согласованные выбросы) за отчетный период
КБР	332	2200	6246	0

По данным Министерства природных ресурсов и экологии КБР лабораторный мониторинг за качеством питьевой воды в сети водопроводов централизованного водоснабжения показал, что в 2024 году исследованные пробы воды на микробиологические показатели 12,7% не соответствуют нормам, что 1,74 раз выше в сравнении с 2022 годом [6].

Таблица 2

Объект лабораторного мониторинга	Год		
	2022	2023	2024
Вода питьевая в сети централизованного водоснабжения			
1. Количество населенных пунктов	137	137	137
2. Количество мониторинговых точек	175	175	175
3. Количество исследованных проб воды на санитарно-химические показатели	2123	2418	2506
- из них не соответствуют нормам (%)	9,5	9,5	9,5
4. Количество исследованных проб воды на микробиологические показатели	3309	3828	3705
- из них не соответствуют нормам (%)	7,28	8,15	12,7

По данным Министерства природных ресурсов и экологии КБР лабораторный мониторинг почвы населенных пунктов показал, что в 2024 году исследованные пробы почвы на паразитологические показатели полное соответствие нормам; на микробиологические показатели – не соответствуют нормам 3,5%, что в 2,5 раза выше в сравнении с 2022 годом [6].

Но основную проблему составляют:

- стихийность развития, т.е. отсутствие единой, продуманной стратегии развития эко-туризма в Кабардино-Балкарской республике. Многие проекты реализуются точечно, без общей координации.

Таблица 3

Объект лабораторного мониторинга	Год		
	2022	2023	2024
Почва населенных мест			
Количество населенных пунктов	33	33	33
Количество мониторинговых точек	41	41	41
Количество исследованных проб почвы на санитарно-химические показатели	473	610	378
- из них не соответствуют нормам (%)	0,0	0,0	0,0
Количество исследованных проб почвы на микробиологические показатели	498	627	568
- из них не соответствуют нормам (%)	1,4	0,9	3,5
Количество исследованных проб почвы на паразитологические показатели	537	139	530
- из них не соответствуют нормам (%)	1,1	0,0	0,0

- неудовлетворительное состояние многих дорог, ведущих к природным достопримечательностям. Неразвитость экологичного общественного транспорта (например, электрических шаттлов для парковок у заповедников).

- отсутствие стабильной связи и интернета в отдаленных горных районах, что критично для безопасности туристов.

- отсутствие налаженной системы сбора, вывоза и, что важно, переработки мусора в горных районах. Свалки часто образуются стихийно.

- противоречие между желанием заработать на большом потоке туристов и необходимостью ограничить этот поток для сохранения хрупких горных экосистем.

- жители часто не воспринимают туризм как основной источник дохода и не имеют ресурсов и знаний для создания своего эко-бизнеса (гостевые дома, гиды-проводники, производство сувениров).

- нехватка профессиональных гидов-проводников со знанием языков и основ экологии, инструкторов, менеджеров в сфере туризма, которые понимают принципы устойчивого развития.

Риски загрязнения окружающей среды не позволяют в полной мере продолжить движение по пути массового, разрушающего природу туризма, либо сделать осознанный выбор в сторону настоящего экологического туризма, который требует больших первоначальных вложений, стратегического планирования и жесткого контроля, но в долгосрочной перспективе сохранит главный ресурс – уникальную природу – и обеспечит устойчивое развитие региона.

При проектировании экологического туризма важно предусмотреть:

- четкое зонирование территории: где возможен массовый туризм, а где только строго регулируемый экологический с лимитами на посещение;

- план по снижению нагрузки на хрупкие экосистемы;

- внедрение системы управления рекреационной нагрузкой;

- электронная пропускная система для посещения национальных парков и заповедников. Это позволит учитывать количество посетителей, собирать целевые взносы и информировать туристов о правилах;

- квотирование числа посетителей для самых уязвимых территорий в пиковые сезоны;

- обустроить деревянными настилами в местах влажных почв, смотровыми площадками, информационными аншлагами (на русском и английском), указателями. Это минимизирует эрозию и убережет растительность.

- создать современные информационные центры на въездах в ключевые парки (Приэльбрусье, Чегемское ущелье и т.д.). Здесь туристы должны получать карты, пропуска, нанимать гидов, смотреть экспозиции о природе и культуре.

- организовать перехватывающие парковки на подъездах к особо охраняемым природным территориям (ООПТ) и эко-шаттлы (электробусы или газовые автобусы) для транспортировки туристов к точкам входа. Это снизит автомобильную нагрузку и выбросы;

- внедрение современных систем обращения с отходами (установка контейнеров для раздельного сбора мусора в туристических кластерах, организация регулярного вывоза и утилизации отходов, заключение договоров с перерабатывающими предприятиями, пропаганда принципа «no trace» – «не оставляй следов» среди туристов и гидов, возможность сдать мусор за символическое вознаграждение (скидка на посещение, сувенир), предоставление грантов и льготных кредитов местным жителям на строительство гостевых домов с использованием экологичных материалов, солнечных батарей, систем очистки воды и стоков).

- переквалификация для гидов-проводников. Курсы должны включать не только технику безопасности, но и основы экологии, краеведения, этнографии и иностранные языки.

- сотрудничество с вузами КБР (КБГУ) для подготовки специалистов в сфере устойчивого туризма и т.д.

Заключение. Развитие экологического туризма в Кабардино-Балкарской Республике требует комплексного подхода и стратегического планирования. Несмотря на значительный природный потенциал региона, существует ряд системных проблем, препятствующих его устойчивому развитию. Для успешной реализации концепции экотуризма необходимо внедрение научно обоснованных мер по сохранению экосистем, развитию инфраструктуры и подготовке квалифицированных кадров. Реализация этих направлений позволит обеспечить сбалансированное развитие региона, сочетающее экономические интересы с сохранением уникального природного наследия.

Литература:

1. Максарова Е.М. Основные направления реализации принципов устойчивого развития в туризме // Известия Российского государственного педагогического университета им. А.М. Герцена. СПб.: Изд-во Российского государственного педагогического университета им. А.М. Герцена, 2008. № 85. С. 345–350.

2. Узденова А.Б. Znanstvena Misel. 2019. № 11-2 (36). С. 15-21.

3. Полесская, О. П. Определение и базовые принципы экологического туризма / О. П. Полесская // Географические проблемы сбалансированного развития староосвоенных регионов: материалы Междунар. науч.-практич. конф. Брянск, 2007. С. 210–214.

4. Байсултанова Л.Б., Карашева А.Г. Проблемы развития экологического туризма на особо охраняемых природных территориях России (на примере КБР) // Terra Economicus. 2007. Т. 5. №. 1–3. С. 22–25.

5. Открытые данные Министерства курортов и туризма КБР. URL: <http://pravitelstvo.kbr.ru/oigv/minturizm/> (Дата обращения 15. 09.2025.)

6. Открытые данные Министерства природных ресурсов и экологии КБР. <https://minprirod.kbr.ru/upload/medialibrary>

УДК 332.1

МЕХАНИЗМ ГОСУДАРСТВЕННОГО СТИМУЛИРОВАНИЯ РАЗВИТИЯ ГОРОДСКОГО КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННОГО КОМПЛЕКСА

Бакаева З.Р.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: zbakaieva77@mail.ru

Аннотация. Статья посвящена механизму государственного стимулирования развития городского курортно-рекреационного комплекса, который является важной частью туристической и социальной инфраструктуры страны. Рассматриваются первоочередные факторы, влияющие на ограниче-

ние и расширение производственных возможностей и факторы, способствующим расширению производственных возможностей экономической системы.

Ключевые слова: регулирование, стимулирование, курортно-рекреационный комплекс, город, территория.

MECHANISM OF STATE STIMULATION OF THE DEVELOPMENT OF THE URBAN RESORT AND RECREATION COMPLEX

Bakaeva Z.R.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidate of Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: zbakaieva77@mail.ru

Annotation. The article is devoted to the mechanism of state stimulation of the development of the urban resort and recreational complex, which is an important part of the country's tourism and social infrastructure. The article considers the primary factors affecting the limitation and expansion of production capabilities and the factors contributing to the expansion of production capabilities of the economic system.

Keywords: regulation, stimulation, resort and recreational complex, city, territory.

Системный подход к развитию города немыслим без экологических мероприятий. Сегодня большинство мероприятий по сохранению окружающей среды от загрязнения экономически невыгодно предприятиям, являющимся источниками различных загрязнений. Это обусловлено тем, что сейчас на первом месте стоит получение прибыли (и часто в ущерб экологии). Все природоохранные мероприятия характеризуются затратами, порой значительными, и не приносят сразу экономической выгоды, тогда как с социальных позиций они просто необходимы. Серьезным недостатком существующей системы экологического регулирования является то, что эксплуатация и воспроизводство природных ресурсов находится пока за пределами действий механизма экономических оценок, стимулирующих их эффективное использование. К основным элементам экологического регулирования относятся: экологическое – планирование; система финансирования природоохранной деятельности; система платежей за природопользование; меры экономического стимулирования экологической деятельности; экологическое страхование. В системе мероприятий программы социально-экономического развития региона достойное место должны занять намечаемые меры, действия, проекты, обеспечивающие экологическую безопасность жизнедеятельности общества и сохранения природы, без чего невозможен рост качества жизни населения региона.

Разработке комплексной программы должна предшествовать долгая и тщательная подготовка, поскольку необходимо спрогнозировать не только социально-экономическое развитие рекреационного города, но и разработать механизмы сдерживания негативных и поддержки положительных тенденций. К его разработке должны быть привлечены ученые, специалисты и руководители как органов управления, так и коммерческих структур. Для уточнения отдельных положений комплексной программы следует провести конференции и совещания по вопросам роли науки в развитии региона, промышленной политике, повышении роли государства в управлении агропромышленным комплексом, постановке задач развития социальной инфраструктуры и ряд других.

Принципиально важным является то, что каждая из предлагаемых мер, хотя и обусловлена необходимостью, еще недостаточна для решения поставленных задач. Только реализуемые в комплексе, эти меры могут обеспечить необходимый социальный и экономический эффект.

Наличие еще целого ряда проблем характерно и для отдельных территорий, имеющих, свою региональную специфику. Это связано с неравномерным размещением производительных сил по территории страны, достаточно большой дифференциацией различных регионов

в уровне социально-экономического развития, их финансово-бюджетной обеспеченности и т.д.

Практика регионального развития и анализ ряда научных публикаций свидетельствует о том, что муниципальные образования до настоящего времени еще не стали в полной мере объектом хозяйствования, а их органы – адекватными субъектами управления местной экономикой. В них далеко не везде удалось обеспечить сочетание народнохозяйственных, отраслевых и региональных интересов, сформировать рациональное территориальное хозяйство. Нельзя не отметить и то, что получение социальных благ в муниципальных сообществах не поставлено в тесную зависимость от результатов функционирования местной экономики.

Несмотря на то, что в федеральных законах декларируется бюджетная самостоятельность местного самоуправления, она до сих пор не реализована. Города, прежде всего крупные и средние, индустриально развитые, сегодня не заинтересованы в наращивании своего налогового потенциала и сокращения нерациональных доходов. Дополнительные доходы и экономия средств у них изымаются в вышестоящие бюджеты путем практически ежегодного изменения нормативов отчислений регулирующих налогов. Бюджетный и Налоговый кодексы не содержат механизмов, разрешающих данную проблему. Сельские районы и малые города, особенно депрессивные, также не спешат развивать свою собственную экономическую базу, поскольку в этом случае они станут недополучать дотации и субвенции из регионального бюджета. Поэтому у территориальных (городских и районных) органов управления отсутствует прямая экономическая заинтересованность в эффективном ведении местного хозяйства.

Переход к устойчивому экономическому росту предполагает для многих территорий, прежде всего, стабилизацию финансово-экономического состояния, а для некоторых из них – выход из депрессивного положения. Депрессивность, отсталость, неразвитость одних и неустойчивое состояние других территорий связаны со многими причинами. Наряду с этим, а экономическая база большинства муниципалитетов не соответствует их потребностям. Ограничена муниципальная собственность, механизмы ее расширения и развития не работают. Во многих регионах имеют место конфликты между властными структурами, местными органами управления и предприятиями различных форм собственности в связи с неотрегулированностью отношений. Кроме того, чрезвычайно централизован порядок налогообложения и условий формирования местных бюджетов.

В последнее время в регионах, районах и городах активизировался поиск новых экономических форм организации функционирования муниципальных образований. Муниципалитет, являясь собственником местного бюджета, своих земель, определенных видов ресурсов и имущества, социальной, производственной, транспортной и иной инфраструктуры, вправе, и должен выступать в качестве организатора, учредителя, пайщика, крупного акционера новых корпоративных структур и предприятий со смешанной собственностью, особенно имеющих важное социальное, продовольственное, экологическое значение для территории. Тем самым, во-первых, будет повышаться эффективность использования муниципальной собственности, а во-вторых, местные администрации в большей степени станут содействовать социально-экономическому развитию своих территорий.

Исходя из особенностей развития экономики региона, ядром научно-производственной базы деловой и инновационной активности в ЮФО являются сельское хозяйство, перерабатывающая промышленность, машиностроение, курортно-туристский комплекс, связующим звеном которых является региональная производственная инфраструктура, значительно увеличивающая межотраслевой эффект от внедрения нововведений.

Предприятия и организации, входящие в отрасли производственной инфраструктуры, далеко не однородны по своей структуре и, прежде всего по организационно-правовым формам. Это средние акционерные общества, мелкие и средние фирмы и предприятия, появившиеся в результате изменения социально-экономических институтов.

Целесообразно отметить первоочередные факторы, влияющие на ограничение и расширение производственных возможностей экономической системы. В КБР к факторам, спо-

собствующим расширению производственных возможностей экономической системы, относятся благоприятные природно-климатические условия, наличие богатых природных рекреационных ресурсов, высокий уровень культуры производства, научно-технический прогресс и т.д. К ограничивающим факторам, помимо отсутствия вышеперечисленных, прежде всего, относят состояние платежеспособного спроса и ограниченность ресурсов (в первую очередь, финансовых).

SWOT-анализ туристско-рекреационного потенциала Кабардино-Балкарской Республики (таблица 1) демонстрирует значительный перевес в сторону «Сильных сторон». Вместе с тем туристско-рекреационный комплекс республики развивается без желаемого темпа роста ряда количественных и качественных показателей. В связи с этим можно сделать вывод об актуальности и обоснованной необходимости наличия Стратегии развития туризма в Кабардино-Балкарской Республике.

Таблица 1 – SWOT-АНАЛИЗ туристско-рекреационного потенциала
Кабардино-Балкарской Республики

СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ	СЛАБЫЕ СТОРОНЫ
1. Богатые природные и культурно-исторические ресурсы. 2. Расположение на территории Кабардино-Балкарской Республики высочайшей точки Европы – горы Эльбрус. 3. Расположение на территории Кабардино-Балкарской Республики семи вершин из восьми существующих в Российской Федерации с отметкой выше 5 тыс. м.н.у.м. 4. Выгодные предложения в низкий сезон. 5. Большое количество потенциальных туристских маршрутов. 6. Компактное расположение основных достопримечательностей Кабардино-Балкарской Республики (можно посетить несколько из них за один день (1-2 часа езды). 7. Удобное логистическое расположение (транспортная доступность по СКФО). 8. Значительное количество классифицированных средств размещения. 9. Низкие цены относительно аналогичных курортов	1. Недостаточно развитая туристская инфраструктура. 2. Низкая материально-техническая база. 3. Низкий уровень узнаваемости регионального туристского бренда. 4. Низкий уровень маркетингового продвижения региона на российском и международном туристских рынках. 5. Низкий уровень обслуживания. 6. Влияние фактора сезонности.
ВОЗМОЖНОСТИ	УГРОЗЫ
1. Развитие туризма путем включения в различные государственные программы Российской Федерации. 2. Широкий диапазон экскурсионных туров. 3. Большое количество предложений в сфере экстремального туризма. 4. Развитие туризма ввиду переориентированности российского туриста на внутренний туризм	1. Высокая стоимость перелетов/перевозок по стране. 2. Высокая конкуренция в сфере санаторно-курортного оздоровления с учреждениями Кавказских Минеральных вод. 3. Антропогенная нагрузка на природно-рекреационный комплекс. 4. Режим пограничной зоны на определенных маршрутах

Подводя итог, можно сказать, что механизм государственного стимулирования развития городского курортно-рекреационного комплекса включает в себя комплекс мер, направленных на создание привлекательных условий для инвестиций и бизнеса, повышающих качество услуг, инфраструктуру и туристическую привлекательность городов-рекреаций.

Литература:

1. Гражданский кодекс РФ (часть 1 от 30.11.94г.) №51 – ФЗ.
2. Конституция РФ. М.: Новая школа. 1996. 63 с.

3. Постановление Правительства РФ от 2 февраля 1996г. №101 «О федеральной целевой программе и развития курортов федерального значения».
4. Постановление Правительства РФ от 31 октября 1999г. №1203 «Об утверждении положения о курорте федерального значения Нальчик».
5. Стратегии развития туризма в Кабардино-Балкарской Республике, утверждённая распоряжением Правительства Кабардино-Балкарской Республики от 20 декабря 2021 года №581-рп.

УДК:333.7

СТРУКТУРА И ФУНКЦИИ РЕКРЕАЦИОННОГО ГОРОДА В УСЛОВИЯХ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ

Бакаева З.Р.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г.Нальчик, Россия;
e-mail: zbakaieva77@mail.ru

Аннотация. Статья посвящена рассмотрению особенностей организации и функционирования рекреационных городов в современном рыночном пространстве. Проведен сравнительный анализ экологического подхода к экономической оценке территорий в работах различных ученых

Ключевые слова: рекреация, природная среда, система, фактор, благо.

STRUCTURE AND FUNCTIONS OF A RECREATIONAL CITY IN A MARKET ECONOMY

Bakaeva Z.R.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidat of Economics Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: zbakaieva77@mail.ru

Annotation. The article discusses the features of the organization and functioning of recreational cities in the modern market environment. A comparative analysis of the ecological approach to the economic assessment of territories in the works of various scientists is carried out.

Keywords: recreation, natural environment, system, factor, welfare.

Сложный многоплановый характер проблем рекреации, требующий проведения исследований рядом научных дисциплин заставляет искать такие подходы, которые позволяли бы объединять результаты, достигаемые этими науками, в одно гармоничное целое. Необходимость комплексного подхода при изучении рекреации ощущалась уже давно, но отсутствовала генеральная концепция, на основе которой было бы возможно объединение разрозненных по тематике и методологическом отношении результатов исследований. В настоящее время при исследовании рекреации все чаще применяют «системный анализ». Разработанная известным австрийским ученым Людовигом Берталани общая теория систем и основанная на ней кибернетическая теория открытых систем – лучшая база для полного охвата явлений в их взаимоотношениях¹. В соответствии с основами теории систем явлений, связанных с рекреацией, можно рассматривать как «большую систему», элементы которой объединяются определенными обратными связями. Эти элементы существуют только в пределах системы, а вне ее существовать не могут. Большая система рекреации может быть расчленена в горизонтальном направлении (в территориальном аспекте) и в вертикальном (отраслевом аспекте). Территориально-рекреационная система состоит из 3 подсистем:

1. рекреационных ресурсов

¹ Рациональное использование природных ресурсов и охрана окружающей среды. – М. : Изд – во «Прогресс», 1977. – 358 с.

2. отдыхающих

3. социально-экономических и организационно-правовых условий рекреации (см. рис. 1).

Система подвергается различным воздействиям извне причин, которые не зависят от других систем, в значительной мере руководящих функционированием данной системы, то есть это параметры, которые не зависят от входа системы. Важнейшие из них: рекреационный наплыв, загрязнения рекреационной среды извне, демографические предпосылки, нерекреационные виды использования земли.

Основной элемент системы – рекреационные ресурсы. От их качества, размера и устойчивости зависит программа рекреационного использования, а также направление и уровень инвестирования – технического и экономического. Поэтому особое внимание надо обращать на объективность оценки этих ресурсов. Рекреационные ресурсы территории состоят из ресурсов природной среды, историко-культурных и, обусловленных характером заполнения пространства, так называемых – «ландшафтных».

Оценивать рекреационные свойства природной среды стало значительно легче, поскольку существует много показателей, качественных и количественных, позволяющих с должной объективностью сравнивать между собой различные виды местностей под углом зрения их рекреационных свойств. Среди методов сравнения особое значение имеет так называемая карта потенциального естественного растительного покрова, при помощи которой, применяя соответствующие методико-технические приемы, можно давать исчерпывающую оценку пригодности природной среды для рекреации и указывать способы охраны среды или придания ей большей привлекательности.

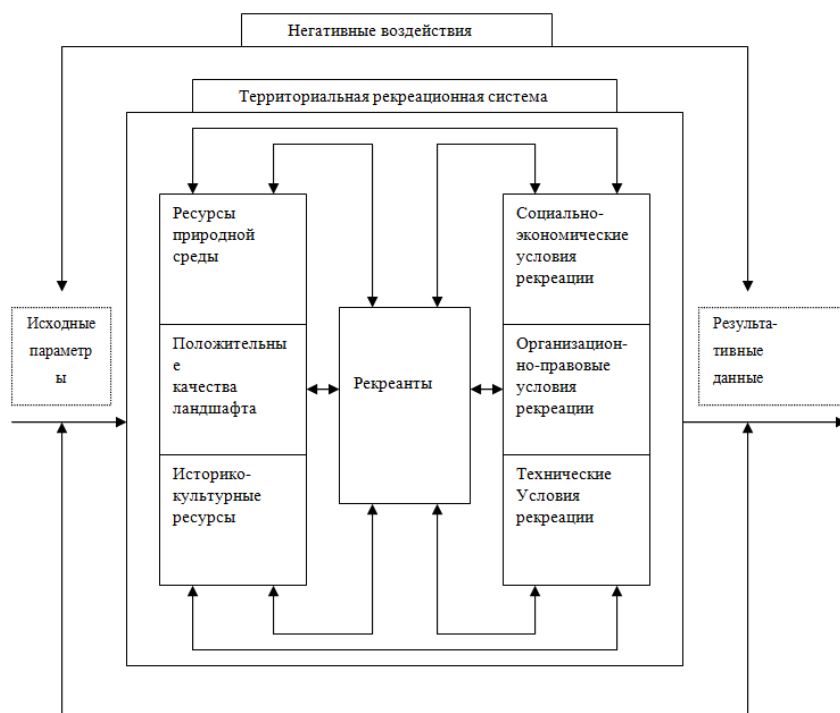


Рисунок 1 – Модель территориальной рекреационной системы

На современном этапе определены точные методы оценки устойчивости и приспособляемости природной среды в количественном и качественном аспектах. Одни методы применяются для оценки емкости при различной площади и современном уровне оснащенности, другие дают возможность определять степень нарушения или деградации рекреационных ресурсов и в зависимости от нее – пределы емкости местностей. Это имеет огромное значение – поскольку превышение норм приводит к таким значительным нарушениям среды, которые не могут компенсироваться какими-либо мероприятиями, и в результате – к снижению или даже полному уничтожению потенциала угодий. Поэтому правильная оценка современ-

ного состояния рекреационных ресурсов и прогноз их развития составляют основу планов туристического освоения любой местности, района или даже страны.

В настоящее время экологические проблемы в определенной степени порождают отставание экономической мысли. Ни экономические школы и ученые (включая Кейнса, Маркса, Маршала), ни классики экономической науки (Риккардо, Смит) не придавали значения экологическим ограничениям в экономическом развитии. Творческое наследие А. Пигу господствующее среди экономистов составляло основу взглядов на экологию. Он полагал, что целью функционирования экономической системы или экономической деятельности человека является максимизация богатства (благополучия, ценности), а условием максимизации богатства (национального дивиденда) – оптимальность распределения ресурсов по отраслям и видам деятельности. При этом он считал, что расхождение между корыстными (частными) и общественными интересами, как следствие несовершенной экономической системы, сводит к нарушениям оптимальности распределения ресурсов, что проявляется в расхождении величины частного чистого предельного продукта². Средством восстановления оптимальности распределения ресурсов является государственное вмешательство путем наложения штрафа на виновника загрязнения или же прямое регулирование экономической деятельности.

Исходным критерием исследования экономической системы для А.Пигу является максимизация ценности общественного производства, которая не включает в свой состав экологическое благо³.

Экономический подход включает в себя ряд теорий, которые объясняют специализацию стран и регионов на производстве определенных экономических благ. В частности: теория сравнительных издержек, теория абсолютных преимуществ, теория международной конкурентоспособности наций, теория Хекшера-Олина и другие. Данные теории объясняют территориальное разделение труда различных стран, но основываясь на них можно определить приоритетное направление развития экономики регионов, в пределах которых воспроизводятся социальные и экономические процессы обеспечения жизни населения, обусловленные местом региона в системе территориального и общественного разделения труда⁴.

У истоков исследования данной проблемы стоял А. Смит, который в своем труде «Исследования о природе и причинах богатства народов»⁵, доказывал, что при отсутствии барьеров для торговли, страны будут специализироваться на производстве товаров и благ, по которым у них есть абсолютное преимущество. В рамках этой теории, предполагается, что при наличии двух абсолютных преимуществ нужно специализироваться на обоих, без выбора наилучшего, но при ограниченности ресурсов такой подход ведет к потере эффекта преимущества. В такой ситуации имеет место теория относительных преимуществ Р. Рикардо. Он доказывал, что страна (регион) должна производить те товары, которые она может производить эффективно. Однако в наше время теория была переработана Хекшером и Олином. Они предложили модель торговли в терминах сравнительной обеспеченности стран факторами производства. Страна (регион) будет иметь относительное преимущество в тех регионах, производство которых требует интенсивного использования фактора, сравнительно редкого в данной стране. Таким образом, теория Хекшера-Олена предлагает инструмент для анализа воздействия изменений в торговле на собственные экономические структуры стран, в частности на внутреннее распределение доходов.

Необходимость специализации на рекреации вбирает и анализ теории международной конкурентоспособности наций М. Портера⁶. Портер выдвинул четыре главных параметра определяющих развитие современной внешней торговли в частности:

- факторные условия
- условия спроса
- близкие и обуславливающие отрасли

² Пигу А. Экономическая теория благосостояния . – М. 1984. – 41 с

³ Там же, с.39

⁴ Блауг Марк. Экономическая мысль в ретроспективе. /пер. с англ. / - М. : Дело ЛТД , 1994. –674 с

⁵ Смит А. Исследование о природе и причинах богатства народов / отв. Ред. Л.И. Абелкин, А.Н . Рос/. – М. : Наука, 1993.

⁶ Потер М. Международная конкуренция. – М. : Международные отношения, 1993

- стратегия фирмы и конкуренция.

Выделение приоритетной отрасли развития предполагает рациональное развитие многих других смежных отраслей, которые вовлекаются путем межотраслевых связей в процессе производства основного продукта или услуги.

В целом, проблемы пространственного распределения экономической активности рассматриваются в зарубежной экономической теории в рамках научного комплекса «пространственной экономики».

Анализ и изучение мирового опыта создания и функционирования рекреационных территорий позволяет сделать вывод о том, что на современном этапе развития экономики в связи с ускорением НТП, укреплением материальных методов, усилением интеграционных процессов возникает необходимость новых подходов к решению региональных проблем развития сельскохозяйственного производства и прежде всего к его территориальной организации, под которой понимается система мер направленных на рациональное сочетание средств производства и труда в едином технологическом процессе.

Литература:

1. Блауг Марк. Экономическая мысль в ретроспективе; пер. с англ. М.: Дело ЛТД, 1994. 674 с
2. Рациональное использование природных ресурсов и охрана окружающей среды. М.: Изд-во «Прогресс», 1977. 358 с
3. Пигу А. Экономическая теория благосостояния. М. 1984. 41 с.
4. Смит А. Исследование о природе и причинах богатства народов / отв. ред. Л.И. Абелкин. АН Рос. М.: Наука, 1993.
5. Потер М. Международная конкуренция. М.: Международные отношения, 1993.
6. Махов С.Ю. География рекреационных систем и туризма. Оценка рекреационных систем. Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012. 159 с.
7. Кружалин, В. И. География туризма: учебник / В. И. Кружалин, Н. С. Мироненко, Н. В. Зигерн-Корн, Н. В. Шабалина. – М. : Федеральное агентство по туризму, 2014. – 336 с.

УДК 338.48

РЕСУРСЫ СОБЫТИЙНОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Балаева А.Ж.;

студентка 4 курса по направлению подготовки 43.03.02 Туризм
института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: azibq55@qmail.com

Дзахмишева И.Ш.;

доктор экономических наук, профессор
института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация. В научной статье определено понятие событийного туризма. Установлены виды событий и основные ресурсы туристской дестинации для развития событийного туризма в Кабардино-Балкарской республике.

Ключевые слова: событийный туризм, ресурсы, культура, природа, инфраструктура.

EVENT TOURISM RESOURCES IN THE KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC

Balaeva A.Zh.;

4th-year student majoring in 43.03.02 Tourism
at the Institute of Management, Tourism, and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University named after Kh. M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: azibq55@qmail.com

Dzakhmisheva I.Sh.;

Doctor of Economics, Professor
at the Institute of Management, Tourism, and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University named after Kh. M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation. This scientific article defines the concept of event tourism. The types of events and key resources of the tourist destination for the development of event tourism in the Kabardino-Balkarian Republic have been identified.

Keywords: event tourism, resources, culture, nature, infrastructure.

Туристическая отрасль сегодня активно развивается. Одним из наиболее динамично развивающихся направлений является событийный туризм. В отличие от рекреационного или экскурсионного туризма, где ведущим фактором является местность или объект показа, в событийном туризме ключевую роль играет событие, определяющее время и цель поездки. Развитие событийного туризма (вида туризма, ориентированного на посещение местности в определённое время, связанное с каким-либо событием) актуально благодаря его роли в социально-экономическом развитии регионов и страны. Событийный туризм позволяет сочетать традиционный отдых с участием в зрелищных мероприятиях, что привлекает туристов.

Целью научной работы является анализ взаимосвязи событий и ресурсов в Кабардино-Балкарской республике.

Методы исследования: монографический, логический, системный.

В научной литературе выделяют несколько разновидностей событий: культурные (фестивали, концерты, театральные постановки) [1], спортивные (чемпионаты, марафоны, турниры) [2], деловые (конгрессы, ярмарки, выставки) [3], этнические (народные праздники, ритуалы) [4] и религиозные (паломничества, церемонии) [5]. Каждое из них оказывает различное влияние на туристический поток, формируя у путешественников особую мотивацию и стимулируя развитие инфраструктуры.

Событийный туризм выполняет целый ряд функций. Он способствует повышению туристской привлекательности территории, усиливает её узнаваемость, формирует положительный имидж и способствует сохранению культурного наследия. С точки зрения Григорьевой Д. К. [6], событийный туризм оказывает мультипликативный эффект: создает рабочие места, привлекает инвестиции, способствует росту малого и среднего бизнеса.

Рассмотрение теоретических основ [7-10] событийного туризма позволяет выделить его ключевые функции и определить значимость для развития территорий. Однако понимание сущности данного явления будет неполным без анализа ресурсов, на базе которых может формироваться событийный продукт. Именно туристический потенциал региона служит фундаментом для успешной реализации мероприятий и дальнейшего роста привлекательности территории. В связи с этим целесообразно обратиться к рассмотрению туристического потенциала и его роли в развитии событийного туризма.

Туристический потенциал любой территории формируется за счет совокупности природных, культурных и инфраструктурных ресурсов. Которые могут быть использованы для организации поездок и отдыха. В его состав входят природные объекты, историко-культурные памятники, этнические традиции, а также современная инфраструктура, обеспечивающая комфортное пребывание туристов. Чем разнообразнее и лучше развиты эти компоненты, тем выше способность региона создавать уникальные туристические продукты и привлекать различные категории путешественников. Особое внимание в событийном туризме уделяется нематериальным ресурсам, таким как национальные праздники, традиционная кухня, ремёсла, музыка и танцы, которые часто становятся основой событийных мероприятий, формирующих яркие впечатления и поддерживающих интерес к территории.

Кабардино-Балкарская республика как туристская дестинация располагает потенциалом для развития событийного туризма. Здесь сочетаются уникальные природные условия – горные массивы, включая Эльбрус, минеральные источники и курортные зоны – с богатым культурным наследием народов Кавказа. Традиционные праздники, ремёсла, музыка и этнические танцы создают дополнительную ценность для туристов и формируют предпосылки для организации разнообразных событий. Совокупность этих ресурсов позволяет планировать насыщенный календарь мероприятий и укреплять привлекательность региона как целостной туристской дестинации.

В последние годы в Кабардино-Балкарской республике наблюдается рост числа мероприятий, ориентированных как на местное население, так и на гостей республики. Среди них можно выделить культурные фестивали, международные спортивные соревнования, и этнические праздники. Однако проведение данных мероприятий, как я уже отмечала выше, невозможно без наличия ресурсной базы. Соответственно проведение событий напрямую связано с использованием природных, культурных, и инфраструктурных ресурсов. Для каждого события можно выделить тот ресурс, который становится его основой и определяет уникальность события. В таблице 1 представлена взаимосвязь событий и ресурсов.

Таблица 1 – Взаимосвязь событий и ресурсов в Кабардино-Балкарской республике

Год	Событие	Место проведения	Ресурс, обеспечивающий проведение
2016-2025	Red Fox Elbrus Race	Приэльбрусье, гора Эльбрус	Природный ресурс: высочайшая точка Европы, уникальные условия для горного спорта.
2018-2025	Alpindustria/Elbrus Race	Приэльбрусье	Природный ресурс: горный рельеф, развитая спортивная инфраструктура.
2022	Kavkaz Music Fest	Нальчик	Культурный ресурс: традиции музыкального творчества Кавказа, современная концертная инфраструктура города.
2022	Праздничные мероприятия к 100-летию КБР.	Города и районы республики	Историко-культурный ресурс: юбилей региона, этнокультурное наследие, коллективы народного творчества.
2022	«Цвети моя Кабардино-Балкария»	Чегемский район	Культурный ресурс: местные традиции. Национальная музыка и танцы, участие этнографических коллективов.
2022	Фестиваль «Прохладненские каникулы»	Прохладный	Социально-культурный ресурс: городские пространства, местные творческие коллективы ремесел.
2024	Международный кинофестиваль «Кабардино-Балкария 2024»	Нальчик	Культурный ресурс: интерес к кино как форме культурного обмена, наличие залов для показов и культурных центров.
2023	Фестиваль «В семье единой»	Нальчик	Этнокультурный ресурс: многонациональный состав населения республики, традиционные ремесла и национальные кухни, традиционные обряды.
2025	Фестиваль «Скалы России. Эльбрус»	Приэльбрусье	Природный ресурс: скальные массивы и трассы мирового уровня, возможности для экстремального спорта.
2024	Гастрофестиваль «Яблочный Джем»	Нальчик. Площадь Абхазии	Агрокультурный ресурс, гастрономические традиции, городская инфраструктура.

Из приведенных данных видно, что спортивные мероприятия базируются на природных ресурсах региона, в частности на горных массивах и рекреационных зонах Приэльбрусья. Культурные и этнические события опираются на богатое наследие многонационального населения, его традиции, музыку, танцы и ремесла.

На основе этого опыта формируется процесс разработки событийного туризма, который включает несколько ключевых этапов:

1. анализ потенциала региона;
2. определение целей и концепции события;
3. проектирование программы и инфраструктуры
4. маркетинговые результаты и сбор обратной связи.

Эти этапы позволяют системно планировать новые мероприятия, формировать туристические продукты и эффективно использовать ресурсы региона.

Заключение. Системная разработка и продвижение событийного туризма на основе природных, культурных и инфраструктурных ресурсов региона позволяет формировать конкурентоспособные туристические продукты и повышать привлекательность Кабардино-Балкарской республики.

Литература:

1. Дробышева М.Н. Культурные события Петербурга весны 2017 г // Общество. Среда. Развитие (Terra Humana). 2017. №. 2 (43). С. 135-137.
2. Полякова Т.В., Беликова Е.В. Крупные спортивные события как маркетинговый инструмент формирования имиджа территории // Маркетинг в России и за рубежом. 2020. №. 2. С. 46–53.
3. Ерохина Е., Самойленко П.Ю. Влияние деловых мероприятий на процесс формирования бренда территории // Век Информации. 2025. Т. 9. №. 1 (30).
4. Свиридова Л.О. Религиозные практики: опыт дефиниции и классификации // Вестник Санкт-Петербургского государственного института культуры. 2018. №. 3 (36). С. 58–61.
5. Чеботарёва Е.Ю. Этнические особенности ценностных ориентаций студентов // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Психология и педагогика. 2012. №. 4. С. 15–20.
6. Григорьева Д.К. Зарубежный и российский опыт создания туристских продуктов, основанных на концептуальных туристско-рекреационных аттракторах: методические особенности // Петербургский экономический журнал. 2015. №. 4. С. 91–97.

УДК 338.48(470.64)

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСОВ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

Аннотация. В статье представлен подробный обзор курортно-рекреационного комплекса республики. Особое внимание уделяется потенциалу региона, который обладает уникальным даром ис-

целения. Предлагаются проекты создания оздоровительно-восстановительно-реабилитационных центров, направленных на лечение и профилактику. Эти центры будут использовать природные ресурсы и курортно-климатический потенциал акватории озера Тамбукан. На территории комплекса планируется розлив слабо минерализованной высокотермальной слабощелочной воды. В «Долине Нарзанов» будет организован прокат горных велосипедов, рыбалка на форель на реках Хасаут, Харбаз и Ингушли. Кроме того, предложены уникальные охотничьи туры в горы и увлекательные экскурсии к Муштинским водопадам.

Ключевые слова: курортно-рекреационный комплекс, привлекательность, турист, лечебная грязь, туристские территории, восстановительно-реабилитационный центр, туристская индустрия, сервис, обслуживание, качество.

PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF SANATORIUM-RESORT COMPLEXES IN THE KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC

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

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. The article provides a detailed overview of the resort and recreational complex of the republic. Special attention is paid to the potential of the region, which has a unique gift of healing. The authors propose projects for the creation of health and rehabilitation centers aimed at treatment and prevention. These centers will use natural resources and the resort and climatic potential of Lake Tambukan. It is planned to bottle poorly mineralized high-thermal slightly alkaline water on the territory of the complex. Mountain bike rental will be organized in the Narzan Valley. Trout fishing will also be available on the Khassaut, Harbaz and Ingushli rivers. In addition, unique hunting tours to the mountains and exciting excursions to the Mushta waterfalls will be offered.

Keywords: resort and recreation complex, attractiveness, tourist, therapeutic mud, tourist territories, rehabilitation center, tourism industry, service, quality.

Жемчужинами в ожерелье курортно-рекреационного комплекса республики сияют земли, обладающие бесценным даром исцеления, – Аушигер и озеро Тамбукан. Для раскрытия целебного потенциала этих мест намечен целый ряд преобразующих мероприятий, среди которых особое место занимает развитие оздоровительно-лечебного комплекса «Аушигер». Этот проект, словно симфония, сплетает воедино комфортный отдых и целительную силу азотно-термального источника. «Аушигер» – это маяк надежды для тех, кто ищет облегчение от недугов опорно-двигательного аппарата, сердечно-сосудистых заболеваний, артритов, дерматитов, псориаза и многих других болезней. Здесь здоровье обретает крылья, а отдых становится источником жизненной энергии.

Создание и развитие оздоровительно-лечебного комплекса «Тамбукан» на базе озера Тамбукан. Озеро Тамбукан обладает значительными запасами сильно-сульфидных и высокоминерализованных илов – более 900 тысяч кубических метров. Лечебная грязь, добываемая из озера, имеет широкий спектр показаний для применения. В тамбуканской грязи содержатся микроорганизмы, способные вырабатывать пенициллин на питательных средах. Грязевые процедуры способствуют улучшению питания тканей и тонуса мышц, нормализуют работу желудочно-кишечного тракта и активно влияют на функции печени и других органов и систем организма [1].

На базе комплекса «Тамбукан» можно организовать фармацевтическое и косметологическое производство, основанное на субстанциях лечебной грязи и промежуточных продуктах. Также здесь может быть создан оздоровительно-восстановительно-реабилитационный центр для лечения и профилактики с использованием природных ресурсов и курортно-климатического потенциала акватории озера Тамбукан. Кроме того, на территории комплекса можно организовать розлив слабо минерализованной высокотермальной слабощелочной воды.

С учетом вышеизложенного предлагается проект создания лечебно-оздоровительного комплекса «Тамбукан». Так создание современного курортно-рекреационного комплекса предполагает освоение уникальных лечебных ресурсов озера Тамбукан. Озеро Тамбукан расположено в живописной котловине у федеральной дороги Ростов-Баку. Его длина составляет около двух километров, а ширина – около километра. Расстояние до Нальчика – 60 километров, до Пятигорска – 15 километров. Глубина озера достигает 10 метров и меняется в зависимости от количества осадков в разное время года [1].

Грязелечение – один из древнейших методов лечения различных заболеваний. Тамбукан издавна славится своими целебными свойствами. Лечебные и косметические эффекты тамбуканских грязей чрезвычайно разнообразны и активно используются в санаторно-курортных учреждениях региона с момента основания курортов Кавказских Минеральных Вод для лечения широкого спектра заболеваний.

Озеро Тамбукан славится не только своими живописными пейзажами, но и двумя минеральными термальными источниками. Суточный дебит одного из них составляет 1600 кубометров горячей термальной воды с температурой около 45 градусов, а другого – 1800 кубометров. Эти природные богатства делают озеро Тамбукан идеальным местом для создания современного лечебно-оздоровительного комплекса. Инвестиционный проект, который мы предлагаем, включает в себя: строительство трех отелей общей вместимостью 390 койко-мест, организацию розлива минеральной воды на основе двух уже имеющихся скважин, с мощностью 10 тысяч полулитров в час, возведение двух ресторанов и сети кафе, строительство питьевой галереи, строительство лечебно-оздоровительного комплекса, создание современной инфраструктуры, включающей дороги, инженерные сети и коммуникации. Реализация проекта предполагает получения таких показателей как: чистый дисконтированный доход (NPV) – 844 млн. рублей; дисконтируемый период окупаемости – 97 месяцев; срок окупаемости – 88 месяцев; внутренняя норма доходности (IRR) – 27,8%; индекс доходности (PI) – 2,11 [2].

Природные ресурсы, которыми богат туристско-экскурсионный комплекс «Чегемские водопады», стали основой для организации мест кратковременного отдыха и туров выходного дня на этих живописных водопадах. Для полноценного освоения этой местности необходимо развивать инфраструктуру: создавать точки общественного питания, налаживать производство и продажу сувениров. Для полноценного освоения этой местности необходимо развивать инфраструктуру: создавать точки общественного питания, налаживать производство и продажу сувениров. В этом районе есть все возможности для развития различных видов туризма: рыболовного и охотничьего, горного, рафтинга, лыжного и горнолыжного, а также альпинизма.

В комплексе «Долина Нарзанов», предназначенном для сезонного отдыха, можно организовать прокат горных велосипедов. В летне-осенний период здесь можно заняться рыбалкой на форель на реках Хасаут, Харбаз и Ингушли. Кроме того, в «Долине Нарзанов» можно организовать уникальные охотничьи туры в горы и увлекательные экскурсии к Муштинским водопадам, в солнечную обсерваторию, на реку Большой Лахран и в город Кисловодск [2].

Черекский район обладает уникальными природными особенностями, которые делают его привлекательным для туристов как из России, так и из других стран. В районе расположены живописные места, такие как озёра, скалистые вершины, историко-архитектурные памятники и средневековые сооружения. Эти достопримечательности привлекают внимание туристов, желающих познакомиться с культурой и историей региона. В Черекском и Хула-

мо-Безенгийском ущельях находятся объекты, которые известны не только в России, но и за её пределами. Среди них — «Голубые озёра», состоящие из пяти уникальных озёр, Верхняя Балкария с её старинными памятниками, Безенги с всемирно известной Безенгийской стеной, Бабугент с уникальным серо-водородным источником Иисли-Суу и другие места [2].

В Черекском и Хуламо-Безенгийском ущельях находятся уникальные объекты, которые известны не только в России, но и за её пределами. Среди них — «Голубые озёра», состоящие из пяти уникальных озёр, Верхняя Балкария с её старинными памятниками, Безенги с всемирно известной Безенгийской стеной, Бабугент с уникальным серо-водородным источником Иисли-Суу и другие места.

Для того чтобы освоить рекреационно-туристский комплекс «Голубые озёра», предлагается проект, который позволит осуществить комплексную программу по созданию многофункционального туристического комплекса на месте уникального природного объекта — Голубых озёр. В Черек-Балкарском ущелье, на высоте 820 метров над уровнем моря, находится комплекс «Голубые озёра». Главной особенностью комплекса являются пять озёр, три из которых имеют карстовое происхождение. Нижнее голубое озеро имеет глубину 254 метра и площадь зеркала 2,4 гектара. Температура воды в озере круглый год составляет 9,3 градуса, а благодаря наличию сероводорода вода всегда имеет голубой цвет. Сухое озеро представляет собой карстовый провал глубиной до 100 метров и диаметром 120 метров. Это место идеально подходит для занятий дайвингом, рафтингом и треккингом по среднегорью. Также здесь можно использовать батискаф [3].

Требуемый объём инвестиций составляет 1764 миллиона рублей. Максимальное количество людей, которые могут быть размещены одновременно, — 5000 человек. Срок окупаемости проекта — 84 месяца. В результате реализации проекта будет создано 600 рабочих мест. В Черекском районе запланировано проведение ряда мероприятий, направленных на развитие трёх туристических объектов: альпинистского комплекса «Безенги», археолого-туристского комплекса «Верхняя Балкария» и лечебно-оздоровительного комплекса «Бабугент». В рамках этих мероприятий планируется построить автокемпинг с техническими услугами, мини-заправочную станцию, гостиницу, кафе и бар. Также будет создан приют на 50 мест под Хуламской стеной, коттеджи на 50 мест в альплагере «Безенги», висячий мост в Черекской теснине. Кроме того, будет построен автокемпинг с гостиницей и баром, мини-заправочная станция с техническими услугами, пункты общественного питания, автостоянка и кафе. Родники у водопада Шынган-Суу будут благоустроены, а лечебно-оздоровительный комплекс на 30 мест у серо-водородного источника Иисли-Суу будет создан. Также планируется создать скалолазные трассы, историко-этнографический музей под открытым небом «Кюнньюм» и восстановить родовые башни: в Верхней Балкарии — «Зылгы», «Курная», «Амирхан-кыала», Абаевых; в Безенги — «Усхур», «Жабокыала», а также восстановить монастырь «Хари-Суу» [4].

В Кабардино-Балкарской Республике и на Северном Кавказе существует множество уникальных исторических и археологических памятников, которые представляют собой ценные культурно-исторические достопримечательности. Среди них особое место занимают археолого-туристские комплексы «Верхняя Балкария» и «Верхний Чегем». Эти комплексы, созданные для сохранения и популяризации культурного наследия, предлагают посетителям новые увлекательные маршруты, позволяющие глубже погрузиться в историю, культуру и национальные традиции народов, населяющих эти земли. Многие из объектов, включенных в эти комплексы, имеют статус памятников федерального значения. [5] В частности, в Верхне-Балкарской котловине находятся боевые башни Абаевых и Амирхановых, замок Курнаят-баша, укрепления Зылгы-кала, Малкар-кала, Карча-кала и Болат-кала, а также наземные склепы-усыпальницы, известные как кешене в Мухоле и «Городок мертвых». Эти памятники датируются XIII-XVII веками. В верховьях Чегемского ущелья находятся не менее интересные объекты, такие как боевая башня Балкаруковых и наземные склепы-усыпальницы «Фардык-кешене», которые были построены в XIV-XVII веках. Кроме того, в поселке Кулиевых

можно увидеть комплекс оборонительно-жилых сооружений, а также множество других интересных памятников [6, 7].

В Кабардино-Балкарской Республике расположено множество археологических и историко-архитектурных памятников. Это позволяет организовать увлекательное конное путешествие, охватывающее разные уголки республики – от границы с Северной Осетией до границы с Карачаево-Черкесией и далее. Во время этого путешествия можно посетить средневековые башни и замки, расположенные в верховьях Холамо-Безенгийского ущелья. Также можно увидеть одни из самых больших курганов в Европе, которые находятся в Урванском, Чегемском и Баксанском районах. Не забудьте посетить Национальный музей Кабардино-Балкарской Республики в Нальчике – он раскроет перед вами многовековую историю этой удивительной земли [8,9].

Таким образом, представляется достаточно привлекательной идея воссоздания в примыкавших к феодальным резиденциям жилых постройках этнографических деревень с комплексом туристско-экскурсионных услуг, предполагающих размещение в индивидуальных домах-гостиницах, восстановленных в духе традиционных «кунацких», проведение этнографических праздников, карнавалов, конных путешествий по ущельям и через перевалы в соседние ущелья, посещение археологических и этнографических достопримечательных мест, так называемый «экстремальный» туризм и т.д. [10].

Поэтому весьма заманчивой представляется идея возрождения этнографических деревень, расположенных в жилых постройках, примыкавших к феодальным резиденциям. В этих деревнях можно будет предложить туристам и экскурсантам целый комплекс услуг: проживание в индивидуальных гостиницах, воссозданных в духе традиционных «кунацких», участие в этнографических праздниках и карнавалах, конные прогулки по ущельям и через перевалы в соседние долины, посещение археологических и этнографических достопримечательностей, а также так называемый «экстремальный» туризм и многое другое.

Литература:

1. Галачиева Л.А. Природно-рекреационные ресурсы Черекского района // Природа Черекского района Кабардино-Балкарской Республики и ее охрана: Материалы научно-практической конференции. Нальчик, 2020. С.25–29.
2. Галачиева Л.А. Природно-ресурсный потенциал и его значение для развития рекреационной отрасли Кабардино-Балкарии // Региональные проблемы географии и геоэкологии: Сб. научных статей. Вып. 2. Махачкала, 2019. С. 57–63.
3. Калов Р.О. Рекреационная нагрузка на природу Кабардино-Балкарии // Природа. 2020. № 4. С.77–81.
4. Кушхабиев В.В. Принципы и методы управления развитием регионального туризма в Кабардино-Балкарской республике: автореф. дисс.... к.э.н. Нальчик, 2020. С. 131–133.
5. Сайт «Nauchkor.ru» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://nauchkor.ru/pubs/strategii-formirovaniya-brenda-turetskoy-respubliki-587d367d5f1be77c40d59086> (дата обращения: 01.04.2025).
6. 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).
7. Сайт «Mkomov studio» [Электронный ресурс]- Режим доступа: <https://mkomov.com/neuroblog/news/innovatsii-v-breninge-novye-vozmozhnosti/> (дата обращения: 05.04.2025). Сайт «Dzen.ru» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://dzen.ru/a/ZWhu1Zw2Ux2XDL5p> (дата обращения: 03.04.2025).
8. www.kbronline.ru. 2025.
9. www.kbrinfo.ru. 2025.

ФОРМИРОВАНИЕ И РАЗВИТИЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКОГО ТУРИЗМА 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 этом материале речь идёт о том, что этнографический туризм становится всё более популярным как среди путешественников, так и среди местных жителей. В статье представлен список направлений, по которым туристические агентства, включая «КавказСкиТур», организуют туры и экскурсии как внутри региона, так и за его пределами. Также в статье подчёркивается растущий интерес специалистов и профессионалов в области туризма к тщательному исследованию туристического рынка, где особое внимание уделяется его этнокультурной составляющей. Кроме того, отмечается, что этнографический туризм в Кабардино-Балкарии всё ещё развивается и пока нет туров, которые были бы полностью посвящены изучению культуры и традиций народов республики.

Ключевые слова: этнографический туризм, культура, наследие, традиции, народные ремесла, этнографические парки, джип-туры.

REGIONAL FEATURES OF THE ACTIVITIES OF TOURIST COMPANIES

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. This article discusses the growing popularity of ethnographic tourism among both visitors and locals. The article provides a list of tours and excursions offered by travel agencies, including KavkazSkiTour, both within the region and within its boundaries. It also highlights the growing interest of tourism specialists and professionals in thoroughly studying the tourism market, with a particular focus on its ethnocultural focus. Furthermore, it should be noted that ethnographic tourism in Kabardino-Balkaria is still online, and there are currently no tours that would specifically address this.

Keywords: Ethnographic tourism, heritage, traditions, folk crafts, ethnographic parks, cultural tours.

Этнографический туризм – это вид познавательного туризма, который направлен на изучение и посещение объектов, связанных с культурой, традициями, образом жизни и историей этноса. Благодаря этнографическому туризму жители любого региона могут познакомиться с историей, бытом и традициями коренных народов и небольших поселений. Этот вид туризма становится всё более востребованным как среди туристов, так и среди жителей регионов. Согласно информации, предоставленной Министерством курортов и туризма, в Кабардино-Балкарской Республике функционируют 240 предприятий, связанных с туризмом и отдыхом. Из них 86 – это туристические агентства. Однако в этой работе мы сосредоточимся на изучении этнографического туризма [1]. Как уже упоминалось, этот вид туризма в республике пока ещё не получил широкого распространения, хотя все необходимые ресурсы для его развития доступны и представляют собой нечто уникальное. Многие туристические

компаниям не решаются вкладывать средства в развитие этнографического туризма, хотя это направление может стать перспективным.

Среди 86 туристических компаний есть одна, которая наиболее близка к концепции этнографического туризма. Это компания «КавказСкиТур». Эта туристическая компания предлагает более 80 разнообразных услуг, среди которых: туры по Северному Кавказу: экскурсии, джип-туры, обучение сноуборду, альпинистские лагеря, пешие походы, снегоступинг, восхождение на Эльбру; туры для школьников: организация поездок, экскурсии, зарубежные и внутренние туры, детские лагеря; индивидуальные туры: корпоративные поездки, индивидуальные джип-туры; новогодние туры: празднование Нового года в Стамбуле, новогодние каникулы на джипах, «Новогодняя мозаика»; экскурсионные туры по России: Москва, Санкт-Петербург, Казань, Калининград и конечно же отдых за границей: авторские туры в Грузию и Азербайджан, пакетные туры в Турцию, Египет, ОАЭ и другие страны [2].

Компания «КавказСкиТур» предлагает разнообразные варианты отдыха. Организуются поездки в республики Северного Кавказа, города России и зарубежные страны. Но большинство наших туров и экскурсий посвящены природным красотам региона. Среди них: Голубые озёра, Приэльбрусье, Верхняя Балкария, Чегемские водопады, Эльтёбю, Шато Эркен, Безенги, Абай-Су, Урочище Уштулу, Джилы-Суу, Гедмыш и другие [3].

В этом списке представлены далеко не все направления, по которым туристическая компания организует туры и экскурсии. Ранее уже упоминалось, что этнографический туризм в Кабардино-Балкарии всё ещё находится в стадии развития, и пока нет туров, которые были бы полностью посвящены изучению культуры и традиций народов республики.

Однако «КавказСкиТур» предлагает экскурсии по местным природным достопримечательностям. Во время экскурсии экскурсоводы подробно рассказывают о местных легендах, истории народов и их традициях. Часто упоминаются обычаи, например, балкарцев, а затем для сравнения рассказывается о традициях кабардинцев. Также во время экскурсий туристы посещают кафе и рестораны.

Что касается посещения кафе и ресторанов Кабардино-Балкарии, то республика славится своими уникальными блюдами, которые передаются из поколения в поколение.. Порой может возникнуть впечатление, что кулинарные традиции кабардинцев и балкарцев похожи. Но стоит только попробовать их блюда, как становится ясно, насколько они самобытны и неповторимы.

В этом перечне перечислены не все направления, по которым туристическое агентство организует путешествия и познавательные поездки. Как уже упоминалось ранее, этнографический туризм в Кабардино-Балкарии пока ещё только развивается, и пока нет туров, которые были бы полностью посвящены изучению культуры и традиций народов республики [4].

Однако «КавказСкиТур» предлагает экскурсии по местным природным достопримечательностям. Во время таких поездок гиды подробно рассказывают о местных легендах, истории народов и их традициях. Часто упоминаются обычаи, например, балкарцев, а затем для сравнения рассказывается о традициях кабардинцев. Также во время экскурсий туристы посещают кафе и рестораны.

Говоря о посещении заведений общественного питания в Кабардино-Балкарии, стоит отметить, что этот регион известен своими уникальными кулинарными традициями, которые передаются из поколения в поколение.

На первый взгляд может показаться, что кухня кабардинцев и балкарцев имеет много общего. Однако, попробовав их блюда, становится понятно, насколько они самобытны и неповторимы.

Во время экскурсий по Кавказскому региону в рамках КавказСкиТур экскурсоводы с удовольствием рассказывают туристам местные легенды. Вот несколько интересных примеров таких легенд, которые позволяют лучше понять некоторые особенности быта жителей республики: [5].

Так если туристы посещают Чегемские водопады, то гиды приводят примеры из сказаний о том, что: Высоко в горах, находилось небольшое балкарское селение, где жили девуш-

ки необыкновенной красоты. С глазами, как весенние лесные цветы, синими-синими. С черными косами до пят. С румянцем розовым, как снежные вершины в час утренней зари. И вот однажды к этому селению подошли враги. Хотели увести они девушек в рабство. Девушки помчались к скалам, и, подбежав к пропасти, прыгнули вниз. Прыгали девушки, а волосы их цеплялись за выступы скал. Так и образовалась стена Чегемских водопадов. И струи воды – это волосы непокорённых девушек-горянок».

В ходе экскурсий по Кавказу в рамках проекта «КавказСкиТур» гиды с радостью делятся с путешественниками местными преданиями. Вот несколько любопытных историй, которые помогут лучше понять некоторые аспекты жизни в республике: Когда туристы приезжают к Чегемским водопадам, экскурсоводы рассказывают им красивую историю. В ней говорится о том, что в горах было небольшое поселение балкарцев, где жили девушки необыкновенной красоты. У них были глаза цвета весеннего неба, волосы до пят и щёки, похожие на снег на вершинах гор в утреннем свете. Однажды к поселению пришли враги, чтобы захватить девушек в плен. Но девушки не хотели сдаваться и бросились к скалам. Они подбежали к краю обрыва и прыгнули вниз, а их волосы зацепились за выступы скал. Так появились Чегемские водопады, а их потоки стали символом отваги и силы духа девушек из горного народа.

Невозможно не упомянуть о такой жемчужине Кабардино-Балкарской Республики, как Голубые озёра. Эти пять невероятно красивых карстовых озёр в Черекском ущелье республики стали объектом множества легенд и преданий. Местные жители называют их Голубыми озёрами, ведь вода в них имеет удивительный ярко-голубой оттенок. Центральное озеро этой группы называется Церик-Кель, что в переводе означает «гнилое озеро». Существует легенда о его происхождении. В давние времена в Кабардино-Балкарии жил храбрый герой Батараз, который в битве одолел злого дракона. Когда дракон пал, в горах образовалась глубокая впадина, которая наполнилась водой. С тех пор дракон лежит на дне озера и плачет, наполняя его водой и неприятным запахом [6].

Местные жители рассказывают, что раньше здесь было три озера. От одного из них остался только узкий карстовый провал на пути к Большому Шанхоре. Если бросить в него камень, то через некоторое время можно услышать всплеск воды. Согласно легенде, на альпийских лугах пасли скот три брата. Но они разгневали богов, и земля поглотила их вместе с пастухами и животными. На этом месте образовались три озера, которые местные жители прозвали «зловещими» и старались обходить стороной.

«Мать-гора» – Уллу-Тау – исполняет сокровенные желания людей, и особенно женщин. Её также называют горой женского счастья. Сюда приезжают люди, потерявшие надежду иметь детей, из самых отдалённых уголков России. После молитвы, похожей на медитацию, страждущие привязывают к дереву у подножия горы клочки ткани с написанными на них желаниями – о сыне или дочери.

Основываясь на вышеизложенном, можно сделать следующие заключения: В Кабардино-Балкарии существует множество туристических компаний, но в настоящее время наиболее развитыми направлениями в республике являются лечебно-оздоровительный, рекреационный и познавательный туризм. Тот факт, что познавательный туризм считается приоритетным направлением, имеет большое значение для будущего этнографического туризма. Однако на данный момент этому направлению не уделяется достаточно внимания для его быстрого развития [7].

Важно отметить, что в республике есть множество туристических ресурсов, которые можно использовать для создания и организации этнографических туров. Это уникальные обычаи, традиции, культура, язык, менталитет и другие аспекты жизни народов.

Литература:

1. Байсултанова Л.Б. и др. Актуальные вопросы развития туристско-рекреационного комплекса Кабардино-Балкарской Республики в условиях пандемии // Проблемы экономики и юридической практики. 2021. Т. 17. № 1. С. 35–38.

2. Туменова С.А. Система стратегического управления развитием рекреационного комплекса Кабардино-Балкарской Республики // Известия Кабардино-Балкарского научного центра РАН. 2008. № 6. С. 107–115.

3. Жерукова А.Б. и др. Ресурсный потенциал региона как основное направление развития туристско-рекреационного комплекса Кабардино-Балкарской Республики // Проблемы экономики и юридической практики. 2021. Т. 17. № 3. С. 29–34.

4. Малаева М.А. Оценка туристско-рекреационного потенциала Кабардино-Балкарской Республики // Вопросы экономики и права. 2011. № 42. С. 175–180.

5. Балаева С.И. Курортно-рекреационные ресурсы Кабардино-Балкарской Республики // Тенденции и перспективы развития индустрии туризма и пути повышения финансовой грамотности в сфере управления курортами. 2018. С. 11–15.

6. Инютина О.В. Решение проблемы устойчивого развития территории в Кабардино-Балкарской Республике посредством реализации инновационных туристских проектов // Стратегии и современные тренды регионального туризма и гостеприимства. 2019. С. 258–264.

7. Коляков Б.С., Тенова З.Ю. Перспективы развития национального парка «Приэльбрусье» // Экономика и управление: анализ тенденций и перспектив развития. 2015. № 23. С. 73–76.

УДК 347.77/.78:339.37+640.4

ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В СФЕРЕ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ И ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ТУРИСТИЧЕСКИХ УСЛУГ

Биттиева Л.Х.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail:laila.07mail.ru

Биттиев М.Х.;

студент 1 г.о. магистратуры,
направление «Управление качеством на предприятии»
ФГАОУ ВО СПбПУ Петра великого, г. Санкт-Петербург,
e-mail:bittiev.malik@mail.ru

Аннотация. Статья посвящена правовым аспектам защиты прав потребителей в сфере агропродовольственной торговли и туристических услуг. Рассматриваются особенности нормативно-правового регулирования, выявляются основные проблемы в обеспечении качества товаров и услуг, а также анализируются перспективы развития правовых механизмов защиты интересов потребителей в условиях интеграции рынков и роста значимости устойчивого развития.

Ключевые слова: защита прав потребителей, агропродовольственная торговля, туристические услуги, правовое регулирование, международные стандарты, устойчивое развитие.

CONSUMER PROTECTION IN THE AGRI-FOOD TRADE AND TOURISM SERVICES SPHERE

Bittieva L.Kh.;

Associate Professor, Department of Commodity Science,
Tourism, and Law, PhD in Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail:laila.07mail.ru

Bittiev M.Kh.;
Master's Student, 1st Year,
«Quality Management in Enterprise»
Peter the Great St. Petersburg Polytechnic University, St. Petersburg;
e-mail:bittiev.malik@mail.ru

Annotation. This article is devoted to the legal aspects of consumer protection in the agri-food trade and tourism services sector. The article examines the specifics of legal regulation, identifies key challenges in ensuring the quality of goods and services, and analyzes the prospects for developing legal mechanisms to protect consumer interests in the context of market integration and the growing importance of sustainable development.

Keywords: consumer protection, agri-food trade, tourism services, legal regulation, international standards, sustainable development.

В условиях глобализации и цифровизации экономики особое значение приобретает правовое регулирование отношений, связанных с обеспечением качества и безопасности товаров и услуг. Это в полной мере касается агропродовольственной торговли и туристической сферы, где интересы потребителей непосредственно связаны с вопросами здоровья, безопасности, культурной идентичности и устойчивого развития. Российская Федерация, являясь участником международных торговых отношений, обязана учитывать как национальные интересы, так и международные стандарты, регулирующие защиту прав потребителей. Актуальность исследования обусловлена необходимостью комплексного анализа правовых механизмов защиты потребителей в двух взаимосвязанных отраслях — агропродовольственной торговли и туризме.

Защита прав потребителей в агропродовольственной торговле направлено на правовое урегулирование данной сферы взаимоотношений. Агропродовольственная продукция занимает особое место в системе потребительского рынка, поскольку напрямую связана с обеспечением продовольственной безопасности и здоровья населения. Российское законодательство основывается на положениях Закона РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 года, а также на нормах технического регулирования и санитарно-эпидемиологического законодательства. В этой сфере основное внимание уделяется контролю качества и безопасности продукции, маркировке товаров, подтверждению их происхождения и соблюдению стандартов хранения и транспортировки. В последние годы в России усиливается роль электронных торговых площадок, что требует особого внимания к обеспечению достоверности информации о товаре, прозрачности условий договора и доступности механизмов защиты прав потребителей при дистанционной торговле.

Важной тенденцией является рост интереса к органической продукции и товарам с экологической сертификацией. Российский закон «Об органической продукции» (03.08.2018 г.) стал шагом в сторону гармонизации национальных стандартов с международными. Однако остаются проблемы, связанные с недобросовестной конкуренцией и использованием ложной маркировки. Эти факторы осложняют защиту потребителей и требуют совершенствования системы государственного и общественного контроля.

Защита прав потребителей туристических услуг имеет свои особенности. Туризм, как сфера оказания комплексных услуг, регулируется Федеральным законом «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 г., а также Гражданским кодексом и законодательством о защите прав потребителей. Туристические услуги включают широкий спектр отношений: от заключения договора с туроператором до предоставления гостиничных услуг, транспортного обслуживания и организации питания. Одной из ключевых проблем остаётся обеспечение прозрачности информации о туристическом продукте и ответственности туроператоров за качество услуг.

Правоприменительная практика показывает, что нередко туристы сталкиваются с ситуациями, когда фактические условия поездки не соответствуют заявленным. В этих случаях защита их интересов осуществляется через судебные и внесудебные механизмы, включая Роспотребнадзор и Общество защиты прав потребителей. При этом законодательство предусматривает возмещение убытков, компенсацию морального вреда и возможность расторжения договора. Однако в условиях высокой динамики рынка туристических услуг потребительская защита часто отстаёт от реальных потребностей общества.

Особое значение приобретает правовое регулирование цифровых платформ, через которые осуществляется бронирование туров и гостиниц. В этой сфере сохраняется проблема юрисдикции: значительная часть платформ зарегистрирована за рубежом, что затрудняет защиту интересов российских потребителей. Это обстоятельство требует создания дополнительных правовых механизмов международного сотрудничества и выработки единых стандартов.

Существуют точки соприкосновения агропродовольственной торговли и туризма. Агропродовольственная торговля и туризм тесно связаны в рамках развития гастрономического и сельского туризма. Потребитель одновременно выступает покупателем продуктов питания и пользователем туристических услуг, что делает вопросы его правовой защиты комплексными. Здесь особенно важны такие аспекты, как обеспечение качества и безопасности местной продукции, достоверность информации о её происхождении, а также соответствие условий размещения и обслуживания заявленным стандартам.

Правовые проблемы возникают из-за отсутствия унифицированных стандартов в агро-туристической деятельности. Например, фермерские хозяйства, предлагающие услуги размещения и питания, действуют в условиях нормативной неопределённости, поскольку не существует отдельного закона об агротуризме. Это усложняет защиту потребителей и создаёт риски недобросовестного предоставления услуг.

Кроме того, необходимо учитывать растущую роль международных стандартов качества, в том числе норм ВТО и Кодекса Алиментариус, которые задают универсальные требования к безопасности продуктов питания. Их внедрение в национальную практику способствует повышению доверия к отечественной продукции и развитию туристических потоков.

Таким образом, защита прав потребителей в сфере агропродовольственной торговли и туристических услуг является одним из ключевых направлений правового регулирования современной экономики. Несмотря на наличие развитой законодательной базы, в России сохраняются проблемы, связанные с недостаточной правовой определённостью, несовершенством механизмов контроля и низкой осведомлённостью потребителей о своих правах. В условиях интеграции рынков и роста интереса к экологически чистым продуктам и агротуризму необходима дальнейшая гармонизация национального законодательства с международными стандартами, а также развитие институциональных механизмов защиты прав потребителей. Это позволит укрепить доверие к российскому рынку, повысить конкурентоспособность отечественных товаров и услуг и содействовать устойчивому развитию регионов.

Литература:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
2. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 03.08.2018 № 280-ФЗ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ.
5. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
6. Codex Alimentarius. International Food Standards. Rome: FAO/WHO, 2020.
7. Биттиева Л.Х., Биттиев М.Х., Биттиев Р.Х. и др, Цифровые права туриста: правовой анализ пользовательских соглашений ведущих онлайн-сервисов бронирования // Материалы

Всероссийской (национальной) научно-практической конференции «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли». 2025. С. 105–108.

8. Каширина Н.В. Правовое регулирование защиты прав потребителей: современные вызовы и тенденции // Журнал российского права. 2021. № 8. С. 115–123.

9. Фомина Т.И. Туризм и право: проблемы и перспективы правового регулирования. // Государство и право. 2020. № 9. С. 98–107.

УДК 658.8:338.51:334.012.64

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Боготов Х.Л.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н.
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 статье раскрыты основные направления экономической эффективности функционирования торговых предприятий на основе коэффициента эластичности с учетом использования различных площадей. Раскрыты составляющие меры относительно роста товарооборота на основе инноваций относительно к современным требованиям товарооборота.

Ключевые слова: торговая сфера, коэффициент площадей, товарооборот, эффективность, инновации.

STATE AND MAIN DIRECTIONS OF ECONOMIC EFFICIENCY OF MODERN TRADE ENTERPRISES

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

Bogotova O.H.;

Associate professor of the department of «Economics», PhD in Economics
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: qwert1304@ mail.ru

Annotation. The article reveals the main directions of economic efficiency of functioning of trade enterprises on the basis of elasticity coefficient taking into account the use of different areas. Revealed the components of the measure regarding the growth of turnover on the basis of innovations relative to modern requirements of turnover.

Keywords: trade sphere, coefficient of areas, turnover, efficiency, innovations.

В настоящее время и в перспективе, торговые предприятия, как правило, оснащены различными инструментами, которые позволяют осуществлять меры, необходимые относительно анализов по многим направлениям деятельности. Программное обеспечение и наличие ресурсов в торговых сферах экономики необходимо эффективно устанавливать задачи

анализа, с учетом наиболее подходящих методов относительно ко всем задачам. Своевременное диагностирование ситуации в торговых точках и решение задач в настоящий период, требует обеспечения повышения эффективности с учетом выявления максимальных затрат. Относительно периодичности, как правило, применяются различные виды анализов в системе розничной торговли. К важнейшим принципам осуществления необходимого анализа торговых предприятий на первом этапе анализа, отнесены, как правило, основные тенденции деятельности магазинов, учитывающиеся в перспективе товарные подгруппы по видам или маркам.

При этом, наблюдаются сильные и слабые места, а также проблемы не отвечающих требованиям максимальной результативности. Для того чтобы постоянно уделять особое внимание к различным способам оценки экономической эффективности деятельности торговых предприятий должны быть отнесены ряд важных мер, способствующих результативности с учетом экономической эффективности. Оценка эффективности изменений планировки следует осуществлять на основе результативности материальных предприятий.

Основные затраты по ходу проведения анализа деятельности торговых предприятий, как правило, возрастают и это оказывается относительно работы, связанной с оптимизацией ассортиментов.

Группировка в товарном каталоге требует необходимость способствовать и учитывать особенности расположения товаров в торговых площадях. При этом, важно обеспечить возможность обмена информацией, с учетом составления товарных каталогов относительно товарных площадей и основных оборудований.

В основном, среднее время пребывания покупателей в торговых магазинах взаимосвязаны с необходимостью покупки с учетом ознакомления с товарами и услугами. Короткий период пребывания в торговых площадях магазинов, как правило, отражают недостаточной заинтересованности покупателей, и что товары неэффективно расположены в соответствии с определенным спросом и предложениями. Оценить время пребывания посетителей в магазинах возможно с помощью визуального наблюдения или эксперимента.

На торговых предприятиях выделяются зоны, приносящие одинаковый товарооборот относительно квадратных метров торговых площадей, а состояние товарооборота в различных отделах торговых точек максимально зависят от видов товаров, характеров спроса на них.

К одним из необходимых условий при анализе деятельности торговых предприятий должны быть отнесены определенные коэффициенты, рассчитываемые как отношение доли товарной группы в товарообороте, с учетом занимаемых площадей. Вполне обоснованно, что для крупногабаритных товаров площадь принимается в квадратных метрах, а для мелкогабаритных, как правило, по совокупности расстояния места на полках стеллажей. Необходимое значение коэффициента, относительно больше единицы, подтверждает эффективность использования площадей товарной сферы. При этом исключения могут составлять специфические товарные группы. Товарные группы, значение которых относительно коэффициентов отражают не результативность при применении, относятся к специфическим товарным группам.

Возможности роста товарооборота в результате перепланировки, относительно к разным регионам России, относятся к различности, в том числе процент прироста бывает более низким, когда поток в магазин недостаточный по объему товаров. Магазины расположены в неудачных местностях и оказывают влияние на снижение числа посетителей. Изменение товарооборота в результате перепланировки залов можно положительно отследить на группах более мелких товаров, которые обладают необходимым спросом. К ним можно отнести, хозяйственные товары, посуда, предметы интерьера, инструменты и принадлежности, бытовая химия, парфюмерия, косметика, детские товары и т. д. Спрос продажи дорогостоящих и целевых товаров оказывают влияние в определенной степени на функционирующих конкурентов в различных регионах РФ.

В процессе составления прогноза ожидаемого роста оборота в результате перепланировки используются ряд необходимых методов, с учетом оценки увеличения среднего чека за счет импульсных покупок. К необходимой осторожной оценке отнесены повышение това-

рооборота за счет того, что, хотя бы до 10% от имеющегося числа покупателей, с учетом того, что берется среднее количество чеков за квартал, и покупатели будут дополнительно приобретать товары на среднюю импульсную сумму. В современных непродовольственных магазинах также можно посмотреть соотношение посетителей/покупателей и оценить прирост товарооборота. Если количество покупателей увеличится, это отражает содержание эффективности функционирования торговых предприятий. Влияние перепланировки или перестановок на объем продаж, как правило, оцениваются по ряду важных показателей, в том числе:

- динамика и новости товарооборота прибыли по товарным группам;
- изменение различных соотношений посетителей и покупателей;
- изменение средних чеков по дням недели, с учетом числа наименований;

Результативность анализа экономической эффективности торговых предприятий, взаимосвязанных с отношениями изменений товарооборотов по товарной группе, а также площади и роста выкладки.

Литература:

1. Бобарыкина Е.Н. Направления оценки эффективности функционирования торгового предприятия: сборник тезисов участников II научной конференции профессорско-преподавательского состава, аспирантов, студентов и молодых ученых. 2016. С. 661-663.
2. Выллерова П.А. Перспективы и проблемы оценки эффективности деятельности коммерческих предприятий. Современная торговля: теория, практика, инновации. Материалы IX всероссийской научно- практической конференции / Часть I. Изд.: Пермский институт ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Пермь, 2020. С.15-21.
3. Павлов Е.С. Теоретические и прикладные аспекты эффективности деятельности торгового предприятия // Международный научный студенческий журнал. 2021. № 13. С. 59-63.
4. Сулоева С.Б., Абушова Е.Е. Богданова Т.А. Экономика предприятия. Санкт-Петербург, 2023. С. 195
5. Шаталов Д.С. Комплексная оценка эффективности маркетинга торгового предприятия. Новая наука: проблемы и перспективы. 2016. № 4-1. С. 192-194.
6. Экономика торгового предприятия / под. ред. Гребнева. Г.: Экономика, 2010. 384.

УДК 334.012.64:316.42

ОСНОВНЫЕ СОЦИАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Боготов Х.Л.;

профессор кафедры «Товароведение, туризм и право», д.э.н.
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 статье раскрыты основные направления социальных аспектов инновационной деятельности торговых предприятий, первичных этапов освоения нововведений, способствующих динамичности функционирования. предложены меры по достижению активности функционирования торговой сферы экономики.

Ключевые слова: социальные аспекты инновационной деятельности, торговая сеть, эффективность.

MAIN SOCIAL ASPECTS OF INNOVATIVE ACTIVITIES OF TRADE ENTERPRISES

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

Bogotova O.H.;

Associate professor of the department of «Economics», PhD in Economics
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: qwert1304@ mail.ru

Annotations. The article reveals the main directions of social aspects of innovative activity of trading enterprises, the primary stages of mastering innovations, contributing to the dynamism of functioning. Measures are proposed to achieve the activity of functioning of the trade sphere of the economy.

Keywords: social aspects of innovative activity, trade network, efficiency.

В современный период торговая среда Российской Федерации обеспечивает необходимый вклад в повышении эффективности в различных секторах экономики.

Конкурентоспособность большинства российских торговых предприятий в перспективе с учетом постоянного функционирования оценивается с экономической ситуацией недостаточно высокого уровня, что обуславливается невысоким уровнем инновационного развития, а также необходимости повышения конкурентоспособности торговых структур в регионах Российской Федерации.

Своевременное развитие инновационных мер относительно торговых предприятий, намечающиеся избыточностью доставления предложенных товаров, с учетом качества продукции, а также растущего уровня требовательности потребителей постоянно взаимосвязанных с внутренней конкуренцией в розничной торговле.

Инновационная деятельность, как правило, взаимосвязана с новыми способами и методами достижения конкурентных преимуществ с однородными торговыми предприятиями.

В современный период, в основном, только крупные компании имеют возможность осуществлять масштабные инвестиции относительно инновационных технологий, а также методов работы на основе снижения издержек обращения и повышения эффективности товаропроводящей системы.

Основные меры, обеспечивающие инновационную деятельность на повышение эффективности бизнес процессов, как правило, могут влиять на конкурентоспособность экономики, являющееся необходимым условием реализации инновационной деятельности в системе торговли.

Необходимо отразить содержание инновации, отражающего результаты вложения капитала в новую технику или технологию, а также в новые формы организации производства, обслуживания и управления, на основе современных форм контроля, учета, методов планирования, включающие и другие действия.

Повышение эффективности функционирования розничной торговой сети принято происходить на основе реконструкции действующих, а также строительства инновационных современных предприятий, в том числе супермаркетов, гипермаркетов и т. д. В системе торговых предприятий в полном объеме призваны отражать необходимые мероприятия, как единое целое относительно торгового обслуживания.

Существенное значение имеет внедрение прогрессивных технологий торгового обслуживания, по той причине, что должны быть в современный период основаны на основе широкого применения современных наиболее удобных для покупателей методов реализации товаров относительно к продаже товаров по образцам, каталогам, по заказам и т.д. К основным примерам самообслуживания целесообразно продемонстрировать основные принципиальные особенности проявления технического прогресса в системе торговых предприятий.

К примеру, первая особенность предусматривает внедрение инновационных составляющих материальных затрат. Ко второй затрате, отнесены первоначальные составляющие, направленные на осуществление в сфере обслуживания на основе эффективности у населения, а также на основе освоения новшества в системе торговли. Внедрение любых новаций требует от населения психологической перестройки, что относится к третьей определенной особенности.

К инновационной деятельности в торговой отрасли выделяются ряд основных направлений, в том числе:

- новые технологии, позволяющие снизить содержание негативного воздействия свойств торговой услуги для реализации услуг и открывающих дополнительные возможности дифференциации стратегий в сфере услуг торговых организаций;
- информационно-коммуникационные технологии для исследования на основе учета индивидуальных особенностей покупателей, с учетом определения ценностей клиентов;
- информационные технологии, включающие Интернет, который позволяет обеспечить взаимодействие с клиентом во всех местах.

Интернет-технологии, обеспечивающие продвижение, стимулирование сбыта в торговом бизнесе с учетом высокого уровня, на основе проводимых исследований по формированию необходимой общей реальности. Перечисленные направления инноваций, как правило, призваны к действиям, связанным планированием внедрения информационных и компьютерных технологий в системе торговых предприятий на основе формирующихся инноваций.

К примеру, новая информационная услуга, которая оказывается в сфере торговли, может способствовать изменениям в ценовой политике, на основе повышения эффективности функционирования торговых предприятий.

В процессе изучения состояния инноваций в торговых предприятиях следует учитывать социальный аспект, в том числе дистанционное обучение. Важным является также факт внедрения инноваций с учетом содействия персоналов торговых фирм. Вместе с тем, внедрение инноваций взаимосвязаны с учетом изменений условий труда, на основе более высокой интенсивности трудового процесса, а также наличия различных факторов, которые воспринимаются частично со стороны работников торговых предприятий.

При обеспечении определенных мер, возникает явное противоречие. К примеру, с одной стороны, стоит организация, которая стремится относительно эффективного инновационного процесса, с другой стороны, персонал организации, который в силу исключительно человеческого фактора не имеет возможности полностью и беспрекословно поддерживать особо необходимой в современный период наличие условий для инноваций.

При разработке инновационных проектов, также и при оценке их результативности, предприятия не всегда включаются изменяющиеся условия инноваций. Вместе с тем, реализованные инновационные проекты имеют отношение к степени мобилизации кадрового потенциала торговых предприятий при наличии инновационных проблем деятельности.

Социальные аспекты инновации, в торговых предприятиях, рассматриваются с двух сторон, в том числе [5]:

- социальной цены относительно влияния персонала и практики управления персоналом на ход инновационного процесса;
- социальные последствия влияния инноваций на персонал и трудовые отношения.

Социальные аспекты инноваций относятся к совокупности механизмов управления персоналом в условиях нововведений и на основе социальных последствий.

От торговых агентов, менеджеров и исследователей исходит, как правило, множество идей новых продуктов, ежедневно появляющихся на потребительских рынках, оказывающих успешные с точки зрения безубыточности, а также достижения материальной прибыли.

Наиболее эффективный метод управления поведением населения относится к основе разделяемых ценностей, отражающих перспективу развития предприятия, методы самоуправления.

В основе формирования организационного поведения персоналов предприятий на всех уровнях управления содержатся, как правило, организационная культура. Реализация их влияния осуществляется в рамках, имеющихся на предприятии современной управленческой культуры. К ним относится стиль управления и подбор кадров, создание системы мотивации и стимулирования труда, распределение полномочий, формирование системы обучения персонала, ценностей и норм поведения, уяснение способов распространения информации и организации коммуникаций в торговых организациях.

Наиболее эффективными методами воздействия организационной культуры к инновационной активности персоналов на российских торговых предприятиях относятся:

- делегирование полномочий;
- внедрение формализованных критериев оценки работы и стимулирующей оплаты труда и премирования;
- распространение системы личной ответственности за качество, поощрение профессионального роста, рационализаторства, новаторства и творчества;
- коллегиальность в обсуждении подготовки решений, примеры, относительно инновационной активности руководителей.

Эффективность организационной культуры предполагает вовлечение всех категорий персонала в процесс принятия решения, что способствует повышению эффективности.

Воздействие организационной культуры на инновационную активность персонала проявляется, как правило, в ряде направлений деятельности торговых организаций [5]:

- организационная культура придает персоналу предприятия идентичность, определяет возможности карьерного роста;
- создает у сотрудников уверенность в себе, стабильность положения каждого работника;
- формирует чувство социальной защищенности;
- способствует формированию инновационной культуры организации;
- стимулирует творческую инициативу, самосознание;
- организационная культура как социальная инновация способствует росту открытости организации, интеграции различных организационных субкультур.

Относительно влияния инноваций на торговый персонал и трудовые отношения следует отметить, что инновационный комплекс торгового предприятия должен рассматриваться как неотъемлемый элемент всей организации как системы, наряду с такими элементами, как подсистема инвестиционного развития, подсистема управления рисками.

В состав инновационного комплекса включаются планирование и бюджетирование и инновационного развития, стимулирования и мотивации персонала, контроль за внедрением инноваций, информационное обеспечение на инновационные процессы в период функционирования [3].

Техническое перевооружение товарного производства требует активного найма, отбора персонала, его обучения, «если это связано с необходимостью, с тем, что нужно принимать новое оборудование или срочные заказы.

На многих предприятиях торговли в связи с инновационным процессом выявляется проблема истощения кадрового потенциала, которая проявляется в недостаточной квалификации наличного персонала. В связи с чем, как правило, возникает необходимость в инвентаризации имеющихся персонала трудовых навыков и определение направлений их пополнения.

На этапе внедрения инноваций повсеместно отмечаются изменения качества трудовой жизни. В современный период процессы реорганизации труда продолжаются на инновационных участках, в особенности распространен рост интенсивности труда.

В перспективе следует обеспечивать постоянное налаживание системы стимулирования трудовой деятельности относительно инновационных условий. Важным фактором развития инновационной активности является высокое качество рабочей силы, которая характеризует квалификации работников и приводит к более эффективному использованию производственных ресурсов.

Технические возможности обусловлены параметрами оборудования, технологической схемой производства и т.п. Особо следует отметить возможность обеспечения продвижения инноваций относительно основных социальных аспектов инновационной деятельности торговых предприятий.

Литература:

1. Гохберг Л.М. Новая инновационная система для «новой экономики» // Модернизация экономики России: Социальный контекст: в 4 кн. / Отв.ред.Е.Г. Ясин Кн.2. М.: Издательский дом ГУ-ВШЭ, 2012.
2. Гурков И.Б. Тубалов И.В. Взаимосвязи инновационного развития и конкурентоспособности российских предприятий // Модернизация экономики России: Социальный контекст: В 4 кн. / Отв. ред. Е.Г. Ясин. Кн. 2. М.: Издательский дом ГУ-ВШЭ. 2011.
3. Михадюк М.В., Кузнецова Е.И., Михадюк Е.В. Роль менеджмента инновационной деятельности организации: в сборнике: Менеджмент и маркетинг: опыт и проблемы / Сборник научных трудов, под общей редакцией доктора экономических наук, профессора И.Л. Акулича; БГЭУ, Минск, 2019. С. 183-186.
4. Пальцев Д.Е. Обеспечивающие подсистемы инновационных процессов на предприятии // Аудит и финансовый анализ. 2013. № 4. С. 350-357.
5. Ратников А.С. Инновационный менеджмент: эволюция подходов: материалы VI Международной научно-практической конференции. Новые вызовы новой науки: опыт теоретического и эмпирического анализа. Сборник статей Петрозаводск, 2023. С. 46-51.
6. Сташишин Н.Е. Институциональные преобразования в розничной торговле // Вестник Российской академии естественных наук. Серия экономическая. М., 2012.-№5.

УДК 338.46

ТЕНДЕНЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО ПОВЕДЕНИЯ, КАК ПОВЕДЕНИЯ ИЗМЕНЯЮТ ПРЕДПОЧИТАНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ В АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ СЕКТОРЕ

Бондаренко А.В.;

студент 2 курса

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г. Самара

e-mail: Alina.bondarenko0510@mail.ru

Макушина Т.Н.;

доцент кафедры «Экономическая безопасность, учет и анализ»

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г. Самара

e-mail: Tatiana-mak@mail.ru

Аннотация. В последние годы наблюдается значительное изменение потребительского поведения в агропродовольственном секторе, что обусловлено рядом факторов, включая рост осведомленности о здоровье, экологические проблемы и влияние цифровизации. В статье исследуются ключевые тенденции, формирующие предпочтения покупателей, такие как увеличение спроса на органические и местные продукты, а также на товары с минимальным воздействием на окружающую среду.

Ключевые слова: рынок, доход, сфера, потребитель, покупатель, продукты.

CONSUMER BEHAVIOR TRENDS, HOW BEHAVIOR CHANGES, BUYER PREFERENCES IN THE AGRO-FOOD SECTOR

Bondarenko A.V.;
Student

Samara State Agrarian University
e-mail: Alina.bondarenko0510@mail.ru

Makushina T.N.;
Associate Professor of the Department of Economics
Samara State Agrarian University;
e-mail: Tatiana-mak@mail.ru

Annotation. In recent years, there has been a significant shift in consumer behavior in the agri-food sector, driven by a number of factors including rising health awareness, environmental concerns and the impact of digitalization. This article explores key trends shaping consumer preferences, such as the increasing demand for organic, local and environmentally friendly products.

Keywords: market, income, sphere, consumer, buyer, products.

В связи с прогрессом в сфере информационных и цифровых технологий, а также с усложнением рыночной ситуации, все большее значение приобретают исследования, посвящённые изменениям в поведении покупателей. Однако, комплексные исследования, охватывающие современные рыночные условия и посвящённые конкретно преобразованиям в поведении потребителей при покупке продуктов питания, немногочисленны. В связи с санкционными мерами, последствиями пандемии и проникновением цифровых технологий во все сферы жизни, существует острая потребность в регулярном изучении потребительского поведения. Это необходимо для выявления предпочтений и потребительских привычек, формирующихся при покупке различных видов продовольственной продукции, чтобы компании могли разрабатывать эффективные стратегии в условиях быстро меняющегося рынка.

При покупке продуктов питания каждый клиент накапливает личный потребительский опыт. Сегодня взаимодействие между розничными продавцами и покупателями распространено повсеместно, охватывая просмотр печатных рекламных материалов, изучение онлайн-каталогов, просмотр видеороликов, использование мобильных приложений для поиска выгодных предложений и многое другое, выходящее за рамки физических магазинов.

Е. Устюгова и П. Кешн определили шесть принципов потребительского опыта, которые показывают, что особенно важно для современного покупателя при совершении покупок:

1. Персонализация, достигаемая путём установления личного контакта через индивидуальные предложения, учёт предпочтений и обращение по имени.
2. Надёжность, основанная на честном поведении компании и выполнении обещаний, формирующаяся у потребителя на основе ежедневных действий сотрудников в различных ситуациях.
3. Возможность отвечать запросам потребителей и превышать их ожидания.
4. Быстрое урегулирование проблем и использование негативных ситуаций для улучшения сервиса.
5. Оперативность и результативность, достигаемые за счёт упрощения процесса покупки для потребителя благодаря хорошо налаженным бизнес-процессам в компании; скорость становится конкурентным преимуществом, способствующим повышению лояльности покупателей.
6. Внимание к потребностям клиента, выражающееся в понимании его ситуации и гибкости в принятии решений [1].

Рассмотрим ключевые тенденции, формирующие предпочтения покупателей, а также их влияние на рынок.

Увеличение спроса на органические и местные продукты это одна из наиболее заметных тенденций является рост интереса к органическим и местным продуктам. Потребители все чаще выбирают продукты, которые производятся без использования синтетических пестицидов и удобрений. Это связано с растущей осведомлённостью о вреде химических веществ для здоровья и окружающей среды. Местные продукты также становятся популярными благодаря их свежести и меньшему углеродному следу, связанному с транспортировкой. Основа продуктовой корзины россиян включает в себя крупы, мясо, яйца, хлеб, молочные и кисломолочные продукты [6]. При рассмотрении приобретаемого списка продуктов питания более детально с акцентом на гендерный признак отметим, что женская продуктовая корзина более сбалансирована: женщины реже, чем мужчины, готовы отказываться от свежих овощей, зелени, фруктов и ягод. В то же время женщины, как и молодая аудитория в возрасте от 18 до 24 лет реже готовы отказываться от шоколадных и кондитерских изделий.

Потребители все более активно интересуются фермерскими продуктами и стремятся находить на полках магазинов товары от местных производителей. Это связано с растущей осведомленностью о пользе свежих и натуральных продуктов, а также с желанием поддерживать локальную экономику. В дополнение к этому, покупатели проявляют интерес к товарам, способствующим здоровому образу жизни, таким как органические продукты, безглютеновые и веганские варианты. Кроме того, собственные торговые марки (СТМ) становятся все более популярными, так как они часто предлагают конкурентоспособные цены и высокое качество. Бренды, представляющие СТМ, активно работают над улучшением своих предложений, чтобы привлечь внимание потребителей, которые ищут доступные и полезные альтернативы известным брендам. Таким образом, наблюдается тенденция к увеличению разнообразия продуктов на полках магазинов, что позволяет покупателям делать более осознанный выбор в пользу здоровья и устойчивого потребления [2].

Экологическая устойчивость и этическое потребление, современные покупатели все чаще проявляют обеспокоенность по поводу экологических вопросов, что приводит к увеличению интереса к устойчивым методам производства продуктов питания. Потребители активно ищут товары, которые наносят минимальный вред окружающей среде, включая продукты с низким уровнем упаковки, переработанные материалы и те, которые способствуют сохранению биоразнообразия. Этическое потребление также подразумевает поддержку принципов справедливой торговли и заботу о благосостоянии животных. Люди стремятся выбирать товары, произведённые с учётом социальных и экологических стандартов, что способствует улучшению условий труда для работников и защите прав животных. Кроме того, растёт интерес к местным и органическим продуктам, которые не только более безопасны для здоровья, но и поддерживают локальную экономику. Потребители становятся более осознанными в своих покупках, выбирая бренды, которые демонстрируют прозрачность в своих производственных процессах и активно работают над уменьшением своего углеродного следа [5]. В результате этические и устойчивые практики становятся важными критериями выбора товаров для многих людей, что формирует новые тренды на рынке.

Влияние цифровизации и социальных сетей: цифровизация значительно преобразила способы, которыми покупатели взаимодействуют с продуктами и брендами. Социальные сети стали ключевыми инструментами в формировании потребительских предпочтений, предоставляя пользователям возможность делиться своим опытом, отзывами и рекомендациями. Бренды, активно использующие платформы социальных медиа для продвижения своей продукции, могут существенно повысить свою видимость и завоевать доверие потребителей. Кроме того, онлайн-платформы для доставки товаров приобрели особую популярность, особенно в условиях пандемии, когда многие люди предпочли оставаться дома. Эти сервисы не только упростили процесс покупок, но и предложили новые возможности для взаимодействия с клиентами, включая персонализированные предложения и удобные способы оплаты. Также стоит отметить, что цифровизация способствовала появлению новых форматов рекламы, таких как influencer marketing, где лидеры мнений могут влиять на выбор своих подписчиков. Это создало возможность для брендов более целенаправленно обращаться к своей ау-

дитории и адаптировать свои предложения под ее потребности. В результате, цифровизация и социальные сети не только изменили привычные модели потребления, но и стали важными факторами в построении стратегий маркетинга и коммуникации брендов с клиентами [3].

Современные потребители все чаще требуют от брендов большей прозрачности в отношении источников сырья, методов производства и состава продуктов. Они стремятся понимать, что именно они покупают, и как это может сказаться на их здоровье и окружающей среде. Бренды, которые открыто делятся информацией о своих продуктах и производственных процессах, имеют больше шансов завоевать доверие и лояльность покупателей. Прозрачность становится ключевым фактором в принятии решений о покупке. Потребители хотят знать не только ингредиенты, но и происхождение материалов, условия труда работников на фабриках, а также влияние продукции на экологию. Бренды, активно внедряющие практики устойчивого развития и этичного производства, могут выделиться на фоне конкурентов и привлечь внимание осознанных покупателей. Кроме того, с ростом популярности социальных сетей и онлайн-платформ, информация о брендах быстро распространяется. Положительные отзывы и рекомендации могут значительно повысить репутацию компании, в то время как негативные аспекты, такие как скандалы или недостаточная прозрачность, могут привести к потере клиентов. Таким образом, для успешной работы на современном рынке брендам необходимо не только предоставлять качественную продукцию, но и активно коммуницировать с потребителями, открыто делаясь информацией о своих ценностях, процессах и воздействии на общество и природу. Это создает основу для долгосрочных отношений с клиентами и способствует формированию положительного имиджа компании.

В последние годы рыночная ситуация, включающая в себя усиление цифровизации, развитие технологий формируют портрет осведомленного, технически грамотного, находящегося постоянно на связи потребителя, который во все более концентрированной розничной среде ищет удобство, комфорт и оперативность при совершении покупки. Показатели онлайн-торговли постепенно росли в последние годы до начала пандемии Covid-19, но под ее влиянием рост стал стремительным – 53% потребителей говорят о том, что в период пандемии попробовали совершать онлайн-покупки одной или нескольких разных категорий товаров и продолжают покупать товары таким образом и сейчас. По результатам исследования компании NielsenIQ Россия причины, влияющие на выбор в пользу онлайн-канала для совершения покупки продуктовых категорий среди российских потребителей сводятся к оперативности удовлетворения возникшей потребности: быстрая покупка, быстрая доставка [2]. В то время как потребители других стран, также предпочитая онлайн-покупку, отмечают и другие причины: доступность большого количества новинок, удобство онлайн-навигации при выборе товаров

Современный рынок претерпевает изменения благодаря растущей цифровой трансформации и технологическому прогрессу. Это приводит к появлению информированного покупателя, обладающего техническими навыками и всегда подключенного к сети, который в условиях все более конкурентного ритейла ценит простоту, удобство и скорость оформления заказа. До пандемии Covid-19 электронная коммерция демонстрировала стабильный рост, однако с наступлением кризиса этот процесс ускорился. По данным опросов, более половины россиян впервые воспользовались возможностью приобретать различные товары через интернет во время пандемии и сохраняют эту привычку [4]. Согласно анализу NielsenIQ Russia, ключевым фактором выбора онлайн-каналов для покупки продуктов питания является возможность быстро решить потребность – оперативно приобрести товар и получить его доставку. В отличие от этого, зарубежные покупатели, отдающие предпочтение онлайн-шопингу, также выделяют широкий ассортимент новых товаров и удобную систему поиска на сайтах магазинов.

Несмотря на растущую популярность онлайн-торговли, традиционные магазины по-прежнему остаются ключевыми площадками для покупок продуктов питания – согласно опросам, большинство покупателей предпочитают приобретать товары в обычных торговых точках, лишь изредка используя возможности интернета. Лишь четверть потребителей де-

монстрируют постоянную лояльность к онлайн-закупкам, а 21% вообще не прибегают к цифровым платформам. Важной причиной отказа от онлайн-покупок респонденты называют потребность в личном опыте взаимодействия с товаром. Однако, по мнению 55% опрошенных, более выгодные цены могут стимулировать их к совершению покупок через интернет. Среди наиболее привлекательных предложений в сети выделяют скидки (66%) и бесплатную доставку (55%). Эксперты подчеркивают необходимость развития онлайн-каналов для компаний, работающих в формате физических магазинов, чтобы избежать проигрыша в борьбе за внимание покупателей. В настоящее время потребители все чаще комбинируют онлайн- и офлайн-форматы, удовлетворяя различные запросы через разные каналы продаж.

На сегодняшний день в офлайн-сегменте продуктов питания и напитков лидируют форматы «у дома», хард-дискаунтеры и специализированные магазины. Одновременно с этим, эксперты отмечают стремительный рост различных онлайн-каналов продаж. В цифровом пространстве ключевыми игроками являются Яндекс.Маркет, Сбермаркет, Самокат, Яндекс.Лавка, Мегамаркет, Ozon и Wildberries. Стоит отметить, что Ozon и Wildberries доминируют в непродовольственных категориях, предлагая в основном товары повседневного спроса, такие как детские товары, бытовая химия и зоотовары. Продукты питания занимают незначительную долю на этих маркетплейсах: согласно исследованию Data Insight, лишь 7% продавцов на Ozon и 5% на Wildberries специализируются на этой категории. Наиболее популярными продуктами для онлайн-продаж являются сухие товары (Dry Food), которые не требуют специальных условий хранения и транспортировки.

В условиях эволюции покупательских привычек, ритейлерам следует уделять особое внимание критериям «скорость и эффективность». Это подразумевает развитие онлайн-форматов и открытие компактных магазинов "у дома" в противовес крупным торговым площадкам. Е. Устюгова подчеркивает, что потребители все чаще стремятся совершать покупки быстро, избегая длительных походов по большим магазинам, что также может ассоциироваться с нежелательными расходами.

Необходимо также учитывать, что онлайн-коммуникация становится неотъемлемой частью работы ритейлеров для взаимодействия не только с молодым поколением, но и с потребителями всех возрастов. Пандемия значительно ускорила переход большинства потребителей в онлайн и сформировала устойчивые навыки онлайн-заказов. Следовательно, для бизнеса критически важно развивать как собственные логистические возможности, так и активно сотрудничать с различными интернет-площадками.

Таким образом, сегодня покупатель, выбирая еду, оценивает не только сам продукт, но и место его покупки. Разнообразие предпочтений потребителей, касающихся как товара, так и точки его приобретения, требует непрерывного изучения.

Исследование показало, что современные потребители стали более осведомленными: они внимательно изучают состав, происхождение и способ производства продуктов. Это заставляет производителей повышать качество и подчеркивать полезные свойства своей продукции. В ответ на эти новые запросы ритейлеры активно осваивают онлайн-каналы: разрабатывают мобильные приложения, развивают интернет-магазины, присутствуют на маркетплейсах и в соцсетях. Такая трансформация рынка порождает новые потребительские привычки и критерии выбора. Понимая потребителя и его поведение в разных каналах, а также создавая новые точки контакта, торговые компании могут укрепить лояльность клиентов, привлечь новую аудиторию, получить конкурентное преимущество и улучшить свои бизнес-показатели.

Литература:

1. Виноградова Н. Рынок eGrocery: продажи на маркетплейсах. Data Insight. [Электронный ресурс]. URL: https://datainsight.ru/DI_Vinogradova_Prodexpo_2024 (дата обращения: 15.09.2025).
2. Вяткина Н.Ю. Изучение трансформации потребительского поведения россиян в условиях санкционной экономики // Креативная экономика. 2023. № 8. С. 3083–3096.

3. Долженко И.Б. Влияние цифрового маркетинга на поведение потребителей // Экономика и бизнес: теория и практика. 2021. № 10-1. С. 111–117
4. Захаренко И.К. Инструменты исследования поведения потребителей в санкционной экономике // Креативная экономика. 2023. № 10. С. 3739–3754.
5. Макушина Т.Н., Макушин А.Н. Применение пшеничных отрубей при производстве мучных кондитерских изделий // Биотехнологические приемы производства и переработки сельскохозяйственной продукции: материалы Всероссийской (национальной) конференции. Курск, 2021. С. 136–142.
6. Троц А.П., Макушина Т.Н. Использование нетрадиционного сырья при выработке изделий хлебобулочных // Импортозамещающие технологии и оборудование для глубокой комплексной переработки сельскохозяйственного сырья: материалы I Всероссийской конференции с международным участием. 2019. С. 371–374.

УДК 332.1:338

ЕДА КАК СУВЕНИР: ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПРОБЛЕМЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ТУРИСТИЧЕСКОГО РЫНКА

Гукетлова К.З.;

студент 4 курса направления «Государственное и муниципальное управление»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail:guketlova0701@icloud.com

Буздова А.З.;

доцент кафедры «Управление», к.э.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail:Zuberovna@mail.ru

Аннотация. В данной работе рассматривается важная задача превращения традиционных национальных продуктов питания в формат гастрономических сувениров, которые пользуются всё большим спросом у туристов. Изучаются современные технические решения, позволяющие увеличить сроки хранения и обеспечить безопасность продуктов, сохраняя при этом их уникальный вкус и свойства. Подробно рассматриваются сложные вопросы стандартизации, сертификации и нормативного регулирования, с которыми сталкиваются российские производители. Особое внимание уделяется сохранению подлинности и культурной уникальности продуктов при их массовом производстве.

Ключевые слова: гастрономический туризм, пищевой сувенир, технологии пищевых производств, стандартизация, аутентичность, географические указания, срок годности, российские бренды, туристический рынок.

FOOD AS A SOUVENIR: PRODUCTION TECHNOLOGIES AND STANDARDIZATION ISSUES OF NATIONAL FOODS FOR THE TOURIST MARKET

Guketlova K.Z.;

4rd year student of the direction 'State and Municipal Management',
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia,
e-mail: guketlova0701@icloud.com

Buzdova A.Z.;

Associate Professor of the Department of Management,
Ph.D. in Economics
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Zuberovna@mail.ru

Annotation. This paper addresses the important task of transforming traditional national food products into gastronomic souvenirs that are increasingly popular among tourists. It explores modern technical solutions that extend the shelf life and ensure the safety of these products while preserving their unique taste and properties. The paper delves into the complex issues of standardization, certification, and regulatory requirements faced by Russian producers. It emphasizes the importance of maintaining the authenticity and cultural significance of these products during their mass production.

Key words: gastronomic tourism, food souvenirs, food production technologies, standardization, authenticity, geographical indications, expiration dates, Russian brands, and the tourism market.

Современный туризм сильно меняется. Раньше люди просто осматривали достопримечательности, а теперь хотят полностью погрузиться в культуру места, которое посещают [3,4]. Важной частью этого погружения становится еда. Но это не только походы в рестораны. Как правильно замечает исследователь С.И. Маслов, «еда как сувенир завершает создание вкусового образа места, являясь носителем его кулинарной уникальности и сильным инструментом продвижения региона» [5]. Покупка местных продуктов – пастилы, сыров, сладостей, сушеной рыбы – стала привычным делом для миллионов туристов.

Однако путь от местного продукта, который едят там, где его сделали, до товара на полке магазина для туристов связан с рядом серьезных технических и правовых трудностей. Производитель сталкивается с непростым выбором: с одной стороны, нужно обеспечить безопасность, возможность перевозки и достаточно долгий срок хранения, а с другой – сохранить уникальные, часто «домашние» качества продукта, которые и делают его ценным.

Главной технической проблемой для большинства настоящих местных продуктов является их короткий срок годности. Традиционные рецепты часто не используют консерванты и предполагают мягкие способы обработки, что делает продукт уязвимым к порче из-за микробов.

Современные технологии производства еды предлагают несколько решений, которые помогают справиться с этим недостатком:

1. Новые способы сохранения продуктов. Кроме обычной пастеризации и стерилизации, все чаще используются технологии, которые мало влияют на вкус, запах и полезные свойства продукта.

а) Обработка высоким давлением. Этот способ, подробно описанный в книге «Новшества в пищевой промышленности» под редакцией В.А. Гудкова, предполагает воздействие на продукт давлением до 6000 атмосфер. Это позволяет эффективно уничтожить вредные и портящие продукт микроорганизмы, включая дрожжи, плесень и бактерии, при этом сохраняя витамины, цвет, вкус и структуру продукта. Технология отлично подходит для паштетов, соусов (например, из томленых северных ягод), густых кремов и готовых блюд [2].

б) Обработка импульсным электрическим полем. Этот метод применяется для жидких и густых продуктов (соки, морсы, медовуха) и позволяет провести «холодную» пастеризацию, значительно увеличивая срок годности без нагрева и повреждения продукта.

в) Сушка вымораживанием. Самый перспективный метод для сохранения диких растений (белые грибы, ягоды – морошка, брусника), а также для создания современных вариантов национальных блюд, например, сушеной строганины или сухих щей. Продукт сохраняет до 95% полезных веществ и может храниться годами.

2. Современная упаковка. Упаковка для пищевого сувенира решает три задачи: защита, информация и дизайн.

а) Упаковка в специальной газовой среде. Замена воздуха в упаковке на специальные газы (азот, углекислый газ) позволяет сильно замедлить окисление (например, прогоркание жиров в орехах, сырах, вяленом мясе) и остановить рост микроорганизмов, которым нужен воздух.

б) «Умная» упаковка. Добавление поглотителей кислорода, влаги и индикаторов свежести (например, меняющих цвет при порче продукта) - это новое направление, которое только начинают использовать в России, но оно имеет большие перспективы для дорогих сувениров.

Таблица 1 – Сравнительный анализ технологий для увеличения сроков годности

Технология	Принцип действия	Преимущества	Недостатки	Примеры применения
НРР-обработка	Уничтожение микробов высоким давлением	Сохранение вкуса, витаминов, «натуральная» маркировка	Высокая стоимость оборудования	Паштеты, соусы, густые смузи из ягод
Сублимационная сушка	Удаление воды через заморозку	Максимально сохраняет полезные вещества, очень долго хранится	Высокие энергозатраты, изменение текстуры	Грибы, ягоды, готовые блюда (каши)
Упаковка MAP	Замена воздуха на инертную газовую смесь	Замедление окисления и роста микробов	Не убивает микрофлору, требует холодильной цепи	Сыры, мясные деликатесы, рыбные продукты
Вяление и сушка	Естественное удаление влаги	Простота, традиционность, насыщенный вкус	Длительный процесс, риск порчи	Вяленое мясо (бастурма), рыба (вобла), фрукты

Сравнение способов сохранения продуктов показывает, что нет одного идеального решения для всех видов пищевых сувениров. Выбор лучшего метода - это всегда поиск баланс между эффективностью технологии, стоимостью и необходимостью сохранить настоящий вкус и свойства продукта.

Одной из самых сложных проблем является приведение уникального, часто самодельного продукта в соответствие с правилами Евразийского экономического союза. Многие традиционные продукты не вписываются в строгие рамки существующих стандартов.

Производитель стоит перед трудным выбором:

1) Создание своего стандарта. Это самый гибкий путь, позволяющий закрепить настоящую рецептуру и технологию. Однако, как отмечает эксперт по пищевому праву А.Р. Замалеева, «для крупных магазинов собственный стандарт производителя часто означает повышенный риск, требующий от них проведения дополнительных проверок и лабораторных анализов каждой партии товара, что мешает расширению производства» [1].

2) Подведение продукта под действующие технические правила. Этот путь часто ведет к необходимости изменения рецептуры: замене натуральных специй на экстракты, использованию стандартных заквасок вместо местных в сыроварении, что неизбежно ведет к потере настоящего вкуса и уникальности.

Особенно остро стоит проблема подтверждения качества продуктов, содержащих дикие растения (кедровый орех, папоротник, дикие ягоды и грибы), а также продукции из мяса диких животных (оленина, медвежатина). Требуется предоставление большого пакета документов, подтверждающих безопасность места сбора и происхождения сырья, проведение дополнительных исследований (включая проверку на радиацию), что значительно увеличивает стоимость и усложняет логистику.

Важнейшим инструментом защиты подлинности и решения части проблем стандартизации является система географических указаний и наименований мест происхождения товаров, правовой статус которых был значительно усилен в России в последние годы. Как подчеркивает экономист Х.А. Фасхиев, «получение географических указаний не только защищает бренд от нечестных конкурентов, но и позволяет официально закрепить стандарт качества продукта, привязанный к конкретной местности, что является сильным конкурентным

преимуществом на туристическом рынке» [6]. Примерами успешного использования этого инструмента являются «Тулский пряник», «Борщ украинский» и «Олений сыр коттаджино».

Главная ценность пищевого сувенира - его подлинность. Турист, покупающий «вкусный» сувенир, хочет быть уверен, что приобретает продукт, созданный именно в этой местности по традиционному рецепту, а не его фабричную подделку.

Для сохранения подлинности нужен комплексный подход:

1) Работа с сырьем. Использование местного, уникального для территории сырья (например, определенного сорта яблок для пастилы, молока конкретной породы коров для сыра).

2) Визуальное оформление. Упаковка должна не только защищать продукт, но и рассказывать его историю: содержать информацию о производителе, истории бренда, традициях употребления продукта, фотографии места производства. Это создает эмоциональную связь с местом.

3) Особые места продажи. Чтобы избежать эффекта «дешевого сувенира» и обесценивания, дорогие продукты должны продаваться через специальные каналы: магазины самих производителей, местные гастрономические лавки, отборные гипермаркеты, а не через массовые сувенирные магазины.

Российский рынок пищевых сувениров активно развивается и имеет большой потенциал роста. Его развитие напрямую связано с решением комплекса взаимосвязанных технических и правовых проблем.

Успех на этом рынке будет определяться способностью производителей и технологиями найти баланс между тремя ключевыми факторами: безопасностью и стабильностью продукта, достигаемыми за счет современных решений; законностью, обеспечиваемой через разработку станции технического обслуживания и получение географических указаний; и, наконец, культурной подлинностью, которая является главной ценностью для туриста и основой для формирования верности бренду территории.

Как резюмирует С.И. Маслов, «гастрономический сувенир будущего - это не просто еда в красивой упаковке. Это сложный продукт, в котором гармонично соединены традиционный вкус, современная технология и убедительная история, подтвержденная узаконенным статусом» [5]. Дальнейшая работа должна быть направлена на создание комплексных моделей, объединяющих усилия технологов, юристов, маркетологов и краеведов для создания успешных гастрономических брендов российских регионов.

Литература:

1. Замалеева, А. Р. Правовое регулирование оборота традиционных пищевых продуктов в РФ и ЕАЭС: монография / А. Р. Замалеева. – М. : Проспект, 2024. – 215 с.
2. Инновации в пищевой промышленности: коллективная монография / под ред. В.А. Гудкова. – СПб.: Лань, 2022. – 432 с.
3. Кокова Э.Р. Повышение конкурентоспособности региона как приоритет региональной экономической политики // В сборнике: Устойчивость развития и саморазвития региональных социально-экономических систем: методология, теория, практика: материалы Международной научно-практической конференции. 2015. С. 257–259.
4. Кокова Э.Р., Баккуев Э.С., Гукеева Д.Р. Особенности регулирования государственного предпринимательства на региональном уровне. В сборнике: Социально-экономические системы в условиях глобальных трансформаций: проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов Международной научно-практической конференции. Нальчик, 2021. С. 273–276.
5. Маслов, С. И. Гастрономический брендинг территорий: теория и практика / С. И. Маслов. – М. : Инфра-М, 2023. – 198 с.
6. Фасхиев, Х. А. Экономика впечатлений: туризм, торговля, гастрономия / Х. А. Фасхиев. – Казань : Изд-во КГЭУ, 2022. – 276 с.

БРЕНДИНГ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ КАК ФАКТОР РАЗВИТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Гриненко С.В.;

д.э.н., профессор, профессор каф. информатики РЭУ им. Плеханова Г.В.,
профессор каф. туризма и гостиничного бизнеса
Финансового университета при правительстве РФ, г. Москва, Россия;
e-mail: Grinenko.SV@rea.ru

Аннотация. В статье обосновывается роль брендинга сельских территорий как стратегического инструмента развития гастрономического туризма, основанного на уникальности локальных продуктов, традиционных практик их производства и кулинарного наследия. Показано, что формирование гастрономического бренда территории способствует диверсификации доходов местного населения, созданию новых рабочих мест, сохранению культурного и аграрного наследия, а также повышению привлекательности территории для инвестиций и внутреннего туризма. Особое внимание уделяется комплексному механизму управления, базирующемуся на партнерстве ключевых стейкхолдеров: местных сообществ, органов власти, агробизнеса и туристических операторов.

Ключевые слова. брендинг территорий, гастрономический туризм, сельские территории, локальные продукты, ESG-повестка.

BRANDING OF RURAL TERRITORIES AS A FACTOR IN THE DEVELOPMENT OF GASTRONOMIC TOURISM

Grinenko S.V.;

Doctor of Economics, Professor, Professor of the Department
of Computer Science of the Plekhanov Russian University of Economics,
Professor of the Department of Tourism and Hotel Business
of the Financial University under the Government of the Russian Federation,
Moscow, Russia;
e-mail: Grinenko.SV@rea.ru

Annotation. The article substantiates the role of branding of rural territories as a strategic tool for the development of gastronomic tourism based on the uniqueness of local products, traditional practices of their production and culinary heritage. It is shown that the formation of a gastronomic brand of a territory contributes to the diversification of incomes of the local population, the creation of new jobs, the preservation of cultural and agricultural heritage, as well as increasing the attractiveness of the territory for investment and domestic tourism. Particular attention is paid to the integrated management mechanism based on the partnership of key stakeholders: local communities, government bodies, agribusiness and tour operators.

Keywords. territorial branding, gastronomic tourism, rural areas, local products, ESG agenda.

Введение. Значительная часть территории России географически находится в зоне рисков для сельского хозяйства, а 44% сельхозугодий по данным сельскохозяйственной переписи 2016 год не использовались. Сокращение числа сельских населенных пунктов и отток молодежи в города обусловлены комплексом причин, ключевыми среди которых являются дефицит качественных рабочих мест и низкий уровень развития социальной и инженерной инфраструктуры [6]. В этих условиях актуализируется поиск новых моделей экономического и социального роста, основанных на использовании эндогенного потенциала территорий, среди которых достаточно эффективным является развитие сельского туризма, сочетающего в себе маркетинговые инструменты для продуктов, происходящих с этих территорий, что может принести пользу всему сообществу и будет способствовать развитию территории [10].

Развитие сельских территорий на основе формирования брендов территорий, реализующих потенциал природных, культурных, исторических, этнографических объектов, привлекательных для туристов, а также продукции сельского хозяйства, уникальной и носящей особенные характеристики является приоритетным направлением партнерства населения сельских поселений, администрации, действующего бизнеса и внешних инвесторов, которое может привести к социально-экономическому росту, повышению уровня и качества жизни на селе. Одним из наиболее перспективных направлений выступает развитие гастрономического туризма, интегрированного в систему территориального брендинга. Гастрономия становится мощным маркером идентичности места, позволяя дифференцировать территорию на туристическом рынке и создать устойчивые конкурентные преимущества. Спрос на аутентичный гастрономический опыт и впечатления, локальные продукты (food terroir) и экологически чистые продукты питания устойчиво растет, что соответствует глобальным трендам здорового образа жизни и устойчивого потребления.

Политика развития сельских территорий, сфокусированная на гастрономическом брендинге, должна быть направлена не только на экономический эффект, но и на достижение целей устойчивого развития: сохранение природных ресурсов (E), повышение качества жизни и социальной сплоченности (S), а также внедрение ответственных практик управления (G). Данное исследование направлено на обоснование комплексного механизма управления развитием сельских территорий через призму формирования гастрономических брендов в контексте ESG-повестки и социальной ответственности.

Методы исследования. В исследовании использованы общенаучные методы: аналитический, сравнительный, метод обобщения, анализ документов и текстов. Методологическая основа включает принципы ESG, системный подход и теорию стейкхолдеров для анализа процессов формирования гастрономических брендов сельских территорий.

Обзор литературы. Достаточно большое количество исследований брендинга территорий связаны с брендами регионов, крупных городов, мегаполисов, среди которых модель бренда крупного региона [5], изучение этнокультурного брендинга на основе стратегии регионального развития [7], концепций географических образов [4], модель шестиугольника бренда территории [1], изучение технологий маркетинга, имиджа, бренда города [3]. При этом публикации, связанные с брендингом малых городов и сельских поселений в большей степени связаны с производством, привлечением инвестиций, повышением уровня и качества жизни [2], без акцента на реализацию туристского потенциала территории, связанного с этногеографическими, историческими, природными и культурными объектами. Исследователи рассматривают брендинг как средство противодействия негативным социально-демографическим и экономическим изменениям, комплексный инструмент поддержания жизненной активности сельских районов на фоне старения населения и оттока более молодых и более образованных людей [9].

Традиционно брендинг территорий фокусировался на крупных регионах и мегаполисах. Однако в последнее время растет интерес к брендингу сельских территорий, где ключевым активом выступает аграрный и гастрономический потенциал. Исследователи подчеркивают, что бренды, основанные на аутентичных сельскохозяйственных продуктах и связанные с их терруаром, являются эффективным инструментом маркетинга для сельских дестинаций.

В отличие от общих подходов к территориальному брендингу, гастрономический брендинг концентрируется на продвижении уникальных характеристик локальных продуктов, традиционных рецептов и практик питания, что требует глубокого вовлечения местного сообщества и малого бизнеса. Следует отметить, что конкретные качества места, такие как гастрономическое наследие, продаются как «уникальные преимущества». При этом успех такого бренда напрямую зависит от способности стейкхолдеров к кооперации и совместному созданию ценности [8].

Обзор выявил дефицит исследований, посвященных именно гастрономическому брендингу сельских территорий России в контексте ESG, что определяет новизну и актуальность данного исследования.

Результаты и дискуссия. Формирование гастрономического бренда сельской территории представляет собой стратегический процесс, интегрирующий её природный, аграрный и культурно-исторический потенциал в уникальное рыночное предложение. Были выделены следующие ключевые основания для такого брендинга (рис.1):

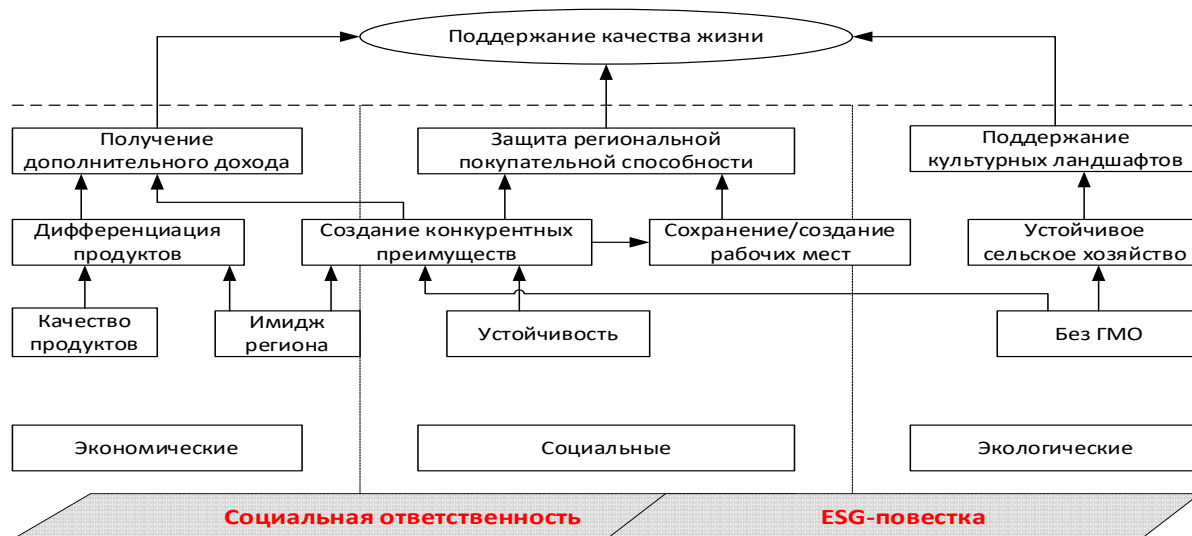


Рисунок 1 – Цели бренда сельского поселения

1. Формирование идентичности на основе гастрономического наследия. В основу бренда закладывается уникальность локальных продуктов (сыров, мёда, дикоросов, традиционных напитков), исторических рецептов, а также практик их производства, часто имеющих многовековую историю. Это создает прочную основу для повествования (storytelling) и дифференциации от конкурентов.

2. Создание гастрономических кластеров и цепочек стоимости. Развитие бренда должно стимулировать создание не разрозненных предприятий, а кластеров, объединяющих производителей сырья, переработчиков, рестораны, агроусадьбы и туристических операторов. Это создает синергетический эффект и мультипликатор для местной экономики.

3. Социальная сплоченность и информирование населения. Крайне важно вовлечь местное сообщество в процесс брендообразования, разъясняя выгоды от развития гастрономического туризма: создание новых рабочих мест в сферах производства, гостеприимства и логистики, сохранение культурных традиций, рост узнаваемости и продаж локальной продукции.

4. Соответствие принципам ESG. Гастрономический бренд должен базироваться на экологически чистых и устойчивых методах ведения сельского хозяйства (E), способствовать развитию сообщества и экономики (S), а также внедрять прозрачные и ориентированные на местное сообщество механизмы управления (G). Это усиливает привлекательность бренда для сознательных потребителей и инвесторов.

5. Интеграция с туристическим опытом. Бренд реализуется через создание гастрономических событий (фестивали, ярмарки), мастер-классы, организацию гастрономических маршрутов и дегустационных туров, что превращает посещение территории в уникальный и запоминающийся опыт.

Для понимания механизма восприятия гастрономического бренда продукта территории целесообразно использовать модель, адаптированную из Alvensleben (2001). Связь между имиджем территории, имиджем продукта и намерением совершить покупку (в данном случае посетить территорию или приобрести её продукт) опосредована когнитивными (восприятие

качества), эмоциональными (перенос положительных эмоций с территории на продукт) и нормативными («поддержка местного производителя») процессами.

Ключевыми проблемами на пути развития гастрономических брендов являются: отсутствие кооперации между производителями, сложность стандартизации качества уникальных продуктов, недостаток компетенций в маркетинге и бренд-менеджменте, а также риски чрезмерной коммерциализации, ведущей к потере аутентичности.

Анализ подходов к организации агрогородков позволяет выделить необходимость использования природного потенциала территории в экологической, ландшафтной, культурно-исторической составляющих в контексте развития агротуризма. Основой для этого может стать восстановление поселений, бывших усадеб, в первую очередь тех, которые имеют богатую вековую традицию, обладают ценным историко-культурным наследием, природными ресурсами, позволяющими развивать их как центры туризма местного уровня. Это позволит создавать для каждого агрогородка бренд, основанный на его уникальности.

В качестве успешной практики можно рассмотреть опыт создания агрогородков и «деревень будущего» (Беларусь, отдельные примеры в России – Сахалин, Псковская область), где акцент на агротуризм и локальную гастрономию становится ядром развития территории. Этот подход позволяет совместить развитие инфраструктуры, привлечение молодежи и продвижение уникального гастрономического предложения.

Заключение. Проведенное исследование позволяет сделать следующие выводы:

Гастрономический туризм является высокопотенциальным направлением для брендинга сельских территорий России, позволяющим реализовать их уникальный аграрный и культурный потенциал.

Формирование гастрономического бренда выступает катализатором социально-экономического развития, способствуя созданию новых рабочих мест, росту доходов местного населения и снижению оттока молодежи.

Развитие гастрономического бренда наиболее эффективно в рамках парадигмы устойчивого развития (ESG), так как по своей сути связано с экологическим производством, сохранением культурного наследия и социальной ответственностью бизнеса и сообщества.

Ключевым фактором успеха является создание партнерских сетей стейкхолдеров (местные жители, власть, бизнес), нацеленных на кооперацию и совместное создание ценности бренда.

Неотъемлемым элементом успешной реализации стратегии гастрономического брендинга является комплексная маркетинговая коммуникация, направленная как на внутреннюю, так и на внешнюю аудиторию, для формирования узнаваемости и привлекательности бренда.

Сказанное позволяет аргументировать вывод о том, что стратегический брендинг сельских территорий, сфокусированный на развитии гастрономического туризма, представляет собой действенный механизм достижения устойчивого развития сельских территорий в соответствии с современными вызовами и возможностями.

Литература:

1. Баженова Е.Ю. Бренд территории: содержание, модели формирования, практика конструирования в российских регионах // Пространство экономики. 2013. №3-2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/brend-territorii-soderzhanie-modeli-formirovaniya-praktika-konstruirovaniya-v-rossiyskih-regionah>

2. Будникова, Н. С. Брендинг как инструмент развития сельских территорий (на примере Тарбагатайского района Республики Бурятия) / Н. С. Будникова // Комплексное развитие сельских территорий: Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 60-летию экономического факультета ФГБОУ ВО «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова», Улан-Удэ, 14 октября 2022 года. – Улан-Удэ: Издательство Бурятской ГСХА имени В.Р. Филиппова, 2022. – С. 32-38. – EDN NDQIUU

3. Виноградова Т.Г., Семилетова Я.И. Маркетинг и брендинг территорий // Известия СПбГАУ. 2014. №37. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/marketing-i-brening-territoriy>.
4. Колосов В. А. Географические образы и геополитические представления: пути формирования и подходы к изучению // Вестник ПГУ им. Шолом-Алейхема. 2008. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/geograficheskie-obrazy-i-geopoliticheskie-predstavleniya-puti-formirovaniya-i-podhody-k-izucheniyu>
5. Рзун Ирина Геннадьевна, Старкова Надежда Олеговна Формирование модели управления брендом региона // Вестник НГИЭИ. 2016. №9 (64). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/formirovanie-modeli-upravleniya-brendom-regiona>.
6. Семин Александр Николаевич Агрокородки как фактор повышения привлекательности сельской территории // ЭТАП. 2021. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/agrogorodki-kak-faktor-povysheniya-privlekatelnosti-selskoy-territorii> (дата обращения: 18.01.2024).
7. Этнокультурное брендинг территории в контексте стратегии регионального развития: научно-методические подходы и практики: монография / И. И. Горлова, Т. В. Коваленко, О. И. Бычкова и др.; отв. ред. Т. В. Коваленко; Южный филиал Российского научно-исследовательского института культурного и природного наследия имени Д. С. Лихачёва. — М.: Институт Наследия, 2020. — 114 с. — DOI: 10.34685/ИИ.2019.36.91.012. ISBN 978-5-86443-320-1
8. Pike, P. (2002). Destination image analysis—a review of 142 papers from 1973 to 2000. *Tourism Management*, 23 (5): 541-549.
9. Stockdale, A. (2006). Migration: per-requisite for rural economic regeneration? *Journal of Rural Studies*, 22: 354-366.
10. Wirsig, Alexander & Profeta, Adriano & Haering, Anna & Cerjak, Marija. (2011). Branding of rural regions and autochthon agricultural products linked to their terroir.

УДК 338.48

ПРОЦЕССНЫЕ ИННОВАЦИИ В ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Дзахмишева И.Ш.;

доктор экономических наук, профессор
института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

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

Аннотация. В научной статье установлено, что для поддержания конкурентоспособности и эффективного развития туристской индустрии питания требуется активное внедрение инновационных технологий, новых или значительно улучшенных методов, технологий и способов организации работы. Примерами таких инноваций являются автоматизация и роботизация производства, использование систем искусственного интеллекта для оптимизации, внедрение принципов бережливого производства (например, 5S), а также применение современных технологий упаковки и переработки сырья, новые методы организации производства (новые технологии и создание новых организационных структур в составе предприятия).

Ключевые слова: индустрия, процессные инновации, питание, технологии, туризм.

PROCESS INNOVATIONS IN THE FOOD TOURISM INDUSTRY

Dzakhmisheva I.Sh.;

Doctor of Economics, Professor of the Institute of Management,
Tourism and Hospitality Industry

Kabardino-Balkarian State University named after Kh.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

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. The scientific article establishes that in order to maintain competitiveness and effectively develop the food tourism industry, it is necessary to actively introduce innovative technologies, new or significantly improved methods, technologies and ways of organizing work. Examples of such innovations are automation and robotization of production, the use of artificial intelligence systems for optimization, the introduction of lean manufacturing principles (for example, 5S), as well as the use of modern technologies for packaging and processing raw materials, new methods of organizing production (new technologies and the creation of new organizational structures within the enterprise).

Keywords: industry, process innovations, food, technology, tourism.

Введение. Актуальность внедрения процессных инноваций обусловлена их способностью повышать конкурентоспособность, снижать издержки, оптимизировать производство и улучшать качество продукции, что напрямую влияет на финансовую стабильность и прибыльность компании в условиях меняющегося рынка и растущей конкуренции. Инновации необходимы для адаптации к новым технологиям и потребностям клиентов, а также для укрепления позиций компании в отрасли.

В настоящее время индустрия гостеприимства представляет собой сферу деятельности с высоким уровнем конкуренции. Для поддержания конкурентоспособности и эффективного развития требуется активное внедрение инновационных технологий. Изучение тенденций и закономерностей комплексного освоения инноваций, планирование положительных результатов и управление ими – актуальная проблема в сфере туризма. Инновационный процесс в туризме следует рассматривать «как комплекс системных мероприятий, имеющий качественные нововведения и приводящий к позитивным изменениям, обеспечивающий устойчивое функционирование и развитие туристической отрасли».

Туристская индустрия гостеприимства и питания в России находится в начале пути модернизации и спрос на гостиничные услуги пока остается неудовлетворенным в полной мере. Предприятия сталкиваются с необходимостью бороться за каждого потенциального клиента.

В соответствии с активно меняющимися условиями рынка предприятия туристской индустрии гостеприимства и питания вынуждены адаптироваться, становясь инициатором внутриорганизационных инновационных процессов. Без сомнения, данные процессы не должны протекать стихийно и их следует осуществлять системно и в рамках разработанной инновационной программы, являющейся частью общей стратегии предприятия.

Инновация – это объект, внедряемый в производство в результате проведенного маркетинга и сделанного открытия, качественно или количественно отличающегося от предыдущего аналога.

Анализ литературных источников [1-10] позволил обобщить понятие процессные инновации в индустрии питания, под которым понимается «внедрение новых или значительно улучшенных методов, технологий и способов организации работы, направленных на повышение эффективности, производительности и снижение затрат». Они касаются производственных и логистических процессов, а не самих продуктов. Примерами таких инноваций яв-

ляются автоматизация и роботизация производства, использование систем искусственного интеллекта для оптимизации, внедрение принципов бережливого производства (например, 5S), а также применение современных технологий упаковки и переработки сырья, новые методы организации производства (новые технологии и создание новых организационных структур в составе предприятия).

По мнению Клещенко А.Б., Египко В.А., Воробьева С.Н., Коршунова А.Г. [2-3] «инновационным направлением развития индустрии туризма и гостеприимства является беспроводная связь с обслуживающим персоналом». Данная инновация, представляющая из себя беспроводную гарнитуру, выдаваемую гостю при посещении ресторана или кафе, обеспечивает максимально простое и быстрое решение любых вопросов как с гостями, так и внутри трудового коллектива.

Артемова Е.Н., Корягина А.В., Кузьмин М.А., Федоров Н.А. [4-5] считают «электронное меню новым способом обслуживания потребителей в ресторанах». Наверное, наиболее востребованная и актуальная инновационная разработка в современное время.

Анализируя применение инновационных методов стимулирования спроса в ресторанном бизнесе за рубежом Гареев Р.Р. [6-7] считает, что «технологические инновации в ресторанном бизнесе связаны с внедрением планшетов, которые могут заменить привычные брошюры или книги-меню». Каждому посетителю ресторана предлагают выбрать блюда и оформить заказ, напрямую связавшись с администратором с помощью планшета. Посетители могут увидеть общую стоимость заказа и калорийность блюд. Если что-нибудь не устраивает, можно это легко удалить и выбрать что-то другое до подачи блюда. В ожидании заказа можно не тратить время зря, а проверить электронную почту, связаться с друзьями по скайпу или просто поиграть в игру.

Кроме того, Гареев Р.Р. относит к инновационным технологиям самоподогревающиеся тарелки, позволяющие отойти от процесса подогрева блюд в микроволновой печи. Такие тарелки нагреваются до 60 градусов при нажатии на специальную кнопку. Они держат тепло до 30 минут, при этом их можно многократно перезаряжать.

Ирина О.И., Дерюгин Д.С. [8] «к инновационным технологиям в производстве ресторанных услуг относят вендинговые машины». Через вендинговые машины можно приобрести не просто кофе и газированные напитки, но и свежие готовые блюда. В Америке компания «Sprinkles» использует вендинговые машины для распространения своих кексов 24 часа в сутки. Компания «Jamba Juice» продает газировку, смузи, пакетированные продукты. Вендинговые машины дают возможность многим компаниям распространять свою еду и напитки в выгодном местонахождении.

Ресторан «Red Tomato Pizza» (Дубай) недавно представил новую услугу «VIP Fridge Magnet», благодаря которой можно заказать пиццу из дома, просто нажав кнопку на специальном магнитике на холодильнике.

Кожемякин А.А., Чернова Е.В. [9] отмечают «безграничные возможности современных игровых инструментов в маркетинге гостиниц и ресторанов, позволяющим проголодавшимся игрокам заказать пиццу или гамбургер, не отрываясь от телевизора». Игрок может выбирать размер, начинку и толщину пиццы или бургера с помощью контроллера, голосовых команд и камеры, распознающей движения тела.

Сенсационное открытие в области продуктовых инноваций сделал «WikiCells». Профессор Гарвардского университета Дэвид Эдвардс и его команда разработали «WikiCells» - съедобные упаковки для жидкостей, муссов и эмульсий. Они имеют желатинообразную форму и производятся с использованием натуральных ингредиентов, таких как: фрукты, шоколад, карамель, орехи, злаки или морские водоросли. «WikiCells» используются для подачи йогуртов, мороженого, кофе, сыра, коктейлей, муссов и т.д.

В настоящее время «WikiCells» можно попробовать только в «WikiBar», который находится в Париже. В будущем инженеры технологи «WikiCells» планируют заменить привычную упаковку из бумаги, целлофана и пластика, которую применяют рестораны в процессе

доставки еды на дом. Данная инновация позволяет не только уменьшить отходы от упаковок, но и полезность блюда.

В Японии ведущим методом привлечения клиентов в заведения общепита является оформление витрин и прилавков муляжами блюд. По мнению Привалова В.А., Казака А.Н. [10] «муляжи блюд и продуктов – мощный психологический инструмент воздействия на подсознание человека, который возбуждает аппетит. Витрина заведения, оформленная наглядным меню, превращает обычных прохожих в посетителей и увеличивает продажи. Муляж блюда, выставленный на витрине, даёт полное представление о представленной кухне и размере порции». На табличке перед муляжом указаны название, цена и состав (иногда также калорийность). Имея возможность заранее увидеть блюдо и просчитать предполагаемые расходы, посетители без сомнения заходят в ресторан. Муляжи блюд можно эффективно использовать в следующих направлениях:

- в ресторанах, кафе, барах других заведениях общепита для оформления витрин наглядным меню;
- в супермаркетах и магазинах для размещения на витринах, прилавках, и отделах. Используются для демонстрации напитков, десертов, мясной, рыбной, и другой скоропортящейся продукции.

Незаменимы для презентации готового вида блюда при продаже полуфабрикатов и замороженной продукции;

- на выставках для презентации внешнего вида продукции пищевых заводов и фабрик
- на презентациях, мастер классах и школах рестораторов для демонстрации внешнего вида продукта или блюда.

Бацына Я.В. [11] считает, что «изобретение QR-кода — двухмерного штрих-кода — открыло новые неограниченные возможности для on-line взаимодействия компаний и потребителей». Аббревиатура QR переводится с английского как «быстрый доступ», а сам матричный код способен удержать огромный объем информации в виде текста, цифр, URL-адресов, календарей, схем, изображений. Скорость распознавания QR-кода очень высока, его можно размещать на любых носителях, начиная от кассовых чеков и меню и заканчивая различными вывесками и даже растяжками. Сканировать же его можно мобильным телефоном или видеокамерой ноутбука. В ярком квадратике можно закодировать историю ресторана, происхождение, возраст, авторство уникальных деталей интерьера и картин. Посетители с удовольствием изучат меню заведения с подробной информацией о каждом блюде: составе и происхождении ингредиентов, этапах и способах обработки, питательности и калорийности.

Однако стоит отметить, что данная инновация не особо прижилась на Российском рынке в связи с тем, что зачастую у большинства посетителей предприятий питания просто нет времени для чтения и подробно изучения даже меню и процесс заказа осуществляется с помощью личного общения с официантом.

Одна из московских сетей ресторанов разработала и внедрила программу по управлению работой кухни и временем обслуживания клиентов. На огромном табло телевизионного монитора, расположенного на выходе из кухни и подключенного к сети интернет, в режиме реального времени зеленым цветом показываются заказы каждого из цехов кухни (холодного, горячего и т. п.). Эти заказы вносятся в программу автоматически после принятия заказа официантом. В строчке заказа указывается определенное стандартами предприятия время для его исполнения.

После готовности блюда повар отмечает в программе «ГОТОВО» и официант забирает блюдо. При большом количестве заказов, когда нормы времени обслуживания клиентов не выдерживаются и время приготовления блюд выходит за рамки стандартов, неготовые блюда на экране монитора подсвечиваются желтым, а затем и красным цветом. Данные по цехам может видеть руководящий состав предприятия, имеющий доступ к этим данным, в режиме онлайн со своего монитора, находясь при этом в совершенно другом месте. Согласно данным самой сети гостевой поток, после внедрения данной программы увеличился на 12-20 %.

Для владельцев бизнеса, группой рестораторов совместно с производителями программного обеспечения был разработан новый, инновационный продукт «Breadcrumb». Это гибкое приложение для iPad способное работать в режиме реального времени. Оно позволяет просматривать таблицы, каталоги меню по имени и ингредиентам, отслеживать процессы продаж, открывать столы, формировать, отправлять заказы на кухню. Благодаря такой инновации в ресторанах значительно улучшился сервис и существенно ускорился процесс обслуживания.

Компания «Chico» (Калифорния) открыла новый путь производства биодизельного топлива. «Chico» удалось разработать автоматизированные преобразователи биодизеля промышленного класса, которые способны производить сырье небольшими партиями из отработанных растительных, либо животных масел. С учетом того, что рестораны ежедневно используют большое количество растительного масла, которое приходится самостоятельно утилизировать это новшество идеально подойдет для любого предприятия питания, которое имея фритюрницы, может самостоятельно преобразовывать топливо для дизельных автомобилей из своих отходов производства.

На взгляд Нушик Е. Н., Барашкиной Е. В. [12] «инновационным способом подачи блюд является использование кайтенов, которые применяются в основном в ресторанах азиатской кухни, благодаря чему получили второе название «суши-конвейеры»». По своей сути кайтен – это круговой пластинчатый конвейер, внутри которого находятся повара, которые постоянно ставят тарелочки с готовыми блюдами, медленно перемещающиеся прямо к гостям, сидящим у конвейера. Гость может выбрать любое из блюд, просто взяв тарелку. Специальный сотрудник ресторана зафиксировывает это и включит в счет.

Байсултанова Л. Б., Теммеева З. И., Аппаев Р. И. [13] рекомендовали для совершенствования развития индустрии гостеприимства в условиях цифровой экономики «использование трехмерных проекций и видео-мэппинга в продвижении ресторанных услуг». Кроме того, применение трехмерных проекций и видео-мэппинга продемонстрировали Филип Стеркс и Энтун Вербик из проекта «SkullMapping», которые с помощью системы проекторов устроили настоящее шоу из обычного обеда в ресторане. Главную роль в фантастическом шоу играл маленький повар француз, который общался с гостями и готовил виртуальные стейки перед изумленной публикой. Всё сделано настолько точно и реалистично, что на протяжении всего представления у многих гостей ресторана не появляется и мысли, что это всё всего лишь проекция.

Всем известно, что некоторые блюда лучше всего готовить методом томления, а это занимает очень много времени. В то же время, приготовленные таким способом блюда намного лучше сохраняют витамины, к тому же, они необычайно вкусны. Поэтому нет ничего удивительного в том, что дизайнер Адам Миклош придумал оригинальную плиту, готовящую пищу методом томления. Его девайс выполнен в виде сот. В каждую соту можно установить контейнер с продуктами – и задать режим готовки. И все бы ничего, только вот инновационный процесс приготовления пищи занимает... около трех дней! В общем, необходимо заранее составить меню и спросить клиентов о том, чего они хотят отведать. А приходится в такой ресторан пришлось бы в строго определенное время, ведь при повторном подогреве еда все равно начала бы терять с таким трудом сохраненные витамины и минералы. Зато количество сот позволяет одновременно готовить пищу на 3 дня на нескольких человек, и доставать ее можно оттуда с необходимыми временными интервалами.

Бацына Я. В. [14] отмечает, что «одним из перспективных инновационных направлений в ресторанном бизнесе является применение роботов».

Нельзя не упомянуть роботов, которые с каждым годом все больше удивляют потребителей в различных отраслях Китая. Наряду с Японией Китай развивается семимильными шагами в данном направлении, и внедряет передовые разработки в бытовую жизнь. Так в городе Хэфэй, провинция Аньхой, был открыт суперсовременный ресторан, где работают в общей сложности 30 роботов. На площади в 1300 квадратных метров они готовят пищу, разносят посуду и блюда, приветствуют посетителей. Роботы понимают до 50 простых предложений. Кроме

того, они очень выгодные работники: они не болеют, им не нужны выходные, им требуется только два часа подзарядки, а после этого они могут работать до пяти часов автономно.

А вот группа немецких инженеров изобрела робота-бармена, готовящего коктейли, состав которых максимально приближен к психотипу человека. В основе разработки лежит алгоритм психологов из Кембриджского университета, который способен составить детальный психологический портрет пользователя «Facebook», основываясь лишь на его "лайках" в социальной сети. Более того, робот может попытаться угадать пол, образование и семейное положение, а также выстроить модель личности в соответствии с так называемой "большой пятёркой" индивидуальных черт (экстраверсия, доброжелательность, добросовестность, нейротизм и открытость новому опыту). Эта модель позволяет определить, например, насколько импульсивен или сдержан, либерален или консервативен человек.

Заключение. Применение процессных инноваций в туристской индустрии питания необходимо и является перспективным направлением для современных рестораторов, чья цель уже не просто вкусно накормить посетителей, но и сделать их пребывание максимально комфортным, уникальным и незабываемым.

Литература:

1. Поджарая Е.К., Моисеева В.А. Инновации в сфере услуг общественного питания // Цифровая наука. 2020. №. 5. С. 73–91.
2. Клещенко А.Б., Египко В.А., Воробьев С.Н. Беспроводная система оперативного вызова персонала. 2008.
3. Коршунов А.Г. инновации в индустрии туризма и гостеприимства // Материалы Афанасьевских чтений. 2011. №. 9. С. 259–264.
4. Артемова Е.Н., Корягина А.В. Электронное меню как новый способ обслуживания потребителей. URL: <http://library.gu-unpk.ru/konf/konf17.php> (дата звернения: 30.03. 2020).
5. Кузьмин М.А., Федоров Н.А. Электронное меню для ресторанов // Молодежь XXI века: потенциал, тенденции и перспективы. Т. 2. Екатеринбург, 2014. 2014.
6. Гареев Р.Р. Анализ применения инновационных методов стимулирования спроса в ресторанном бизнесе за рубежом // Научный вестник МГИИТ. 2016. №. 2. С. 40.
7. Гареев Р. Сравнительный анализ применения инновационных методов стимулирования спроса в ресторанном бизнесе в России и за рубежом // РИСК: Ресурсы, Информация, Снабжение, Конкуренция. 2016. №. 3. С. 102–107.
8. Ирина О.И., Дерюгин Д.С. Инновационные технологии в производстве ресторанных услуг // Open innovation. 2018. С. 119–125.
9. Кожемякин А.А., Чернова Е.В. Применение игровых инструментов в маркетинге гостиниц и ресторанов // Теория и практика общественного развития. 2025. №. 6. С. 112–122.
10. Привалов В.А., Казак А.Н. Инновации в ресторанном бизнесе // Таврический научный обозреватель. 2016. №. 1-2 (6). С. 24–25.

УДК 338

ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОДВИЖЕНИИ ФЕРМЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ: ИНТЕГРАЦИЯ E-COMMERCE И АРГУМЕНТИЗМ

Канукоев Д.Д.;

студент 3 курса направления подготовки «Экономика»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: danilkanukoev@gmail.com

Мирзоева А.Р.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: angelika_h1975@mail.ru

Аннотация. Цифровая трансформация аграрного рынка создает новые условия для сбыта фермерской продукции. Для успешной конкуренции с крупными агрохолдингами и выхода на конечного

потребителя малым и средним хозяйствам необходимо интегрировать инструменты электронной коммерции (e-commerce) в свою сбытовую стратегию. Однако, как показано в статье, ключевым фактором эффективности является не просто наличие онлайн-канала, а его насыщение стратегией аргументизма – системой доказательств, подтверждающих уникальные потребительские свойства товара. В работе представлено развернутое определение стратегии аргументизма в цифровой среде и определены ключевые угрозы для фермеров, связанные с игнорированием данного подхода. Особое внимание уделено элементам интеграции e-commerce и аргументизма, которые позволяют создать устойчивую конкурентную преимущество и предотвратить потерю рыночных позиций.

Ключевые слова: фермерская продукция, электронная коммерция (e-commerce), цифровая экономика, продвижение, аргументизм, доверие потребителей, конкурентное преимущество, цифровизация АПК.

DIGITAL TECHNOLOGIES IN THE PROMOTION OF AGRICULTURAL PRODUCTS: INTEGRATION OF E-COMMERCE AND ARGUMENTISM

Kanukoev D.D.;

3rd year student in the field of study «Economics»,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: danilkanukoev@gmail.com

Mirzoeva A.R.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidate of Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: angelika_h1975@mail.ru

Annotation. The digital transformation of the agricultural market creates new conditions for the sale of farm products. To successfully compete with large agricultural holdings and reach the end consumer, small and medium-sized farms need to integrate e-commerce tools into their sales strategy. However, as shown in the article, the key factor of efficiency is not just the presence of an online channel, but its saturation with a strategy of argumentism – a system of evidence confirming the unique consumer properties of the product. The paper presents a detailed definition of the strategy of argumentism in the digital environment and identifies the key threats for farmers associated with ignoring this approach. Particular attention is paid to the elements of the integration of e-commerce and argumentism, which allow creating a sustainable competitive advantage and preventing the loss of market positions.

Keywords: farm products, e-commerce, digital economy, promotion, argumentism, consumer trust, competitive advantage, digitalization of the agro-industrial complex.

Цифровизация экономики, охватившая все сферы хозяйственной деятельности, кардинальным образом меняет традиционные модели продвижения товаров, в том числе фермерской продукции. В 2024 году актуальность использования цифровых каналов сбыта для аграриев становится особенно очевидной.

С одной стороны, наблюдается рост потребительского спроса на качественные, экологически чистые и локально произведенные продукты. С другой стороны, традиционные цепочки дистрибуции (оптовые рынки, розничные сети) зачастую не позволяют фермерам получить справедливую цену и донести до покупателя ценностное предложение своего товара. В этих условиях инструменты электронной коммерции (e-commerce) открывают беспрецедентные возможности для установления прямых связей с потребителем. Однако, усиление конкуренции в цифровом пространстве требует от предприятий разработки эффективных коммуникационных стратегий, основанных на принципах аргументизма, для формирования доверия и обоснования премиальной цены.

Экономическая безопасность фермерского предприятия в современных условиях напрямую зависит от его способности адаптироваться к цифровой среде, эффективно продвигать свою продукцию и выстраивать долгосрочные отношения с клиентами. Неэффективное

использование цифровых инструментов или их полное игнорирование может привести к потере рынков сбыта, снижению рентабельности и, как следствие, к банкротству.

Для того чтобы строить и оптимизировать систему цифрового продвижения, определяться с целями и методами, необходимо прежде всего четко сформулировать само понятие аргументизма в цифровой среде и то, что лежит в его фундаменте.

Аргументизм в продвижении фермерской продукции играет ключевую роль в ее успешной реализации и устойчивом развитии бренда. Он охватывает широкий спектр аспектов, включая визуальное подтверждение качества, нарративное обоснование ценности и технологическую верификацию происхождения. В условиях избытка информации и роста недоверия со стороны потребителей, фермеры сталкиваются с вызовами, требующими гибких и эффективных решений для повышения их конкурентоспособности.

Одним из главных факторов, способствующих успеху, является мониторинг цифрового ландшафта. Анализ предпочтений целевой аудитории, поведения конкурентов и новых трендов в цифровых коммуникациях позволяет выявить потенциальные возможности и заранее разработать стратегии продвижения. Это может включать в себя создание контент-плана, выбор подходящих платформ и внедрение передовых технологий, таких как блокчейн для прослеживаемости.

Внутренние факторы, такие как готовность команды к цифровой трансформации, наличие навыков создания контента и уровень управления онлайн-продажами, также имеют значительное влияние на эффективность продвижения. Четкая система работы с клиентскими отзывами и постоянное обучение позволяют создать привлекательный цифровой образ хозяйства, который способствует не только росту продаж, но и укреплению лояльности.

Указанные факторы могут привести к неэффективному цифровому позиционированию предприятия и принятию ошибочных маркетинговых решений, ведущих к потере позиций на рынке и дальнейшему снижению экономической безопасности.

Цифровая экономика становится основой глобальных преобразований, которые кардинальным образом меняют модели развития бизнеса. Рассматривая риски и возможности цифровой экономики для фермеров, мы можем выделить четыре ключевых объекта, воздействие на которые будет самым существенным образом влиять на эффективность продвижения. Этими объектами являются:

1. Потребитель. Вопросы с точки зрения обеспечения доверия следующие:

- место фермерского продукта в цифровом пространстве потребления;
- формирование осознанного выбора у потребителя в условиях цифровой экономики;
- вопрос о «подлинности» продукта и производителя.

В условиях цифровой экономики существует прямая зависимость между экономической безопасностью фермерского хозяйства и системой управления его цифровой репутацией. Это происходит в силу того, что цифровая экономика предполагает смещение акцента в коммуникационную сферу, где главным ресурсом достижения конкурентных преимуществ являются доверие и эмоциональная связь. В 2024 году на цифровых платформах и маркетплейсах (таких как «СберМегаМаркет», «ВкусВилл», «Фермерский базар») продолжается рост конкуренции. Новые поставщики могут быстро получить преимущество за счет качественного визуального контента и убедительной истории бренда. Для многих фермерских хозяйств присутствие на этих платформах становится необходимым условием для выживания.

Таким образом, руководителям фермерских предприятий важно создавать и обеспечивать эффективную систему цифровых коммуникаций для формирования устойчивого доверия, чтобы предотвратить потерю клиентов. Главным приоритетом современного потребителя становится не цена, а ценность и прозрачность происхождения продукта, что значительно осложняет задачу компаний по привлечению и удержанию покупателей без использования аргументизма.

2. Технология. Вопросы в области технологии:

- управляемость технологией (риски зависимости от сторонних платформ, алгоритмов поискового продвижения);

- доступность технологий (возможность малых хозяйств использовать сложные и дорогостоящие цифровые инструменты). В 2024 году наблюдается расширение возможностей технологий для аргументации. Помимо традиционных инструментов – фотографий и описаний – фермеры все чаще используют живые видео-трансляции с полей, QR-коды для отслеживания истории продукта и датчики Интернета вещей (IoT) для демонстрации контроля качества в режиме реального времени.

3. **Информация.** В области информации как базиса цифрового продвижения возникает вопрос о достоверности и формате подачи информации. По мере увеличения интенсивности информационного потока мы будем сталкиваться с проблемой привлечения внимания потребителя. Системы продвижения могут выстраивать коммуникацию на недостаточно глубокой аргументации, что может приводить к недоверию. Что касается уникального торгового предложения (УТП), то в условиях однородности товарного предложения встает вопрос о способах его донесения и доказательства.

4. **Конкуренция.** Применительно к упомянутому объекту будет возникать вопрос по поводу изменения конкурентного ландшафта. В 2024 году потребители все более требовательны к прозрачности цепочек поставок и этичности производства. Возможно, мы перейдем от конкуренции по цене к конкуренции по уровню доверия и социальной ответственности. Цифровые технологии, позволяющие это продемонстрировать, становятся ключевым активом.

«Цифровая» экономика запускает новые волны конкуренции, которые преобразуют агробизнес. В то время как цифровая экономика работает уже несколько десятилетий, сегодня немногие фермерские хозяйства могут быть успешными без наличия стратегии электронной коммерции.

В новых условиях прежние типы сбытовых стратегий оказываются недостаточно эффективными, поэтому возникает необходимость создания новых, современных моделей взаимодействия с клиентом. Развитие цифровых каналов сбыта сопровождается ростом важности контент-маркетинга, способствует формированию базы лояльных клиентов и появлению новых форматов продаж.

Функционирование системы продвижения в цифровой среде может быть организовано разными способами: от самостоятельного ведения социальных сетей до работы через агрегаторы и использования услуг цифровых маркетинговых агентств. Организация универсальной системы продвижения неосуществима, так как любое хозяйство функционирует в своей нише, имеет собственные ресурсы для развития деятельности, собственные различные возможности.

Результат формирования эффективной системы продвижения в цифровой экономике непосредственно зависит от компетентности управления предприятием, мотивации и цифровых навыков персонала, а также экономических и информационных возможностей.

Система цифрового аргументизма должна быть открыта и прозрачна для внешних пользователей, в отличие от системы экономической безопасности. Можно выделить следующие угрозы для фермерских хозяйств, связанные с игнорированием интеграции e-commerce и аргументизма: потеря доли рынка, снижение способности к ценовой диверсификации, утрата прямого контакта с потребителем и ослабление бренда.

Второе замечание, касающееся продвижения в цифровую эпоху, заключается в том, что технологии порождают новые ожидания потребителей, требуя от фирм постоянной коммуникационной инновационности. Таким образом, фермерские хозяйства сталкиваются с растущим давлением постоянно доказывать свою уникальность и надежность, чтобы не быть вытесненными более «цифрово» подкованными конкурентами.

Важная составляющая в системе цифрового продвижения – диагностика эффективности каналов сбыта, выявление слабых и сильных сторон коммуникационной стратегии, а также своевременная корректировка контента. Это позволит компании быстро реагировать на изменяющиеся предпочтения потребителей и тренды цифрового пространства, разработать ряд мероприятий по усилению позиций бренда.

В результате анализа различных информационных источников можно заключить, что важным аспектом функционирования фермерского хозяйства в цифровой экономике является обеспечение интеграции e-commerce и аргументизма. Это говорит о том, что создание такой интегрированной системы позволит хозяйству продолжать конкурентную борьбу, увеличивать прибыль и, в конечном счёте, предотвратить потерю экономической безопасности.

Литература:

1. Байсиева Д.А., Бозиев М.Т. К вопросу обеспечения конкурентоспособности фермерской продукции в цифровой среде // АПК: экономика, управление. 2023. № 5. С. 45-50.
2. Безирова З.Х. Повышение эффективности сбыта сельскохозяйственной продукции на основе цифровых платформ // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2024. № 2. С. 55-59.
3. Гуреева М.А. Цифровые коммуникации как инструмент продвижения аграрного бизнеса // Экономические системы. 2019. Том 12. № 4 (45). С. 88–95.
4. Мирзоева А.Р. Вопросы формирования доверия к фермерской продукции в условиях цифровой экономики // Наука, образование и бизнес: новый взгляд. 2023. С. 160-165.
5. Пшихачев С.М. Локальные продовольственные системы в условиях цифровой трансформации: зарубежный опыт // Никоновские чтения. 2022. № 27. С. 275-280.
6. Тогузаев Т.Х., Кудаев З.Р. Разработка механизма управления сбытом предприятия АПК в условиях цифровизации // Национальные приоритеты и безопасность. 2020. С. 129-134.

УДК 338.23

АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ ТУРИЗМ КАК ИНСТРУМЕНТ ПРОДВИЖЕНИЯ РЕГИОНАЛЬНЫХ БРЕНДОВ И ЛОКАЛЬНОЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Канукоева Ф.В.;

старший преподаватель кафедры «Экономика»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: fainakanuko@lcloud.com

Каширокова А.Б.;

студентка 3 курса направления подготовки «Экономика»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: alya.kashirokova@mail.ru

Аннотация. Агропродовольственный туризм стал важным элементом развития региональных экономик за счет продвижения уникальных местных продуктов и традиций. В статье рассматриваются стратегии и методы, благодаря которым агротуризм становится популярным среди туристов. Особое внимание уделяется созданию и продвижению региональных брендов, что позволяет привлекать туристов и развивать местные сообщества. Агротуризм не только способствует реализации экономического потенциала, но и укрепляет культурные и социальные связи в регионах, позволяя туристам погрузиться в атмосферу местной жизни и традиций. Обсуждено, как эффективно использовать маркетинг и позиционирование агротуристических объектов для увеличения их привлекательности.

Ключевые слова: Агропродовольственный туризм, региональные бренды, местные продукты, культурное наследие, экономическое развитие, местные традиции, экологически чистое производство, гастрономический опыт.

AGRO-FOOD TOURISM AS A TOOL FOR PROMOTING REGIONAL BRANDS

Kanukoeva F.V.;

Senior Lecturer, Department of Economics
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: fainakanuko@lcloud.com

Kashirokova A.B.;

3rd year student of the direction of training «Economics»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: alya.kashirokova@mail.ru

Annotation. Agro-food tourism has become an important element in the development of regional economies through the promotion of unique local products and traditions. The article examines strategies and methods that make agrotourism popular among tourists. Special attention is paid to the creation and promotion of regional brands, which helps attract tourists and develop local communities. Agro-tourism not only contributes to the realization of economic potential but also strengthens cultural and social ties in regions, allowing tourists to immerse themselves in the atmosphere of local life and traditions. The article discusses how to effectively use marketing and positioning of agro-tourism facilities to increase their attractiveness.

Keywords: agro-food tourism, regional brands, local products, cultural heritage, economic development, local traditions, environmentally friendly production, gastronomic experience.

Агропродовольственный туризм представляет собой уникальное направление, которое сочетает в себе элементы сельского туризма и гастрономического опыта, позволяя туристам не только наслаждаться природой, но и погружаться в культуру и традиции местного населения.

В последние годы этот вид туризма стал важным инструментом для продвижения региональных брендов, что, в свою очередь, способствует экономическому развитию и укреплению социальных связей в регионах. В условиях глобализации и растущей конкуренции на туристическом рынке, агропродовольственный туризм становится все более актуальным, так как он предлагает уникальные впечатления, которые невозможно получить в стандартных туристических маршрутах.

В условиях экономической нестабильности и изменения потребительских предпочтений, регионы должны находить новые способы привлечения туристов и создания добавленной стоимости на основе своих уникальных ресурсов. Агропродовольственный туризм не только способствует экономическому росту, но и помогает сохранить культурное наследие, поддерживать местные традиции и развивать устойчивые практики ведения сельского хозяйства.

Агропродовольственный туризм становится важным инструментом, способствующим экономическому развитию регионов, особенно тех, которые сталкиваются с проблемами изоляции и зависимости от традиционного сельского хозяйства. Работы показывают, что участие местных жителей в агротуризме помогает им создать новые источники дохода, что воздействует на снижение уровня безработицы и, как следствие, миграции в поисках более выгодных условий жизни.

Одним из ключевых аспектов агропродовольственного туризма является создание рабочих мест. Новые предприятия и сервисы, связанные с агротуризмом, требуют рабочей силы, что ведет к увеличению занятости. Появление таких рабочих мест непосредственно влияет на благосостояние местного населения и повышает уровень жизни в регионе. Эксперты утверждают, что наличие туристов в сельских районах может способствовать созданию вторичных занятий, когда житель деревни, работающий в аграрном секторе, находит дополнительные возможности заработка в сфере услуг, таких как размещение и питание.

Также агропродовольственный туризм вдохновляет развитие инфраструктуры. С увеличением числа туристов местные власти и предприниматели понимают важность улучшения транспортных и социальных услуг. В этом контексте модернизация дорог, создание рек-

реационных зон и развитие паркового хозяйства становятся необходимыми шагами, способствующими привлечению новых гостей и улучшению качества жизни граждан.

Переход к агропродовольственному туризму часто сопровождается и повышением интереса к местной культуре и традициям. Это, в свою очередь, способствует созданию особого имиджа региона, в который туристы возвращаются не только ради проживания на природе, но и для участия в культурных мероприятиях и мастер-классах, что ведет к устойчивому увеличению потока туристов и местных пропорций к прибыльным отраслям экономики.

Отдельное внимание следует уделить и тому, как агропродовольственный туризм заменяет традиционные сельскохозяйственные практики, предлагая альтернативные модели дохода для фермеров. Это не только диверсифицирует источники дохода, но и уменьшает финансовую зависимость от резких колебаний цен на сельскохозяйственную продукцию, что делает экономику региона более устойчивой к изменениям на глобальном рынке.

Таким образом, агропродовольственный туризм не только способствует экономическому росту региона, создавая рабочие места и улучшая инфраструктуру, но и устанавливает новые модели ведения хозяйства. Это делает его важным элементом в стратегии устойчивого развития сельских территорий.

Культура стоит в центре агропродовольственного туризма, представляя собой мощный магнит, привлекающий туристов в сельские регионы. Местные традиции, гастрономия и культурные мероприятия формируют уникальную атмосферу, создающую образы, которые отличаются от тех, что можно встретить в городской среде. Основной целью агротуризма является знакомство с образом жизни и культурой местных жителей, что позволяет туристам погрузиться в аутентичную атмосферу.

Традиции являются важной составляющей агропродовольственного туризма. Посещение населенных пунктов, известных своими историческими корнями и культурными праздниками, предоставляет возможность туристам стать свидетелями уникальных ритуалов и обычаев. Взаимодействие с местными жителями позволяет не только изучать культуру, но и передавать ее ценности будущим поколениям. Это создает платформу для диалога между культурами и обогащает всех участников опыта.

Гастрономические элементы аграрного туризма захватывают внимание своей многообразием. Местные продукты, произведенные с любовью и использованием традиционных методов, становятся не только пищевой основой, но и культурным продуктом, который передает историю региона. Участие в кулинарных мастер-классах, дегустациях, фермерах-рынках позволяет туристам ощутить дух местной кухни и узнать секреты приготовления традиционных блюд. Это обогащает туристический опыт и создает более глубокую связь с регионом.

Культурные мероприятия, такие как ярмарки и фестивали, становятся важными ориентирами для агротуристов. Эти события предоставляют уникальную возможность для взаимодействия с искусством и музыкой, что способствует сохранению культурной идентичности. Они помогают создавать атмосферу гостеприимства и открытости, что является важным аспектом успешного агротуризма.

Кроме этого, местные фольклорные традиции и истории о прошлом региона служат важной связующей нитью для формирования единого культурного ландшафта. Исторические памятники и музеи открывают окно в прошлое и углубляют понимание культурной специфики, позволяя туристам увидеть и почувствовать дух самого края.

Таким образом, культурные аспекты агропродовольственного туризма формируют уникальные региональные бренды, основанные на аутентичности и глубоком уважении к традициям. Эти бренды оживляют местную экономику, но их основная ценность заключается в том, что они создают богатые, неделимые истории, которые привлекают и вдохновляют туристов, создавая незабываемый опыт обмена культурными ценностями.

Брендинг становится важным инструментом для устойчивого развития сельских территорий, поскольку он способствует дифференциации местных продуктов и услуг, а также позволяет формировать положительный имидж региона. Уникальные местные ресурсы, такие как природные ландшафты, исторические традиции, культурное наследие и агроклиматиче-

ские условия, играют ключевую роль в создании региональных брендов. Выделение этих особенностей помогает не только привлечь внимание к агропродовольственному туризму, но и создать ценность для потребителей, что стимулирует устойчивое потребление и поддерживает местные сообщества.

Процесс формирования бренда начинается с осознания ценностей региона, которые необходимо учитывать при создании агротуристических продуктов. Важно использовать локальные ресурсы и традиции, которые помогут создать уникальное предложение. Например, Ассоциация «Самые красивые деревни России» фокусируется на продвижении аутентичного сельского туризма, объединяя фермеров и местные сообщества для совместного развития. Это не только улучшает узнаваемость местного бренда, но и активизирует местную экономику.

Развитие агропродовольственного туризма также требует внимания к образовательным аспектам. Открытие «школ сельского туризма» для подготовки кадров помогает фермерам и местным жителям развивать компетенции, повысить конкурентоспособность и предлагать качественные услуги. Эти усилия могут привести к формированию сильных агротуристических кластеров, что способствует привлечению новых туристов и инвестиций в регион.

Кроме того, опыт стран с развитыми агротуристическими практиками, таких как Германия и Италия, показывает, что значительная часть дохода местных фермеров формируется за счет туристической активности. В этих странах агротуризм занимает важное место в стратегиях развития сельских территорий, благодаря чему улучшается финансовое положение фермеров и увеличивается привлечение туристов. В России, начиная с 2022 года, наблюдается рост интереса к агротуризму, что должно способствовать дальнейшему развитию этой области.

Важно отметить, что взаимодействие местных сообществ и туристов создает не только экономические выгоды, но и культуру доверия, которая важна для долгосрочного устойчивого развития. Поощрение местного самоуправления и инициативы по улучшению инфраструктуры помогают создать привлекательную среду для туристов и жителей.

В итоге, агропродовольственный туризм выступает как ключевой элемент в формировании региональных брендов и способствует долгосрочному развитию сельских территорий. Этот подход позволяет не только сохранить культурное наследие, но и эффективно использовать местные ресурсы, что ведет к постоянному росту популярности таких инициатив и формирует устойчивую экономику на основе местных ценностей.

В заключении, отметим, что агропродовольственный туризм, как важный инструмент продвижения региональных брендов, представляет собой многогранное явление, которое охватывает не только экономические, но и культурные, социальные аспекты жизни регионов. В ходе исследования было выявлено, что агротуризм способствует не только экономическому развитию, но и укреплению культурной идентичности, что в свою очередь создает уникальные возможности для формирования и продвижения региональных брендов.

Одной из ключевых задач, стоящих перед агропродовольственным туризмом, является создание привлекательного имиджа региона, который будет ассоциироваться с качественными местными продуктами и традициями. Это требует комплексного подхода к маркетингу и позиционированию агротуристических объектов. Эффективные стратегии маркетинга, такие как использование социальных сетей, участие в выставках и фестивалях, а также сотрудничество с местными производителями, позволяют не только привлечь внимание туристов, но и создать устойчивый интерес к региону.

Культурные аспекты агротуризма играют важную роль в формировании уникального опыта для туристов. Погружение в местные традиции, участие в сборе урожая, мастер-классы по приготовлению традиционных блюд – все это создает незабываемые впечатления и способствует формированию эмоциональной связи между туристами и регионом. Таким образом, агропродовольственный туризм становится не просто способом отдыха, а настоящим культурным обменом, который обогащает как туристов, так и местные сообщества.

Однако, несмотря на все преимущества, агропродовольственный туризм сталкивается с рядом проблем и вызовов. Это может быть связано с недостаточной инфраструктурой, отсут-

ствием квалифицированного персонала, а также с необходимостью соблюдения экологических норм. Важно отметить, что успешное развитие агротуризма требует активного участия местных властей, которые должны создавать условия для поддержки и развития этого направления.

Перспективы развития агропродовольственного туризма выглядят многообещающими. С учетом растущего интереса к экологически чистым продуктам и устойчивому образу жизни, агротуризм может стать важным фактором в привлечении туристов, стремящихся к новым впечатлениям и знаниям.

Таким образом, агропродовольственный туризм представляет собой мощный инструмент для продвижения региональных брендов, способствуя не только экономическому развитию, но и сохранению культурного наследия. Важно продолжать исследовать и развивать этот сектор, чтобы максимально использовать его потенциал для устойчивого развития регионов. В конечном итоге, агротуризм может стать не только источником дохода, но и способом создания гармоничного взаимодействия между людьми, природой и культурой, что является залогом успешного будущего для многих регионов.

Литература:

1. Заммеева Л.С., Хагажеева Л.З., Хочуева З.М. Перспективы развития арт-туризма в Кабардино-Балкарской Республике // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли. Сборник научных трудов II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2021. С. 202-205. Кухаренко А. В. «Кулинарные традиции народов Кавказа.» Издательство «Гастроном», 2019.
2. Иванова З.М., Жиллов А.Ю., Ивасов А.О. Инвестиционный имидж региона как один из инструментов геобрендинга // Социально-экономические системы в условиях глобальных трансформаций: проблемы и перспективы развития: Материалы IV международная научно-практическая конференция. региональная площадка VI юбилейного международного московского академического экономического форума (МАЭФ-2024) «Российская экономика 2024+: Новые решения в новой реальности». Нальчик, 2024. С. 181-185.
3. Иванова З.М., Жиллов А.Ю., Кажеева Т.А. Цифровая трансформация в сельском хозяйстве: проблемы и перспективы // Сельскохозяйственное землепользование и продовольственная безопасность: Материалы X Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Заслуженного деятеля науки РФ, КБР, Республики Адыгея, профессора Б.Х. Фиашева. Нальчик, 2024. С. 220-224.
4. Иванова З.М., Долова А.А., Бориева Д.А., Джуртубаева З.О., Суншева З.А. Инновационная структура конкурентноспособного сопровождения процессов реализации рыночных стратегий на предприятиях // в сборнике: Наука, образование и бизнес: новый взгляд или стратегия интеграционного взаимодействия. Сборник научных трудов по материалам II Международной научно-практической конференции, посвященной памяти первого Президента Кабардино-Балкарской Республики Валерия Мухамедовича Кокова. Нальчик, 2022. С. 210-215.
5. Красникова Т.С., Пашкус Вадим Юрьевич, Пашкус Н.А. Агротуризм: стратегия прорывного позиционирования на российском туристическом рынке // Проблемы современной экономики. 2016.
6. Мирзоева А.Р. Агротуризм на северном Кавказе: проблемы и меры обеспечения его устойчивого развития // в сборнике: Проблемы инвестиционно-инновационного, экономико-финансового и туристического развития в условиях глобальных изменений и рисков. Материалы Всероссийской научно-практической конференции преподавателей, аспирантов и молодых ученых. Махачкала, 2024. С. 351-357.
7. Хочуева З.М. Развитие туристической индустрии // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли. Материалы IX Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2025. С. 193-195.

8. Шогенов Б.А., Мирзоева А.Р., Жангериева М.К. Агротуризм как фактор устойчивого развития региона // Экономика и управление: проблемы, решения. 2024. Т. 14. № 9 (150). С. 109-115.

УДК 634.11:663.813

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ СВЕЖИХ ЯБЛОК И НАТУРАЛЬНЫХ СОКОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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 сравнительная оценка потребительских свойств и конкурентоспособности свежих яблок, импортируемых из Турции и яблок произрастающих на территории Кабардино-Балкарской республики, а так же соков отечественного и импортного производства.

Ключевые слова: потребительские свойства, конкурентоспособность, оценка качества, химический состав, плоды, яблоки, соки.

CONSUMER PROPERTIES AND COMPETITIVENESS OF FRESH APPLES AND NATURAL JUICES SOLD IN THE RETAIL NETWORK OF THE KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC

Kantsalieva 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

Annotation. The article presents a comparative assessment of the consumer properties and competitiveness of fresh apples imported from Turkey and apples grown in the Kabardino-Balkarian Republic, as well as domestic and imported juices.

Key words: consumer properties, competitiveness, quality assessment, chemical composition, fruits, apples, juices.

Новые условия и новые требования, диктуемые рыночными отношениями, вносят существенные коррективы во все стороны деятельности. Основными направлениями экономического и социального развития государства, является повышение благосостояния населения, в первую очередь, обеспечение его высококачественными продуктами питания. Важнейшими условиям для удовлетворения постоянно возрастающих потребностей населения в продуктах питания, является достижение оптимальной структуры питания.

Необходимо знать о потребительских свойствах пищевых продуктов, формирующих их качество. Среди продуктов питания, обладающих защитными функциями, большое значение имеют плоды и продукты их переработки. Потребление их в достаточном количестве, позволяет сократить уровень раковых заболеваний. Дефицит витаминов и их провитаминов составляет в России в зимне-весенний период 45%, особенно в районах экологического загрязнения [5].

Значение фруктов в пищевом рационе человека широко известно. Они являются незаменимым продуктом питания, средством профилактики многих заболеваний.

Особую ценность для человека представляют биологически-активные вещества (БАВ), содержащиеся в плодах и ягодах. В эту группу входят: витамины, микроэлементы, антибиотики (дубильные вещества, эфирные масла и др.), лучезащитные соединения (пектины, серо-содержащие вещества и др.). Витамины являются жизненно необходимым материалом, который поддерживает в организме человека работоспособность и выносливость [3].

К наиболее распространенным и потребляемым в свежем виде плодам относятся яблоки, способные сохраняться в свежем виде круглый год.

Яблоки различных сортов неодинаковы по основным хозяйственно-биологическим признакам, химическому составу, от которых зависят их вкус и питательные качества.

В яблоках содержатся витамины: аскорбиновая кислота (витамин С), группа фенольных соединений, каротин, фолиевая кислота, катехины, антоцианы. Средне содержание витамина С в яблоках сравнительно небольшое – 10-16 мг%, но имеются формы и сорта с очень высоким содержанием витамина С – 40-50 мг%. Яблоки ценный источник аскорбиновой кислоты [6].

Яблоки широко используются для переработки. Из них делают: варенье, мармелад, джем, конфитюры, пастилу, а также соки и нектары.

Химический состав сока, получаемого при любом технологическом процессе, отличается от такового целых плодов. Полезные вещества свежих плодов наиболее полно сохранены в натуральных свежавыжатых соках.

Значение соков в питании человека общеизвестно. Оно связано, прежде всего, с пищевой и биологической ценностью этих продуктов. Напитки являются источниками углеводов, органических кислот, минеральных веществ, других биологически активных компонентов. Немаловажное значение имеют вкусовые свойства соков, их способность утолять жажду, удобство в употреблении. Напитки оказывают на организм общеукрепляющее действие, корректируют водно-солевой обмен, способствуют нормальной деятельности желудочно-кишечного тракта, усвоению других продуктов [1].

По мнению многих специалистов в области питания, врачей, диетологов, работников пищевой промышленности, соки на «натуральной» основе, из плодов и ягод, являются идеальным источником всех необходимых человеку витаминов.

Энергетическая ценность таких соков как яблочный, виноградный, апельсиновый, черносмородиновый и другие в среднем содержат 43-61 ккал. Один стакан этих соков удовлетворяет суточную потребность организма в энергии всего лишь на 3,5-5%. Именно поэтому большая часть этих соков не противопоказана лицам с избыточной массой тела.

В соках содержится большое количество различных БАВ. Наибольшее значение имеет витамин С (в яблочном соке 2-8 мг%). В соках присутствуют также витамины В₁, В₂, В₆.

В них содержится также большое количество микроэлементов. Наибольшее значение имеет калий.

Важнейшую группу БАВ составляют биофлавоноиды, которые представлены соединениями широкого спектра: флавоноиды, катехины, изофлавоноиды, антоцианы и др.

Очень важным компонентом многих соков являются полисахариды – целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества, слизи.

Важным компонентом являются органические кислоты, которые формируют вкус соков и нектаров.

В яблочном соке преобладает фруктоза (70% от общего количества углеводов). Углеводный состав яблочных соков в значительной мере, зависит от сорта и места произрастания яблок. Общее содержание углеводов 12-14% от сырой массы [2].

Качество продукции должно быть ориентировано на удовлетворение требований потребительского рынка. Для этого необходимо проводить маркетинговые исследования, изучать конкурентоспособность продукции.

Для определения уровня конкурентоспособности изучали спрос и потребительские свойства яблок импортируемых из Турции и яблок местного произрастания, поступающих в торговую сеть из районов Кабардино-Балкарской республики, а также ассортимент натуральных соков импортируемых из стран дальнего и ближнего зарубежья и соков отечественных производителей.

Спрос на яблоки из Турции не высокий, хотя они имеют привлекательный внешний вид, большие размеры, яркую окраску, а за счет этих показателей и высокую цену.

Яблоки, выращенные в районах Кабардино-Балкарской республики, по внешнему виду и размеру значительно уступают яблокам из Турции, но превосходят их по вкусу и химическому составу (табл.1).

Таблица 1 – Химический состав яблок зимнего срока созревания, реализуемых в торговой сети Кабардино-Балкарской республики

№	Страна произрастания	Сухие вещества, %	Сахар, %	Кислотность, °Т	Витамин С, мг%	Сахаро-кислотный коэффициент
1	2	3	4	5	6	7
1	Турция	13,0	11,7	0,72	9,7	16,3
2	Россия (КБР)	13,6	13,1	0,67	13,3	19,6

Цены на яблоки местного происхождения ниже и более доступны широкому кругу потребителей, за счет чего возрастает их спрос и конкурентоспособность.

При изучении ассортимента плодовых соков, было выявлено, что большее их количество поступает от российских производителей (80%) и наименьшее количество (20%) импортируемых из стран дальнего и ближнего зарубежья, что наглядно представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Ассортимент соков, реализуемых в торговой сети Кабардино-Балкарской республики

№	Название сока	Производитель	Ассортимент
1	2	3	4
1	Тонус	Липецкая обл. г. Лебедянь	яблочно-сливовый; яблочно-виноградный; яблоч- но-медовый; яблочно-смородиновый; яблочный; яблочный с мякотью
2	Доктор Фреш	«Вимм-Биль-Данн» г. Москва	яблоко
3	J 7	«Вимм-Биль-Данн» г. Москва	виноградно-яблочный; сливовый; банановый; яб- лочный; яблочно-рябиновый; яблочно-морковный; томатный; манговый
4	Санпрайд	Тульская обл. г. Богородицк	вишневый; персиковый
5	100% Gold premium	«Вимм-Биль-Данн» г. Москва	ананасовый; вишневый; красносмородиновый; ананасный; мультифруктовый, персиковый; апель- синовый; малиновый; клубничный; томатный
6	Вико	Краснодарский край, г. Белореченск	яблочно-сливовый; вишневый; виноградный; гру- шевый; клюквенный
7	Niko	г. Санкт-Петербург	грейпфрутовый; малиновый
8	Любимый сад	«Вимм-Биль-Данн» г. Москва	сок из садовых фруктов (яблоко + алыча + слива + персик); яблочно-сливовый
9	Фруктовый сад	Липецкая обл. г. Лебедянь	сливовый; грушевый
10	Добрый сок	г. Санкт-Петербург	яблочно-морковный; малиновый
11	Просто сок	Краснодарский край, г. Тимошевск	яблочный; грушевый; сливовый; апельсиновый; вишневый; виноградный
12	Basarabia	Молдова, г. Комрат	вишневый; яблочно-вишневый
13	Migmol	Молдова	яблочный
14	Provit	Молдова, г. Кахул	томатный
15	Natgreen	Германия	яблочный; яблочно-клюквенный

Ассортимент соков достаточно разнообразен. Практически в каждом из них яблоки являются основным составным компонентом. Представлены как натуральные, так и купажируемые соки.

Международные стандарты, регламентируют основные показатели соков, и тем самым, регулируют их качество. Они включают в себя следующие критерии: основной химический состав, органолептические показатели, границы содержания солей тяжелых металлов, микробиологические требования и другие показатели.

Около 95% всех фруктов, продаваемых на территории РФ с ноября по июнь, проходят специальную обработку в камерах дозревания. Это вызвано тем, что срок жизни спелого плода не превышает 1,5-2 недель.

В реальности, большинство плодов из-за рубежа приходят в Россию морем в специальных контейнерах и танкерах, в трюмах которых создаются специальные климатические регулируемые условия, способствующие не только хорошему сохранению продуктов, но и их дозреванию. Для газации плодов используется чаще всего этилен (C_2H_4). Этот газ является одним из фитогормонов (т.е. веществом, которое вырабатывается эндогенно растением), и, следовательно, является нетоксичным. Зеленые плоды содержат много хлорофилла, крахмала и мало сахара. Под действием этилена исчезают дубильные вещества, хлорофилл, плоды размягчаются и быстро дозревают.

Недостатком этилена является его летучесть, поэтому как альтернативу этилену используют этрел. Для улучшения продуктивности, качества и товарного вида, придания яблокам стойкого ровного цвета, крупных размеров и лучшей сохраняемости широко применяется их обработка зарубежным препаратом – Этрел [4].

Недозревшие плоды помещают на 0,5-10 минут в раствор этрела (0,25-4 г/л), выдерживают их несколько дней в теплом помещении. Этрел, попадая в растительные ткани, высвобождает связанный этилен, и в результате получается такой же эффект, как и при обработке плодов этиленом.

Были проведены смывы исследуемых образцов яблок, как местного, так и турецкого происхождения, на наличие в них нитратов, пестицидов, а также остаточных количеств солей тяжелых металлов. Содержание нитратов металлов: солей азотной кислоты (HNO_3) и солей азотистой кислоты (HNO_2), а также пестицидов, в яблоках, импортируемых из Турции, по сравнению с яблоками местной климатической зоны, в 3 раза превышает предельно-допустимые концентрации.

Результаты исследования показали, что яблоки, выращенные на территории Кабардино-Балкарской республики, пользуются повышенным спросом у 92% населения. Они являются наиболее часто покупаемыми продуктами фруктовой группы. А натуральные соки, изготовленные российскими производителями, соответствуют требованиям, предъявляемым к качеству по международным стандартам, и являются конкурентоспособными на рынке.

Литература:

1. Велибекова Л.А. Обеспечение населения России отечественной плодово-ягодной продукцией // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. 2023. №. 4. С. 157–171.
2. Ильева Е.С. Оценка плодоягодных соков, полученных различными методами, по физико-химическим показателям. 2014.
3. Коденцова В., Вржесинская О. Витамины: функции, витаминный дефицит, пути его ликвидации // Врач. 2007. №. 9. С. 14–19.
4. Лаврентьев А.А. Синтетические регуляторы роста и развития растений: материалы 67-ой Международной научно-практической конференции. 2016. С. 61.
5. Миронова Е.А. и др. Оценка показателей качества натурального плодово-ягодного сырья и продуктов его переработки для производства напитков функционального назначения // Аграрный вестник Северного Кавказа. 2020. №. 2-3 (38-39). С. 44–48.
6. Теплова А. Витамины и минералы для жизни и здоровья. Litres, 2018.

ВЛИЯНИЕ ПОКОЛЕНИЯ Z НА ТУРИСТИЧЕСКУЮ ИНДУСТРИЮ: ЧТО ИЩУТ ПУТЕШЕСТВЕННИКИ

Каширокова А.Б.;

студентка 3 курса направления подготовки «Экономика»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: alya.kashirokova@mail.ru

Иванова З.М.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: Zali_@list.ru

Аннотация. Статья посвящена исследованию особенностей поведения и предпочтений туристов поколения Z в контексте туристической отрасли Кабардино-Балкарской Республики. Анализируются ключевые характеристики молодой аудитории, оказывающие существенное воздействие на развитие регионального туризма. Рассматриваются возможные стратегии адаптации туристических продуктов и услуг для удовлетворения потребностей нового поколения путешественников.

Ключевые слова: поколение Z, туристическая индустрия, цифровые технологии, экотуризм, туризм и культура, стратегия адаптации, молодежный сегмент рынка.

THE IMPACT OF GENERATION Z ON THE TRAVEL INDUSTRY: WHAT TRAVELERS ARE LOOKING FOR

Kashirokova A.B.;

3rd year student of the direction of training «Economics»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: alya.kashirokova@mail.ru

Ivanova Z.M.;

Associate Professor, Department of Economics, Ph.D.,
Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Zali_@list.ru

Annotation. The article is devoted to the study of the characteristics of the behavior and preferences of tourists of generation Z in the context of the tourism industry of the Kabardino-Balkarian Republic. Key characteristics of the young audience, which have a significant impact on the development of regional tourism, are analyzed. Possible strategies for adapting travel products and services to meet the needs of a new generation of travellers are being considered.

Keywords: generation Z, tourism industry, digital technologies, ecotourism, tourism and culture, adaptation strategy, youth segment of the market.

По данным ЮНВТО уже в 2010 г. около 20% из 940 млн международных туристов, путешествующих по миру, были молодыми людьми. В 2020 г. молодежь составляет треть населения США и является самым крупным сегментом рынка, занимающим до 40% потребителей в США, Европе и странах БРИК (Бразилия, Россия, Индия и Китай) [7]. В сфере туризма формируется, новый феномен – молодежный туризм – привлекающий внимание все большего числа исследователей. Понятие «молодежный туризм» широко используется в научной литературе, однако четкого общепринятого определения к настоящему времени не выработано [2].

Международная конфедерация молодежных студенческих и образовательных путешествий трактует вышеупомянутый термин как «путешествие или поездка, осуществляемые молодыми людьми самостоятельно, без сопровождения родителей или опекунов». При этом «молодежь», с точки зрения ЮНЕСКО определяется как категория лиц в возрасте от 15 до 24 лет.

В России согласно Закону «О молодежной политике» возрастной ценз, относящий человека к молодежной аудитории, более широкий – от 14 до 35 лет. Особое внимание современных исследователей молодежного туризма привлекает изучение туристов поколения Z. С конца второго десятилетия XXI в. исследователи начали рассматривать представителей поколения Z в качестве нового потребительского сегмента, который будет обеспечивать устойчивость доходов компаний в ближайшем будущем в условиях цифровой экономики и цифровой трансформации.

Существующие к настоящему времени исследования покупательского поведения потребителей поколения Z доказывают, что эти потребители характеризуются активным использованием социальных сетей как канала коммуникации, предпочитают совершать онлайн-платежи, Интернету, получают более половины всей информации с электронных носителей [5].

Однако характеристики представителей поколения Z как потребителей туристского продукта и участников туристского рынка еще недостаточно изучены. Анализ последних исследований и публикаций, в которых рассматривались аспекты этой проблемы и на которых обосновывается автор; выделение неразрешенных раньше частей общей проблемы. Одна из наиболее точных формулировок понятия «молодежный туризм» дата ЮНВТО: «молодежный туризм – это все самостоятельные поездки на период менее одного года людьми в возрасте 16-29 лет, которые частично или полностью мотивированы желанием познакомиться с другими культурами, получить жизненный опыт и / или извлечь пользу из формального и возможно неформального обучения за пределами своего обычного окружения». Исследования доказывают, что молодые туристы путешествуют ради конкретной цели, которая может быть одной или несколькими. Наиболее популярными из них являются: познание другой культуры, изучение иностранного языка, волонтерство, работа или учеба.

Во время путешествий молодые люди стремятся погрузиться в иную культуру и попробовать местный образ жизни, познакомиться с другими людьми, в том числе с попутчиками [8].

Наиболее популярным видом туризма у молодежи является образовательный туризм, при этом наиболее привлекательными направлениями в целях образовательного туризма являются Франция, Швейцария и Германия [3], у английской и американской молодежи наиболее предпочтительным видом туризма является волонтерская деятельность, связанная с путешествиями, а у европейцев – спортивный и приключенческий туризм.

Согласно исследованию Booking.com, проведенному в 2019 г., туристы поколения Z как особый сегмент молодежного туристского рынка отличаются высокой заинтересованностью в экотуризме, а также заинтересованы в снижении воздействия туризма на окружающую среду. Молодежь поколения Z старается использовать экологичные виды транспорта при посещении новых мест и стремится оказать как можно меньше воздействия на местную природу [9]. Вместе с тем, исследований российских туристов – представителей поколения Z – еще крайне недостаточно. Указанное обстоятельство во многом объясняется относительной молодостью представителей данного поколения, к числу которых относятся молодые люди от 2000 года рождения. Его старейшие представители сравнительно недавно достигли совершеннолетия. Однако ключевым фактором успешного развития внутреннего туризма выступает способность распознавать и чутко реагировать на происходящие изменения на рынке, в том числе и социально-демографические. Поэтому понимание потребностей и желаний туристов – представителей поколения Z – позволит выбрать перспективные стратегии развития внутреннего туризма в России, ведь в обозримом будущем произойдет смена поко-

лений и именно эти люди будут основными потребителями российского туристского продукта.

Туризм является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей экономики, особенно в регионах с богатым природным и культурным потенциалом, таких как Кабардино-Балкария. Современные технологии и изменения в потребительском поведении привели к формированию принципиально нового типа туриста, представители которого принадлежат поколению Z.

Для анализа влияния поколения Z на туристическую индустрию использовались данные, собранные через опросы и интервью с представителями этого поколения, а также изучение отчетов туристических компаний и статистических данных о потребительских предпочтениях. Были проанализированы следующие аспекты:

- поведение и предпочтения в планировании поездок;
- влияние социальных сетей на выбор направлений;
- ожидания от туристических услуг;
- устойчивое развитие и социальная ответственность в туризме;
- основные характеристики поколения Z как путешественников.

Цифровая грамотность и влияние технологий.

Современные технологии стали неотъемлемой частью жизни поколения Z. Эти молодые люди предпочитают использовать мобильные приложения и онлайн-платформы для планирования и бронирования своих путешествий. Они исследуют варианты на социальных медиа и платформах, таких как Instagram и TikTok, находя вдохновение в постах и видео от блогеров и путешественников. По информации исследования, около 75% представителей поколения Z делают выбор именно на основе рекомендаций в социальных сетях.

Поиск аутентичных впечатлений

Путешественники из поколения Z стремятся к аутентичным впечатлениям, которые позволяют им соединиться с культурой и традициями мест, куда они ездят. Они предпочитают опытом простого местного жилья, таких как аренда квартир или участие в культурных и волонтерских мероприятиях, которые обеспечивают возможность познать местную культуру и встретиться с её жителями. Это демонстрирует смену фокуса с массового туризма на более осознанное путешествие.

Экологическая и социальная ответственность

Представители поколения Z активно интересуются вопросами экологии и социальной ответственности. Они предпочитают компании, которые учитывают факторы устойчивого развития и этичного потребления. Согласно исследованиям, более 70% поколения Z готовы доплатить за услуги, которые соответствуют принципам устойчивого туризма, включая использование экологически чистых материалов и поддержку местных сообществ.

Гибкость в планировании и спонтанность

Поколение Z характеризуется высокой степенью гибкости в планировании своих поездок. Они предпочитают открытые маршруты, где могут изменить свои планы в последний момент. Это требует от туристических компаний возможности предлагать менее формализованные и более адаптированные предложения, позволяя клиентам изменять или отменять бронирования.

Современные путешествия для поколения Z — это не только возможность открыть новые горизонты, но и укрепить свои социальные связи. Они активно делятся своими впечатлениями через социальные сети, создавая контент, который может влиять на мнение их сверстников. Это предоставляет уникальные возможности для маркетинга через пользовательский контент.

Понимание потребностей и желаний поколения Z имеет критическое значение для туристических компаний. Адаптация к новым реалиям требует разработки стратегий, способных привлечь эту аудиторию.

Рекомендации для туристических компаний могут заключаться в следующем:

– инвестирование в цифровизацию, которая заключается в разработке мобильных приложений и веб-платформ, которые позволяют удобно планировать и бронировать поездки. Внедрение систем, которые собирают и анализируют данные о предпочтениях клиентов, позволит предложить персонализированные рекомендации;

– фокус на уникальном контенте посредством создания предложений, основанных на аутентичных впечатлениях, способствует привлечению путешественников, стремящихся к познанию культуры и традиций. Это может включать местные гастрономические туры, культурные фестивали и другие уникальные мероприятия;

– внедрение устойчивых практик через проекты, ориентированные на экологичность и устойчивое развитие, станут привлекательными для поколения Z. Это может включать сотрудничество с местными производителями и создание программ по защите окружающей среды;

– гибкие условия обслуживания, т.е. предложение гибких условий бронирования и отмены позволит привлечь спонтанных путешественников, которые ценят свободу выбора в своих планах;

– активация на социальных платформах посредством использования пользовательского контента и сотрудничество с микроинфлюенсерами могут повысить доверие к бренду и привлечь внимание молодежи.

В заключении, отметим, что успешное развитие туристической отрасли Кабардино-Балкарской Республики зависит от понимания потребностей и ожиданий современной молодежной аудитории. Поколение Z вносит значительные изменения в туристическую индустрию, формируя новые тренды и предпочтения. Инновационные подходы к путешествиям и акцент на устойчивое развитие и аутентичность являются ключевыми факторами успеха для туристических компаний. Понимание и учет уникальных потребностей этого поколения необходимо для поддержания конкурентоспособности на рынке. Инвестируя в новые технологии и услуги, которые отвечают ожиданиям поколения Z, компании смогут не только привлечь новых клиентов, но и создать долгосрочные отношения с ними, формируя позитивный имидж в условиях быстро меняющегося мира путешествий. Гармонизация традиционных ресурсов региона с новыми технологиями и трендами позволит создать конкурентоспособный продукт, способствующий долгосрочному росту туристического потока и экономическому процветанию республики.

Литература:

1. Петров А.В., Иванов И.И. Инновационные подходы к управлению развитием туристского кластера // Вестник Кабардино-Балкарского университета. 2023. №3. С. 89-95.

2. Сафонова Е.Н. Роль молодёжи в развитии внутреннего туризма России // Научные ведомости Белгородского гос. ун-та. Серия: Экономика. Социология. Право. 2022. Т. 39. № 3. С. 142-148.

3. Заммеева Л.С., Хагажеева Л.З., Хочева З.М. Перспективы развития арт-туризма в Кабардино-Балкарской Республике // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли. Сборник научных трудов II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2021. С. 202-205. Кухаренко А. В. «Кулинарные традиции народов Кавказа.» Издательство «Гастроном», 2019.

4. Николаева О.М. Тенденции развития внутреннего туризма в условиях цифровизации // Регионология. 2022. №2. С. 125-131.

5. Макаров Д.А. Специфика молодёжного потребления туристских услуг // Вопросы экономики и управления. 2023. №4. С. 112-117.

6. Мирзоева А.Р. Агротуризм на северном Кавказе: проблемы и меры обеспечения его устойчивого развития // в сборнике: Проблемы инвестиционно-инновационного, экономико-финансового и туристического развития в условиях глобальных изменений и рисков. Материалы Всероссийской научно-практической конференции преподавателей, аспирантов и молодых ученых. Махачкала, 2024. С. 351-357.

7. Рубцова Н.В., Никифорова В.В. Туристы поколения Z как сегмент внутреннего туристического рынка // Азимут научных исследований: экономика и управление. 2021. Т.10 №4(37). С. 233-237

8. Хочуева З.М Развитие туристической индустрии // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли. Материалы IX Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2025. С. 193-195.

9. Шогенов Б.А., Мирзоева А.Р., Жангериева М.К Агротуризм как фактор устойчивого развития региона // Экономика и управление: проблемы, решения. 2024. Т. 14. № 9 (150). С. 109-115.

УДК 338.48

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Коготыжева А.К.;

студентка 4 курса по направлению подготовки 43.03.02 Туризм
Института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: amina.ko.2304@mail.ru

Дзахмишева И.Ш.;

доктор экономических наук, профессор
Института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация. В научной статье представлены результаты анализа экологического туризма в Кабардино-Балкарской Республике. Определены проблемы, ресурсы и перспективы развития экологического туризма. Рассмотрены туристско-рекреационные зоны региона и компоненты потенциала его развития.

Ключевые слова: экологический туризм, туристско-рекреационных зон, транспортная инфраструктура, туристская дестинация, развитие.

THE CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF ECO-TOURISM IN THE KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC

Kogotyzheva A.K.;

Fourth-year student majoring in 43.03.02 Tourism
at the Institute of Management, Tourism, and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University
named after Kh.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: amina.ko.2304@mail.ru

Dzakhmisheva I.Sh.;

Doctor of Economics, Professor at the Institute of Management,
Tourism, and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University
named after Kh.M. Berbekov, Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation. This scientific article presents the results of an analysis of ecotourism in the Kabardino-Balkarian Republic. The problems, resources, and development prospects for ecotourism are identified. The region's tourism and recreational zones and the components of its development potential are examined.

Keywords: ecotourism, tourism and recreational zones, transport infrastructure, tourist destination, development.

Введение. В условиях растущего интереса к природе и научному контенту, экотуризм предлагает туристам возможность познакомиться с уникальными территориями, повысить экологическую грамотность и внести реальный вклад в сохранение окружающей среды, что делает его приоритетным направлением для внутреннего и въездного туризма в России. Актуальность развития экологического туризма обусловлена его важной ролью в устойчивом развитии, способствуя сохранению природы и культурного наследия, а также обеспечивая экономическое благосостояние местных сообществ.

Целью научной статьи является исследование потенциала развития экологического туризма в Кабардино-Балкарской Республике.

Объект исследования – экологический туризм.

Предмет исследования – туристская дестинация Кабардино-Балкарской республики.

Методы исследования: монографический метод, методы обобщения и систематизации, научного анализа, теоретического анализа и синтеза, моделирования.

Результаты исследования. Кабардино-Балкарская республика является одним из самых привлекательных мест для туристов со всего мира. На территории развиваются самые разные виды туризма: горный туризм, водный туризм, лечебно-оздоровительный туризм, культурный туризм и др. Кабардино-Балкарская Республика обладает большим количеством термальных источников, санаториев, достопримечательностей, развитой туристской инфраструктурой. Отличается уникальными природными объектами. Одним из самых развитых направлений туризма в республике считается экологический туризм. По мнению Лукичева А. Б. [1] «экологический туризм – это форма устойчивого туризма, сфокусированная на посещении относительно не затронутых антропогенным воздействием природных территорий. На возможности развития экологического туризма напрямую влияет потенциал региона в целом, поэтому необходимо рассмотреть его во всех аспектах».

Кабардино-Балкарская Республика благодаря географическому положению славится богатством природных, культурно-исторических и рекреационных ресурсов. Живописные ландшафты, целебный климат, множество памятников природы, национальный парк, заповедник, реки и озера, особая ценность природных ресурсов, таких, как климат, лечебные минеральные воды, лечебные грязи, используемых для лечения и отдыха, а также многое другое в совокупности позволяют развивать в Кабардино-Балкарской Республике туристско-рекреационную отрасль. Уникальные климатические условия, наличие большого количества природных лечебных факторов позволяют Кабардино-Балкарской Республике конкурировать со всемирно известными курортными центрами Европы.

По данным Правительства Кабардино-Балкарской Республики [2] «на территории республики можно выделить 11 основных туристско-рекреационных зон: горно-рекреационный комплекс «Приэльбрусье»; многопрофильный курорт федерального значения Нальчик; альпинистский комплекс «Безенги»; лечебно-оздоровительные комплексы «Джылы-Су», «Аушигер», «Тамбукан»; экскурсионно-туристские комплексы «Чегемские водопады», «Голубые озера», «Долина нарзанов»; археолого-туристские комплексы «Верхняя Балкария» и «Верхний Чегем». В настоящее время в Кабардино-Балкарии в сфере туризма и курортов функционирует свыше 220 предприятий, из них 195 – коллективные средства размещения. Имеется возможность единовременного размещения свыше 15 тыс. туристов и отдыхающих. Ежегодно на территории республики возводятся новые объекты, модернизируется уже имеющаяся инфраструктура туристско-рекреационного комплекса». Такие характеристики туристско-

рекреационного потенциала и инфраструктуры региона говорят о том, что Кабардино-Балкарская Республика обладает всем необходимым для развития экологического туризма.

Важнейшим фактором развития экологического туризма в республике является наличие транспортной инфраструктуры. Анализ транспортной инфраструктуры позволит установить, что автомобильные дороги, федеральные трассы, связывающие КБР с другими регионами (например, Р217 «Кавказ»), находятся в удовлетворительном состоянии. Состояние региональных и муниципальных сильно варьируется. Основные дороги, ведущие к популярным туристическим центрам (Приэльбрусье, Чегемское ущелье), имеют асфальтовое покрытие, но часто не самого высокого качества, с участками, требующими ремонта. Дороги к более отдаленным и менее освоенным природным объектам часто грунтовые, труднопроходимые, особенно в межсезонье. Дороги в высокогорных районах часто требуют специального транспорта (полноприводные автомобили) и могут быть опасны. Большое значение имеет и общественный транспорт. Между населенными пунктами республики курсируют автобусы и маршрутные такси, но их маршруты редко охватывают непосредственно экологические объекты вдали от основных населенных пунктов.

Основной авиационный узел – аэропорт Нальчик, имеет регулярное сообщение с Москвой и другими крупными городами России. Однако пропускная способность и наличие прямых рейсов недостаточны для обеспечения массового притока туристов, особенно из отдаленных регионов.

Железнодорожное сообщение несколько ограничено, в основном связывает Нальчик с Москвой. Не является основным видом транспорта для большинства туристов, стремящихся к природным объектам.

Наличие транспортной инфраструктуры (аэропорта и федеральных трасс) обеспечивает базовую доступность к основным туристическим центрам (Приэльбрусье, Чегем)

Однако существуют слабые стороны транспортной инфраструктуры:

- слабое состояние региональных и горных дорог делает многие уникальные природные территории труднодоступными, что сужает спектр предлагаемых экологических маршрутов (например, trekking к менее известным озерам, высокогорным плато);
- отсутствие удобных и доступных автобусных маршрутов до троп, велосипедных дорожек, станций проката эко-транспорта;
- некачественные дороги загрязняют прилегающие территории и приводят к эрозии почвы.

Отдельного внимания заслуживает культурный аспект развития экологического туризма. Народы КБР – кабардинцы и балкарцы обладают древней историей, уникальными традициями, обычаями и самобытной культурой. Посещение традиционных сел, знакомство с местным бытом, кухней, ремеслами (например, балкарское вязание, изготовление бурок, национальных костюмов) может стать важной частью экологического тура. На территории республики сохранились исторические и археологические памятники: древние башенные комплексы (Абаевых, Бозиевых, Малкаруковых и др.), средневековые могильники, развалины древних поселений [3-5]. Интеграция посещения таких объектов в природные маршруты обогащает опыт туристов, способствует сохранению культурного наследия и стимулирует интерес к истории региона. Вовлечение местного населения в туристическую индустрию – одно из ключевых условий устойчивого экотуризма [6].

Большое влияние на экологическое состояние региона оказывают особо охраняемые природные территории. Особо охраняемые природные территории – это участки земли и водной поверхности, где природные комплексы и объекты имеют особое природоохранное, научное, культурное, эстетическое, рекреационное или оздоровительное значение [4]. Эти территории изъяты полностью или частично из хозяйственного использования, и на них установлен особый режим охраны. Экологический туризм на особо охраняемых природных территориях, расположенных в горах, видится очень перспективным вследствие их природного разнообразия и эстетической привлекательности. При планировании экологических маршрутов в подобных местах необходимо учитывать особенности функционирования при-

родных горных ландшафтов, приоритет природоохранной роли и сочетание туризма с традиционными видами природопользования. В горной части Северного Кавказа расположено 16 особо охраняемых природных территорий, перед каждой из них стоят не только задачи охраны природы, но и развития щадящего туризма, наиболее эффективной формой которого является экологический.

Кабардино-Балкарский государственный высокогорный заповедник является одним из наиболее ярких горных природных резерватов, обладающих высоким потенциалом для развития экологического туризма. На территории заповедника выделены три эколого-туристских района, различающихся по особенностям природных условий, разнообразию и площади ландшафтов, количеству и характеру историко-культурных объектов, туристической привлекательности и развитию рекреационной инфраструктуры. Наиболее перспективным для развития экологического туризма и проложения экологических троп является Черекский участок, граничащий с Северной Осетией. Для него предлагаются пять экологических маршрутов: по долине р. Карасу, по долине р. Лъкези, на гору Лехановцек, на перевал Кривосивцек и к древней заставе Караул-кала [5].

По данным Национального экологического рейтинга регионов России, опубликованного общероссийской общественной организацией «Зеленый патруль» рейтинге Кабардино-Балкарская республика занимает 2 место по итогам лета 2025 года, получив 92 балла (таблица 1).

Таблица 1 – Национальный экологический рейтинг за расчетный период 01.06.2025 - 31.08.2025 гг.

Позиция в общем рейтинге	Динамика рейтинга	Регион	Природоохранный индекс	Социально- экологический индекс	Промышленно- экологический индекс	Сводный индекс Максимум 100 баллов
			Все значения округлены до целых чисел			
-	-	Белгородская область	-	-	-	-
-	-	Донецкая Народная Республика	-	-	-	-
-	-	Запорожская область	-	-	-	-
-	-	Курская область	-	-	-	-
-	-	Луганская Народная Республика	-	-	-	-
-	-	Херсонская область	-	-	-	-
1	-	Республика Алтай	82	95	57	86,8421
2	-	Кабардино-Балкарская Республика	92	93	56	86,129
3	-	Мурманская область	72	94	76	86,0734
4	-	Москва	47	96	85	85,7809
5	-	Тамбовская область	81	93	74	84,7586
6	-	Калужская область	74	92	78	83,8316
7	-	Чувашская Республика	70	95	67	83,7646
8	-	Костромская область	81	91	69	83,7368
9	-	Чукотский АО	62	93	74	83,5616
10	1	Чеченская Республика	73	94	55	83,4532

Из таблицы 1 видно, что общее состояние экологии в республике находится на высоком уровне.

По мнению Татарова Р.А., Шаваевой М.О. [7] в Кабардино-Балкарская республике существуют и проблемы, тормозящие развитие экологического туризма. К их числу относятся:

- отсутствие документов, предоставляющих комплексную информацию о данном объекте экологического туризма (паспортов, общероссийской геоинформационной системы или банка данных объектов экотуризма и экологических туров, в которых указано состояние объектов, перечислены проблемы, рассчитаны рекреационные нагрузки). Предоставление данных документов позволило бы определять точное количество туристов, разработать определенные туристические планы и расписания, тем самым увеличить эффективность туристического сектора в целом;

- в республике только с недавних пор появилось частное и государственное софинансирование туристических проектов;

– в современных условиях развития экотуризма нет восстановительной концепции пользования природными условиями, эта общегосударственная проблема чаще всего выходит за пределы конкретно туристической сферы, но без ее качественного решения экологический туризм по-прежнему может переживать масштабные проблемы;

– слабое информационное, в том числе картографическое, обеспечение экологического туризма.

Для решения выявленных проблем нами предлагаются следующие мероприятия:

– создание единой республиканской геоинформационной системы объектов экологического туризма, полная инвентаризация и паспортизация;

– создание государственно-частных партнерств и разработка республиканских программ поддержки;

– разработка правил поведения, согласно принципам устойчивого туризма на объектах экологического туризма и четкое отслеживание их соблюдения;

– развитие системы экологического просвещения и разработка комплексной картографической продукции.

Предложенные нами направления решения перечисленных проблем позволит выйти Кабардино-Балкарской Республике на новый уровень развития экологического туризма в будущем. Все больше туристов будет придерживаться принципов устойчивого туризма. Появится множество новых эко-туров, троп и маршрутов. Количество рабочих мест увеличится за счет поддержки государства. Ответственное отношение жителей к природным и культурным объектам приведет к расцвету региона и повышению его конкурентоспособности.

Литература:

1. Лукичев А.Б. Сущность устойчивого и экологического туризма // Российский Журнал Экотуризма. 2011. № 1. С. 3-6.

2. Правительство Кабардино-Балкарской Республики. Распоряжение 581-рп. 2021. С. 1, 5, 6.

3. Дзахмишева И.Ш. Организация экологического туризма в Кабардино-Балкарской республике // Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференция «Актуальные вопросы аграрной науки», посвященной памяти доктора биологических наук, профессора А.М. Биттирова. Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2024. С. 393–397.

4. Дзахмишева И.Ш. Экологическая составляющая как фактор развития туризма в Кабардино-Балкарской Республике // Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференция «Актуальные вопросы аграрной науки», посвященной памяти доктора биологических наук, профессора А.М. Биттирова. Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2024. С. 296–300.

5. Дзахмишева И.Ш. Система экологического менеджмента как инструмент устойчивого развития предприятия // Материалы VIII Всероссийской (национальной) научно-практической конференции «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли». Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2024. С. 148–152.

6. Дахова О.О., Шагин С.И., Татаренко Н.В. Экологическое состояние жилых ландшафтов г. Нальчик: учебное пособие. 2020. С. 17.

7. Федеральный закон от 14.03.1995 № 33-ФЗ «Об особо охраняемых природных территориях».

8. Караваев В.А., Гуня А.Н., Аккиев М.И. Оценка состояния и перспектив экологического туризма на территории Кабардино-Балкарского высокогорного заповедника // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 5. Геогр. 2024. Т. 79. № 5. С. 124–140

9. Открытые данные общероссийской общественной организации «Зеленый патруль» https://apilk.greenpatrol.ru/api/rating_1.pdf (дата обращения 26.09.2025)

10. Татаров Р.А., Шаваева М.О. Туристический кластер как экобренд Кабардино-Балкарской Республики. Нальчик: Северо-Кавказский государственный институт искусств. С. 2.

ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ ДЛЯ ГОСТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ СПОСОБНОСТЯМИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Льянова М.Р.;

студентка 2 г.о магистратуры,
обучающейся по направлению «Гостиничное дело»
ФБГОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: makka18022001@gmail.com

Кучукова Д.Д.;

студентка 2 г.о магистратуры,
обучающейся по направлению «Гостиничное дело»
ФБГОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет и
м. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: iamdzha01@mail.ru

Теммеева З.И.;

кандидат экономических наук, доцент института менеджмента,
туризма и индустрии гостеприимства
ФБГОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия

Аннотация. Данная научная статья посвящена исследованию особенностей предоставления гостиничных услуг гостям с ограниченными физическими возможностями в Российской Федерации. Рассматриваются проблемы доступности инфраструктуры отелей для маломобильных групп населения, выявляются барьеры, препятствующие комфортному пребыванию инвалидов в гостиницах. Особое внимание уделено изучению текущего состояния нормативно-правового регулирования и требованиям, предъявляемым к гостиницам согласно российским стандартам качества обслуживания.

Ключевые слова: гостиничное предприятие, ограничение возможности, предоставление услуг, отель, инфраструктура.

PROVISION OF HOTEL SERVICES FOR GUESTS WITH LIMITED PHYSICAL ABILITIES IN THE RUSSIAN FEDERATION

Lyanova M.R.;

student of the 2 st year of the Master's degree,
studying in the field of «Hotel business»
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: makka18022001@gmail.com

Kuchukova J.D.;

student of the 2 st year of the Master's degree,
studying in the field of «Hotel business»
Kabardino-Balkarian State University named after H.M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: iamdzha01@mail.ru

Temmeeva Z.I.;

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. This scientific article is devoted to the study of the features of providing hotel services to guests with disabilities in the Russian Federation. The article examines the problems of accessibility of hotel infrastructure for people with limited mobility and identifies the barriers that prevent disabled people from enjoying a comfortable stay in hotels. Special attention is paid to the current state of legal regulation and the requirements for hotels according to Russian quality standards.

Keywords: hotel enterprise, limited opportunities, service provision, hotel, infrastructure.

Отельский персонал, обслуживающий гостей с физическими ограничениями, должен пройти специализированное обучение, чтобы адекватно поддерживать и адаптировать условия для их комфортного пребывания. К работам и обязанностям таких сотрудников, как швейцары, официанты и горничные, относится необходимость внимательного обслуживания номеров, которые часто требуют усиленной очистки из-за особого расположения загрязнений, например, на поверхностях кроватей или в углах, куда могут попадать следы от колес инвалидных колясок [1]. Горничные особенно часто сталкиваются с такими вызовами, поскольку именно они занимаются уборкой этих мест.

Реализация общедоступного обслуживания в гостиницах несет в себе как социальные, так и правовые обязательства, что, в свою очередь, напрямую влияет на качество предоставляемых услуг всем клиентам. Это показывает приверженность отеля к принципам социальной ответственности и защите прав человека. В связи с этим, необходимо внедрить обстоятельные рекомендации для персонала отеля по улучшению взаимодействия с посетителями, которые сталкиваются с определенными трудностями. Также следует осветить методы общения для самих гостей с целью облегчения их запросов на помощь, поскольку многие из них могут не знать, что именно и как они могут запрашивать у обслуживающего персонала [2].

Для того чтобы обеспечить гостям приятные впечатления и повысить качество услуг в сфере гостеприимства, крайне важно создать условия для беспрепятственных путешествий и комфортного проживания в отелях.

Развитие инфраструктуры для людей с ограниченными возможностями позволяет расширить целевую аудиторию гостиниц и повысить их конкурентоспособность. В последнее время в России наблюдается положительная динамика в развитии инклюзивного туризма, хотя этот процесс ещё находится на начальной стадии. Улучшение условий для гостей с особыми потребностями способствует привлечению большего количества клиентов и росту популярности заведений среди широкой публики [3].

Значительным стимулом для развития инклюзивного туризма стало проведение Олимпиады в Сочи. Город активно готовился к приёму спортсменов и зрителей с ограниченными возможностями, оборудовав ключевые объекты необходимыми приспособлениями: пандусами, поручнями, подъёмниками. Для облегчения доступа к зданиям и сооружениям были установлены кнопки вызова персонала и специализированные таблички [4].

При поддержке государственных органов организованы экскурсионные программы для инвалидов-колясочников. Парк «Ривьера» оснастили тактильными дорожками, специальными схемами и стендами, а также навигационными элементами с использованием шрифта Брайля. Появились пляжи с удобной инфраструктурой для людей с особыми потребностями, примером служит пляж «Роза Хутор» в Адлере, оборудованный пандусом, кабинками для переодевания, деревянными дорожками и трапами с перилами. Также было создано две Паралимпийских деревни, обустроенных со всеми удобствами для участников соревнований. Старые отели прошли модернизацию, новые возводились с учётом строгих норм и правил для комфортного проживания лиц с ограниченными возможностями. Спортивные площадки, музеи и развлекательные комплексы адаптировали в рамках программы «Доступная среда». Ещё одним крупным событием, стимулирующим развитие доступной среды, стал чемпионат мира по футболу. Помимо строительства спортивных арен, была проведена масштабная подготовка городов-хозяев к приёму гостей, включая людей с ограниченными возможностями.

Эти мероприятия значительно повысили уровень доступности общественных пространств и объектов инфраструктуры для всех категорий населения [4].

Количество людей с ограниченными возможностями здоровья в нашей стране велико, не все могут позволить себе выехать за границу. Но в России огромное количество интересных туристических маршрутов, которые можно и нужно адаптировать для всех.

Проект «Туризм для всех» в Российской Федерации был запущен РАМТ (Российским агентством международного туризма) в 2011 году с целью развития и продвижения инклюзивного туризма. Проект охватывает широкий спектр инициатив, направленных на создание более доступных условий для гостей с ограниченными физическими возможностями в туристической индустрии России.

Таблица 1 – Услуги для гостей, имеющих ограниченные физические возможности

Услуга	Описание
Адаптированные номера в отелях	Номера оборудованы специальными устройствами для людей с ограниченными физическими возможностями, такими как поручни, ручные души и т.д.
Перевозка на транспорте	Некоторые компании предоставляют специальные возможности для гостей с ограниченными физическими возможностями, такие как подъемники для инвалидов, кресел, ремни безопасности и т.д.
Квалифицированный персонал	Обученный персонал, который помогает гостям с ограниченными физическими возможностями в перемещении, пользовании устройствами и т.д.
Доступность культурных	Организация мероприятий с учетом доступности для людей с ограниченными физическими возможностями, таких как специальные входы, подъемники и т.д.
Специальное питание	Предоставление специально подготовленного питания для гостей с диетическими ограничениями или аллергиями.
Персонализированный подход	Учет индивидуальных потребностей и запросов гостей с ограниченными физическими возможностями для обеспечения наилучшего обслуживания.

Сегодняшняя ситуация в России показывает, что страна лишь недавно начала развивать систему доступной среды для людей с ограниченными возможностями здоровья. Ключевыми препятствиями остаются не только недостаточное количество специализированных гостиниц и культурных учреждений, доступных для инвалидов, но и отсутствие комфортной и безопасной городской среды [5].

Проблемы начинаются с крупных транспортных узлов, таких как аэропорты и железнодорожные станции, продолжаются нехваткой специальных элементов навигации, таких как звуковая сигнализация светофоров и четкая маркировка улиц, и заканчиваются подготовкой кадров, способных качественно обслуживать гостей с особыми потребностями. Тем не менее, ситуация постепенно улучшается благодаря активной государственной политике. Разрабатываются федеральные программы, выделяются бюджетные средства на реализацию проектов по формированию доступной среды. Осознание важности вопросов инвалидности больше не игнорируется, и принимаются меры для решения существующих трудностей.

Литература:

1. Авилова, Н. Л. Инновационные направления развития туризма и гостеприимства в современной России : монография / Н. Л. Авилова, М. Н. Абдикаримова, М. Е. Беломестнова [и др.] ; под ред. С. В. Дусенко. – Москва : РУСАЙНС, 2023. – 230 с.
2. Аксенов, В. А. Цифровизация экономики и развитие электронных услуг в сфере гостеприимства и туризма / В. А. Аксенов, И. В. Носаков, С. В. Аксенов // Гостиничное дело. – 2022. – Т. 18. № 6. – С. 418–427.

3. Беломестнова, М. Е. Инновационные подходы к продвижению гостиничных услуг / М. Е. Беломестнова, В. И. Шариков // Гостиничное дело. – 2022. – № 2. – С. 90–104.
4. Сигида Е.А., Лукьянова И.Е. Инвалидность и туризм: потребность и доступность: Монография. М.: ИНФРА-М, 2020. 106 с.
5. Якименко М.В., Русева О.З. Обзор современного состояния и перспективы развития инклюзивного туризма в России: формирование комплексного представления // Сервис в России и за рубежом. 2021. № 3(95). С. 27–36.

УДК 339.13 : 664.56

АНАЛИЗ РЫНКА КОРИЦЫ МОЛОТОЙ, РЕАЛИЗУЕМОЙ НА ТЕРРИТОРИИ П.Г.Т. УСТЬ-КИНЕЛЬСКИЙ Г.О. КИНЕЛЬ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Макушин А.Н.;

доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов
растительного сырья», канд.сел.-хоз. наук, доцент
ФГБОУ ВО Самарский ГАУ;
e-mail: Mak13a@mail.ru

Аннотация. В ходе исследования было выявлено, что в п.г.т. Усть-Кинельский г.о. Кинель Самарской обл. потребители предпочитают приобретать корицу молотую в супермаркетах или магазинах типа «Продукты», покупая ее раз в полгода, используя в маринадах (30%), в кулинарии (29%), в выпечках (25%) и в диетах (8%). Факторы, влияющие на покупку корицы – производитель (28%), внешний вид (24%) и известность торговой марки (24%).

Ключевые слова: магазин, торговая сеть, продукты, специя, корица, маркетинговые исследования, опрос, респонденты, предпочтения, Самарская область.

ANALYSIS OF THE MARKET OF GROUND CINNAMON SOLD IN THE UST-KINELSKY DISTRICT OF KINEL, SAMARA REGION

Makushin A.N.;

Associate Professor of the Department «Production Technology
and expertise of vegetable raw materials»,
Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor of the
Samara State Agrarian University;
e-mail: Mak13a@mail.ru

Annotation. During the study, it was revealed that in the town of Ust-Kinelsky, Kinelsky District, Samara Region, consumers prefer to purchase ground cinnamon in supermarkets or grocery stores, buying it once every six months and using it in marinades (30%), cooking (29%), baking (25%), and diets (8%). The factors influencing the purchase of cinnamon include the manufacturer (28%), appearance (24%), and brand reputation (24%).

Keywords: store, retail chain, products, spice, cinnamon, marketing research, survey, respondents, preferences, Samara Region.

Одной из важнейших товароведных характеристик товаров является ассортиментная характеристика, которая может определять принципиальные различия между товарами разных различных производителей и торговых марок. Так, например, не смотря более высокую цену потребители предпочитают покупать пшеничную муку, выпечка из которой получается более качественная [1]. А например, жители приграничных районов с республикой Казах-

стан, предпочитаю покупать не отечественный, Казахский чай, который представлен там в широком ассортименте [2].

Изучив анализ, предпочтений и ассортимента приправ в г. Нальчик [2], объектом наших исследований, решено было взять – корицу молотую. Корица – это не только ароматная пряность, но и мощный союзник для здоровья при правильном использовании, это универсальная специя, которая может значительно обогатить современные продукты питания. В результате чего можно говорить о ее высоком потенциале продаж при правильном маркетинге. В наше время огромное внимание уделяется здоровому питанию и образу жизни [4, 5]. Необходимо просто правильно разрекламировать ее возможности в качестве БАД.

Таким образом, владея информацией относительно сложившихся предпочтений потребителей на конкретной территории, можно разработать рекомендации для и увеличения объёма продаж конкретно выбранного товара [6]. В исследованиях была выбрана территория посёлок городского типа Усть-Кинельский, городской округ Кинель, Самарской области. Посёлок городского типа в городском округе Кинель, Самарская область, Россия. В состав посёлка микрорайон Советы, Студенцы, Мельница. Площадь равна 658 га. В 2008 году вошёл в состав городского Округа Кинель. [7]

Целью нашей работы является изучение рынка и предпочтений потребителей корицы, молотой на территории п.г.т. Усть-Кинельский г.о. Кинель Самарской обл., для дальнейших рекомендаций по увеличению объёмов продаж данной пряности.

В рамках работы, было проанализировано 21 торговое предприятие (торговая площадь 200 м² и более) посёлка городского типа Усть-Кинельский и изучен рынок корицы молотой, реализуемой в торговых предприятиях данного населенного пункта.

Исследования рынка в п.г.т. Усть-Кинельский г.о. Кинель Самарской обл., показали, что из 21 торгового предприятия, 2 являются сетевыми супермаркетами и 19 магазинами шаговой доступности.

1. ООО «Элком» магазин «Любимый», ул. Тимирязева 2а: корица молотая «Магия востока» (15 г).

2. Магазин продукт «Лиза» ИП Халимуллина Н.Б. – Шоссейная 3б: корица молотая «Приправыч» (10 г), корица молотая «Волшебное дерево» (20 г).

3. Магазин продукты «Для вас» ООО «Для вас», ул Шоссейная 2б: корица молотая «Royal Food» (15 г).

4. Магазин «Элит» ИП Борисенков Е.Ю., ул. Шоссейная 4б: корица молотая «Приправыч» (10 г).

5. Супермаркет «Пятерочка +» ООО «Агроторг», ул. Шоссейная 79б: корица молотая «Волшебное дерево» (20 г), корица молотая «Kamis» (15 г), корица молотая «Naas» (10 г).

6. ИП Быстряков К.А. магазин «Центральный», ул. Спортивная 6б: Отсутствует.

7. ООО «Лидер», ул. Спортивная 8б: Отсутствует.

8. ИП Еланская магазин «Елена», ул. Спортивная 14б: отсутствует.

9. Магазин «Феникс» ООО «Феникс», ул. Испытателей 9: корица молотая «Приправыч» (10 г).

10. Магазин «Сударушка» ЧП Лозовский С.В., ул. Шоссейная 95: корица молотая «Волшебное дерево» (20 г), корица молотая «Магия востока» (15 г).

11. Универсам «Магнит» ЗАО «Тандер», ул. Спортивная 17: корица молотая «Kamis» (15 г), корица молотая «Naas» (10 г).

12. Магазин «Березка», ул. Спортивная 13: Отсутствует.

13. Магазин «Лакомка», ул. Испытателей 3: Отсутствует.

14. Магазин «Ассорти», ул. Спортивная 10: Отсутствует.

15. Магазин «Ольга», ул. Спортивная 4: Отсутствует.

16. Магазин «Вероника», ул. Элитная 9: Отсутствует.

17. Магазин «Родник», ул. Спортивная 6: Отсутствует.

18. Магазин «Феникс» Селекция, ул. Селекционная 3: корица молотая «Магия востока» (15 г).

19. Магазин «Продукты», ул. Испытателей 13: корица молотая «Приправыч» (10 г).
20. Магазин «Левина», ул. Спортивная 7: Отсутствует.
21. Магазин «Продукты», ул. Шоссейная 85: Отсутствует.

Проанализировав 21 торговое предприятие п.г.т. Усть-Кинельский г.о. Кинель Самарской обл на наличие корицы молотой разных торговых марок в торговых точках, На основе полученных данных, можно сделать вывод, что корица молотая есть в наличии в 11 магазинах (52,4%). В супермаркетах п.г.т. Усть-Кинельский всегда имеется наличие корицы молотой, а не во всех магазинах шаговой доступности в ассортименте представлена корица молотая.

Исследования показали, что корица молотая отечественных производителей в торговых предприятиях п.г.т. Усть-Кинельский г.о. Кинель Самарской обл представлены торговыми марками, «Волшебное дерево», «Магия востока», «Приправыч», «Haas», а импортная молотая корица торговой марки «Royal FooD». Проанализировав торговые предприятия п.г.т. Усть-Кинельский г.о. Кинель Самарской обл, можно показать какие торговые марки представлены в них, корицы молотой (рис. 1).

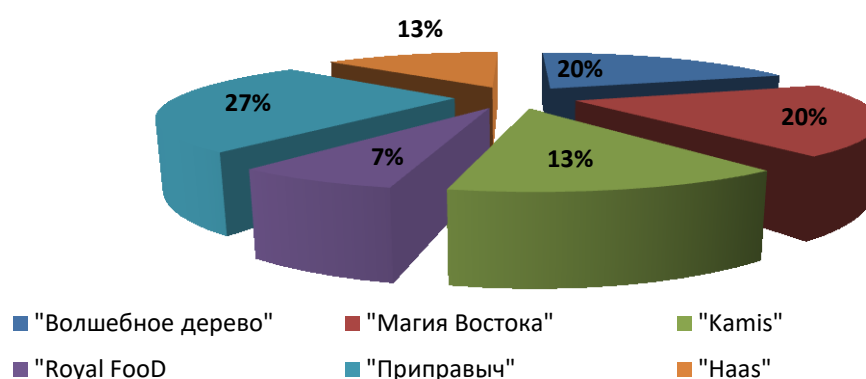


Рисунок 1—Представленность корицы молотой торговых марок в торговых предприятиях п.г.т. Усть-Кинельский г.о. Кинель Самарской обл.

Корица не входит в продукты повседневной необходимости, и поэтому корицы не часто покупается в торговых предприятиях. Корицы чаще всего приобретают молодежь, девушки от 18 до 28 лет, так как ее используют в диетах, так же корицы закупают предприятия, которые занимаются выпечкой парфюмерией.

Выборка респондентов для маркетингового исследования из генеральной совокупности потребителей осуществлялась вероятностным способом. Интервьюер зрительно выделял людей, эмоционально расположенных к общению. Это определялось, главным образом, по мимике, жестам, выражению глаз. Большая часть респондентов с удовольствием согласилась принять участие в опросе. Число опрошиваемых составило 150 человек. А также 85 человек ответили на поросы анкетирования в соцсетях - онлайн (была запущенна онлайн-анкета на платформах онлайн-опросов режима реального времени типа IPS, данный сервис зарекомендовал себя как наиболее удобный [8], а социальные сети наиболее популярные платформы, где люди наиболее готовы проходить обучения и тестирования [9]). Таким образом в маркетинговых исследованиях было задействовано 235 человек.

Респондентами являлись люди самых разных возрастных категорий: число тех, чей возраст находится в рамках 18–28 лет – 60%, 20-30 – 30%, 30 лет и больше – 10%; мужчины и женщины, причем первые составили, только 24% общего числа опрошенных; разной сферы деятельности; различного уровня дохода; с разным размером семьи.

В результате опроса было заполнено сто экземпляров анкеты-вопросника. Это обеспечивает, в первую очередь, наибольшую достоверность исследования, а также удобство вычислений при условии, что 235 вариантов ответов были взяты за сто процентов, округление проводили до целых чисел.

Большинство респондентов покупает корицу молотую раз в полгода – 41%. На свой вариант ответа, покупатели написали, что покупают корицу необходимости и по мере расходования. В и потребитель готов отдать от 50 до 90 рублей в месяц за покупку 1 упаковки корицы молотой массой 15 грамм – 50%. В среднем пачка корицы молотой стоит п.г.т. Усть-Кинельский г.о. Кинель Самарской обл. в районе 77 рублей за 15 г, то раз в полгода, потребитель покупает около 2 пачек.

Так как корица не является повседневным продуктом, нам было интересно узнать, для чего использует потребитель данный продукт. Опрос выявил, что большинство используют корицы в маринадах (30%), в кулинарии (29%) и в выпечках (25%). А так же на свой вариант ответа, покупатели ответили, что используют корицу в диетах (8%) (рис. 2).

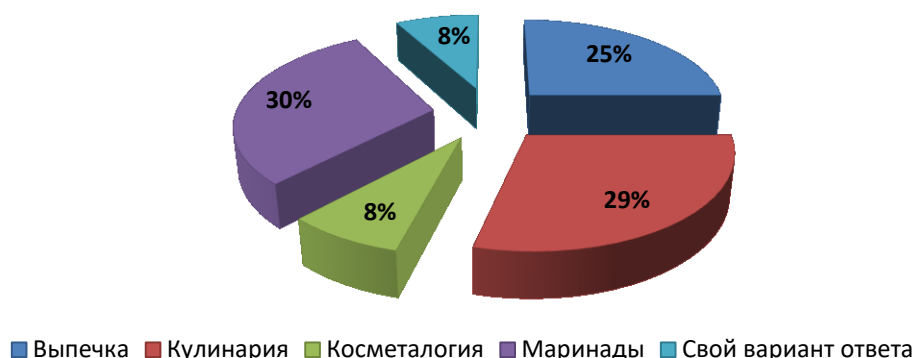


Рисунок 2 –Применение корицы молотой потребителями

Большинство респондентов выбрало торговую марку «Волшебное дерево» – 30%, «Kamis» – 30% и «Магия востока» – 15%. При этом, большинство опрошенных респондентов при покупке корицы молотой руководствуются на производителя (28%), на внешний вид (24%) и конечно отталкиваются от известности марки (24%). Большинство отталкивались от торговых марок, как «Волшебное дерево» и «Kamis», объяснив это тем, что это торговые марки выпускают много разных специй и хорошего качества (рис. 7).

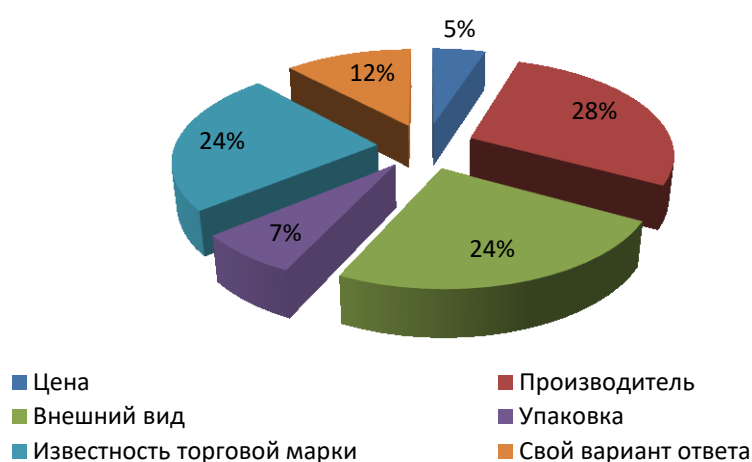


Рисунок 3– Факторы, влияющие на покупку корицы молотой

Потребители предпочитают приобретать корицу молотую в супермаркетах – 46% и в магазинах типа «Продукты» – 33%.

Таким образом, потребители предпочитают приобретать корицу молотую в супермаркетах или магазинах типа «Продукты», покупая ее раз в полгода, используя в маринадах (30%), в кулинарии (29%), в выпечках (25%) и в диетах(8%). Факторы, влияющие на покупку

корицы – производитель (28%), внешний вид (24%) и известность торговой марки (24%). Респонденты предпочитают такие торговые марки как «Kamis» и «Волшебное дерево».

Результаты исследований будут полезны не только, торговым предприятиям, но статистическими органам. Для формирования данных особенности и перспективы развития Российских рынков [10].

Литература:

1. Макушин А.Н. Потребительские предпочтения муки пшеничной реализуемой в торговых предприятиях г.о Кинель Самарской области // Современное производство сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития: Сборник научных трудов национальной научно-практической конференции с международным участием, Самара, 22 февраля 2023 года. Кинель: Самарский государственный аграрный университет, 2023. С. 19–24.

2. Макушин А.Н. Анализ предпочтений потребителей зеленого чая, проживающих на территории Г. О. Кинель Самарской области // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: материалы VI Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Нальчик, 29 сентября 2023 года. Нальчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», 2023. С. 124–127.

3. Тамахина А.Я., Шершова И.С. Анализ ассортимента и предпочтений на рынке приправ г. Нальчик // Приоритетные направления инновационного развития сельского хозяйства: материалы Всероссийской научно-практической конференции, Нальчик, 22 октября 2020 года. Том II. Нальчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», 2020. С. 49–53.

4. Тамахина А.Я., Ахкубекова А.А., Шершова И.С. Российский рынок специализированной пищевой продукции: проблемы и перспективы развития // Современный взгляд на развитие АПК: актуальные вопросы, достижения и инновации: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Нальчик, 28–29 апреля 2023 года. Нальчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», 2023. С. 190–196.

5. Применение клубней топинамбура в диетическом питании / А.С. Джабоева, Л.М. Лампежева, А.Н. Макушин [и др.] // Национальные приоритеты и безопасность : Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции, Нальчик, 15–16 октября 2020 года. Нальчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», 2020. С. 419–423.

6. Александрова Е.Г., Макушин А.Н., Кузьмина С.П. Анализ предпочтений и вкусов потребителей вин игристых на территории п.г.т. Усть-Кинельский Самарской области // Вклад молодых ученых в аграрную науку: материалы Международной научной студенческой конференции, Самара, 28–29 апреля 2020 года. Самара: Самарский государственный аграрный университет, 2020. С. 214–216.

7. Макушин А.Н. Анализ торговых предприятий, находящихся на территории п.г.т. Усть-Кинельский Самарской области // Вклад молодых ученых в аграрную науку: материалы международной научно-практической конференции, Кинель, 13–14 апреля 2016 года / Самарская государственная сельскохозяйственная академия. Кинель: Самарская государственная сельскохозяйственная академия, 2016. С. 415–417.

8. Макушин А.Н., Кузнецов К.А. Платформы онлайн-опросов режима реального времени типа IPS в образовательном процессе // Инновации в системе высшего образования: сборник научных трудов Международной научно-методической конференции, Самара, 23 октября 2019 года. Самара: РИО Самарского ГАУ, 2019. С. 56–59.

9. Макушин А.Н. Возможность применения социальных сетей в образовательном процессе / А. Н. Макушин // Инновации в системе высшего образования : Сборник научных трудов Национальной научно-методической конференции, Кинель, 13 октября 2022 года. Кинель: Самарский государственный аграрный университет, 2022. С. 180-186. EDN ZPGGEO.

10. Тамахина А.Я., Шершова И.С. Проблемы, особенности и перспективы Российского рынка сыра // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2019. № 3(25). С. 136–142.

УДК 338.43

ОТЧЕТ О ДВИЖЕНИИ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ: ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ, ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ (НА ПРИМЕРЕ ООО ФИРМА «ХАММЕР»)

Махова Л.А.;

студентка Московского университета «Синергия»

по направлению: 38.04.01 Экономика,

профиль: Бухгалтерский учёт, анализ и аудит, г. Москва, Россия;

e-mail: musinergia@mail.ru

Аннотация. Целью исследования является анализ порядка подготовки и информационно-аналитического значения Отчета о движении денежных средств (ОДДС) как ключевого инструмента диагностики финансового кризиса на примере конкретного предприятия – ООО Фирма «Хаммер». В работе применялись методы горизонтального и вертикального анализа, коэффициентный метод, а также метод сравнительного анализа в соответствии с требованиями РСБУ и МСФО. На примере ООО Фирма «Хаммер» за 2022-2024 годы раскрыта методика формирования ОДДС прямым методом и проведен детальный анализ денежных потоков. В результате исследования выявлена системная несбалансированность финансовой модели компании, проявляющаяся в хроническом отрицательном денежном потоке от операционной деятельности, полной зависимости от заемного финансирования и разрушительном значении свободного денежного потока. Основные выводы работы подтверждают, что ОДДС обладает высшей диагностической ценностью по сравнению с другими формами отчетности для выявления рисков ликвидности и платежеспособности. Научная новизна заключается в разработке комплексной методики анализа денежных потоков, интегрирующей оценку структурных дисбалансов и свободного денежного потока для предприятий, находящихся в состоянии кризиса.

Ключевые слова: отчет о движении денежных средств, денежные потоки, платежеспособность, ликвидность, свободный денежный поток, финансовый кризис.

CASH FLOW STATEMENT: PREPARATION PROCEDURE, INFORMATION AND ANALYTICAL VALUE (USING THE EXAMPLE OF HAMMER LLC)

Makhova L.A.;

student of the Moscow University «Sinergia» In the direction of: 38.04.01

The Economy, Profile: Accounting, analysis and Audit,

Moscow, Russia;

e-mail: musinergia@mail.ru

Annotation. The purpose of the study is to analyze the procedure for the preparation and information and analytical value of the Cash Flow Report (CTR) as a key tool for diagnosing a financial crisis on the example of a particular enterprise - LLC "Hammer". The paper applied the methods of horizontal and vertical analysis, the coefficient method, as well as the method of comparative analysis in accordance with the requirements of RAS and IFRS. On the example of LLC "Hammer" Firm for 2022-2024, the method of formation of the EDDS by a direct method was dis-

closed and a detailed analysis of cash flows was carried out. The study revealed a systemic imbalance in the financial model of the company, manifested in chronic negative cash flow from operating activities, full dependence on borrowed financing and the destructive value of free cash flow. The main conclusions of the work confirm that the DSRS has the highest diagnostic value in comparison with other reporting forms to identify liquidity and solvency risks.. The scientific novelty lies in the development of a comprehensive methodology for the analysis of cash flows, integrating the assessment of structural imbalances and free cash flow for enterprises in crisis.

Keywords: statement of cash flows, cash flows, solvency, liquidity, free cash flow, financial crisis.

В системе бухгалтерской (финансовой) отчетности ОДДС занимает особое место, выполняя роль связующего звена между балансом и отчетом о финансовых результатах. Если последние отражают экономические потенциалы и накопленные результаты деятельности, то ОДДС фиксирует фактические перемещения денежных средств, что делает его незаменимым инструментом для оценки реальной платежеспособности и финансовой гибкости компании [4]. В условиях экономической нестабильности способность генерировать положительные денежные потоки становится критически важной для выживания и развития бизнеса.

Целью данного исследования является раскрыть порядок подготовки ОДДС на примере ООО Фирма «Хаммер», провести комплексный анализ денежных потоков и доказать его решающее информационно-аналитическое значение для диагностики финансового состояния, которое может оставаться скрытым в других формах отчетности. Для достижения цели поставлены задачи: проанализировать динамику и структуру денежных потоков по видам деятельности, оценить финансовую модель компании на основе соотношения потоков и рассчитать ключевые коэффициенты, характеризующие устойчивость денежного обращения.

Исследование основано на данных бухгалтерской отчетности ООО Фирма «Хаммер» за 2022-2024 годы. Методологическую основу составили положения ПБУ 23/2011 «Отчет о движении денежных средств» и МСФО (IAS) 7 [1],[2]. В работе использовались следующие методы:

1. Горизонтальный и вертикальный анализ ОДДС для оценки динамики и структуры денежных потоков.
2. Коэффициентный метод для расчета показателей платежеспособности и эффективности управления денежными средствами (коэффициент самофинансирования, самообслуживания, покрытия обязательств).
3. Сравнительный анализ для выявления структурных дисбалансов между операционной, инвестиционной и финансовой деятельностью.
4. Метод моделирования для расчета свободного денежного потока (FCF) как ключевого индикатора финансового здоровья.

ОДДС в организации составляется прямым методом, что позволяет детализировать поступления и платежи по основным видам хозяйственных операций.

Результаты исследования:

1. Порядок подготовки и общая динамика денежных потоков ОДДС в ООО Фирма «Хаммер» формируется в соответствии с ПБУ 23/2011 прямым методом. Агрегированные данные отчета представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Динамика денежных потоков ООО Фирма «Хаммер» за 2022-2024 гг., тыс. руб.

Показатель	2022 г.	2023 г.	2024 г.	Абс. откл. (2024/2022)
ЧДП по операционной деятельности	-124 081	172 174	-801 017	-676 936
ЧДП по инвестиционной деятельности	-80 251	-163 639	19 489	99 740
ЧДП по финансовой деятельности	193 312	3 761	770 118	576 806
Чистое увеличение/(уменьшение) денежных средств	-11 020	12 296	-11 410	-390

Данные таблицы свидетельствуют о глубоком кризисе операционной деятельности, который достиг пика в 2024 году (отток -801 млн. руб.). Для покрытия этого дефицита компания была вынуждена привлекать рекордные объемы заемных средств (приток по финансовой деятельности 770 млн. руб. в 2024 г.) и свернуть инвестиционную программу, перейдя к распродаже активов (положительное сальдо по инвестиционной деятельности в 2024 г.).

2. Анализ финансовой модели и коэффициентов денежных потоков.

Для оценки информационной ценности ОДДС был проведен анализ соответствия потоков «золотому правилу финансирования» и рассчитаны ключевые коэффициенты, представленные в таблице 2.

Таблица 2 – Анализ коэффициентов денежных потоков ООО Фирма «Хаммер»

Коэффициент	Алгоритм расчета	2022г.	2023г.	2024г.	Интерпретация
Самофинансирования инвестиций	ЧДПТ / ЧДПИ	1,55	-1,05	-41,10	Утрачена способность финансировать развитие за счет основной деятельности
Самообслуживания долга	ЧДПТ / Платежи по ФО	0,51	-0,17	1,29	Неспособность обслуживать долги за счет операционного потока
Покрытия обязательств (Бивера)	Чистая прибыль / Заемный капитал	0,26	0,21	0,12	Катастрофическое падение способности покрывать обязательства

Рост в 2024 г. обусловлен не улучшением ЧДПТ, а сокращением платежей по долгам. Расчет коэффициентов однозначно демонстрирует, что компания не генерирует достаточно денежных средств от своей основной деятельности для обеспечения инвестиционного роста и обслуживания долговых обязательств.

3. Информационная ценность ОДДС: расчет свободного денежного потока.

Ключевым аналитическим показателем, рассчитываемым на основе ОДДС, является свободный денежный поток (FCF). Его динамика представлена в таблице 3.

Таблица 3 – Расчет свободного денежного потока (FCF) ООО Фирма «Хаммер», тыс. руб.

Показатель	2022 г.	2023 г.	2024 г.
ЧДП по операционной деятельности (NCFO)	-124 081	172 174	-801 017
Капитальные расходы (CAPEX) *	-110 430	-164 080	-35 795
Свободный денежный поток (FCF)	-234 511	8 094	-836 812

* CAPEX представлен платежами по инвестиционной деятельности за вычетом поступлений от продажи активов.

Отрицательное значение FCF в 2022 и 2024 годах является исчерпывающим доказательством того, что компания не создает, а уничтожает денежную стоимость. Это указывает на фундаментальные проблемы с бизнес-моделью, которые не были бы столь очевидны при анализе только отчета о финансовых результатах, где по итогам 2024 года была показана чистая прибыль.

Проведенный анализ на основе ОДДС позволил выявить системные риски ООО Фирма «Хаммер», которые маскировались формально прибыльной деятельностью по данным Отчета о финансовых результатах. Выявленная структура потоков (отрицательный NCFO, положительный ЧДПФ) характерна для компании, находящейся в долговой ловушке и существующей за счет постоянного привлечения внешнего финансирования.

Результаты исследования согласуются с выводами таких авторов, как Сорокина Е.М. и Керимов В.Э., о том, что ОДДС является первостепенным инструментом для оценки реальной, а не учетной платежеспособности предприятия [3], [4]. Обнаруженный парадокс, когда растущая выручка и прибыль по данным ОФР сопровождаются катастрофическим оттоком

денежных средств, подтверждает тезис о том, что качество прибыли является не менее важным показателем, чем ее величина.

Практическая значимость исследования заключается в том, что оно наглядно демонстрирует руководству и собственникам компании необходимость немедленных антикризисных мер, направленных не на рост выручки, а на оптимизацию затрат, управление оборотным капиталом (дебиторская задолженность, запасы) и реструктуризацию долга.

Таким образом, ОДДС служит ключевым источником информации для диагностики финансового здоровья компании. На примере ООО Фирма «Хаммер» показано, что его анализ позволяет:

1. Выявить дисбалансы между операционной, инвестиционной и финансовой деятельностью, не очевидные при изучении других форм отчетности.
2. Оценить реальную платежеспособность и риск кассовых разрывов через анализ чистого изменения денежных средств.
3. Определить качество прибыли и устойчивость бизнес-модели с помощью расчета свободного денежного потока.

Полученные результаты доказывают, что корректная подготовка и глубокий анализ ОДДС являются обязательным элементом системы финансового управления, особенно для компаний, демонстрирующих признаки кризиса. Для ООО Фирма «Хаммер» первоочередными задачами должны стать восстановление положительного операционного денежного потока и разработка антикризисной программы на основе данных, полученных из ОДДС.

Литература:

1. ПБУ 23/2011 «Отчет о движении денежных средств». Приказ Минфина России от 02.02.2011 № 11н.
2. МСФО (IAS) 7 «Отчет о движении денежных средств» (введен в действие на территории Российской Федерации Приказом Минфина России от 28.12.2015 N 217н).
3. Керимов В.Э., Ситнов А.А. Бухгалтерский учет в условиях антикризисного управления: учебное пособие. М.: Дашков и К°, 2022. 312 с.
4. Сорокина Е.М. Бухгалтерская (финансовая) отчетность: учебное пособие для вузов. 3-е изд., перераб. и доп. М.: Юрайт, 2025. 122 с.
5. Трофимова Л.Б. Международные стандарты финансовой отчетности: учебник и практикум для вузов. 8-е изд., перераб. и доп. М.: Юрайт, 2025. 281 с.

УДК 338.43:338.48

СИНЕРГИЯ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ И ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА НА ПРИМЕРЕ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Мирзоева А.Р.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e:mail: angelika_h1975@mail.ru

Аннотация. В статье исследуется потенциал и перспективы формирования синергетических связей между агропродовольственной торговлей и гастрономическим туризмом в Кабардино-Балкарской Республике. На основе анализа выявлены экономические эффекты от взаимодействия секторов, включая создание новых рабочих мест, диверсификацию экономики сельских территорий и повышение добавленной стоимости сельскохозяйственной продукции. Определены основные ограничения и барьеры развития гастрономического туризма в регионе. Особое внимание уделено социокультурному значению гастрономического туризма для сохранения нематериального культурного наследия народов республики и формирования позитивной региональной идентичности. Предложены

конкретные рекомендации по формированию институциональных механизмов поддержки, развитию человеческого капитала и маркетинговой стратегии, направленные на эффективное использование синергии секторов для устойчивого регионального развития.

Ключевые слова: гастрономический туризм, агропродовольственная торговля, Кабардино-Балкария, региональное развитие, кабардинская кухня, балкарская кухня, сельский туризм, культурное наследие, устойчивое развитие.

SYNERGY OF AGRO-FOOD TRADE AND GASTRONOMIC TOURISM ON THE EXAMPLE OF KABARDINO-BALKAR REPUBLIC

Mirzoeva A.R.;

Associate Professor of the Department
of Economics, PhD in Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e.mail: angelika_h1975@mail.ru

Annotation. The article examines the potential and prospects for the formation of synergetic links between agri-food trade and gastronomic tourism in the Kabardino-Balkarian Republic. Based on the analysis, the economic effects of the interaction of sectors were identified, including the creation of new jobs, diversification of the rural economy and increasing the added value of agricultural products. The main limitations and barriers to the development of gastronomic tourism in the region were identified. Particular attention was paid to the socio-cultural significance of gastronomic tourism for preserving the intangible cultural heritage of the peoples of the republic and forming a positive regional identity. Specific recommendations were proposed for the formation of institutional support mechanisms, development of human capital and marketing strategy aimed at the effective use of sector synergy for sustainable regional development.

Keywords: gastronomic tourism, agri-food trade, Kabardino-Balkaria, regional development, Kabardian cuisine, Balkarian cuisine, rural tourism, cultural heritage, sustainable development.

Современный мир демонстрирует растущий интерес к аутентичным гастрономическим впечатлениям, что создает благоприятные условия для развития гастрономического туризма – специализированного вида туристической деятельности, связанного с изучением и потреблением местной пищи и напитков, ознакомлением с уникальными технологиями их производства и кулинарными традициями определенной территории. В этом контексте Кабардино-Балкарская Республика (КБР) представляет собой уникальный регион России, где сочетание богатых кулинарных традиций кабардинского и балкарского народов с благоприятными природно-климатическими условиями и развивающейся туристической инфраструктурой создает идеальную платформу для формирования синергии между агропродовольственной торговлей и гастрономическим туризмом.

Кабардино-Балкария исторически славится своими кулинарными традициями, характеризующимися аутентичностью, тесной связью с местной культурой и образом жизни. Гастрономические традиции республики формировались под влиянием природных условий – равнинных территорий, где традиционно проживали кабардинцы, и горных районов, населенных балкарцами. Эта дуальность обусловила разнообразие кулинарных практик и продуктов, которые сегодня представляют собой ценный ресурс для развития гастрономического туризма. Одновременно с этим, республика является одним из ведущих сельскохозяйственных регионов Северного Кавказа, специализирующимся на садоводстве, животноводстве и производстве уникальных молочных продуктов.

КБР характеризуется исключительным разнообразием природно-климатических условий – от равнинных районов до высокогорья, что обуславливает богатство сельскохозяйственной продукции региона. Садоводство является одной из ключевых отраслей сельского хозяйства республики. Кабардино-Балкария славится своими яблоневыми садами интенсивного типа, которые дают высококачественные плоды, пользующиеся спросом не только в

России, но и за ее пределами. Помимо яблок, в республике выращивают груши, сливы, черешню, персики и другие фрукты. Эти продукты могут стать основой для развития гастрономических туров, включающих посещение садов, дегустацию свежих и переработанных фруктов, знакомство с технологиями садоводства.

Животноводство, особенно овцеводство, является традиционным занятием балкарцев, проживающих в горных районах республики. Этот вид деятельности обусловил развитие уникальных традиций производства молочных продуктов, среди которых особое место занимают различные виды сыров – айран сыр (карачаево-балкарский сыр из овечьего молока), копченый сыр, кабардинский сыр. Технологии производства этих сыров передаются из поколения в поколение и представляют собой ценное нематериальное культурное наследие. Производство кисломолочных напитков, прежде всего айрана – традиционного кисломолочного напитка, который производится с использованием особой закваски, также является характерной чертой гастрономической культуры Кабардино-Балкарии.

Кулинарные традиции кабардинцев и балкарцев отличаются разнообразием и аутентичностью. Среди наиболее известных блюд кабардинской кухни – лакумы (пышные жареные лепешки), жэрумэ (блюдо из кукурузной муки), гедлибже (курица в сметанном соусе). Балкарская кухня славится хычинами – лепешками с различными начинками (картофельной, сырной, мясной, из зелени), шишлыками (местный вариант шашлыка), жауурун (блюдо из баранины). Общими для обоих народов являются блюда из кукурузной муки, разнообразные пироги, мясные блюда на основе баранины. Эти кулинарные традиции тесно связаны с образом жизни, историей, обычаями и праздниками народов Кабардино-Балкарии, что делает их особенно привлекательными для гастрономического туризма.

Помимо гастрономического богатства, Кабардино-Балкария обладает значительным туристическим потенциалом, который может стать основой для развития гастрономического туризма. Республика известна своими природными достопримечательностями – величественным Эльбрусом, самой высокой горой Европы, Чегемскими водопадами, Голубыми озерами, Приэльбрусьем. Активно развивается горнолыжный курорт "Эльбрус", привлекающий туристов со всей России и из-за рубежа. Не менее значимы историко-культурные объекты – древние поселения, башенные комплексы, археологические памятники. Интеграция гастрономического компонента в существующие туристические маршруты и создание специализированных гастрономических туров позволит обогатить туристический опыт и увеличить экономическую отдачу от туризма.

В последние годы в Кабардино-Балкарии наблюдается рост инициатив, направленных на развитие гастрономического туризма. Среди наиболее заметных можно выделить фестиваль "Национальная кухня Кабардино-Балкарии" в Нальчике, который представляет богатство кулинарных традиций республики; фестиваль айрана в Приэльбрусье, посвященный традиционному кисломолочному напитку; проект "Гастрономический путь" – туристический маршрут, включающий посещение семейных сыроварен, пекарен, виноделен и дегустацию местных продуктов. Развивается агротуризм – создаются фермы, открытые для посещения туристами, где демонстрируются традиционные методы производства продуктов питания. Туристические комплексы в Приэльбрусье и Чегемском районе начинают включать гастрономический компонент в свои программы, предлагая мастер-классы по приготовлению хычинов, дегустации местных продуктов, гастрономические экскурсии. Однако следует отметить, что большинство этих инициатив находятся на начальной стадии развития и часто носят несистемный характер.

Несмотря на значительный потенциал, развитие синергии агропродовольственной торговли и гастрономического туризма в Кабардино-Балкарии сталкивается с рядом ограничений. Существуют инфраструктурные ограничения – недостаточное развитие транспортной, гостиничной и туристической инфраструктуры, особенно в сельских районах. Наблюдается отсутствие системного подхода – фрагментарность программ поддержки, недостаточная координация между сельскохозяйственным и туристическим секторами. Присутствует ограниченность маркетинга – слабое продвижение гастрономических брендов КБР на националь-

ном и международном уровнях. Возникают проблемы сертификации и стандартизации – сложности с сертификацией традиционных продуктов в соответствии с современными требованиями. Ощущается недостаток квалифицированных кадров – дефицит специалистов, обладающих компетенциями в области гастрономического туризма, маркетинга территорий, продвижения локальных продуктов.

Тем не менее, несмотря на существующие ограничения, в Кабардино-Балкарии уже сформировались отдельные успешные примеры синергии агропродовольственной торговли и гастрономического туризма. Сыроварня "Балкарский сыр" в Черекском районе сочетает производство традиционных сыров с туристическими программами, предлагая экскурсии, мастер-классы и дегустации. Туристический комплекс "Верхние Голубые озера" интегрирует экологическое производство продуктов с туристическими услугами, предлагая гостям блюда из местных ингредиентов и знакомство с кулинарными традициями. Ресторан "Сосруко" в Нальчике успешно продвигает современную интерпретацию кабардинской и балкарской кухни, работая напрямую с местными производителями. Эти примеры демонстрируют возможности эффективной интеграции производства локальных продуктов и гастрономического туризма в условиях Кабардино-Балкарии.

Рассматривая экономическое влияние, следует отметить, что синергия агропродовольственной торговли и гастрономического туризма создает значительные экономические эффекты для Кабардино-Балкарии. Анализ существующих практик позволяет выявить четкие закономерности по различным аспектам экономического воздействия (таблица 1).

Анализ данных показывает, что интеграция гастрономического компонента в туристический продукт Кабардино-Балкарии позволяет значительно повысить экономическую эффективность как туристического сектора, так и агропродовольственного производства.

Таблица 1 – Экономические эффекты развития гастрономического туризма в различных районах Кабардино-Балкарии

Район КБР	Ключевые гастрономические бренды	Экономические эффекты
Эльбрусский район	Хычины, балкарский сыр, айран, баранина	Диверсификация туристического предложения горнолыжного курорта, рост продаж местной продукции на 25-30%, увеличение среднего времени пребывания туриста на 1 день
Черекский район	Балкарские сыры, мёд, горный чай	Создание 50+ рабочих мест в сфере гастротуризма, развитие малого предпринимательства, рост посещаемости района на 35%
Чегемский район	Шашлык, кабардинские пироги, лакумы	Формирование узнаваемого гастрономического бренда, привлечение до 5000 гастротуристов ежегодно
Баксанский район	Яблоки, груши, сливы, фруктовые соки	Интеграция садоводства в туристические маршруты, рост продаж фруктов и продуктов их переработки на 20%
Нальчик и пригороды	Современная интерпретация национальной кухни, минеральные воды	Развитие ресторанного бизнеса, рост оборота предприятий общественного питания на 15-20%

Особое значение синергия агропродовольственной торговли и гастрономического туризма имеет для развития малого бизнеса и решения проблемы занятости в Кабардино-Балкарии – регионе с традиционно высоким уровнем безработицы. Исследования показывают, что развитие гастрономического туризма способствует созданию новых рабочих мест – как в сфере производства продуктов питания, так и в сфере услуг; формированию новых возможностей для самозанятости – производство домашних продуктов, организация гастрономических мастер-классов, услуги гастрономических гидов (таблица 2); развитию микро- и малых предприятий – семейные сыроварни, пекарни, небольшие рестораны традиционной

кухни; повышению экономической активности женщин – особенно в сельских районах, где женщины традиционно являются хранительницами кулинарных традиций; снижению миграции из сельских районов – благодаря появлению новых источников дохода, связанных с местными традициями и ресурсами.

Анализ данных показывает значительный потенциал создания новых рабочих мест в различных сегментах, связанных с синергией агропродовольственной торговли и гастрономического туризма в Кабардино-Балкарии.

Развитие синергии между рассматриваемыми секторами создает также значительные мультипликативные эффекты для экономики КБР в целом. Происходит стимулирование смежных отраслей – транспорт, гостиничный бизнес, производство упаковки, сувенирная продукция. Повышается привлечение инвестиций – растет инвестиционная привлекательность территорий благодаря формированию узнаваемых брендов. Увеличиваются налоговые поступления – происходит вывод части экономической активности из "теневое" сектора. Развиваются кооперационные связи – формируются производственно-сбытовые цепочки, объединяющие различных участников. Стимулируется инновационная активность – внедряются новые технологии производства, упаковки, логистики при сохранении традиционных подходов. По оценкам экспертов, каждый рубль, инвестированный в развитие гастрономического туризма в Кабардино-Балкарии, может генерировать до 2,3-2,8 рублей в смежных секторах экономики [1].

Таблица 2 – Потенциал создания рабочих мест при развитии гастрономического туризма в Кабардино-Балкарии

Направление деятельности	Количество потенциальных рабочих мест (оценка)	Преимущественные районы КБР
Производство аутентичных продуктов питания	400-500	Все районы КБР
Гастрономические туры и экскурсии	100-150	Эльбрусский, Черекский, Чегемский районы
Рестораны традиционной кухни	250-300	Преимущественно Нальчик, Приэльбрусье, туристические центры
Гастрономические фестивали и мероприятия	50-70 (постоянных)	Нальчик, районные центры
Обучение и мастер-классы	30-50	Все районы КБР

Переходя к социокультурным аспектам, необходимо подчеркнуть, что особое значение синергия агропродовольственной торговли и гастрономического туризма имеет для сохранения богатого кулинарного наследия кабардинцев и балкарцев. В условиях глобализации и унификации питания, коммерциализация традиционных кулинарных практик через гастрономический туризм создает экономические стимулы для их сохранения и передачи будущим поколениям. Среди ключевых аспектов влияния можно выделить документирование и систематизацию кулинарных традиций – в рамках развития гастрономического туризма происходит научное изучение, фиксация рецептов, технологий, культурного контекста традиционных блюд; повышение престижа традиционной кухни – особенно среди молодого поколения, которое начинает воспринимать национальную кухню не как архаичный элемент, а как ценный культурный ресурс; поддержку носителей традиционных знаний – создание экономических возможностей для пожилых людей, владеющих аутентичными технологиями; сохранение биоразнообразия – поддержка выращивания традиционных сортов и пород, необходимых для производства аутентичных продуктов; ревитализацию сельских территорий – формирование экономической базы для сохранения традиционного образа жизни в сельских районах.

В многонациональном контексте Кабардино-Балкарии гастрономический туризм может выступать как эффективный инструмент межкультурного диалога и укрепления региональ-

ной идентичности при сохранении этнического разнообразия. Гастрономия в республике традиционно играла роль объединяющего фактора – общие пищевые практики, заимствования кулинарных технологий, совместные трапезы как элемент примирения и установления добрососедских отношений. Развитие гастрономического туризма может способствовать укреплению взаимопонимания между кабардинцами и балкарцами – через знакомство с кулинарными традициями друг друга; формированию позитивного образа республики – представление культурного разнообразия как ценного ресурса; формированию общей региональной идентичности – при сохранении этнических особенностей; интеграции республики в общероссийское культурное пространство – представление кухни народов Кабардино-Балкарии как неотъемлемой части российского кулинарного наследия; развитию межрегиональных связей – формирование межрегиональных гастрономических маршрутов, объединяющих Кабардино-Балкарию с другими республиками Северного Кавказа.

Особую роль в развитии синергии агропродовольственной торговли и гастрономического туризма в Кабардино-Балкарии может играть социальное предпринимательство, направленное на решение социальных проблем региона через устойчивые бизнес-модели. Примеры перспективных направлений социального предпринимательства включают проекты по трудоустройству уязвимых групп населения – женщин из сельских районов, молодежи без специального образования, людей с ограниченными возможностями; образовательные инициативы – центры обучения традиционным кулинарным практикам, передача знаний между поколениями; проекты по сохранению исчезающих традиций – возрождение забытых рецептов, техник, продуктов; инклюзивный туризм – создание гастрономических маршрутов, доступных для людей с различными формами инвалидности; экологические инициативы – проекты по устойчивому производству продуктов питания, минимизации отходов, сохранению биоразнообразия. Такие проекты не только создают экономическую ценность, но и способствуют решению социальных проблем республики, повышению качества жизни местного населения.

Рассматривая перспективы развития, следует отметить, что для эффективного развития синергии агропродовольственной торговли и гастрономического туризма в Кабардино-Балкарии необходимо создание соответствующих институциональных механизмов. Целесообразно создание координационного совета по развитию гастрономического туризма при Правительстве КБР для обеспечения взаимодействия между органами власти, ответственными за развитие сельского хозяйства, туризма, культуры, образования. Требуется разработка региональной программы "Гастрономическое наследие Кабардино-Балкарии", направленной на развитие гастрономического туризма и связанного с ним производства. Важно создание специализированных финансовых инструментов – грантовых программ для малых производителей традиционных продуктов, льготного кредитования для создания инфраструктуры гастрономического туризма. Необходимо формирование правовой базы – разработка нормативных актов, регулирующих производство традиционных продуктов, развитие сельского туризма, защиту географических указаний для уникальных продуктов КБР (балкарский сыр, айран и др.). Требуется создание системы сертификации и стандартизации – разработка стандартов качества для традиционных продуктов с учетом их особенностей, создание знака "Кабардино-Балкарский продукт". Важным аспектом является интеграция этих механизмов в общую стратегию социально-экономического развития КБР.

Ключевым фактором успешного развития синергии является формирование необходимых компетенций у всех участников процесса. Для этого необходима разработка специализированных образовательных программ в КБГУ и КБГАУ в области гастрономического туризма, традиционных технологий производства продуктов питания. Важно создание системы краткосрочных курсов на базе Центра поддержки предпринимательства КБР для фермеров, ремесленников, рестораторов, туроператоров. Следует организовать стажировки и обмен опытом – как внутри СКФО, так и в других регионах России и за рубежом, где успешно развивается гастрономический туризм. Необходимо вовлечение молодежи через специальные программы в школах и колледжах КБР, направленные на формирование интереса к кулинар-

ным традициям региона. Целесообразна поддержка исследований – финансирование научных работ в области изучения гастрономического наследия кабардинцев и балкарцев, его туристического потенциала. Особое внимание следует уделить формированию предпринимательских компетенций, необходимых для успешного ведения бизнеса в сфере гастрономического туризма и агропродовольственного производства.

Эффективное продвижение гастрономических брендов Кабардино-Балкарии требует разработки комплексной маркетинговой стратегии. Целесообразно формирование зонтичного бренда "Вкус Кабардино-Балкарии" – единого бренда гастрономии республики при сохранении этнических особенностей. Важна разработка системы гастрономических маршрутов, например, – "Сырный путь Балкарии", "Фруктовые сады Кабарды", "Хычины Приэльбрусья", объединяющих различные объекты гастрономического туризма. Необходимо цифровое продвижение – создание портала "Гастрономическая карта КБР", мобильного приложения, интерактивной карты гастрономических достопримечательностей. Следует обеспечить участие в национальных и международных выставках – презентацию гастрономического потенциала КБР на крупнейших туристических (МИТТ, ОТДЫХ) и продовольственных (Продэкспо, World Food) выставках. Важно развитие сотрудничества с медиа – приглашение гастрономических блогеров, журналистов, создание документальных фильмов о кулинарных традициях Кабардино-Балкарии. Требуется интеграция с экспортной стратегией – продвижение продуктов питания из КБР на внешних рынках через гастрономический туризм, развитие программы "Послы кухни КБР" среди известных шеф-поваров. Ключевым принципом маркетинговой стратегии должно быть представление гастрономии Кабардино-Балкарии как уникального, аутентичного, разнообразного и при этом современного феномена.

Таким образом, можно утверждать, что Кабардино-Балкарская Республика обладает исключительным потенциалом для развития синергии агропродовольственной торговли и гастрономического туризма. Богатое культурное наследие кабардинцев и балкарцев, разнообразие кулинарных традиций, благоприятные природно-климатические условия, растущий туристический поток, связанный с развитием горнолыжного курорта "Эльбрус" и других достопримечательностей, создают предпосылки для формирования устойчивой и эффективной модели взаимодействия этих секторов. Анализ существующих практик показывает, что даже на начальном этапе развития такая синергия создает значительные экономические и социокультурные эффекты: способствует созданию новых рабочих мест, диверсификации источников дохода сельских территорий, сохранению культурного наследия, формированию позитивного имиджа республики.

Для полноценной реализации имеющегося потенциала необходим комплексный подход, включающий создание институциональных механизмов поддержки, развитие человеческого капитала, формирование эффективной маркетинговой стратегии. Особое внимание следует уделить формированию коллаборативных практик между различными участниками, развитию инноваций при сохранении аутентичности, обеспечению экологической и социальной устойчивости. Развитие синергии агропродовольственной торговли и гастрономического туризма должно рассматриваться не как узкоотраслевая задача, а как комплексная стратегия устойчивого регионального развития Кабардино-Балкарии, способствующая не только экономическому росту, но и укреплению социальной сплоченности, сохранению культурного разнообразия, формированию позитивной региональной идентичности.

Литература:

1. Магомедов А.М., Петрова Н.В. Экономический потенциал гастрономического туризма в регионах Северного Кавказа // Региональная экономика: теория и практика, 21(5), 2023. С.122-138.
2. Иванов С.К., Алиева Д.М. Традиционные продукты питания народов Северного Кавказа: потенциал коммерциализации и туристического использования // Вопросы питания, 93(1), 2023. С.75-89.

3. Карданов Р.Ш., Смирнова Е.А. Синергетические эффекты взаимодействия агропродовольственного сектора и туризма в устойчивом развитии горных территорий // Устойчивое развитие горных территорий, 14(3), 2022. С. 345-359.

УДК 339.3

ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ТОРГОВЛИ

Пилова Ф.И.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г.Нальчик, Россия;
e-mail: faty116.fp@gmail.com

Аннотация. Статья посвящена рассмотрению форм и методов осуществления торговли как вида экономической деятельности. Приведена классификация форм торговли и раскрыта сущность каждой из них. Обосновывается необходимость создания конкурентных условий функционирования организаций в сфере торговли, что требует пристального внимания со стороны предпринимателей к организации деятельности: выбору методов и форм торговли, обоснованию необходимого количества ресурсов, выбору методов управления ресурсами.

Ключевые слова: торговля, формы, методы, экономическая деятельность.

FEATURES OF MODERN FORMS AND METHODS OF TRADE

Pilova F.I.;

Associate Professor of the Department of Economics, Ph.D. in Economics,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: faty116.fp@gmail.com

Annotation. The article is devoted to the consideration of forms and methods of trading as a type of economic activity. The classification of forms of trade is given and the essence of each of them is disclosed. The need to create the competitive conditions for the functioning of organizations in the field of trade is justified, which requires close attention from entrepreneurs to organize activities: choosing methods and forms of trade, substantiating the required number of resources, and choosing resource management methods.

Keywords: trade, forms, methods, economic activity.

Торговля играет важную роль в экономике любой страны, способствуя движению товаров из сферы производства в сферу обращения. В данном сегменте экономики работает значительное количество субъектов хозяйствования, создаются рабочие места, формируется база для исчисления налогов и пополнения бюджетов и т.д. Большое количество организаций создает конкурентные условия функционирования, что требует пристального внимания со стороны предпринимателей к организации деятельности: выбору методов и форм торговли, обоснованию необходимого количества ресурсов, выбору методов управления ресурсами и т.д. В последние годы все большее распространение как в России, так и за рубежом получает такой способ организации бизнеса как франчайзинг, имеющий ряд преимуществ для всех участников, что привлекает к нему интерес как со стороны теоретиков, так и практиков. Сложность и потенциальные преимущества франчайзинга подчеркивают важность понимания принципов его работы.

В качестве основных форм торговли организации могут выбрать следующие: транзитную и складскую. Их сущность раскрыта на рисунке 1.

Транзитная	Складская
• поступление закупленных товаров в магазины непосредственно от поставщиков-изготовителей - прямые хозяйственные связи	• поступление товаров в розничную сеть через склады или базы оптовых посредников - опосредованные хозяйственные связи

Рисунок 1 – Характеристика форм товародвижения

На выбор формы товародвижения оказывают влияние следующие группы факторов:

- производственные (данные факторы связаны в первую очередь с деятельностью производителя, а именно носит ли она сезонный характер, специализация его деятельности и др.);
- транспортные (доступность определенных способов транспортировки, состояние транспортных путей);
- социальные (плотность расселения населения в регионе, уровень доходов населения и др.);
- торговые (непосредственно зависят от особенностей организации деятельности торговой организации: ее специализация, характеристики ассортимента, размещение организации и т.д.).

Методы торговли в опте и рознице представлены на рисунке 2.

Оптовая торговля	Розничная торговля
• с личной отборкой; • по заявкам покупателей по электронной почте, письменным, телефонным и другим заявкам; • через передвижные склады и разъездных коммивояжеров; • через передвижные комнаты товарных образцов.	• самообслуживание; • индивидуальное обслуживание покупателей (через прилавок обслуживания); • по образцам; • с открытой выкладкой; • по предварительным заказам.

Рисунок 2 – Методы торговли в опте и рознице [2]

В зависимости от устройства и особенностей торгового обслуживания выделяют следующие формы и виды розничной торговли.

Торговля по образцам – форма розничной торговли, осуществляемая по договору розничной купли-продажи, который заключается на основании ознакомления покупателя с образцом товара, предложенным продавцом и выставленным в месте продажи товаров.

Развозная торговля – «форма мелкорозничной торговли, осуществляемая вне стационарной торговой сети с использованием специализированных или специально оборудованных для торговли транспортных средств, а также мобильного оборудования, применяемого только в комплекте с транспортным средством (автофургоны, автоцистерны, автомагазины, магазины-вагоны, магазины-суда)» [3].

Разносная торговля – форма мелкорозничной торговли, осуществляемая вне стационарной торговой сети путем непосредственного контакта продавца с покупателем в организациях, на транспорте, дома или на улице (торговля с рук, ручных тележек, через прилавки, из корзин и иных специальных приспособлений для демонстрации, удобства переноски и продажи товаров).

Посылочная торговля – вид дистанционной торговли, характеризующийся выбором товаров с помощью каталогов и иных информационных источников, в том числе в организаци-

ях почтовой связи, и доставкой товаров с использованием посылок, бандеролей и иных почтовых отправок.

Электронная торговля – «новый вид безмагазинной торговли, который осуществляется через Интернет в виртуальных магазинах. Здесь покупатель общается с продавцом с помощью компьютера и может выбрать себе товар по имеющимся каталогам» [4]. Несколько другое определение приводит Брагин Л. А.: «это коммерческая деятельность, направленная на осуществление актов купли-продажи товаров с использованием телекоммуникационных сетей» [1].

Электронная процедура торговли – правила и порядок совершения электронных операций, связанных с электронной торговлей.

Электронная торговая площадка – комплекс информационных и технических решений, обеспечивающий взаимодействие покупателя (заказчика) с продавцом (поставщиком) через электронные каналы связи на всех этапах заключения сделки.

Интернет-торговля – «форма электронной торговли, при которой ознакомление покупателя с товаром и условиями продажи, а также сообщение продавцу о намерении купить товар происходит посредством информационно-коммуникационной сети Интернет» [3].

Результаты Интернет-торговли в России в 2019 – 2024 гг. представлены на рисунке 3.

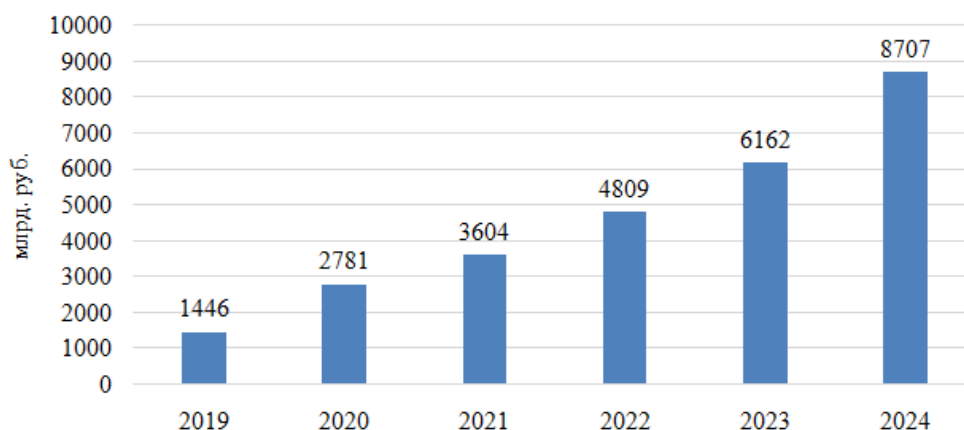


Рисунок 3 – Результаты Интернет-торговли в России в 2019 – 2024 гг. [6]

Рисунок 3 демонстрирует ежегодный рост объемов Интернет торговли в течение рассматриваемого периода. Причем совокупно за пятилетний период анализируемый показатель увеличился на 7261 млрд. руб., или в 6 раз. В 2025 г. можно предположить дальнейший рост, поскольку объем Интернет-торговли за первое полугодие составил 5182 млрд. руб. (или 59,5 % от годового показателя за 2024 г.).

Доля электронной коммерции в розничном товарообороте в российской экономике представлена на рисунке 4.

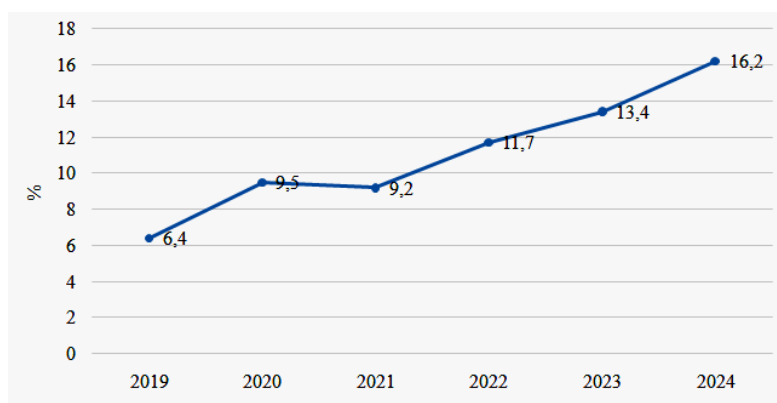


Рисунок 4 – Доля электронной коммерции в розничном товарообороте в российской экономике в 2019-2024 гг. [6]

Рисунок 4 демонстрирует долгосрочную тенденцию по увеличению доли электронной коммерции в розничном товарообороте с 6,4 % в 2019 г. до 16,2 % в 2024 г. При этом по итогам отчетного года данный показатель превысил его значение в США (16,1 %), однако значительно отстает от Китая (26,8 %) и Великобритании (27,2 %).

Комиссионная торговля – форма торговли, осуществляемая на основании заключенных договоров комиссии и других договоров.

Кооперативная торговля – форма торговли, осуществляемая потребительскими обществами и союзами.

Межрегиональная торговля – форма торговли, осуществляемая торговыми организациями, официально зарегистрированными в различных субъектах РФ.

Бартерная торговля – форма торговли, основанная на выполнении товарообменных хозяйственных операций между хозяйствующими субъектами и предусматривающая расчет за реализованные товары в иной, чем в денежной, форме. Доля бартерных расчетов с оптовыми покупателями представлена на рисунке 5.

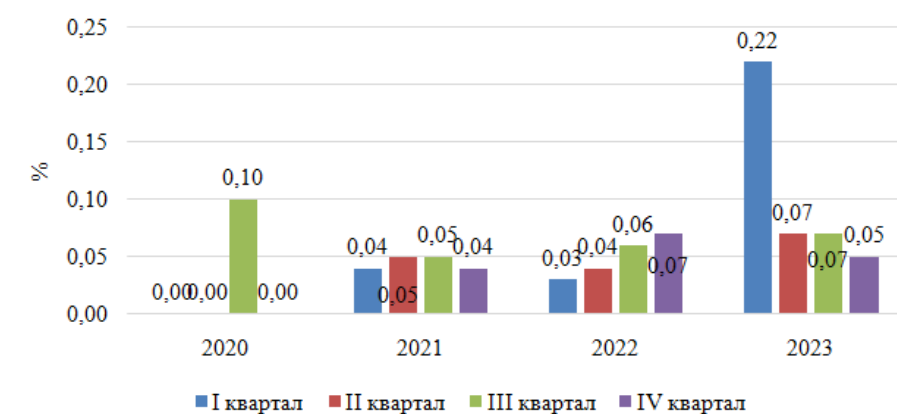


Рисунок 5 – Доля бартерных расчетов с оптовыми покупателями в 2020 – 2023 гг. [5]

Согласно рисунку 5, бартерная торговля в настоящее время может быть признана слабо развитой (в отличие от советских лет и первые годы после распада СССР, когда она активно применялась при расчетах между субъектами хозяйствования). В последние годы доля бартерных расчетов составляла менее половины процентов от всех расчетов в оптовой торговле.

Фирменная торговля – форма торговли, характеризующаяся продажей товаров под одним или несколькими товарными знаками на предприятиях торговли, одним из учредителей которых является юридическое лицо или индивидуальный предприниматель изготовитель данных товаров.

Конкурсная торговля (торги, тендер) – «форма торговли, характеризующаяся заключением на торгах договора купли-продажи с победителем, предложившим условия, наиболее полно отвечающие требованиям организаторов конкурса (тендера)».

Биржевая торговля – форма оптовой торговли, характеризующаяся заключением на биржевых торгах договора купли-продажи в заранее определенном месте и определенное время по установленным биржей правилам.

Торговля с использованием автоматов – форма розничной торговли, осуществляемая с использованием торговых (вендинговых) автоматов.

Мобильная торговля «осуществляется с помощью мобильного телефона в виртуальных магазинах и в торговых автоматах. Такая торговля похожа на электронную торговлю, только оплата покупки осуществляется с помощью мобильного телефона».

Ярмарка – форма торговли, организуемая в установленном месте и на установленный срок с предоставлением торговых мест с целью продажи товаров (выполнения работ, оказа-

ния услуг) на основе свободно определяемых непосредственно при заключении договоров купли-продажи и договоров бытового подряда цен.

Количество ярмарок и торговых мест на них в России в целом в 2019 – 2023 гг. представлено на рисунке 6. Данные за 2024 г. в целом по России отсутствуют.

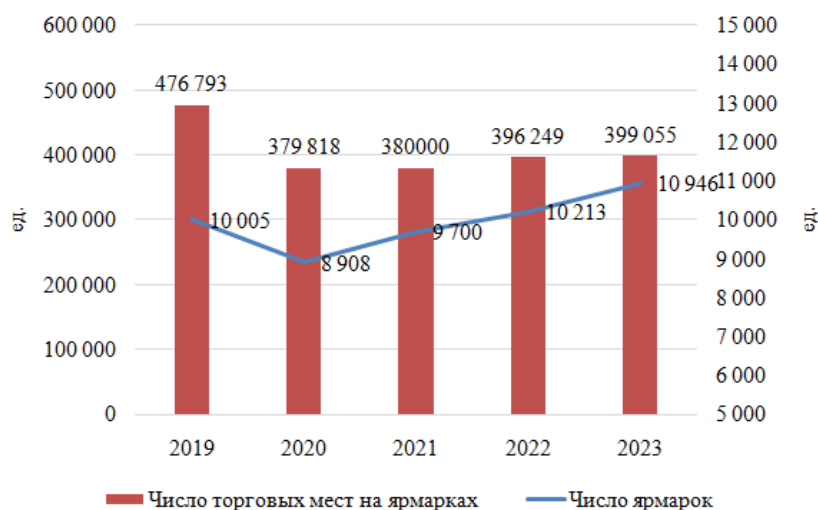


Рисунок 6 – Количество ярмарок и торговых мест на них в России в 2019 – 2023 гг. [7]

Согласно рисунку 6, в 2020 г. количество ярмарок в стране сократилось на 1097 ед., что повлекло за собой уменьшение количества торговых мест на 96 975 ед. Причиной является негативное влияние пандемии и связанных с ее борьбой мерами. В 2021 – 2023 гг. ярмарочная торговля демонстрирует восстановление. Так, по итогам 2021 г. количество ярмарок и розничных рынков увеличилось на 792 ед., в 2022 г. – на 513 ед., в 2023 г. – на 733 ед. Что касается 2024 г., то во многих федеральных округах количество рассматриваемого показателя уменьшилось. Например, в ЦФО количество ярмарок и розничных рынков в 2024 г. составило 2516 ед., что на 37 ед. меньше 2023 г., в СЗФО – 830 ед. (меньше на 75 ед.).

Оборот и доля розничных рынков и ярмарок в розничном товарообороте в отечественной экономике представлена на рисунке 7.

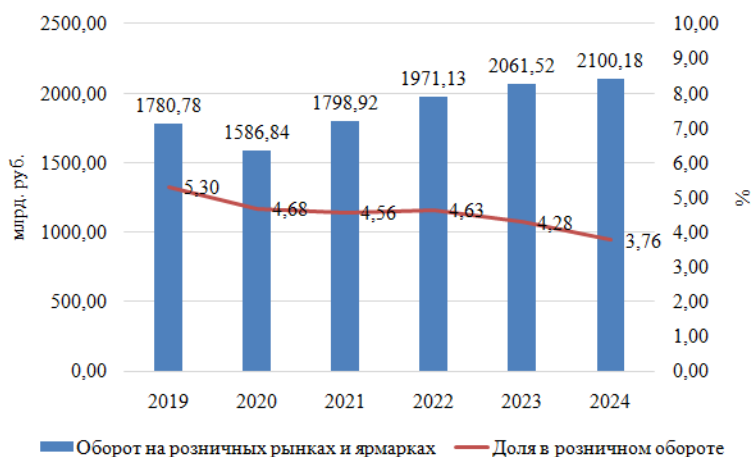


Рисунок 7 – Оборот и доля розничных рынков и ярмарок в розничном товарообороте в 2019 – 2024 гг.

Как было отмечено ранее, в 2020 г. уменьшилось количество розничных рынков и ярмарок, что привело к уменьшению оборота на них по итогам года на 193,94 млрд. руб., или 10,89 %. С 2021 г. рассматриваемый показатель восстанавливался, однако темы увеличения

замедлялись. Так, если по итогам 2021 г. прирост оборота розных рынков и ярмарок составил 212,08 млрд. руб., или 13,37 %, то в 2024 г. всего 38,66 млрд. руб., или 1,88 %. Это сопровождалось уменьшением его доли в обороте розничной торговли в целом.

Таким образом, отечественные и зарубежные торговые организации применяют в своей деятельности различные формы и методы торговли, которые со временем развиваются в соответствии с развитием экономики и различных технологий.

Литература:

1. Брагин, Л. А. Организация розничной торговли в сети Интернет: учебное пособие / Л. А. Брагин, Т. В. Панкина. – М. : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – С. 10.
2. Дашков, Л. П. Коммерция и технология торговли: учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. – 13-е изд. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. – сс. 84, 310.
3. Жулидов, С. И. Организация торговли: учебник / С.И. Жулидов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. – С. 52.
4. Орленко, Л. В. История торговли: учебное пособие / Л.В. Орленко. – М.: ИНФРА-М, 2024. – С. 260.
5. Расчеты с покупателями продукции (товаров) // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://www.fedstat.ru/indicator/33972>. Дата доступа: 13.09.2025.
6. Сводные аналитические данные: Рынок интернет-торговли в России // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://akit.ru/analytics/analyt-data>. Дата доступа: 13.09.2025.
7. Число ярмарок // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://www.fedstat.ru/indicator/43536>. Дата доступа: 14.09.2025;
8. Число торговых мест на ярмарках // Электронный ресурс. Режим доступа: <https://www.fedstat.ru/indicator/43535>. Дата доступа: 14.09.2025.

УДК 339.3

РОЛЬ СОВРЕМЕННЫХ ФОРМ ФРАНЧАЙЗИНГА В ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Пилова Ф.И.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г.Нальчик, Россия;
e-mail: faty116.fp@gmail.com

Аннотация. Статья посвящена рассмотрению сущности франчайзинга, как одной из современных технологий в торговой деятельности. Отмечается, что модель франчайзингового бизнеса играет важную роль в экономике России. Рост франчайзингового бизнеса является устойчивым, что делает франчайзинг важной стратегией экономического развития на национальном уровне.

Ключевые слова: торговля, франчайзинг, бизнес, рынок.

THE ROLE OF MODERN FORMS OF FRANCHISING IN TRADING ACTIVITIES

Pilova F.I.;

Associate Professor of the Department of Economics, Ph.D. in Economics,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: faty116.fp@gmail.com

Annotation. The article is devoted to the consideration of the essence of franchising, as one of the modern technologies in trading activities. It is noted that the model of the franchise business plays an important role in the Russian economy. The growth of the franchise business is sustainable, which makes franchising an important strategy for economic development at the national level.

Keywords: trade, franchising, business, market.

Отечественные и зарубежные торговые организации применяют в своей деятельности различные формы и методы торговли, которые со временем развиваются в соответствии с развитием экономики и различных технологий. В последние годы торговые организации, как и организации других сфер деятельности, все чаще используют франчайзинг как модель дальнейшего развития своего бизнеса [1,2].

Франчайзинг – это бизнес-модель, которая включает в себя договорные соглашения между двумя группами предпринимателей: франчайзером, создавшим предприятие для продвижения предпринимательской возможности, и группой франчайзи, приобретающих право использовать торговую марку, операционный процесс и маркетинговую систему этого предприятия на новых географических рынках. В таких отношениях франчайзер не только предоставляет лицензию третьей стороне на ведение бизнеса под его торговой маркой и определяет продукты и услуги, предлагаемые франчайзи, но и предоставляет им операционную систему, бренд, обучение, а также маркетинговую и логистическую поддержку.

От малого и среднего бизнеса франчайзинг превратился в проверенную бизнес-модель, которая может привести к успешному и прибыльному росту. Ассоциации франчайзинга, функционирующие во многих развитых странах, прогнозируют развитие вклада франчайзинга как в национальные экономики, так и в мировую экономику. Рост франчайзингового бизнеса является устойчивым, что делает франчайзинг важной стратегией экономического развития на национальном уровне.

Франчайзинг играет важную роль в экономике любой страны. Например, в отчёте Oxford Economics за 2021 год под названием «Ценность франчайзинга» было установлено, что франчайзинговые предприятия обеспечивают более высокую оплату труда и льготы, чем нефранчайзинговые, отличаются разнообразием отраслей и форм собственности, а также предоставляют предпринимательские возможности, особенно женщинам, представителям цветного населения и ветеранам. В отчёте установлено, что франчайзинговые предприятия обеспечивают в 1,8 раза более высокий объём продаж, чем аналогичные нефранчайзинговые предприятия, создают в 2,3 раза больше рабочих мест, чем их аналоги, не связанные с франчайзингом, и предоставляют возможность начать предпринимательскую деятельность, которую треть франчайзи назвали решающей для их шанса на открытие собственного бизнеса [5].

Российская экономика не является исключением, в связи с чем целесообразно остановиться на основных показателях, характеризующих развитие франчайзинга в нашей стране.

Количество франшиз в России в 2017 – 2025 гг. (на начало года) представлено на рисунке 1.

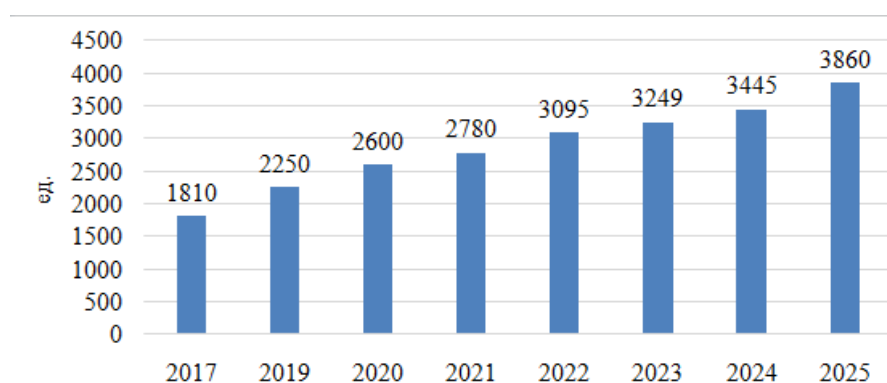


Рисунок 1 – Количество франшиз в России в 2017 – 2025 гг. (на н. г.) [4]

Рисунок 1 демонстрирует ежегодный прирост количества франшиз. Так, если в 2017 г. только 1810 компаний предлагали франшизы, то на начало 2025 г. таких компаний насчитывалось 3860 ед. По итогам 2024 г. количество франшиз увеличилось на 415 ед., или на 12,05 %, среди которых 95 % приходится на российские бренды, оставшиеся 5 % – на бренды из Беларуси, Казахстана и Турции.

Объем российского рынка франчайзинга в 2019 – 2024 гг. представлен на рисунке 2.

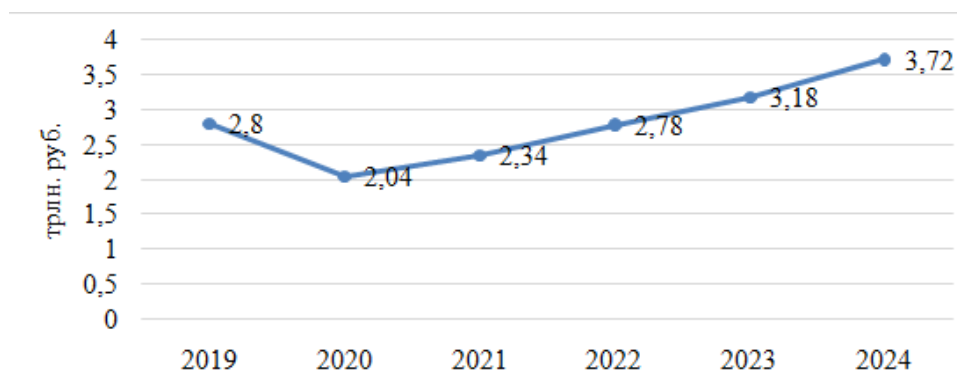


Рисунок 2 – Объем рынка франчайзинга в 2019 – 2024 гг. [3]

Спад российского рынка франчайзинга в 2020 г. соответствовал общим макроэкономическим тенденциям в условиях негативного влияния пандемии. С 2021 г. рассматриваемый показатель демонстрирует ежегодный рост, увеличившись за четырехлетний период более чем на 150 %.

Структура франчайзингового рынка в разрезе сегментов бизнеса в 2019 г. и в 2024 г. представлена на рисунке 3.

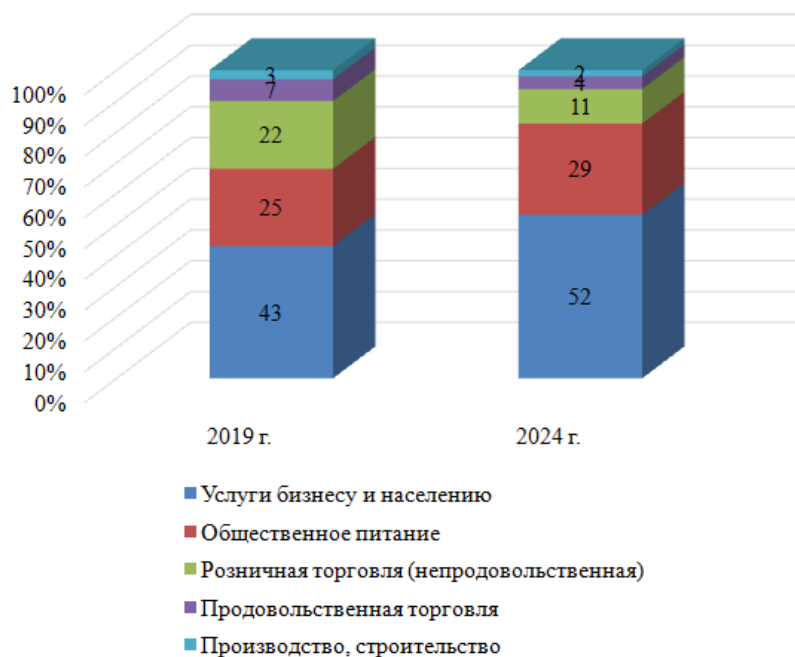


Рисунок 3 – Структура франчайзингового рынка в разрезе сегментов бизнеса в 2019 г. и в 2024 г. [4]

Рисунок 3 демонстрирует существенные изменения, произошедшие в структуре рынка франчайзинга в течение рассматриваемого периода. Так, доля франшиз в сфере непродовольственной розничной торговли сократилась с 22 % в 2019 г. до 11 % в 2024 г., что сопровождалось увеличением доли франшиз в сфере услуг и общественного питания соответственно на 9 % и 4 %.

Таким образом, российский рынок франчайзинга активно развивается в последние годы, адаптируясь под потребности населения.

Литература:

1. Брагин, Л. А. Организация розничной торговли в сети Интернет: учебное пособие / Л.А. Брагин, Т.В. Панкина. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. – С. 10.
2. Дашков, Л. П. Коммерция и технология торговли: учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. – 13-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. – Сс. 84, 310.
3. Жернова, А. Д. Франчайзинг как инструментарий обеспечения капитализации и бизнес-лидерства корпораций / А. Д. Жернова, К. В. Сазонкина, М. Н. Конягина // Экономический вектор. – 2025. – № 2(41). – С. 8.
4. Российский франчайзинг 2025: статистика от franshiza.ru // Электронный ресурс. Режим доступа: https://franshiza.ru/article/read/issledovanie_rynka_franchajzinga_na_2025_god/. Дата доступа: 14.09.2025.
5. Teixeira, E., Chan, R. Franchising Strategies: The Entrepreneur's Guide to Success. – Milton Park, Abingdon-on-Thames, Oxfordshire: Routledge, 2022. – p. 1.

УДК 130.2:338.48

ТУРИЗМ ВПЕЧАТЛЕНИЙ: В ПОИСКАХ АУТЕНТИЧНОСТИ И ГЛУБОКОЙ СВЯЗИ С КУЛЬТУРОЙ

Пшихачева Д.А.;

студентка 3 курса направления подготовки «Экономика»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: psihacevadarina63@gmail.com

Иванова З.М.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: Zali_@list.ru

Аннотация. В данной статье рассматриваются основные аспекты туризма впечатлений, его значимость для современного общества, а также вопросы аутентичности и устойчивого развития местных культур. Кабардино-Балкарская Республика, расположенная в Северном Кавказе, славится богатым культурным наследием и уникальными традициями. Аутентичность региона проявляется в его народных обычаях, фольклоре, кухне и ремеслах. Современный туризм в республике все чаще ориентируется на уникальность местной культуры, что помогает не только сохранить, но и развить ее. Статья рассматривает элементы аутентичности Кабардино-Балкарии и возможности их интеграции в туристическую индустрию.

Ключевые слова: Кабардино-Балкарская Республика, туризм впечатлений, аутентичность, культурная связь, устойчивое развитие, местное население, блюдо.

EXPERIENCE TOURISM: IN SEARCH OF AUTHENTICITY AND DEEP CONNECTION WITH CULTURE

Pshikhacheva D.A.;

3rd year student of the direction of training "Economics"
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: psihacevadarina63@gmail.com

Ivanova Z.M.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidate of Economic Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Zali_@list.ru

Annotation. This article discusses the main aspects of experience tourism, its significance for modern society, as well as issues of authenticity and sustainable development of local cultures. The Kabardino-Balkar Republic, located in the North Caucasus, is famous for its rich cultural heritage and unique traditions. The authenticity of the region is manifested in its folk customs, folklore, cuisine and crafts. Modern tourism in the republic is increasingly focused on the uniqueness of local culture, which helps not only to preserve, but also to develop it. The article considers the elements of authenticity of Kabardino-Balkaria and the possibility of their integration into the tourism industry.

Keywords: Kabardino-Balkar Republic, tourism of impressions, authenticity, cultural connection, sustainable development, local population, dish.

В современных условиях все большую актуальность приобретает рассмотрение аспектов аутентичности и коммодификации культурного продукта в индустрии туризма. Это связано с тем, что культурные ресурсы являются основой культурного туризма, а также частью других видов туризма. Культурное наследие, как один из самых популярных культурных ресурсов, востребован в туристической индустрии и способствует устойчивому социально-экономическому развитию регионов. Для раскрытия туристического потенциала и продвижения отрасли туризма сохранение культурного наследия имеет ключевое значение. Наследие трансформируется в самостоятельную индустрию, предлагая продукт, отвечающий культурным запросам как местных жителей, так и туристов. В этом контексте объекты культурного наследия обретают статус туристических достопримечательностей, а туризм делает их ценными экспонатами с экономической точки зрения.

Важной тенденцией развития туристского рынка является коммодификация культурного наследия, обусловленная тем, что любой интересный и аттрактивный для туриста культурный материальный и нематериальный объект можно продать на рынке как товар. Ярким примером является, например, концепция экономики впечатлений [9], основанная на удовлетворении потребностей туристов благодаря созданию ярких, уникальных эмоций и переживаний, являющихся частью любого культурного продукта. В настоящее время отмечается противоречие в вышеупомянутой концепции: «чем более вымышленным кажется мир, тем больше мы требуем того, что является реальным» [11].

Аутентичность в традиционном понимании рассматривается как «подлинность артефактов культуры, материального и нематериального культурного наследия, включенного в туристский продукт». Причем, критерий аутентичности, как отмечает Е.В. Мошняга, не является универсальным, поскольку у потребителей будут разные ожидания относительно подлинности культурного продукта. Кроме того, в настоящее время появился другой тип туризма под названием туризм впечатлений, рассматриваемый как «современная итерация культурного туризма» [1]. В связи с чем, необходимо обратиться к понятию аутентичности в контексте экономики впечатлений как «новой покупательской восприимчивости» [3], которая является важным условием признания ценности объектов культурного наследия для его посетителя. Сегодня растет спрос потребителей на аутентичные культурные продукты, оказывающие наибольшее влияние на их впечатления.

Поэтому для удовлетворения запросов туристов важную роль играет аутентичность (подлинность) культурного продукта. В данном случае движущей силой туризма является потребность увидеть и ощутить настоящее, подлинное. Данные особенности должны учитывать производители соответствующего культурного продукта. В туристской практике существует несколько подходов к определению аутентичности [1]:

1) Объектно-обусловленная аутентичность связана с обозреваемым туристским объектом и основана на двух позициях:

- «объективистская» предполагает, что к аутентичным объектам относятся те, в которых присутствуют черты первоизданного оригинала (фольклор, собор, картина) или неподдельного (для туристов) образа обывательской жизни;

- «конструктивистская» аутентичность связана с созданием символических образов и значений с использованием технологии ассоциаций с известными людьми, событиями и т.д.

2) Деятельностно-обусловленная аутентичность («экзистенциальная») имеет отношение к настоящим ощущениям и эмоциям туриста, связанным с постижением отдельных аспектов культуры посещаемой территории.

3) Искусственно созданная аутентичность связана со смещением акцентов в отношении понятия аутентичности от настоящих объектов к «подлинным» впечатлениям, для которых применяются копии, имитации и т.д.

Кабардино-Балкарская Республика представляет собой многонациональный регион с уникальной историей и разнообразной культурой. Его аутентичность определяется многообразием традиций, языков и обычаев, которые были сохранены и переданы из поколения в поколение. В условиях глобализации и стремительного развития туристической индустрии важно сохранить эти культурные особенности и предоставить туристам истинное представление о жизни местных жителей. В условиях глобализации туристической индустрии традиционные формы туризма, такие как экскурсионный, все чаще подвергаются критике за их негативное воздействие на местные культуры и экосистемы. В ответ на это вырос интерес к туризму впечатлений, который предлагает углубленное взаимодействие с местной культурой и традициями. Туризм впечатлений включает в себя участие в местных праздниках, ремесленных мастер-классах и гастрономических турах, открывая путешественникам возможность увидеть мир, с другой стороны.

1. Аутентичность является ключевым понятием в туризме впечатлений. Путешественники стремятся к нахождению истинной культуры, отделяя ее от туристической ширмы. Это может включать в себя проживание в домах местных жителей, участие в традиционных обрядах и использование местных продуктов. Кабардино-Балкарская Республика известна своими народными танцами, которые часто исполняются на местных праздниках. Танцы, такие как «Туф» и «Лезгинка», передают дух народа и его историю. Важно отметить, что танцы часто сопровождаются живой музыкой на традиционных инструментах.

Так же в Кабардино-Балкарии сохраняются большинство народных традиции такие как:

- гостеприимство подразумевает, что любой гость, переступивший порог жилища, имеет защиту, а оскорбление гостя влечёт за собой значительные штрафы;

- в республике развиты такие виды народного творчества, как оружейное и ювелирное искусство, национальные танцы, резьба по дереву, валяние шерсти;

- семейные традиции, в основе которых не только уважение к старшим, но и забота о младших. Свадьбы, рождение детей, похороны — все эти события сопровождаются особыми ритуалами, которые объединяют всю общину;

- праздники, включающие обряды и традиции особенно ярко проявляются во время праздников, таких как Ураза-Байрам, Курбан-Байрам, Навруз.

- связь с природой и верой. Традиции тесно связаны с природой и верой, что отражается в молитвах в древних мечетях и паломничестве к святым местам.

Так же, хочется выделить некоторые аспекты культуры региона:

- традиционные обычаи и праздники, например, свадебные обряды, которые отражают дух и стойкость народов, или фестивали, посвящённые сбору урожая или памяти предков;

- народные промыслы в Кабардино-Балкарии славятся самобытным оружейным и ювелирным искусством, национальными танцами, резьбой по дереву, валянием шерсти;

- театральное искусство в республике работают различные театры, в том числе Кабардинский госдрамтеатр им. Али Шогенцукова, Государственный балкарский драмтеатр им. К. Кулиева, Государственный русский драмтеатр им. М. Горького и другие;

- музыкальная культура в этой среде известен выдающийся дирижёр современности Юрий Хатуевич Темирканов, а также народная артистка России, профессор, заведующая кафедрой вокального искусства СКГИИ, член ЮНЕСКО по культуре Наталия Гасташева;

- национальная литература, среди известных писателей Кабардино-Балкарии — Бекмурза Пачев и Кязим Мечиев, Алим Кешоков и Кайсын Кулиев.

Одним из примеров аутентичности Кабардино-Балкарии — являются высокогорные аулы, где жизнь до сих пор идёт по традиционному укладу: в центре села собираются старейшины для обсуждения важных дел, на склонах пасутся отары овец.

2. Глубокая связь с культурой.

Туризм впечатлений предлагает путешественникам не только зрительное восприятие культуры, но и возможность стать ее частью. Общение с местными жителями, участие в их повседневной жизни в том числе в готовке различных блюд. Кулинария региона представляет собой интересный симбиоз различных культур, включая кабардинскую, балкарскую и русскую кухни. Блюда, такие как «хичины» и «пирожки с мясом», отражают традиционные методы приготовления и использование местных продуктов. Кулинарные мастер-классы становятся популярными среди туристов, стремящихся узнать больше о местной культуре, что позволяет создать более глубокую связь с местом. Исследования показывают, что такие впечатления способствуют более качественной интеграции и пониманию различных культур. С ростом интереса к Кабардино-Балкарии как туристическому направлению, важно обеспечить сохранение аутентичности местной культуры. Туризм впечатлений, расположенный на глубоким взаимодействии с местными жителями, способен помочь в этом. Экскурсии, основанные на участии в традиционных мероприятиях, позволяют туристам не только наблюдать, но и стать частью уникальной культурной среды. Так же, помимо туристов, которые в последние годы все чаще посещают данный регион, сами жители тесно связаны с традиционной культурой региона, чтит её и осознаёт значимость в своей жизни. Примером проявления этой связи можно отметить следующие аспекты:

- популяризация народного промысла и культуры. В республике есть центры, где проводят мастер-классы и учат древним ремёслам, например, изготовлению изделий из вяленой шерсти или резьбе по дереву;
- сохранение традиционных танцев. В прошлом умение танцевать считалось обязательным, а национальные ансамбли играют важную роль в развитии танцевального искусства. Через танцы в молодёжи развивают любовь и уважение к своим традициям;
- популяризация традиционных ценностей, например, молодёжный адыгский театр, где молодые актёры продолжают театральные традиции старших, сохраняют и обогащают национальную культуру.

По результатам опроса, проведённого в Кабардино-Балкарской республике, большинство молодёжи знает свои традиции, чтит о них память и осознаёт их значимость.

3. Устойчивое развитие.

Туризм впечатлений может служить инструментом устойчивого развития, поддерживая местные экономики и способствуя сохранению культурного наследия. Благодаря увеличению спроса на уникальные культурные практики, местные жители получают возможность зарабатывать на жизнь, проживая по своим традициям. Однако важно следить за тем, чтобы развитие этого рода туризма не привело к коммерциализации и утрате аутентичности.

Хотелось бы остановиться на некоторых ключевых примерах туризма впечатлений. Множество стран уже успешно развивают направление туризма впечатлений. Так, в Японии туристы могут участвовать в чайной церемонии, наблюдая за искусством приготовления и подачи чая. В Италии всё более популярными становятся гастрономические туры, на которых местные жители делятся рецептами и секретами приготовления национальных блюд.

Несмотря на положительные аспекты, туризм впечатлений сталкивается с рядом проблем. Одной из них является риск утраты аутентичности из-за коммерциализации культурных практик. Когда местные жители начинают адаптировать свои традиции под нужды туристов, это может привести к искажению истинного культурного наследия. Также важно учитывать чрезмерное количество туристов, которое может негативно сказаться на экосистеме и качестве жизни местных жителей.

Туризм впечатлений представляет собой важный шаг в эволюции туристической индустрии, стремящейся к более глубокому осмыслению культурного взаимодействия и устойчивого развития. В поисках аутентичности путешественники способны не только обогатить свой культурный опыт, но и внести вклад в сохранение местных традиций. Однако, чтобы избежать негативных последствий, необходимо развивать и придерживаться принципов ответственного и устойчивого туризма. В условиях роста туристической активности необходимо развивать подходы, которые обеспечат сохранение уникальных традиций и обычаев. Туризм впечатлений, основанный на глубоком взаимодействии с местными жителями, может

стать эффективным способом не только для экономического развития региона, но и для сохранения его наследия.

Литература:

1. Белкина С.В. Аутентичность и коммодификация культурного туризма // Культура и цивилизация. 2021. Том 11. № 2А. С. 110–116.
2. Веденин Ю.А., Кулешова М.Е. (ред.) Культурный ландшафт как объект наследия. М.: Институт Наследия, 2004. 620 с. 2. Гилмор Дж., Пайн Дж. Аутентичность: чего по-настоящему хотят потребители. Санкт-Петербург: Best business books, 2009. 347 с.
3. Гаврилова С.В., Куликова Е.А. Аутентичность в туризме: концепции и практики // Туризм и гостеприимство. 2022. Т. 6. № 2.
4. Домовец А.А. Северный Кавказ: Кабардино-Балкария, Дагестан, Ингушетия. 2024.
5. Дубровская О.В. Туризм и культурное наследие: опыт Кавказа // Туристические исследования. 2021.
6. Заммеева Л.С., Хагажеева Л.З., Хочуева З.М. Перспективы развития арт-туризма в Кабардино-Балкарской Республике // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: сборник научных трудов II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2021. С. 202–205.
7. Кухаренко А.В. Кулинарные традиции народов Кавказа. Издательство «Гастроном», 2019.
8. Мирзоева А.Р. Агротуризм на северном Кавказе: проблемы и меры обеспечения его устойчивого развития // в сборнике: Проблемы инвестиционно-инновационного, экономико-финансового и туристического развития в условиях глобальных изменений и рисков. Материалы Всероссийской научно-практической конференции преподавателей, аспирантов и молодых ученых. Махачкала, 2024. С. 351–357.
9. Федорова Т.Л. Гастрономический туризм как форма туризма впечатлений // Туризм и кулинарное наследие. 2020. № 1.
10. Хочуева З.М. Развитие туристической индустрии // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли: материалы IX Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик, 2025. С. 193–195.
11. Чепайтене Р. Культурное наследие в глобальном мире. Вильнюс: ЕГУ, 2010. 298 с.
12. Шогенов Б.А., Мирзоева А.Р., Жангериева М.К. Агротуризм как фактор устойчивого развития региона // Экономика и управление: проблемы, решения. 2024. Т. 14. № 9 (150). С. 109–115.

УДК 327

ВЛИЯНИЕ СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЕЙ НА ВЫБОР ТУРИСТИЧЕСКИХ НАПРАВЛЕНИЙ СРЕДИ МОЛОДЕЖИ

Пшихачева Д.А.;

студентка 3 курса направления подготовки «Экономика»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: psihacevadarina63@gmail.com

Мирзоева А.Р.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: angelika_h1975@mail.ru

Аннотация. В данной статье рассматривается влияние социальных сетей на выбор туристических направлений среди молодежи. Открытие и популяризация платформ таких как Telegram и TikTok кардинально изменили способы получения информации о путешествиях и формирования туристических предпочтений. Особое внимание уделяется визуальному контенту, влиянию мнений

друзей и блогеров, а также актуальным трендам в сфере туризма. Также обсуждаются потенциальные негативные последствия, связанные с идеализацией путешествий и информационной перегрузкой. Выводы подчеркивают важность критического подхода к информации в социальных сетях.

Ключевые слова: Социальные сети, молодежь, выбор туристических направлений, визуальный контент, влияние блогеров, тренды, путешествия, идеи.

THE INFLUENCE OF SOCIAL MEDIA ON THE CHOICE OF TOURIST DESTINATIONS AMONG YOUNG PEOPLE

Pshikhacheva D.A.;

3rd year student of the direction of training «Economics»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: psihacevadarina63@gmail.com

Mirzoeva A.R.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidate of Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: angelika_h1975@mail.ru

Annotation. This article examines the impact of social media on the choice of tourist destinations among young people. The discovery and popularization of platforms such as Telegram and TikTok have dramatically changed the way we receive travel information and create travel preferences. Special attention is paid to visual content, the influence of opinions of friends and bloggers, as well as current trends in the field of tourism. The potential negative consequences associated with the idealization of travel and information overload are also discussed. The findings highlight the importance of a critical approach to information on social media.

Keywords: Social networks, youth, choice of tourist destinations, visual content, influence of bloggers, trends, travel, ideas.

В настоящее время одной из областей сектора услуг с самым высоким уровнем конкуренции является индустрия туризма. Поэтому для ее развития в любой стране важно обеспечение эффективного продвижения туристских продуктов с целью создания устойчивого спроса в сегменте туризма. В сегодняшней практике SMM является важным инструментом продвижения продукта или бренда. SMM (англ. Social Media Marketing) – это деятельность, направленная на повышение лояльности целевой аудитории к бренду или персоне посредством работы в социальных сетях, блогах и на форумах. Основная идея такого продвижения – создание интересного и полезного контента, в результате которого пользователи будут испытывать потребность не просто изучать его, но и распространять далее. Следовательно, именно качество контента становится ключевым фактором успешности развития канала социальных сетей в продвижении продукта или бренда.

Социальные сети оказывают значительное влияние на индустрию туризма, так как являются площадкой для продвижения и рекламы продуктов и услуг. Туристские организации пользуются этим инструментом, продвигая свои продукты на площадках социальных сетей и специализированных сайтах, таких как «Yelp», «TripAdvisor», «Trip Hobo», «Travel Triangle» и многих других, так как продвижение там менее затратно и способно привлечь широкую аудиторию потенциальных клиентов. Однако, другой стороной развития информационных технологий является то, что оно все больше смещает акценты в сторону самостоятельного туризма, так как дает туристу возможность самостоятельно сформировать тот комплекс услуг, которые ему необходимы, не прибегая к услугам туроператоров и турагентств, тем самым снижая спрос на их продукты. Появление социальных сетей нарушило традиционные модели обслуживания клиентов – как для отелей, так и для туристических агентств.

На сегодняшний день, по данным маркетинговой компании Forrester Research, клиенты проделявают от 66 до 90% потребительского выбора туристического продукта самостоятельно, с использованием ресурсов глобальной сети. По данным Google, перед покупкой пользователи изучают в среднем 10,4 публикаций. И только после этого обращаются в туристические фирмы за разъяснением деталей. В связи с этим маркетинговые активности, направленные на формирование и поддержание спроса на туристские продукты, требуют использования новых технологий, так как работа по привлечению клиента должна начинаться значительно раньше, чем в случае, если клиент позвонит в фирму по телефону или придет в офис на встречу. Одним из самых эффективных инструментов для достижения этой цели является использование социальных медиа. По информации Global Web Index, среднестатистический потребитель имеет 5,8 аккаунтов в соцсетях и активно использует 2,8 учетных записей.

Использование социальных сетей в России с каждым годом все более и более популярно. На сегодняшний день пользователями различных социальных сетей являются около ста миллионов человек только в возрасте от 20 до 50 лет. Именно этот возраст характеризуется активной покупательской способностью, в том числе и в сфере туристических услуг. В связи с чем целевая аудитория для продажи туристических продуктов полностью совпадает с целевой аудиторией продвижения продукта в социальных сетях. Что позволяет говорить о высоком потенциале эффективности продвижения в социальных сетях турфирм и турпродуктов

Во многих странах туризм считается важнейшим компонентом национального плана развития благодаря его способности стимулировать рост экономики в целом и создавать новые рабочие места. Необходимы постоянные усилия по продвижению индустрии туризма, для сохранения ее конкурентоспособности. Так как использование инструментов социальных сетей продолжает стремительно расти и развиваться, это обуславливает актуальность исследования роли социальных сетей в продвижении туристических продуктов, так как исследование этой темы позволит лучше понять роль и механизм влияния социальных сетей на выбор путешественников и расширить понимание использования социальных сетей в процессе принятия маркетинговых решений и формирования маркетинговой политики. Продвижение в социальных сетях – это рекламно-информационная деятельность, которая в первую очередь нацелена на распространение информации о рекламируемом объекте в социальных сетях и блогосфере посредством создания сообщества целевых потребителей и управления им. Социальные сети позволяют компаниям поддерживать связь с заинтересованными пользователями, выстраивать долгосрочные отношения со своими клиентами, формировать их лояльность, управлять репутацией компании, повышать продажи и решать многие другие задачи развития бизнеса. По статистическим данным, ежедневно 95% всех пользователей Интернета заходят в социальные сети, делятся своими мнениями сами либо знакомятся с мнениями других людей. В результате даже один участник сетевого сообщества может оказать влияние на репутацию компании с многомиллионным оборотом, высказав положительный или отрицательный отзыв. Пользователи, сами того не подозревая, без компенсации и награды, делятся сообщениями или заметками в социальных сетях в режиме реального времени и миллионы читателей, часто непреднамеренно, рекламируют те или иные продукты, либо наоборот, подвергаются ее действию. Примерно три четверти интернет-пользователей в мире в возрасте от 16 до 64 лет ежемесячно покупают что-то онлайн. По сведениям GlobalWebIndex, в России покупки онлайн за последний месяц совершили 60% пользователей интернет пользователей. При этом самая большая категория онлайн-расходов у россиян – «Путешествия» (24 млрд долларов). Больше половины респондентов GlobalWebIndex (53%) в возрасте от 16 до 64 лет заявили, что, когда они ищут информацию о брендах, продуктах и услугах, они в первую очередь обращаются к поисковым системам. При этом в поисках информации о брендах и продуктах молодежь чаще обращается к социальным сетям. Так социальные сети уже обогнали поисковые системы как самый популярный способ получения информации онлайн в группе от 16 до 24 лет [2]. Это говорит о том, что социальные сети являются ключевым источником информации о продукте, а так как при построении стратегий маркетологам нужно

анализировать весь цикл – от знакомства до покупки и даже после покупки, продвижение продукта в соцсетях становится необходимым в наши дни.

Одно из главных преимуществ маркетинга в социальных сетях – это возможность охватить широкую аудиторию, преодолевая географические границы, которыми коммуникация была ограничена ранее. Современные технологии социальных сетей позволяют почти каждому не только охватить аудиторию по всему миру, но и дает возможности для межличностного взаимодействия и обмена информацией. Применение социальных медиа позволяет перейти к формированию инновационного туризма [1], подразумевающего формирование туристического предложения (услуги) в режиме реального времени, позволяющей по требованию потребителя или агента, продающего услуги, формировать различные комбинации компонентов услуги. Так потребитель получает полностью реализацию своих потребностей на основании сформированного им запроса, без необходимости применения традиционных маркетинговых инструментов. Возможные варианты формирования и продвижения в рамках инновационного туризма, таким образом, – это е-туризм («электронный туризм»), е-путешествия, пэкедж-туры. Туристическая сфера постепенно встраивается в поле социальных сетей, используя их в качестве инструмента Интернет-маркетинга. Однако роль социальных сетей в туристическом маркетинге на отечественном рынке пока остается невысокой, и тому есть ряд причин. Прежде всего, сказывается отсутствие широкой практики обращения российских получателей туристских услуг к сайтам компаний, для совершения целевых действий. Это означает, что российские туристы пока еще не готовы в своем большинстве осуществлять покупку тура и приобретение любых туристских услуг посредством Интернета (включая бронирование тура, предоплату и т. д.), при этом используя сайт туристических компаний лишь для получения информации о туристическом продукте. Очевидно, что здесь сказывается фактор низкого доверия потребителей к представителям российского бизнеса в целом, и данную ситуацию вряд ли можно исправить в достаточно короткой перспективе. Кроме того, негативным фактором также служит и невысокий уровень навыков работы туристических менеджеров в социальных сетях, отсутствие стратегического понимания руководителями туристических фирм целей и задач SMM. В совокупности выделенные барьеры во многом сдерживают успешное развитие SMM как инструмента Интернет-маркетинга в российской практике.

Хотелось бы остановиться на том, как социальные сети стали важным инструментом для молодежи в современном мире, формируя привычки и поведение в различных сферах, включая туризм. В последние годы значительное число молодых людей ориентируются на информацию и рекомендации, полученные через платформы, такие как Telegram и TikTok, при выборе туристических направлений. Молодежь активно использует эти платформы для:

- поиска вдохновения и идей для поездок;

- выбора направлений на основе рекомендаций друзей, блогеров и влиятельных личностей;

- получения информации о достопримечательностях, культуре и природных особенностях мест.

Визуальный контент, который активно используется в социальных сетях, является мощным средством формирования туристических желаний. Яркие фотографии и видеоролики, которые активно публикуются пользователями, могут оказывать значительное влияние на выбор туристических направлений:

- эстетика и привлекательность: красивые фотографии могут создать сильное желание посетить определенное место, даже если ранее оно не рассматривалось. Например, исследования показывают, что 77% пользователей Telegram получают вдохновение для путешествий из визуального контента, размещенного в сети;

- эмоциональная связь: публикации, отражающие позитивные эмоции и впечатления от поездки, могут сподвигнуть молодежь на выбор того же направления;

- актуальность: тренды и вирусные моменты, создаваемые в социальных сетях, значительно влияют на популярность различных локаций;

Социальные сети также выступают платформой для обмена мнениями и рекомендациями. Молодежь склонна ориентироваться на отзывы друзей, знакомых и популярных блогеров при принятии решения о путешествии. Контент, созданный влиятельными личностями, играет важную роль в формировании ожиданий и предпочтений:

эффект социального доказательства: молодые люди, видя положительные отзывы и впечатления, часто считают их убедительными и принимают решения на их основе;

доступность информации: в социальных сетях легко найти советы и рекомендации по местам, которые стоит посетить.

Социальные сети также способствуют возникновению и распространению новых трендов в туризме. Направления, такие как экотуризм или культурные поездки, становятся популярными именно через активное обсуждение в онлайн-пространстве. Платформы позволяют молодежи делиться уникальным опытом и находить единомышленников, что усиливает интерес к определенным типам путешествий.

Многие компании в сфере туризма активно используют социальные сети для продвижения своих услуг. Это влияет на молодежь несколькими способами:

реклама и целевые предложения: Адаптированные рекламные кампании под молодежную аудиторию помогают привлекать внимание к определенным направлениям;

сотрудничество с инфлюенсерами: Бренды работают с популярными блогерами, которые могут формировать желания своих подписчиков через рекламу своих поездок и впечатлений.

Несмотря на положительные аспекты, есть и негативные стороны воздействия социальных сетей:

идеализация путешествий: ожидания и реальный опыт путешествий могут значительно различаться, что приводит к разочарованию;

информационная перегрузка: большое количество контента может сделать выбор направления сложнее, создавая путаницу и неопределенность.

Таким образом, социальные сети оказывают значительное влияние на выбор туристических направлений среди молодежи. Визуальный контент, рекомендации друзей и тренды формируют новые подходы к планированию поездок. Важно помнить, что, несмотря на потенциальные риски, такие как идеализация путешествий и перегрузка информацией, критический подход к контенту в социальных сетях поможет молодежи принимать более обоснованные решения.

Литература:

1. Амирова Д.Р., Запорожец О.И. Маркетинг в социальных сетях // E-Scio. 2019. №4 (31). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/marketing-v-sotsialnyh-setyah-1> (дата обращения: 06.10.2020).

2. Арькова А.Д., Кольчугина А.С. Маркетинг в интернете // Новый университет. Серия «Экономика и право». 2016. № 11–2 (69).

3. Михайлова О.П., Алейникова А.А., Логутова А.В. Интернет-маркетинг как инструмент инновационного маркетинга // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. 2017. №5-5.

URL:<https://cyberleninka.ru/article/n/internet-marketing-kak-instrument-innovatsionnogo-marketinga> (дата обращения: 26.09.2025).

4. Тананеева В. Д. Актуальность интернет-маркетинга // Наука, образование и культура. 2016. № 8 (11).

АГРОТУРИСТИЧЕСКИЕ КЛАСТЕРЫ КАК ВЕКТОР УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ

Созаева Т.Х.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: sozaytanzilya@yandex.ru

Хачиев Л.И.;

аспирант второго года обучения кафедры «Экономика»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: xochuev1@bk.ru

Аннотация. В статье рассматривается агротуризм как перспективное направление обеспечения устойчивого развития сельских территорий. Предложено создание агротуристического кластера, способствующего мультипликативному росту экономики аграрных территорий. Обоснованы задачи решения ряда социально-экономических, демографических и экологических проблем, способствующие сохранению исторического и культурного наследия народов, проживающих в Кабардино-Балкарской Республике.

Ключевые слова: агротуризм, устойчивое развитие, регион, кластер, сельские территории.

AGRO-TOURISM CLUSTERS AS A VECTOR OF SUSTAINABLE RURAL DEVELOPMENT

Sozaeva T.Kh.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,
FSBEI HE Kabardino-Balkaria SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: sozaytanzilya@yandex.ru

Khachiev L.I.;

second-year postgraduate student in the Department of Economics
FSBEI HE Kabardino-Balkaria SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: xochuev1@bk.ru

Annotation. This article examines agritourism as a promising approach to ensuring sustainable development in rural areas. The creation of an agritourism cluster is proposed, facilitating multiplicative economic growth in rural areas. The article also explores the challenges of addressing a range of socioeconomic, demographic, and environmental issues, thereby preserving the historical and cultural heritage of the peoples living in the Kabardino-Balkarian Republic.

Keywords: agritourism, sustainable development, region, cluster, rural areas.

В настоящее время тенденции развития агротуризма (сельского туризма) в регионах России включают государственную поддержку, развитие инфраструктуры, разнообразие услуг и повышенный спрос на агротуристические маршруты. В Кабардино-Балкарии, где богатый природный и культурный потенциал, необходимо создание агротуристического кластера, обеспечивающего гармоничное развитие производства и социальной сферы, сопровождаемое повышением уровня жизни населения и улучшением состояния окружающей среды. Программы поддержки агротуризма включены в национальные проекты «Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы» и «Развитие сельских территорий» [4; 5].

Фермеры и предприниматели могут получить гранты, субсидии, льготные кредиты и техническую поддержку при организации агротуристических комплексов. Формы поддержки представлены на рисунке 1:

Субсидии на создание агротуристических комплексов	Льготное кредитование	Обучение и консультации
Предоставляются региональными министерствами сельского хозяйства и развития туризма. Размер субсидий варьируется от 300 тыс. до 2 млн рублей в зависимости от региона и масштаба проекта.	Программы Россельхозбанка и других аграрных банков предусматривают пониженные ставки по кредитам на развитие агротуризма.	Региональные центры компетенций по развитию сельского туризма предлагают курсы повышения квалификации, тренинги по маркетингу и управлению гостеприимством.

Рисунок 1– Формы поддержки агротуризма

Важно отметить, что многие фермерские хозяйства инвестируют в создание туристической инфраструктуры, предлагая гостям не просто ночлег, а следующие комплексные программы:

- **строительство гостевых домов**, небольших отелей, частных домиков, глэмпингов;
- **обустройство зон отдыха** подразумевает создание общих зон отдыха, мини-ферм;
- **благоустройство территории**. Так, с июля 2024 года фермерским хозяйствам разрешили размещать туристов на сельхозземле в доме фермера, но есть ограничения: только один капитальный объект на участке, высота постройки не выше трёх этажей, общая площадь – до 500 кв. м.[2].

Агротуризм предлагает разнообразные тематические маршруты, связанные с различными аспектами сельского хозяйства, в частности:

1. **Фермерский агротуризм** – отдых и работа на ферме, участие в сборе урожая, просмотр на животных и дегустация фермерских продуктов.

2. **Культурно-этнографический агротуризм** – знакомство с историей и культурными ценностями местности, посещение музеев, участие в обрядах, изучение местного фольклора.

3. **Событийный агротуризм** – посещение мероприятий развлекательного характера – ярмарок, выступлений и фестивалей в пределах сельской местности.

В ходе анализа данных Минсельхоза РФ выявлено, что растёт спрос на агротуристические маршруты. Так, в 2024 г. оборот агротуризма в стране составил порядка миллиона человек. Однако предложение не всегда успевает за спросом, например, в августе 2024 года на экскурсии с проживанием в винодельнях Краснодарского края или Крыма было уже забронировано всё на две недели вперёд.

В данном контексте формирование агротуристических кластеров может стать одним из направлений региональной политики. Развитию сельского туризма способствовало бы создание соответствующих региональных кластеров (рис. 2).

Агротуристические кластеры как катализаторы развития агротуризма в регионе предполагают:

- разработку и внедрение рекламной стратегии, брендинг, маркетинг;
- разработку и внедрение системы добровольной категоризации объектов агротуризма;
- разработку туристических маршрутов в сфере агротуризма;
- разработку проектов региональной и местных программ развития агротуризма;
- совместную работу участников кластера, направленную на юридическую поддержку;
- иную деятельность, направленную на развитие агротуризма в регионе.



Рисунок 2 – Структура агротуристического кластера [1]

В связи с вышеизложенным основная цель кластера заключается в продвижении агротуризма, привлечении туристов и иные рабочие вопросы, направленные только на привлечение туристов.

Зарубежный опыт свидетельствует, что агротуристический кластер - эффективный механизм поддержки малого и среднего предпринимательства (МСП). Объединение с другими участниками кластера в процессе передачи факторов производства способствует росту рыночной капитализации данных предприятий, повышению интереса и усилению доверия к представителям МСП со стороны существующих и потенциальных бизнес-партнеров, а также повышению конкурентоспособности участников кластера.

Выявлены факторы, которые способствуют росту спроса на агротуристические маршруты (рис. 3):

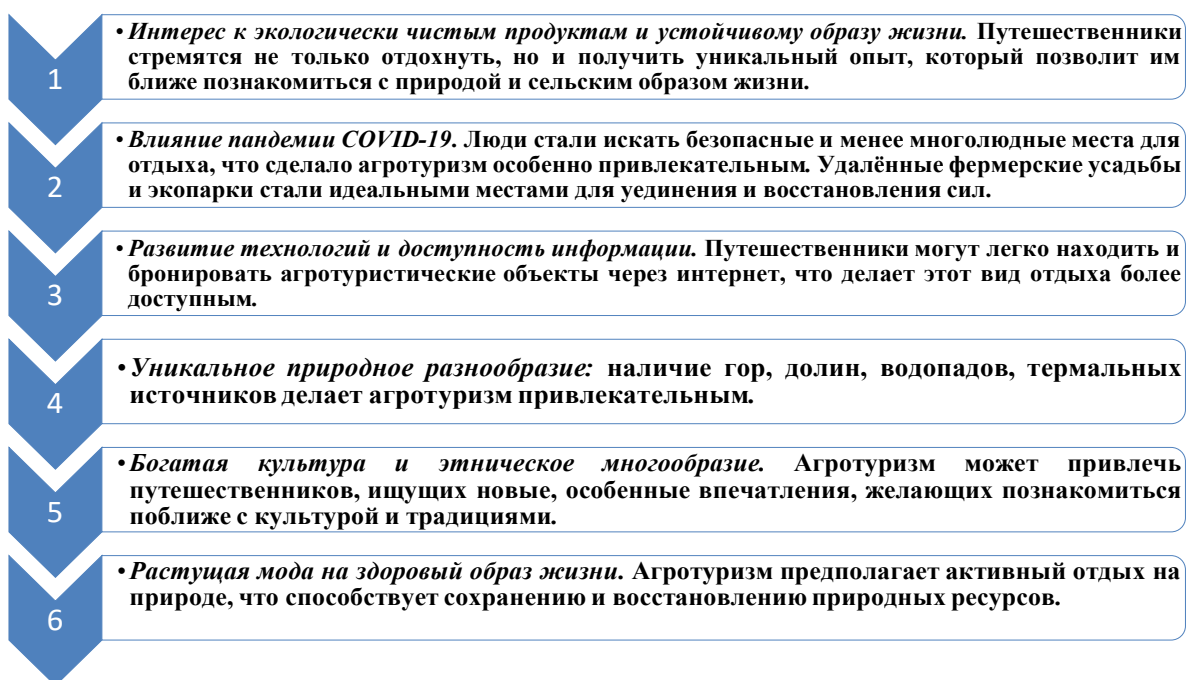


Рисунок 3 - Факторы, способствующие росту спроса на агротуристические маршруты

Агротуризм положительно влияет на экономику региона, способствуя развитию местного бизнеса, созданию рабочих мест и улучшению инфраструктуры, Аспекты такого влияния представлены на рисунке 4:

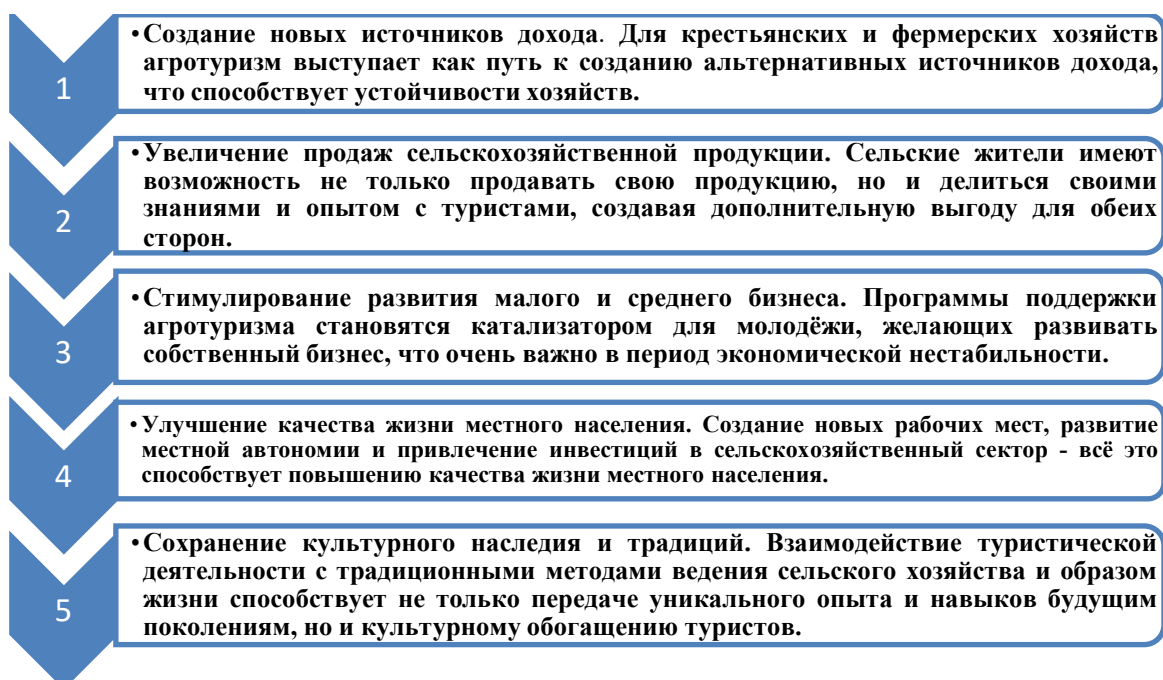


Рисунок 4 – Аспекты влияния агротуризма на экономику региона

На наш взгляд, развитию агротуризма в России будет способствовать реализация следующих мероприятий:

1. Создание региональных сетей предприятий агротуризма на базе государственно-частного партнерства, предполагающее, с одной стороны, стимулирование развития семейного бизнеса, малого и индивидуального предпринимательства на базе существующих тури-

стских ресурсов сельских территорий, с другой стороны, создание системы государственной поддержки такого предпринимательства на региональном уровне.

2. Формирование на базе туристских ресурсов сельской местности социокультурной среды исторических поселений – национальной деревни, подворий и т.д.

3. Создание культурно-исторических комплексов и других крупных и средних специализированных объектов агротуризма, направленных на организацию полноценного отдыха на селе.

4. Создание многофункциональных «сельскохозяйственных парков», объединяющих в себе производственные, туристские, культурно-пропагандистские, выставочные и рекламно-экспозиционные функции и располагающих необходимой инфраструктурой и средствами размещения.

Такие модели агротуризма представляются альтернативой для гостевых сетей, которым государство до сегодняшнего дня не оказывает необходимой поддержки. Вместе с тем сельскохозяйственные или культурно-исторические тематические парки, этнокультурные комплексы могли бы представлять серьезный интерес для крупных частных инвесторов.

Таким образом, формирование агротуристического кластера будет способствовать росту производительности и инновационной активности участников кластера, росту прямых инвестиций, устойчивому социально-экономическому развитию территорий.

Литература:

1. Киянова Л.Д., Миронова О.А. Формирование региональных агротуристических кластеров как инструмент обеспечения устойчивого развития сельских территорий // Региональная экономика и управление: электронный научный журнал. ISSN 1999-2645. №3 (55). Режим доступа: <https://eee-region.ru/article/5506/> (дата обращения: 09.09.2025).

2. Концепция развития сельского туризма в России. Электронный документ. http://www.mcx-consult.ru/sostoyanie_i_perspektivy_razvitiya/2016. (дата обращения: 12.09.2025).

3. Постановление Правительства РФ от 12 октября 2017 года №1243 «О реализации мероприятий федеральных целевых программ, интегрируемых в отдельные государственные программы Российской Федерации» Электронный документ. <http://docs.cntd.ru/document/436792268> (дата обращения: 13.09.2025).

4. Федеральная целевая программа «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011–2018 годы)» Электронный документ. <http://www.russiatourism.ru/contents/deyatelnost/programmy-i-proekty/federalnaya-tselevaya-programma-razvitie-vnutrennego-i-vezdnogo-turizma-v-rossiyskoy-federatsii-2011-2018-gody-//2016>.(дата обращения: 19.09.2025).

УДК: 332

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ В КОНТЕКСТЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Созаева Т.Х.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: sozaytanzilya@yandex.ru

Пшигошева А.Ю.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: akadem07@mail.ru

Аннотация. В статье рассматриваются направления развития агропродовольственной торговли в контексте обеспечения продовольственной безопасности. Выявлены факторы, влияющие на тен-

денции развития агропродовольственной торговли. Обоснованы меры государственного регулирования в сфере агропродовольственной торговли для обеспечения продовольственной безопасности.

Ключевые слова: агропродовольственная торговля, продовольственная безопасность, рынок, экспортный потенциал, государственное регулирование.

TRENDS IN THE DEVELOPMENT OF AGRI-FOOD TRADE IN THE CONTEXT OF ENSURING FOOD SECURITY

Sozaeva T.Kh.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidate of Economic Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkaria SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: sozaytanzilya@yandex.ru

Pshigosheva A.Yu.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidate of Economic Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: akadem07@mail.ru

Annotation. This article examines the development trends of agri-food trade in the context of food security. Factors influencing the development trends of agri-food trade are identified. State regulation measures in agri-food trade to ensure food security are substantiated.

Keywords: agri-food trade, food security, market, export potential, government regulation.

В условиях изменяющейся архитектуры хозяйственного развития наблюдаются современные тенденции развития агропродовольственной торговли в контексте обеспечения продовольственной безопасности, которые включают (рис.1):

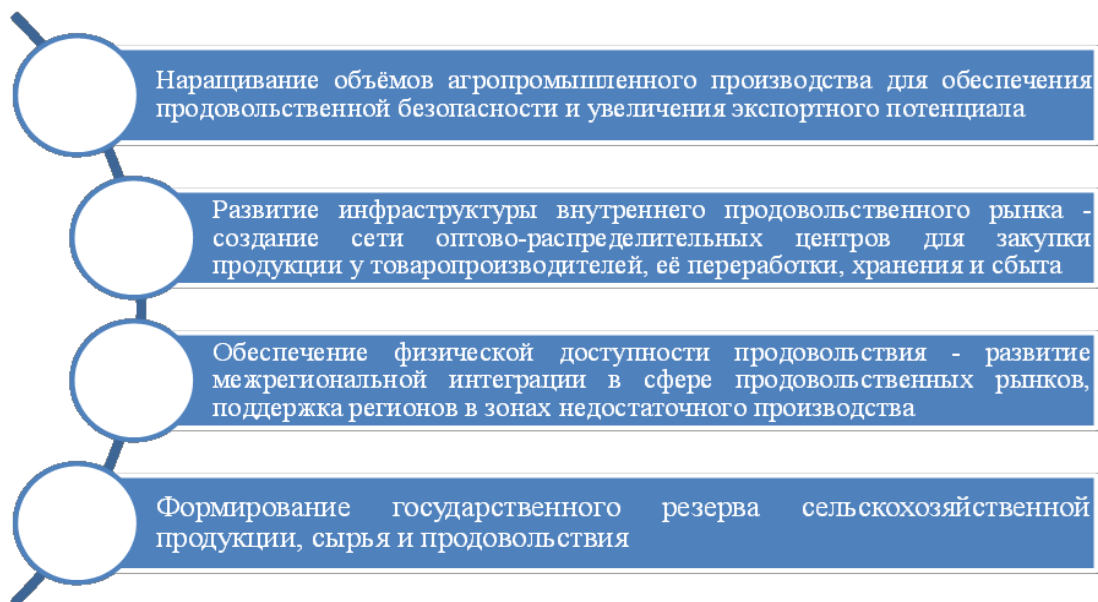


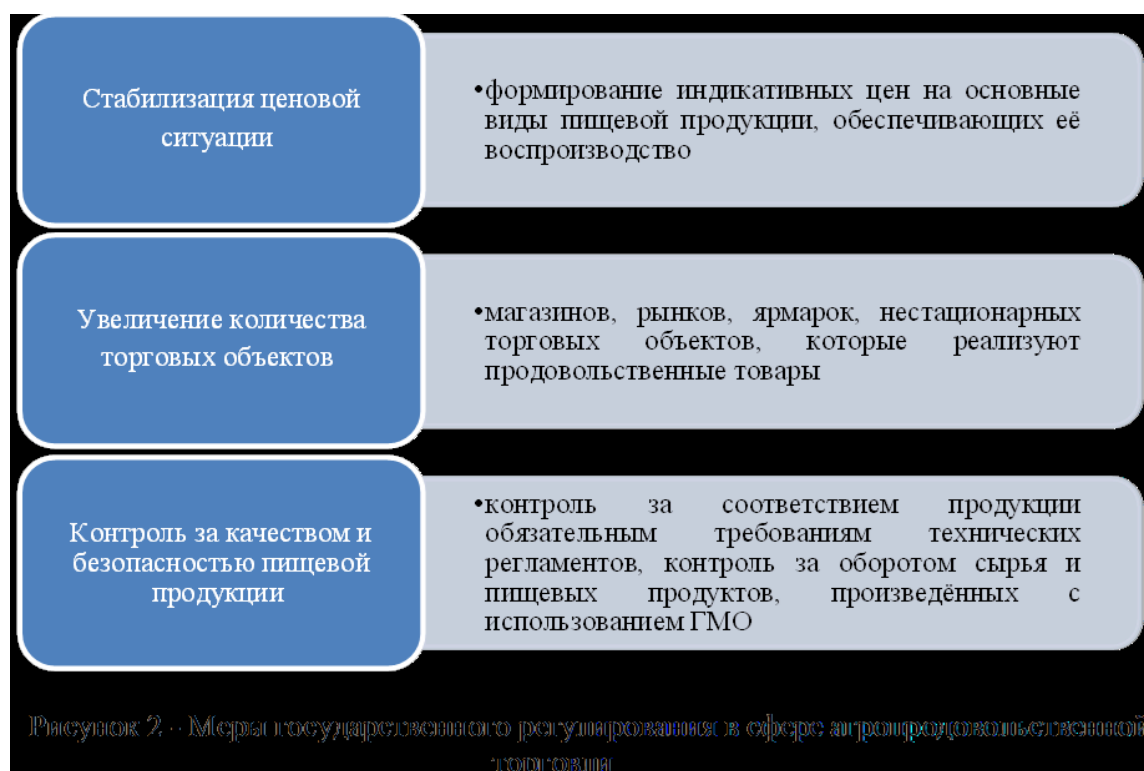
Рисунок 1 –Современные тенденции развития агропродовольственной торговли

В данном контексте возникает необходимость оптимального сочетания двух приоритетных целей агропродовольственного сектора страны: «первая - обеспечение импортозамещения, в частности, достижение продовольственной безопасности страны с учетом рациональных норм потребления; вторая – наращивание экспорта сельскохозяйственной продукции и продовольствия» [5].

Следует отметить, что перед АПК страны, согласно Стратегии развития агропромышленного и рыбохозяйственного комплексов Российской Федерации на период до 2030 г., утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 8 сентября 2022 г. № 2567-р [1], поставлена задача увеличения объёма экспортных поставок к 2030 г. до 47,1 млрд долл. США (согласно целевому сценарию), в соответствии с базовым рост планируется до 41 млрд долл. США. Однако главными целями новой Стратегии являются обеспечение долгосрочного и перспективного развития АПК, импортозамещение основных видов продукции, усиление продовольственной безопасности и развитие новых направлений экспорта сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Согласно Стратегии, объем производства продукции АПК планируется увеличить на 29,7 % (целевой сценарий), при этом прирост, согласно базовому сценарию, будет всего 16,1 % в сравнении с 2020 г., т.е. по 2 % в год. Следовательно, темпы роста товарной массы позволят достичь всех показателей Доктрины продовольственной безопасности, утвержденной Указом Президента № 20 от 21 января 2020 г., и обеспечить рост экспортных поставок в 1,5 раза [4].

Разработанные стратегии государства позволяют учитывать приоритеты продовольственной безопасности и риски, которые могут её ослабить. В этой связи совмещение стратегий импортозамещения и экспортного ориентирования поможет стимулировать экспорт продукции определённых отраслей страны, в которых имеет сравнительные преимущества, и одновременно реализовывать политику импортозамещения в приоритетных секторах [2]. Вместе с тем получают развитие специализации национальных АПК и межгосударственного разделения труда с учётом природно-климатических условий.

Важно отметить некоторые меры государственного регулирования в сфере агропродовольственной торговли для обеспечения продовольственной безопасности (рис.2):



Для оценки эффективности мер по развитию агропродовольственной торговли в контексте обеспечения продовольственной безопасности выявлены следующие параметры:

1. Достижение пороговых значений показателей продовольственной независимости, экономической и физической доступности продовольствия.
2. Минимизация негативных последствий внутренних и внешних угроз продовольственной безопасности за счёт постоянной готовности системы обеспечения граждан пищевой

продукцией, формирования её стратегических запасов. Некоторые проблемы, которые существуют в развитии инфраструктуры продовольственного рынка:

3. Вытеснение отечественных товаров с потребительского рынка за счёт импорта. Это приводит к сокращению объёмов производства местных производителей.

4. Неудовлетворительное качество многих продовольственных товаров. Это связано с ухудшением качества сырья, низким техническим санитарным уровнем производства, недостатками системы сертификации и стандартизации.

5. Значительный объём теневого оборота в производстве и торговле.

6. Нехватка перерабатывающих мощностей, хранилищ, тароупаковочного оборудования и материалов. Из-за этого ухудшается качество пищевых продуктов.

7. Значительные потери пищевых продуктов при доведении продукции до потребителей. Это объясняется плохими дорогами и нехваткой специализированного транспорта.

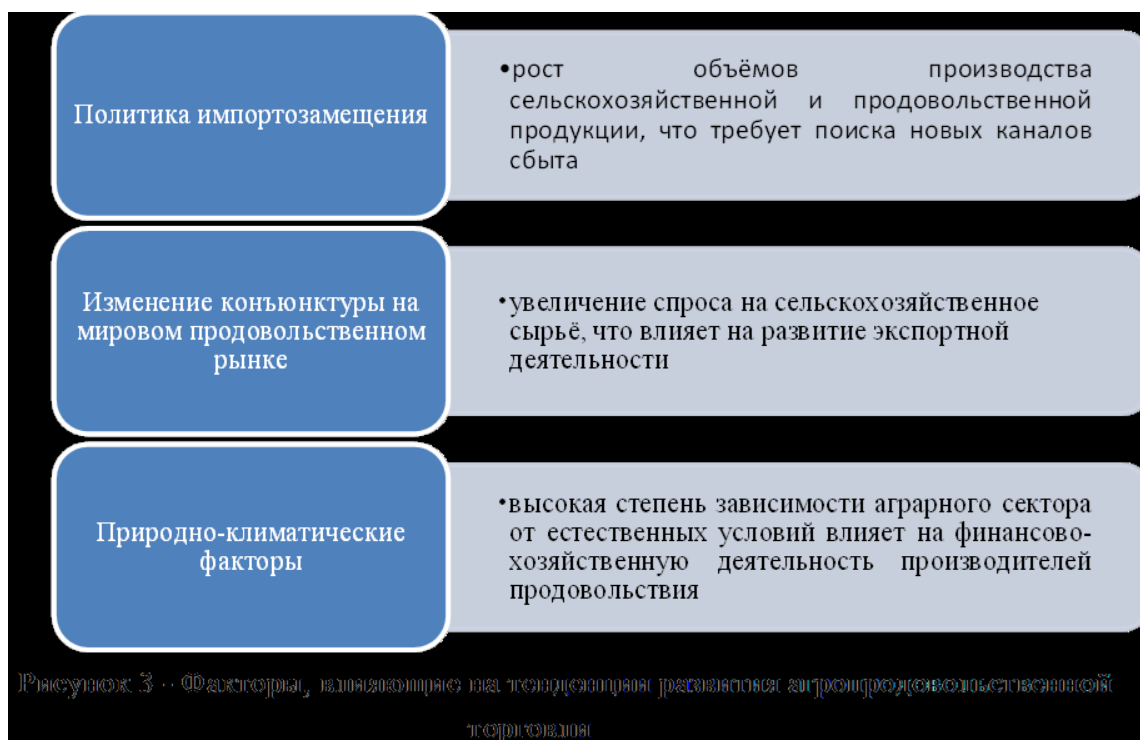
8. Нарушение правил торговли скоропортящимися товарами. Это связано со слабой контролем со стороны администрации рынков.

9. Отсутствие взаимодействия между различными субъектами инфраструктуры. Также отмечается неосведомлённость потребителя услуг об их оказании различными институтами рыночной инфраструктуры.

10. Отсутствие государственной поддержки объектов инфраструктуры.

11. Несоответствие уровней развития аграрного сектора и инфраструктуры рынка.

В ходе исследования выявлены факторы, влияющие на тенденции развития агропродовольственной торговли (рис. 3):



В настоящее время торговые противоречия обостряются во всём мире. В последние годы экспортный потенциал России значительно ограничен, но страна активно использует оставшиеся возможности и увеличивает товарооборот с ключевыми партнёрами, самый крупный из которых – Китай. В целом доля стран БРИКС в торговом обороте России растёт.

Таблица 1– Удельный вес стран БРИКС в мировом экспорте и импорте товаров, в %

Страна	Экспорт			Импорт		
	2021 г.	2022 г.	2023 г.	2021 г.	2022 г.	2023 г.
Бразилия	1,3	1,3	1,4	1,0	1,1	1,0
Россия	2,2	2,4	1,8	1,3	1,1	1,3
Индия	1,8	1,8	1,8	2,5	2,8	2,8
Китай	14,9	14,2	14,2	11,9	10,5	10,6
ЮАР	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Эфиопия	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1
Египет	0,2	0,2	0,2	0,3	0,4	0,3
Индонезия	1,0	1,2	1,1	0,9	0,9	0,9

Источник: https://rosstat.gov.ru/storage/mediabank/Russia_strani_mira_2024.pdf

В ходе анализа данных таблицы 1 выявлено, что с 2021 г. в большинстве стран БРИКС наблюдается увеличение удельного веса экспорта товаров (Бразилия, Россия, Китай, ЮАР, Индонезия) и снижение импорта.

Следует отметить ещё одно положительное изменение для России: баланс спроса и предложения на отечественные товары улучшается. Цены на большую часть российского экспорта растут, а импортёры покупают агропродукцию из России по рыночной цене без больших дисконтов, как это было раньше.

Сейчас главной проблемой для российской экономики является снижение трудоспособной численности населения. Процесс идёт не только в России, но и в большинстве стран мира, в том числе там, где недавно угрозой считалось перенаселение [3]. Так, Китай – важнейший торговый партнёр России – сегодня стремительно снижает свои прогнозы экономического роста из-за высокой естественной убыли населения.

Факторами, влияющими на диверсификацию экспорта являются (рис. 4):

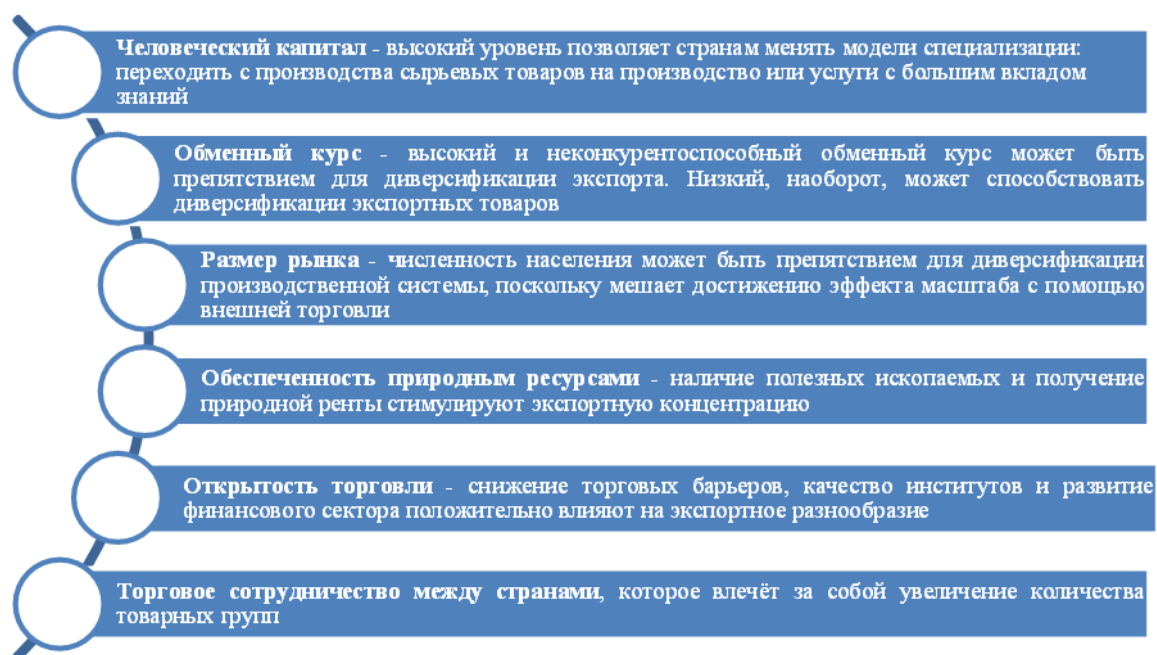


Рисунок 4 - Факторы, влияющие на диверсификацию экспорта

В 2025 г. аграрии активно осваивают новые направления экспорта – страны Азии, Ближнего Востока и Африки. Перспективными направлениями являются, первое – органическая и экологически чистая продукция, т.к. растущий спрос на органические продукты открывает новые возможности для фермеров, готовых сертифицировать свою продукцию по международным стандартам; второе – глубоко переработанная продукция, т.е. экспорт не

только сырья, но и переработанных товаров (масла, муки, молочных продуктов) позволяющих увеличить добавленную стоимость.

Таким образом, необходимо реализовать меры для развития агропродовольственной торговли в России, в частности: строительство оптово-распределительных центров для увеличения мощностей по приёму, хранению, перевалке и реализации продукции; поддержка сертификации отечественной продукции – подтверждение соответствия санитарно-гигиеническим требованиям, аккредитация ветеринарных лабораторий; развитие новых видов сельскохозяйственного производства, а именно: вертикальных ферм и гидропонного производства, особенно в регионах с ограниченными водными ресурсами, что позволит выращивать продукцию ближе к потребителю, сокращая логистические издержки.

Продовольственная безопасность России зависит от устойчивого развития АПК и её обеспечение требует наращивания ресурсного потенциала и повышения эффективности использования ресурсов. Ведущую роль в формировании и проведении аграрной политики должно играть государство, поскольку обеспечение продовольственной безопасности страны является одним из приоритетных направлений его деятельности, что объясняет объективную значимость АПК для страны.

Литература:

1. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 8 сентября 2022 г. № 2567-р «Об утверждении Стратегии развития агропромышленного и рыбохозяйственного комплексов Российской Федерации на период до 2030 г.» // Гарант. Правовой портал. URL: https://base.garant.ru/40_5272287/?ysclid=197iat7dmn478457050 (дата обращения: 12.09.2025).
2. Созаева, Т. Х. Механизм управления продовольственной безопасностью региона / Т. Х. Созаева, Л. И. Макитова. Нальчик : Принт-Центр, 2018. – 152 с.
3. Туменова, С. А. Региональная экономическая политика в условиях современных вызовов: проблемы, задачи, решения / С. А. Туменова, Т. Ш. Жабелов, К. Х. Ильясова // Экономика, предпринимательство и право. 2023. Том 13. № 11. С. 4689–4700. doi: 10.18334/erpp.13.11.11932
4. Указ Президента Российской Федерации от 21 января 2020 г. № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации» // Гарант. Правовой портал. URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/73338425/?ysclid=197j18yepo630884205> (дата обращения 10.09.2025).
5. Ушачев И.Г., Маслова В.В., Колесников А.В. Наращивание объемов агропромышленного производства для обеспечения продовольственной безопасности и величия экспортного потенциала АПК России // Экономика региона, 2022. №18 (4). С. 1178–1193. <https://doi.org/10.17059/ekon.reg.2022-4-15>.

УДК 338.48(470.64)

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТУРИСТСКИХ ФИРМ

Текуева Д.И.;

ст. преподав. кафедры «Физическое воспитание»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: tekueva@list.ru

Аннотация. В данной статье рассматриваются особенности работы туристических фирм Кабардино-Балкарской Республики, которые обладают значительным потенциалом для развития сферы туризма и гостеприимства. В статье отмечается, что региональный туристический рынок характеризуется большим количеством участников, что создает напряженную конкуренцию между более чем

сотней компаний. Особое внимание уделяется отзывам клиентов о туристических предложениях, которые являются ключевым показателем эффективности работы туристического оператора и определяют перспективы развития туризма в регионе.

Ключевые слова: туроператор, турагент, компания, услуги, индустрия гостеприимства, региональные особенности, туристская деятельность.

REGIONAL FEATURES OF THE ACTIVITIES OF TOURIST COMPANIES

Tekueva D.I.;

Senior lecturer of the Department of Physical Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: tekueva.87@list.ru

Annotation. The article examines the specifics of the work of travel agencies in the Kabardino-Balkarian Republic, which have potential for development in the tourism and hospitality industry. The article notes that there are a large number of participants in the regional tourism market, which creates intense competition between more than a hundred companies. Particular attention is paid to customer reviews of tourism offers, which are key indicators of the effectiveness of tourism work and determine the prospects for tourism development in countries.

Keywords: tour operator, travel agent, company, services, hospitality industry, features, tourism activities.

С точки зрения экономики, развитие туристической индустрии – это очень перспективное направление для любого государства. При грамотном государственном регулировании туризм может стать инструментом для решения различных экономических и социальных вопросов, а также способствовать устойчивому развитию страны. Этому способствуют официальные документы, принятые на государственном уровне, в частности, закон Российской Федерации «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации». В этом законе чётко определено, что входит в понятие услуги в сфере туризма: размещение, питание, транспорт, экскурсии, услуги гидов-переводчиков и т. д. Кроме того, услуга в сфере туризма должна учитывать особенности местности, её национальный колорит, соответствовать цели путешествия и быть безопасной для жизни, здоровья потребителя, окружающей среды и не наносить ущерб имуществу потребителя. В сфере туризма турагент играет ключевую роль, обеспечивая связь между туристическими услугами и их потребителями. От его работы зависит, насколько успешно будут продаваться туристические поездки [1].

В условиях высокой конкуренции и перенасыщенности рынка похожими предложениями, а также с учётом ограниченной покупательной способности населения, перед турагентами стоит непростая задача – привлечь как можно больше клиентов и убедить их выбрать именно их тур. После этого необходимо оформить все документы, заключить договор и получить оплату. Турагент можно сравнить с розничным продавцом. Он не создаёт собственные туристические продукты, а занимается их перепродажей, предоставляя услуги конечным потребителям – туристам – для личного некоммерческого использования.

В соответствии с определением Всемирной туристской организации, основная задача туристических агентств – предоставлять информацию о путешествиях. Только 48% клиентов чётко представляют, куда они хотели бы отправиться в путешествие. У 35% есть лишь приблизительное представление об этом, а у 17% его нет вовсе. Туристические агентства предоставляют потенциальным клиентам информацию о туристических направлениях, вариантах размещения, ценах и помогают составить приблизительный бюджет поездки.

В обязанности туристического агента входит выполнение различных посреднических функций. Он занимается продажей билетов на все виды транспорта, бронированием мест в отелях и гостиницах, арендой автомобилей, организацией экскурсий, оформлением выездных документов, страхованием туристов, обменом валюты, выдачей дисконтных карт, про-

даже туристических путеводителей и сувениров, обработкой фотоматериалов и многим другим [2].

Рынок туристических агентств Кабардино-Балкарской Республики характеризуется значительным числом участников, что приводит к высокой конкуренции между более чем сотней компаний. При этом большинство из них – это небольшие компании с ограниченным бюджетом и влиянием на рынке. Они не могут оказывать значительное воздействие ни на поставщиков услуг, ни на поведение клиентов. Большинство компаний имеют схожую структуру и размер, предлагают аналогичные туристические продукты по одинаковым ценам.

Более 60% туристических агентств Кабардино-Балкарской Республики представляют собой малый бизнес. В таких организациях работает от трёх до пяти человек: директор и агенты, которые принимают клиентов, консультируют их и занимаются продажей туристических услуг. Крупные розничные туристические фирмы, несмотря на свои масштабы, по-прежнему остаются немногочисленными, составляя от 3 до 5% от общего числа турагентств. На практике бывает довольно сложно провести чёткую грань между туроператорами и турагентами. Нередко одна и та же организация выполняет обе эти функции. Как туроператор, она может разрабатывать собственные маршруты и продавать их туристам и другим турагентам. Одновременно, как турагент, она приобретает туры у других компаний для своих клиентов [3].

Для успешной работы туроператорам Кабардино-Балкарской Республики необходимо тщательно выбирать поставщиков услуг, опираясь на профессиональные знания о туристическом рынке, его особенностях и тенденциях развития.

Бурный рост индустрии туризма, усиление конкуренции не только в Кабардино-Балкарской Республике, но и во многих регионах России привели к формированию структуры туроператоров и определили их специализацию.

В фокусе внимания туроператоров теперь – создание туристического продукта, который будет востребован широким кругом потребителей. Оптовые компании формируют наборы услуг, которые предлагаются туристам в виде готовых пакетов (пэкидж-туры). Они стандартизируют маршруты, программы и сервис, чтобы сделать свои предложения более привлекательными для клиентов. Благодаря стандартизации и массовости своего продукта туроператоры могут снизить затраты на производство и, как следствие, цены. Это позволяет им предлагать конкурентоспособные цены на рынке [4].

С одной стороны, формирование пакетных туров зависит от потребностей клиентов. Туроператоры вынуждены принимать во внимание предпочтения туристов, которые хотят иметь возможность самостоятельно выбирать услуги. Чтобы повысить спрос, они предлагают более гибкие условия и сокращают количество обязательных услуг в туре.

Мнение клиента о туристическом предложении является ключевым показателем эффективности работы туристического оператора. Если продажи идут хорошо, это говорит о том, что предложение соответствует потребностям клиентов, а оператор нашёл свою нишу на рынке. В противном случае необходимо внести изменения в тур.

Если же говорить о преимуществах, то с точки зрения путешественников важность деятельности региональных туристических фирм заключается в следующем:

- экономит время туристов. Постоянное общение и сотрудничество с производителями туристических услуг, знание различных факторов, влияющих на туризм (паспортные, визовые и таможенные формальности, связь, транспорт и т.д.), создает предпосылки для того, чтобы туристические предприятия могли предоставлять туристам условия, необходимые для путешествия;

- возможность значительного снижения материальных затрат туриста за счет эффекта более низких цен на транспорт и проживание, предоставляемых туристическим предприятиям соответствующими поставщиками услуг;

- получение консультационных услуг [5].

Возможность самостоятельного приобретения туристских услуг через Интернет не исключает, а даже усиливает роль туристских предприятий КБР в организации туристских поездок. Дело в том, что Интернет способен предоставить большой объем информации, но не дает рекомендаций при выборе отеля, ресторана, туристического центра, наиболее подходящих под потребности туриста. В отличие от Интернета, сотрудник туристского предприятия может передать свои знания и опыт клиенту, оказать ему квалифицированную помощь в решении вопроса, куда поехать и чем заняться в путешествии.

В ходе мониторинга регионального туристического рынка были выделены следующие проблемы:

- нехватка хороших кадров, которые 10-15 лет назад формировались в основном за счет приезда энтузиастов из других регионов, а сегодня не в полной мере компенсируются из-за довольно слабой системы подготовки и обучения туристских кадров;
- относительно условное деление турфирм на туроператоров и турагентов;
- высокая степень зависимости региональных турфирм от более крупных и конкурентоспособных, связанная с необходимостью оформлять визовые документы и отправлять львиную долю рейсов на основные туристические направления через столицу;
- отсутствие свободных финансовых ресурсов в больших масштабах для локализации последствий непредвиденных ситуаций и формирования достаточных блоков мест в гостиницах и на рейсах;
- туризм постоянно испытывает на себе негативные последствия техногенных катастроф и участившихся террористических актов [6].

Однако сегодня можно говорить и о некоторых позитивных сдвигах:

- наблюдается тенденция к увеличению доли туристов, отправляющихся в зарубежные поездки два и более раз в год – это важный признак качественных изменений в составе потребителей услуг на российском туристическом рынке;
- увеличивается доля туристов, которые прочно «привязаны» к одной из турфирм и получили статус их постоянных клиентов. Это несомненная заслуга тех фирм, которые ориентированы на клиента в своей работе.

Значительно увеличилась доля тех россиян, которые при выборе тура или туристического агентства пользуются не столько рекламными объявлениями, сколько советами друзей и знакомых, которые на собственном опыте убедились в уровне и качестве услуг, предлагаемых турфирмами. Это обеспечивает пул клиентов для компаний, успешно развивающихся на туристическом рынке, как в регионе, так и за его пределами.

К сожалению, даже, несмотря на последствия положительных для турфирм тенденций, прогнозы остаются не столь оптимистичными: небольшой приток новых туристов еще больше обострит конкуренцию за «своего» клиента среди турфирм. Поэтому говорить о безмятежной жизни турагентств в ближайшем будущем не приходится.

В подобных условиях турагентства для укрепления собственных позиций, обычно, выбирают одинаковые пути дальнейшего существования:

- расширение спектра направлений;
- подбор универсальных менеджеров, способных активно продавать любые направления [7].

Разработка и реализация концепции развития регионального туризма, а также проведение политики структурной рационализации значительно повысят динамику экономического развития региона, будут способствовать снижению уровня безработицы и улучшению социального положения населения.

Сегодня совершенно очевидным является факт того, что туризм как социально-экономическое явление оказывает прямое и непосредственное влияние на развитие всей сопутствующей инфраструктуры [8]. Но поскольку региональный туризм, обладающий колоссальными туристскими ресурсами, еще не достиг определенного уровня развития, равного своему потенциалу, представляется совершенно необходимым принятие мер, реализация которых была бы поддержана как на региональном, так и на федеральном уровнях. Кроме того,

особое внимание следует уделить привлечению частных инвестиций на туристские рынки и эффективным методам экономического анализа туристских комплексов региона.

Литература:

1. ВАТОР подвели итоги 2021 года. Ассоциация туроператоров России. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.atorus.ru/news/press-centre/new/58171.html> (дата обращения: 06.10.2025).
2. Инновационная экономика регионов: развитие индустрии гостеприимства посредством разработки модели экономически эффективного туристско-рекреационного кластера / Звягин А.А., Красноженова Г.Ф. и др.) // Экономика, предпринимательство и право. № 3. 2021.
3. Итоги национального туристического рейтинга – 2021. Ассоциация безопасности объектов туристской индустрии. [Электронный ресурс]. URL: https://www.tourismsafety.ru/news_one_6145.html (дата обращения: 15.08.2025).
4. Концепция развития круизного туризма в Российской Федерации на период до 2024 года [Электронный ресурс]. URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/403388914/> (дата обращения: 05.07.2025)
5. Перечень поручений Президента Российской Федерации по итогам заседания Президиума Государственного Совета Рос. Федерации 6 сент. 2022 г. Пр-2069 ГС (утв. Президентом РФ 30 окт. 2022 г.) [Электронный ресурс]. URL: <https://www.garant.ru/hotlaw/federal/1582891/> (дата обращения: 05.07.2025).
6. Российский рынок туристских услуг: современное состояние, проблемы, региональная специфика / Л. Б. Нюренбергер, П. А. Новгородов, А. В. Мальгин, Н. Е. Петренко // Креативная экономика. – 2022. – Т. 16, № 12. – С. 5079-5100. – DOI 10.18334/ce.16.12.116658
7. Федеральная служба государственной статистики. Туризм. [Электронный ресурс]. URL: <https://rosstat.gov.ru/folder/23457> (дата обращения: 04.07.2025).
8. Эркинбаев, А. А. Особенности развития рекреационной и туристской деятельности на территории Кабардино-Балкарской Республики / А. А. Эркинбаев // Вестник евразийской науки. – 2023. – Т. 15. – № 2. – URL: <https://esj.today/PDF/10FAVN223.pdf> Вестник Евразийской науки / The Eurasian Scientific Journal <https://esj.today> 2023, Том 15, № s2 / 2023, Vol. 15, Iss. s2 <https://esj.today/issue-s2-2023.html> URL статьи: <https://esj.today/PDF/10FAVN223.pdf>

УДК 338.48(470.64)

ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ: ПУТИ РЕШЕНИЯ

Текуева Д.И.;

ст. преподаватель кафедры «Физическое воспитание»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: tekueva.87@list.ru

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 анализируются трудности, с которыми сталкиваются при регулировании работы компаний, предоставляющих туристические услуги. Также в статье обсуждаются вопросы, связанные с определением понятия реестра туристических компаний в соответствии с законодательством, а также теоретические и практические аспекты внедрения этой системы. Предлагаются воз-

возможные решения проблем, связанных с регулированием деятельности туристических компаний через реестр, а также способы для осуществления тщательного контроля.

Ключевые слова: туроператор, турагент, страховое возмещение, лицензия, договор, туристский продукт, сертификат, банковская гарантия.

PROBLEMS OF TOURISM DEVELOPMENT IN THE REPUBLIC OF KABARDINO-BALKARIA: WAYS OF SOLUTION

Tekueva D.I.;

Senior lecturer of the Department of Physical Education
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: tekueva.87@list.ru

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 analyzes the difficulties encountered in regulating the work of companies providing travel services. The article also discusses issues related to the definition of the register of travel companies in accordance with the legislation, as well as theoretical and practical aspects of the implementation of this system. Possible solutions to the problems associated with regulating the activities of travel companies through the registry are proposed, as well as ways to carry out careful monitoring.

Key words: tour operator, travel agent, insurance indemnity, license, contract, tourist product, certificate, bank guarantee.

Туроператоры и туристические агентства – это организации, которые имеют право предоставлять услуги в сфере туризма в соответствии с законодательством Российской Федерации. Будучи юридическими лицами, эти организации занимаются разработкой, продвижением и продажей туристических пакетов.

Договор о предоставлении туристических услуг, который заключается между путешественником и туристическим агентством, должен содержать следующие сведения: указание на то, что услуги по договору о предоставлении туристических услуг оказывает туроператор; информацию о том, что путешественник имеет право обратиться с письменным требованием о выплате страхового возмещения по договору страхования ответственности туроператора или об уплате денежной суммы по банковской гарантии напрямую к туроператору.

Хотя это и звучит странно, но в туристических правоотношениях может участвовать любая организация. Для этого не нужно соответствовать каким-то конкретным и строгим требованиям.

Из-за этого в сфере туризма появилось явление, которое можно назвать «туристическим пиратством». Его можно увидеть в социальных сетях, газетах и журналах. Обратиться в такую компанию и потребовать предоставить документы с указанием туроператора, который организует поездку, невозможно, поскольку у подобных организаций таких документов нет. При этом руководство компании не задаётся вопросами о безопасности граждан, поскольку у них нет соответствующих лицензий на перевозку, а в рекламе этот факт не упоминается [2].

Хотя деятельность таких компаний незаконна, они имеют преимущество перед официальными организациями, поскольку стоимость их услуг в несколько раз ниже. Для борьбы с «пиратством» в сфере туризма в России был создан единый реестр туристических компаний, который контролирует организации, предоставляющие туристические услуги. Если же говорить о базе данных, то это единая государственная информационная система, которая содержит информацию, зафиксированную на материальном носителе в соответствии с законодательством об информации, информационных технологиях и о защите информации [3].

За ведение реестра туроператоров отвечает Федеральное агентство по туризму (Ростуризм). В обязанности этой организации входит реализация приоритетных направлений в сфере туризма, информирование туроператоров и турагентств об угрозах безопасности туристов в стране временного пребывания, а также создание представительств за пределами России в сфере туризма.

На основании заявления туроператора, данные о котором внесены в реестр, уполномоченный орган выдаёт свидетельство о внесении сведений о туроператоре в реестр [5].

Туроператор не имеет права заниматься своей деятельностью в рамках закона в случае, если его исключили из реестра. Преимущества этой программы заключаются в том, что условия являются обязательными для всех, то есть без оформления документов работать легально, категорически запрещается. Кроме того, наличие информации в базе данных должно вызывать доверие у людей. Проблема заключается в том, что в вышеупомянутом законе, который был изменён и дополнен, не был чётко определён порядок регулирования деятельности туристических компаний, продающих туры по стране.

Из этого можно сделать вывод, что агентства, продающие туры по стране, не несут ответственности за безопасность туристов. Новый закон направлен на урегулирование конфликтов, возникающих при работе туристических компаний, организующих поездки за пределы нашей страны [8].

Невозможно обойти вниманием и проблему отсутствия чёткого определения термина «агентство». Необходимость прояснения этого понятия возникла из-за того, что в настоящее время в нашей стране действует множество агентств, которые остаются без должного надзора.

К сожалению, в сфере туризма иногда возникают ситуации, когда недобросовестные фирмы собирают деньги с туристов и исчезают, не передавая средства туроператору, который отвечает за бронирование авиабилетов и номеров в гостиницах. В таких случаях страдают как операторы, так и туристы.

Следует отметить, что на федеральном и региональном уровнях приняты решения, согласно которым операторы обязаны указывать в объединении туроператоров в сфере выездного туризма перечень агентств, с которыми они работают. Однако у этого решения есть и свои недостатки. Некоторые агентства работают с несколькими операторами, что может привести к появлению фирм-посредников. Возникает вопрос: следует ли указывать в списке доверенных агентств все три фирмы или только одну? Также неясно, как быть, если оператор является зарубежным и работает на российском рынке самостоятельно [9].

Также существует проблема регулирования единого федерального реестра. Хотя система должна контролироваться федеральными органами исполнительной власти, нет четкого указания на полномочия, необходимые для решения этого вопроса. Чтобы разрешить такого рода конфликтные ситуации, необходимо чтобы компании, занимающиеся внутренним туризмом, своевременно проходили процедуру сертификации [4]. Это позволит подтвердить их готовность к работе с туристами. В сертификате качества должны быть указаны все детали путешествия: маршрут, гостиницы, с которыми сотрудничает компания, а также уровень сервиса, соответствующий количеству обозначенных звездочек

Строгий отбор предприятий размещения необходимо проводить для того, чтобы подтвердить его соответствие обозначенному статусу. Для этого нужно протестировать организации, и те, кто не пройдет тест, будут закрыты до тех пор, пока не достигнут нужного уровня [10].

Также необходимо составить список туристических агентств и компаний, которые чаще всего вызывают у туристов жалобы. На основе этого списка следует провести тщательное расследование, чтобы понять причины таких жалоб. Проверка должна проводиться независимыми экспертами, основной задачей которых является выявление нарушений и второе оказание помощи компаниям «исправиться». Иначе говоря, нужно предоставить им список условий, при которых они смогут вернуться на рынок. А если компания попытается вернуться без выполнения этих условий, её лишат всех наград и сертификатов, которые она заслужила.

Необходимо выделить по одному представителю от каждой из ранее упомянутых государственных структур. Эти специалисты должны объединить свои усилия и создать центр по регулированию туризма. Каждый из представителей будет заниматься своим конкретным направлением, а окончательное решение будет оставаться за представителем исполнительно [11].

Итак, на уровне конкретной территории можно урегулировать конфликтные ситуации. Организовать маршрут, предоставить надёжный транспорт. Это позволит решить вопрос безопасности граждан. Налоговая служба решит проблему прозрачности, введя обязательное условие – налоговую аккредитацию. Те, кто не пройдёт эту процедуру, не смогут работать, пока не выполнят все требования. Эти меры должны постепенно улучшить ситуацию в течение определённого времени, если не сразу.

Литература:

1. Агешкина, Н. А. Основы турагентской и туроператорской деятельности : учебное пособие / Н.А. Агешкина. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 567 с.
2. Безопасность в туризме : учебно-методическое пособие / сост. С. Ю. Махов. – Орел : МАБИВ, 2020. – 118 с.
3. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 165 с.
4. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация и классификация в туризме : практическое пособие / Г. М. Дехтярь. – 4-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 412 с.
5. 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.
6. Емелин, С. В. Организация туроператорских услуг : учебное пособие для вузов / С. В. Емелин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 517 с.
7. Емелин, С. В. Технология и организация сопровождения туристов : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. В. Емелин. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 419 с.
8. Золотовский, В. А. Правовое регулирование в сфере туризма : учебное пособие для вузов / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 247 с.
9. Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности : учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 405 с.
10. Орловская, В. П. Технология и организация предприятия туризма : учебник / В.П. Орловская ; под ред. Е.И. Богданова. – Москва : ИНФРА-М, 2023. – 176 с.

УДК 379.834

АЛЬПИЙСКИЕ ФЕРМЫ ШВЕЙЦАРИИ: МОДЕЛЬ УСТОЙЧИВОГО АГРОТУРИЗМА И ПЕРСПЕКТИВЫ ДЛЯ КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Тлакодугова А.Т.;

магистрант 2 г. о., Институт менеджмента, туризма
и индустрии гостеприимства,

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский государственный университет,
г. Нальчик, Россия;
e-mail: atlakadugova@bk.ru

Куцев С.А.;

старший преподаватель, Институт менеджмента, туризма
и индустрии гостеприимства

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский государственный университет,
г. Нальчик, Россия;
e-mail: stasuk6@mail.ru

Аннотация. В статье исследуется успешная модель агротуризма на альпийских фермах Швейцарии, интегрированная в систему природного и культурного наследия. Рассматриваются её ключе-

вые элементы: расположение ферм вблизи туристических маршрутов, разнообразие программ (от сельхозработ до гастрономических мастер-классов), а также транспортная и нормативная поддержка. На основе этого анализа предлагается перспектива адаптации данного опыта для развития агротуризма в Кабардино-Балкарской Республике, в частности, на базе кошар (овцеводческих ферм). Обосновывается потенциал КБР, описываются необходимые шаги по развитию инфраструктуры и диверсификации услуг, а также ожидаемые экономические и культурные эффекты.

Ключевые слова: агротуризм, альпийские фермы, Швейцария, Кабардино-Балкарская Республика, сельский туризм, гастротуризм, горный туризм.

ALPINE FARMS IN SWITZERLAND: A MODEL OF SUSTAINABLE AGROTOURISM AND PROSPECTS FOR THE KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC

Tlakodugova A.T.;

Master's Degree, 2nd year, Institute of Management,
Tourism and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University, Nalchik, Russia;
e-mail: atlakadugova@bk.ru

Kushchev S.A.;

Senior Lecturer, Institute of Management, Tourism and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University, Nalchik, Russia;
e-mail: stasuk6@mail.ru

Annotation. The article examines a successful model of agrotourism on Alpine farms in Switzerland, integrated into the system of natural and cultural heritage. Its key elements are considered: the location of farms near tourist routes, a variety of programs (from agricultural work to gastronomic workshops), as well as transport and regulatory support. Based on this analysis, the prospect of adapting this experience for the development of agrotourism in the Kabardino-Balkarian Republic, in particular, on the basis of koshar (sheep farms), is proposed. The potential of CBD is substantiated, the necessary steps for infrastructure development and service diversification are described, as well as the expected economic and cultural effects.

Keywords: agrotourism, alpine farms, Switzerland, Kabardino-Balkarian Republic, rural tourism, gastrotourism, mountain tourism.

Агротуризм представляет собой динамично развивающееся направление в индустрии гостеприимства, сочетающее сельскохозяйственную деятельность с туристическими услугами. Швейцария, с ее богатыми традициями альпийского фермерства, создала успешную модель агротуризма, интегрированную в систему природного и культурного наследия.

Швейцарские альпийские фермы расположены в живописных высокогорных регионах страны, таких как долина Димтигаль, где на 107 фермах содержится около 8000 голов крупного рогатого скота. Эти хозяйства Димтигаль стратегически расположены вблизи пешеходных маршрутов и туристических троп, что обеспечивает их доступность для посетителей. Например, фермы на альпийских пастбищах Менигвальд, Штирензееберг, Ауссер Миттельберг и Виссхалти/Хёзель предлагают туристам не только знакомство с сельским бытом, но и возможность ночевки в аутентичных условиях [1].

Туристические программы на швейцарских фермах предлагают полное погружение в сельскую жизнь и включают в себя разнообразные активности. Гости могут принять участие в повседневных сельхозработах, таких как уход за скотом, дойка коров и изготовление сыра. Неотъемлемой частью опыта являются гастрономические мастер-классы с дегустацией местных продуктов, среди которых сыр, мед и мясные изделия, а также блюда, приготовленные по традиционным рецептам, например, рёшти. Для тех, кто ищет более специализированные впечатления, предлагаются уникальные туры, такие как трекинг с ламами и альпаками, который сочетает пешие прогулки с знакомством с животными. Подобные программы доступ-

ны в таких регионах, как округ Анделфинген в кантоне Цюрих, и часто комбинируются с другими видами активного отдыха, например, геокэшингом или рафтингом [2].

Агротуризм стал важной составляющей экономики Швейцарии, оказывая комплексный эффект. Он обеспечивает фермерским хозяйствам стабильный дополнительный доход, что повышает их экономическую устойчивость. Параллельно это способствует сохранению культурного наследия, так как туристы активно интересуются местными традициями, что мотивирует фермеров передавать уникальные знания и ремёсла следующим поколениям. Кроме того, прямой контакт с потребителем популяризирует устойчивые практики сельского хозяйства, поскольку гости воочию видят ценность экологичного подхода и сами становятся его приверженцами, создавая тем самым цикл взаимной выгоды для экономики, культуры и окружающей среды.

Таблица 1 – Примеры агротуристических активностей в Швейцарии

Регион	Активности	Особенности
Димтигаль	Уход за скотом, изготовление сыра, ночевка на фермах	107 ферм, сотрудничество с региональным природным парком
Кантон Цюрих	Треккинг с ламами и альпаками, геокэшинг, рафтинг	Комбинированные туры, продолжительность от 60 до 90 минут
Лаво	Дегустации вин, прогулки по виноградникам	Входит в список Всемирного наследия ЮНЕСКО

Швейцария обеспечивает комплексную поддержку агротуризма, уделяя ключевое внимание как транспортной доступности, так и нормативному регулированию. Со стороны транспортной инфраструктуры страна предлагает исключительные условия: знаменитый туристический поезд «Гранд-тур» протяженностью 1280 км соединяет самые живописные регионы, а универсальный проездной Swiss Travel Pass предоставляет туристам свободу передвижения, позволяя беспрепятственно пользоваться сетью железных дорог, автобусов и водным транспортом для посещения даже самых удаленных агротуристических объектов [3]. На нормативном уровне эта отрасль получает весомую поддержку через грантовые программы, направленные на финансовую помощь в создании и модернизации объектов размещения, а также через законодательные инициативы, которые упрощают ведение деятельности: в частности, фермерам разрешено размещать туристов в жилых домах, расположенных на землях сельскохозяйственного назначения, что стимулирует развитие агротуризма непосредственно в фермерской среде.

Кабардино-Балкарская Республика обладает значительным и пока еще не до конца раскрытым потенциалом для развития агротуризма, основанным на уникальном сочетании природных богатств, древней культуры и аутентичных сельских традиций. Ключевыми ресурсами и уже существующими практиками в этом направлении являются традиционные овцеводческие фермы – кошары, которые уже сегодня начинают выполнять роль туристических центров, как, например, известная кошара в Чегемском районе. Не менее перспективны высокогорные села, такие как Булунгу или Эль-Тюбю, расположенные на высоте около 2000 метров, где туристы получают уникальную возможность полностью погрузиться в быт местных жителей, участвуя в повседневных сельскохозяйственных работах [4].

Успешно реализуются и комплексные предложения: уже существуют 7-дневные туры, которые включают в себя глубокое знакомство с бытом и культурой горцев, экскурсии к знаменитым природным достопримечательностям, к примеру, «Флай Чегем» в Чегемском районе, а также незабываемые ночевки в кошарах и в башне в балкарском стиле в районе данного парадрома, где можно арендовать комнату. Неподалеку от башни расположена ферма, где можно заняться агротуризмом.

Таким образом, в КБР уже сформировалась прочная база для развития аутентичного и конкурентоспособного агротуристического продукта, предлагающего гостям республики не стандартный отдых, а настоящее погружение в жизнь и традиции кабардинского и балкарского народов.

Для реализации потенциала Кабардино-Балкарии по швейцарской модели, которая сочетает устойчивое развитие, сохранение культурного наследия и высококачественный туризм, необходимо комплексное внедрение следующих мер:

Развитие инфраструктуры включает обустройство кошар под гостевые дома с сохранением их аутентичности, что подчеркнет уникальный местный колорит и привлечет туристов, ищущих аутентичный опыт. Одновременно следует создавать пешеходные маршруты, соединяющие эти кошары с природными достопримечательностями, что повысит привлекательность региона и увеличит продолжительность пребывания гостей.

Диверсификация услуг предполагает внедрение гастрономических туров с акцентом на национальную кухню (хычины, айран, баранина), что не только обогатит туристический опыт, но и поддержит местных производителей. Дополнительно важна организация мастер-классов по традиционным ремеслам, например, войлоко-валянию, что создаст интерактивные элементы посещения и будет способствовать сохранению культурных традиций.

Нормативная и финансовая поддержка предусматривает активное использование грантовых программ Минсельхоза России, таких как «Агротуризм», который предоставляет до 10 млн рублей на развитие сопутствующей инфраструктуры, а также разработку адаптированной законодательной базы, разрешающей размещение туристов в кошарах. Это снизит административные барьеры и стимулирует инвестиции в малый бизнес, обеспечив правовую основу для реализации проектов [5].

Интеграция этих элементов позволит создать устойчивую модель туризма, сочетающую экономическую эффективность с сохранением культурного и природного наследия, аналогично швейцарскому опыту.

Ожидаемый эффект от развития агротуризма в Кабардино-Балкарии является многогранным и значимым: регион способен принимать около двух миллионов тысяч туристов ежегодно, что создаст мощный импульс для социально-экономического развития. Это позволит создать новые рабочие места в сельской местности, сократив отток населения и повысив уровень занятости, а также диверсифицировать доходы фермерских хозяйств за счет предоставления дополнительных услуг и продажи локальной продукции, что повысит их устойчивость.

Ключевым итогом станет сохранение и популяризация уникального культурного наследия кабардинцев и балкарцев через гастрономию, ремесла и аутентичное гостеприимство, что не только укрепит местную идентичность, но и повысит привлекательность региона как направления для ответственного туризма. В долгосрочной перспективе это заложит основу для устойчивого роста, сочетающего экономическую эффективность с сохранением природного и культурного капитала.

Таблица 2 – Сравнительный анализ потенциала агротуризма в Швейцарии и КБР

Аспект	Швейцария	Кабардино-Балкария
Природные ресурсы	Альпийские луга, озера, ледники	Высокогорные пастбища, ущелья
Культурные особенности	Традиции сыроварения, виноделие, треккинг с ламами	Овцеводство, национальная кухня, башни
Инфраструктура	Развитая транспортная сеть, маркированные тропы, грантовая поддержка	Формирующаяся инфраструктура, необходимость обустройства кошар, потенциал для грантовой поддержки
Туристический поток	Высокий (интегрирован в национальную туристическую индустрию)	Средний поток с перспективой роста

Для динамичного развития агротуризма в Кабардино-Балкарской Республике, обладающей уникальным природным и культурным потенциалом, необходима реализация комплексного подхода. Первоочередной мерой должно стать создание тематических кластеров, которые объединят разрозненные объекты показа – традиционные кошары, живописные природные достопримечательности и аутентичные населенные пункты – в единые, логически выстроенные туристические маршруты. Это позволит предложить гостям не разрозненные услуги, а целостный продукт, погружающий в атмосферу сельской жизни и культуры Кавказа.

Для качественного обслуживания туристов на этих маршрутах критически важна подготовка местных кадров. Необходимо организовать системное обучение жителей, вовлеченных в индустрию, основам гостеприимства, навыкам организации туров, проведения мастер-классов и обеспечения безопасности гостей. Это повысит уровень сервиса и создаст новые рабочие места.

Для привлечения потока туристов ключевое значение имеет активное продвижение турпродукта КБР. Республику необходимо интегрировать в популярные общероссийские и международные маршруты, а также развивать цифровой маркетинг, продвигая уникальные «зеленые» и гастрономические туры.

При этом фундаментом всего развития должна выступать экологическая устойчивость. Внедрение практик устойчивого туризма – использование возобновляемых источников энергии, организация эко-троп, внедрение раздельного сбора отходов и сохранение традиционного ландшафта – гарантирует сохранение хрупкой природной среды региона для будущих поколений и повысит привлекательность КБР для ответственных туристов. Только такой сбалансированный подход позволит агротуризму стать конкурентоспособной и устойчивой отраслью экономики республики.

Швейцарская модель агротуризма, сочетающая активный отдых, культурное погружение и гастрономический опыт, представляет ценный опыт для регионов России, особенно Кабардино-Балкарии. Кошары КБР, расположенные в живописных высокогорных районах, обладают значительным потенциалом для превращения в центры агротуризма. Реализация этого потенциала требует комплексного подхода, включающего инфраструктурное развитие, нормативную поддержку и продвижение региональных особенностей. Успешная адаптация швейцарского опыта может стать локомотивом экономики КБР и способствовать сохранению культурного наследия народов Кавказа.

Литература:

1. <https://www.myswitzerland.com/ru/experiences/visit-a-family-of-alpine-farmers/> (дата обращения 07.09.2025)
2. <https://www.swissactivities.com/ru-ru/trekking-s-lamami-i-alpakami/> (дата обращения 07.09.2025)
3. <https://perito.media/posts/switzerland-on-train> (дата обращения 07.09.2025)
4. <https://nbcrs.org/regions/kabardino-balkarskaya-respublika/obekty-selskogo-turizma> (дата обращения 07.09.2025)
5. <https://elgkbr.ru/node/15034> (дата обращения 07.09.2025)

УДК 338.43

РОССИЙСКИЙ АГРАРНЫЙ СЕКТОР НА СРЕДНЕСРОЧНУЮ ПЕРСПЕКТИВУ: ФАКТОРЫ РОСТА В УСЛОВИЯХ ТУРБУЛЕНТНОСТИ

Халилова А.Д.;

студентка 2 курса специальности «Экономическая безопасность»

НОУ 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,

НОУ ВО «Московский университет «Синергия»,

Карачаево-Черкесский филиал, г. Черкесск, Россия;

e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Аннотация. В статье проведен комплексный анализ российского рынка сельхозпродукции, характеризующийся значительной трансформацией глобальных цепочек поставок и логистических

маршрутов. Исследование основано на динамике производства и экспорта ключевых сельскохозяйственных культур и ценовой конъюнктуре. На основе данных Росстата, Минсельхоза РФ, Банка России и международных организаций выявлены системные риски и усилители роста, сформулированы практические рекомендации для развития агрокомплекса России на среднесрочную перспективу, направленные на укрепление продовольственной безопасности и усиление позиций на мировом рынке.

Ключевые слова: агропродовольственный рынок, зерновой комплекс, масличные культуры, экспорт, продовольственная безопасность.

THE RUSSIAN AGRICULTURAL SECTOR IN THE MEDIUM TERM: GROWTH FACTORS IN TURBULENCE

Khalilova A.D.,

2nd year student specializing in 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 article provides a comprehensive analysis of the Russian agricultural market, characterized by a significant transformation of global supply chains and logistics routes. The study is based on the dynamics of production and export of key agricultural crops and the price situation. Based on data from Rosstat, the Ministry of Agriculture of the Russian Federation, the Bank of Russia and international organizations, systemic risks and growth enhancers have been identified, and practical recommendations have been formulated for the development of the Russian agricultural complex in the medium term, aimed at strengthening food security and strengthening its position on the global market.

Keywords: agri-food market, grain complex, oilseeds, export, food security, price dynamics, inflation.

Современный этап развития глобального агропродовольственного рынка характеризуется повышенной волатильностью, обусловленной геополитической нестабильностью, климатическими аномалиями и нарушением устоявшихся логистических связей. В этих условиях российский аграрный сектор демонстрирует значительный адаптационный потенциал, оставаясь ключевым игроком на мировом рынке зерна и масличных культур [1].

Актуальность данного исследования определяется необходимостью системной оценки новых вызовов и возможностей, открывающихся для российского агроэкспорта.

Таблица 1 – Производственный потенциал и динамика выпуска

Культура	2023г.	2024г.	2025г. (прогноз)	Тренд
Пшеница	82,5	84,0	83,7	Стабилизация
Кукуруза	15,6	16,1	16,0	Стабилизация
Ячмень	19,4	19,8	19,6	Стабилизация
Подсолнечник	16,0	16,5	16,8	Умеренный
Свёкла	41,2	42,0	42,5	Умеренный

Наиболее позитивная динамика характерна для масличного сектора. Производство подсолнечника демонстрирует устойчивый рост с 16,0 млн. тонн в 2023 году до 16,8 млн. тонн в 2025 году [3]. Производство сои увеличивается с 6,4 млн. тонн до 6,7 млн. тонн за аналогич-

ный период, что отражает стратегический курс на импортозамещение в белковом сегменте [3].

Экспортные потоки: переориентация и логистические вызовы Россия сохраняет статус одного из ключевых мировых поставщиков продовольствия. В 2023 году экспорт сельхозпродукции достиг 100 млн. тонн стоимостью \$43,5 млрд. [4].

Экспорт пшеницы остается основным драйвером, демонстрируя рост с 47,0 млн. тонн в 2023 году до 48,5 млн. тонн в 2024 году [4].

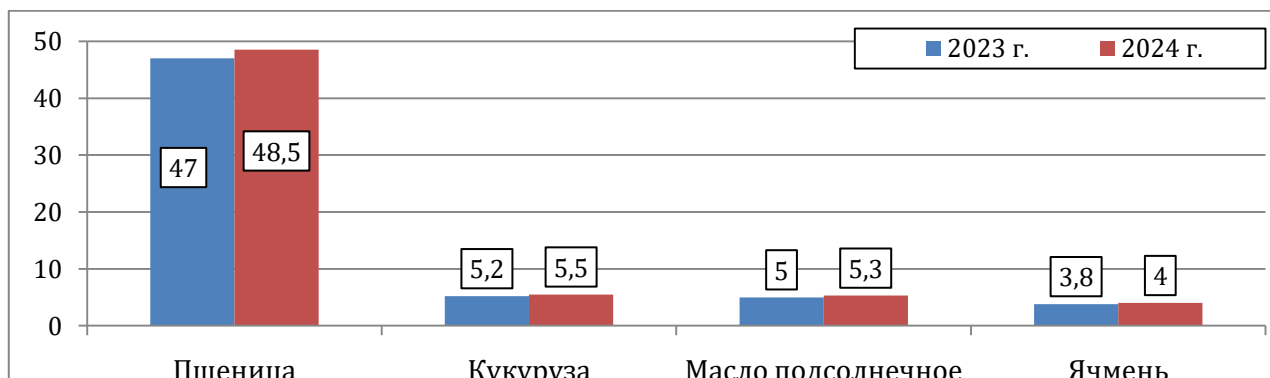


Рисунок 1– Динамика экспорта основных сельскохозяйственных культур, млн. тонн

Ключевой тенденцией является активная переориентация экспортных потоков с традиционных европейских рынков на страны Азии, Ближнего Востока и Африки [5]. Это потребовало адаптации логистической инфраструктуры и повлекло рост транспортных издержек, что оказывает прямое влияние на рентабельность экспортных операций.

Динамика цен на агропродовольственную продукцию остается ключевым фактором инфляции в России. Продовольственная инфляция в 2023 году составила 7,5%, в 2024 году снизилась до 6,2%, а в 2025 году прогнозируется на уровне около 6,0% [6].

Основными факторами ценовой динамики выступают: высокий экспортный спрос, создающий конкуренцию с внутренним рынком за ресурсы; рост логистических издержек; макроэкономические факторы (курс рубля, стоимость кредитных ресурсов); сезонность и погодные условия [6].

На среднесрочную перспективу (2025–2027 гг.) ключевыми рисками для рынка остаются климатические аномалии, ограничения логистической инфраструктуры и сохранение высокой стоимости кредитов для сельхозпроизводителей [7].

В качестве основных рекомендаций для устойчивого развития агропродовольственного комплекса можно предложить:

1. Для государства: интенсификация поддержки через увеличение финансирования программ льготного кредитования и страхования урожая; инфраструктурные инвестиции в строительство элеваторов и портовых терминалов; налоговые льготы для создания производств глубокой переработки [8].

2. Для бизнеса: диверсификация рынков сбыта через заключение долгосрочных контрактов со странами Азии и Ближнего Востока; внедрение технологий точного земледелия и использование стрессоустойчивых сортов; кооперация для консолидации экспортных поставок и снижения логистических затрат [9].

Проведенный анализ подтверждает, что российский рынок сельскохозяйственной продукции в 2023–2025 годах сохраняет устойчивость и значительный экспортный потенциал. Дальнейший рост будет определяться не только объемами производства, но и эффективностью логистики, глубиной переработки и способностью освоить новые рынки. Успешная реализация обозначенных рекомендаций позволит укрепить продовольственную безопасность России и усилить ее влияние в качестве глобальной аграрной державы.

Литература:

1. Петров А. Н. Перспективы экспорта зерновых культур РФ в условиях глобальных вызовов // Вопросы экономики. – 2024. – № 7. – С. 102–118.
2. Росстат. Сельское хозяйство, охота и охотничье хозяйство, лесоводство в России. 2024 : стат. сб. – М. : Росстат, 2024. – 215 с.
3. Иванова Е. П., Петров А. Н. Российский агроэкспорт в новых геоэкономических условиях: вызовы и траектории роста // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2024. – № 5. – С. 15–28.
4. Министерство сельского хозяйства РФ. Итоги сельскохозяйственного года 2023 и задачи на 2024 год. – М. : Минсельхоз России, 2024. – 132 с.
5. Ткач А. В. Современные тренды мирового рынка зерна // АПК: Экономика, управление. – 2023. – № 12. – С. 34–45.
6. Банк России. Обзор инфляционных рисков. IV квартал 2024 года. – М.: ЦБ РФ, 2025.– 45 с.
7. USDA. Grain: World Markets and Trade. – June 2025. – 52 p.
8. Ушачев И. Г. Стратегические направления развития АПК России // АПК: Экономика, управление. – 2024. – № 1. – С. 4–18.
9. Алтухов А. И. Продовольственная безопасность России в условиях новых вызовов // Экономика сельского хозяйства России. – 2023. – № 8. – С. 12–25.

УДК 338

ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА РФ

Хочуева З.М.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г.Нальчик, Россия;
e-mail: akadem76@yandex.ru

Аннотация. Агропродовольственный сектор играет ключевую роль в поддержании продовольственной независимости страны. В данной работе исследуются современные риски, сдерживающие развитие российского агропродовольственного рынка, и факторы, обуславливающие их возникновение. Особое внимание уделено текущим задачам в области продовольственной безопасности, включая анализ динамики ключевых макроэкономических показателей рынка сельскохозяйственной продукции. Представлен обзор мер, предпринимаемых Правительством РФ для стимулирования роста агропродовольственного рынка в России. Сформулированы практические предложения и рекомендации, направленные на стабилизацию и улучшение функционирования агропродовольственного рынка России, с целью укрепления национальной продовольственной безопасности.

Ключевые слова: агропродовольственный рынок, тенденции, перспективы, импортозамещение, экспорт, цифровизация, государственная поддержка, инновации, эффективность производства.

TRENDS AND PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF THE AGRO-FOOD MARKET OF THE RUSSIAN FEDERATION

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. The agri-food sector plays a key role in maintaining the country's food independence. This paper examines the current risks constraining the development of the Russian agri-food market, and the factors contributing to their occurrence. Special attention is paid to current challenges in the field of food security, including an analysis of the dynamics of key macroeconomic indicators of the agricultural market. An overview of the measures taken by the Government of the Russian Federation to stimulate the growth of the agri-food market in Russia is presented. Practical proposals and recommendations are formulated aimed at stabilizing and improving the functioning of the Russian agro-food market in order to strengthen national food security.

Keywords: agri-food market, trends, prospects, import substitution, export, digitalization, government support, innovation, production efficiency.

Разрешение насущных экономических и социальных вопросов в России осложняется без предварительного обеспечения продовольственной безопасности. Продовольственная безопасность является важной составляющей национальной безопасности РФ [1].

В условиях пандемии COVID-19 и цифровой трансформации экономики этот аспект приобретает еще большую значимость и остроту. Интерес к данной теме существенно возрос после 2014 года, когда Россия столкнулась с санкциями и торговыми ограничениями, введенными Европейским союзом и Соединенными Штатами [4].

В настоящее время агропродовольственный рынок России сталкивается с рядом острых проблем, среди которых можно выделить следующие [5].

- кризисное состояние отечественного сельхозмашиностроения;
- высокая потребность в импортных семенах;
- ухудшение позиций российской селекции;
- недостаточное развитие инфраструктуры продовольственного сектора;
- чувствительность агропродовольственного рынка к колебаниям цен на энергоресурсы;
- увеличение доли иностранного капитала в крупных земельных активах.

Ключевым фактором, обуславливающим возникновение этих проблем, является слабое развитие национальной инновационной системы. Отсутствие достаточного количества инновационных разработок и технологий препятствует модернизации и прогрессу агропродовольственного рынка.

С 2020 года в России предпринимаются меры соответствующие Доктрине продовольственной безопасности, а именно: оказывается финансовая поддержка сельхозпроизводителям. Эти средства предназначались для поддержания плодородия почв и восстановления земельных ресурсов. Также финансировались программы, направленные на улучшение состояния земельного фонда посредством мелиорации. Особое внимание уделялось развитию кадрового потенциала: оказывалось содействие в подготовке, повышении квалификации и переподготовке специалистов. Это необходимо для внедрения инновационных подходов в сельском хозяйстве, учитывающих требования продовольственной безопасности и современные вызовы [6].

Для преодоления текущих и важных задач, связанных с поддержкой прогресса российского агропродовольственного сектора в эпоху цифровой трансформации, целесообразно рассмотреть нижеследующие векторы развития и комплекс мер:

1. Предлагается определить приоритетные области для внедрения инновационных технологий в сельском хозяйстве. Необходимо оптимизировать логистические цепочки поставок продукции, используя современные цифровые платформы. Важно также расширить доступ к информации о рынке и ценах для фермеров и других участников отрасли.

Помимо этого, следует содействовать развитию электронной коммерции в агропродовольственном секторе. Требуется разработать механизмы поддержки малых и средних предприятий в процессе цифровизации. Не менее важно обеспечить кибербезопасность агропродовольственных систем.

2. Обеспечение агропромышленного комплекса квалифицированными кадрами требует повышения доступности и качества профессионального образования. Необходимо модернизировать и цифровизировать образовательную среду, придав ей инновационный характер, и создать условия для развития системы образования, отвечающей потребностям агросектора России.

3. Для социально-экономического прогресса аграрных регионов страны целесообразно внедрение кластерного подхода. При этом важно соблюдать два ключевых условия: во-первых, формировать кластеры в тех секторах региональной экономики, где для этого имеются предпосылки, во-вторых, создавать кластеры в отраслях, обладающих наибольшим экономическим, инвестиционным и инновационным потенциалом для будущего развития АПК.

4. Внесение изменений в налоговую систему, а именно введение льготного периода в виде освобождения от налогов сроком на год для аграрных предприятий, у которых более половины производимой продукции приходится на животноводство [4].

5. Необходимо расширить систему информационной поддержки экспортеров. На основе действующего Аналитического центра Минсельхоза России, функционирующего как централизованный источник данных в сфере сельского хозяйства, целесообразно организовать сеть информационно-аналитических центров в регионах страны [1].

Сегодня ключевым является умение приспосабливаться к новым реалиям. В связи с этим, целесообразно проанализировать накопленный опыт нашей страны в области модернизации экономической системы. Одной из перспективных и адаптированных к условиям и особенностям развития России моделей является мобилизационная экономика [2].

Она способна создать благоприятную среду для ускоренного замещения импортных товаров во всех секторах экономики, стимулирования развития внутренних рынков, включая продовольственный, а также для укрепления политической, экономической и социальной стабильности Российской Федерации. Такая модель позволит обеспечить устойчивый рост и конкурентоспособность страны в долгосрочной перспективе.

Мобилизационная экономическая модель предполагает аккумуляцию и применение государственных ресурсов, включая те, что необходимы для преодоления кризисных ситуаций, вызванных экстраординарными обстоятельствами, а также для дальнейшего экономического роста. В текущих условиях именно этот тип экономики способен обеспечить восстановление российской экономики и укрепить положение России на мировой арене, так как инструменты мобилизационной экономики позволяют всесторонне защитить внутренний рынок продовольствия [3].

Механизмы функционирования экономики в условиях мобилизации:

1. Разработка планов и целевых программ развития для отдельных секторов экономики, а также межотраслевых балансов. При этом, для оценки эффективности реализации этих программ и направлений деятельности следует ориентироваться преимущественно на физические показатели, так как финансовая оценка может давать искаженное представление о реальном положении дел. Важно усовершенствовать работу соответствующих государственных органов (министерств и ведомств), ответственных за реализацию задач мобилизационной экономики, и определить порядок их взаимодействия.

2. Создание благоприятной среды для аккумуляции финансовых ресурсов внутри страны и их перенаправление в ключевые отрасли, требующие развития в рамках стратегии импортозамещения и укрепления национальной экономики. Данная мера также важна для повышения самодостаточности регионов, снижения зависимости от импорта. Необходимо уменьшить зависимость от иностранных валют, особенно от доллара и евро.

3. Введение государственной монополии на внешнюю торговлю и валютные операции для защиты интересов российской экономики.

Содействие прогрессу агропродовольственного сектора в России, с учетом приоритетов национальной продовольственной безопасности, достижимо за счет модернизации налоговой системы, расширения информационного обеспечения экспортеров на местах, внедрения кла-

стерной модели для социально-экономического подъема агропромышленного комплекса и его инновационного обновления. Не менее важным является повышение кадровой обеспеченности сельскохозяйственной отрасли.

Реализация перспектив развития агропродовольственного рынка РФ требует системного подхода, включающего повышение эффективности производства, развитие инфраструктуры и логистики, улучшение доступа к финансированию, цифровизацию сельского хозяйства, поддержку малых и средних фермерских хозяйств, государственную поддержку и регулирование, а также развитие экспорта. Успешная реализация этих мер позволит АПК РФ стать конкурентоспособным и устойчиво развивающимся сектором экономики, обеспечивающим продовольственную безопасность страны и укрепляющим ее позиции на мировом рынке.

Литература:

1. Булатасов М.Р. Продовольственная безопасность России. URL:[https:// novainfo.ru/article/4805](https://novainfo.ru/article/4805) (дата обращения: 31.05.2021).
2. Глазьев С.Ю. Россия: главные аспекты мобилизационного проекта. URL: <https://glazev.ru/articles/6-jekonomika/59411-rossija-glavnye-aspekty-mobilizatsionnogo-proekta> (дата обращения: 11.05.2022).
3. Кондаков К.С., Васильева Е.В., Панченко В.В., Бочкарева Ю.В., Гафуров Р.Р. перспективы развития продовольственного рынка Российской Федерации в условиях современных геополитических вызовов // Вестник Алтайской академии экономики и права. 2022. № 8-2. С. 223-229.
4. Кушхова Б.А., Иванова З.М., Таусолтанов Х.М. Состояние и перспективы экспортного потенциала сельского хозяйства Северного Кавказа // Аграрный вестник Урала. 2019. № 11 (190). С. 80–91.
5. Полянская Н.М. О национальной продовольственной безопасности России // Society and security insights. 2019. Т. 4. № 2. С. 78–91.
6. Суншева З.А., Шахмурзов И.Т., Иванова З.М., Шахмурзова А.В. Экономические аспекты цифровых технологий в сельском хозяйстве // Наука, образование и бизнес: новый взгляд или стратегия интеграционного взаимодействия: материалы III Международной научно-практической конференции, посвященной памяти первого Президента Кабардино-Балкарской Республики Валерия Мухамедовича Кокова. Нальчик, 2023. С. 267–269.
7. Угрозы продовольственной безопасности России: внешний фактор. URL: [https:// narzur.ru/ugrozyprodovolstvennoj-bezopasnosti-rossii-vneshnij-faktor/](https://narzur.ru/ugrozyprodovolstvennoj-bezopasnosti-rossii-vneshnij-faktor/) (дата обращения: 31.05.2021).
8. Яковенко Н.А., Иваненко И.С. Оценка продовольственной безопасности России в условиях реализации стратегии импортозамещения // Региональные агросистемы: экономика и социология. 2021. № 1. С. 19–25.

УДК 338

КАДРОВЫЙ ПОТЕНЦИАЛ РАЗВИТИЯ АПК В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВИЗАЦИИ

Хочуева З.М.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: akadem76@yandex.ru;

Байсултанова А.А.;

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: alya.baisultanova.07@bk.ru

Аннотация. В эпоху цифровой трансформации экономики существенно повышается значимость кадровых ресурсов на рынке труда. Одновременно трансформируются и требования к квали-

фикации специалистов, что создает риск возникновения дисбаланса между потребностью в определенных профессиях и их доступностью. В связи с этим назревает острая необходимость в обновлении образовательных программ в высших учебных заведениях.

Данная статья посвящена основным направлениям изменений в HR-процессах в контексте перехода к цифровой экономике. В ней рассматриваются характерные черты, проблемы и тренды цифровизации, а также развитие цифрового интеллекта. Анализируется влияние внедрения цифровых технологий на занятость населения, а также перспективы и последствия цифровизации для развития кадрового потенциала.

Ключевые слова: цифровизация, человеческие ресурсы, экономика, оценка человеческих ресурсов, цифровая экономика, рынок труда, цифровые компетенции, образовательная программа, цифровая экономика, человеческие ресурсы.

HUMAN RESOURCE POTENTIAL OF AGRO-INDUSTRIAL COMPLEX DEVELOPMENT IN THE CONTEXT OF DIGITALIZATION

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;

Baisultanova A.A.;

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: alya.baisultanova.07@bk.ru

Annotation. In the era of digital transformation of the economy, the importance of human resources in the labor market is significantly increasing. At the same time, the requirements for the qualifications of specialists are also being transformed, which creates the risk of an imbalance between the need for certain professions and their availability. In this regard, there is an urgent need to update educational programs in higher education institutions.

This article is devoted to the main areas of change in HR processes in the context of the transition to a digital economy. It examines the characteristic features, problems and trends of digitalization, as well as the development of digital intelligence. The impact of the introduction of digital technologies on employment, as well as the prospects and consequences of digitalization for the development of human resources are analyzed.

Keywords: digitalization, human resources, economy, assessment of human resources, digital economy, labor market, digital competencies, digital economy, human resources potential, higher education, additional professional education.

Региональный кадровый потенциал – ключевой фактор прогресса и конкурентоспособности, где вузы играют определяющую роль. В эпоху цифровой экономики его значимость многократно возрастает [1].

Быстрая цифровизация, затронувшая социально-экономические системы, предъявляет новые требования к профессиональным навыкам. В любой сфере наличие цифровых компетенций становится обязательным. На государственном уровне реализуются проекты, нацеленные на цифровую трансформацию общества посредством развития этих компетенций. Переход к рыночной экономике вызвал кризис и трансформацию советского кадрового потенциала. Новые экономические требования актуализировали «человеческий фактор», потребовав переосмысления кадрового потенциала и повышения эффективности его использования. Современный мир радикально меняется под влиянием цифровой экономики. Инновации распространяются глобально и стремительно. Уже сейчас уровень проникновения «цифры» в большинстве регионов России, согласно индексу «Цифровая Россия», превышает 60%, а в наиболее продвинутых регионах перевалил уже за 75% [2].

Для обеспечения экономической стабильности необходимо оперативно реагировать на изменяющиеся требования внешней среды, особенно в части работы с кадровым потенциалом, пересматривая подходы к компетенциям. Глобальное развитие цифровых технологий неизбежно влияет на образ жизни. Многие экономические отрасли цифровизируются, а некоторые уже стали цифровыми, включая сельское хозяйство, где роботизация ускоряет и упрощает работу. Цифровые технологии, такие как робототехника, ИИ и 3D-печать, открывают широкие возможности. Однако их развитие напрямую зависит от квалификации специалистов. В условиях цифровой трансформации ощущается острый дефицит кадров, что является серьезной проблемой на рынке труда [5].

Особенно уязвимы профессии, связанные с рутинными операциями, например, бухгалтеры, операторы колл-центров, аналитики и банковские служащие. Существующая система образования отстает от технологических трендов, а цифровая грамотность населения недостаточна. Для успешного развития цифровой экономики необходимо модернизировать систему образования, поддерживать талантливых студентов в сфере IT и повышать цифровую грамотность всех слоев населения. Это позволит не только улучшить качество жизни, но и повысить экономическое благосостояние и сократить цифровое неравенство [3].

Непрерывное образование и самосовершенствование должны быть доступны каждому, вне зависимости от возраста. Это поможет молодежи и начинающим специалистам определить наиболее востребованные навыки для будущего трудоустройства. Людям среднего возраста необходимо иметь возможность для переоценки своих навыков, повышения квалификации и освоения новой цифровой специальности, чтобы оставаться конкурентоспособными. Пожилые люди, активно осваивающие цифровые технологии, смогут обеспечить себе достойный уровень жизни.

Цифровизация экономики – это не просто отдельная сфера, а фундамент для создания устойчивых и эффективных бизнес-моделей и производственных процессов. Это, в свою очередь, влечет за собой трансформацию образования, здравоохранения и открывает новые горизонты для развития государства, экономики и всего общества. В современной IT-среде актуальной проблемой остается подготовка высококлассных специалистов. Одной из причин является отставание тематик научных исследований от стремительного технологического прогресса [6].

Основными проблемами кадрового потенциала АПК в условиях цифровизации являются: нехватка специалистов с навыками работы с цифровыми технологиями, анализа данных, управления роботизированными системами, IoT и т.д; несоответствие учебных программ современным требованиям цифрового АПК; недостаточный уровень заработной платы, отсутствие развитой инфраструктуры и социальных возможностей в сельской местности; слабая заинтересованность работников АПК в освоении новых технологий и повышении своей квалификации; недостаточное количество качественных курсов, семинаров и тренингов для повышения квалификации работников АПК.

Необходимо создание современных учебных программ совместно с предприятиями АПК, учитывающих требования цифровизации. Включение в программы курсов по цифровым технологиям, анализу данных, машинному обучению, точному земледелию, управлению роботами и беспилотниками. Использование онлайн-платформ и цифровых образовательных ресурсов для обеспечения доступности обучения для работников АПК в удаленных регионах [7].

Создание центров, специализирующихся на обучении работников АПК работе с цифровыми технологиями, предлагающие специализированные курсы и тренинги, направленные на освоение конкретных цифровых технологий и инструментов. формирование центров компетенций, объединяющих образовательные учреждения, научные организации и предприятия АПК для обмена знаниями и опытом. Необходимым также является и создание технопарков и бизнес-инкубаторов, организация конференций и выставок; разработка онлайн-платформ, сайтов и порталов, предоставляющих информацию о цифровых технологиях в АПК.

Существующие образовательные программы часто не успевают за стремительным развитием технологий, из-за чего выпускники магистратуры оказываются недостаточно компетентными для работы в современной ИТ-сфере. Нехватка практических навыков – еще одна проблема. Крайне важно, чтобы магистранты могли работать над практическими задачами и сотрудничать с представителями бизнеса. Это позволит им лучше адаптироваться к требованиям рынка труда и приобрести необходимые умения [4].

Недостаточная связь между программами высшего образования и реальным сектором также создает определенные сложности. Необходимо укреплять взаимодействие между компаниями и университетами для обеспечения соответствия образовательного процесса потребностям индустрии.

Решение проблемы кадрового потенциала АПК в условиях цифровизации требует комплексного подхода, включающего модернизацию образовательной системы, развитие системы переподготовки и повышения квалификации, повышение привлекательности работы в сельской местности, укрепление связей между образовательными учреждениями и предприятиями АПК, стимулирование инновационной деятельности и научных исследований, информационную поддержку и продвижение цифровых технологий, а также государственную поддержку и регулирование. Успешное решение этой проблемы позволит АПК раскрыть свой потенциал и обеспечить продовольственную безопасность страны в условиях цифровой экономики.

Литература:

1. Воронова Д.Ю. Разработка системы управления развитием кадрового потенциала в условиях цифровой трансформации образования // Финансовая экономика. 2023. № 5. С. 149–154.
2. Иванова З.М., Жилев А.Ю., Кажасва Т.А. Цифровая трансформация в сельском хозяйстве: проблемы и перспективы // Сельскохозяйственное землепользование и продовольственная безопасность: материалы X Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Заслуженного деятеля науки РФ, КБР, Республики Адыгея, профессора Б. Х. Фиапшева. Нальчик, 2024. С. 220–224.
3. Иванова З.М., Кумахов Т.Т., Ивасов А.О. Развитие цифровой экономики в России: возможности и ограничения // Социально-экономические системы в условиях глобальных трансформаций: проблемы и перспективы развития: материалы IV международной научно-практической конференции. Региональная площадка VI юбилейного международного московского академического экономического форума (МАЭФ-2024) «Российская экономика 2024+ : Новые решения в новой реальности». Нальчик, 2024. С. 115–120.
4. Индекс «Цифровая Россия» [Электронный ресурс]// Skolkovo. – Режим доступа: https://finance.skolkovo.ru/downloads/documents/FinChair/Research_Reports/SKOLKOVO_Digital_Russia_Report_Full_2019-04_ru.pdf
5. Коптева, Л. А. Кадры и образование в цифровой экономике /Л. А. Коптева. – СПб. : Ученые записки Санкт-Петербургского имени В.Б. Бобкова филиала Российской таможенной академии, 2018. – № 3 (67). – С. 102–107.
6. Мантаева Э. И., Савченко-Бельский К. А., Слободчикова И. В. Роль опорного университета в цифровой трансформации региона. В сборнике: Образование через всю жизнь: непрерывное образование в интересах устойчивого развития. Материалы XVII международной конференции / под редакцией В. П. Галенко, Н. А. Лобанова. 2019. С. 186–190.
7. Попов, М.В. Кадровый потенциал в реализации программы «Цифровизация в Российской Федерации»/ М. В. Попов, А. М. Сухорукова. – Саратов, 2018. – С. 15–21.
8. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 245 от 6 апреля 2021 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры». URL: <http://garant.ru> .

9. Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

УДК: 338.46

ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТИЧЕСКОГО МАРШРУТА

Чигиров А.Б.;

студент 2 г.о магистратуры,
обучающейся по направлению «Туризм»
ФБГОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный
университет им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: aslan.chigirov.02@mail.ru

Гаврилов С.А.;

студент 2 г.о магистратуры,
обучающейся по направлению «Туризм»
ФБГОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный
университет им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: Tsta34@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. Проектирование туристических маршрутов является важной частью туристической индустрии, влияющей на привлекательность региона и удовлетворенность туристов. Особенности проектирования включают учет природных ресурсов, культурных ценностей, инфраструктуры и потребностей целевой аудитории. Эффективно спроектированные маршруты способствуют повышению конкурентоспособности регионов и развитию внутреннего туризма.

Ключевые слова: маршрут, проектирование, туристический маршрут, туристическая индустрия.

FEATURES OF TOURIST ROUTE DESIGN

Chigirov A.B.;

Student of the 2st 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: aslan.chigirov.02@mail.ru

Gavrilov S.A.;

Student of the 2 st 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: Tsta34@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 design of tourist routes is an important part of the tourism industry, as it affects the attractiveness of a region and the satisfaction of tourists. The design process takes into account natural resources, cultural values, infrastructure, and the needs of the target audience. Well-designed routes contribute to the competitiveness of regions and the development of domestic tourism.

Keywords: route, design, tourist route, tourism industry.

Цель исследования заключается в выявлении ключевых факторов, влияющих на проектирование туристических маршрутов, и разработке методологии, позволяющей оптимизировать процесс разработки маршрутов с учетом современных тенденций и требований рынка [1].

Чтобы привлечь больше гостей на туристическом маршруте, важно предложить интересные и разнообразные активности для отдыха и развлечений. Например, организовать культурные мероприятия, увлекательные экскурсии, а также активные виды досуга, такие как охота, рыбалка, посещение фестивалей и наблюдение за живой природой [2]. Чтобы сделать путешествие доступным, рекомендуется предлагать разные варианты транспорта: автомобили, автобусы, поезда и даже самолеты [3]. Немаловажным аспектом становится создание удобных пешеходных дорожек для любителей прогулок пешком.

Популярность маршрутов зависит от простоты и удобства их посещения. Важнейшим этапом при проектировании туристической услуги выступает последовательная разработка каждого этапа:

- установление нормированных характеристик,
- определение технологии обслуживания,
- подготовка технической документации,
- выбор методик контроля качества,
- проведение анализа проекта,
- согласование и утверждение готового проекта.

Изучение перспективных направлений туризма и гостиничного хозяйства в Кабардино-Балкарской Республике становится актуальным в свете этого. Республика обладает уникальными туристско-рекреационными ресурсами, способными обеспечить развитие различных видов рекреационной деятельности: лечебной, туристской, спортивной, экскурсионной, познавательной, а также альпинизма.

Таблица 1 – Анализ туризма в КБР

Сильные стороны: - наличие уникальных природных объектов, - благоприятная экологическая обстановка; - богатое культурно-историческое наследие, - разнообразие предоставляемых услуг – от оздоровительного до экстремального туризма.	Слабые стороны: - невысокий уровень сервиса; - нехватка квалифицированного персонала для работы в туристической отрасли и гостиничной сфере; - низкая известность региона как туристической зоны; - недостаточное рекламно-информационное обеспечение продвижения.
Возможности: - создание программы продвижения региона с целью увеличения потока туристов; - большой потенциал использования объектов для привлечения туристов путем создания новых средств размещения.	Риски: - природные риски; - конкуренция со стороны других аналогичных курортов; - разрушение памятников истории и культуры вследствие недостаточных мер по их сохранению; - недостаточное финансирование.

Все оказанные услуги должны отвечать требованиям государственных стандартов, обеспечивая безопасность и качество [4]. Каждый этап обслуживания подлежит детальному

описанию в технологических картах и инструкциях, которые формируются в зависимости от вида предлагаемой услуги. Кроме того, паспорт маршрута подробно фиксирует всю необходимую информацию: сроки начала и окончания тура, ожидаемое число туристов, программу обслуживания и юридическое оформление взаимоотношений между оператором, клиентом и партнерами [5]. Здесь же оговариваются условия страхования туристов. Таким образом, грамотно спланированный маршрут позволяет повысить интерес туристов и обеспечить высокое качество обслуживания.

Исследование позволило разработать научно обоснованные рекомендации по проектированию туристических маршрутов, способствующие повышению привлекательности региональных направлений и удовлетворенности туристов. Полученные результаты могут быть использованы органами власти, туристическими компаниями и специалистами в области туриндустрии для повышения качества услуг и расширения ассортимента предложений.

Литература:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в редакции федеральных законов РФ от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ) [Электронный ресурс], URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102044374> (дата обращения 29.09.2025).
2. Боголюбов, В. С. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций: учебник и практикум для вузов / В. С. Боголюбов, С. А. Быстров, С. А. Боголюбова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 256 с.
3. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии: учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 340 с.
4. Каменец, А. В. Молодёжный социальный туризм: учебное пособие для вузов / А. В. Каменец, М. С. Кирова, И. А. Урмина ; под общей редакцией А. В. Каменца. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 192 с.
5. Сущинская, М. Д. Культурный туризм: учебное пособие для вузов / М. Д. Сущинская. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 157 с.

УДК 338

АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ТОРГОВЛЯ РОССИИ В СОВРЕМЕННЫХ РЕАЛИЯХ И СТРАТЕГИЧЕСКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ В УСЛОВИЯХ ТРАНСФОРМАЦИИ

Шебзухов М.А.;

студент 2 курса специальности «Экономическая безопасность»
НОУ 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
НОУ ВО «Московский университет «Синергия»,
Карачаево-Черкесский филиал, г. Черкесск, Россия;
e-mail: Anzhela-Akbasheva@mail.ru

Аннотация. В статье проведен комплексный анализ агропродовольственной торговли РФ в 2024-2025 годах, выявлены ключевые факторы устойчивого развития отрасли, исследованы взаимосвязи государственной поддержки, импортозамещения, экспортной диверсификации, технологиче-

ской модернизации и трансформации потребительского спроса. Сформулированы практические рекомендации и дан прогноз развития агропродовольственного комплекса России.

Ключевые слова: агропродовольственный рынок, импортозамещение, экспорт, цифровизация, логистика, e-grocery, продовольственная безопасность, государственная поддержка.

RUSSIAN AGRI-FOOD TRADE IN MODERN REALITIES AND STRATEGIC SUSTAINABILITY IN THE CONTEXT OF TRANSFORMATION

Shebzukhov M.A.;

2nd year student of the specialty «Economic security»

«Moscow University «Synergy»,

Karachay-Cherkess branch, Cherkessk, Russia;

e-mail: Murat17171717@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 article provides a comprehensive analysis of the agri-food trade of the Russian Federation in 2024-2025, identifies key factors for the sustainable development of the industry, examines the interrelationships of government support, import substitution, export diversification, technological modernization and transformation of consumer demand. Practical recommendations are formulated and a forecast for the development of the Russian agro-food complex is given.

Keywords: agri-food market, import substitution, export, digitalization, logistics, e-grocery, food security, government support.

Агропродовольственная торговля России остается стратегически важным сектором экономики, играющим ключевую роль в обеспечении продовольственной безопасности и укреплении экспортного потенциала страны. Опираясь на результаты 2024 года и анализируя текущую ситуацию конца 2025 года, можно констатировать устойчивое развитие отрасли, определяемое комплексом взаимосвязанных факторов: активной государственной политикой, успешными результатами импортозамещения, эволюцией потребительских предпочтений, ускорением технологических инноваций и адаптацией к глобальным экономическим условиям. Современный этап характеризуется не только количественным ростом, но и глубокими качественными изменениями, связанными с цифровой трансформацией всей цепочки создания стоимости – от поля до прилавка. В этих условиях системный анализ текущего состояния и выявление перспективных траекторий роста приобретают особую научную и практическую значимость.

Актуальность исследования обусловлена необходимостью осмысления новой роли российского АПК в условиях переформатирования глобальных цепочек поставок, а также оценки эффективности мер государственной поддержки в достижении стратегических целей по обеспечению продовольственного суверенитета. Дополнительным фактором актуальности является стремительное развитие цифровых технологий и онлайн-торговли, коренным образом меняющих модели взаимодействия между производителями и потребителями. Рассмотрим основные их направления.

1. Государственная поддержка и стратегия импортозамещения: фундамент стабильности.

Государственная поддержка агропромышленного комплекса (АПК) оставалась одним из главных факторов, определяющих его устойчивость и рост. В 2024 году продолжалась реализация национальных проектов, таких как «Комплексное развитие сельских территорий»

и «Экспорт продукции агропромышленного комплекса», а также множество целевых программ. Финансовые инструменты, включая льготное кредитование, субсидии на приобретение техники и оборудования, гранты на развитие семейных ферм и кооперативов, а также налоговые льготы, были активно задействованы для стимулирования инвестиционной активности и модернизации производственных мощностей [1].

Особое значение в последние годы приобрела стратегия импортозамещения, инициированная в ответ на внешние санкционные ограничения. К концу 2024 года можно констатировать существенные успехи в достижении самообеспеченности по многим ключевым продовольственным товарам. По данным Росстата, доля отечественной продукции на внутреннем рынке к концу 2024 года достигла рекордных показателей: зерновые культуры – более 95%, мясо птицы – более 98%, свинина – около 95%, сахар – более 80%, растительное масло – более 90%, картофель и овощи закрытого грунта – значительно превысили 90% [2].

К концу 2025 года отмечается дальнейшее углубление этой тенденции. Усилия концентрируются на достижении полной самообеспеченности и даже экспортного потенциала в более сложных сегментах, таких как семенной фонд, племенное животноводство, отдельные виды сыров и молочной продукции, а также овощи и фрукты в межсезонье. Государство продолжает стимулировать развитие глубокой переработки сырья, что позволяет не только насытить внутренний рынок, но и повысить экспортную привлекательность российской продукции [4].

2. Экспортный потенциал: диверсификация рынков и продуктовая линейка.

Россия в 2024 году продолжила укреплять свои позиции в качестве одного из ведущих мировых экспортеров сельскохозяйственной продукции. Ключевым экспортным товаром остается зерно, где страна стабильно занимает лидирующие позиции. Несмотря на волатильность мировых цен и логистические сложности, объемы поставок российского зерна оставались высокими.

Однако значимые успехи были достигнуты и в диверсификации экспортной корзины. В 2024 году отмечался устойчивый рост поставок растительных масел (подсолнечного, рапсового, соевого), продукции мукомольно-крупяной промышленности, сахара, рыбы и морепродуктов, кондитерских изделий и пищевых ингредиентов.

По состоянию на конец 2025 года, тенденции, заложенные в 2024 году, получили свое развитие. Важнейшим направлением стала диверсификация географии поставок. Россия активно осваивала новые рынки, снижая зависимость от традиционных партнеров. Основными направлениями стали страны Азии (Китай, Индия, страны Юго-Восточной Азии), Ближнего Востока (Египет, Турция, Саудовская Аравия) и Африки (Нигерия, Алжир). Это позволило не только расширить рынки сбыта, но и минимизировать геополитические риски, связанные с торговыми ограничениями [1, 3].

Особое внимание в 2025 году уделяется увеличению доли продукции с высокой добавленной стоимостью в структуре экспорта. Это включает не только зерно, но и продукты его глубокой переработки, растительные масла, готовую мясную продукцию, молочные продукты (включая детское питание), кондитерские изделия и продукцию пищевой химии. Развитие экспортной инфраструктуры, включая портовые мощности и логистические хабы, также способствует этому процессу [6].

3. Технологическая модернизация и цифровая трансформация: драйверы эффективности.

В российском АПК 2024-2025 гг. стали периодом активного внедрения и масштабирования передовых технологий. Цифровая трансформация затронула практически все аспекты отрасли, от производства до сбыта. Так, к ним относятся:

Во-1-х, точное земледелие и «умное» сельское хозяйство. Применение технологий точного земледелия, основанных на данных спутникового мониторинга, GPS-навигации, дронов, датчиков почвенного и растительного покрова, получило широкое распространение. Эти технологии позволяют оптимизировать внесение удобрений и средств защиты растений, точно дозировать полив, минимизировать затраты и повышать урожайность. Искусственный

интеллект все чаще используется для прогнозирования урожайности, выявления болезней растений и вредителей на ранних стадиях. По состоянию на конец 2025 года, многие крупные и средние агрохолдинги активно используют элементы «умного» сельского хозяйства, сокращая себестоимость продукции и повышая ее качество [5].

Во 2-х, цифровые платформы и сквозная прослеживаемость Цифровизация охватила и торговые операции. Развиваются онлайн-платформы для B2B-торговли сельскохозяйственной продукцией, позволяющие агрегаторам, фермерам и переработчикам совершать сделки более эффективно. Как отмечается в исследовании Data Insight, современный российский B2B-рынок – это сложная экосистема, где базовые тренды обеспечивают развитие, а инновации формируют будущее [7]. Система «Меркурий» и другие цифровые системы обеспечивают прослеживаемость продукции от поля до прилавка, повышая безопасность и доверие потребителей. Внедрение автоматизированной аналитики и BI-инструментов для принятия решений становится стандартом для крупных игроков рынка [7].

В 3-х, эволюция потребительского спроса и рост оборота агропродовольственной электронной коммерции.

Изменения в потребительских предпочтениях продолжают оказывать значительное влияние на агропродовольственный рынок. Российский потребитель в 2024-2025 гг. стал более осведомленным, требовательным и ориентированным на определенные ценности. Продолжает расти спрос на органическую, натуральную продукцию, продукты с пониженным содержанием сахара, соли, трансжиров. Потребители уделяют повышенное внимание составу продуктов, отсутствию искусственных добавок, красителей и консервантов [7].

На этом фоне стремительно развивается сегмент онлайн-торговли продуктами питания. Оборот рынка онлайн-продаж продуктов питания в апреле – июне 2025 года составил 385 млрд. руб., увеличившись на 28,8% год к году. Годовой рост данного сегмента, по оценкам АКИТ, составляет около 30-40% [8, с. 1]. При этом рынок демонстрирует признаки зрелости: темпы роста замедляются (во втором квартале 2024 года он оценивался в 47,1%), а доля топ-10 компаний достигает 91,5%, что свидетельствует о высокой концентрации [1].

Таблица 1 – Лидеры рынка онлайн-торговли России во II квартале 2025 года

Компания	Оборот онлайн-сегмента во II квартале 2025 года (млрд руб.)	Изменение год к году (%)
X5 Digital	80	56,5
«Самокат»	66,8	5,6
«Вкусвилл»	53,8	20,1
«Яндекс Лавка» и «Яндекс Маркет»	46,9	47,4
Ozon	43,5	63,7
«Магнит»	40	78,8

Рост сегмента онлайн-торговли сопровождается определенными вызовами. Бизнес столкнулся с сильным дефицитом кадров, курьеров и сборщиков, из-за чего вынужден повышать оплату труда [1]. Одновременно отмечается снижение среднего чека, что указывает на стремление потребителей к оптимизации расходов. Согласно Data Insight, средний чек в онлайн-заказах продуктов питания составил 1,45 тыс. руб., снизившись на 3% год к году [1].

5. Оценка вызовов и ограничений развития.

Несмотря на достигнутые успехи, агропродовольственный сектор России продолжает сталкиваться с рядом системных вызовов, часть из которых особенно актуальна в конце 2025 года.

Кадровый дефицит и рост издержек. Острая нехватка курьеров и сборщиков заказов в сегменте онлайн-торговли, несмотря на рост предлагаемых зарплат на 21,1% с начала года, оказывает значительное давление на себестоимость услуг [1]. Эта проблема усугубляется региональными ограничениями, например, в Санкт-Петербурге, где с 1 июля 2025 года были введены ограничения на привлечение иностранцев с патентами к работе курьеров [1].

Логистические ограничения. Рост стоимости «последней мили» и высокая стоимость заемных денежных средств сдерживают развитие онлайн-продаж [8]. Некоторые ритейлеры вынуждены ограничивать объемы онлайн-продаж из-за растущих логистических издержек.

Волатильность потребительского спроса. Снижение покупательной способности населения и общее стремление сократить расходы оказывают прямое влияние на агропродовольственный рынок. По данным «СберИндекса», потребительские расходы граждан в реальном выражении демонстрируют отрицательную динамику [1].

Региональная диспропорция. Хотя регионы обеспечивают около 77% всего объема онлайн – торговли [8], зона покрытия логистической инфраструктурой остается неравномерной, что ограничивает потенциал роста в малых городах и сельской местности.

Таким образом, на основе проведенного анализа отметим, что российский агропродовольственный комплекс в 2024-2025 годах демонстрирует высокую адаптационную устойчивость и способность к развитию в условиях структурной трансформации. Достигнута значительная самообеспеченность по основным категориям продовольствия, успешно диверсифицируются экспортные потоки, активно внедряются цифровые технологии.

На ближайшую перспективу (2026-2027 гг.) можно сформулировать следующие прогнозы:

1. Рост доли онлайн–торговли в общем объеме розничной торговли продолжится и, по оценкам Минпромторга, может достичь 30-35% к 2030 году [6]. В сегменте онлайн–торговли рост будет обеспечиваться за счет экспансии в регионы и развития моделей быстрой доставки.

2. Технологическая трансформация углубится: искусственный интеллект, данные прогностической аналитики и BI-инструменты станут стандартом для крупных и средних игроков рынка [8]. Это позволит оптимизировать цепочки поставок и предложить более персонализированный сервис.

3. Консолидация рынка усилится, особенно в сегменте онлайн–торговли, где доля крупнейших игроков продолжит увеличиваться. Это потребует от регулятора внимательного мониторинга конкурентной среды.

4. Ключевыми драйверами роста останутся региональная экспансия, развитие финансовых технологий (сервисы рассрочек), внедрение ИИ–решений и освоение новых товарных категорий, включая сложные и крупногабаритные товары [8].

Для успешной реализации потенциала роста необходима скоординированная работа государства и бизнеса, направленная на решение кадровых проблем, развитие логистической инфраструктуры и стимулирование технологических инноваций. Устойчивая государственная поддержка, продолжающаяся технологическая модернизация, адаптация к запросам потребителей и активное освоение новых рынков создают прочную основу для дальнейшего укрепления позиций России на мировом агропродовольственном рынке.

Литература:

1. Темпы роста рынка e-grocery снизились до 28,8% // Коммерсантъ. 2025. URL: <https://www.kommersant.ru/doc/7972644> (дата обращения: 30.09.2025).
2. Рост онлайн-продаж продуктов во втором квартале 2025 года замедлился на фоне снижения спроса и дефицита курьеров // Сфера.фм. 2025. URL: <https://sfera.fm/news/> (дата обращения: 30.09.2025).
3. Онлайн-продажи продуктов питания выросли почти на треть // Ведомости. 2025. URL: <https://www.vedomosti.ru/business/articles> (дата обращения: 30.09.2025).
4. Стратегии электронной коммерции // Ближе к делу – ВТБ. 2025. URL: <https://kdelu.vtb.ru/articles/strategii-elektronnoj-kommerczii/> (дата обращения: 30.09.2025).
5. Интернет-торговля (рынок России) // Tadviser. 2025. URL: <https://www.tadviser.ru> (дата обращения: 30.09.2025).
6. B2B онлайн-торговля в России: ключевые кейсы и тренды 2025 // Data Insight. 2025. URL: https://datainsight.ru/DI_b2b-ecommerce-cases_trends_2025 (дата обращения: 30.09.2025).

7. Как будет расти онлайн-торговля в России // Ведомости. 2025. URL: <https://www.vedomosti.ru/analytics/krupnyu> (дата обращения: 30.09.2025).
8. Развитие электронной коммерции в России // Яков и Партнеры. 2025. URL: <https://yakovpartners.ru/publications/ecom/> (дата обращения: 30.09.2025).
9. Интернет-продажи продуктов питания в России // Tadviser. 2025. URL: <https://www.tadviser.ru/index.php> (дата обращения: 30.09.2025).

УДК 338.48

САНАТОРНО-КУРОРТНЫЙ ТУРИЗМ КАК ОДНО ИЗ НАПРАВЛЕНИЙ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА В КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ

Яицкая Е.А.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к. 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 2 года обучения направления подготовки «Туризм»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия

Аннотация. Статья посвящена исследованию ресурсов и рекреационных возможностей Кабардино-Балкарии в санаторно-курортном туризме. Исследование проведено с опорой на анализ объектов инфраструктуры, природных и культурных ресурсов, что дает возможность оценить высокий потенциал и устойчивое развитие лечебно-оздоровительного туризма в Кабардино-Балкарской Республике.

Ключевые слова: рынок санаторно-курортных услуг, санаторно-курортный туризм, оздоровительный туризм, санаторий, курорт, отдых.

SANATORIUM AND RESORT TOURISM AS ONE OF THE DIRECTIONS OF TOURISM DEVELOPMENT IN KABARDINO-BALKARIA

Yaitskaya E.A.;

Associate Professor, Department of Commodity Science,
Tourism, and Law, PhD 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.;

Second-year Master's student majoring in Tourism
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. This article examines the resources and recreational potential of Kabardino-Balkaria for spa and resort tourism. The study, based on an analysis of infrastructure, natural, and cultural resources, allows for an assessment of the high potential and sustainable development of health and wellness tourism in the Kabardino-Balkarian Republic.

Keywords: health resort services market, health resort tourism, wellness tourism, sanatorium, resort, recreation.

В современных условиях одной из наиболее выраженных тенденций развития санаторно-курортных комплексов на конкурентном рынке является рост популярности специализированного отдыха. Для многих клиентов при выборе санаторно-курортного учреждения нередко решающим фактором становится использование природно-климатических ресурсов в рекреационных и оздоровительных целях, разнообразие ландшафтов, экзотичная флора и фауна. Также туристов привлекает культурное наследие местности, в особенности архитектурные строения, паломническо-религиозные памятники, фестивали, театры, музеи, выставки [1].

На сегодняшний день рынок санаторно-курортных услуг в России стремительно развивается. По прогнозам экспертов, в ближайшее десятилетие будет сформирован премиум-сегмент санаторно-курортной отрасли. Наши санаторно-курортные комплексы, располагая уникальными природными ресурсами, смогут составить серьезную конкуренцию зарубежным spa-курортам ввиду более выгодной ценовой политики, высокой квалификации медицинского персонала, формирования и реализации собственных программ оздоровления, мощной материально-технической базы. Все это подтверждает ориентацию российских санаторно-курортных учреждений на разные потребительские сегменты (разные по возрасту, семейному положению, финансовой обеспеченности) и возможность учитывать индивидуальные предпочтения отдыхающих [2, 3]. Это значит, что в скором времени постепенно появятся новые виды санаторно-курортных продуктов, будет усовершенствована материально-техническая база санаторно-курортных комплексов как следствие производственного, научного прогресса и как необходимость соответствовать современным тенденциям, чтобы оставаться конкурентоспособными.

Лечебно-оздоровительный туризм – это часть туристской деятельности, предполагающей в качестве главного мотива поездки получение туристами за собственные или корпоративные средства комплекса лечебно-диагностических, реабилитационных, профилактических и рекреационных услуг, предоставляемых в местностях, отличных от места их постоянного проживания и располагающих необходимыми для этого природными, материальными и людскими ресурсами с целью предотвращения заболеваний или реабилитации лечения различной патологии [4].

В соответствии с Федеральным законом «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» лечебно-оздоровительные ресурсы – это природные, исторические, социально-культурные объекты, способные удовлетворить духовные потребности туристов, содействовать восстановлению и развитию их физических сил [5].

Лечебно-оздоровительный туризм можно назвать главным видом туризма, так как в его основе лежит забота о здоровье человека как главной ценности жизни. По оценкам Всемирной туристской организации, лечение и оздоровление относятся к числу важнейших туристских мотиваций. За последние 15 лет количество поездок на лечение увеличилось в мире на 10%. Сегодня лечебно-оздоровительный туризм приобретает поистине глобальные масштабы.

Лечебно-оздоровительный туризм имеет достаточно разнообразные типы и направления. До сих пор идут споры, какие виды туризма относить к лечебному туризму, а какие к оздоровительному. Если в качестве критерия использовать цель путешествия, то в структуре лечебно-оздоровительного туризма можно выделить два его основных направления – курортный (оздоровительный) и клинический (лечебный) и два типа – медицинский и оздоровительный.

Оздоровительный туризм имеет целью профилактику здоровья и отдых. Он характеризуется большей продолжительностью путешествия, посещением меньшего количества городов и большей продолжительностью пребывания в одном месте. Лечебный туризм осуществляется с целью поправки здоровья и предполагает пребывание в санаторно-курортных учреждениях с целью получения лечебно-реабилитационных услуг на базе санаторно-курортных организаций или у частнопрактикующих специалистов. Он подразделяется на внутренний (посещение гражданами России отечественных курортов), выездной (выезд

российских туристов на зарубежные курорты с целью лечения и оздоровления) и въездной (приезд в российские санатории зарубежных туристов).

Лечебно-оздоровительный туризм имеет ряд особенностей:

пребывание на курорте, вне зависимости от типа последнего и заболевания, должно быть длительным. Длительность программы оздоровительных туров не менее трех недель (из-за специфики приема процедур). Только в этом случае достигается желаемый оздоровительный эффект;

высокая стоимость туров. Хотя в последнее время стали разрабатываться сравнительно дешевые туры, этот вид туризма рассчитан в основном на состоятельных клиентов, которые все больше ориентируются не на стандартный набор медицинских услуг, а на индивидуальную программу лечения;

основными потребителями являются люди старшей возрастной категории. Эти туристы делают выбор между курортами, специализирующимися на лечении конкретного заболевания, и курортами смешанного типа, которые оказывают общеукрепляющее воздействие на организм и способствуют восстановлению сил;

питание на оздоровительных курортах должно иметь варианты диетических столов;

основное отличие отечественной санаторно-курортной системы от европейской, состоит в том, что она основана на фундаментальной научной базе. Преимуществом европейских курортов является высокий уровень стандартов обслуживания;

популярные программы оздоровительных туров включают: общетерапевтическое лечение: «Программы красоты», «Антистресс», «Релакс», «Снижение веса».

Развитию лечебно-оздоровительного туризма благоприятствует наличие определенных природно-рекреационных ресурсов, т.е. ресурсов обеспечивающих отдых и восстановление здоровья и трудоспособности человека, а также эстетических ресурсов – сочетания природных факторов, положительно воздействующих на духовное состояние людей.

Лечебно-оздоровительный туризм основан на курортологии. Курортология – это наука о природных факторах, их воздействии на организм и методах использования в лечебно-профилактических целях. Курорты – местности, располагающие природными ресурсами для лечения и отдыха (благоприятным климатом, живописным ландшафтом, источниками целебных минеральных вод, залежами лечебных грязей и др.), а также учреждениями, сооружениями, устройствами для использования этих природных ресурсов с лечебно-профилактическими и оздоровительными целями. Основными типами учреждений на курортах являются санатории, дома отдыха, пансионаты, курортные поликлиники, курортные гостиницы и лечебные гостиницы. К числу курортных сооружений и устройств относятся бюветы, питьевые галереи, бальнеотехнические сооружения, грязелечебницы, климатопавильоны, пляжи и др.

К курортам предъявляются следующие требования: наличие природных лечебных факторов, обеспечивающих нормальное функционирование курорта; необходимые технические устройства и постройки для рационального применения курортных факторов (бассейны, грязелечебницы, пляжи и т.д.); специально приспособленные помещения для лечения и жилья (санатории, дома отдыха); наличие лечебно-профилактических учреждений, обеспечивающих медицинское обслуживание больных и отдыхающих; наличие оздоровительных учреждений, спортивных сооружений и площадок; наличие учреждений общественного пользования, учреждений общественного питания, торгового и бытового обслуживания, культурно-просветительских учреждений; удобные подъезды и средства сообщения; благоустроенная территория, инженерно-технические сооружения, обеспечивающие электро- и водоснабжение, канализацию.

Основные типы курортов – бальнеотерапевтические, грязевые и климатические. На бальнеологических или бальнеотерапевтических курортах главным природным лечебным фактором являются природные минеральные воды. Они рекомендуются для наружного (ванны, бассейны) и внутреннего (питье, ингаляции и пр.) потребления. Среди пациентов, приезжающих на бальнеологические курорты, преобладают люди с заболеваниями желудочно-

кишечного тракта, сердечно-сосудистой и нервной системы, опорно-двигательного аппарата и др.

Грязевые курорты привязаны к месторождениям лечебной грязи, которая используется в качестве основного или одного из основных лечебных факторов. Грязелечение показано преимущественно при патологии суставов, нервной системы травматического происхождения, при гинекологических и некоторых других заболеваниях.

Климатические курорты столь же разнообразны, как и сам климат. В структуре климатических курортов мира лесные (равнинные) курорты составляют 11,3%, горные – 24,2%, приморские – 60,3%, климатокумысолечебные – 4,2%. Каждому из них присуща уникальная комбинация климатопогодных факторов, которые используются с лечебно-профилактической целью. От сочетания этих факторов зависит профиль курорта.

Если лесные курорты с характерным для них континентальным климатом принимают главным образом лиц, страдающих заболеваниями верхних дыхательных путей, астмой, расстройствами нервной системы, то пребывание на горных курортах рекомендуется при начальных формах туберкулеза и малокровии. Морской климат приморских курортов оказывает благотворное воздействие на людей с заболеваниями крови, костной ткани, лимфатических желез. Климатокумысолечебные курорты расположены в зоне степей, и известны своим комбинированным методом лечения, сочетающим целебные свойства засушливого степного климата и кумыса – кисломолочного напитка из кобыльего молока. Кумыс повышает усвояемость белков и жиров, способствует увеличению веса. Количество климатокумысолечебных курортов в мире невелико – около 40. Подавляющая их часть находится в Российской Федерации, а также в бывших советских республиках (Казахстан, Туркменистан).

Кабардино-Балкария, благодаря своему уникальному природному и культурному потенциалу и наличию минеральных источников, имеет все основания для развития лечебно-оздоровительного туризма. На территории республики более 100 источников минеральных вод, подразделяющихся на пять групп: углекислые, сульфидные, кремнистые, радоновые, воды без специфических компонентов.

В республике широко распространены углекислые воды типа нарзан. Наиболее крупными являются Приэльбрусская, Малкинская, Верхне-Малкинская, Хасаутская, Тызыльская, Верхне-Чегемская группы источников. В Приэльбрусскую группу входят источники, расположенные в бассейне реки Адылсу, которые образуют следующие подгруппы: Ирикскую (на левом берегу реки Ирик на высоте 1980 м) — 4 источника; Адылсуевскую (в долине реки Адылсу) – 3 источника; Баксанскую (нарзанная поляна на правобережной террасе реки Баксан). Их дебит составляет до 144 тыс. л/сут.

Малкинская группа включает пять основных подгрупп:

1. Джилы-Су (в верховье реки Малки на высоте 2380 м) – 4 источника, один из которых теплый (+22,4 СС). К этой подгруппе относятся Мисост-Нарзан (на правом берегу реки Малки) и Кара-Кая-Су (ниже устья реки Кара-Кая-Су);

2. Шаукамскую (в долине реки Шаукол, проложенной по узкому ущелью вдоль хребта Шаукамнысырты) – 20 источников. Выходы минеральных вод расположены на расстоянии 1-2 км друг от друга по течению реки. Их дебит колеблется от 1000 до 10 000 л/сут.;

3. Хасаутские нарзаны, или Полину нарзанов (по берегам реки Хасаут, при впадении ее в реку Малку на высоте 1300 м). Здесь на участке протяженностью примерно 3 км сосредоточено около 20 источников;

4. Лахранские нарзаны – большая группа углекислых минеральных вод в долине реки Большой Лахран;

5. Малкинскую (Хабазскую), левом берегу реки Малки, вблизи села Хабаз). Источники снимаются из глубоких скважин (60 м и 130 м), пробуренных в известняках.

Верхне-Чегемская группа углекислых минеральных источников типа боржоми гидрокарбонатно-натриевого состава находится в верховье реки Чегем. Это источник Гара-Аузсу. Такого же состава воды выходят в виде восходящих родников в бассейне реки Тызыл. Кроме углекислых минеральных вод, приуроченных к карбонатным верхне- и нижнемеловым отло-

жениям, в пределах Кабардино-Балкарии имеются и сероводородные (сульфидные). Содержание сероводорода в них колеблется от 20 до 80 мг/л. Среди них наиболее известный источник Тхобзашхопс находится на правом берегу реки Малки, в 2 км к западу от села Каменноостского на высоте 860 м. При выходе из сцементированных галечников источник создал озерцо диаметром до 10 м, глубиной 0,30 м. Дебит 4-5 тыс. л/сут. Такие же источники сульфидных вод в месторождениях Кара-су и Бабугент в бассейне реки Черек-Безенгийский.

Азотные слабоминерализованные тёплые и кремнистые воды вскрыты скважинами в районе города Нальчика, сел Ерокко и Аушигер. Воды без специфических компонентов приурочены к Кабардинскому артезианскому бассейну и вскрыты скважинами в мезозойских отложениях. Это воды Нальчик № 1, Ак-Су, Черекская № 1 и др. Используются они как лечебно-питьевые. К группе минеральных вод для внутреннего применения относится слабоминерализованная вода Нальчик № 1. Источник расположен в курортном парке, где вода поднимается по скважине с глубины 1016-1062 м.

Хлоридно-натриевая минеральная вода Нальчик № 2 (Ак-Су, нартан-долинская) получена в результате бурения вблизи села Белая Речка с глубины 243-304 м. Месторождения радоновых вод гидрокарбонатно-магниево-кальциево-натриевого состава находятся в междуречье рек Хазни-дон и Псыгансу вблизи села Ташлы-Тала.

Столица Кабардино-Балкарии город Нальчик – бальнеологический и климатический курорт Федерального значения (постановление Правительства РФ от 31.10.1999 №1203). Курорт Нальчик расположен в предгорной зоне КБР на высоте 500-560 м н. у. м. Уникальные климатические условия, а также наличие большого количества эффективных природных лечебных факторов ставят курорт «Нальчик» на один уровень с всемирно известными курортными центрами Европы. С трех сторон город охвачен широким полукольцом лесистых гор, благодаря чему он и получил свое название (Нальчик в пер. с кабардинского - подкова). Южная часть города примыкает непосредственно к горно-лесистой зоне, где раскинулся огромный парк с озерами, а дальше в трех-четырех километрах, – курортный район Долинск, где находятся санатории, дома отдыха и турбазы. Курорт занимает территорию площадью около двух тысяч гектаров, большая ее часть парковая и лесопарковая, состоящая из хвойных, лиственных, фруктовых и декоративных деревьев и кустарников (голубых серебристых елей, сирени, туи, самшита, сосен, берёз, лип, алычи, груш, каштанов, акаций и др.).

Курорт Нальчик является бальнеогрязевым и горноклиматическим курортом со специализацией медицинского профиля по лечению и профилактике болезней системы кровообращения и нервной системы, костно-мышечной системы и соединительной ткани, органов пищеварения, мочеполовой системы, болезней эндокринной системы, расстройств питания и нарушений обмена веществ, а также болезней кожи и подкожной клетчатки.

На его сравнительно небольшой территории имеется свыше 10 минеральных источников и скважин. Целебные воды используются как для внутреннего, так и наружного применения, в виде ванн, в сочетании с лечебной грязью из Тамбуканского озера, расположенного вблизи шоссе Нальчик – Пятигорск, у селения Этоко. Отдыхающим по назначению врача отпускаются бальнеологические процедуры: подводный душ-массаж, йодо-бромные, азотно-термальные ванны, лечебные грязевые аппликации. Кроме того, широко используется назначение минеральной воды, кислородных коктейлей и фитотерапии.

В современном мире традиционные санаторные курорты перестают быть местом лечения и отдыха лиц преклонного возраста и становятся полифункциональными оздоровительными центрами, рассчитанными на широкий круг потребителей. Поэтому, помимо лечебных процедур здравницы оказывают и гостиничные услуги, хорошо проработана культурно-развлекательная программа для детей и взрослых, включающая в себя экскурсии по достопримечательным местам города и за его пределами.

В питьевой галерее курорта «Нальчик» можно попробовать различные виды минеральной воды и взять ее с собой. Из парка (в районе городка аттракционов) на вершину горы Малая Кизиловка проведена канатно-кресельная подвесная дорога. Здесь построено оригинальное здание ресторана «Сосруко», откуда открывается широкая панорама города и его

окрестностей. На гору Большая Кизилровка отдыхающие могут совершить пешеходные прогулки, где построен терренкур. В курортной зоне созданы искусственные озера «Трек» и «4-е», располагающие удобными местами отдыха, чистой водой, подпитываемой из речки. На этих озерах можно покататься на катамаране и лодке.

Для организации досуга отдыхающих построены стадионы, бассейны (в т.ч. с минеральной водой), игровые площадки, аттракционы, рестораны. В конце 2014 года был торжественно открыт Курортный зал. На его реконструкцию было выделено из республиканского бюджета 80 млн. рублей. Зал на 500 мест оборудован по последнему слову техники. Он многофункционален и предназначен не только для организации концертов, но и для просмотра фильмов, проведения научных конференций.

Перед предприятиями курорта Нальчик стоит задача по привлечению отдыхающих в здравницы республики, усилению рекламно-информационной деятельности; развитию лечебной базы санаториев; повышению уровня обслуживания потребителей, комфортности номеров.

Реестр объектов курортно-рекреационного и туристического комплекса КБР насчитывает свыше 240 предприятий, в числе которых 21 санаторно-курортное учреждение, 15 оздоровительных лагерей, 18 пансионатов и туристских баз.

Анализ результатов деятельности предприятий санаторно-курортного комплекса свидетельствует о положительных тенденциях как в увеличении объема оказанных услуг, так и в оздоровлении финансового положения организаций. Из общего количества отдохнувших в КБР в 2020 году около 30% приходится на санаторно-курортный комплекс. Из них, чуть менее половины (около 30 тысяч) – дети. Наряду с детьми из Кабардино-Балкарии (18 тыс. человек по данным Министерства труда занятости и социальной защиты) прошли оздоровление дети из Калмыкии, Дагестана, Волгограда, Чеченской Республики, Ингушетии.

Загрузка санаторно-курортных учреждений в течение года составляет 70%. Среднее количество пребывания – 11 дней. Наибольшее количество отдыхающих приняли: «Санаторий «Долинск» (8,9 тыс. человек), «Санаторий «Грушевая роща» (8,5 тыс. человек), «Санаторий «Кавказ» (7,9 тыс. человек).

Число мест в учреждениях курортно-рекреационного комплекса КБР составило 12848 мест, в том числе в санаториях и пансионатах – 4197 мест, в туристических гостиницах и на базах – 8652 места. Увеличение коечного фонда произошло, главным образом, за счет завершения капитального ремонта и реконструкции корпусов, действующих в учреждениях отрасли.

Объем санаторно-курортных и туристско-экскурсионных услуг возрос по сравнению с предыдущими годами на 9% и составил 639,4 млн. руб. При этом наибольший удельный вес приходится на курорт Нальчик (около 30%) и на ведомственные санаторные учреждения. Следствием всего этого явилось увеличение фактического коэффициента загрузки учреждений курорта и туризма на 2-3%. Среднесписочная численность работников отрасли увеличилась на 5% [4].

Определяющим моментом жизнедеятельности санаторно-курортного комплекса в целом по Кабардино-Балкарии остается государственная политика страхования работающих граждан в части их материальной поддержки на оказание услуг по оздоровлению. Благодаря этой политике курорты КБР, получая государственные заказы, смогли провести работу по улучшению своей материально-технической базы и совершенствованию культуры обслуживания в соответствии с возросшими требованиями.

Стабилизация экономики региона, постепенное повышение жизненного уровня населения и большое внимание, уделяемое руководством республики вопросам развития санаторно-курортной отрасли, определяют перспективы устойчивого развития лечебно-оздоровительного туризма в Кабардино-Балкарской Республике.

Литература:

1. Архипов А.Е., Севрюков И.Ю., Печеневская А.А. Концептуальные основы развития санаторно-курортного туризма в России // Российское предпринимательство. 2018. Т. 19. № 10. С. 3177–3186.

2. Архипов А.Е. Модель контурного пакетирования как основа формирования конкурентомобильности санаторно-курортного комплекса // Российское предпринимательство. 2011. № 9-2. С. 110–114.

3. Печеневская А.А. Формирование клиентоориентированной организации // Синтез науки и общества в решении глобальных проблем современности: материалы научно-практической конференции. Уфа, 2017. С. 165-168.

4. Шхагапсоев С.Х., Тамахина А.Я. Санаторно-курортные и туристско-рекреационные ресурсы Кабардино-Балкарской Республики. Нальчик: Издательство М. и В. Котляровых, 2022. 300 с. EDN: WNJJYU.

5. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция). URL: [https:// www. consultant.ru/ document/ cons_doc_LAW_12462/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/)

УДК 338.48

МОЛОДЕЖНЫЙ ТУРИЗМ КАК ФАКТОР РАЗВИТИЯ ВНУТРЕННЕГО ТУРИЗМА

Яицкая Е.А.;

доцент кафедры «Товароведение, туризм и право», к. 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

Юанова Л.Т.;

магистрант 2 года обучения направления подготовки «Туризм»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;
e-mail: raul00harch@gmail.com

Аннотация. Статья посвящена исследованию молодежного туризма как разновидности социального туризма. Выявлены предпочтения молодежи в выборе программ социально-культурного характера, обусловленные мотивацией к путешествиям, доступностью туристических объектов. Молодежный туризм в настоящее время является перспективным фактором внутреннего туризма с учетом региональных особенностей, обеспеченности и доступности туристических объектов, развития инфраструктуры.

Ключевые слова: молодежный туризм, социальный туризм, мотивация, предпочтения, факторы, социологический опрос, социально ориентированные туристические продукты.

YOUTH TOURISM AS A FACTOR IN THE DEVELOPMENT OF DOMESTIC TOURISM

Yaitskaya E.A.;

Associate Professor, Department of Commodity Science,
Tourism, and Law, PhD 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

Yuanova L.T.;

Second-year Master's student majoring in Tourism
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: raul00harch@gmail.com

Annotation. This article examines youth tourism as a form of social tourism. It identifies youth preferences in choosing socio-cultural programs, driven by travel motivation and accessibility of tourist attractions. Youth tourism is currently a promising factor in domestic tourism, taking into account regional characteristics, availability and accessibility of tourist attractions, and infrastructure development.

Keywords: youth tourism, social tourism, motivation, preferences, factors, sociological survey, socially oriented tourism products.

К социальному туризму относятся такие виды туризма, как семейный, пенсионный, молодежный, предоставляющие возможности для удовлетворения потребностей в отдыхе и путешествиях социальных категорий населения. Молодежный туризм считается одним из самых перспективных видов социального туризма в связи с высокой туристической активностью молодежи.

Сегодня интерес молодежи к организации своего отдыха и путешествий обусловлен самостоятельным зарабатыванием денег, индивидуальным графиком работы с использованием дистанционных технологий, наличием свободного времени за счет отпусков и каникул. Молодежь предъявляет весьма скромные требования к качеству и уровню обслуживания, предпочитая доступные бюджетные туры. В европейских странах туроператоры предлагают различные варианты отдыха для молодежи: по продолжительности, уровню комфортности размещения, типу питания и т. д. [1].

В России в настоящее время стратегия развития внутреннего и въездного туризма ориентирована на новый, социально-ориентированный уровень. Для достижения целей, заявленных в Стратегии развития туризма, в России к 2035 году необходимо выявить потенциал ответственности туристского продукта ожиданиям целевой аудитории, определить приоритетные территории и создать условия для повышения интереса бизнеса к системному развитию туризма [2].

На практике доля российских туроператоров, занимающихся внутренним и въездным туризмом молодежи, низкая. Отсутствуют компании, специализирующиеся на молодежном сегменте. Также проблематично выделить долю молодежного сегмента как в международном, так и в российском туристическом потоке. Под влиянием последних событий в мире, в том числе связанных с COVID-19, туризм демонстрирует высокую адаптацию к происходящим изменениям. Несмотря на некоторое снижение покупательной способности, закрытие границ для международных поездок, россияне по-прежнему проявляют интерес к путешествиям. В связи с этим операторам туристической индустрии необходимо стимулировать российскую туристическую активность, развивая социальный туризм и импортозамещение на внутреннем рынке.

Анализ молодежного сегмента социального туризма представлен довольно большим количеством научных публикаций российских авторов [1, 3-8]. Вопросы социально-экономического положения, социальной сферы описывают туризм и его взаимосвязь с политическими, экономическими, социальными, политическими и культурными факторами.

В странах ЕС реализуется проект социального туризма «Калипсо». Целью данного проекта является выравнивание доступа людей к путешествиям и поддержка социального туризма. Были выделены такие социальные категории населения, как пожилые люди и пенсионеры, молодежь в возрасте 18–30 лет, семьи с небольшим доходом и инвалиды [1]. В рамках проекта «Калипсо» туроператор SKM 2000 Travel взаимодействует с социальной группой молодежи. Его основная миссия — улучшить качество жизни молодежи, студентов и преподавателей путем предоставления скидок на автобусные и железнодорожные билеты, организации студенческих обменов, реализации учебных программ, участия в летних стажировках и индивидуального туризма. В России подход к государственному регулированию социального туризма в контексте социальной политики считается наиболее эффективным.

Ряд российских регионов реализуют собственные программы по развитию социального туризма, например, Закон о поддержке развития туризма в Санкт-Петербурге, программа

развития социального туризма в Республике Башкортостан, программа развития социального туризма в Астраханской области и др. Накоплен положительный опыт организации отдыха для социальных категорий населения в Московской, Ростовской и Тюменской областях, Хабаровском крае и некоторых других регионах [1, 3].

Молодежный туризм поддерживается в основном в рамках молодежной политики. До недавнего времени поддержка молодежного туризма в виде целевых программ до недавнего времени осуществлялась в основном негосударственными инициативами в регионах.

Исследование молодежного туризма с точки зрения социокультурных позиций в научных работах [5, 7, 8] иллюстрирует значительную вовлеченность молодежи в туризм. Туристическая деятельность раскрывает потенциал молодежного туризма как множественного социально-культурного события, так как обеспечивает прямой контакт молодежи с культурно-историческими и культурно-образовательными ресурсами. Культурно-образовательными аспектами молодежного туризма являются повышение образовательного и культурного уровня молодежи, эффективное управление ценностью культурного наследия, создания эффективного имиджа страны, получение новых знаний, практика иностранных языков, занятия спортом. Все это повышает интерес к образовательным, познавательным и спортивным молодежным турам. Актуальные туристические предложения и их территориальная близость, отвечающая запросам молодежи, делают их более предпочтительными и доступными.

Молодежный туризм в настоящее время является перспективным фактором внутреннего туризма с учетом региональных особенностей, в частности, обеспеченности и доступности туристических объектов, развития инфраструктуры. Несмотря на региональные различия в нашей стране, крайне важно выявить мотивацию, формирующую основные цели путешествий молодежи.

В связи с вышеизложенным молодежный туризм, являясь элементом социального туризма, оценивается как часть туристской социально-экономической системы, функционирующая под воздействием внешней и внутренней среды, и характеризуется общими социально-экономическими признаками и элементами [5]. Особенности молодежного туризма представлены источниками финансовой помощи и определением четких критериев классификации социальных групп по возрасту.

Стратегия развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года представляет идею молодежного туризма, как туризма для лиц в возрасте от 18 до 35 лет [1]. Организационными формами и инструментами, определяющими потребление туристских продуктов в данной сфере, являются льготы на путевки в дома отдыха, санатории, пансионаты, а также льготные транспортные билеты. Опыт показывает, что молодежный туризм представляет собой организованный, коллективный туризм внутри страны с культурно-познавательными, рекреационными, оздоровительными и оздоровительными целями.

Согласно исследованиям социального туризма [1, 3] сдерживающими факторами развития молодежного туризма являются низкая прибыль туроператоров, недостаточная осведомленность населения о льготных туристических путевках. Эта тенденция распространяется по всей территории нашей страны.

Для изучения особенностей и перспектив развития молодежного туризма в Кабардино-Балкарии нами проведено анкетирование обучающихся Кабардино-Балкарского ГАУ. Респондентами были студенты до 22 лет включительно, в т.ч. российские (90%) и иностранные (10%). В анкету были включены вопросы, касающиеся информации об отдыхе по социальным пакетам, частоты, продолжительности, компенсации расходов, цели поездки, выбора и оценки услуг размещения, уровня удовлетворенности социальным отдыхом, а также оценкой соотношения цены и качества социального отдыха. Кроме того, были представлены вопросы, касающиеся выбора туристических центров и мероприятий, планов на будущую поездку, перспективных туристических направлений, предпочтений в отношении туристических мероприятий, востребованности работы гида и т. д.

Результаты анализа анкет показали, что 85% респондентов хотя бы раз в жизни отдыхали по социальному пакету, при этом поездка была организована группой с преподавателем, с частичной или полной компенсацией, а также во время прохождения практик, участия в конференциях.

Цели поездки группируются на основные (целевые) и дополнительные. Основными целями молодежного туризма, по данным опроса, являются познавательные (74%), событийные (60%), образовательные (54%), культурно-познавательные (53%) и религиозные (35%). В качестве дополнительных целей респондентами были указаны спортивные (35%), рекреационные (32%), оздоровительные (27%), приключенческие (25%), экологические (5%). Согласно результатам исследования, высокий уровень удовлетворенности соотношением цены и качества свидетельствует о том, что, с одной стороны, требования к качеству обслуживания среди молодежи не завышены, а с другой стороны, можно предположить, что социальный отдых представлен на хорошем уровне. Более 50% опрошенных не планируют отдыхать из-за нехватки времени и финансов. Этот показатель свидетельствует о том, что финансовая и материальная поддержка не всегда являются приоритетным фактором среди молодежи при планировании отдыха и путешествий. Как следует из исследования, молодежь больше всего интересуется такими разновидностями туризма, как экскурсия, тур выходного дня, зимний тур выходного дня в туристическом комплексе и т. д. Такой выбор можно объяснить географической доступностью туристических объектов для краткосрочных поездок. С другой стороны, туристические центры и текущие мероприятия также могут повысить интерес молодежи в этой сфере.

По результатам анкетирования установлено, что приоритетными мотивами туризма для молодежной группы являются познавательные и коммуникативные: знакомство с новыми территориями и людьми, спорт, возможности проверить себя в преодолении трудностей, сформировать выносливость и стойкость характера, общение во время групповых путешествий со сверстниками другой культуры и языка, обретение и встречи с друзьями.

На молодежный туризм в большей степени влияют не социальный статус, уровень дохода и знания, а цели путешествия и наличие свободного времени. Туристическая активность молодежи определяется наличием туристических объектов и интересных мероприятий, их доступностью. Расширение исследований и оценки в сфере молодежного туризма необходимо для помощи туроператорам и турфирмам для адаптации своих туристических продуктов к потребностям и запросам молодежи, усиления внимания социально-культурным аспектам молодежных групповых туров.

Таким образом, на основании результатов исследования молодежного туризма установлено, что социально ориентированные туристические продукты для молодежи актуальны благодаря акценту на социально-культурных аспектах (моральный, духовный, научный и образовательный). При этом наиболее востребованы групповые поездки, в том числе с иностранными студентами, основанные на принципе нулевой экономики, т. е. доступные туры без крупных финансовых вложений, где основным ресурсом становятся социальные инициативы участников туристических мероприятий и молодежных групп. Туристические программы для молодежи разных национальностей являются объединяющим фактором и средством формирования развивающегося туризма в различных регионах России. Во взаимодействии образовательных организаций особенно важно учитывать тенденцию роста числа иностранных студентов, а также студентов из других регионов России. В этом случае координаторами молодежных туров могут стать представители профильных кафедр ведущих региональных вузов. Местная молодежная политика и грантовые программы должны предусматривать формирование и реализацию социально ориентированных бюджетных туров с акцентом на природных, культурно-исторических ресурсах конкретного региона, доступности туристического отдыха для молодежи, совершенствования системы социального туризма через систему льгот.

Литература:

1. Донскова И.Ю., Маковецкий М.Ю., Баранников А.Л. Социальный туризм для молодежной группы как фактор развития внутреннего туризма // Сервис в России и за рубежом. 2022. Т. 16. № 4. С. 28–36.
2. Стратегия развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года. Утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2019 г. N 2129-р.
3. Донскова Л.И., Редькин А.Г., Отто О.В., Беспалова Н.Н. Подходы к исследованию социального туризма: зарубежный и российский опыт // Наука Красноярья. 2018. № 7. С. 100–125.
4. Артемова Е.Н. Козлова В.А. Молодежный сегмент туристского рынка как объект маркетинговых исследований // Маркетинг в России и за рубежом. 2004. № 4. С. 37–49
5. Каменец А. В. (2015). Молодежный социальный туризм как общественная проблема // Современные проблемы науки и образования. 2015. № 2-2. С. 857.
6. Соколенко Т. В. Молодежный туризм в РФ и КНР: основные предпочтения и тенденции развития // Россия и Китай: новый вектор развития социально-экономического сотрудничества. Благовещенск: Амурский государственный университет, 2014. Т. 2. С. 49–53.
7. Тезиев Т.М., Савхалова С.Ч. Молодёжный туризм – фактор формирования здорового образа жизни. Система ценностей современного общества // Здоровый образ жизни как одно из условий формирования гармоничной личности. 2016. № 47. С. 118–126.
8. Юдина Т.А., Баламян М. Н. Молодежный туризм как фактор развития международного туризма на территории Краснодарского края // Теория и практика общественного развития. 2015. № 5. С. 18–22.

СЕКЦИЯ 4.

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ В АПК И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ

УДК 332.1:338

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

Буздова А.З.;

доцент кафедры «Управление» к. э. н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
е - mail: zuberovna@mail.ru

Аннотация. В данной статье нами рассмотрены вопросы взаимосвязи экономического роста и экологических проблем, которые с каждым годом принимают все более глобальный характер. Экономические и экологические проблемы тесно связаны, и решая одни из них, нельзя исключать вторые. Как состояние окружающей среды непосредственно формирует потенциал экономической сферы, так и её стремительный прогресс вносит изменения в мировое экологическое состояние. В настоящее время вопросы развития экономики, востребованность и необходимость использования природоохранных и ресурсосберегающих технологий представляются актуальными как для России, так и всех стран. В практической деятельности весь комплекс экологических проблем, которые, к сожалению, имеют место, выступают серьезной угрозой для благосостояния будущего поколения людей.

Ключевые слова: экономика, экономическое развитие, экология, экологические проблемы, перспективы.

ECONOMIC PROCESSES AND ENVIRONMENTAL PROBLEMS

Buzdova A.Z.;

Associate Professor of the Department of Management,
PhD in Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: zuberovna@mail.ru

Annotation. In this article, we consider the issues of the relationship between economic growth and environmental problems, which are becoming more global every year. Economic and environmental problems are closely related, and solving one of them cannot exclude the other. Both the state of the environment directly shapes the potential of the economic sphere, and its rapid progress brings changes to the global ecological state. Currently, the issues of economic development and the relevance and necessity of using environmental and resource-saving technologies are relevant for both Russia and all countries. In practice, the whole range of environmental problems, which unfortunately occur, pose a serious threat to the well-being of the future generation of people.

Keywords: economics, economic development, ecology, environmental problems, prospects.

Экологическая проблематика является одной из наиболее острых проблем в современной парадигме развития человечества. Несмотря на провозглашенное право граждан на благоприятную окружающую среду, закрепленное в ряде международных и национальных нормативных актов, экономические интересы продолжают доминировать над экологическими

императивами [5]. Следствием такого дисбаланса является истощение запасов природных ресурсов, загрязнение окружающей среды, ухудшение показателей здоровья населения и обострение геополитической конкуренции за сырьевые рынки, и жизненное пространство.

В Российской Федерации государственная политика в области природопользования реализуется посредством программных документов, таких как государственная программа «Воспроизводство и использование природных ресурсов», утвержденная Постановлением Правительства РФ от 15 апреля 2014 года № 322. Целью данной программы является обеспечение устойчивого снабжения экономики страны минеральным сырьем, развитие водохозяйственного комплекса, охрана водных объектов и защита населения от негативного воздействия вод [2].

Экологизация экономики приобретает все большее значение в контексте современного экономического развития, поскольку экологические проблемы, порождаемые хозяйственной деятельностью, неизбежно влекут за собой социальные и экономические издержки. Необходимость решения этой проблемы находит отражение в научных исследованиях, в частности, в работах ведущих отечественных и зарубежных ученых [3, 6]. Состояние окружающей среды является определяющим фактором потенциала экономического роста государства. В свою очередь, экономический прогресс оказывает существенное влияние на состояние глобальной экологической системы. К числу наиболее актуальных экологических проблем, оказывающих прямое воздействие на экономику, относятся сокращение площадей лесов, деградация земельных ресурсов, дефицит водных ресурсов и загрязнение водных и воздушных бассейнов промышленными отходами.

Долгосрочная устойчивость экономических, социальных и экологических систем определяется комплексом факторов, включая уровень загрязнения окружающей среды, обеспеченность продовольствием и энергетическими ресурсами. В Российской Федерации в настоящее время выявлены сотни экологических проблем, требующих принятия превентивных мер для предотвращения дальнейшего ухудшения ситуации.

Одним из ключевых факторов, обуславливающих важную роль экосистемы России в глобальном регулировании климата, является наличие крупнейшей в мире лесной территории, составляющей 22% от общей площади лесов на планете.

Площадь земельных ресурсов в мире составляет около 140 млн. км², из которых, по оценкам экспертов, 23% подвержены деградации, а 15% утратили свои первоначальные свойства. Растущая урбанизация приводит к тому, что сельскохозяйственные угодья все чаще используются для добычи полезных ископаемых и размещения отходов. Сокращение земельных ресурсов и снижение их качества негативно сказывается на производстве продовольствия и в перспективе может стать фактором, сдерживающим экономическое развитие.

Малонарушенные лесные территории рассматриваются как наиболее ценные природные комплексы. В России их площадь составляет около 290 млн. га. Однако в ряде случаев они рассматриваются преимущественно как источник древесины для лесопромышленных предприятий. Преобладающая экстенсивная модель лесопользования, характеризующаяся вырубкой лесных массивов без проведения адекватных мероприятий по лесовосстановлению, приводит к ухудшению состояния лесного фонда и сокращению объема экономически доступных лесных насаждений [3].

Важнейшей проблемой в водной сфере является неэффективное использование водных ресурсов. Качество воды также оставляет желать лучшего из-за чрезмерной антропогенной нагрузки. Важным направлением является обеспечение безопасности гидротехнических сооружений.

В области управления водными ресурсами приоритетной задачей является снижение водоемкости производства. Решение проблемы обезлесения требует ужесточения санкций за незаконные рубки леса, проведения лесовосстановительных работ и более полного использования древесины и отходов лесопиления.

Рост экономики сопровождается увеличением промышленного потребления воды. Пресная вода составляет лишь 2,5% от общего объема водных ресурсов планеты, причем большая ее часть находится в ледниках. Вода используется в процессах производства продовольствия и промышленной продукции, особенно в энергетической, бумажной, химической и металлургической отраслях. В настоящее время более 700 млн. человек проживают в регионах с недостаточным количеством водных ресурсов. Глобальный дефицит воды может привести к замедлению или остановке развития водоемких отраслей промышленности и нанести значительный ущерб сельскому хозяйству. Для стран, испытывающих постоянную нехватку воды, возможно снижение валового внутреннего продукта на 6%.

Интенсивное экономическое развитие ведет к повышенному потреблению энергии. Несмотря на открытие новых месторождений нефти, газа и угля, многие страны испытывают дефицит этих ресурсов, и к 2050 году прогнозируется тотальная нехватка энергоресурсов. Экономический ущерб, связанный с ресурсными проблемами, может привести к замедлению экономического роста и снижению объемов производства.

Современные модели экономики в значительной степени удовлетворяют свои энергетические потребности за счет невозобновляемых природных ресурсов. Однако еще в 2003 году в докладе Генерального секретаря ООН «Энергетика и транспорт» отмечалась необходимость использования технологий возобновляемых источников энергии [5].

Необходимо активизировать разработку и внедрение энергосберегающих технологий и экологически чистых альтернативных источников энергии, таких как энергия ветра и солнца. Несмотря на их экологичность и неисчерпаемость, строительство соответствующих установок требует значительных инвестиций, что сдерживает их широкое распространение.

Исследования в области экологической экономики позволили осознать взаимосвязь между экономической, экологической и социальной сферами. Экологическая экономика является перспективным направлением, использующим как традиционные методы анализа, так и разрабатывающим новые подходы. Необходимость решения экологических проблем осознается повсеместно. Вопросы взаимодействия экономики и экологии рассматриваются в различных нормативных актах, декларациях и программах модернизации производства с целью обеспечения экономического роста без ущерба для окружающей среды.

В соответствии со ст. 42 Конституции РФ каждый имеет право на благоприятную окружающую среду, достоверную информацию о ее состоянии и на возмещение ущерба, причиненного его здоровью или имуществу экологическим правонарушением [1]. Часто незначительные правонарушения могут привести к серьезным экологическим последствиям. Несмотря на существующие механизмы экономического стимулирования, в Российской Федерации необходимо применять меры административной и уголовной ответственности за правонарушения в области охраны окружающей среды [3].

Экологический надзор играет важную роль в обеспечении экологического благополучия. Однако в России наблюдается недостаточно высокое качество государственного регулирования в этой сфере, что связано с разобщенностью функций между различными федеральными органами исполнительной власти [5].

Таким образом, экология и экономика находятся в тесном взаимодействии, что обуславливает поиск новых методов и способов решения проблемы негативного воздействия экономики на окружающую среду. В условиях ограниченности природных ресурсов необходимо согласовывать потребности человека с требованиями рационального природопользования. Для решения экологических проблем мировая экономика должна сосредоточиться на следующих стратегиях:

- употребление вторичного сырья, регенерация и переработка отходов производства и мусора.
- обработка сточных вод с использованием естественных процессов жизнедеятельности бактерий.

- рекультивация промышленных территорий для их повторного использования.
- применение новых источников энергии: ветровой, солнечной и энергии приливов.

Эксперты обозначают следующие возможности осуществления экологической экономики:

- производство одного вида продукции для сокращения ущерба окружающей среде;
- разработка безотходных технологий, эффективных систем очистки и контрольно-измерительной аппаратуры;
- налаживание взаимосвязей между результатами хозяйственной деятельности и показателями экологичности продукции;
- разделение затрат на оборудование, связанное с производством и доведением продукции до определенного уровня экологического качества;
- учет экологических факторов при размещении предприятий,
- при размещении предприятий необходимо учитывать различия между регионами по остроте экологической ситуации и, следовательно, применять неодинаковые требования к специализации производства.

Ключевыми целями выступают: снижение техногенной нагрузки, обеспечение природного потенциала и режима естественных процессов в природе, снижение потерь, комплексность извлечения полезных компонентов, применение отходов в качестве вторичного ресурса.

В будущем предполагается мобилизовать глобальную экономику и обеспечить рост инвестиций в природные технологии [4]. Выше обозначенный перечень мер делает возможным стимулировать экологизацию большинства современных экономик, миновать катастрофических последствий глобального изменения климата и свести к минимуму применение невозобновимых полезных ископаемых.

Литература:

1. Конституция Российской Федерации: принята голосованием 12.12.1993 г. (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020 г) [Электронный ресурс]. URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/ (дата обращения 22.09.2025)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 апреля 2014 года № 322 «Воспроизводство и использование природных ресурсов» (в редакции от 18.12.2024 № 1817)
3. Горшкова Д.С. Проблемы взаимодействия экологии и экономики // Молодой ученый. 2019. № 47 (285). С. 189–191.
4. Кокова Э.Р., Баккуев Э.С. Формирование модели устойчивого агроэкономического развития региона с учетом научно-технологических трендов // Наука, образование и бизнес: новый взгляд или стратегия интеграционного взаимодействия. Сборник научных трудов по материалам Международной научно-практической конференции, посвященной 80-летию со дня рождения первого Президента Кабардино-Балкарской Республики В. М. Кокова. Нальчик, 2021. С. 206–211.
5. Никольская Ю.В., Субботина Ю.М. Современные проблемы экологии и экономики // Материалы VII Международной студенческой научной конференции «Студенческий научный форум» URL: <https://scienceforum.ru/2015/article/2015010076> (дата обращения: 21.09.2025)
6. Жангоразова Ж.С., Багова Д.М., Баккуев Э.С., Кунашева З.А., Кунижева Л.Х. Управление экологической устойчивостью сельского хозяйства региона // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2021. № 12. С. 32-35

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТИВНЫХ КАЧЕСТВ ОВЕЦ ГОРНОГО ЭКОГЕНЕЗА В УСЛОВИЯХ КРУГЛОГODOVOГО ГОРНО-ПАСТБИЩНОГО СОДЕРЖАНИЯ

Вологирова Ф.А.;

доцент кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза», к.б.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: fati.vologir@yandex.ru

Улаков Р.К.;

студент

КЧГУ имени У.Д. Алиева, г. Карачаевск, Россия

Шихбабаев Э.Э.;

студент

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

Аннотация. В статье освещены результаты изучения уровня реализации генетического потенциала продуктивности овец горного экогенеза в высотных условиях разведения. Показано, что овцы карачаевской породы проявляют хорошую продуктивность в условиях круглогодичного горно-пастбищного содержания, что связано с их высокими адаптивными свойствами.

Ключевые слова: овцы горного экогенеза, адаптивные свойства, приспособляемость, карачаевская порода овец, горно-пастбищное содержание.

REALIZATION OF PRODUCTIVE QUALITIES OF SHEEP OF MOUNTAIN ECOGENESIS IN CONDITIONS OF YEAR-ROUND MOUNTAIN AND PASTURE CONTENT

Vologirova F.A.;

Associate Professor at the Department of animal Science
and veterinary and sanitary expertise,
Candidate of Biological Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: fati.vologir@yandex.ru

Ulakov R.K.;

Student

KChSU named after U.D. Aliyeva, Karachaevsk, Russia

Shikhbabaev E.E.;

Student

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The article highlights the results of studying the level of realization of the genetic potential of productivity of sheep of mountain ecogenesis in high-altitude breeding conditions. It has been shown that sheep of the Karachay breed exhibit good productivity in conditions of year-round mountain-pasture housing, which is associated with their high adaptive properties.

Keywords: sheep of mountain ecogenesis, adaptive properties, adaptability, Karachay breed of sheep, mountain-pasture maintenance.

Эффективное использование отраслями животноводства обширных площадей естественных кормовых угодий Кабардино-Балкарской Республики, в значительной своей части относящихся к категориям высокогорных пастбищ, решает две важнейшие задачи – получение экологически чистой, по сути, органической, животноводческой продукции и снижение ее себестоимости. Особенно хорошо используются альпийские фитоценозы овцами, в силу

присущих им анатомо-морфологических и эколого-физиологических особенностей, определяющие их высокую экологическую пластичность. Это определяет сравнительное преимущество их для отгонно-горного и круглогодowego горно-пастбищного разведения. Лучше всего подходят для этих целей породы горного экогенеза. Одной из таких пород является карачаевская, с высокими адаптивными свойствами. Подходит порода также сегодняшним потребительским запросам по мясным качествам. В соответствии с этим, карачаевская порода овец разводится в горных и предгорных хозяйствах республики, успешно получая от них экологически чистую и дешевую молочную ягнятину и молодую баранину [1, 2]. Шерсть у карачаевских овец грубая и не пользуется особым спросом на сегодняшний день, однако, шерстный покров имеет большое эколого-биологическое значение в приспособлении животных к суровым климатическим условиям гор. Цель работы – изучить реализацию продуктивных качеств овец карачаевской породы в условиях круглогодowego горно-пастбищного содержания. Уровень реализации генетического потенциала продуктивности животных напрямую зависит от уровня их приспособляемости к условиям среды. В условиях круглогодowego горно-пастбищного содержания ООО «Дарган» Черекского района Кабардино-Балкарской Республики овцы карачаевской породы набирают хорошую живую массу, что свидетельствует о хорошей приспособляемости животных к высотному режиму содержания. Так, к возрасту отбивки ягнята имели живую массу в пределах 27-30 кг, к 6-месячному возрасту – 34-37, к годовалому возрасту – 39-46 кг. Данные в разрезе половозрастных групп молодняка показаны на рисунке 1.

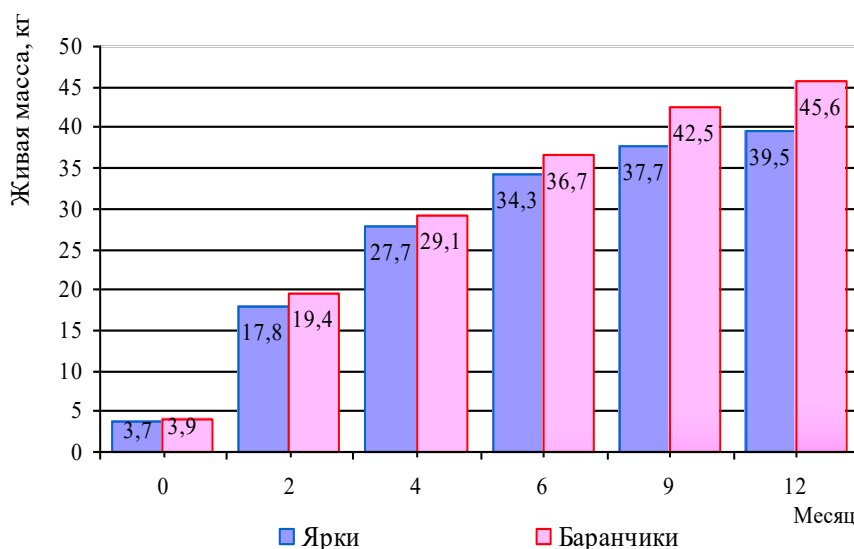


Рисунок 1 – Живая масса карачаевских ягнят в условиях круглогодowego горно-пастбищного содержания

Реализационной живой массы молодняк достигает уже в возрасте отбивки их от маток – в 4-5 (до 6) месяцев. Молочная ягнятина, полученная на высокопитательных альпийских пастбищах, характеризуется отличными вкусовыми качествами и пользуется большим спросом. В целом, показатели мясной и шерстной продуктивности ярок и баранчиков в условиях круглогодowego горно-пастбищного содержания приводятся в таблице 1.

Как видно из таблицы 1, живая масса ягнят составила в среднем 42,1 кг, в том числе: ярки – $39,5 \pm 1,5$ кг, баранчиков – $45,6 \pm 1,2$ кг. Средний настриг шерсти составил 1,39 кг, в том числе: ярки – $1,21 \pm 0,08$ кг, баранчиков – $1,55 \pm 0,09$ кг.

Таблица 1 – Продуктивные показатели ярок и баранчиков в условиях круглогодичного горно-пастбищного содержания n=20

Группа	Живая масса, кг		Настриг шерсти, кг	
	$X \pm m_x$	$C_v, \%$	$X \pm m_x$	$C_v, \%$
Ярки	$39,5 \pm 1,5$	17,7	$1,21 \pm 0,08$	16,0
Баранчики	$45,6 \pm 1,2$	16,5	$1,55 \pm 0,09$	18,2
В среднем:	42,1		1,39	

Шерстный покров карачаевских овец имеет не столько хозяйственное значение, учитывая низкий спрос на грубошерстную продукцию, сколько эколого-биологическое. В суровых условиях вертикальной зональности он выполняет, прежде всего, защитные функции, предохраняя животных от простудных заболеваний. И здесь не меньшее значение имеет также длина шерсти (табл. 2).

Таблица 2 – Длина шерсти у ягнят n=20

Возраст	Длина шерсти, см				Достоверность разности, td
	ярочки		баранчики		
	X±m _x	Cv, %	X±m _x	Cv, %	
При рождении	2,0±0,20	30,0	2,4±0,18	29,3	3,9
4 месяца	8,0±0,22	35,4	9,0±0,25	33,2	6,4
12 месяцев	7,0±0,25	38,3	8,2±0,30	36,1	5,6

Данные таблицы 2 показывают, что формирование длины шерсти у ягнят в условиях круглогодичного горно-пастбищного содержания происходит в рамках естественных закономерностей. При этом, в разрезе половозрастных групп, во все возрастные периоды баранчики превосходили по данному признаку своих сверстниц, разница высоко достоверна во всех случаях ($P > 0,999$).

Таким образом, в условиях круглогодичного горно-пастбищного содержания овцы карачаевской породы горного экогенеза показывают хороший уровень реализации генетического потенциала продуктивности, что соотносится с их высокими адаптивными свойствами. Производство продукции овцеводства по вышеуказанной технологии более экономично и рентабельно, а также органично.

Литература:

1. Вологиров М.К., Беждугов В.Ш., Карданов Х.Х. Отгонно-горное овцеводство – эффективный способ увеличения и удешевления производства экологически чистой молодой баранины // Овцы, козы, шерстяное дело. 2013. №2. С.51–56.
2. Вологирова Ф.А. Овцеводство в горной Кабардино-Балкарии: динамика и векторы развития, перспективы повышения эффективности // Известия Горского государственного аграрного университета. 2025. Т. 62. № 2. С. 48–54.

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСНОГО СЫРЬЯ

Гадиев А.Х.-М.;

аспирант кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: Gadiev@mail.ru

Нартокова М.З.;

аспирант кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: nartokova@mail.ru

Апажев И.А.;

аспирант кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: inal.apazhev@bk.ru

Гунашев Ш.А.;

ведущий научный сотрудник, к.в.н., доцент
Прикаспийский зональный научно-исследовательский ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: sgunashev@mail.ru

Микаилов М.М.;

ведущий научный сотрудник, канд. вет. наук
Прикаспийский зональный научно-исследовательский
ветеринарный институт-
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: mikail.mikailov1981@mail.ru

Карашаев М.Ф.;

профессор кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза», д.б.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
Прикаспийский зональный научно-исследовательский
ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: Karashaev59@mail.ru

Аннотация. В данном исследовании анализируются результаты статистической ветеринарной отчетности за период 2020-2024 гг. на территории Кабардино-Балкарской Республики. Основное внимание уделяется выявлению патологии инвазионных заболеваний у крупного рогатого скота. Анализ данных проводился на основе годовых отчетов лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы (форма № 5-вет) и результатов собственных исследований.

Ключевые слова: инвазионные болезни, echinococcus granulosus, echinococcus multilocularis, fasciola hepatica, fasciola gigantica, dicrocoelium lanceatum.

FACTORS, AFFECTING THE SAFETY OF MEAT RAW MATERIALS

Gadiev A.Kh.-M.;

Postgraduate student of the Department of Animal Science
and Veterinary and Sanitary Expertise
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: Gadiev@mail.ru

Nartokova M.Z.;

Postgraduate student of the Department of Animal Science
and Veterinary and Sanitary Expertise
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: nartokova@mail.ru

Apazhev I.A.;

Postgraduate student of the Department of Animal Science
and Veterinary and Sanitary Expertise
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: inal.apazhev@bk.ru

Gunashev Sh.A.;

Leading Researcher, Ph.D., Associate Professor
Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANC RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: sgunashev@mail.ru

Mikhailov M.M.;

Leading Researcher, Ph.D.
Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANC RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: mikail.mikhailov1981@mail.ru

Karashaev M.F.;

Professor of the Department of Animal Science and Veterinary
and Sanitary Expertise, Doctor of Biological Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANTS RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: Karashaev59@mail.ru

Annotation. This study analyzes the results of statistical veterinary reporting for the period 2020-2024 in the Kabardino-Balkarian Republic. The main focus is on identifying the pathology of invasive diseases in cattle. The data analysis was carried out on the basis of annual reports of veterinary and sanitary examination laboratories (form No. 5-vet) and the results of our own research.

Keywords: invasive diseases, echinococcus granulosus, echinococcus multilocularis, fasciola hepatica, fasciola gigantica, dicrocoelium lanceatum.

Правительство по поручению президента обновило Стратегию развития агропромышленного и рыбохозяйственного комплексов до 2030 года. Предыдущий документ был утвержден в 2020 году, однако новые вызовы, связанные с геополитической ситуацией и усилением санкционного давления потребовали корректировки целей. В настоящее время в Российской Федерации принимается комплекс мер по увеличению производства мяса [6]. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных проводят обычно визуально с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований, при этом иногда обнаруживают различных гельминтов и соответствующие патологические изменения в органах и тканях [2, 3, 4, 5]. При большинстве инвазий клинические признаки болезни у животных не выражены (неспецифичны), поэтому предубойную диагностику провести не всегда возможно [5, 7, 8]. И лишь послеубойная диагностика (осмотр туш и органов) позволяет выявить, чаще в органах животных, а иногда и тканях, гельминтов или их личинок [2, 3, 4, 6, 7, 8]. Так, в тушах и паренхиматозных органах крупного рогатого скота находят *Fasciola*

hepatica и *Fasciola gigantica*, *Echinococcus granulosus*, *Dicrocoelium lanceatum*. Наибольший интерес с ветеринарной и медицинской точек зрения представляют обнаруженные при ветеринарно-санитарной экспертизе инвазионные заболевания, среди которых имеются и социально-опасные зоонозы [1, 6, 7, 8].

Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается и проводится должностными лицами органов, осуществляющих федеральный государственный ветеринарный контроль (надзор), уполномоченными в области ветеринарии [2, 3, 4] на убойных пунктах крупных животноводческих и перерабатывающих предприятий, средней и малой мощности и на рынках [3, 5].

Эхинококкоз – паразитарное заболевание, вызываемое личиночной стадией *Echinococcus granulosus*, остается одной из основных причин зоонозных болезней, имеющих важное социально-экономическое значение [1, 6, 7]. Более того, эхинококкоз становится проблемой ранее эпидемиологически благополучных территорий Западной Европы, где его относят к группе забытых и возвращающихся болезней [1].

Мясо и другие продукты убоя животных всех категорий хозяйств подлежат обязательной послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе, которую проводит ветеринарный врач государственной лаборатории, согласно деятельности Закона РФ «О ветеринарии». Экспертиза мяса гарантирует потребителю, что продукты из мяса сельскохозяйственных животных и птицы являются качественными, безопасными и полезными для употребления человеком на момент покупки [6].

Качество пищевых продуктов животного и растительного происхождения контролируют на продовольственных рынках ветеринарные специалисты государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы [5]. Тема контроля качества и безопасности продукции для населения всегда является актуальной. В результате ветеринарно-санитарной экспертизы могут быть выявлены помимо незаразной патологии возбудители инфекционных и инвазионных заболеваний, в том числе относящихся к зоонозам [5, 6].

Цель работы - провести анализ статистических данных ветеринарно-санитарной экспертизы мяса крупного рогатого скота в Кабардино-Балкарской Республике.

Анализ данных проводился на основе годовых отчетов лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (форма № 5-вет) и результатов собственных исследований.

Для исследования использовались следующие методы: Методика осмотра туш и органов крупного рогатого скота: визуальный осмотр и оценка состояния туш на наличие патологий. Органолептический метод: оценка внешнего вида, цвета, запаха и текстуры мяса. Микроскопический метод: исследование образцов тканей и органов под микроскопом для выявления патогенных микроорганизмов.

В результате анализа данных ветеринарно-санитарной экспертизы установлено, что в 2020 году наибольший процент выбраковки был по причине инвазии *Echinococcus granulosus*-42,54 %, затем *Fasciola hepatica* и *Fasciola gigantica*-32,52 %, наименьший при заражении *Dicrocoelium lanceatum*-24,94 %.

В 2021 году наибольший процент выбраковки был по причине инвазии *Echinococcus granulosus*-39,02 %, затем *Fasciola hepatica* и *Fasciola gigantica*-36,72 %, наименьший при заражении *Dicrocoelium lanceatum*-24,24 %.

В 2022 году наибольший процент выбраковки был по причине инвазии *Echinococcus granulosus*-38,50 %, затем *Fasciola hepatica* и *Fasciola gigantica*-36,80 %, наименьший при заражении *Dicrocoelium lanceatum*-24,68 %.

В 2023 году наибольший процент выбраковки был по причине инвазии *Fasciola hepatica* и *Fasciola gigantica*-42,50 %, затем *Echinococcus granulosus*-40,40 %, наименьший при заражении *Dicrocoelium lanceatum*-17,0 %.

В 2024 году наибольший процент выбраковки был по причине инвазии *Echinococcus granulosus*-40,01 %, затем *Fasciola hepatica* и *Fasciola gigantica*-34,03 %, наименьший при заражении *Dicrocoelium lanceatum*-25,96 %.

В соответствии с Приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28.04.2022 № 269 "Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных

правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" с 01 сентября 2022 года запрещается подворный забой скота.

Приказ утверждает правила убоя скота, основные пункты которого гласят:

Убой животных и птицы, мясо и продукты убоя которых предназначены для пищевых целей, производится в специально отведенных для этих целей местах: производственных объектах и иных местах, предназначенных для убоя животных. Действие ветеринарных правил не распространяется на убой животных в целях получения продуктов убоя, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Российской Федерации.

К убою допускаются животные, поступившие из мест содержания, в которых отсутствуют запреты на вывоз (нет карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных). Направляемые на убой животные сопровождаются ветеринарными сопроводительными документами, оформленными согласно ветеринарным правилам, утвержденным Минсельхозом России в соответствии с пунктом 7 статьи 2.3 Закона «О ветеринарии».

Установлено снижение количества проведенных официальных экспертиз в местах убоя и на рынках. Это может косвенно свидетельствовать о перемещении убоя скота в обход убойных пунктов с ветеринарным контролем что создает риски для здоровья населения и качества мяса. Результаты анализа свидетельствуют о нарушениях требований Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Литература:

1. Анализ заболеваемости эхинококкозами в Российской Федерации / Я. А. Ермакова, О. С. Думбадзе, М. П. Черникова [и др.] // Теория и практика борьбы с паразитарными болезнями, 2023. В.24. С.177–183.

2. Ветеринарно-санитарная оценка как условие охраны здоровья людей / А.Х.-М. Гадиев, М. З. Нартокова, Ш. А. Гунашев, [и др.] Современные направления развития аграрной науки: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С. 34–39.

3. Горшенина, К. А. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы говядины / К. А. Горшенина, П. В. Макарова, К. А. Охотникова / Сборник материалов международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и учащейся молодежи, посвященной 150-летию ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ: Казань, 2023. С. 538–540.

4. Гунашев, Ш. А. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при саркоцистозе / Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев / Актуальные проблемы аграрной науки: прикладные и исследовательские аспекты: материалы V Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С. 200–204.

5. Данилкина, О. П. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе в Республике Тыва / О. П. Данилкина // Вестник КрасГАУ, 2023. № 3 (192). С. 80–87. DOI: 10.36718/1819-4036-2023-3-80-87.

6. Доронин-Доргелинский, Е. А. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в выявлении паразитарной патологии у промысловых животных / Е. А. Доронин-Доргелинский, Т. Н. Сивкова // Российский ветеринарный журнал. Сельскохозяйственные животные, 2017. № 4. С. 16–18.

7. Организация ветеринарно-санитарного контроля качества мяса / М. З. Нартокова, А.Х.-М. Гадиев, Ш. А. Гунашев [и др.] / Актуальные проблемы аграрной науки: прикладные и исследовательские аспекты: материалы V Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С. 215–219.

8. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при ценурозе овец (*Coenurus cerebralis*) / А. Ю. Мишанин. Ю. Ф. Мишанин, Т. Ю. Хворостова [и др.] / Векторы развития технологии переработки животного и растительного сырья: сборник материалов международной научно-практической конференции. Краснодар, 2022. С. 214–216.

УДК 631.147

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ЗЕМЕЛЬ СЕЛЬХОЗНАЗНАЧЕНИЯ В САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Гужина С.И.;

студент 1 курса

ФГАОУ ВО «Самарский национальный исследовательский университет
имени академика С.П. Королева», г. Самара, Россия;

e-mail: sophiavoicoffi@gmail.com

Макушина Т.Н.;

доцент кафедры «Экономическая безопасность, учет и анализ»

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г. Самара. Россия;

e-mail: Tatiana-mak@mail.ru

Аннотация. В последние годы наблюдается значительное ухудшение состояния земель сельскохозяйственного назначения. В статье рассмотрено современное состояние сельскохозяйственных земель в Самарской области и намечены пути решения проблем.

Ключевые слова: земли, сельское хозяйство, проблемы, загрязнение.

ENVIRONMENTAL PROBLEMS OF AGRICULTURAL LAND IN THE SAMARA REGION

Guzhina S.I.;

Federal State Autonomous Educational Institution of Higher Education

«Samara National Research University named after Academician S.P. Korolev»,

Samara, Russia;

e-mail: sophiavoicoffi@gmail.com

Makushina T.N.;

Associate Professor of the Department of Economics

Samara State Agrarian University, Samara, Russia;

e-mail: Tatiana-mak@mail.ru

Annotation. In recent years, there has been a significant deterioration in the condition of agricultural land. This article examines the current state of agricultural land in the Samara Region and outlines solutions.

Keywords: land, agriculture, problems, pollution.

Последнее время наблюдается ухудшение экологического состояния сельскохозяйственных угодий. В частности, в Самарской области, где ярко выражена природная зональность от лесостепной с лесистостью до сухой степи зоны с относительно выравненным рельефом отмечается убывания плодородия и значительные площади земель подвержены деградационным процессам, что свидетельствует о необходимости определенных землеустроительных мероприятий, позволяющих улучшить земли сельхозназначения. Целью исследования является выявление экологических проблем, связанных с землями сельскохозяйственного назначения и наметить пути их решения.

Быстро развивающееся сельское хозяйство, с увеличивающимися требованиями к производимой продукции и в целом агропромышленный комплекс ставит перед нами вопросы об улучшении сельскохозяйственных земель, направленных на повышение эффективности общественного производства.

По последним исследованиям до 45 млн. га пахотных земель в Российской Федерации заброшенные из которых почти 20 млн. гектар составила пашня. В тоже время наблюдается, что около 15% сельскохозяйственных земель в России находятся в экологически неблагоприятных зонах [1].

Важное значение имеют вопросы формирования природно-ресурсного потенциала территорий и объективный анализ природных условий необходим при разработке комплекса мероприятий по восстановлению и стабилизации агроэкосистем.

В ходе работы было установлено, что основными причинами убывания плодородия следует назвать природные факторы, такие как наличие эрозионноопасных склонов, поднятие уровня грунтовых вод, а также нарушение баланса азота и других питательных веществ, например, подвижного фосфора и обменного калия, вынос которых не восполняется вносимыми удобрениями. Дополнительно наблюдается последнее время снижение уровня культуры земледелия и техногенное загрязнение.

В Самарской области последнее время часто наблюдается загрязнение пахотных и пастбищных земель в результате аварий на нефтегазопроводах. Многочисленные трубопроводы проходят через территорию Самарской области и зачастую эти трубопроводы были заложены еще в прошлом столетии, в связи с чем наблюдается их износ и частые прорывы. В результате этого из оборота выходят значительные площади земель сельскохозяйственного назначения. Только за 2025 год в Самарской области было несколько крупных прорывов на нефтепроводах, в результате чего плодородный слой оказался перемешан с минеральным грунтом и нефтью и теперь на этих территориях не получится выращивать сельскохозяйственную продукцию. В Нефтегорском районе зафиксировано загрязнение сельскохозяйственных земель на площади почти 300 кв.м., а в Кинель-Черкасском районе на площади 506 кв.м. Также наблюдается нарушение земной поверхности при строительстве и эксплуатации трубопроводов приводит к активации эрозионных процессов.

Кроме этого наблюдается накопление токсичных веществ в почвах сельскохозяйственного назначения. Здесь следует отметить, что Самарская область является одной из самых неблагоприятных в экологическом плане из-за высокого уровня загрязнения различных сред.

Можно отметить и загрязнение почв пестицидами. И именно не разумное ведение сельскохозяйственной деятельности с применением различных химических и органических веществ, стойких к разложению препаратов приводит к их накоплению в почвах. И здесь можно отметить, что чаще всего это наблюдается при сдаче в аренду сельскохозяйственных земель [5]. Временные пользователи сельских угодий в погоне за выгодой и сверхприбыли за короткий период аренды земель стараются получить как можно больше выгоды, совершенно не задумываясь о последствиях и дальнейшем состоянии сельскохозяйственной земли. Следует помнить, что пестициды нарушают естественную структуру и состав почв, при этом очень сильно страдает почвенная фауна, а также пчелы и птицы, к тому же это отрицательно влияет и на здоровье человека и животных. Последнее время семена, используемые на посев уже обработаны пестицидами, да и при обработке посевов и почв различными химикатами они попадают в почвенный слой. Кроме того, мы сталкиваемся с неправильным хранением и транспортировкой агрохимикатов, что ведет к их попаданию в почву [6].

Конечно, законодательством у нас установлена ответственность за нарушение правил обращения с пестицидами, что регулируется статьей 8.3 КоАП РФ и влечет за собой штрафы, но они в свою очередь не помогают избавиться от пестицидов в почве. А для восстановления плодородного слоя требуются годы и большие ресурсы.

В настоящее время, в том числе и для решения экологических проблем внедряются геоинформационные системы (ГИС) и геоинформационные технологии (ГИС технологии), они позволяют проводить оценку сельскохозяйственных земель, особенно при проектирова-

нии интенсивных систем земледелия и агротехнологий, проведение агроэкологической оценки земель для разработки адаптивно-ландшафтных систем земледелия. Пока же ГИС используются только для векторизации и расчета площадей, но здесь скрыты заложенные возможности геоанализа [2]. В будущем геоинформационные системы позволят быстрее получать информацию о загрязнениях сельскохозяйственных земель, их степени и причинах, что в свою очередь правильно принимать решения по исправлению ситуации. Сейчас ситуация с ГИС обстоит таким образом, что все сельхозтоваропроизводители должны внести свои земли в систему ФГИС ЗСН и уже в дальнейшем можно будет отслеживать состояние и изменения земель в этой системе.

С 2021 года введен в действие порядок формирования планов проведения почвенных, геоботанических и других исследований земель сельскохозяйственного назначения, в связи с этим не реже 1 раза в 5 лет необходимо проводить обследование земель для эколого-токсикологического обследования. Для этих целей в Самарской области есть такие службы как ФГБУ «Самарский центр агрохимической службы», которая проводит агрохимических мониторинг и размещает результаты на своем официальном сайте, Управление Россельхознадзора по Самарской области, который осуществляет контроль за использованием земель и также предоставляет информацию об эколого-токсикологическом состоянии почв и другие [3]. Эти исследования необходимы для определения лучших агротехнических подходов и выбора культур, подходящих для конкретных участков земли, для отслеживания изменений в химическом составе и уровне загрязнения и разработки мер по охране и улучшению почв, а также предотвращению попадания токсических веществ в продукцию и окружающую среду.

Уже в 2025 году фермеры столкнулись с новыми правилами ведения сельского хозяйства и усилением проверок Россельхознадзора. За этот год уже зарегистрировано несколько десятков нарушений в работе со средствами защиты растений (применение запрещенных пестицидов, превышение дозировок и отсутствие уведомлений населения и пчеловодов об обработке и т.п.).

Таким образом, для начала решения экологических проблем с сельскохозяйственными землями необходима полная инвентаризация сельскохозяйственных земель для оценки их состояния и целевого использования, в связи с этим регулируется и изменяются требования государственного контроля и законодательства. Кроме того, бездумное использование ресурсов, руководствуясь только идеей получения выгоды должно уйти на последний план, в приоритете должен быть экологический баланс природных ресурсов, для предотвращения ухудшения ситуации.

Литература:

1. Зудилин С.Н., Конакова А.Ю. Эколого-хозяйственная оценка земель сельскохозяйственного назначения Самарской области на примере Борского района // Известия Самарского научного центра Российской академии наук. 2018. Т. 20. № 2-3 (82). С. 559–564.
2. Зудилин С.Н., Осоргина О.Н., Осоргин Ю.В. использование геоинформационных систем для агроэкологической оценки земель сельскохозяйственного назначения // Известия Самарского научного центра Российской академии наук. 2018. Т. 20. № 2-3 (82). С. 565–569.
3. Загрязнение почв пестицидами в российских регионах в 2024 г. превысило уровни прошлых лет – Росгидмет [Электронный ресурс] <https://ag-pl.ru/news/zagryaznenie-pochvy-pestitsidami-v-rossijskih-regionah-v-2024-g-prevysilo-urovni-proshlyh-let-rosgidromet/> (дата обращения 25.09.2025г.)
4. Лысов А.К. Проблемы применения средств защиты растений и пути снижения их техногенного воздействия на окружающую среду // АгроЭкоИнженерия, 2023. № 3 (116). С. 34–51.
5. Макушина Т.Н. Экологическая отчетность предприятий // Достижения и перспективы научно-инновационного развития АПК. Сборник статей по материалам II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции с международным участием. Курган, 2021. С. 371–375.

6. Макушина Т.Н. Проблемы экологического учета на предприятиях// Достижения и перспективы научно-инновационного развития АПК. Сборник статей по материалам II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции с международным участием. Курган, 2021. С. 367–371.

УДК 338.48

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ УПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЕМ УСТОЙЧИВОГО ТУРИЗМА

Дзахмишева И.Ш.;

доктор экономических наук, профессор
института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Дзахмишева А.З.;

студентка 1 курса направления подготовки Юриспруденция
института права, экономики и финансов
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: alinadzahmicheva@gmail.com

Аннотация. В научной статье определена роль экологических аспектов устойчивого туризма в управлении туристских дестинаций. Устойчивый туризм обеспечивается рациональное использование ресурсов окружающей среды, поддерживаются социально-культурные особенности принимающих сообществ, обеспечивается эффективность и жизнеспособность долгосрочных экономических процессов, а часть получаемых средств от развития туризма направляется на восстановление туристских ресурсов и совершенствование технологий производства туристских услуг, а также способствует сохранению и приумножению ресурсов, создавая взаимовыгодный и экологически ответственный подход.

Ключевые слова: агротуризм, ресурсосбережение, устойчивый туризм, управление, экология.

ENVIRONMENTAL ASPECTS OF SUSTAINABLE TOURISM DEVELOPMENT MANAGEMENT

Dzakhmisheva I.Sh.;

Doctor of Economics, Professor of the
Institute of Management, Tourism and Hospitality Industry
Kabardino-Balkarian State University named after Kh.M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Dzakhmisheva A.Z.;

1st year student majoring in Jurisprudence
Institute of Law, Economics and Finance
Kabardino-Balkarian State University named after Kh.M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: alinadzahmicheva@gmail.com

Annotation. The scientific article defines the role of environmental aspects of sustainable tourism in the management of tourist destinations. Sustainable tourism ensures the rational use of environmental re-

sources, supports the socio-cultural characteristics of host communities, ensures the efficiency and viability of long-term economic processes, and part of the funds received from tourism development is directed to the restoration of tourism resources and the improvement of technologies for the production of tourism services, and also contributes to the conservation and increase of resources, creating a mutually beneficial and environmentally responsible approach.

Keywords: agritourism, resource conservation, sustainable tourism, management, ecology.

Рост спроса на путешествия, стремление к сохранению природы и культуры, а также потребность в поддержке местных сообществ и их экономик предопределили актуальность устойчивого экологического туризма. Туристы ищут гармонию с природой, глубокие культурные впечатления и возможность внести вклад в сохранение планеты для будущих поколений.

Цель работы – определение роли экологических аспектов устойчивого туризма в управлении туристских дестинаций.

Объектом исследования являются экологический и устойчивый виды туризма.

Предмет исследования - соотношение понятий экологического туризма с устойчивым туризмом в рамках устойчивого развития региона.

Методы исследования: монографический, логический.

На основе анализа литературных источников [1-4] обобщена сущность понятия устойчивый туризм позволил, под которым понимается подход к путешествиям, при котором обеспечивается рациональное использование ресурсов окружающей среды, поддерживаются социально-культурные особенности принимающих сообществ, обеспечивается эффективность и жизнеспособность долгосрочных экономических процессов, а часть получаемых средств от развития туризма направляется на восстановление туристских ресурсов и совершенствование технологий производства туристских услуг. Он подразумевает минимизацию негативного воздействия на природу и культуру, а также максимизацию выгод для местного населения, что включает в себя поддержку местных бизнесов, создание рабочих мест и сохранение биоразнообразия и культурного наследия.

Устойчивый туризм играет ключевую роль в развитии туристских дестинаций, обеспечивая баланс между экономическим ростом, сохранением окружающей среды и социальным благополучием местных сообществ. Он предполагает управление ресурсами таким образом, чтобы удовлетворять потребности туристов и местной индустрии туризма, одновременно сохраняя и приумножая природные и культурные ценности для будущих поколений.

Принципы устойчивости относятся к охране окружающей среды, экономическим и социально-культурным аспектам развития туризма и между этими тремя аспектами должен быть установлен соответствующий баланс, чтобы гарантировать долговременную устойчивость туризма.

Устойчивое развитие туризма предполагает его планирование и управление [2]

1) обеспечивающее оптимальное использование ресурсов окружающей среды, которые составляют ключевой элемент развития туризма, поддерживая основные экологические процессы и помогая сохранять природное наследие и биологическое разнообразие;

2) уважающее своеобразные социально-культурные особенности принимающих сообществ, сохраняя присущее им созданное и сложившееся культурное наследие, и традиционные обычаи, и вносить вклад во взаимопонимание различных культур и терпимость к их восприятию;

3) обеспечивающее жизнеспособность долгосрочных экономических процессов, учитывая их выгоду для всех заинтересованных кругов, которые их беспристрастно распространяют, включая постоянную занятость и возможности поступающих доходов и социальных услуг для принимающих сообществ и вклад в сокращение масштабов нищеты.

Устойчивость туризма подразумевает необходимость как минимум сохранения в процессе использования объема капитала на входе и на выходе. Устойчивость достигается в том случае, когда часть выгод, получаемых от туризма, идет на возобновление (охрану) ресурсов и ликвидацию отрицательного воздействия процесса производства на окружающую среду и качество ресурсов. В противном случае неизбежно истощение либо деградация ресурса, что поставит под вопрос жизнеспособность отрасли. Здесь окружающая среда и ресурсы понимаются в их широкой трактовке и включают не только природные, но и антропогенные компоненты. Отрицательное воздействие в процессе деятельности может быть уменьшено при помощи технологии и организации, но не может быть исключено полностью (например, бытовые отходы, физические нагрузки), поэтому часть выгод (прибыли) должно идти на его нейтрализацию. Остальная часть выгод (главным образом денежных поступлений) идет на поддержание функционирования экономической системы в традиционном понимании — прибыль предпринимателей, оплата труда, инвестиции и т.д. Подобная модель развития туризма справедлива для территорий любого ранга от туристского района до всего мира.

Технологическая цепочка туризма, составляющая основную часть системы производства туристских услуг, складывается из транспорта, средств размещения и питания и собственно услуг по достижению основных туристских целей. На каждой из этих стадий используются свои специфические ресурсы, каждая приносит свои специфические выгоды и оказывает особое воздействие на окружающую среду.

Наиболее ресурсоемок транспорт, который, к тому же, вносит значительный вклад в обострение глобальных проблем окружающей среды. Большая часть международных туристов достигает места назначения, используя авиатранспорт, который требует большого количества топлива, территорий для строительства современных взлетно-посадочных полос и терминалов. С авиатранспортом связано значительное шумовое и химическое загрязнение. Так, 2% мирового выброса парниковых газов (CO и NO) приходится именно на авиатранспорт. Значительная часть ответственности за эти выбросы падает именно на туризм, поскольку 60% авиаперевозок приходится на пассажиров-туристов. Именно через это звено туризм оказывает наибольшее и часто не оправданное с точки зрения устойчивости влияние на окружающую среду.

Бытовое обеспечение туристов, включающее услуги по размещению и питанию, требует определенного объема материальных ресурсов, строительных материалов, продуктов питания, энергии. Исследования в Египте показали, что резидент пятизвездочного отеля потребляет не меньше энергии, чем 3600 местных семей. Туризм может создать конкуренцию за ресурсы с местным населением и нехватку ресурсов. Кроме того, требует решения проблема утилизации бытовых отходов.

Знакомство с туристскими объектами оказывает менее заметное воздействие на среду. Она выражается в физических нагрузках на природные комплексы и социальных нагрузках на традиционную культуру. Но и здесь мы повсеместно сталкиваемся с социальными и культурными проблемами, постигшими население в связи с неустойчивым развитием туризма. Так в Бирме, администрация насильственно переместила тысячи людей из их домов, чтобы освободить территорию для развития туризма. На Востоке Африки, мааси были выселены с их территории, которую превратили в национальные парки и стали использовать для сафари. Сейчас же эти люди живут в страшной бедности за пределами их бывшей территории.

Проблемы окружающей среды, в том числе глобальные, напрямую воздействуют на развитие туризма. В качестве примера можно привести изменения, связанные с глобальным потеплением. Оно вызывает сдвиг границ широтной и высотной поясности и ограничение развития зимнего туризма, например, в Шотландии, иссушение климата и уменьшение комфортности среды, биологического разнообразия в некоторых регионах. Подъем уровня мирового океана грозит затоплением прибрежных пляжей, изменение температурного режима водоемов — «цветением» и исчезновением коралловых колоний — целых островов и т.д.

Таким образом, основная преследуемая цель устойчивого развития туризма — сбалансированное развитие, то есть такое развитие, при котором ни один «угол» этого пятиугольника

не будет являться доминирующим, все пять задач являются одинаково важными и, самое важное, совместимыми. Они одновременно являются и предпосылками, и целями развития.

Экологизация технологий обслуживания туристов явилась вынужденным результатом роста масштабов рекреационного природопользования и усиления негативного влияния туризма на качество природных комплексов и их способность к восстановлению. Новые технологии обслуживания нацелены на снижение сырье-, водо-, энергоемкости турпродукта, введение замкнутых технологических циклов.

Одним из направлений обеспечения экологической устойчивости туризма является применение технологии «умный дом» [5], который позволяет более рационально использовать все имеющиеся ресурсы (воду, электроэнергию, теплоэнергию и т. п.), ведь всем известно, что именно гостиницы являются одними из крупнейших потребителей этих ресурсов. Поэтому, в 2010 году в США впервые был проведен конкурс Sustainable Suite Design Competition, организованный U. S. Green Building Council и ASID (Американской ассоциацией дизайнеров интерьеров). Конкурсным заданием для дизайнеров интерьеров стало создание проектов гостиничного номера, что соответствуют современным понятиям об ответственности по отношению к окружающей среде, которые одновременно стали бы новым позитивным опытом для клиентов. Делался акцент на потребление воды, окружающая среда, энергоэффективность, материалы, внутреннюю среду. По нашему мнению, такая технология позволяет повысить эффективность и производительность системы управления гостиничным бизнесом и создает предпосылки для его конкурентоспособности, ведь позволяет совместить безопасность, комфорт и технические возможности.

Ресурсосбережение является критически важным фактором устойчивого туризма, так как оно обеспечивает долгосрочную жизнеспособность туристической отрасли и сохранение природных и культурных ресурсов, на которых она строится [6]. Устойчивый туризм, в свою очередь, подразумевает минимизацию негативного воздействия на окружающую среду и местное население, а также максимизацию социально-экономических выгод.

Ресурсосбережение в туризме включает в себя [6]:

- Рациональное использование воды и энергии, предполагающее внедрение водосберегающих технологий, использование возобновляемых источников энергии, снижение потребления энергии в отелях и транспортных средствах.

- Сокращение отходов и загрязнения, предполагающее внедрение программ переработки отходов, снижение использования пластика, контроль за выбросами в атмосферу и водоемы.

- Защита биоразнообразия, предполагающее соблюдение правил поведения в заповедниках и национальных парках, поддержка местных инициатив по сохранению природы, предотвращение негативного воздействия на дикую природу.

- Сохранение культурного наследия, предполагающее, уважение к местным традициям и обычаям, поддержка местных ремесел и искусства, участие местных сообществ в развитии туризма.

Социально-экономическая устойчивость, предполагающее создание рабочих мест для местного населения, справедливое распределение доходов от туризма, поддержка местных предприятий и инфраструктуры.

Ресурсоориентированные виды туризма - это такие направления, которые в значительной степени зависят от природных, культурных или исторических ресурсов конкретного места [6-7]. Они строятся на использовании уникальных достопримечательностей, ландшафтов, объектов, традиций и других особенностей территории для привлечения туристов.

Одним из наиболее динамично развивающихся секторов туристской отрасли является экологический туризм. Экологический туризм направлен на туристские посещения малоизмененных или неизмененных территорий, обладающих уникальными природными и историко-культурными ресурсами, которые отвечают основным принципам устойчивого развития туризма, всячески способствуют социально-экономическому развитию регионов посещения, включают образовательный и познавательный компоненты, содействуют повышению уровня

экологической культуры путешествующих и жизненного уровня местного населения, а также соблюдению жестких правил поведения в природной среде.

Основной формой экологического туризма выступает агротуризм (сельский туризм), представляющий значительный сегмент туристского рынка, в связи с чем имеет право на определенную самостоятельность. К агротуризму следует относить поездки отдельных туристов и организованных групп с целью отдыха в пределах естественных или специально оборудованных сельских поселений и комплексах, приобщения к сельскому образу жизни, познания местных традиций, обычаев, системы ведения хозяйства и природопользования [6-9]. При этом незыблемыми остаются: принцип невмешательства в традиции и обычаи местного населения, стремление поддерживать симбиотические и доброжелательные связи с местными жителями, содействие поддержанию окружающей природной и культурной среды в состоянии равновесия, а также обязательное поступление средств от развития сельского туризма в местные бюджеты.

Таким образом, устойчивость в туризме подразумевает положительный баланс экологических, социально-культурных и экономических аспектов туристической индустрии. Ресурсосбережение является основой для создания устойчивого туризма, обеспечивая долгосрочную выгоду как для индустрии, так и для окружающей среды и местных сообществ. Без рационального использования ресурсов невозможно обеспечить долгосрочное развитие туристической отрасли и сохранение привлекательности туристических направлений. Устойчивый туризм, в свою очередь, способствует сохранению и приумножению ресурсов, создавая взаимовыгодный и экологически ответственный подход.

Литература:

1. Лукичев А. Б. Сущность устойчивого и экологического туризма // Российский журнал экотуризма. 2011. Т. 1. С. 3–6.
2. Дзахмишева И.Ш., Щетинина Н.А., Деркач Н.О. Geo-Economy of the Future. Chapter Title: Increasing the Effectiveness of Environmental Management Based on the Use of Standards / <https://doi.org/10.1007/978-3-030-92303-7> издательство Springer.1, https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-030-92303-7_24 с. 211–217
3. Ильясова К.Х., Айсханова Е.С., Хасуев А.Э. Концепция устойчивого развития туризма // Вестник Академии знаний. 2020. №. 5 (40). С. 147–151.
4. Тамазова К.Т. и др. Экологические аспекты устойчивого развития туризма // Молодежь-науке. Актуальные проблемы туризма, гостеприимства, общественного питания и технического сервиса. 2020. С. 351–354.
5. Дзахмишева И.Ш. Современные тренды развития туризма в Кабардино-Балкарской республике // Управленческий учет. 2024. № 12. С. 110–117.
6. Дзахмишева И.Ш. Тенденции развития аграрного туризма в Кабардино-Балкарской Республике // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2021. Т. 83. №. 3. С. 233–237.
7. Дзахмишева И.Ш., Акбашева А.А., Хубиева А.Р., Психоматов Х.М. Современное состояние и тенденции экономического развития сельского туризма в Кабардино-Балкарской Республике // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2021. Т. 83. №. 3. – С. 243–250.
8. Тамахина А.Я., Блиева М.В., Карданова Ф.Х., Житиева М.Х. Туристско-рекреационный потенциал Кабардино-Балкарской Республики. Нальчик: Изд-во Принт Центр, 2015. 160 с. EDN: VDMTOP.
9. Шагапсоев С.Х., Тамахина А.Я. Санаторно-курортные и туристско-рекреационные ресурсы Кабардино-Балкарии. Нальчик: Изд-во М. и В. Котляровых, 2022. 300 с. EDN: WNJJYU.

КЛЮЧЕВЫЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ И ТЕХНОЛОГИИ СНИЖЕНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ НАГРУЗКИ В АГРАРНОМ СЕКТОРЕ

Жангоразова Ж.С.;

профессор кафедры «Управление», д.э.н., профессор
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: econ_dekanat@rambler.ru

Губачиков И.А.;

аспирант
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: i.gubanchikov@my.mgimo.ru

Аннотация. Агропродовольственные системы подвержены влиянию изменения климата, но также вносят значительный вклад в выбросы парниковых газов. Взаимосвязь между ростом сельского хозяйства и выбросами будет продолжать развиваться в зависимости от внедрения более эффективных методов производства и изменения моделей землепользования и использования ресурсов. В условиях растущего, в планетарном масштабе, спроса на продовольствие и усиливающегося давления на сельскохозяйственные экосистемы, проблема перехода к устойчивым методам ведения аграрного производства как никогда актуальна. Разные регионы имеют разные возможности и проблемы, и поэтому комплекс мер политики не может быть одинаковым для разных типов аграрных регионов. Тем не менее, ключевыми экологическими проблемами в аграрном секторе являются: деградация земель, химическое загрязнение и его последствия, системные проблемы природопользования (высокое водопотребление, продовольственные потери и отходы, недофинансирование природоохранных мероприятий). Затраты на охрану окружающей среды в сельском хозяйстве значительно ниже наносимых экологических ущербов. Для снижения экологической нагрузки в статье предлагаются ряд мероприятий и направлений, в числе которых переход к устойчивым системам: агроэкологии и природоподобным технологиям.

Ключевые слова: устойчивые методы, сельское хозяйство, устойчивое развитие, экологические проблемы, агроэкология, органическое сельское хозяйство.

KEY ENVIRONMENTAL ISSUES AND TECHNOLOGIES FOR REDUCING ENVIRONMENTAL BURDEN IN THE AGRICULTURAL SECTOR

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

Gubachikov I.A.;

postgraduate student
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: i.gubanchikov@my.mgimo.ru

Annotation. Agro-food systems are affected by climate change, but they also contribute significantly to greenhouse gas emissions. The relationship between agricultural growth and emissions will continue to evolve, depending on the introduction of more efficient production methods and changing patterns of land use and resource use. In the context of growing global demand for food and increasing pressure on agricultural ecosystems, the problem of transition to sustainable methods of agricultural production is more urgent than ever. Different regions have different opportunities and challenges, and therefore the policy package cannot be the same for different types of agricultural regions. Nevertheless, the key environmental problems in the agricultural sector are: land de-

gradation, chemical pollution and its consequences, systemic environmental management problems (high water consumption, food losses and waste, underfunding of environmental protection measures). The cost of environmental protection in agriculture is significantly lower than the environmental damage caused. To reduce the environmental burden, the article suggests a number of measures and directions, including the transition to sustainable systems: agroecology and nature-like technologies.

Keywords: sustainable methods, agriculture, sustainable development, environmental problems, agroecology, organic agriculture.

Будущее устойчивого сельского хозяйства тесно связано с технологическим прогрессом. Сегодня не оспаривается мнение о том, что технологии точного земледелия, обеспечивающие эффективное использование ресурсов, системы поддержки принятия решений, основанные на фактических данных аграрного сектора, и другие цифровые технологии играют ключевую роль в укреплении устойчивости сельского хозяйства. Более того, цифровизация сельского хозяйства создает новые перспективы для развития устойчивых методов ведения сельского хозяйства. В совокупности цифровые и геопространственные технологии, позволяют эффективно контролировать, оценивать и управлять сельскохозяйственными ресурсами. Решающая роль технологий в формировании траектории развития сельского хозяйства, значительные технологические достижения в области робототехники, нанотехнологий, генной технологии, искусственного интеллекта и машинного обучения, высокотехнологическое сельское хозяйство взаимосвязаны с динамикой труда, местными сообществами и продовольственной безопасностью. В то же время аграрный сектор сталкивается с такими серьезными кризисами, как изменение климата и истощение ресурсов, что требует незамедлительного перехода к устойчивым продовольственным системам.

Агропродовольственные системы подвержены влиянию изменения климата, но также вносят значительный вклад в выбросы парниковых газов. Начиная с 2000 года ежегодный темп роста мировых выбросов от сельского хозяйства (связанные с производством сельскохозяйственных культур и животноводством) составляет более 7%. При этом около 53% выбросов в пределах ворот фермы связаны с животноводством. Хотя некоторые формы скотоводства являются экологически чистыми, современные методы животноводства наносят больший вред окружающей среде, чем в других отраслях сельского хозяйства [5].

Воздействие сельского хозяйства на окружающую среду включает в себя воздействие на почву, воду, воздух, животных и разнообразие почв, людей, растения и сами продукты питания. Экологические проблемы, в основном, являются следствием интенсивной деятельности в аграрном секторе экономики. Для снижения негативного воздействия аграрного производства на природную среду требуется систематическое проведение комплекса природоохранных мероприятий, направленных на достижение экологической безопасности в отрасли и улучшение экологической ситуации в регионе [2, 3].

Эксперты используют два типа индикаторов для оценки воздействия на окружающую среду: «основанные на средствах», которые основаны на методах производства, применяемых фермером, и «основанные на эффекте», которые основаны на влиянии методов ведения сельского хозяйства на сельскохозяйственную систему или на выбросы в окружающую среду. Качество грунтовых вод, на которое влияет количество азота, вносимого в почву, является примером индикатора, основанного на средствах. Индикаторы, основанные на эффекте, показывают потери нитратов в грунтовые воды. Оценка, основанная на средствах, изучает методы ведения сельского хозяйства фермерами, в то время как оценка, основанная на эффекте, оценивает реальные последствия для сельскохозяйственной системы. Например, исследование, основанное на средствах, рассматривает пестициды и методы удобрения, используемые фермерами. В то время как анализ, основанный на воздействии, может учитывать выбросы CO₂ или концентрацию азота в почве.

По данным OECD (Организация экономического сотрудничества и развития) и FAO (Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций) рост мирового производства приведет к увеличению выбросов парниковых газов в сельском хозяйстве. Поскольку прогнозируемый рост производства в животноводстве и растениеводстве не в полной мере компенсируется предполагаемым повышением производительности, прямые выбросы парниковых газов в сельском хозяйстве, по прогнозам, увеличатся на 6% к 2034 году [5].

Взаимосвязь между ростом сельского хозяйства и выбросами будет продолжать развиваться в зависимости от внедрения более эффективных методов производства и изменения моделей землепользования и использования ресурсов. По прогнозам, при ожидаемом повышении производительности углеродоемкость сельскохозяйственного производства в течение ближайшего десятилетия снизится во всех регионах. Устойчивое повышение эффективности, внедрение инновационных технологий, улучшение доступа к ресурсам, знаниям и рынкам, а также эффективные методы управления бизнес-рисками имеют решающее значение для поддержания доходов фермерских хозяйств и средств к существованию. Такие инновации, как точное земледелие, улучшенное управление питательными веществами и водой, усовершенствование кормов в животноводческих системах и малозатратные масштабируемые методы, такие как севообороты, междурядья и использование питательных веществ на основе компоста, представляют собой некоторые из путей, которые могли бы способствовать такому сокращению выбросов. Темпы и масштабы внедрения технологий, развития инфраструктуры и передачи знаний будут влиять на то, как эти результаты могут проявиться на практике [4].

Разные регионы имеют разные возможности и проблемы, и поэтому комплекс мер политики не может быть одинаковым для разных типов аграрных регионов. Тем не менее основываясь на российских и международных исследованиях структурированный перечень ключевых экологических проблем в аграрном секторе может быть представлен следующим образом.

1. Проблемы деградации земель.

- Эрозия почв: Это широко распространенная проблема, ведущая к прямым потерям плодородного слоя. В некоторых регионах России более 20% пашни подвержено эрозии, а потери почвы на полях достигают 20 тонн с гектара. Эрозия также приводит к снижению содержания гумуса и питательных веществ в почве.

- Нарушение баланса питательных веществ: Интенсивное земледелие вызывает дисбаланс в круговороте веществ. Исследования, использующие модульные геохимические показатели, демонстрируют дефицит азота и калия в типичных черноземах. Это означает, что вынос этих элементов с урожаем превышает их поступление с удобрениями, что истощает почву.

- Снижение содержания гумуса: Деградация почв сопровождается потерей органического вещества (гумуса), что является ключевым показателем плодородия. За столетний период наблюдений в почвах Центрального Черноземья зафиксированы изменения содержания биогенных компонентов и гумуса.

Состояние почвы играет ключевую роль в устойчивом развитии сельского хозяйства, привлекая к себе значительное внимание. Являясь основой для роста растений, состояние почвы напрямую влияет на рост и урожайность сельскохозяйственных культур. С другой стороны, являясь частью экосистемы, почва переплетается с такими элементами, как водоемы, растительность и животные, образуя сложную, взаимозависимую сеть. Поддержание здоровья почвы эффективно способствует поддержанию баланса экосистемы. Здоровая почва может обеспечить подходящую среду обитания, поддерживая различные микроорганизмы и обеспечивая экосистемные услуги. Одновременно, благодаря использованию органических удобрений и рациональному внесению удобрений, снижается негативное воздействие на окружающую экосистему. Таким образом, поддержание здоровья почвы не только полезно для сельскохозяйственного производства, но и является важным элементом общего устойчивого развития сельского хозяйства [6].

Химическое загрязнение и его последствия.

- Загрязнение агрохимикатами: Основными источниками токсикантов в почве являются пестициды, минеральные удобрения и другие агрохимикаты. Под определенными условиями даже системы обработки почвы и севооборота могут способствовать повышению ее токсичности.

- Проблема отходов животноводства: Крупные животноводческие комплексы и птицефабрики являются значительными источниками загрязнения. Например, комплекс на 10 тыс. голов скота производит около 200 тонн навоза ежедневно. Сброс навозосодержащих стоков в водоемы приводит к их загрязнению и может вызывать массовую гибель рыбы.

- Накопление тяжелых металлов и потеря безопасности продукции: Остаточное количество пестицидов обнаруживается в 20% проб почвы с сельхозугодий. Загрязнение почвы напрямую влияет на качество и безопасность пищевой продукции, так как токсичные вещества могут накапливаться в растениях.

2. Системные проблемы природопользования.

- Высокое водопотребление: Промышленное животноводство один из крупнейших потребителей воды. На производство 1 тонны мяса требуется около 20 000 куб.м воды.

- Продовольственные потери и отходы: Проблема потерь и отходов агропродовольственной продукции оказывает значительное влияние на окружающую среду, поскольку основные затраты ресурсов (воды, земли, удобрений) и выбросы парниковых газов приходится на стадию первичного производства. Сокращение потерь на начальных этапах цепочки дает наибольший экологический эффект.

- Недофинансирование природоохранных мероприятий: Затраты на охрану окружающей среды в сельском хозяйстве значительно ниже наносимых экологических ущербов. Для сравнения, в международной практике на эти цели может направляться до трети прибыли.

Для диагностики и решения экологических проблем в аграрной сфере используются следующие подходы:

✓ Геохимический анализ: Для количественной оценки воздействия сельского хозяйства используются модульные показатели (модуль вноса, выноса и сохранения вещества), которые позволяют выявить территории с избыточной нагрузкой и дисбаланс элементов питания.

✓ Биологизация земледелия: Это ключевое направление для улучшения экологического состояния агроландшафтов. К ее методам относятся:

✓ Введение и оптимизация севооборотов, увеличение площадей многолетних трав.

✓ Использование органических удобрений (навоз, компосты, сидераты).

✓ Внедрение фитоценологических методов борьбы с сорняками как альтернативы гербицидам.

✓ Комплекс почвозащитных мер: Для борьбы с эрозией предлагается система мероприятий, включающая гидротехнические сооружения, противоэрозионную организацию территории, защитные лесонасаждения и почвозащитную обработку.

Концепция «зеленой» экономики: Рассматривается как мировой тренд, направленный на эффективное использование природных ресурсов, сохранение природного капитала и снижение загрязнения. Сельское хозяйство России нуждается во внедрении современных технологий, связанных с «зелёной революцией». Последние позволяют, с одной стороны, увеличить долю сельского хозяйства России в мировом сельском хозяйстве, а с другой, обеспечить сохранение почв, разнообразие биологических видов, повысить производительности труда, снизить энерго-материало-водо-почво-и т.д. затрат, повысить уровень и качество жизни на сельских территориях [1].

Несмотря на потенциал агроэкологии и органического сельского хозяйства и признание, полученное в последние годы, они по-прежнему остаются на периферии.

Таблица 1 – Потенциал агроэкологии и органики (на основе научных данных)

Сферы	Потенциал
Экономическая	- точный учет затрат; - долгосрочное финансирование; - развитие цепочки создания стоимости и рынка для поддержки справедливого ценообразования
Знания	- укреплять знания и развитие потенциала, т.е. укреплять фермерские организации и службы распространения знаний; - поддерживать образование, исследования, совместное создание и обмен знаниями
Социальная	- повысить продовольственную (потребительскую, пищевую) грамотность потребителей; - расширение возможностей фермеров и участников цепочки поставок, посредством передачи знаний и ресурсов
Ресурсы	- снизить и прекратить финансовую поддержку и субсидирование вредных методов ведения сельского хозяйства; - поддержка соответствующей автоматизации, механизации и цифровизации
Управление	- умная политика стимулирования и поддержки перехода к агроэкологии и органическому земледелию

Вместе с тем, агроэкологические и органические методы могут быть адаптированы к различным агроклиматическим условиям и условиям ведения сельского хозяйства, что делает их масштабируемыми решениями. Однако, существуют такие проблемы, как затраты на сертификацию, ограниченный доступ к рынкам, нехватка ресурсов и финансовой поддержки.

Таким образом, можно выделить три основных вектора для снижения экологической нагрузки:

1. Сокращение негативного воздействия: через предотвращение продовольственных потерь на этапе производства, совершенствование технологий содержания скота и утилизации отходов, а также строгий контроль за применением агрохимии.

2. Восстановление и сохранение ресурсов: путем активного внедрения принципов биологизации земледелия и использования инструментов геохимического мониторинга для принятия взвешенных управленческих решений.

3. Агроэкология и органическое сельское хозяйство могут способствовать переходу к здоровым и устойчивым продовольственным системам. Это подтверждается растущим трендом на органическую продукцию: 30 % ферм по всему миру перешли на агроэкологию, а почти 3,7 миллиона фермеров сертифицированы как производители органической продукции. В единый государственный реестр Минсельхоза России включены 212 органических производителя (на начало 2025 г.) из 52 регионов. Наибольшее количество производителей органической продукции отмечается в Воронежской области (23), из Кабардино-Балкарской республики в реестре 2 производителя: ООО «Премиум» ООО «Богатый урожай» [7].

Перспективным направлением в снижении экологической нагрузки в сельском хозяйстве являются технология дизайна сельскохозяйственных систем, основанная на принципах природоподобия (permanent agriculture) и устойчивости и агролесомелиоративные практики.

Литература:

1. Алибий, Ф. М. Контуры новой «зеленой революции» и перспективы сельского хозяйства России / Ф. М. Алибий, Э. С. Баккуев // Экономика и предпринимательство. – 2022. – № 5(142). – С. 266-271. – DOI 10.34925/EIP.2022.142.5.050. – EDN TKHPVQ.

2. Системное исследование устойчивого агроэкономического развития региона / Ж. С. Жангоразова, М. В. Аликаева, Э. С. Баккуев [и др.]. – Нальчик : Типография «Принт Центр», 2021. – 170 с. – ISBN 978-5-907499-28-7. – EDN EEVYZI.

3. Управление экологической устойчивостью сельского хозяйства региона / Ж. С. Жангоразова, Д. М. Багова, Э. С. Баккуев [и др.] // Экономика сельскохозяйственных и перераба-

тывающих предприятий. – 2021. – № 12. – С. 32-35. – DOI 10.31442/0235-2494-2021-0-12-32-35. – EDN MXMUID.

4. The OECD-FAO Agricultural Outlook 2025-2034 <https://www.agri-outlook.org/>

5. SUSTAINABILITY AND ENVIRONMENTAL ASPECTS OF AGRICULTURE. FAO. 2024. World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2024. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd2971en>

6. Channi, Harpreet. Environmental Impact of Agriculture https://www.researchgate.net/publication/359802524_Environmental_Impact_of_Agriculture

7. <http://opendata.mcx.ru/opendata/7708075454-organicprod>

УДК 338.436.33:502.17:330.131.7

ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКТОР В СИСТЕМЕ СТРАТЕГИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТЬЮ АГРОПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Жилетежев А.;

магистрант 3-го года обучения

факультета «Экономика и управление»

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

Мирзоева А.Р.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент

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

e-mail: angelika_h1975@mail.ru

Аннотация. В статье проводится комплексный анализ взаимосвязи экологических проблем агропромышленного комплекса (АПК) и экономической безопасности предприятий. Рассматривается системное воздействие деградации природных ресурсов, загрязнения окружающей среды и климатических изменений на устойчивость агробизнеса в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Исследуются финансово-экономические, рыночные и институциональные последствия экологических вызовов. Предложена многоуровневая модель интеграции экологических аспектов в стратегию обеспечения экономической безопасности предприятий АПК, учитывающая современные тенденции устойчивого развития и циркулярной экономики.

Ключевые слова: агропромышленный комплекс, экологические проблемы, эколого-экономическая безопасность, устойчивое развитие, конкурентоспособность.

ENVIRONMENTAL FACTOR IN THE SYSTEM OF STRATEGIC MANAGEMENT OF ECONOMIC SECURITY OF AGRO-INDUSTRIAL ENTERPRISES

Zhiletezhev A.;

3rd year Master's student

Faculty of Economics and Management

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Mirzoeva A.R.;

Associate Professor of the Department of Economics,

PhD in Economics, Associate Professor

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: angelika_h1975@mail.ru

Annotation. The article provides a comprehensive analysis of the relationship between environmental problems of the agro-industrial complex (AIC) and the economic security of enterprises. The systematic impact of natural resource degradation, environmental pollution, and climate change on the sustainability of agribusiness in the short and long term is examined. The financial, economic, market, and institutional con-

sequences of environmental challenges are investigated. A multi-level model for integrating environmental aspects into the economic security strategy of agro-industrial enterprises is proposed, taking into account modern trends in sustainable development and circular economy.

Keywords: agro-industrial complex, environmental problems, ecological and economic security, sustainable development, competitiveness.

Агропромышленный комплекс, будучи основой продовольственной безопасности государства, одновременно является одним из наиболее уязвимых секторов экономики к экологическим воздействиям. Современное развитие АПК характеризуется противоречием между необходимостью интенсификации производства для обеспечения растущего населения продовольствием и усугубляющимися экологическими проблемами, которые ставят под угрозу долгосрочную устойчивость отрасли.

В условиях глобальных экологических вызовов – от изменения климата до истощения природных ресурсов – экологический фактор трансформируется из внешнего ограничения в имманентный компонент экономической деятельности предприятий АПК. Ужесточение экологического регулирования, изменение потребительских предпочтений в пользу экологически чистой продукции, а также нарастающие риски природных катаклизмов требуют пересмотра традиционных подходов к обеспечению экономической безопасности предприятий отрасли.

Традиционная парадигма экономической безопасности предприятия фокусировалась преимущественно на финансовых, информационных и рыночных аспектах [2]. Однако современное понимание этого феномена значительно расширилось, включив экологическую составляющую как неотъемлемый компонент устойчивого функционирования хозяйствующего субъекта.

Экономическая безопасность предприятия АПК в современном понимании представляет собой многомерное состояние, характеризующееся защищенностью от внешних и внутренних угроз, способностью адаптироваться к изменяющимся условиям среды и обеспечивать устойчивое развитие в долгосрочной перспективе. В данной системе экологический компонент становится не просто дополнительным фактором, но фундаментальной основой, определяющей возможность самого существования агробизнеса в будущем.

Экологические проблемы современного АПК включают в себя [3]:

1. Проблемы деградации почвенных ресурсов. Почвенные ресурсы являются фундаментальной основой сельскохозяйственного производства. Их деградация представляет критическую угрозу для экономической безопасности предприятий АПК. Основные проблемы включают:

1. Эрозия почв приводит к ежегодной потере 75 миллиардов тонн плодородного слоя в мировом масштабе. Для отдельных предприятий это означает неуклонное снижение производительности земельных угодий и необходимость увеличения затрат на удобрения для поддержания урожайности.

2. Засоление и осолонцевание почв, затрагивающее около 20% орошаемых земель в мире, делает непригодными для эффективного сельхозпроизводства значительные площади и требует дорогостоящих мелиоративных мероприятий.

3. Потеря органического вещества почвы снижает ее плодородие, водоудерживающую способность и устойчивость к эрозии, что ведет к падению урожайности и увеличению уязвимости к засухам.

4. Уплотнение почвы тяжелой сельскохозяйственной техникой ухудшает ее структуру, снижает водопроницаемость и ограничивает развитие корневой системы растений.

5. Загрязнение почв химическими веществами, включая пестициды, тяжелые металлы и нефтепродукты, ограничивает возможности выращивания экологически чистой продукции и может привести к снижению ее рыночной стоимости.

II. Проблемы водопользования в АПК. Водные ресурсы становятся все более дефицитными, что создает значительные риски для предприятий АПК:

1. Истощение водоносных горизонтов вследствие чрезмерного отбора воды для орошения. Во многих регионах уровень грунтовых вод снижается на 1-3 метра ежегодно, что повышает стоимость водоснабжения и создает риски водного дефицита в будущем.

2. Загрязнение поверхностных и подземных вод агрохимикатами и отходами животноводства ведет к ухудшению качества воды, используемой для производственных нужд, и повышает риски штрафных санкций со стороны регулирующих органов.

3. Конкуренция за водные ресурсы между сельским хозяйством, промышленностью и коммунальным сектором усиливается, что может привести к ограничениям водопользования для аграрных предприятий и росту стоимости водных ресурсов.

4. Нерациональное использование водных ресурсов – до 60% воды, используемой для орошения, теряется из-за неэффективных технологий, что увеличивает производственные затраты.

III. Проблемы загрязнения окружающей среды. Предприятия АПК не только страдают от загрязнения окружающей среды, но и сами являются значительными источниками загрязнения:

1. Выбросы парниковых газов – сельское хозяйство ответственно за 24% глобальных выбросов, что ставит отрасль под угрозу введения углеродных налогов и других регуляторных ограничений.

2. Загрязнение воздуха аммиаком и другими веществами от животноводческих комплексов создает риски штрафных санкций и репутационные риски для предприятий.

3. Отходы сельскохозяйственного производства – навоз, остатки агрохимикатов, пластиковые отходы – требуют значительных затрат на утилизацию в соответствии с экологическими требованиями.

4. Снижение биоразнообразия вследствие монокультурного земледелия и применения пестицидов повышает уязвимость агроэкосистем к вредителям и болезням, что может привести к значительным экономическим потерям.

Глобальное изменение климата создает беспрецедентные вызовы для предприятий АПК:

1. Увеличение частоты и интенсивности экстремальных погодных явлений (засух, наводнений, ураганов) повышает производственные риски и волатильность доходов сельхозпредприятий.

2. Изменение температурных режимов и режимов осадков требует адаптации технологий возделывания сельскохозяйственных культур и ведет к дополнительным инвестиционным затратам.

3. Распространение новых вредителей и болезней в связи с изменением климатических условий увеличивает затраты на защиту растений и животных.

4. Смещение агроклиматических зон может привести к непригодности традиционных сельскохозяйственных культур для определенных регионов, что требует радикальной перестройки производственных систем.

Экологические проблемы оказывают многоаспектное влияние на финансово-экономическое состояние предприятий АПК:

1. Рост производственных затрат вследствие:

- увеличения расходов на удобрения для компенсации снижения естественного плодородия почв (до 15-20% ежегодно);

- роста затрат на орошение из-за снижения доступности водных ресурсов (на 5-10% в год в регионах с водным дефицитом);

- увеличения расходов на защиту растений от новых вредителей и болезней (до 30% в зависимости от региона);

- необходимости внедрения технологий адаптации к изменению климата.

2. Снижение производительности и урожайности:

- деградация почв может снижать урожайность на 0,5-1,5% ежегодно;
- экстремальные погодные явления могут приводить к потере до 30-50% урожая в отдельные годы;
- загрязнение окружающей среды ограничивает возможности интенсификации производства.

3. Рост транзакционных издержек:

- Затраты на экологический мониторинг и отчетность;
- Расходы на юридическое сопровождение экологических аспектов деятельности;
- Затраты на взаимодействие с контролирующими органами и местными сообществами

по экологическим вопросам.

4. Увеличение инвестиционных затрат:

- необходимость обновления оборудования и технологий для соответствия ужесточающимся экологическим требованиям;
- инвестиции в системы очистки и утилизации отходов;
- затраты на внедрение систем экологического менеджмента и сертификацию.

Экологические проблемы также существенно влияют на рыночное положение предприятий АПК:

1. Трансформация потребительских предпочтений:

- рост спроса на экологически чистую продукцию (ежегодный прирост рынка 10-15%);
- готовность потребителей платить премию (15-30%) за продукцию с подтвержденными экологическими характеристиками;
- увеличение значимости экологических факторов в потребительском выборе.

2. Изменение требований в цепочках поставок:

- ужесточение экологических требований со стороны розничных сетей и перерабатывающих предприятий;
- внедрение систем прослеживаемости экологических параметров продукции;
- исключение поставщиков, не соответствующих экологическим критериям, из цепочек добавленной стоимости.

3. Влияние на доступ к международным рынкам:

- введение углеродных пограничных налогов (Carbon Border Adjustment Mechanism в ЕС);
- ужесточение фитосанитарных и экологических требований к импортируемой сельхозпродукции;
- возрастающая роль международных экологических стандартов как нетарифных барьеров в торговле.

4. Репутационные риски и их влияние на стоимость бизнеса:

- влияние экологических скандалов на капитализацию компаний (снижение до 20-30%);
- рост значимости ESG-критериев (Environmental, Social, Governance) при оценке стоимости бизнеса;
- формирование экологического имиджа как составляющей нематериальных активов предприятия.

Экологические проблемы ведут к изменению институциональной среды функционирования предприятий АПК:

1. Ужесточение экологического законодательства:

- рост экологических платежей и штрафов (до 10-15% ежегодно);
- расширение перечня регулируемых аспектов сельскохозяйственной деятельности;
- ужесточение требований к экологической отчетности и прозрачности.

2. Трансформация финансовых институтов:

- включение экологических критериев в оценку кредитных рисков сельхозпроизводителей;
- дифференциация процентных ставок в зависимости от экологических показателей предприятия;

- развитие "зеленого финансирования" и льготных кредитов для экологически ответственных производителей.

3. Изменение системы государственной поддержки:

- переориентация субсидий на поддержку экологически устойчивых практик (эко-схемы в ЕС);

- внедрение механизмов платы за экосистемные услуги;

- развитие программ страхования экологических рисков.

В связи с выше изложенным стратегическими направлениями обеспечения эколого-экономической безопасности предприятий АПК, на наш взгляд, в современных условиях должны стать:

I. Организационно-управленческие механизмы.

1. Интеграция экологического компонента в систему стратегического управления:

- разработка экологической политики предприятия;

- включение экологических целей в систему ключевых показателей эффективности (КПИ);

- создание экологических комитетов на уровне совета директоров.

2. Внедрение комплексной системы экологического менеджмента:

- сертификация по стандарту ISO 14001;

- интеграция экологического менеджмента с системами управления качеством и безопасностью продукции;

- внедрение процедур экологического аудита и мониторинга.

3. развитие механизмов эколого-экономического контроллинга:

- внедрение системы учета экологических затрат;

- разработка методики оценки эколого-экономической эффективности инвестиций;

- создание системы раннего предупреждения экологических рисков.

II. Технологические решения.

1. Внедрение ресурсосберегающих технологий земледелия:

- применение технологий точного земледелия, снижающих расход агрохимикатов на 20-30%;

- использование технологий минимальной и нулевой обработки почвы для предотвращения эрозии;

- внедрение систем дифференцированного внесения удобрений.

2. Оптимизация систем водопользования:

- внедрение водосберегающих технологий орошения (капельное, подпочвенное), позволяющих сократить расход воды на 30-60%;

- создание замкнутых систем водооборота;

- использование технологий сбора и очистки дождевой воды.

3. Экологизация животноводства:

- внедрение технологий биологической очистки отходов животноводства;

- использование систем управления микроклиматом для снижения выбросов;

- оптимизация рационов для снижения метаногенеза у жвачных животных.

4. Развитие циркулярных моделей производства:

- создание безотходных технологических циклов;

- использование сельскохозяйственных отходов для производства биоэнергии;

- внедрение биоразлагаемой упаковки [1].

III. Финансово-экономические механизмы.

1. Совершенствование системы экологического страхования:

- разработка продуктов страхования экологической ответственности;

- страхование от климатических рисков;

- создание взаимных страховых компаний сельхозпроизводителей.

2. Диверсификация источников финансирования экологических инвестиций:

- использование механизмов "зеленого" финансирования;

- привлечение средств специализированных экологических фондов;
- участие в программах государственно-частного партнерства в сфере экологии.

3. Развитие механизмов монетизации экосистемных услуг:

- участие в углеродных рынках через секвестрацию углерода в почве;
- получение платежей за сохранение биоразнообразия;
- участие в программах защиты водосборных бассейнов.

IV. Маркетинговые стратегии.

1. Экологическая дифференциация продукции:

- разработка и продвижение продуктовых линеек с улучшенными экологическими характеристиками;
- получение экологической сертификации (органической, углеродно-нейтральной и др.);

- внедрение экологической маркировки.

2. развитие каналов сбыта экологически чистой продукции:

- выход на специализированные рынки экологической продукции;
- установление прямых связей с экологически ориентированными потребителями;
- использование цифровых платформ для продвижения экологически чистой продукции.

3. Интеграция в устойчивые цепочки поставок:

- соответствие экологическим требованиям крупных перерабатывающих компаний и ритейлеров;
- участие в отраслевых инициативах по устойчивому развитию;
- сотрудничество с брендами, ориентированными на устойчивое развитие.

V. Государственная политика как фактор обеспечения эколого-экономической безопасности АПК.

1. Совершенствование системы экологического регулирования:

- переход от санкционного подхода к стимулирующему;
- внедрение принципа наилучших доступных технологий (НДТ);
- разработка отраслевых экологических стандартов для АПК.

2. Развитие экономических инструментов экологизации:

- экологические налоги и платежи;
- субсидии и гранты на внедрение экологически чистых технологий;
- программы компенсации затрат на экологическую сертификацию.

3. Информационно-консультационная поддержка:

- создание системы экологического образования и консультирования для аграриев;
- информационные кампании о выгодах экологизации производства;
- распространение лучших практик экологического менеджмента.

Таким образом, экологические проблемы АПК в современных условиях перестают быть внешним фактором, превращаясь в имманентный компонент экономической деятельности. Их влияние на экономическую безопасность предприятий проявляется через множество каналов – от увеличения производственных затрат и снижения производительности до трансформации рыночных условий и институциональной среды.

Обеспечение эколого-экономической безопасности предприятий АПК требует системного подхода, включающего организационно-управленческие, технологические, финансово-экономические и маркетинговые механизмы. Ключевым фактором успеха является интеграция экологических аспектов в стратегическое управление предприятием и рассмотрение их не как ограничений, а как источников конкурентных преимуществ.

В современных условиях предприятия АПК, игнорирующие экологические вызовы, неминуемо сталкиваются с нарастающими экономическими рисками и потерей конкурентоспособности. Напротив, экологизация производства открывает новые рыночные возможности, повышает эффективность использования ресурсов и укрепляет репутационный капитал.

Эффективное управление эколого-экономической безопасностью требует не только усилий на уровне отдельных предприятий, но и согласованной политики государства, научного сообщества и общественных организаций. Только комплексный, многоуровневый подход позволит обеспечить баланс экономических интересов предприятий АПК и экологических императивов устойчивого развития.

Литература:

1. Мирзоева А.Р., Безирова З.Х. ESG-экономика в АПК России: состояние, вызовы, перспективы. Монография. Нальчик: Издательская типография «Принт Центр», 2025.
2. Суншева З.А., Шахмурзов И.Т., Иванова З.М., Шахмурзова А.В. Экономические аспекты цифровых технологий в сельском хозяйстве // Наука, образование и бизнес: новый взгляд или стратегия интеграционного взаимодействия: материалы III Международной научно-практической конференции, посвященной памяти первого Президента Кабардино-Балкарской Республики Валерия Мухамедовича Кокова. Нальчик, 2023. С. 267–269.
3. Шагина Е.А., Усова Е.П. Внедрение ESG-повестки в агропромышленный комплекс // Baikal Research Journal. 2024. Т. 15. № 2. С. 677–686.

УДК 541.64; 547.8

СИНТЕЗ РАСТВОРИМЫХ, ТЕРМО – И ОГНЕСТОЙКИХ ПОЛИЭФИР-НАФТАИЛИМИДОВ НА ОСНОВЕ БИС(3-НИТРОНАФТИЛИМИД)АРИЛЕНОВ

Иттиев А.Б.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», канд. хим. н.,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия

Аннотация. Проведено исследование в области синтеза растворимых, термо- и огнестойких полиэфирнафталимидов на основе бис(3-нитронафталимид)ариленов и бис-фенолов с применением реакции нуклеофильного полинитрозамещения. Показана возможность использования в качестве конденсационных мономеров различных ароматических динитропроизводных мономеров на основе хлорала. Показана, что нитрогруппы активированные двумя карбонилами, содержащимися в циклических имидах, легко вступают в реакции нуклеофильного замещения.

Ключевые слова: динитросоединение, бис-фенол, полинитрозамещение, полиэфиримид, полиэфирнафталимид, растворимость, термостойкость, огнестойкость.

SYNTHESIS OF SOLUBLE, THERMO- AND FIRE-RESISTANT POLYESTER-NAPHTHAYLIMIDES BASED ON BIS(3-NITRONAPHTHILIMIDE)ARYLENES

Ittiev A.B.;

Associate Professor, Department of Food Technology
and Chemistry, PhD in Chemistry
FSBI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. This study focused on the synthesis of soluble, heat- and flame-resistant polyethernaphthalimides based on bis(3-nitronaphthalimide)arylenes and bisphenols using a nucleophilic polynitro substitution reaction. The possibility of using various aromatic dinitro derivatives of chloral-based monomers as condensation monomers was demonstrated. Nitro groups activated by two carbonyls contained in cyclic imides were shown to readily undergo nucleophilic substitution reactions.

Keywords: dinitro compound, bisphenol, polynitro substitution, polyetherimide, polyethernaphthalimide, solubility, heat resistance, flame resistance.

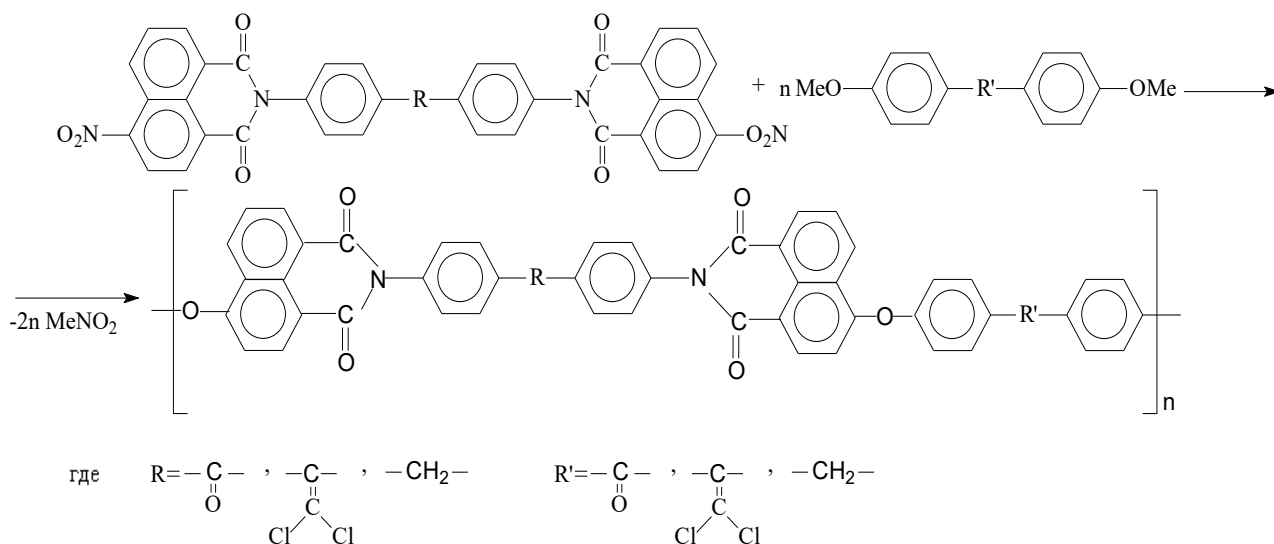
В ранних наших исследованиях [1] рассмотрены основные закономерности синтеза растворимых, термо- и огнестойких пятичленных полиэфирариленимидов. Представлял большой интерес и синтез полиэфирнафтилимидов, содержащих шестичленные имидные циклы в сочетании с простыми эфирными связями в основных цепях макромолекул.

Выбор данного направления исследования определялся высокой степенью циклизации исходных динитронафтилимидов [2-4], которая объясняется легкостью замыкания термодинамически выгодного нафталимидного цикла, что делает их незаменимыми исходными соединениями для синтеза полиэфирнафтилимидов с применением реакции нуклеофильного полинитрозамещения. Полиэфирнафталимиды обладают лучшей гидролитической и термической стабильностью по сравнению с полиэфирфталимидами [5]. В то время как пятичленные имидные циклы оказываются весьма неустойчивыми к действию различных нуклеофильных агентов (к примеру, аминов) и легко раскрываются под действием и спиртовых, и водных щелочей, шестичленные имиды устойчивы даже при нагревании с растворами едких щелочей [6].

Большая стабильность полиэфирнафтилимидов обусловлена меньшей напряженностью шестичленного цикла [7-9], а также меньшими величинами положительных зарядов на углеродных атомах карбонильных групп нафтилимидных циклов [10].

Синтез полинафтилимидов на основе 4,4'-диаминорариленов и аролен-*бис*(нафталевых ангидридов) был осуществлен в условиях высокотемпературной полициклоконденсации в *м*-крезоле в присутствии бензойной кислоты в качестве катализатора. Реакцию проводили при температуре 140-170 °С в течение 7 часов, затем температуру поднимали до 190-200 °С и перемешивали при этой температуре еще 7 часов. Полимер выделяли из реакционной массы высаживанием в метанол.

Осуществлена реакция взаимодействия ароматических *бис*-фенолов, содержащих дихлорэтиленовую, карбонильную и метиленовую «мостиковые» группы между фенильными ядрами с динитронафтилимида-риленами, по следующей схеме:

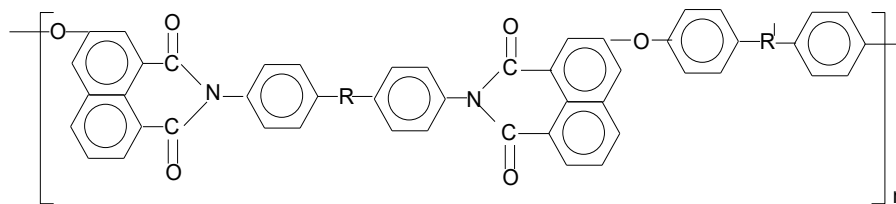


Синтез полиэфирнафтилимидов был осуществлен взаимодействием *бис*(нитронафтилимид)ариленов с *бис*-фенолами в условиях высокотемпературной поликонденсации в среде диметилсульфоксид или смеси диметилсульфоксид - толуол при температуре 140-200 °С в течение 7 часов в абсолютно сухой среде.

Условия синтеза и некоторые характеристики синтезированных полиэфирнафтилимидов приведены в таблице 1.

Полученные полимеры хорошо растворялись в органических растворителях (N-метил-2-пирролидоне, диметилформамиде, диметилацетамиде, тетра-хлорэтано, дихлорэтано).

Таблица 1 – Условия синтеза и некоторые характеристики полиэфирнафтилимидов общей формулы:

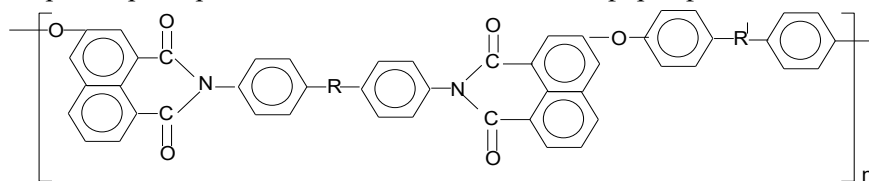


-R-	-R'-	Растворитель	Время реакции, ч	Температура реакции, С°	$\eta_{\text{пр.}}$, дл/г	Т.разм., С°	Т. 10%, С°	КИ, %
—C— $\parallel$ CCl_2	—C— $\parallel$ CCl_2	ДМСО	7	140	0,62	215	480	56,5
—C— $\parallel$ O	—C— $\parallel$ CCl_2	ДМСО	7	140	0,57	240	510	44,0
-CH ₂ -	—C— $\parallel$ CCl_2	ДМСО	7	140	0,58	245	510	45,8
—C— $\parallel$ CCl_2	—C— $\parallel$ O	ДМСО/ толуол	7	170	0,59	245	520	44,0
—C— $\parallel$ O	—C— $\parallel$ O	ДМСО/ толуол	7	170	0,47	290	530	34,0
-CH ₂ -	—C— $\parallel$ O	ДМСО/ толуол	7	200	0,51	270	510	38,4

Температуры размягчения полимеров, согласно данным термомеханического анализа (ТМА), составляют 215-290°C, а температуры начала разложения (10 % потери массы, согласно данным динамического термогравиметрического анализа) составляют 480-530°C.

Механические характеристики материалов на основе полиэфирфталимидов, полученных реакцией полинитрозамещения, приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Некоторые характеристики пленок на основе полиэфирнафтилимидов общей формулы:



-R-	-R'-	Исходные прочностные характеристики при 25 °С		Прочностные характеристики после термо старения в течение 1000 ч при 250 °С	
		δ_p , МПа	ϵ_p , %	δ_p , МПа	ϵ_p , %
—C— $\parallel$ O	—C— $\parallel$ O	130	21	132	21
—C— $\parallel$ O	—C— $\parallel$ CCl_2	120	19	122	18
—C— $\parallel$ CCl_2	—C— $\parallel$ CCl_2	114	19	116	17

Как видно, полученные пленки характеризуются умеренными значениями прочности на разрыв ($\sigma_p = 130\text{--}114$ МПа) и разрывного удлинения ($\epsilon_p = 17\div 21$ %). Термостарение пленок на воздухе в течение 1000 часов при температуре 250°C , граничащей с областью размягчения этих полимеров ($\sim 280^\circ\text{C}$), не привело к существенной потере прочностных характеристик пленок; более того, термостарение пленок полиэфирнафтилимидов, содержащих дихлорэтиленовые группы, приводило к некоторому возрастанию ее разрывной прочности. Величины разрывных удлинений пленок несколько уменьшились в результате термостарения, что может быть связано с процессами «сшивания» полимера – в частности, за счет 1,1-дихлорэтиленовых группировок, а также отверждаться по двойной связи: $>\text{C}=\text{CCl}_2$.

Особенностью рассмотренных полиэфирнафтилимидов является значительная разница между температурами интенсивной деструкции и температурами размягчения, что определяет возможность их переработки в изделия методом литья под давлением и методом 3D-печати.

Анализ огнестойкости полиэфирнафтилимидов показывает, что наибольший кислородный индекс (КИ) у полимеров, где в макромолекулах содержится больше дихлорэтиленовых фрагментов, а наименьший кислородный индекс у полимеров с большим содержанием кислорода (табл. 1).

Уникальные свойства синтезированных полиэфирнафтилимидов позволяют применять их в качестве конструкционного материала в электротехнике, электронике, в аэрокосмической промышленности.

Литература:

1. Кумыков Р.М., Русанов А.Л., Микитаев А.К. Новые растворимые термо- и огнестойкие полигетероарилены. М.: Изд-во РХТУ, 2007.
2. Бессонов М.И., Котон М.М., Кудрявцев В.В., Лайус Л.А. Полиимиды класс термостойких полимеров. Л.: Наука, 1983. С. 327.
3. Abadie M.J.M., Rusanov A.L. Practical Guide to Polyimides Shawbury: Rapra. England, 2007. P.11.
4. Русанов А.Л., Мавелашвили Г.С., Казакова Г.В. Полиэфиримиды // Пласт. массы. 1991. № 11. С. 3–9.
5. Кумыков Р.М. Растворимые, термо- и огнестойкие полигетероарилены на основе производных хлораля // Известия вузов. Химия и химическая технология. 2010. Т 53. Вып. 6. С.3–17.
6. Rajaskar S., Venkatesan D. Synthesis and properties of polyetherimides by nucleophilic displacement reaction // Polym. Polym. Compos. 2012. V.20. P. 845–852.
7. Kobayashi. Sh., Mullen K. Polyetherimide / Encyclopedia of Polymeric Nanomaterials. 2014. P.1-10.
8. Кумыков Р.М., Микитаев А.К., Русанов А.Л., Вологиров А.К. Синтез и исследование свойств ненасыщенных простых ароматических олигоэфиров и полиэфиров // Пласт. массы. 2008. № 10. С. 17–20.
9. Кумыков Р.М., Микитаев А.К., Русанов А.Л. Новые полинафтилимиды с улучшенной перерабатываемостью в изделия на основе производных хлораля и ДДТ // Материаловедение, 2008, № 2. С. 34–37.
10. Беломоина Н.М., Bruma M., Damaseanu M.D., Микитаев А.К., Кумыков Р.М., Русанов А.Л. Новые галогеносодержащие полиимиды на основе диангирида 1,3-бис(3,4-дикарбоксифенил) – 1,1, 3,3-тетраметил дисилоксана // Высокомолекулярные соединения. 2010. Т52(А). № 4. С. 1–4.

**МОНИТОРИНГ КАЧЕСТВА ВОДЫ БАССЕЙНА РЕКИ ТЕРЕК
ПО СОДЕРЖАНИЮ МАРГАНЦА И ЕГО СОЕДИНЕНИЙ**

Казанчева Л.А.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания
и химия», канд. биол. н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: kazancheva1954@mail.ru

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

Кумышева Ю.А.;

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

Бифова Л.Р.;

студентка направления подготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Татарканов А.Р.;

студент направления подготовки
«Технология продукции и организация общественного питания»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Мирзоева А.Х.;

студентка
ФГАОУ ВО Первый МГМУ им. Сеченова г. Москва, Россия

Аннотация. В статье представлены результаты определения содержания марганца и его соединений в бассейне реки Терек. Повышенное содержание марганца объясняется природным гидрохимическим фоном территорий. Степень загрязненности воды реки в предгорной зоне Кабардино-Балкарии выше, чем на равнине.

Ключевые слова: микроэлементы, марганец, окружающая среда, организм, мониторинг.

**MONITORING THE QUALITY OF WATER IN THE TEREK RIVER BASIN
FOR THE CONTENT OF MANGANESE AND ITS COMPOUNDS**

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;
e-mail: kazancheva1954@mail.ru

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

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

Bifova L.R.;
Student
«Product Technology and Catering Organization»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Tatarkanov A.R.;
Student
«Product Technology and Catering Organization»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Mirzoeva A.Kh.;
Student
First Moscow State Medical University
named after I.M. Sechenov, Moscow, Russia

Annotation. This article presents the results of determining the manganese and its compounds in the Terek River basin. The elevated manganese content is explained by the natural hydrochemical background of the area. The degree of river water pollution in the foothill zone of Kabardino-Balkaria is higher than on the plain.

Keywords: trace elements, manganese, environment, organism, monitoring.

Комплексный мониторинг окружающей среды и оценка изменений в гидросфере, имеют немаловажное значение, для выявления изменений происходящих в ней. В частности микроэлементы являются приоритетными загрязнителями окружающей среды и водного бассейна, поэтому проблема их контроля является весьма актуальной.

Поступление микроэлементов в окружающую среду происходит двумя путями техногенным и естественным. Формирование состава высокогорных речных вод происходит в результате попадания микроэлементов в водоемы с атмосферными осадками, из почвы, ветровым переносом, а также характером горных пород, обогащающих водоемы.

В горных породах микроэлементы могут содержаться в виде различных примесей, а процессы ее разрушения, происходящее путем выветривания, обогащением грунтовыми и поверхностными водами формирует его состав в горной территории. [1]

Некоторую озабоченность у экологов вызывает состояния бассейна реки Терек. Загрязняющие вещества в данный водоем поступают с ее притоков. Поэтому основной задачей мониторинга рек является оценка уровней загрязнения токсичными и вредными ингредиентами основных водных артерий реки Терек Кабардино-Балкарской Республики.

Целью данной работы является определение содержания марганца и его соединений в бассейне реки Терек, а также оценка экологического состояния водной системы, вызванных процессами происходящих в них при недостатке или его избытке. Марганец относится к вредным металлам, и большие концентрации его приводят к последствиям, нарушающим нормальное функционирование организма. Однако по каким либо внешним признакам определить его повышение содержание в воде не представляется возможным. [2]

В настоящей работе изучали экологическое состояние водной экосистемы реки Терек и ее притоков [3-6].

Анализ проводился с использованием спектрофотометра. В отобранной пробе марганец и его соединения определяли, измеряя оптическую плотность растворов спектофотометром в диапазоне длин волн 400-700нм. Для этого в пробе проводили реакцию окисления соединений марганца до перманганат ионов с использованием таких окислителей как персульфат натрия или калия. Затем снятие данных осуществляли не ранее чем через 12 часов после отбора пробы. Массовую долю марганца рассчитывали по формуле:

$$W = (A - A_0) \cdot V_2 \cdot f / b \cdot V_1$$

где W – массовая доля марганца в пробе; A – оптическая плотность подготовленной пробы воды; A_0 – оптическая плотность холостой пробы воды; V_2 – объем подготовленной пробы, мл; f – коэффициент разбавления; b – угловой коэффициент; V_1 – объем аликвоты.

В ходе анализа, приходилось сталкиваться с проблемой нахождения в пробе посторонних примесей. Методика требовала устранения, если их содержания составляла более 0,1г. Например, для устранения мешающего влияния на ход анализа хлорид-ионов осаждали его раствором нитрата серебра и отфильтровывали.

Результаты исследования приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика воды реки Терек по содержанию марганца и его соединений

р. Терек	Концентрация ионов марганца					ПДК
	Зимняя межень (Мп, мкг/л)					
		Среднее течение		Нижнее течение		
	Створ (км)	W _{ср}	W _{min} - W _{max}	W _{ср}	W _{min} - W _{max}	
	151	14,60	5,02-29,31	13,90	3,86-32,55	
	195	14,58	5,02-28,31	12,90	3,86-32,50	10, мкг/ л
	230	14,60	5,02-29,31	13,90	3,86-32,55	
рН		7,80		7,9		
	Летний дождевой паводок (Мп, мкг/л)					
р.Терек	151	13,80	5,07-31,31	14,00	3,86-31,55	
	195	12,08	5,02-28,31	12,90	3,86-31,00	
	230	11,40	4,07-28,21	11,90	3,86-30,92	
рН		7,6		8,0		

Показатели свободного иона водорода (pH) по результатам анализа составляет 7,6 – 7,9. Его максимальное значение (8,0) отмечено в нижнем течении в июле (единожды). Изменение значений водородного показателя реки в предгорье и равнине незначительны, имеет слабощелочную среду.

Что касается марганца и его соединений, река Терек и его бассейны, загрязнены этими веществами в течение всего сезона. Наблюдали, значительное повышение содержания ионами марганца по всей длине реки, что можно объяснить выходом минеральных и родниковых источников в предгорной зоне, а также отрицательными действиями человека. Максимальное значение соединений марганца (2-3 ПДК) в среднем течении реки Терек отмечено в зимнюю межень. Результаты мониторинга уровня загрязнения выявили некоторое снижение этих показателей в реке Терек за последние годы. В устьях рек наблюдали более загрязненные участки в зимнюю межень в среднем течении [7, 8]

Концентрации марганца по участкам реки во время обильного половодья вниз по течению уменьшается, что объясняется переходом его в ил. В другие сезоны каких-либо закономерностей не обнаружено. Обработка результатов анализа внутригодового распределения марганца в воде реки показал, в период обильных дождей и половодья в нижнем течении реки не наблюдается превышение ПДК.

Некоторое превышение предельно допустимых концентраций марганца в воде бассейна реки Терек характеризуется природным гидрохимическим фоном. В таких условиях поддержания нормального значения ПДК не представляется возможным.

Изменения концентраций марганца реки Терек связано с водным режимом и попаданием в реку выветриваемых горных пород содержащих марганец. Для бассейна реки Терек, имеющего ледниковое питание, изменчивость средних значений концентраций марганца составляет 11–21 мкг/л. Таким образом, содержание марганца и его соединений в реке Терек находится выше допускаемых значений по всей длине, исключением являются периоды сильных осадков, нижнее течение.

Таким образом, установлено, что наиболее распространенными загрязняющими веществами бассейна рек Терек за последние годы являются соединения марганца. Вода является

основной средой миграции тяжелых металлов, Геохимические особенности данной территории, многообразие рудных пород и характера почв в местах отбора проб объясняют повышенное содержание соединений марганца реки Терек. Загрязнения марганцем бассейна р. Терек можно отнести к природным, исключая воздействия антропогенных факторов, из-за отсутствия на данной территории промышленных объектов. Повышенное содержание марганца объясняется гидрохимическим фоном территорий. В настоящее время отсутствует научное обоснование и процедура разработки нормативов, учитывающих региональные особенности по причине сложных географических, гидрологических и гидрохимических характеристик территорий. Выявлена некоторая загрязненность соединениями марганца бассейна реки Терек по всей длине. При этом степень загрязненности воды реки в предгорной зоне выше, чем на равнине.

Литература:

1. Газаев Х.Б., Жинжакова Л.З., Атабиева Ф.Б. Содержание микроэлементов в ледниковых водах рек высокогорной зоны Кабардино-Балкарской республики // Известия КБГАУ. 2015. №17.
2. Панов В.Д., Базелюк А.А., Лурье П.М. Река Терек: Гидрография и режим стока. Ростов-на-Дону: Донской издательский дом, 2015. 606 с.
3. Левченко Г.П., Макаров В.Н. Методы химического анализа природных вод: методические указания. Якутск: Издательство Института мерзлотоведения СО РАН, 2003. 86 с.
4. Унифицированные методы мониторинга фоновых загрязнений природной среды / под ред. Ф.Я. Ровинского. М.: Гидрометеиздат, 1986. 90 с.
5. ПНД Ф 16.2.2:2.3.71–2011. Количественный химический анализ почв. Методика измерений массовых долей металлов в осадках сточных вод, донных отложениях, образцах растительного происхождения спектральными методами. М.: ФЦАО, 2011. 45 с
6. Соломенцева Н.С., Шуваева О.В. Определение микроэлементов в природных водах методом атомно-эмиссионной спектроскопии сухих остатков на торцах графитовых электродов // Журнал аналитической химии. 2007. Т. 62. № 7. С. 719.
7. Гагарина О.В. Оценка и нормирование качества природных вод: критерии, методы, существующие проблемы. Ижевск: Изд-во «Удмуртский университет», 2012. 199 с
8. Манихин В.И. Растворенные и подвижные формы тяжелых металлов в донных отложениях пресноводных экосистем: [Монография] / В.И. Манихин, А.М. Никаноров. СПб: Гидрометеиздат, 2001. 181 с.

УДК 712.31

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ И НАПРАВЛЕНИЯ В ЛАНДШАФТНОМ ДИЗАЙНЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

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

Карданова Л.М.;

студентка 2 курса направления подготовки

«Ландшафтная архитектура»

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

e-mail: lar.kardann@gmail.ru

Аннотация. В статье представлены экологические аспекты и направления в ландшафтном дизайне и их характерные особенности, а также обзор современных технологий (гидропоника, умные теплицы, климат-контроль, приложение iScape, технологии дополненной реальности AR).

Ключевые слова: экологический ландшафтный дизайн, декоративное растениеводство, декоративное садоводство, технологии, ландшафтный дизайн, ландшафтная архитектура.

ENVIRONMENTAL ASPECTS AND TRENDS IN LANDSCAPE DESIGN USING MODERN TECHNOLOGIES

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

Kardanova L.M.;

Second-year student, Landscape Architecture
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: lar.kardann@gmail.ru

Annotation. This article presents environmental aspects and trends in landscape design and their characteristic features, as well as an overview of modern technologies (hydroponics, smart greenhouses, climate control, the iScape app, and augmented reality (AR) technologies).

Keywords: ecological landscape design, ornamental plant growing, ornamental gardening, technologies, landscape design, landscape architecture.

Экологические направления в ландшафтном дизайне или экологический ландшафтный дизайн – это подход к созданию и управлению зелеными пространствами (садами и парками), который учитывает экологические принципы и стремится минимизировать негативное воздействие на окружающую среду.

В отличие от традиционного ландшафтного дизайна, экологический подход ориентирован на устойчивость и сохранение природных ресурсов. Он включает в себя использование методов и материалов, которые способствуют сохранению экосистем и биоразнообразия, а также акцентирует внимание на минимизацию отходов и использование возобновляемых источников энергии.

Экологический ландшафтный дизайн направлен на создание гармоничных и устойчивых пространств, которые одинаково служат людям и природе.

Экологичность ландшафтной архитектуры и дизайна определяется такими факторами, как: природность, устойчивость, естественная гармония, ориентация на пользу физическому здоровью, психологическим и духовным потребностям человека.

Экологическими направлениями в ландшафтном дизайне являются: природные сады (natural gardens); экологические сады (sustainable gardens); пермакультурные ландшафты (permaculture); этно-экологическое направление; органическая ландшафтная архитектура (antroposophic landscape architecture).

Природные сады – создание садов, напоминающих природные ландшафты, с плавными формами и дикими видами растений местной флоры.

Экологические сады – создание устойчивого и сбалансированного пространства, способствующего сохранению биоразнообразия и минимизации негативного воздействия на окружающую среду. Некоторые принципы:

Сохранение природных форм и структур - преобладают естественные формы и линии, которые гармонично вписываются в ландшафт.

Многообразие видов – представлены деревья, кустарники, травы и цветы, что создаёт более устойчивую экосистему.

Создание микросред – влажных зон, сухих участков, тенистых уголков и солнечных полян, что позволяет растениям с разными потребностями в свете, влаге и температуре успешно сосуществовать.

Использование устойчивых материалов - предпочтение отдаётся натуральным и экологически чистым материалам (древесина, камень, глина и металл).

Интеграция водных элементов - пруды, ручьи и фонтаны, которые не только украшают сад, но и способствуют созданию более устойчивой экосистемы.

Пермакультурные ландшафты - рукотворный ландшафт, который полностью копирует природный: почва не обрабатывается, естественным путем образуется перегной, деревья не требуют обрезки.

Этно-экологическое направление – здания в народных и местных традициях, ограниченные определенной местностью, являющимися в своей основе, экологичными. Применяется для создания коттеджных городков и отелей для зеленого туризма, агротуристических усадеб и экопоселений.

Органическая ландшафтная архитектура - это имитация природной среды с проявлениями ее внутреннего характера, образа и настроения окружающей природы, в которой используются природные законы сочетания форм и создание естественных линий. [5]

Принципы устойчивого ландшафтного дизайна включают: минимизацию воздействия на окружающую среду, эффективное использование ресурсов, сохранение и поддержку биоразнообразия, а также создание функциональных и долговечных ландшафтов.

Это достигается за счет использования местных растений и материалов, экономии воды, снижения химических удобрений и пестицидов, а также создания экосистем, которые требуют минимального ухода и восстановления природных процессов.

Экологическая ответственность подразумевает:

использование местных и адаптированных растений, естественно произрастающих в определенном климате, сокращает потребность в искусственном поливе, удобрениях и пестицидах;

сохранение и поддержку биоразнообразия: создание ландшафтов, способствующих жизни местных животных и насекомых (бабочек и пчел), а также избегание инвазивных видов;

минимизацию химического воздействия: сокращение или полное исключение химических удобрений и пестицидов, использование органических методов ухода за садом. [3]

Эффективное использование ресурсов включает:

рациональное управление водой: внедрение систем сбора дождевой воды, использование капельного орошения и ксерисадоводства (засухоустойчивого ландшафта) для сокращения водопотребления;

экономии энергии: создание зеленых насаждений и зеленых крыш для формирования микроклимата, который снижает температуру в жаркое время года и уменьшает энергозатраты на кондиционирование;

использование материалов переработанных и возобновляемых: применение переработанной древесины или других устойчивых материалов для создания дорожек, клумб и других элементов ландшафта. [4]

Функциональность и долговечность обеспечивается за счет:

создания устойчивой почвы: использование мульчи и выбор растений с корнями, укрепляющими почву, для борьбы с эрозией и поддержания её плодородия;

интеграции с окружающей средой: проектирование ландшафта, гармонирующего с местной средой и экосистемой, а также создание функциональных и эстетически привлекательных пространств;

минимального вмешательства: сохранение естественных элементов и рельефа участка при проектировании.

В ландшафтной архитектуре постоянно происходит обновление современных технологий, которые применяются и затем активно используются в декоративном растениеводстве и садоводстве.

Умные теплицы – это высокотехнологичные сооружения, которые используют комплекс автоматизированных систем для создания оптимальной среды для роста растений, позволяя выращивать экзотические и несезонные культуры круглый год.

Климат-контроль: Современные системы способны автоматически: регулировать температуру, влажность и уровень CO₂; адаптироваться к изменениям внешних условий в режиме реального времени; открывать (закрывать) вентиляционные отверстия; активировать системы отопления (охлаждения).

Интеллектуальное освещение: Светодиодные системы освещения Philips GreenPower LED, способны имитировать естественный солнечный свет; адаптируются к потребностям различных видов растений на разных стадиях роста; автоматически регулируют интенсивность и спектр света в течение дня, оптимизируя фотосинтез и рост растений.

Инновации в субстрате: в состав инновационных грунтов входят: пемза, вулканическая порода, цеолит, удобрения. Субстрат экологичен; полностью разлагается; обеспечивает корням достаточное дыхание; способствует равномерному распределению влаги; предотвращает рост грибов и размножение насекомых.

Автоматизированные системы полива и питания: Гидропонные и аэропонные системы General Hydroponics, позволяют точно контролировать подачу воды и питательных веществ к корням растений; автоматически корректируют состав питательного раствора на основе данных о потребностях растений и стадии их роста.

Технологичные контейнеры и кашпо: инновационные решения - умные горшки и самополивающиеся кашпо - сокращают частоту полива и облегчают уход за растениями; работают за счет фитильного полива, или по принципу сообщающихся сосудов.

Горшки «Air Pot» – пластиковые контейнеры с большим количеством отверстий по всей поверхности, со множеством выпуклостей внутри и снаружи, для лучшей аэрации корней.

Кашпо со встроенной фитолампой.

Умный горшок с эмоциями, с которым можно «общаться».

Саморасширяющийся горшок – расширяется по мере роста растения.

Мониторинг и анализ данных: Умные теплицы оснащены множеством датчиков, которые постоянно собирают данные о состоянии растений и окружающей среды, корректируют условия выращивания (системы Argus Controls).

Роботизированные системы: В передовых теплицах используются роботы для выполнения рутинных задач: посадка, прополка, перемещение и сортировка горшечных растений.

Вертикальное выращивание: системы для максимально эффективного использования пространства. Аэропонные вертикальные фермы позволяют выращивать растения слоями, значительно увеличивая площадь их выращивания.

Интеграция с возобновляемыми источниками энергии: теплицы интегрируются с солнечными панелями или геотермальными системами для снижения энергопотребления.

Гидропоника – это способ выращивания растений на искусственных средах без почвы. Питание растения получают из питательного раствора, окружающего корни.

Аэропоника – процесс выращивания растений в воздушной среде без использования почвы, при котором питательный раствор преобразуется в туман-аэрозоль посредством ультразвуковой мембраны с частотой 1,6-2 миллиона колебаний в секунду (2 мегагерц). При такой частоте вода распыляется на мельчайшие частицы размером менее 5 микрон. В среднем их величина составляет 2,5 микрона, что позволяет им непосредственно впитываться корнями. Этот пар иногда называют «сухим туманом», так как при таких мелких каплях влажность на ощупь не ощущается. Та же технология используется в промышленных теплицах для повышения уровня влажности. [1]

Современные ландшафтные приемы размещения древесной растительности в городской среде. Древесные растения являются важнейшими ландшафтообразующими элементами совместно с рельефом поверхности и архитектурными объектами.

Ландшафтные архитекторы используют деревья не только как декоративный материал, но как элемент для структурирования пространства: разделяют пространство на части, на динамичные и статичные области, позволяют сделать его полузакрытым или закрытым.

В современный ландшафтный дизайн пришли новые приемы:

создание однопородных массивов, более устойчивых в городской среде и являющихся важным местом обитания птиц и насекомых;

многообразные комбинации рядовых посадок и ортогональных массивов: элементы и линии множатся и накладываются друг на друга, органично сочетаются с современными архитектурными объектами, фасады которых образованы по тем же принципам;

размещение деревьев с использованием геопластики, подпорных стен и крупных контейнеров, что позволяет размещать деревья на участках, где близко к поверхности расположены инженерные коммуникации, а также на крышах и террасах зданий. [2]

Технологии дополненной реальности (AR) в ландшафтном дизайне. Дополненная реальность (AR) позволяет ландшафтным дизайнерам и их клиентам «увидеть» будущий сад или парк прямо на месте, еще до начала работ.

С помощью AR-приложений на смартфоне или планшете пользователи могут наложить виртуальные 3D-модели растений, садовых конструкций и других элементов ландшафта на реальное изображение участка. Это дает возможность в реальном времени экспериментировать с различными дизайнерскими решениями, оценивать, как будут выглядеть различные растения в разные сезоны, и даже симулировать рост деревьев и кустарников с течением времени.

Приложение iScape включает обширную библиотеку растений и садовых элементов, которые можно размещать на фотографии реального участка. Позволяет пользователям:

создавать виртуальные ландшафтные проекты прямо на своих устройствах iOS;

изменять размеры объектов, экспериментировать с цветовыми схемами;

оценивать, как будет выглядеть сад в разное время суток.

Приложение AR-Landscape Professional, разработанное компанией Arbor Day Foundation специализируется на визуализации деревьев и позволяет пользователям видеть, как выбранные ими деревья будут выглядеть на их участке через 5, 10 или даже 20 лет.

С помощью AR-технологий клиенты могут лучше понять и оценить предлагаемые дизайнерские решения, а дизайнеры могут быстро вносить изменения в проект на основе мгновенной обратной связи.

Технологии дополненной реальности (AR) в ландшафтном дизайне.

Технологии 3D – печати в ландшафтном дизайне

Эти технологии открывают новые возможности для создания уникальных ландшафтных решений, оптимизации процессов выращивания растений и даже для производства искусственных растений с особыми свойствами.

Создание уникальных садовых конструкций: 3D-печать позволяет создавать сложные и нестандартные формы, которые трудно или невозможно произвести традиционными методами. Компания XtreeE специализируется на крупномасштабной 3D-печати для ландшафтного дизайна: создает уникальные садовые скульптуры, фонтаны и даже мосты. [6]

Производство кастомизированных горшков и контейнеров: 3D-печать позволяет создавать горшки и контейнеры любой формы и размера, что полезно для растений с нестандартными корневыми системами или для создания вертикальных садов.

Создание микроландшафтов и террариумов: с помощью 3D-печати можно создавать миниатюрные ландшафты с высокой детализацией для террариумов или декоративных композиций. Компания Tiny World Terra использует 3D-печать для создания уникальных миниатюрных пейзажей, включая сложные архитектурные элементы и топографические особенности.

Экологический ландшафтный дизайн - это не просто модное направление, а необходимость для сохранения планеты. Применение, на практике, принципов устойчивого дизайна, позволяет создавать эстетически красивые и функциональные зеленые пространства, которые принесут блага не только людям, но и природе в целом.

Литература:

1. Лукин А.С. и др. Применение аэропонных технологий для адаптации растений-регенерантов хризантем // Биотехнология в растениеводстве, животноводстве и сельскохозяйственной микробиологии. 2019. С. 19–21.
2. Мельничук И.А. и др. Использование инновационных технологий в декоративном растениеводстве в условиях импортозамещения // Леса России: политика, промышленность, наука, образование. 2017. С. 269–271.
3. Меньшиков В. В. Экологическая ответственность и экологическое страхование в России // Вестник экологического образования в России. 2011. №. 1. С. 19–21.
4. Пигорев И.Я. и др. Эффективное использование природных ресурсов Курской области // Вестник Курской государственной сельскохозяйственной академии. 2014. №. 3. С. 52–53.
5. Урусов В.М., Петропавловский Б.С., Варченко Л.И. О воссоздании зональных флористических комплексов в ландшафтном дизайне Дальнего Востока России // Бюлл. Ботан. сада-института ДВО РАН. 2010. №. 6. С. 63–69.
6. Шиканян Т. Дизайн сада. Лучшие идеи для вдохновения. Litres, 2020.

УДК 616.927-022

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ АНТИМИКРОБНЫХ ПРЕПАРАТОВ С УЧЁТОМ РОСТА АНТИБИОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТИ

Карашаев М.Ф.;

профессор кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза», д.б.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
Прикаспийский зональный научно-исследовательский
ветеринарный институт – филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД»,
г. Махачкала, Россия;
e-mail: Karashaev59@mail.ru

Гунашев Ш.А.;

ведущий научный сотрудник, к.в.н., доцент
Прикаспийский зональный научно-исследовательский
ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: sgunashev@mail.ru

Микайлов М.М.;

ведущий научный сотрудник, канд. вет. наук
Прикаспийский зональный научно-исследовательский
ветеринарный институт – филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД»,
г. Махачкала, Россия;
e-mail: mikail.mikailov1981@mail.ru

Аннотация. Цыплятам-бройлерам 5-дневного возраста ежедневно перорально применяли антибиотик фторхинолоновой группы в дозе 0,5 литра на 1 литр воды (50 мг на 1 кг живой массы) в течение 10 дней. Анализ остаточных количеств энрофлоксацина проводили в мясе (белом и красном), субпродуктах, на 10-е и 27-е (в возрасте 42 дней) сутки после последнего применения препарата. При

контрольном убое цыплят-бройлеров были отобраны средние пробы грудных и бедренных мышц. Исследование тушек и мяса птиц проводили согласно ГОСТ 7702.0-74, определяли качество мяса органолептически, после созревания мясных тушек (24 часа после убоя) и с помощью физико-химических тестов, согласно требованиям ГОСТ 7702.1-74

Ключевые слова: птицеводство, фторхинолоны, мясо цыплят бройлеров, энрофлоксацин.

RATIONAL USE OF ANTIMICROBIAL DRUGS TAKING INTO ACCOUNT THE GROWTH OF ANTIBIOTIC RESISTANCE

Karashaev M.F.;

Professor of the Department of Animal Science
and Veterinary and Sanitary Expertise, Doctor of Biological Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANTS RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: Karashaev59@mail.ru

Gunashev Sh.A.;

Leading Researcher, Ph.D., Associate Professor
Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANC RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: sgunashev@mail.ru

Mikhailov M.M.;

Leading Researcher, Candidate of Veterinary Sciences
Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANC RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: mikail.mikhailov1981@mail.ru

Annotation. Broiler chickens of 5-day-old were given an antibiotic of the fluoroquinolone group orally at a dose of 0.5 liters per 1 liter of water (50 mg per 1 kg of live weight) for 10 days. The analysis of residual amounts of enrofloxacin was carried out in meat (white and red), by-products, on the 10th and 27th (at the age of 42 days) days after the last application of the drug. During the control slaughter of broiler chickens, average samples of the pectoral and femoral muscles were taken. The carcasses and poultry meat were examined in accordance with GOST 7702.0-74, and the quality of the meat was determined organoleptically after the meat carcasses had matured (24 hours after slaughter) and using physical and chemical tests in accordance with the requirements of GOST 7702.1-74.

Keywords: poultry farming, fluoroquinolones, broiler chicken meat, enrofloxacin.

Птицеводство является одной из ведущих отраслей сельского хозяйства РФ. Получение высококачественной конкурентоспособной продукции выступает приоритетной задачей для экономики любой страны [3, 8]. Мясо и мясные продукты, реализуемые изготовителями и продавцами в организациях торговли должны соответствовать требованиям, установленным ГОСТ [1, 2]. В Российской Федерации действуют санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, где регламентируется содержание ряда антибиотиков в сырье и продуктах животного происхождения [1]. Однако использование некачественных кормов ведет за собой нарушение со стороны многих органов и систем организма, особенно желудочно-кишечного тракта, что, в свою очередь, требует применения антимикробных препаратов [10].

Фторхинолоны — это класс антибиотиков с широким спектром действия. Они эффективны против грамположительных и грамотрицательных бактерий [4, 5, 6, 7].

Препараты этого класса способны противостоять синегнойной инфекции и внутриклеточным паразитам. К последним относят микоплазмы, хламидии, микобактерии туберкулеза. Применяют фторхинолоны и в случае наличия у возбудителя устойчивости к антибиотикам других групп [10]. Механизм действия фторхинолонов основан на блокировании двух ферментов: ДНК-гиразы и топоизомеразы. В результате нарушается как жизнедеятельность микробной клетки, так и ее способность к размножению. Этот механизм сильно отличается от действия антибиотиков других классов. Поэтому фторхинолоны не имеют перекрестной резистентности с бета-лактамами и аминогликозидами.

Цель работы – определить изменения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей мяса цыплят бройлеров при использовании антибиотиков фторхинолоновой группы.

Из фторхинолоновой группы антибиотиков использовался энрофлоксацин. В первой серии опытов цыплятам-бройлерам 5-дневного возраста ежедневно перорально применяли антибиотик фторхинолоновой группы в дозе 0,5 литра на 1 литр воды (50 мг на 1 кг живой массы) в течение 10 дней.

Анализ остаточных количеств энрофлоксацина проводили в мясе (белом и красном), субпродуктах, на 10-е и 27-е (в возрасте 42 дней) сутки после последнего применения препарата. При контрольном убое цыплят-бройлеров были отобраны средние пробы грудных и бедренных мышц. Исследование тушек и мяса птиц проводили согласно ГОСТ7702.0-74, определяли качество мяса органолептически, после созревания мясных тушек (24 часа после убоя) и с помощью физико-химических тестов, согласно требованиям ГОСТ 7702.1-74.

В возрасте 15 дней наибольшее количество антибиотика определялось в мышечной ткани, затем – в печени, почках, – соответственно $0,2 \pm 0,10$, $0,5 \pm 0,60$, $10,01 \pm 0,12$, мкг/кг.

Таблица 1 – Остаточное количество энрофлоксацина в мясе птицы

Срок после воздействия препарата, сут	Возраст цыплят бройлеров, дни	Мясо, мкг/кг	Печень, мкг/кг	Почки, мкг/кг
0	15	02,30	05,60	10,01

На 27-е сутки (в возрасте 42 дней) после последнего применения энрофлоксацина количество антибиотика определялось в мышечной ткани, затем — в печени, почках, — соответственно $0,2 \pm 0,10$, $0,5 \pm 0,60$, $10,01 \pm 0,12$, мкг/кг.

Установлено, что, концентрация энрофлоксацина в пробах, отобранных от цыплят-бройлеров, меньше 10 мкг/кг, что является ниже максимально допустимой (100 мкг/ кг).

Таблица 2 – Остаточное количество энрофлоксацина в мясе птицы

Срок после воздействия препарата, сут	Возраст цыплят бройлеров, дни	Мясо, мкг/кг	Печень, мкг/кг	Почки, мкг/кг
27	42	-	-	-

Установлено, что на 27-е сутки после окончания применения препарата остаточные количества энрофлоксацина не обнаруживаются в различных органах и тканях цыплят-бройлеров.

Органолептическими исследованиями установлено, что в опытных и контрольной группах тушки после созревания были хорошо обескровлены и имели сухую поверхность

Слизистая оболочка ротовой была незначительно увлажнена. Глазное яблоко выпуклое, роговица блестящая. Клюв глянцевитый. Тушки имели хорошо развитые мышцы груди и бедер и лишь у некоторых представителей контрольной группы и 1-й подопытной незначительно выделялся киль грудной кости.

В области нижней части живота имелись отложения подкожного жира. Жир (подкожный и внутренний) был бледно-желтого цвета. Поверхность суставов гладкая, блестящая, а сухожилия упругие, плотные.

Таблица 3 – Органолептические показатели тушек цыплят-бройлеров

Показатели	Контроль	Опыт
Внешний вид		
Поверхность тушки	Сухая, беловато-желтая, с розовым оттенком Сухая, беловато-желтая, с розовым оттенком	Сухая, беловато-желтая, с розовым оттенком Сухая, беловато-желтая, с розовым оттенком
Серозная оболочка грудобрюшной полости	Чуть влажная, блестящая, без слизи и плесени	Слегка влажная, блестящая, без слизи и плесени
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розовые	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розовые
Консистенция	Мышцы плотные, упругие образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается	Мышцы плотные, упругие образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы	Специфический, свойственный свежему мясу птицы
Прозрачность и аромат бульона	Бульон прозрачный, ароматный, с характерным запахом	Бульон прозрачный, ароматный, с характерным запахом
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, блестящие, прочные, ярко-белого цвета	Упругие, плотные, блестящие, прочные, ярко-белого цвета

Органолептическими исследованиями установлено, что в опытных и контрольной группах тушки после созревания были хорошо обескровлены и имели сухую поверхность

Слизистая оболочка ротовой была незначительно увлажнена. Глазное яблоко выпуклое, роговица блестящая. Клюв глянцевитый. Тушки имели хорошо развитые мышцы груди и бедер и лишь у некоторых представителей контрольной группы и 1-й подопытной незначительно выделялся киль грудной кости.

В области нижней части живота имелись отложения подкожного жира. Жир (подкожный и внутренний) был бледно-желтого цвета. Поверхность суставов гладкая, блестящая, а сухожилия упругие, плотные.

Тушки молодняка птицы соответствуют ГОСТ 18292—2012 по сортам упитанности. относятся ко второму сорту: мышцы тушки развиты вполне удовлетворительно, грудные мышцы с килем грудной кости не выделяются. Масса потрошеной тушки – 1310 +/- 12,3 г.

Цыплята-бройлеры опытных групп и часть контрольной относятся к первому сорту: мышцы тушки очень хорошо развиты, форма груди округлая, отложения жира в нижней части живота, киль грудной кости не выделяется. Масса потрошеной тушки 1586 +/- 13,8 г.

Мы провели органолептическую оценку мяса цыплят-бройлеров и установили: тушки хорошо обескровлены, чистые, без остатков пера, пуха и пеньков, поверхность тушки сухая, корочка подсыхания бледно-розовая, почти прозрачная, прочная; мышцы на разрезе темно-красные слегка влажные, не оставляющие влажного пятна на фильтровальной бумаге; консистенция плотная, упругая, при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается; запах мяса специфический, свойственный свежему мясу, без постороннего запаха; цвет жира белый с желтоватым оттенком.

Таким образом, установлено, что, концентрация ципрофлоксацина в пробах, меньше 10 мкг/кг, что является ниже максимально допустимой (100 мкг/ кг). Таким образом, концентрация антибиотика энрофлоксацина не превышает ПДК, это означает, что все образцы год-

ны к употреблению. Количество КМАФАнМ во всех группах не превышает установленных санитарных норм, которые для мяса цыплят-бройлеров равны $1 \cdot 10^4$ КОЕ/г. Бактерии группы кишечной палочки и сальмонеллы не выделены, что также соответствует установленным требованиям. Мясо, полученное от цыплят-бройлеров, по санитарным нормам соответствует государственным стандартам, имеет общую микробную обсемененность в допустимых пределах.

Литература:

1. ГОСТ Р 55481-2013 Мясо и мясные продукты. Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ. Москва, ФГУП Стандартинформ, 2019. 9 с.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
3. Анализ показателей качества мяса птицы / Э. А. Панагов, Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев / Актуальные проблемы аграрной науки: прикладные и исследовательские аспекты: материалы IV Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С. 219–223.
4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птиц с остаточным количеством антибиотиков группы фторхинолонов / Э. А. Панагов, Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев / Проблемы взаимосвязи науки и экономики: особенности современного этапа: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С. 393–398.
5. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса птицы / Э. А. Панагов, Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев / Проблемы взаимосвязи науки и экономики: особенности современного этапа: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С. 388–393.
6. Влияние антибиотиков на показатели качества мяса цыплят бройлеров / Э. А. Панагов, Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев / Современные направления развития аграрной науки: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С. 94–99.
7. Голуб, А. А. Лечебно-профилактическая эффективность энрофлоксацина при экспериментальном псевдомонозе цыплят / А. А. Голуб / В книге: Вызовы и инновационные решения в аграрной науке. Материалы XXVII Международной научно-производственной конференции. 2023. С. 101–102.
8. Дудуев А. С. Влияние дезинфекции и охлаждения пристенных вентиляционных панелей закрытых птичников на продуктивные качества и резистентность цыплят-бройлеров / А. С. Дудуев, Р. З. Абдулхаликов // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2025. № 2 (48). С. 37–43.
9. Оценка ветеринарно-санитарного состояния мяса птицы, обработанного антибиотиками группы фторхинолонов / Э. А. Панагов, Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев // Актуальные проблемы аграрной науки: прикладные и исследовательские аспекты: материалы IV Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. С. 223–227.
10. Применение антибактериальных препаратов в птицеводстве / Л. П. Падило, В. А. Агольцов, А. А. Калабеков, М. И. Калабеков // Научная жизнь. 2024. Т. 19. № 2 (134). С.314–323. DOI: 10.35679/1991-9476-2024-19-2-314-323

БИОХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ СОЦВЕТИЙ *TANACETUM VULGARE* В УСЛОВИЯХ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ЗОНАЛЬНОСТИ

Куашев З.З.;

аспирант кафедры «Садоводство и лесное дело»
направления подготовки «Садоводство, овощеводство, виноградарство и
лекарственные культуры»

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 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 представлены результаты исследования биохимического состава соцветий пижмы обыкновенной (*Tanacetum vulgare* L.) в растительных сообществах предгорной и степной зон Кабардино-Балкарии. В более благоприятных почвенно-климатических условиях предгорной зоны (умеренное увлажнение, высокая освещенность, богатые азотом и минеральными элементами почвы, устойчивый водный режим) отмечается высокое накопление витамина С, эфирных масел, флавоноидов и фенолкарбоновых кислот. Установлено среднее и повышенное варьирование количественных показателей фитохимического состава соцветий пижмы обыкновенной по годам исследования. Существенная корреляция между урожайностью сырья и содержанием БАВ отсутствует.

Ключевые слова: *Tanacetum vulgare*, соцветия, биохимический состав, почвенно-климатические условия, вертикальная зональность, урожайность, биологически активные вещества.

BIOCHEMICAL COMPOSITION OF TANACETUM VULGARE FLOWERS UNDER VERTICAL ZONALITY CONDITIONS

Kuashev Z.Z.;

Postgraduate student of the Department «Gardening and forestry»
training direction «Gardening, vegetable growing, viticulture and medicinal crops»

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 presents the results of the study of the biochemical composition of the inflorescences of common tansy (*Tanacetum vulgare* L.) in plant communities of the foothill and steppe zones of Kabardino-Balkaria. In more favorable soil and climatic conditions of the foothill zone (moderate moisture, high illumination, soils rich in nitrogen and mineral elements, stable water regime) high accumulation of vitamin C, essential oils, flavonoids and phenolic acids is noted. Average and increased variation in the quantitative indicators of the phytochemical composition of the inflorescences of common tansy by years of study is established. There is no significant correlation between the yield of raw materials and the content of biologically active substances.

Keywords: *Tanacetum vulgare*, inflorescences, biochemical composition, soil and climatic conditions, vertical zonality, yield, biologically active substances.

Пижма обыкновенная (*Tanacetum vulgare* L.) – лекарственное растение, традиционно используемое в медицине в качестве антигельминтного, спазмолитического и желчегонного

средства, для лечения диареи и расстройств пищеварения. Является природным репеллентом (отпугивает мух, комаров, муравьев, тлей, моль, клещей и других насекомых), применяется наружно в качестве инсектицида в ветеринарии. Лекарственным сырьем являются все наземные части: стебли, цветки (корзинки) и листья. Растение является альтернативой стероидным и нестероидным противовоспалительным препаратам.

Пижма обыкновенная содержит эфирное масло (1,5–2%); яблочную, винную, валериановую кислоты; флавоноиды (кверцетин, апигенин, дирметин, диосмин); дубильные вещества; фитостеролы. Эфирное масло богато бициклическими монотерпенами (камфора – 25,2%, транс-хризантенилацетат – 18,3%, цис-вербенон – 10,58%, β -туйон – 6,1%, эвкалиптол – 6%, α -камфоленаль – 5,9%) [1].

Установлена внутривидовая изменчивость растений пижмы по терпеноидной (4 хемотипа) и сесквитерпеноидной (4 хемотипа) активности, зависящей от экологических условий мест произрастания. В недавнем исследовании это было сделано для монотерпеноидов, таких как α -туйон, камфора и транс-хризантенилацетат, и сесквитерпеноидов, таких как бисиклосесквифелландрен, лонгивербенон и каларен. Эти хемотипы могут характеризоваться доминированием одного или нескольких ключевых соединений или различными сочетаниями без единого преобладающего соединения, что приводит к образованию смешанных хемотипов [2, 3]. Хемотипы монотерпеноидов в большей степени зависят от типа почвы. Хемотипы сесквитерпеноидов распределены более однородно вне зависимости от эдафических факторов. Внутривидовые профили вторичных растительных метаболитов у разных особей пижмы предоставляют возможность для изучения взаимосвязей между растениями, абиотическими и биотическими факторами (колонизация растений тлями и муравьями) [3].

Ареал *T. vulgare* на территории КБР охватывает три флористических подрайона – Чегемо-Черемо-Суванский, Лескено-Лашкутинский и Юрской депрессии. Наибольшая встречаемость растений характерна для предгорной зоны КБР (лесные, лесостепные, луговые, пойменные экотопы), в среднегорном поясе особи *T. vulgare* произрастают рассеянно до высоты 2400 м н.у.м. Ценопопуляции пижмы обыкновенной отмечены в составе бурьянисто-свинойриных приречных лугов, разнотравных приречных лугов с зонтичными и ежой сборной, злаково-разнотравно-низкоосоковых лугов, полынно-разнотравных остепненных лугов, коротконожково-разнотравных остепненных лугов. Зоной экологического оптимума для вида являются пойменные и остепненные луга с лугово-степным и сухо-луговым увлажнением, довольно богатыми азотом и слабо засоленными почвами, умеренной переменной влажностью, слабой пастбищной дигрессией [4].

Объектами исследования послужили соцветия дикорастущей пижмы обыкновенной *T. vulgare*, собранные в период с 2023 г. по 2024 г. в период массового цветения растений (3 декада июля–1 декада августа) в сообществе остепненного луга (предгорная зона) и луговой степи (степная зона КБР).

Сумму флавоноидов и фенолкарбоновых кислот в пересчете на лютеолин определяли спектрофотометрическим методом. Содержание витамина С (аскорбиновой кислоты) определяли путем экстрагирования сырья раствором соляной кислоты с последующим титрованием 2,6-дихлорфенолиндофенолята натрия до установления светло-розовой окраски. Эфирное масло получали методом пародистилляции с использованием металлического перегонного куба, снабженного насадкой Клевенджера. Время отгонки эфирного масла не менее 17 часов [5].

Остепненный коротконожково-разнотравный луг расположен в пойме р. Малка (630 м н. у. м.) на хорошо прогреваемой и относительно богатой карбонатной почве с сухо-луговым увлажнением. В составе сообщества преобладают луговые мезофиты (луговые злаки) при значительном участии ксеромезофитов и мезоксерофитов (разнотравье). Межвидовая конкуренция низкая.

Суходольный луг (окр. с. Алтуд, 320 м н. у. м.) расположен на возвышенных местах вдали от водотоков. Характеризуется неустойчивым водным режимом. Почвы дерново-подзолистые среднесуглинистые с невысоким содержанием азота и минеральных веществ. Травянистая растительность представлена в основном злаковыми, бобовыми и сложноцвет-

ными. В составе фитоценоза преобладают мезоксерофиты и мезофиты. Межвидовая конкуренция растений в фитоценозе достаточно высокая.

Средняя по учетным площадкам урожайность соцветий пижмы обыкновенной составила 0,16 кг/м² в фитоценозе остепненного луга и 0,11 кг/м² в фитоценозе суходольного луга.

За период исследования среднее содержание витамина С, эфирных масел, флавоноидов и фенолкарбоновых кислот в соцветиях растений предгорной зоны превышало значения аналогичных показателей растений суходольного луга соответственно в 1,3; 1,2 и 1,4 раза (табл. 1).

Таблица 1 – Содержание биологически активных веществ в соцветиях *Tanacetum vulgare*

БАВ	Остепненный луг			Суходольный луг			CV, %
	2023 г.	2024 г.	Ср.	2023 г.	2024 г.	Ср.	
Витамин С, мг/кг	126,0	133,0	129,5	96,0	102,0	99,0	14,1
Эфирные масла, %	2,6	3,4	3,0	2,1	3,0	2,5	16,2
Флавоноиды и фенолкарбоновые кислоты, %	3,3	3,6	3,4	2,0	2,8	2,4	21,6

Установлено варьирование количественных показателей фитохимического состава соцветий пижмы обыкновенной по годам исследования: среднее для витамина С и эфирных масел, высокое – для флавоноидов и фенолкарбоновых кислот. Количественное содержание БАВ в соцветиях пижмы зависит от многих факторов: метеоусловий года, места произрастания, освещенности, фазы развития растений, сроков сбора, условий сушки сырья. Установлено, что большему накоплению флавоноидов и фенолкарбоновых кислот способствуют умеренное количество осадков и повышенная инсоляция в первой половине вегетационного периода [6, 7].

Коэффициент корреляции между урожайностью сырья и содержанием в нем БАВ слабая: 0,20-0,26 – для суммы флавоноидов и фенолкарбоновых кислот, 0,12-0,17 – для витамина С, 0,15-0,22 – для эфирных масел.

Таким образом, дикорастущие ценопопуляции пижмы обыкновенной в предгорной и степной зонах КБР отличаются по биохимическому составу соцветий. В более благоприятных почвенно-климатических условиях предгорной зоны Кабардино-Балкарии (умеренное увлажнение, высокая освещенность, богатые азотом и минеральными элементами почвы, устойчивый водный режим) отмечается высокое накопление витамина С, эфирных масел, флавоноидов и фенолкарбоновых кислот. Отсутствие существенной корреляции между урожайностью сырья и содержанием БАВ позволяет осуществлять селекцию пижмы обыкновенной на урожайность сырья без опасения ухудшения его качества.

Литература:

1. Karcheva-Bahchevanska D., Benbassat N., Georgieva Y., et al. Study of the Chemical Composition, Antioxidant Potential, and Acute Toxicity of Bulgarian *Tanacetum vulgare* L. // Essential Oil. Molecules. 2023. Vol. 28, no. 16. P. 6155. doi: 10.3390/molecules28166155.
2. Neuhaus-Harr, A., Ojeda-Prieto, L., Zhang, X. et al. Aphid Colony Size in Tansy is Affected by Plant Chemical Composition but not by Belowground Herbivory // J. Chem. Ecol. 2025. Vol. 51, no. 63. P. 01609. <https://doi.org/10.1007/s10886-025-01609-y>
3. Rahimova H., Neuhaus-Harr A., Clancy M. V., Guo Y., Junker R. R., Ojeda-Prieto L., Petré H., Senft M., Zytynska S. E., Weisser W. W., Heinen R., Schnitzler J. Geographic distribution of terpenoid chemotypes in *Tanacetum vulgare* mediates tansy aphid occurrence but not abundance // Oikos. 2024. Vol. 2024. No. 7. P. 1–17.
4. Тамахина А.Я. Эколого-биологические особенности пижмы обыкновенной (*Tanacetum vulgare* L.) в экотопах Кабардино-Балкарской Республики // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. 2022. 1(35). С. 5–14. DOI: 10.55196/2411-3492-2022-1-35-5-14

5. Мильшина Л.А., Первышина Г.Г., Ефремов А.А., Кириенко Н.Н. Сезонная изменчивость состава эфирного масла в вегетативной части пижмы обыкновенной // Вестник КрасГАУ. 2012. №7. С. 75–78.

6. Кочукова А.А., Рябинина З.Н., Саньков А.Н. Зависимость основных показателей качества лекарственного растительного сырья «Цветки пижмы» (*Flores tanacetii*) от биометрических параметров растения (*Tanacetum vulgare* L.), произрастающего на территории Оренбургской области // Вестник Оренбургского государственного университета. 2014. №1 (162). С.108-111.

7. Грязнов М.Ю., Конон Н.Т. Фенотипическая изменчивость и корреляция количественных признаков у *Tanacetum vulgare* L. // Материалы Международной научной конференции, посвященной 75-летию ВИЛАР. М.: ВИЛАР, 2006. С. 294–299.

УДК 541.64:542.954

МЕТОДЫ СИНТЕЗА ТЕРМОПЛАСТИЧНЫХ ПОЛИАРИЛЕНЭФИРИМИДОВ

Кумыков Р.М.;

лаборатория «Биополимеры и синтетические материалы»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;
e-mail: kumykov.pga@mail.ru

Аннотация. Рассмотрены достижения в области синтеза термопластичных полиариленэфиримидов, содержащих в основных цепях макромолекул пяти и шестичленные имидные циклы в сочетании с простыми эфирными связями. Показано, что ряд синтетических подходов, разработанных в последние годы, позволяет получать эти соединения, обладающие высокими термо- и хемостойкостью, оптической проводимостью и электрографическими свойствами, в виде высокомолекулярных растворимых продуктов, легко перерабатываемых в изделия с применением традиционных методов и методами 3D печати.

Ключевые слова: полиариленэфиримид, полинитрозамещение, термостабильность, растворимость, деструкция, пористость.

METHODS OF SYNTHESIS OF THERMOPLASTIC POLYARYLENE ETHERIMIDES

Kumykov R.M.;

Laboratory «Biopolymers and Synthetic Materials»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: kumykov.pga@mail.ru

Annotation. The achievements in the synthesis of thermoplastic polyarylene etherimides containing five and six-membered imide cycles in the main chains of macromolecules in combination with simple ether bonds are considered. It is shown that a number of synthetic approaches developed in recent years make it possible to obtain these compounds with high thermal and chemical resistance, optical conductivity and electrographic properties in the form of high-molecular soluble products, easily processed into products using traditional methods and 3D printing methods.

Keywords: polyarylene etherimide, polyinitro substitution, thermal stability, solubility, destruction, porosity.

Возрастающая потребность высокотехнологичных отраслей промышленности в материалах, характеризующихся сочетанием высокой прочности [1] и теплостойкости с высокой ударной прочностью [2], трещиностойкостью [3] и другими специальными свойствами [4-5] обеспечивает особый интерес к полимерам, содержащим конденсированные гетероциклы [6,7]. Вместе с тем весьма желательно было бы создание полимерных материалов, сочетающие указанные свойства с растворимостью в органических растворителях и способностью создания на их основе композиционных материалов нового поколения. Наибольший успех в этом направлении достигнут в области синтеза термопластичных полиариленэфиримидов.

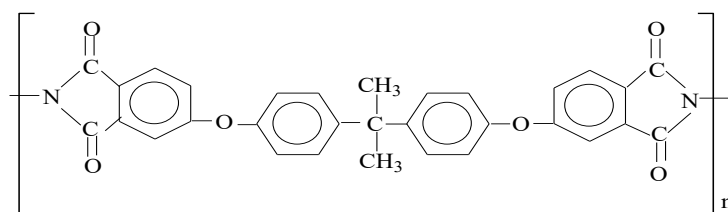
Данный интерес обусловлен перспективами применения полиэфиримидов и материалов на их основе для промышленных целей [9,10]. В связи с этим является актуальным оценка мирового и отечественного уровней технологий их синтеза и зависимости некоторых физико-механических характеристик получаемых материалов от строения и структуры полимерной молекулы.

В последние десятилетия разработаны основные научные подходы к синтезу полиэфиримидов со способностью к переработке из расплава и растворов в органических растворителях. Эта методология заключается в снижении температуры стеклования полимеров путем увеличения гибкости основной полимерной цепи и /или путем уменьшения межмолекулярного взаимодействия [8-10]. Температура стеклования таких полимеров варьируется в широком интервале температур (200-300°C) в зависимости от структуры макромолекулы. Для этого используют следующие синтетические способы: введение в полимерную цепь гибких «мостиковых» фрагментов с более высокой степенью свободы вращения, например $-O-$, $-CCl_2-$, $-CO-$, $-SO_2-$, $-C(CH_3)-$, $-C(CF_3)-$, $-Si(CH_3)_2-O-Si(CH_3)_2-$; введение ассиметричных структур в макромолекулу с использованием мета- или орто- связей в ароматических группах; введение объемных групп (заместителей) типа фенильных или феноксидных в основные ароматические кольца, что приводит к уменьшению межмолекулярной упаковки.

Для реализации выше указанных подходов наиболее удачным с практической точки зрения оказался синтез мономеров, содержащих простые эфирные группы $-O-$ между ароматическими группировками.

На Западе с применением вышеуказанного способа в настоящее время в промышленности выпускают ряд полиэфиримидов под марками: «Ultem», «Aurum», «Kapton», «Upilex-S», «LaRC-TPI». В этом ряду полиэфиримидов марки «Ultem» и «Aurum» являются термопластичными, а «Kapton», «Upilex-S», «LaRC-TPI» нетермопластичными.

В ряду промышленных полиэфиримидов наибольший интерес с позиций доступности исходных соединений, перерабатываемости, деформационно- прочностных и термических характеристик материалов на его основе представляет полиэфиримид, отвечающей структурной формуле:



Этот полиэфиримид, исходными веществами которого являются 4-нитрофталевый ангидрид, *m*-фенилендиамин и бисфенол-А получают одностадийной реакцией нуклеофильного полинитрозамещения. Данный полимер выпущен фирмой «General Electric's Plastics Division» (США) под названием «Ultem». (После того, как «SABIC» приобрела «Plastics Division GE» в 2007 году марка «Ultem» стала собственностью крупнейшей компании Саудовской Аравии).

«Ultem» – один из лучших инженерных термопластов известных на сегодняшний день. Его отличительными достоинствами являются хорошая перерабатываемость на стандартном оборудовании, высокие прочность на разрыв (60-80%) и модуль упругости (3300МПа), хорошая сохранность механических свойств при повышенных температурах [16], ценные электрические свойства, остающиеся стабильными в широком интервале температур и частот [19]. Материал отличает высокая огнестойкость (КИ= 47) без антипиренов и низкая плотность дыма (D_a за 4 мин.= 0,7, а D_{max} за 20 мин. = 30). По последнему показателю превосходит все известные ненаполненные термопласты.

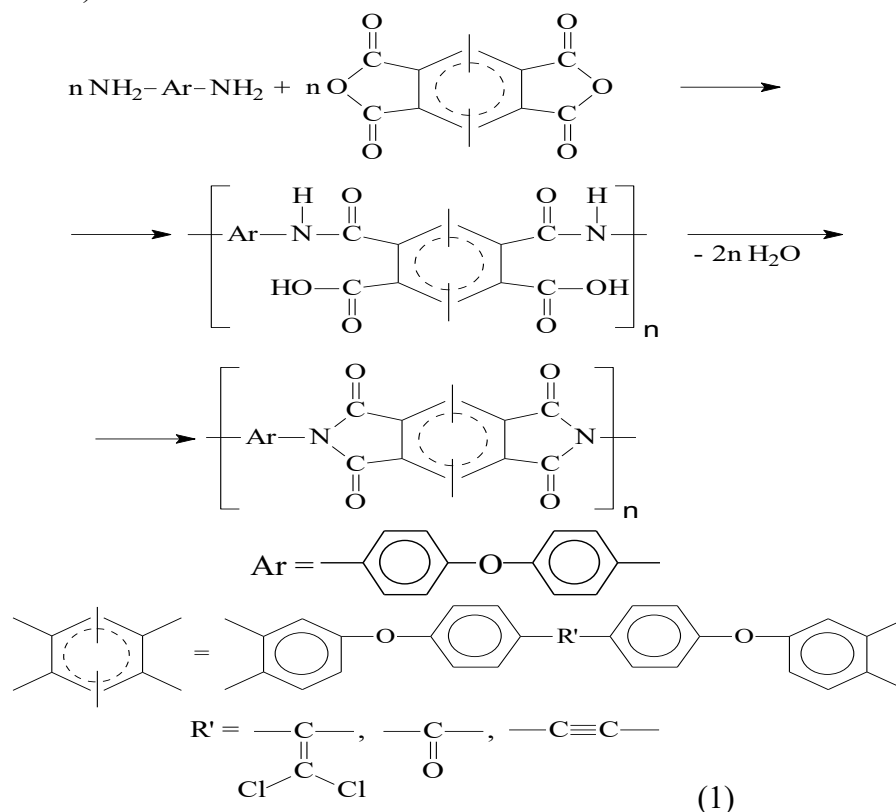
Уникальные свойства полиэфиримида марки «Ultem», в частности, возможность его использования для получения изделий сложной конфигурации, позволяют применять его в качестве конструкционного материала в аэрокосмической и других отраслях промышленно-

сти. Благодаря выше перечисленным характеристикам полиэфиримид под маркой «Ultem 9085» нашла применение и в технологии трехмерной 3D-печати. Основным недостатком полиэфиримида «Ultem» является не очень хорошая стойкость к трещинообразованию, за счёт внутренних напряжений.

Для получения полиариленэфиримидов существует несколько научных подходов. Основная реакция во всех случаях – образование простого диарилового эфира. Благодаря наличию в элементарном звене сразу нескольких простых эфирных - шарнирных групп, делает эти полимеры легко перерабатываемыми из расплава и растворов в органических растворителях.

Значительный интерес представляют и другие полиэфиримиды, разработанные отечественными исследователями, содержащими в полимерной цепи сразу несколько простых эфирных связей в сочетании с различными ароматическими, гетероциклическими и циклоалифатическими группировками и системами. Среди многочисленных работ в области получения термопластичных полимеров нами приводятся некоторые материалы по данному направлению, которые представляют на наш взгляд особый интерес.

Большинство известных полиариленэфиримидов, получают взаимодействием диангидридов тетракарбоновых кислот с ароматическими диаминами, содержащими простые эфирные связи двухстадийным термическим способом, где на первой стадии низкотемпературной поликонденсацией получают полиамидокислоту (ПАК) которая на второй подвергается термической полициклодегидратации по многостадийному режиму нагрева в течение длительного времени (схема 1).



Технологичность применения двухстадийного термического метода для конкретных случаев очевидна, но совершенно не пригодно для создания полиимидного термопласта, так как в процессе термической циклодегидратации полиамидокислоты выделяется вода и множество других побочных продуктов, причем параллельно с имидизацией идет и образование разнообразных структур полиимидного типа. Эти структуры термически неустойчивы и первыми подвергаются деструкции при повышенных температурах, выделяя оксиды углерода и воду, что является причиной заметной пористости полиэфиримидных пленок.

Этим методом решался вопрос лакировки и эмалирования проводов, отверждения высокотермостойких композитов, защита печатного монтажа от влаги и воздействия других сред, производство пленок малой толщины (до 200 мкм).

Использование же двухстадийного каталитического метода позволяет получить растворимые полимеры, характеризующиеся значительной разницей между температурами размягчения и температурами активной деструкции (150-300°C), что определяет их хорошую перерабатываемость в изделия традиционными методами и методами 3D печати.

Двухстадийный каталитический процесс (схема 1), включает в качестве первой стадии реакцию низкотемпературного взаимодействия диаминов с диангидридами тетракарбоновых кислот в среде амидных диполярных апротонных. Вторая стадия - реакции каталитической имидизации полученных ПАК проводится при температуре кипения реакционных смесей при молярном соотношении каталитический комплекс: полимер, равном 6 : 1, и продолжительности процесса 4 часа. В качестве каталитического комплекса используется пиридин - уксусная кислота. Обе стадии при каталитической имидизации в отличие от термической протекают от начала и до конца в растворе без выделения гель-фракции.

Значительное число работ посвящено получению полиэфиримидов, содержащих шестичленные имидные циклы, в частности полинафтилэфиримидам. По термостабильности полимеры, содержащие пятичленные имидные циклы, уступают полимерам, содержащим шестичленные имидные циклы.

Большая стабильность полинафтилэфиримидов обусловлена меньшей напряженностью шестичленного цикла, а также меньшими величинами положительных зарядов на углеродных атомах карбонильных групп нафтилимидных циклов. Надо отметить, что выделение ПАК при получении полинафтилэфиримидов невозможно. Это объясняется, с одной стороны меньшей реакционной способностью *бис*(нафталевого ангидрида) по сравнению с *бис*(фталевыми ангидридами), и поликонденсацию проводят в более жестких условиях и, с другой стороны из-за легкости замыкания шестичленного имидного цикла. В основном все полинафтилэфиримиды аморфны, но каталитический метод позволяет получать их и с кристаллической структурой. Были получены полнафтилэфиримиды на основе *бис*(аминофеноксифенил)ариленов: 1,1-дихлор-2,2-*бис*[4(*n*-аминофеноксифенил)этилена; 4,4'-*бис*(*n*-аминофеноксифенил)бензофенона; 4,4'-*бис*(*n*-аминофеноксифенил)дифенилоксида и ароилен-*бис*(нафталевого ангидрида), которые имеют кристаллическое строение.

Полимеры, содержащие пятичленные имидные циклы оказываются весьма неустойчивыми к действию различных нуклеофильных агентов (к примеру, аминов) и легко раскрываются под действием и спиртовых, и водных щелочей, шестичленные имидные циклы устойчивы даже при нагревании с растворами едких щелочей.

Получение полимерных композиционных материалов путем термической или каталитической циклодегидратацией ПАК не позволяют получить материалы высокого качества (из-за их пористости), пригодных для технологий, используемых для изготовления сложных конструкций летательных аппаратов (метод совместного прессования пленок и тканевого материала: стекло-, органо- и углеродное волокно).

Так как термопластичность полимеров определяется его химическим строением и надмолекулярной структурой, то в макромолекуле должны отсутствовать слабые связи и фрагменты, которые ускоряют деструкцию полимерной цепи. Кроме того должны отсутствовать так же дефектные структуры (кроме концевых групп), которые могли бы провоцировать процесс деструкции, а наличие «шарнирных» атомов (простые эфирные связи) обеспечивают достаточную сегментальную подвижность макромолекул, что во многом определяет текучесть расплава полимера и его технологические свойства как термопласта.

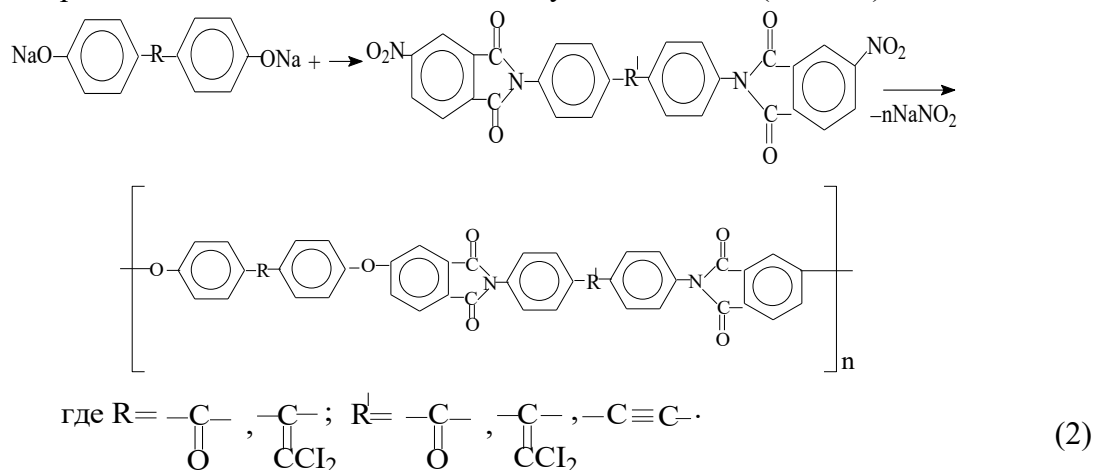
Термопластичные полиариленэфиримиды, пригодные для изготовления сложных конструкций, следует синтезировать из мономеров, которые изначально в исходных мономерах содержат имидные циклы, как это имеет место в случае использования динитроариленимидов и *бис*-фенолов при их синтезе. Такой подход позволяет избегать многих проблем, возникающих при их получении двухстадийными методами.

Одним из наиболее перспективных и вместе с тем наименее освоенных методов получения термопластичных полиариленэфиримидов с высокими термическими и эксплуатаци-

онными характеристиками является одностадийный синтез этих полимеров – взаимодействием динитроариленимидов с *бис*-фенолами, т. е. реакцией нуклеофильного полинитрозамещения.

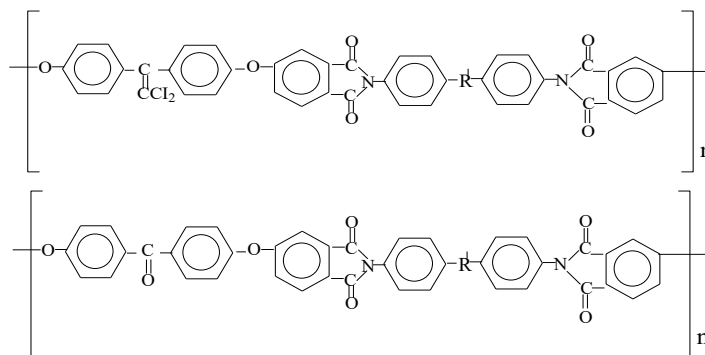
В процессе изучения синтеза и исследования свойств полиарилэнэфиримидов были получены обширные знания о влиянии химического строения на эксплуатационные свойства материалов, а также разработаны новые методы, уменьшающие возможность протекания побочных реакций.

Большой интерес представляют полифталэфиримиды на основе *бис*(нитрофталимид) ариленов, содержащих центральные дихлорэтиленовые, кетонные и ацетиленовые группы с *бис*-фенолятами, протекающие в соответствии со следующей схемой (схема 2):



Некоторые характеристики полиэфирфталимидов на основе динитрофталимидов, содержащих дихлорэтиленовые группы, приведены в таблице 1.

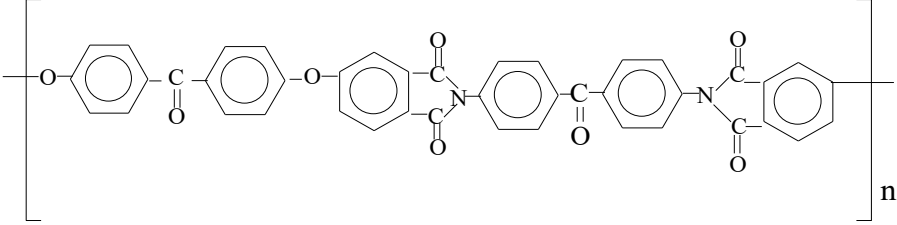
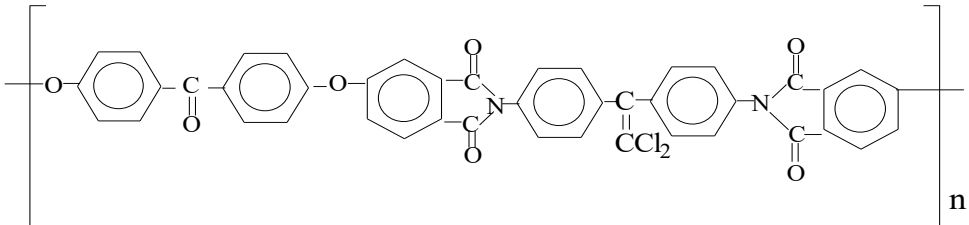
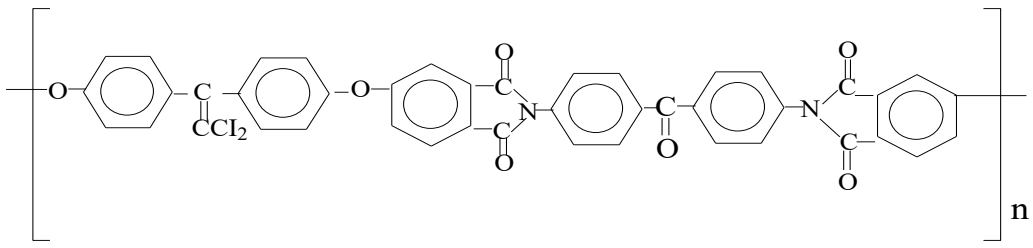
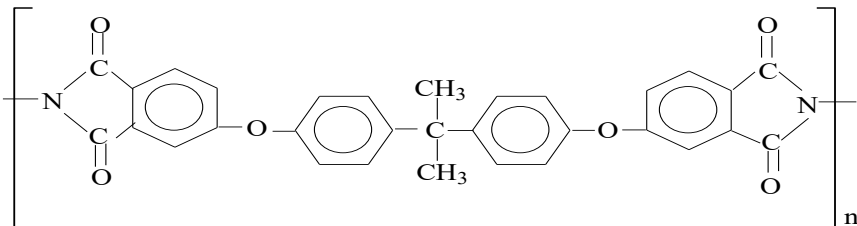
Таблица 1 – Некоторые характеристики полифталэфиримидов на основе динитрофталимидов, содержащих дихлорэтиленовые группы общей формулы:



-R-	$\eta_{\text{прив.}}$, дц/г, МП, 25 °С	Т.разм., °С	Т.дестр. °С	КИ, %	ϵ_p , %	δ_p , МПа
--C-- $\parallel$ CCl_2	0,77	234	460	51	79,0	145
--C-- $\parallel$ O	0,69	277	480	47	81	148
-R-	$\eta_{\text{прив.}}$, дц/г МП, 25°С	Т разм., °С	Т дест., °С	КИ, %	ϵ_p , %	δ_p , МПа
--C-- $\parallel$ CCl_2	0,71	249	460	53	75	147
--C-- $\parallel$ O	0,63	257	490	49	83	149

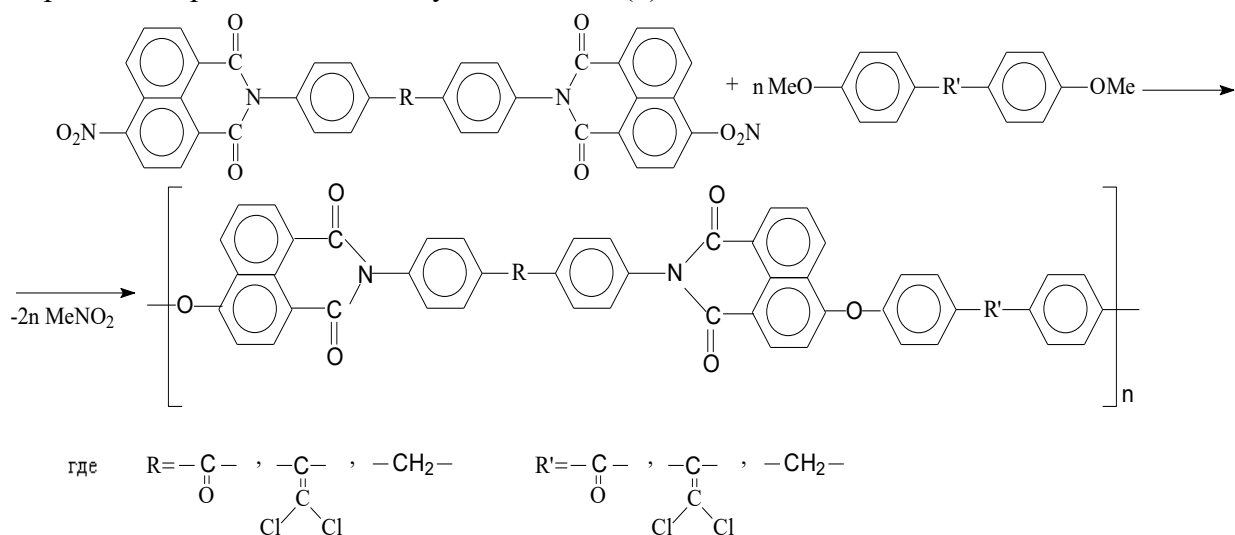
Полифталэфиримиды в большинстве своем аморфны; это обстоятельство в сочетании с асимметричностью строения их макромолекул и содержанием в последних большого количества простых эфирных связей определяет растворимость полимеров в таких растворителях, как хлорированные углеводороды, фенолы и диполярные апротонные растворители. Еще одной особенностью полифталэфиримидов, наглядно иллюстрируемой данными, приведенными в таблицах 1 и 2, является значительное различие между температурами размягчения и деструкции этих полимеров, что определяет возможность их переработки в изделия методом литья под давлением и методами 3D-печати. Материалы на основе полифталэфиримидов характеризуются высокими деформационно-прочностными показателями. Сравнительная характеристика некоторых свойств и кислородных индексов полиэфиримидов «Ultem» с полифталэфиримидами, полученными с применением реакций нуклеофильного полинитрозамещения приведена в таблице 2.

Таблица 2 – Сравнительная характеристика некоторых механических характеристик и кислородных индексов, рассмотренных выше полифталэфиримидов с полиэфиримидом марки «Ultem»

[η], дл/г	Предел текучести, МПа	Удлин. при пределе те- кучести, %	Пред. напря- жение, МПа	Пред. Удлине- ние, %	Предел проч- ности при изгибе МПа	Модуль упругости при изгибе, МПа	Тепло стой- кость, °С	КИ
структурная формула полиэфиримидов								
								
0,49	108,4	6,5	-	-	-	-	219	
0,71	114,7	7,8	-	-	146,7	3490	223	49
структурная формула полиэфиримидов								
								
0,38	109,8	7,2	86,1	85	148,2	3354	214	57
структурная формула полиэфиримидов								
								
0,36	104,3	8,2	-	94	149,5	3287	228	56
структурная формула полиэфиримид («Ultem»)								
								
-	105	60-80	-	-	145	3300	210	47

Как видно из таблицы, свойства рассмотренных полиэфиримидов не уступают полиэфиримиду марки «Ultem», а по некоторым свойствам даже превосходят. Были получены полинафтилэфиримиды, содержащие шестичленные имидные циклы на основе динитронафтилимидов и *бис*-фенолов. Высокая степень циклизации исходных динитронафтилимидов, которая объясняется легкостью замыкания термодинамически выгодного нафталимидного цикла, делает их незаменимыми исходными соединениями для синтеза полинафтилэфиримидов. Полинафтилэфиримиды обладают лучшей гидролитической и термической стабильностью по сравнению с полифталэфиримидами.

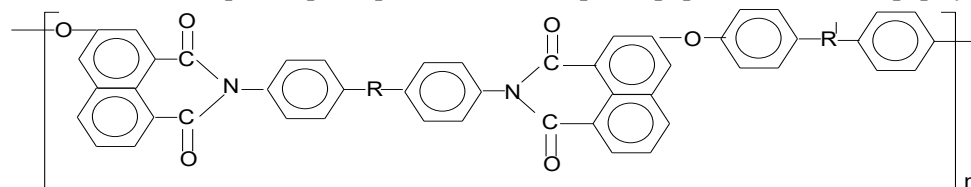
Полинафтилэфиримиды получают реакцией взаимодействия *бис*-фенолов, с динитронафтилимидадириленами по следующей схеме (3):



(3)

Некоторые характеристики, синтезированных полинафтилэфиримидов приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Некоторые характеристики полинафтилэфиримидов общей формулы:



-R-	-R'-	$\eta_{\text{вп.}}, \text{дЛ/Г}$	T.разм., C°	T. 10%, C°	КИ, %
—C— $\parallel$ CCl_2	—C— $\parallel$ CCl_2	0,62	215	480	56,5
—C— $\parallel$ O	—C— $\parallel$ CCl_2	0,57	240	510	44,0
$\text{—CH}_2\text{—}$	—C— $\parallel$ CCl_2	0,58	245	510	45,8
—C— $\parallel$ CCl_2	—C— $\parallel$ O	0,59	245	520	44,0
—C— $\parallel$ O	—C— $\parallel$ O	0,47	290	550	34,0
$\text{—CH}_2\text{—}$	—C— $\parallel$ O	0,51	270	520	38,4

Полученные полимеры хорошо растворялись в органических растворителях (N-метил-2-пирролидоне, диметилформамиде, диметил ацетамиде, тетрагидрофуране).

Температуры размягчения полимеров, согласно данным термомеханического анализа (ТМА), составляют 215-290°C, а температуры начала разложения (10 % потери массы, согласно данным динамического термогравиметрического анализа) составляют 480-550°C. Полученные пленки характеризуются умеренными значениями прочности на разрыв ($\sigma_p = 130-114$ МПа) и разрывного удлинения ($\epsilon_p = 17 \div 21$ %).

Следует отметить, что из всех известных полиэфиримидов полинафтилэфиримиды обладают наибольшей стойкостью к трещинообразованию, что по видимому обусловлена меньшей напряженностью шестичленного цикла и меньшими величинами положительных зарядов на углеродных атомах карбонильных групп нафтилимидных циклов.

Таким образом, термопластичные полиэфиримиды, содержащие шестичленные имидные циклы в макромолекулах и полученные с применением реакций нуклеофильного полинитрозамещения являются более перспективными для создания высокомолекулярных дисперсно армированных стекловолокном или углеволокном литевых и экструзионных композитов. А все рассмотренные полиэфиримиды, полученные на основе динитроариленов и бис-фенолов могут применяться в 3D технологии, т.к. полимеры практически не содержат дефектных звеньев (характеризуются наименьшей пористостью) и имеют значительную разницу между температурами плавления и активной деструкции.

Литература:

1. Kluznetsov A.A., Tsegelskaya A.Yu., Busin P.V., Yablokova M.Yu., Semenova G.K. High temperature polyimide synthesis in «active» medium: reactivity leveling of the high and the low basic diamines // High Perform. Polymers. 2007. V. 19. P. 711–721.
2. Hurive I., Siddik I. Poly PTDI, a luminescent electron acceptor polymer, is a new reliable probe for a photosensitizer at energy transfer and electron transfer photochemical reactions. 1997. V. 35. P. 2137.
3. Mittal K.L. Polyimides and other high temperature polymers: synthesis, characterization and applications. Boston: Utrecht. 2005. 570 P.
4. Шифрина З.Б., Русанов А.Л. Ароматические полиимиды с гибкими и жесткими цепями // Успехи химии. 1996.
5. Курданова Ж.И., Шахмурзова К.Т., Жанситов А.А., Байказиев А.Э. Теунова К.Х., Хаширова С.Ю. Методы синтеза полиэфиримидов // Известия вузов. Химия и химическая технология. 2019. Т. 62. № 6. С. 1–14.
6. Hotaka T., Ishikawa Y., Mori K. Effect of compound ingredients on adhesion between rubber and brassplated steel cjr // Rubber Chemistry and Technology. 2005. V. 78. N 2. P.175–187.
7. Johnson R.O., Burlhis H.S. Polyetherimide: a new high-performance thermoplastic resin // J. Polym. Sci: Polym. Symp. 1983. V. 70. P. 129–143.
8. Parker D., Vussink J., Grampel H.T., Wheatley G. W., Dorf E.U., Ostlinning E., Reinking K., Junger O. Polymers, high-temperature. // Ullmann's encyclopedia of industrial chemistry, Wiley. Weinheim. 2012.
9. Бородулин А.С., Калинин А.Н., Терешков А.Г., Музыка С.С. Полиэфиримиды для создания термостойких полимерных композиционных материалов с высокими физико-химическими свойствами // Вестник БГТУ им. В.Г. Шухова. 2019. № 11. С. 94–100.
10. Kobayashi Sh., Mullen K. Polyetherimide // Encyclopedia of Polymeric Nanomaterials. 2014. P. 1–10.

**НОВЫЕ ПРОСТЫЕ АРОМАТИЧЕСКИЕ ПОЛИЭФИРИМИДЫ
НА ОСНОВЕ 1,3-БИС-(*П*-НИТРОФЕНИЛ-3,4-ФТАЛИМИД)-1,1,3,3-
ТЕТРАМЕТИЛДИСИЛОКСАНА С УЛУЧШЕННОЙ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОСТЬЮ
В ИЗДЕЛИЯ**

Кумыков Р.М.;

лаборатория «Биополимеры и синтетические материалы»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;
e-mail: kumykov.pga@mail.ru

Аннотация. Не описанные ранее простые ароматические полиэфиримиды получены взаимодействием 1,3-бис-(*п*-нитрофенил-3,4-фталимид)-1,1,3,3-тетраметилдисилоксана с бис-фенолами, содержащими дихлорэтиленовые и карбонильные группы между фенильными ядрами. Изучено влияние вводимых тетраметилдисилоксановых, дихлорэтиленовых и карбонильных группировок на растворимость, тепло- и термостойкость, пленкообразующие свойства синтезированных полимеров.

Ключевые слова: полиэфиримид, полинитрозамещение, термостойкость, растворимость, циклоимидизация, *бис*фенол.

**NEW SIMPLE AROMATIC POLYETHERIMIDES BASED ON 1,3-BIS-(*P*-
NITROPHENYL-3,4-PHTHALIMIDE)-1,1,3,3-TETRAMETHYLDISILOXANE WITH
IMPROVED PROCESSABILITY INTO PRODUCTS**

Kumykov R.M.;

Laboratory «Biopolymers and Synthetic Materials»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: kumykov.pga@mail.ru

Annotation. Previously undescribed simple aromatic polyetherimides were obtained by reacting 1,3-bis-(*p*-nitrophenyl-3,4-phthalimide)-1,1,3,3-tetramethyldisiloxane with bisphenols containing dichloroethylene and carbonyl groups between the phenyl rings. The effect of the introduced tetramethyldisiloxane, dichloroethylene, and carbonyl groups on the solubility, heat and thermal stability, and film-forming properties of the synthesized polymers was studied.

Keywords: polyetherimide, polynitrosubstitution, thermal stability, solubility, cycloimidization, bisphenol.

В ряду ароматических гетероциклических полимеров [1-3], интенсивно исследуемых в связи с развитием современных технологий, основное место занимают ароматические полиэфиримиды (АПЭИ), характеризующиеся высокими термическими, механическими и электроизоляционными свойствами [4]. Следует, однако, отметить два важных фактора:

- большинство АПЭИ, синтезируемых из наиболее доступных диаминов, содержащих одно- или несколько простых эфирных групп между центральными фрагментами и диангидридов ароматических тетракарбоновых кислот по двухстадийному методу их получения, в большинстве не растворяются в органических растворителях, а их температуры размягчения близки к температурам начала активной деструкции, что определяет плохую перерабатываемость этих полимеров в изделия;

- как утверждают авторы работ [5, 6] технологичность двухстадийного метода получения АПЭИ совершенна непригодна для создания полиэфиримидного термопласта, так как в процессе термической и/или каталитической циклодегидратации полиэфирамидокислоты, полученная на первой стадии поликонденсации, выделяется вода и множество других побочных продуктов.

основе синтезированных динитросоединений и *бис* - фенолов оптимальными условиями выбраны: температура реакций 70°C, продолжительность реакций 2 часа при эквимольном соотношении мономеров и концентрации каждого из них 0,25 моль/л. Все реакции протекали гомогенно, приводя к образованию полимеров, структура которых подтверждена данными ИК- спектроскопии.

В ИК- спектрах всех синтезированных АПЭИ присутствуют максимумы поглощения в областях 1770-1780, 1710-1720, 1370-1380 и 720-730 см^{-1} , отвечающие фрагментам фталимидных циклов.

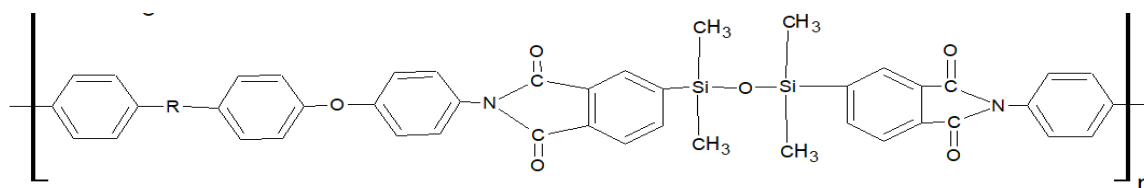
Кроме того, в спектрах всех АПЭИ содержатся максимумы поглощения в области 1065-1070, относящиеся к группе – Si-O-Si- и максимумы поглощения 1320, 1240 и 790 см^{-1} , характерные для группы Si-CH₃.

В спектрах АПЭИ на основе дихлорэтилен и карбонилсодержащих *бис*--фенолов наблюдаются максимумы поглощения в областях 840 и 960 см^{-1} , приписываемые дихлорэтиленовым группам и максимумы поглощения в области 1670 см^{-1} , относящиеся к карбонильной группировке диарилкетонного фрагмента. Во всех спектрах АПЭИ присутствуют полосы поглощения в области 1250 см^{-1} , относящиеся к связи C_{ар}-O-C_{ар}.

Все синтезированные АПЭИ хорошо растворяются в диполярных апротонных растворителях –МП, ДМФА и даже в хлороформе.

Условия синтеза и некоторые характеристики синтезированных АПЭИ приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Условия синтеза и некоторые характеристики АПЭИ на основе динитрофталимидов и 1,1-дихлор-2,2-*бис*(*n*-оксифенил)этилена и 4,4'-диоксибензофенона общей формулы:



-R-	Растворитель	Т. реакции, °С	Время реакции, ч	$\eta_{\text{прив.}}$, дц/г МП, 25°С	Т.разм., °С	Т.дестр. °С	КИ, %	ϵ_p , %	δ_p , МПа
-C- CCl ₂	ДМСО/толуол	70	2	0,8	165	490	51	17	110
-C- O	ДМСО/толуол	70	2	0,69	195	540	47	21	120

Прочности на разрыв ($\delta_p = 110 \div 120$ МПа) и разрывного удлинения ($\epsilon_p = 17 \div 21$). Термостарение пленок на воздухе в течение 1000 ч. при температуре 250°C, не привело к существенной потере прочностных свойств пленок: более того, термостарение пленок, содержащих 1,1-дихлорэтиленовые группировки приводило к некоторому возрастанию ее разрывной прочности. Величины разрывных удлинений пленок несколько уменьшились в результате термостарения, это может быть связано с процессами «сшивания» полимера, в частности, за счет 1,1-дихлорэтиленовых группировок, а также отверждаться по двойной связи $>\text{C}=\text{CCl}_2$.

Анализ данных по огнестойкости показал (табл. 1), что полимеры, содержащие дихлорэтиленовые группы, обладают большей огнестойкостью, чем полимеры, содержащие карбонильные группы, что связано согласно работам с большим содержанием атомов хлора в макромолекуле.

Изучение температур стеклования и размягчения синтезированных АПЭИ было осуществлено с применением ДСК и ТМА. Температуры размягчения дихлорэтиленсодержащих АПЭИ, определенные термомеханическим методом, составляла 165-195°C. Изучение темпе-

ратур термодеструкции, осуществленное с применением метода ДТГА показало, что на воздухе при скорости подъема температуры 10 град/мин синтезированные АПЭИ теряли 5% исходной массы в температурном интервале 490-540°C (рис. 1).

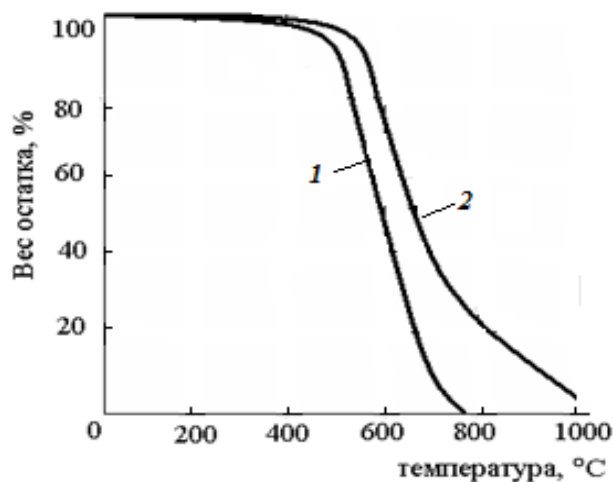


Рисунок 1 – Кривые динамического ТГА АПЭИ на основе 1,1-дихлор-2,2-бис(4,4'-диоксифенил)этилена (1) и 4,4'-диоксибензофенона (2) (воздух, $\Delta T = 0,075^\circ/\text{сек}$)

АПЭИ с карбонильными группами были более термостойки, чем АПЭИ с дихлорэтиленовыми группами на 50°C. По видимому, такую высокую термостабильность, рассматриваемых АПЭИ связано с тем, что исходные динитрофталимиды содержали изначально готовые имидные циклы.

Особенностью всех синтезированных АПЭИ является хорошая растворимость в органических растворителях, а значительная разница между температурами интенсивной деструкции и температурами размягчения определяет возможность их переработки в изделия известными методами и методом 3D-печати.

Литература:

1. Коршак В.В. Термостойкие полимеры. М.: Наука. 1969. 230 с.
2. Casside P.E. Thermally Stable Polymers. New York; Marcel Dekker. 1980.
3. Kobayshi Sh., Muller. K. Polyetherimide: Encyclopedia of Polymeric Nanomaterials. 2014. P. 1–10.
4. Khalil F., Shabanian M., Hagibeydi M., Mohammadi V. Synthesis and properties of new thermally stable and optically active organosoluble poly(ether-amide-imide)s containing segment in the main chain // J. Appl. Polymer Sci. 2010. V.117.P. 1184–2192.
5. Шелгаев В.Н., Фролов К.В., Шабаев А.С., Гокжаев М.Б., Солодова У.В. Полиэфиримиды как возможная полимерная составляющая композиционных материалов нового поколения // Сб. материалов XV между. научно-практич. конф. «Новые полимерные композиционные материалы. Микитаевские чтения». Эльбрус, 2019. С. 433–435.
6. Шелгаев В.Н., Микитаев А.К. Влияние способа циклизации на формирование дефектных звеньев при синтезе термостойких полимеров // Матер. II Между. научно-практич. конф. «Новые полимерные композиционные материалы». 2005. С. 47–49.
7. Петрова Г.Н., Бейдер Э.Я. Конструкционные материалы на основе армированных термопластов // Российский химический журнал. 2010. Т. L IV. № 1. С. 30–40.

НЕКОТОРЫЕ ЗАКОНОМЕРНОСТИ СОПОЛИМЕРИЗАЦИИ N-ВИНИЛ-3-МЕТИЛПИРАЗОЛА И ДИМЕТИЛАМИНОЭТИЛМЕТАКРИЛАТА

Мирзоева А.А.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,

к.х.н., доцент

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

email: anita_mirzoeva@mail.ru

Казанчева Л.А.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,

к.б.н., доцент

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

Кумышева Ю.А.;

доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

к.б.н., доцент

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

email: ykumysheva@mail.ru

Батова А.А.;

студентка направления подготовки

«Технология продукции и организация общественного питания»

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

Аннотация. Для синтеза водорастворимых полиэлектролитов весьма интересными и перспективными являются аминокислотные эфиры метакриловой кислоты. Они легко могут вступать в сополимеризацию с другими мономерами, в результате чего удастся синтезировать сополимеры с заданными свойствами. Для расширения областей применения водорастворимых полиэлектролитов на основе аминокислотных эфиров метакриловой кислоты является целесообразным изучить его сополимеризацию с N-винил - 3- метилпиразолом.

Ключевые слова: флокулянты, сополимеризация, кинетика, анионы, катионы, петролейный эфир.

SOME REGULARITIES OF COPOLYMERIZATION OF N-VINYL-3-METHYLPYRAZOLE AND DIMETHYLAMINOETHYL METHACRYLATE

Mirzoeva A.A.;

Associate Professor of the Department of «Technology of Public Catering Products

and Chemistry», Candidate of Chemical Sciences

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

email: anita_mirzoeva@mail.ru

Kazancheva L.A.;

Associate Professor of the Department of «Technology of Public Catering Products

and Chemistry", Candidate of Biological Sciences

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Kumysheva Yu.A.;

Associate Professor of the Department of «Technology of Public Catering Products

and Chemistry», Candidate of Biological Sciences

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

email: ykumysheva@mail.ru

Batova A.A.;

Student of the field of study «Product technology and catering organization»

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. Aminoalkyl esters of methacrylic acid are very interesting and promising for the synthesis of water-soluble polyelectrolytes. They can easily copolymerize with other monomers, resulting in the synthesis of copolymers with desired properties. To expand the fields of application of water-soluble polyelectrolytes based on aminoalkyl esters of methacrylic acid, it is advisable to study its copolymerization with N-vinyl - 3-methylpyrazole.

Keywords: flocculants, copolymerization, kinetics, anions, cations, petroleum ether.

Актуальной проблемой современности является охрана окружающей среды от загрязнений. Предприятиям, различным производствам число которых постоянно увеличивается приходится сталкиваться с проблемой очистки сточных вод.

Большинство способов очистки природных и производственных сточных вод, а также способов уплотнения и обезвоживания осадков различного типа основано на применении реагентов. Высокую эффективность в процессах очистки бытовых и промышленных сточных вод показывают водорастворимые полиэлектролиты катионного типа на основе аминоалкиловых эфиров акриловой и метакриловой кислот. [1,2] Их можно использовать не только для осаждения загрязняющих воду примесей, но и для селективного извлечения из промышленных сточных вод анионов, содержащих ценные тяжелые металлы: хром, молибден, вольфрам и др.[3]

Аминоалкиловые эфиры метакриловой кислоты легко вступают в реакцию сополимеризации с различными винильными соединениями [3-6]. Путем подбора сомономеров и их соотношения можно получить сополимеры с целым рядом новых свойств, удовлетворяющих разнообразным требованиям.

Наиболее эффективным флокулянт из этой группы полиэлектролитов является (ВА-2)–поли-4-винил-N-бензилтриметиламмоний хлорид, получаемый хлорметилированием суспензионного полистирола монохлордиметиловым эфиром и последующим аминированием триметиламином [4,5].

К недостаткам метода получения можно отнести многостадийность процесса; использование большого избытка токсичного монохлордиметилового эфира и аминирующих агентов, что приводит к удорожанию полиэлектролитов и необходимости очистки большого количества сточных вод; возможность протекания процессов структурирования, приводящих к образованию в ходе синтеза сшитых полимеров; трудность получения полимеров в порошкообразном виде. С целью устранения указанных недостатков и получения полимера более регулярной структуры изучена кинетика сополимеризации N-винил -3-метилпиразола и диметиламиноэтилметакрилата.

Сополимеризацию проводили в запаянных ампулах, в атмосфере аргона в интервале температур 323-353 К. В качестве растворителя использовали толуол или диметилформамид, в которых происходила гомогенная сополимеризация мономеров.

Предварительными опытами показано, что сополимеризация в массе протекает с высокой скоростью и сопровождается образованием трудно растворимых продуктов.

Сополимеры выделяли двукратным осаждением в петролейный эфир и высушивали при 313 К в вакуум-сушильном шкафу.

Полученные сополимеры растворимы в диметилформамиде, бензоле, спиртах и нерастворимы в воде и алифатических углеводородах.

Определение констант сополимеризации N-ВМП/3/ и ДМАЭМ методом Келена-Тюдоша [7] основан на том, что в уравнение Файнемана-Росса вводится параметр

$$a = \sqrt{F_{max}} \cdot F_{min}. \quad (1)$$

Уравнение состава $\frac{F-1}{f} = r_1 - \frac{F}{f^2} \cdot r_2$ (1) принимает следующий вид

$$\eta = \left(r_1 + \frac{r_2}{a} \right) \left[- \frac{r_2}{a} \right] \quad (2),$$

где

$$\eta = \frac{G}{a+F}, \quad \left[= \frac{F}{a+F}, \quad F = \frac{(M_1/M_2)^2}{m_1/m_2} \right]$$

$$G = \frac{M_1/M_2 - 1}{m_1/m_2} \cdot M_1/M_2$$

Из уравнения видно, что при $\left[= 0 \right. r_2 = - \eta a$, при $\left[= 1 \right. r_1 = \eta$

Константы сополимеризации, исходя из уравнения (2) были рассчитаны по методу наименьших квадратов (табл. 1), а также графически, построением зависимости η от $\left[\right.$ (рис.1). Из приведенных на рис.1 данных видно, что зависимость η от $\left[\right.$ имеет линейный характер.

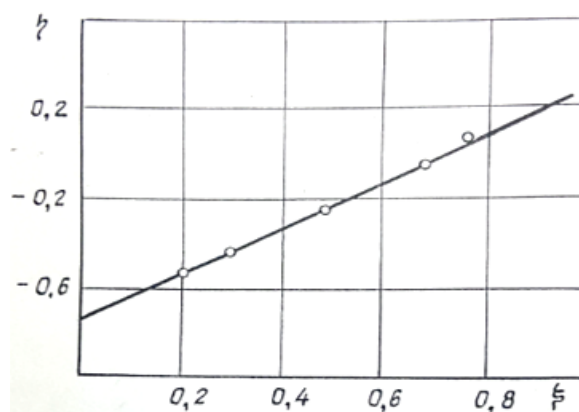


Рисунок 1 – Определение констант сополимеризации N-ВМП и ДМАЭМ по методу Келена-Тьюдоша

Таким образом, процесс сополимеризации описывается обычным уравнением сополимеризации, включающим 4 реакции с константами k_{11} , k_{12} , k_{21} , k_{22} .

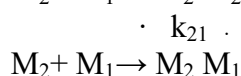
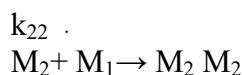
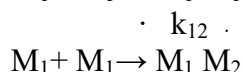
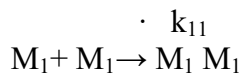


Таблица 1 – Определение констант сополимеризации методом Келена-Тьюдоша

	1	2	3	4	5
$M_1/M_2=x$	3,00	2,03	1,00	0,49	0,33
$m_1/m_2=y$	1,33	0,89	0,45	0,28	0,21
$F = \frac{x^2}{y}$	6,79	4,65	2,21	0,85	0,53
$G = \frac{x}{y} (y-1)$	0,74	-0,26	-1,21	-1,25	-1,28
$a = \sqrt{F \max} \cdot F \min.$	1,90				
$a+F$	8,69	6,55	4,11	2,75	2,43
$\left[= \frac{F}{a+F}$	0,78	0,71	0,54	0,31	0,22
$\eta = \frac{G}{a+F}$	0,09	-0,04	-0,30	-0,46	-0,53

В таблице 2 приведены значения констант сополимеризации N-ВМП и ДМАЭМ, определенные по методу Файнемана – Росса и Келена – Тьюдоша. Из таблицы видно, что оба метода дают хорошо совпадающие результаты. Сравнение r_1 и r_2 показывает, что более активным в реакции сополимеризации является ДМАЭМ.

Полученные данные хорошо согласуются с реакционной способностью азольных мономеров. Произведение r_1 и $r_2 = 0,38$ указывает на образование статистического сополимера.

Для количественной характеристики реакционной способности мономеров в радикальной сополимеризации используется полуколичественная схема Алфрея-Прайса (8), в основу которой положено допущение, что константу скорости присоединения радикала M_1 к мономеру M_2 можно описать в виде уравнения:

$$k_{12} = P_1 \cdot Q_2 \cdot \exp(-e_1 \cdot e_2)$$

P_1 - параметр, характеризующий реакционную способность радикала M_1 ;

Q_2 - параметр, характеризующий реакционную способность мономера M_2 ;

e_1 - величина, пропорциональная заряду на концевой группе радикала M_1 ;

e_2 - величина, пропорциональная заряду на двойной связи мономера M_2 .

$$r_1 = \frac{k_{11}}{k_{12}} = \frac{Q_1}{Q_2} - e_1 \exp(-e_1 \cdot e_2) \quad (3)$$

$$r_2 = \frac{k_{22}}{k_{21}} = \frac{Q_2}{Q_1} - e_2 \exp(-e_2 \cdot e_1) \quad (4)$$

k_{11} , k_{12} , k_{21} , k_{22} – соответственно константы скорости присоединения мономеров к своим и чужим радикалам.

Q – мера резонансной стабилизации мономера в ходе сополимеризации;

E – полярный фактор, обусловленный характером заместителя. Используя значения

$Q_2 = 0,68$ и $e_2 = 0,47$ для ДМАЭМ с помощью уравнений 3 и 4 рассчитаны Q_1 и e_1 для N-ВМП.

Таблица 2 – Параметры сополимеризации N-ВМП (M_1) и ДМАЭМ (M_2)

Метод расчета	Относительные активности мономеров		$r_1 \cdot r_2$	Q_1	e_1
	r_1	r_2			
Файнемана – Росса	$0,25 \pm 0,02$	$1,44 \pm 0,01$	0,36	0,29	-0,54
Келена – Тьюдоша	$0,26 \pm 0,03$	$1,45 \pm 0,02$	0,38	0,30	-0,52

Относительные активности мономеров, а также найденные значения параметров Q и E представлены в таблице 2.

Полученные данные хорошо согласуются с реакционной способностью азольных мономеров. Произведение r_1 и $r_2 = 0,38$ указывает на образование статистического сополимера. Найденные значения констант сополимеризации и параметров реакционной способности Q_1 и e_1 для N-ВМП хорошо согласуются с его электронным строением ($e < 0$) и указывают на меньшую реакционную способность в сополимеризации с ДМАЭМ.

Литература:

1. Драгинский В.Л., Алексеева Л.П. Особенности применения коагулянтов для очистки природных цветных вод // Водоснабжение и санитарная техника. 2008. № 1.
2. 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/viewid=14176> (Дата обращения: 09.11.2017).

3. Мирзоева А.А., Казанчева Л.А., Кумышева Ю.А. Водорастворимые полиэлектролиты в процессе очистки сточных вод // Известия Кабардино-Балкарского государственного университета Т. VII. № 3. 2017. С. 13–16.

4. Тевлина А.С., Коршак В.В., Скрипченко Н.И., Страховская И.Г. Водорастворимые полиэлектролиты на основе полимеров – аминэфиров метакриловой кислоты // Моск.хим.-технол.ин-т им.Д.И.Менделеева. 1980. Вып. 110. С. 33–40.

5. Пат.4075183 США, С 08 F 28/00, С 08 L 75/00, Preparation of water – soluble high polymers.

6. Мирзоева А.А., Казанчева Л.А., Кумышева Ю.А. «Синтез водорастворимых полиэлектролитов на основе диметиламиноэтилметакрилата и N-винил-3/5-метилпиразола». В сб.: «Актуальные проблемы и инновационные технологии в отраслях АПК»: материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 35-летию Кабардино-Балкарского ГАУ, 2018. Ч.1.

7. Tudos F., Keien T., Foldes-Berezhnykh T., Turesanyi B. Analysis of linear methods for determining copolymerisation reactivity ratios. Linear graphic method for evaluating data obtained at high conversion levels // Macromol. Sci. 1976. Vol.10A. No 9. P. 1513–1523.

8. Алфрей Т., Борер Дж., Марк Г. Сополимеризация. М., 1953. 300 с.

УДК 332.1:338

УЧЕТ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ЗАТРАТ В АПК

Кутыга З.А.;

студентка 3 курса

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г. Самара, Россия;

E-mail: zlatakutyga0537@gmail.com

Макушина Т.Н.;

доцент кафедры «Экономическая безопасность, учет и анализ»,

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г. Самара, Россия;

e-mail: Tatiana-mak@mail.ru

Аннотация. В статье рассматриваются особенности учета экологических затрат в агропромышленном комплексе. Анализируются виды и структура экологических расходов, связанные с охраной окружающей среды. Рассмотрены методы бухгалтерского учета экологических затрат.

Ключевые слова: учет, экологические затраты, агропромышленный комплекс, экологические расходы, экологическая отчетность.

ACCOUNTING FOR ENVIRONMENTAL COSTS IN THE AGRO-INDUSTRIAL COMPLEX

Kutyga Z.A.;

3rd-year student

Samara State Agrarian University, Samara, Russia;

e-mail: zlatakutyga0537@gmail.com

Makushina T.N.;

Associate Professor of the Department of Economics,

Samara State Agrarian University, Samara, Russia;

e-mail: Tatiana-mak@mail.ru

Annotation. This article examines the specifics of accounting for environmental costs in the agro-industrial complex. It analyzes the types and structure of environmental costs associated with environmental protection. It also examines accounting methods for environmental costs.

Keywords: accounting, environmental costs, agro-industrial complex, environmental expenses, environmental reporting.

В современных условиях обеспечения устойчивого развития агропромышленного комплекса (АПК) возникает необходимость не только в повышении эффективности производственной деятельности, но и во внедрении системного подхода к учету экологических затрат как важного элемента управленческого и бухгалтерского учета. Экологические затраты становятся объектом детальной классификации и идентификации, учитываемыми в рамках бухгалтерского метода с применением счетов учета, обеспечивающих документированную регистрацию фактов хозяйственной жизни в денежном выражении. Учет экологических затрат позволяет реализовать контроль за природоохранными расходами путем систематизации и обобщения данных в учетной политике предприятия, а также оценивать экономическую эффективность внедряемых экологически безопасных технологий через калькуляцию и анализ затрат [1].

Учет экологических затрат в агропромышленном комплексе (АПК) – это система сбора, регистрации, классификации и анализа затрат, связанных с охраной окружающей среды и природопользованием, который интегрируется в бухгалтерский и управленческий учет предприятий агропромышленного сектора. Этот учет включает в себя идентификацию расходов, связанных с сырьём, энергоресурсами экологического характера и мероприятиями по ликвидации загрязнений [6]. Основная цель учета экологических затрат - обеспечить документированное отражение таких затрат в учетной системе, что позволяет контролировать расходы на природоохранные меры, оценивать экономическую эффективность экологически безопасных технологий и поддерживать устойчивое развитие предприятий [2].

Существуют особенности учета экологических затрат в АПК, которые включают следующие аспекты:

- Преобладание рассредоточенного характера затрат.

В отличие от промышленности, где загрязнения часто носят точечный характер, в АПК воздействие расплывлено. Это затрудняет точное измерение, локализацию и отнесение затрат на конкретный объект учета (культуру, поле).

- Высокая доля капитальных вложений природоохранного назначения.

Затраты носят не только текущий, но и инвестиционный характер. К ним относятся: строительство очистных сооружений для животноводческих комплексов, приобретение техники для точного земледелия, системы капельного орошения, биогазовые установки. Учет требует четкого разграничения капитальных и текущих расходов.

- Тесная взаимосвязь экологических и производственных затрат.

Многие экологические затраты неотделимы от основных технологических процессов. Например, затраты на органические удобрения или биологические средства защиты растений одновременно являются производственными и экологическими.

- Зависимость от природно-климатических условий.

Объем и структура экологических затрат сильно варьируются по годам и регионам. Учет должен быть гибким и адаптивным.

- Значимость затрат на завершающей стадии жизненного цикла.

Для АПК характерны специфические затраты на утилизацию и переработку отходов, связанные с его особенностями.

- Целевая ориентация на производство экологически чистой продукции.

Кроме того, можно рассмотреть подробнее методы учета экологических затрат, которые включают в себя:

1. Традиционный (интегрированный) подход.

Самый распространенный метод, при котором экологические затраты распределяются по классическим статьям:

- Материальные затраты: сырье, энергия, вода
- Оплата труда: зарплата экологов.
- Амортизация: очистных сооружений, фильтров.
- Прочие затраты: платежи за загрязнение, штрафы, услуги по утилизации.

2. Метод полного учета экологических издержек.

Нацелен на выявление всех в том числе скрытых затрат. Выделяет четыре группы:

- Прямые затраты: на очистку, платежи, утилизацию.
- Скрытые затраты: «растворенные» в общехозяйственных расходах.
- Затраты на имидж: экологическая отчетность.
- Упущенные выгоды: недополученная прибыль из-за экологических проблем.

3. Учет по жизненному циклу.

Затраты рассматриваются на всех этапах существования продукта — от добычи сырья до утилизации. Это помогает выбрать более выгодные и экологические решения в долгосрочной перспективе.

4. Учет затрат по видам деятельности.

Точно распределяет экологические затраты на конкретные продукты, процессы или цеха. Позволяет определить, какое производство является наиболее затратным с экологической точки зрения [3].

5. Метод потоковых затрат.

Фокусируется на учете движения материалов (сырья, воды). Целью является минимизация потери, превращая отходы в доходы, и оценить стоимость материальных потоков.

Помимо этого, в бухгалтерском учете большинство экологических затрат в АПК учитываются через счета 20, 23, 25, 26 в конечном итоге включаются в себестоимость сельскохозяйственной продукции. Это делает ее реальную цену более прозрачной и отражает полные затраты предприятия на производство. Платежи за негативное воздействие на окружающую среду и штрафы, учитываемые на счете 91, напрямую уменьшают финансовый результат компании (Таблица 1).

Таблица 1 - Корреспонденция счетов по учету экологических затрат

Наименование операции	Дебет	Кредит
Приобретены материалы для природоохранных целей	10	60
Списаны материалы на природоохранные мероприятия	20/23/25/26	10
Оплачены услуги по вывозу и утилизации расходов	20/23/25/26	60
Начислен платеж за негативное воздействие на окружающую среду	91-2	76
Уплачен штраф за экологическое правонарушение	91-2	51

Также существует два основных подхода к организации учета:

- Интегрированный подход – это наиболее распространенный и простой способ, когда экологические затраты учитываются на основных счетах учета затрат с обязательной детализацией по аналитическим статьям.

- Автономный подход – это подход, предполагающий введение в рабочий план счетов предприятия специальных субсчетов второго и третьего порядка.

Вместе с тем стоит отметить, что учет экологических затрат регламентируется комплексом законодательных и нормативных актов.

Первичный учет экологических операций строится на основе унифицированных или самостоятельно разработанных первичных документов, отвечающих требованиям Закона № 402-ФЗ [5].

Далее можно изучить формирование экологической отчетности предприятия. Она формируется в двух основных разрезах: для государственных органов и для целей управления (управленческая отчетность).

1. Обязательная государственная отчетность включает в себя:

- Декларация о плате за негативное воздействие на окружающую среду.
- Отчетность об образовании, утилизации, обезвреживании, размещении отходов. Содержит детальную информацию об отходах производства.
- Техническая отчетность о неизменности производственного процесса, используемого сырья и об обращении с отходами.

- Форма 4-ОС «Сведения о текущих затратах на охрану окружающей среды».

2. Управленческая и бухгалтерская отчетность:

• Пояснения к бухгалтерскому балансу и отчету о финансовых результатах. В рамках этой отчетности раскрывается информация об оценочных обязательствах (ПБУ 8/2010), об основных средствах природоохранного назначения, о значительных расходах на охрану окружающей среды.

- Внутренняя сегментарная отчетность.

Подводя итоги, проведенное исследование позволяет сделать вывод о том, что организация эффективного учета экологических затрат является не просто формальным требованием законодательства, а стратегической необходимостью для предприятий агропромышленного комплекса. В статье были представлены методы и особенности бухгалтерского учета в данной сфере.

Литература:

1. Газизьянова Ю.Ю., Лазарева Т.Г., Кудряшова Ю.Н., Макушина Т.Н. Теория и практика бухгалтерского учета материально-производственных запасов в сельскохозяйственных организациях - Кинель, 2020.

2. Иванов, А. С. Экологическая отчетность: структура, требования, периодичность и контроль / А. С. Иванов [Электронный ресурс] // РБК Компании. – 2024. – 25 января. – Режим доступа: <https://companies.rbc.ru/news/DDXJkmC5QP/ekologicheskaya-otchetnost-struktura-trebovaniya-periodichnost-i-kontrol/> (дата обращения: 25.09.2025).

3. Макушина Т.Н. Организация управленческого учета в агропромышленных холдингах. Самара, 2009.

4. Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Учетная политика организаций» (ПБУ 1/2008): приказ Минфина России от 06.10.2008 № 106н (ред. от 28.04.2017) [Электронный ресурс] // Официальный интернет-портал правовой информации Министерства финансов РФ. – Режим доступа: https://minfin.gov.ru/ru/document/?id_4=11979 (дата обращения: 25.09.2025).

5. О бухгалтерском учете: федеральный закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ (ред. от 30.12.2021) [Электронный ресурс] // Официальный интернет-портал правовой информации Министерства финансов РФ. – Режим доступа: https://minfin.gov.ru/ru/document?id_4=15014-federalnyi_zakon_ot_06.12.2011__402-fz_o_bukhgalterskom_uchete (дата обращения: 25.09.2025).

6. Учетные аспекты состава затрат на природоохранную деятельность экономических субъектов [Электронный ресурс] // ИПБ России. – Режим доступа: https://www.ipbr.org/?page=news&news=n_ipbr&act=sob&id=1475 (дата обращения: 25.09.2025).

УДК 67.08 : 637.146 : 662.2.034

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ПЕРЕРАБОТКИ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ФЕРМЕНТАТИВНОЙ МОЛОКОПЕРЕРАБОТКИ

Макушин А.Н.;

доцент кафедры «Технология производства
и экспертиза продуктов растительного сырья»,

канд.сел.-хоз. наук, доцент

ФГБОУ ВО Самарский ГАУ, г. Самара, Россия;

e-mail: Mak13a@mail.ru

Аннотация. В следствии высокого потребления кисломолочных продуктов в нашей стране, только в 2024 году было получено более 7 тыс. т. побочного продукта ферментативной молоко переработки типа «сыросток» (без учета метких и не зарегистрированных производителей крафтовых

сыров), что однозначно отрицательно сказывается на экологическом состоянии, особенно водной среды. Это связано с тем, что загрязняющая способность сыворотки превышает аналогичный показатель для бытовых сточных вод в 500-1000 раз, а ее переработка считается низкорентабельно и приемлемо не для каждого предприятия. Опыты Самарского ГАУ доказали экономическую эффективность применения сыворотки в составе рецептуры мясных продуктов и при производстве напитков функциональной направленности.

Ключевые слова: полезные продукты питания, молокопереработка, кисломолочная продукция, сыр, сыворотка, загрязнение, вода, природа, экология, решение проблемы, переработка, колбасные изделия, напитки.

THE ECOLOGICAL ROLE OF BY-PRODUCT PROCESSING OF ENZYMATIC MILK PROCESSIN

Makushin A.N.;

Associate Professor of the Department «Production Technology and expertise of vegetable raw materials», Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor of the Samara State Agrarian University, Samara, Russia; e-mail: Mak13a@mail.ru

Annotation. Due to the high consumption of fermented milk products in our country, more than 7,000 tons of by-products of fermented milk processing, such as whey, were produced in 2024 alone (excluding unregistered producers of cottage cheese), which has a negative impact on the environment, particularly the water environment. This is due to the fact that the polluting capacity of whey exceeds that of household wastewater by a factor of 500-1000, and its processing is considered to be unprofitable and not acceptable for every enterprise. The experiments conducted by the Samara State Agricultural University have proven the economic efficiency of using whey in the formulation of meat products and in the production of functional beverages.

Keywords: healthy food, milk processing, fermented milk products, cheese, whey, pollution, water, nature, ecology, solution to the problem, processing, sausages, and drinks.

В современном мире, несмотря на большое изобилие продуктов питания у многих людей отмечается нехватка важных для организма элементов и соединений, вследствие нерационального и неполноценного питания. Данный факт, приводит к возникновению различных заболеваний, в первую очередь, связанных с пищеварением и обменом веществ [1]. Таким образом, требуется внедрение в рацион продуктов питания, обогащенных полезными веществами и обладающих функциональными свойствами, так называемых «функциональных продуктов» [2]. К группе функциональных продуктов относятся продукты молокопереработки [1, 3, 4], Большую часть функциональных продуктов составляют кисломолочные продукты с функциональными свойствами. Кисломолочные продукты пользуются стабильно высоким спросом среди населения и входят в ежедневный рацион большинства людей, а такой продукт как сыр является продуктом не только ежедневного употребления истребления, но продукт праздничного стола.

По данным компании Gradus, за последние 10 лет потребление продуктов ферментативной молокопереработки типа «сыры» в России, увеличившись с примерно 435 тысяч тонн в 2014 году до около 860 тысяч тонн в 2024 году [5], таким образом, такой побочный продукт как под сырная сыворотка будет составлять 8-9 раз выше от указанных цифр. И большая часть данного побочного продукта остается не переработанной (на сегодняшний день перерабатывается порядка 40% [6]), создавая проблему ее утилизации. Особое внимание, хотелось бы обратить на то, что загрязняющая способность сыворотки превышает аналогичный показатель для бытовых сточных вод в 500–1000 раз, т.е. очистка 1 т сыворотки по затратам соот-

ветствует очистке 50-150 м³ хозяйственных стоков. При этом, кислая среда сыворотки - убивает микроорганизмы, которые применяются на сооружениях биологической очистки воды.

Сыворотка содержит белки, лактозу, минеральные вещества и другие биологически активные компоненты. Попадая в почву или водоемы, эти вещества вызывают стойкое органическое загрязнение, нарушающее экосистемы. Примеру, анализ водоемов Республики Ингушетия в 2023 г, показал снижение качества норм воды по сравнению с 2019 годом на 35% [7], в полной мере возможно определенную роль, в этом показателе, мог и сыграть данный побочный продукт ферментативной молокопереработки. А сточные воды с сывороткой создают благоприятную среду для размножения патогенных бактерий, что дополнительно ухудшает экологическую ситуацию.

При разложении сыворотки расходуется большое количество кислорода - для окисления 1 литра сыворотки требуется порядка 50 литров кислорода. Это приводит к кислородному дефициту в воде, гибели рыб и водной флоры и фауны.

Сыворотка имеет высокую кислотность (рН около 4,9), что приводит к закислению почвы, гибели ее нормальной микрофлоры и ухудшению плодородия.

Из-за этих факторов сброс сыворотки в окружающую среду без соответствующей очистки или переработки представляет серьезную экологическую проблему и в большинстве стран мира строго регулируется с обязательной утилизацией или переработкой.

На сегодняшний день, в России на 2025 год насчитывается более 50 крупных сыроварен, включая ведущие компании с производством от нескольких тысяч тонн сыра в год и зарегистрировано более тысячи частных, мелких сыроварен, которые работают в регионах, и практически столько же не зарегистрированных. И проблема утилизации побочных продуктов переработки молока, таких как сыворотка, является актуальной для многих молочных предприятий, в том числе и мелких которые в большинстве случаев безнаказанно сливают ее в городскую (общественную) канализацию.

Любые экологические проблемы, на сегодняшний день, требуют немедленных и современных, а порой и неординарных подходов для их решения [8]. Обозначив, проблемы переработки сыворотки, возможно предложить решение каждой проблемы. Современные проблемы переработки сыворотки условно можно разделить на технологические и экономические:

Технологическая:

1. Особенности процесса получения и хранения сыворотки. Сыворотка - хорошая среда для развития микроорганизмов, поэтому в процессе сбора и хранения её состав и свойства могут измениться. Например: Ферментативный гидролиз лактозы - фермент лактаза, образуемый бактериями, расщепляет лактозу, что повышает титруемую кислотность сыворотки и потери лактозы; Гидролиз белков и жира - при хранении сыворотки происходит гидролиз, изменяется вкус, могут накапливаться нежелательные и даже вредные вещества.

2. Проблемы с транспортировкой - большая часть подсырной сыворотки это жидкость, что затрудняет транспортировку на значительные расстояния. Оптимальный вариант решения данной проблемы, это внедрение технологических линий для производства продукции на основе сыворотки непосредственно на молокоперерабатывающих предприятиях, но не каждое предприятие об этом задумывается.

3. Специфический запах сыворотки - ароматобразующие вещества формируют характерный запах, что затрудняет широкое применение сыворотки в пищевой промышленности. Однако решение данной проблемы возможно путем применения сыворотки в копченых колбасных изделиях.

Экономическая:

1. Низкая окупаемость переработки сыворотки – производство продуктов питания и кормов на её основе неэкономично и приемлемо не для каждого предприятия.

2. Затруднения с сушкой – молочная кислота, которая затрудняет процесс кристаллообразования, осложняет сушку и ухудшает качество конечного продукта.

В Самарском ГАУ, в рамках проекта «Кадры в АПК» была поставлена задача, направленная на решение проблемы утилизации побочных продуктов ферментативной молокопереработки и использовании их при производстве продуктов функциональной направленности. Анализ перерабатывающих предприятий показал, что при наличии собственного поголовья коров, сыворотка довольно часто используется на корм животным [4], однако это экономически не эффективно.

Результаты наших исследований показали, что производство полукопченых колбасных изделий с применением нативной сыворотки в количестве 10% обеспечивает увеличение выхода готовой продукции на 7,5%, снижение себестоимости на 6,9% и повышение рентабельности на 8,7%. При выработке вареных колбасных изделий с модифицированной сывороткой второго порядка выход готового продукта увеличивается на 2,6%, себестоимость снижается на 1,4%, а рентабельность повышается на 1,8%. Установлены оптимальные дозировки сухой молочной сыворотки при производстве копчено-вареных цельномышечных изделий: для рулета 3,0%; для корейки 5%; для шейки 6%. Указанные дозировки способствовали улучшению экономических показателей, что определяет целесообразность и экономическую эффективность применения сыворотки в составе рецептуры мясных продуктов [3]. При этом не возникает проблемы с вязаных с низкой окупаемостью продукта или специфического запаха самой сыворотки в готовом продукте.

Несмотря на то, что хорошая среда для развития микроорганизмов. Была разработана линейка напитков функциональной направленности. Технология и рецептуры были переданы предприятию в рамках проекта «Кадры в АПК» и не могут быть обнародованы. Однако можно отметить, что исследованиями микробиологических показателей выявлено, что наилучшее развитие молочнокислых микроорганизмов происходит в контрольном образце и в вариантах опыта сывороточный напиток с кофе и соком апельсина ($3,1 \times 10^6$), сывороточный напиток с кофе и соком лимона ($3,3 \times 10^5$), что вероятно, связано с кислой средой, которая является благоприятной для развития ацидофильной палочки. Наименьшее развитие молочнокислых микроорганизмов происходит в вариантах опыта: сывороточный напиток с отваром душицы и мяты (1,0 $\times$ 10⁵), сывороточный напиток с отваром чабреца (1,4 $\times$ 10⁵), это связано с антисептическими свойствами применяемых трав.

В заключение, хотелось бы особенно обратить внимание мелких и крафтовых предприятий, основной деятельностью которых является ферментативная молокопереработка. Несмотря на то, что эти предприятия играют важную роль в развитии регионального производства качественных натуральных продуктов, стимулируя инновации и расширяя ассортимент продукции. Для успешного развития таких предприятий важно обращать внимание на экологические аспекты производства, включая эффективную переработку побочных продуктов, таких как сыворотка, и использование современных устойчивых технологий.

На сегодняшний день, существует большое количество современных методов мониторинга окружающей среды [9], в результате чего довольно легко выявить не добросовестных переработчиков. За несоблюдение экологических требований по утилизации сыворотки, возможны серьезные финансовые и административные последствия. За неутилизацию сырной сыворотки в России предусмотрена административная ответственность согласно новым правилам обращения с биологическими отходами, вступившим в силу с 1 марта 2025 года. Нарушение правил утилизации биологических отходов, в том числе сырной сыворотки, может повлечь следующие наказания:

Штрафы для юридических лиц от 100 000 до 500 000 рублей.

Для должностных лиц штрафы от 5 000 до 30 000 рублей.

А также, возможна административная приостановка деятельности предприятия на срок до 90 суток.

Кроме того, при неуплате экологического сбора за утилизацию отходов могут назначаться штрафы в тройном размере от суммы неуплаты, при этом минимальный штраф для юридических лиц составляет 500 000 рублей. Эти меры направлены на стимулирование

предприятий к правильной переработке и утилизации сырной сыворотки для минимизации экологического вреда.

Таким образом, гораздо выгоднее задуматься об переработки сыворотки, вместо ее слива в окружающую среду на свой страх и риск.

Литература:

1. Макушин, А. Н. Влияние настойки корня женьшеня на органолептические свойства кисломолочного напитка / А. Н. Макушин // Современное производство сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития : Сборник научных трудов III национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной 30-летию технологического факультета, Кинель, 01 декабря 2023 года. – Кинель: Издательско-библиотечный центр Самарского ГАУ, 2023. – С. 52–56.

2. Применение клубней топинамбура в диетическом питании / А. С. Джабоева, Л. М. Лампежева, А. Н. Макушин [и др.] // Национальные приоритеты и безопасность : Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции, Нальчик, 15–16 октября 2020 года. – Нальчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», 2020. – С. 419–423.

3. Разработка биопродуктов функционального назначения на основе побочных продуктов переработки молока (сыворотки) / Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Т. Н. Романова [и др.]. – Кинель : Самарский государственный аграрный университет, 2022.

4. Исследование сыропригодности молока коров различных пород / Е. С. Канаева, Е. В. Долгошева, М. А. Канаев [и др.] // Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства : Материалы международной научно-практической конференции, Йошкар-Ола, 20–21 марта 2025 года. – Йошкар-Ола : Марийский государственный университет, 2025. – С. 257–260.

5. Рынок сыра в РФ 2023-2024 году анализ и прогнозы [электронный ресурс] режим доступа: <https://ragradus.ru/blog/rynok-syra-v-rf-v-2023-2024-godu>

6. Шухалова, О. М. Способы переработки и последующего использования молочной сыворотки. Часть II / О. М. Шухалова, Т. А. Волкова // Пищевая промышленность. – 2025. – № 9. – С. 24–27.

7. Долов, М. М. Эколого-биологические особенности поверхностных водоемов Центрального Предкавказья / М. М. Долов, О. О. Гетоков, А. Я. Тамахина // Научно-технический и социально-экономический потенциал развития АПК РФ : Материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Заслуженного деятеля науки КБР, Заслуженного агронома Российской Федерации, д-ра с.-х. наук, профессора М. Х. Ханиева, Нальчик, 12 декабря 2024 года. – Нальчик, 2024. – С. 20–23.

8. Макушин, А. Н. Экопроблема применения одноразовой посуды и упаковки в современном мире и пути ее решения / А. Н. Макушин // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли : Материалы VI Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Нальчик, 29 сентября 2023 года. – Нальчик : Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», 2023. – С. 168–172.

9. Гетоков, О. О. Современные методы геоэкологического мониторинга окружающей среды / О. О. Гетоков, М. М. Долов, А. Я. Тамахина // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли : Материалы IX Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Нальчик, 24 апреля 2025 года. – Нальчик: Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова, 2025. – С. 232–238.

10. Госсельхознадзор с 1 марта 2025 года вступают в силу новые правила перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов [электронный ресурс] режим доступа: <https://123.fsvps.gov.ru/news/s-1-marta-2025-goda-vstupajut-v-silu-novye-pravila-peremeshhenija-hranenija-pererabotki-i-utilizacii-biologicheskikh-othodov/>

**ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ УСТОЙЧИВОСТЬ АПК
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
В КОНТЕКСТЕ ESG-ТРАНСФОРМАЦИИ**

Мирзоева А.Р.;

доцент кафедры «Экономика», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: angelika_h1975@mail.ru

Аннотация. В статье рассматриваются теоретические и практические аспекты обеспечения экологической устойчивости агропромышленного комплекса Кабардино-Балкарской Республики в контексте ESG-трансформации. Проанализированы современное состояние и ключевые экологические проблемы АПК региона, включая деградацию почв, загрязнение водных ресурсов и выбросы парниковых газов. Выявлены основные барьеры для ESG-трансформации (экономические, технологические, институциональные) и предложена комплексная система стимулов и механизмов поддержки для их преодоления. Предложены рекомендации по обеспечению экологической устойчивости для различных заинтересованных сторон и определены стратегические направления развития экологически ориентированного сельского хозяйства в регионе.

Ключевые слова: экологическая устойчивость, ESG-трансформация, агропромышленный комплекс, регенеративное земледелие, зеленые финансы, устойчивое развитие.

**ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY OF THE AGRO-INDUSTRIAL COMPLEX
OF THE KABARDINO-BALKARIAN REPUBLIC IN THE CONTEXT
OF ESG TRANSFORMATION**

Mirzoeva A.R.;

Associate Professor of the Department of Economics,
Candidate of Economics, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: angelika_h1975@mail.ru

Annotation. The article examines theoretical and practical aspects of ensuring environmental sustainability of the agro-industrial complex of the Kabardino-Balkarian Republic in the context of ESG transformation. The current state and key environmental problems of the region's agro-industrial complex, including soil degradation, water pollution and greenhouse gas emissions, are analyzed. The main barriers to ESG transformation (economic, technological, institutional) are identified and a comprehensive system of incentives and support mechanisms to overcome them is proposed. Recommendations for ensuring environmental sustainability for various stakeholders are proposed and strategic directions for the development of environmentally oriented agriculture in the region are defined.

Keywords: environmental sustainability, ESG transformation, agro-industrial complex, regenerative farming, green finance, sustainable development.

Современный агропромышленный комплекс Кабардино-Балкарской Республики находится на переломном этапе развития. Глобальные вызовы, связанные с изменением климата, истощением природных ресурсов и растущим давлением социальных факторов, требуют фундаментального пересмотра парадигмы функционирования сельскохозяйственного сектора региона. В этих условиях концепция ESG (Environmental, Social, Governance) становится не просто модным трендом, а необходимым условием долгосрочной конкурентоспособности и устойчивости агропромышленных предприятий Кабардино-Балкарии.

Экологическая составляющая ESG-трансформации приобретает особую значимость для АПК республики, учитывая непосредственную зависимость сельскохозяйственного производства от природных ресурсов и его существенное воздействие на окружающую среду. По оценкам экспертов, сельское хозяйство ответственно за 24% глобальных выбросов парниковых газов, 70% потребления пресной воды и является ведущим фактором утраты биоразнообразия [4]. Для Кабардино-Балкарии с ее уникальными горными и предгорными экосистемами, богатыми водными ресурсами и плодородными землями, проблема экологической устойчивости сельского хозяйства имеет стратегическое значение.

Экологическая устойчивость АПК Кабардино-Балкарской Республики, по нашему мнению, представляет собой способность сельскохозяйственных систем поддерживать продуктивность при сохранении биоразнообразия, качества природных ресурсов и экосистемных услуг в долгосрочной перспективе. В отличие от традиционной парадигмы сельскохозяйственного производства, ориентированной преимущественно на максимизацию урожайности, концепция экологической устойчивости предполагает баланс между производственными целями и сохранением экологического капитала. Особую актуальность это приобретает в контексте вертикальной зональности республики, где различные агроклиматические зоны (равнинная, предгорная, горная) требуют дифференцированных подходов к экологизации сельскохозяйственного производства.

Ключевыми критериями экологической устойчивости АПК Кабардино-Балкарии являются, на наш взгляд, сохранение и повышение плодородия почв, эффективное использование водных ресурсов, минимизация загрязнения окружающей среды агрохимикатами, сокращение выбросов парниковых газов, поддержание биоразнообразия агроэкосистем, энергоэффективность производственных процессов и устойчивость к климатическим изменениям. Согласно исследованиям ФАО, экологически устойчивые сельскохозяйственные системы демонстрируют не только долгосрочную стабильность производства, но и повышенную резистентность к экстремальным погодным явлениям, болезням и вредителям [5].

ESG-трансформация представляет собой комплексную перестройку бизнес-моделей, стратегий и операционных процессов предприятий в соответствии с принципами экологической, социальной и управленческой ответственности. Для АПК Кабардино-Балкарии данная трансформация имеет особое значение в силу специфики отрасли, характеризующейся тесной взаимосвязью с природными экосистемами и сельскими сообществами.

Экологический компонент ESG в контексте АПК республики включает внедрение климатически оптимизированных сельскохозяйственных практик, сокращение углеродного следа продукции, рациональное использование земельных и водных ресурсов, минимизацию применения пестицидов и синтетических удобрений, развитие систем регенеративного земледелия и сокращение пищевых отходов по всей цепочке создания стоимости. Социальная составляющая охватывает вопросы благополучия сельских сообществ, справедливой оплаты труда, безопасности продукции и продовольственной безопасности. Управленческий аспект фокусируется на прозрачности, этичности и эффективности корпоративного управления в агропромышленных компаниях [2].

Исследование показало, что АПК Кабардино-Балкарской Республики, несмотря на значительный рост производства в последние годы, сталкивается с рядом серьезных экологических вызовов, угрожающих долгосрочной устойчивости отрасли (таблица 1).

Анализ данных таблицы 1 показывает, что наиболее распространенными формами деградации сельскохозяйственных земель в Кабардино-Балкарии являются переуплотнение (40%) и подкисление почв (25%), что связано с интенсификацией земледелия и несоблюдением агротехнических требований.

Водная эрозия занимает третье место (22%) и представляет особую опасность для предгорной и горной зон республики, где на склоновых землях потери почвы достигают 15-20 т/га в год, что значительно превышает скорость естественного почвообразования [1]. Совокупная площадь деградированных сельскохозяйственных земель в республике составляет

около 149,4 тыс. га (45% от общей площади сельхозугодий), при этом ежегодно из оборота выбывает 0,5-0,7 тыс. га земель.

Таблица 1 – Структура деградации сельскохозяйственных земель
в Кабардино-Балкарской Республике

Тип деградации	Площадь (тыс. га)	Доля от с/х земель (%)
Водная эрозия	73,1	22,0
Ветровая эрозия	26,6	8,0
Заболачивание	23,3	7,0
Засоление	36,5	11,0
Подкисление	83,1	25,0
Переуплотнение	132,9	40,0

В условиях ужесточения глобальной климатической политики и введения трансграничного углеродного регулирования проблема выбросов парниковых газов (таблица 2) приобретает стратегическое значение.

Таблица 2 – Структура выбросов парниковых газов в сельском хозяйстве
Кабардино-Балкарской Республики

Источник выбросов	Объем выбросов (тыс. т CO ₂ -экв.)	Доля от общих выбросов в сельском хозяйстве (%)
Кишечная ферментация животных (CH ₄)	287,3	46,5
Системы хранения навоза (CH ₄ , N ₂ O)	124,6	20,2
Рисоводство (CH ₄)	17,3	2,8
Сельскохозяйственные почвы (N ₂ O)	156,8	25,4
Сжигание растительных остатков (CH ₄ , N ₂ O)	31,5	5,1
Всего	617,5	100,0

Данные таблицы 2 свидетельствуют о том, что основными источниками выбросов парниковых газов в сельском хозяйстве Кабардино-Балкарии являются кишечная ферментация животных (46,5%) и сельскохозяйственные почвы (25,4%), что соответствует общероссийской структуре эмиссий. Суммарный объем выбросов парниковых газов от сельскохозяйственной деятельности в республике составляет около 617,5 тыс. т CO₂-эквивалента в год, или 12% от общих региональных выбросов.

Уровень внедрения ESG-практик в АПК Кабардино-Балкарской Республики по категориям предприятий представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Уровень внедрения ESG-практик в АПК Кабардино-Балкарской Республики
по категориям предприятий

Категория предприятий	Количество предприятий	Наличие ESG- стратегии (%)	Внедрение экологичных технологий (%)	Нефинансовая отчетность (%)
Крупные агрохолдинги	14	15,0	28,6	12,0
Средние предприятия	86	7,0	18,6	5,8
Малые предприятия	732	1,2	9,4	0,5
Фермерские хозяйства	5947	0,0	3,7	0,0

Анализ данных таблицы 3 показывает существенный разрыв между крупными и малыми предприятиями в уровне внедрения ESG-практик в АПК Кабардино-Балкарии. Лишь 15% крупных агрохолдингов имеют формализованную ESG-стратегию, в то время как среди средних предприятий этот показатель составляет 7%, а среди малых – только 1,2%.

Аналогичная ситуация наблюдается и по другим параметрам: внедрение экологических технологий и публикация нефинансовой отчетности более распространены среди крупных компаний.

Фермерские хозяйства, составляющие основу аграрного сектора республики по количеству (5947 единиц), практически не вовлечены в ESG-трансформацию, что создает риски их исключения из современных цепочек создания стоимости, ориентированных на устойчивое развитие.

Данные таблицы 4 демонстрируют экономические параметры внедрения различных экологически устойчивых практик в АПК Кабардино-Балкарии.

Таблица 4 – Экономические эффекты внедрения экологически устойчивых практик в АПК

Практика	Первоначальные инвестиции	Операционные затраты	Экономические выгоды	Период окупаемости
Точное земледелие	5-15 тыс. руб./га	Увеличение на 5-10%	Сокращение затрат на удобрения (10-30%), повышение урожайности (5-15%)	2-4 года
Биологизация защиты растений	3-8 тыс. руб./га	Увеличение на 20-40%	Премии к цене продукции (10-25%), снижение загрязнения почв	3-5 лет
Минимальная обработка почвы	8-12 тыс. руб./га	Снижение на 25-40%	Сокращение расхода топлива (30-50%), повышение влагоудержания	4-7 лет
Капельное орошение	150-250 тыс. руб./га	Снижение на 20-35%	Экономия воды (30-60%), повышение урожайности (20-50%)	2-5 лет
Биогазовые установки	50-150 млн руб. (мощность 1 МВт)	Увеличение на 15-25%	Производство энергии (8-10 млн кВт·ч/год), улучшение качества удобрений	5-8 лет

Несмотря на необходимость значительных первоначальных инвестиций, большинство практик обеспечивают положительный экономический эффект в среднесрочной перспективе. Наиболее быструю окупаемость (2-4 года) показывают технологии точного земледелия и капельного орошения, что связано с существенной экономией ресурсов и повышением урожайности. Для садоводства, являющегося приоритетным направлением развития АПК республики, особенно перспективным является внедрение капельного орошения, которое при инвестициях 150-250 тыс. руб./га обеспечивает экономию воды на 30-60% и повышение урожайности на 20-50% [3]. Наиболее капиталоемкими, но стратегически важными для решения экологических проблем являются биогазовые установки, которые позволяют комплексно решать вопросы утилизации отходов животноводства и производства возобновляемой энергии.

Несмотря на очевидные преимущества экологически устойчивых технологий, их масштабное внедрение в АПК Кабардино-Балкарии сдерживается рядом барьеров:

1. Экономические барьеры включают высокие первоначальные инвестиции при длительных сроках окупаемости, ограниченный доступ к долгосрочному финансированию, особенно для малых и средних предприятий, недостаточные ценовые премии на внутреннем рынке за экологически чистую продукцию, отсутствие механизмов интернализации экологических экстерналий.

2. Технологические барьеры связаны с дефицитом отечественных разработок в области экологически устойчивых технологий, ограниченным доступом к импортным технологиям в условиях санкций, недостаточной адаптацией существующих технологий к специфическим

агроклиматическим условиям горных и предгорных районов Кабардино-Балкарии, слабым развитием инфраструктуры для внедрения и обслуживания современных технологий в сельской местности республики.

3. Институциональные барьеры включают несовершенство нормативно-правовой базы в области экологического регулирования АПК, недостаточную координацию между различными государственными программами и инициативами, ограниченное развитие институтов трансфера технологий и знаний, дефицит квалифицированных кадров в области устойчивого сельского хозяйства.

Для преодоления этих барьеров необходима комплексная система стимулов, включающая финансовые механизмы (субсидирование процентных ставок по "зеленым" кредитам, налоговые льготы для экологически ответственных предприятий, целевые гранты на внедрение инновационных технологий), регуляторные инструменты (совершенствование экологического законодательства, введение обязательных требований по экологической отчетности, развитие систем экологической сертификации продукции) и информационно-образовательную поддержку (создание демонстрационных ферм, развитие образовательных программ по устойчивому сельскому хозяйству, информационные кампании для потребителей).

Органам государственной власти Кабардино-Балкарской Республики целесообразно разработать региональную стратегию экологизации АПК с установлением долгосрочных целей и индикаторов, совершенствовать нормативно-правовую базу в области экологического регулирования сельскохозяйственной деятельности, реформировать систему государственной поддержки АПК с учетом экологических критериев, создать информационную инфраструктуру для мониторинга экологических показателей сельскохозяйственного производства, развивать механизмы государственно-частного партнерства в области экологических инноваций в АПК.

Финансовым институтам, работающим в республике, следует разрабатывать специализированные финансовые продукты для поддержки экологических инвестиций в АПК, внедрять системы оценки экологических рисков при кредитовании сельскохозяйственных проектов, развивать механизмы "зеленого" финансирования, участвовать в формировании рынка углеродных единиц для сельскохозяйственных проектов, поддерживать образовательные инициативы в области устойчивого финансирования АПК.

Таким образом, экологическая устойчивость агропромышленного комплекса Кабардино-Балкарской Республики в контексте ESG-трансформации представляет собой многоаспектную проблему, требующую системного подхода и координации усилий всех заинтересованных сторон. Анализ текущего состояния регионального АПК свидетельствует о наличии серьезных экологических вызовов, угрожающих долгосрочной устойчивости отрасли. Одновременно формируются новые возможности, связанные с глобальными тенденциями устойчивого развития. Реализация этих возможностей требует преодоления экономических, технологических и институциональных барьеров через формирование комплексной системы стимулов и механизмов поддержки экологической трансформации АПК.

Литература:

1. Доклад о состоянии и об охране окружающей среды в Кабардино-Балкарской Республике в 2022 году. Режим доступа: <https://minprirod.kbr.ru/upload/medialibrary/9c6/rce742h07pxq65ust1laprh72dtjiqo> (дата обращения 15.09.2025 г.)
2. Токмакова Р.А., Шагин С.Н., Лигидов Р.И. Зеленая экономика горных территорий (на материалах Кабардино-Балкарской Республики) // Региональная экономика и управление: электронный научный журнал. № 4 (68). Режим доступа: <https://eee-region.ru/article/6837/>
3. Шогенов Б.А., Мирзоева А.Р., Концепция ESG и ее применимость в АПК России // Бухучет в сельском хозяйстве. № 6, 2025.
4. Smith P., Bustamante M., Ahammad H. et al. Agriculture, Forestry and Other Land Use (AFOLU) // Climate Change 2014: Mitigation of Climate Change. Contribution of Working Group III to the Fifth Assessment Report of the IPCC. Cambridge University Press, 2014.

5. FAO. The State of Food and Agriculture 2022: Leveraging automation in agriculture for transforming agrifood systems. Rome, 2022.

УДК 338.48

НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ АТМОСФЕРНЫЕ ЯВЛЕНИЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ КЛИМАТА

Полонкоева Ф. Я.;

доцент кафедры «География и БЖД»,
кандидат экономических наук

Ингушский государственный университет, Магас, Россия;
e-mail: polonkoeva@mail.ru

Джамурзиев А.-П. Р.;

магистрант кафедры «Географии и БЖД»

Ингушский государственный университет, Магас, Россия

Аннотация. Статья посвящена атмосферным явлениям (ураганы, тайфуны, засухи и наводнения), интенсивные формы которых оказывают огромное влияние на изменение климата нашей планеты. Рассмотрены энергоэффективные технологии предотвращения и смягчения негативного влияния этих атмосферных явлений.

Ключевые слова: атмосферные явления, стратегии адаптации, изменение климата, природные процессы, энергоэффективные технологии, экологические катастрофы.

ADVERSE ATMOSPHERIC PHENOMENA AND THEIR IMPACT ON CLIMATE CHANGE

Polonkoeva F.Ya.;

Associate Professor of the Department
of digital and Industrial Economics, PhD in Economics,
Ingush State University, Magas, Russia;
e-mail: polonkoeva@mail.ru

Jamurziev A. -P. R.;

Master's student of the Department of Geography and Railways
Ingush State University, Magas, Russia

Annotation. The article is devoted to atmospheric phenomena (hurricanes, typhoons, droughts and floods), the intense forms of which have a huge impact on climate change on our planet. Energy-efficient technologies for preventing and mitigating the negative impact of these atmospheric phenomena are considered.

Keywords: atmospheric phenomena, adaptation strategies, climate change, natural processes, energy-efficient technologies, environmental disasters.

Атмосферные явления – это разнообразные процессы, происходящие в атмосфере Земли. Они включают в себя такие явления, как облака, молнии, град, туман, дождь, снег и многие другие. Каждое из этих явлений имеет свои особенности и влияет на жизнь людей, животных и растений [1-3].

Одним из самых распространенных атмосферных явлений является облако. Облака образуются в результате сгущения водяного пара в атмосфере и могут быть самых разных форм и размеров. Облака влияют на погоду и климат, так как они отражают солнечный свет и поглощают тепло, что может привести к изменению температуры и влажности на Земле [4-6].

Молния – это одно из самых опасных атмосферных явлений. Она возникает в облаках и может привести к пожарам и другим бедствиям. Молния также может вызвать электрический шок у живых существ, если они находятся в зоне удара [7-9].

Град – это ледяные шарики, которые образуются в облаках в результате замерзания капель воды. Град может быть опасным для людей и животных, так как он может нанести серьезные травмы и повредить имущество [10]. Туман – это явление, когда воздух становится насыщенным водяным паром и образует мелкие капли воды, которые падают на землю в виде тумана. Туман также может повлиять на растения, поскольку они могут испытывать недостаток света и влаги.

Дождь – это самое распространенное атмосферное явление, которое происходит, когда жидкий пар конденсируется в атмосфере и падает на землю в виде капель воды. Дождь может быть полезен для сельскохозяйственного производства и природы, так как он увлажняет почву и помогает растениям расти. Снег – это замерзшие капли воды, падающие на землю из облаков. Снег может помочь сохранить влагу в почве, ускорить рост растений. Однако, снег также может привести к обвалам и лавинам, а также вызвать проблемы с дорожным движением и транспортом. В целом, атмосферные явления играют важную роль в жизни людей и природы. Они влияют на климат, погоду, сельское хозяйство и безопасность людей. Поэтому важно понимать, как управлять этими явлениями и использовать их с пользой для всех.

Если рассматривать ураганы, тайфуны и циклоны, то они формируются над теплыми океанскими поверхностями в тропических и субтропических регионах. Эти явления образуются благодаря крупномасштабным циклоническим системам, где воздух вращается вокруг центральной оси. Их сила и интенсивность зависят от множества факторов, включая температуру поверхности океана, атмосферное давление и ветровые условия.

Ураганы, тайфуны и циклоны способны вызывать широкий спектр разрушений, включая поваленные деревья, разрушенные строения, наводнения и лавины снега. Они также могут вызывать проблемы с электроснабжением, транспортом и доступом к лекарствам и основным товарам.

Для уменьшения последствий этих разрушительных стихийных бедствий необходимо разработать и реализовать эффективные меры предупреждения и готовности к чрезвычайным ситуациям. Важно обеспечить население информацией о приближении ураганов, тайфунов и циклонов, а также о необходимых действиях для защиты и безопасности.

Только путем эффективного сотрудничества и совместных усилий правительств, неправительственных организаций и населения можно снизить воздействие ураганов, тайфунов и циклонов на города и районы, а также защитить жизни и имущество от их разрушительной силы.

Загрязнения атмосферы есть серьезная проблема, влияющая на экосистемы нашей планеты. Они представляют собой выбросы в атмосферу различных загрязняющих веществ, таких как диоксид серы, диоксид азота, углеводороды и многие другие, часто связанные с промышленными и транспортными процессами. Влияние этих загрязнений на экосистемы делится на ряд значимых концепций.

Одна из решающих концепций влияния атмосферных загрязнений на экосистемы – это трансформация чистоты воздуха. Нездоровый воздух включает вредные химические реагенты, оказывающие негативное воздействие на растения, животных и микроорганизмы. Например, высокие концентрации диоксида серы и азота могут вызвать кислотные дожди, что может повредить леса, водные экосистемы и почвы. Это может привести к истощению ресурсов, снижению биоразнообразия и ухудшению здоровья живых организмов.

Другой концепцией воздействия атмосферных загрязнений является образование смога и аэрозольных частиц в атмосфере, которые могут вызывать различные респираторные заболевания и повышать уровень смертности.

В целом, атмосферные загрязнения оказывают непростое и многообразное воздействие на экосистемы. Для уменьшения неблагоприятного влияния важно использовать инноваци-

онные технологии, а также повышать образованность общества в части важности охраны атмосферы и экосистем для будущих поколений.

Таким образом, для ослабления влияния негативных атмосферных явлений на экосистемы важно изыскивать совместные возможности в международном масштабе. Это включает в себя соблюдение международных соглашений и сокращение выбросов загрязняющих веществ, использование инновационных технологий и инновационных методов производства, а также охрану биоразнообразия. Экономичное управление разрушительными атмосферными явлениями не только способствует сохранению экосистем, но и обеспечивает здоровую нацию, ведь экосистемы предоставляют ряд важных услуг, таких как очистка воды и воздуха, пищевые ресурсы и регулирование климата.

Литература:

1. Китиева, М. И. Природно-географические условия как ключевой фактор развития экологического туризма / М. И. Китиева, О. О. Гетоков, М. М. Долов // Мат. 12-ой Межд. науч.-практ. конф. «Научные достижения и инновационные подходы в АПК», посв. памяти профессора Б.Х. Жерукова. – Нальчик, 2024. – С. 297–300.
2. Долов, М. М. Синэкологический континуум биоценоза внутренних водных экосистем /М. М. Долов, О. О. Гетоков, С. Ч. Казанчев // Мат. Всерос. науч.-практ. конф. «Вузское образование и наука». – Магас, 2022. – С. 109–113.
3. Гордеев, А. С. Аграрная политика региона: проблемы и пути решения /А. С. Гордеев, О. О. Гетоков // Доклады Адыгской (Черкесской) Международной академии наук, 2019, Т.19. – № 2. – С. 90–97.
4. Дзауров, М. А. Особенности проявления экзогенных геологических процессов в пределах Республики Ингушетия / М. А. Дзауров, М. М. Долов, О. О. Гетоков // Всерос. (национальная) науч.-практ. конф. «Обеспечение устойчивого и биобезопасного развития АПК». – Нальчик, 2022. – С.199–204.
5. Гетоков, О. О.Зависимость биопродуктивности экосистемы от степени антропогенной нагрузки / О. О. Гетоков, М. М. Долов, Х. Б. Осканова // Мат. Всерос. науч.-практ. конф. (с межд. участием) «Аграрная наука-основа развития страны». – Майкоп, 2024. – С. 77–80.
6. Гордеев, А.С. Управление отраслевыми проблемами экологии сельских территорий /А. С. Гордеев, О. О. Гетоков, М. М. Долов, А. Ю. Паритов // Экологический вестник Северного Кавказа. 2025. – Т. 21. – № 3. – С. 56–60.
7. Хаутиев, З. С. Оценка резервов развития сельских территорий на основе данных комплексного мониторинга /З. С. Хаутиев, А. С. Гордеев, О. О. Гетоков // Известия ТСХА // 2020. – № 1. – С. 130–139.
8. Долов, М. М. Экология водных объектов на территории Центрального Предкавказья /М. М. Долов, О. О. Гетоков // Мат. 8-ой Межд. науч.-практ. конф. «Сельскохозяйственное землепользование и продовольственная безопасность», посв. памяти проф. Б.Х. Фиапшева. – Нальчик, 2022. – С.199–205.
9. Гордеев, А. С. Эко-ферма как объект экологии и туризма /А. С. Гордеев, О. О. Гетоков, А. В. Шахмурзова, М. М. Долов // Мат. 2-ой Всероссийской науч.-практ. конф. «Экология и природопользование». – Краснодар, 2022. – С.252–256.
10. Долов М. М. Эколого-фенологические аспекты различных форм марганца в водах Центрального Предкавказья /М. М. Долов, О. О. Гетоков, С. Ч. Казанчев // Аграрная Россия, 2023. – № 1. – С.44–48.

ОБЛАЧНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КАК ДРАЙВЕР ГИБКИХ БИЗНЕС-МОДЕЛЕЙ

Полонкоева Ф.Я.;

доцент кафедры «Цифровая и отраслевая экономика», к.э.н.
Ингушский государственный университет, г. Магас, Россия;
e-mail: polonkoeva@mail.ru

Хамчиева Х.И.;

студентка кафедры «Цифровая и отраслевая экономика»
Ингушский государственный университет, г. Магас, Россия

Аннотация. Облачные технологии стали важнейшим инструментом цифровой трансформации бизнеса, обеспечивая компаниям гибкость, масштабируемость и экономическую эффективность. В статье рассматривается влияние облачных решений на формирование гибких бизнес-моделей, их ключевые преимущества, а также основные модели облачных сервисов (SaaS, PaaS, IaaS). Анализируются экономические, операционные и стратегические эффекты перехода на облачную инфраструктуру.

Ключевые слова: облачные технологии, гибкие бизнес-модели, цифровая трансформация, SaaS, PaaS, IaaS, масштабируемость, эффективность, экономия затрат.

CLOUD TECHNOLOGIES AS A DRIVER OF FLEXIBLE BUSINESS MODELS

Polonkoeva F.Ya.;

Associate Professor of the Department
of Digital and Industrial Economics,
PhD in Economics
Ingush State University, Magas, Russia;
e-mail: Polonkoeva@mail.ru

Khamchieva H.I.,

student of the Department of Digital and Industrial Economics
Ingush State University, Magas, Russia

Annotation. Cloud technologies have become the most important tool of digital business transformation, providing companies with flexibility, scalability and cost efficiency. The article discusses the impact of cloud solutions on the formation of flexible business models, their key advantages, as well as the main models of cloud services (SaaS, PaaS, IaaS). Economic, operational and strategic effects of transition to cloud infrastructure are analysed.

Keywords: cloud technologies, flexible business models, digital transformation, SaaS, PaaS, IaaS, scalability, efficiency, cost reduction.

Современный мир стремительно движется к цифровизации, и бизнесу приходится адаптироваться к новым условиям [1-3].

Гибкость и оперативность становятся ключевыми характеристиками успешных компаний, ведь конкуренция растет, а потребности клиентов меняются с невероятной скоростью. В этом контексте облачные технологии становятся не просто удобным инструментом, а настоящей революцией, позволяющей бизнесу кардинально менять подходы к управлению, снижению затрат и ускорению процессов [4-6].

Когда-то предприятия были вынуждены тратить огромные ресурсы на создание собственной ИТ-инфраструктуры: закупка серверов, поддержка программного обеспечения, управление базами данных – все это требовало колоссальных затрат [7-9].

Но с появлением облачных технологий бизнес получил возможность использовать вычислительные мощности, хранилища данных и программные продукты без необходимости в дорогостоящих инвестициях. Теперь любой стартап может запускать масштабные проекты без миллионных вложений, а крупные корпорации – быстро адаптироваться к изменяющимся условиям рынка. [10].

Гибкость как главный фактор успеха. Почему именно гибкость становится таким важным фактором? Дело в том, что бизнес больше не может позволить себе работать по жестко заданным моделям. Если раньше компании могли десятилетиями придерживаться одной стратегии, то сегодня им приходится постоянно изменять подходы к производству, логистике, маркетингу и взаимодействию с клиентами. Внедрение облачных технологий позволяет компаниям мгновенно реагировать на изменения, масштабировать свои ресурсы и тестировать новые идеи без значительных рисков.

Представим, что небольшая онлайн-платформа для продаж сталкивается с резким увеличением спроса – например, во время распродажи. Если бы она использовала традиционные серверы, ей пришлось бы заранее закупать дополнительное оборудование, не зная, оправданы ли вложения. С облачными технологиями компания может просто увеличить объем арендуемых мощностей на нужный период, а затем снова снизить расходы, когда пик продаж пройдет.

Три модели облачных технологий. Облачные решения бывают разными, и бизнес выбирает их в зависимости от своих потребностей. Это:

- SaaS (Software as a Service) – это готовые программные продукты, доступные через интернет. Например, Google Docs или Microsoft 365. Компании могут пользоваться сервисами без необходимости их устанавливать и обслуживать.

- PaaS (Platform as a Service) – платформа для создания собственных решений. Такие сервисы, как AWS Elastic Beanstalk или Google App Engine, помогают разработчикам разрабатывать и развертывать приложения без забот о серверной инфраструктуре.

- IaaS (Infrastructure as a Service) – аренда вычислительных мощностей и серверов в облаке. Это позволяет компаниям управлять своими системами, не тратя средства на покупку оборудования.

Как облака меняют бизнес-процессы. С переходом на облачные технологии меняется не только техническая сторона бизнеса, но и сами бизнес-модели. Раньше компании работали по жесткой схеме: сначала крупные инвестиции, затем – окупаемость и только потом – прибыль. Облачные решения позволяют перевести расходы в разряд операционных, избавляясь от крупных вложений и рисков.

Кроме того, облачные технологии ускоряют инновации. Если раньше разработка нового продукта могла занимать месяцы, а то и годы, то сегодня компании могут тестировать гипотезы и запускать пилотные версии за считанные дни. Это особенно важно в таких сферах, как финтех, медицина, логистика и онлайн-сервисы, где время выхода на рынок играет решающую роль.

Возьмем, к примеру, Netflix. Когда сервис только начинал свою работу, он использовал традиционные серверы, но вскоре столкнулся с проблемой: число пользователей росло, а поддерживать собственную инфраструктуру становилось все сложнее. Тогда Netflix полностью перешел в облако, что позволило ему масштабироваться без ограничений и обеспечивать бесперебойную работу сервиса даже при резком увеличении аудитории.

Еще один пример – Airbnb. Благодаря облачным технологиям компания может анализировать данные о миллионах бронирований, предоставлять персонализированные рекомендации и моментально адаптироваться к изменениям в спросе.

Экономическая эффективность облачных решений. Помимо гибкости, облачные технологии помогают компаниям оптимизировать затраты. Вместо покупки и обслуживания дорогостоящих серверов компании просто арендуют облачные ресурсы, оплачивая только фактически используемые мощности.

Экономический эффект от перехода в облако можно измерить с помощью нескольких показателей:

- TCO (Total Cost of Ownership) – сравнение всех затрат на облачные и традиционные решения. В большинстве случаев переход в облако значительно снижает общие расходы.
- ROI (Return on Investment) – показатель, демонстрирующий, насколько выгодно инвестирование в облачные технологии.
- Time-to-Market – время, необходимое для разработки и запуска нового продукта. В облачной среде этот показатель значительно снижается.

Многие компании после перехода в облако отмечают, что затраты на ИТ уменьшаются на 30–50%, а операционная эффективность повышается в разы.

Сегодня уже очевидно, что облачные технологии – это не просто тренд, а будущее бизнеса. В ближайшие годы мы увидим еще больше инноваций в этой области: развитие искусственного интеллекта, улучшение безопасности данных, внедрение распределенных вычислений.

Для компаний переход в облако – это стратегическое решение, которое определяет их конкурентоспособность. Те, кто использует облачные технологии, получают доступ к передовым инструментам, упрощают бизнес-процессы и быстрее реагируют на изменения рынка. В то время как традиционные компании продолжают бороться с высокими затратами и ограниченной гибкостью, облачные решения уже становятся стандартом нового цифрового мира.

В конечном счете, облачные технологии дают бизнесу главное – свободу. Свободу масштабироваться, развиваться, экспериментировать и расти. Именно поэтому они становятся фундаментом современных гибких бизнес-моделей, позволяя компаниям не только выживать, но и процветать в условиях стремительно меняющейся экономики.

Литература:

1. Арманд, П. Цифровая трансформация: руководство по выживанию в эпоху облачных вычислений /П. Арманд, П. Рейнольдс, К. Нортан // Издательство "Альпина Паблишер". 2018. – 276 с.
2. Гетоков, О. О.Зависимость биопродуктивности экосистемы от степени антропогенной нагрузки / О. О. Гетоков, М. М. Долов, Х. Б. Осканова // Мат. Всерос. науч.-практ. конф. (с межд. участием) «Аграрная наука-основа развития страны». – Майкоп, 2024. – С. 77–80.
3. Гордеев, А. С. Принципы создания полноценно функционирующего сельскохозяйственного кооператива /А. С. Гордеев, Е. Д. Котиева, О. О. Гетоков // Аграрная Россия. – 2022. – №1. – С. 41–44.
4. Гордеев, А. С. Аграрная политика региона: проблемы и пути решения /А. С. Гордеев, М. Р. Ашхотова, О. О. Гетоков // Доклады Адыгской (Черкесской) Международной академии наук. 2019. – Т.19. – № 2. – С. 90–97.
5. Дзауров, М. А. Особенности проявления экзогенных геологических процессов в пределах Республики Ингушетия / М. А. Дзауров, М. М. Долов, О. О. Гетоков // Всер. (национальная) науч.-практ. конф. «Обеспечение устойчивого и биобезопасного развития АПК». – Нальчик, 2022. – С.199–204.
6. Кагермазов, Ц. Б. Мониторинг оценки текущего состояния и резервов развития социально-демографической сферы муниципального района /Ц. Б. Кагермазов, З. С. Хаутиев и др. // Аграрная Россия. 2018.– № 3. – С. 37–40.
7. Хаутиев, З. С. Оценка резервов развития сельских территорий на основе данных комплексного мониторинга /З. С. Хаутиев, А. С. Гордеев, О. О. Гетоков, М. А. Хашегульгова // Известия ТСХА. – 2020. – № 1. – С.130–139.
8. Долов, М. М. Эффективность экологической политики в Республике Ингушетия / М. М. Долов, О. О. Гетоков, Х. Б. Осканова, М. И. Богатырёва // Мат. Всерос. науч.-практ. конф. (с межд. участием) «Аграрная наука-основа развития страны». – Майкоп, 2024. – С.114–119.

9. Китиева, М. И. Природно-географические условия как ключевой фактор развития экологического туризма / М. И. Китиева, О. О. Гетоков, М. М. Долов // Мат. 12-ой Межд. науч.-практ. конф. «Научные достижения и инновационные подходы в АПК», посв. памяти профессора Б. Х. Жерукова. – Нальчик, 2024. – С. 297–300.

10. Долов, М. М. Эколого-биологические особенности поверхностных водоёмов Центрального Предкавказья / М. М. Долов, О. О. Гетоков, А. Я. Тамахина // Мат. 2-ой Межд. науч.-практ. конф. «Научно-технический и социально-экономический потенциал развития АПК РФ», посв. памяти проф. М. Х. Ханиева. – Нальчик, 2024. – С. 2023.

УДК 633.8; 582.998

АГРОЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ *TANACETUM VULGARE* В ПРЕДГОРНОЙ ЗОНЕ КАБАРДИНО-БАЛКАРИИ

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

Куашев З. З.;

аспирант кафедры «Садоводство и лесное дело»
направления подготовки «Садоводство, овощеводство,
виноградарство и лекарственные культуры»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия

Аннотация. Статья посвящена размножению пижмы обыкновенной (*Tanacetum vulgare* L.) в культуре. Рассмотрена эффективность размножения растений семенами и клонами в почвенно-климатических условиях предгорной зоны Кабардино-Балкарии. Подтверждена целесообразность вегетативного способа размножения *Tanacetum vulgare*, позволяющего в первый год вегетации получать высокий урожай соцветий и семян.

Ключевые слова: *Tanacetum vulgare*, размножение семенное, размножение вегетативное, клон, лекарственная плантация, урожайность.

AGROECOLOGICAL FEATURES OF CULTIVATION OF *TANACETUM VULGARE* IN THE FOOTHILL ZONE OF KABARDINO-BALKARIA

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

Kuashev Z.Z.;

Postgraduate student of the Department «Gardening and forestry»
training direction «Gardening, vegetable growing, viticulture and medicinal crops»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The article is devoted to the propagation of common tansy (*Tanacetum vulgare* L.) in culture. The efficiency of plant propagation by seeds and clones in the soil and climatic conditions of the foothill zone of Kabardino-Balkaria is considered. The expediency of using the vegetative method of propagation of *Tanacetum vulgare*, which allows obtaining a high yield of inflorescences and seeds during the first year of vegetation, is confirmed.

Keywords: *Tanacetum vulgare*, seed propagation, vegetative propagation, clone, medicinal plantation, productivity.

Пижма обыкновенная (*Tanacetum vulgare* L.) является источником лекарственного растительного сырья (ЛРС) в официальной медицине. Потребность сырья пижмы на российском рынке ЛРС составляет около 300 т. При этом в естественных фитоценозах ценопопуляции пижмы имеют низкую плотность и урожайность соцветий. Кроме того, растения, произрастающие на пустырях и свалках, вдоль автомагистралей, не рекомендованы к сбору ввиду высокой загрязненности токсичными элементами. Для снижения производственных затрат целесообразна закладка культурных плантаций [1, 2].

Наиболее доступным способом размножения пижмы обыкновенной в производственных условиях является семенной, позволяющий механизировать технологию возделывания культуры [3]. По сравнению с грунтовым посевом при рассадном размножении культуры в природно-климатических условиях ряда областей РФ (Московская, Костромская, Свердловская, Кировская, Омская) установлено ускорение этапов онтогенеза, повышение экономической эффективности лекарственной плантации за счет более высокой продуктивности растений (урожайность соцветий) и ускорения селекционного процесса (получение потомства семян лучших образцов) [2-6]. Рекомендуются как весенний, так и осенний сроки закладки плантаций пижмы семенами, рассадой и клонами с учетом почвенно-климатических условий региона [2].

Целью исследования стало изучение эффективности размножения *Tanacetum vulgare* L. семенами и клонами в природно-климатических условиях Кабардино-Балкарии.

Полевые опыты проводили в 2023-2024 гг. в условиях предгорной агроклиматической зоны КБР в г. о. Нальчик (п. Участок №3 совхоза «Нальчикский»). Климат района исследования предгорный умеренный. Лето тёплое (среднемесячная температура +21,9°C, сумма осадков за лето 234 мм), зима прохладная (среднемесячная температура -1,1°C, сумма осадков за зиму 70 мм). Почва опытного участка - чернозем выщелоченный тяжелосуглинистого механического состава с содержанием гумуса 3,2%, подвижного фосфора – 60,5, обменного калия – 124,2 мг/кг почвы.

Посев семян и посадка клонов произведены 15 мая 2023 г. Клоны получали путем деления корневищ высокопродуктивных особей, отобранных из дикорастущих ценопопуляций по высоте стебля, диаметру и количеству соцветий. В результате деления одного корневища получали от 3 до 8 клонов. Семена получены из перезимовавших в полевых условиях соцветий дикорастущей ценопопуляции весной 2022 года.

Общая площадь опытного участка 32 м². Учетная площадь 2 м² по каждому варианту. Повторность 3-кратная. Масса 1000 семян 0,128 г. Посев семян проведен широкорядным способом (междурядья 70 см) в борозды глубиной 4 см без заделки семян в почву. Норма высева 6,0 тыс. всхожих семян на 1 га. Посадка клонов проведена по схеме 70 x 30 см, на глубину 4 см. Норма посадки 48 тыс. экз./га. Для уборки соцветий применялся ручной сбор в период массового цветения. Собранные соцветия высушивали до влажности 13 %.

Всходы пижмы при посеве семенами появляются через 9-11 дней. На начальных этапах онтогенеза рост и развитие растений семенного происхождения происходит медленно. Вегетационный период заканчивается образованием розетки прикорневых листьев (рис. 1-а). Незначительная часть однолетних особей семенного происхождения (10-12%) переходит к репродуктивному развитию через 3 месяца после посева с образованием небольшого количества семян. Приживаемость клонистов составляет 90-95%. Особи хорошо укореняются и в течение первого вегетационного периода переходят к репродуктивному развитию (рис. 1-б).

При размножении клонами средняя урожайность воздушно-сухих соцветий и семян в первый год вегетации составила соответственно 53,8 и 14,2 г/м². Основные показатели растений *Tanacetum vulgare* первого года вегетации при разных способах размножения приведены в таблице 1.



(а)



(б)

Рисунок 1 – Растения пижмы обыкновенной в первый год вегетации:
а – особи семенного происхождения, б – особи вегетативного происхождения.

Таблица 1 – Показатели *Tanacetum vulgare* в первый год вегетации при семенном и вегетативном размножении (2023 г.)

Показатель	Семенное размножение	Размножение клонами
Сроки наступления фенофаз:		
всходы	25.05	-
цветение	18.08-3.10	30.07-2.09
созревание	3.10-30.10	4.09-12.15.10
Удельный вес цветущих растений, %	10-12	100
Число генеративных побегов, шт./растение	2,0±0,2	5,4±0,6
Высота стебля цветущих растений, см	39,6±2,3	53,2±3,1
Диаметр соцветия, см	5,4±0,2	7,9±0,5
Урожайность возд.-сух. соцветий, г/м ²	1,8±0,2	53,8±1,6
Урожайность семян, г/м ²	0,4±0,03	14,2±0,8

На второй год вегетации растения пижмы независимо от способа размножения массово переходят в генеративную фазу. Ритм сезонного развития растений совпадает при продолжительности вегетационного периода 140-143 дня. Урожайность воздушно-сухих соцветий и семян у особей вегетативного происхождения соответственно в 1,9 и 1,2 раза выше, чем у растений семенного происхождения (табл. 2).

Таблица 2 – Показатели *Tanacetum vulgare* на второй год вегетации при семенном и вегетативном размножении (2024 г.)

Показатель	Семенное размножение	Размножение клонами
Сроки наступления фенофаз:		
отрастание	18.04	18.04
цветение	23.07	25.07
созревание	26.08	24.08
Удельный вес цветущих растений, %	100	100
Высота цветущих растений, см	120±10	130±8
Число побегов, шт./п. м	51±4	55±3
Диаметр соцветия, см	7,4±1,6	8,5±1,5
Урожайность возд.-сух. соцветий, г/м ²	130,2±12,8	250,3±10,2
Урожайность семян, г/м ²	25,3±3,1	30,7±2,6

Таким образом, в культуре (лекарственная плантация) и селекционной работе (на начальных этапах отбора) целесообразно использование вегетативного способа размножения *Tanacetum vulgare*, позволяющего в течение первого года вегетации получать высокий урожай соцветий и семян. Выделение высокопродуктивных особей из природных популяций и

их клонирование позволяют сохранить и закрепить хозяйственно-ценные признаки, ускорить селекционный процесс культуры. Изучение биологических особенностей пижмы обыкновенной в культуре свидетельствует о целесообразности её возделывания в предгорной зоне КБР.

Литература:

1. Семенихин И.Д., Семенихин В.И. Лекарственные растения, возделываемые в России, т. II. М.: ОАО «Щербинская типография», 2015.
2. Бородий С.А., Бородий П.С. Влияние сроков и способов закладки культурных плантаций на урожайность соцветий пижмы обыкновенной (*Tanacetum vulgare* L.) в Костромской области // Аграрный вестник Верхневолжья. 2018. № 3 (24). С. 5–11.
3. Грязнов М.Ю. Вегетативное размножение *Tanacetum vulgare* L. // Материалы Международной научной конференции, посвященной 75-летию ВИЛАР. М.: ВИЛАР, 2006. С. 299–302.
4. Олешко Г.И., Донцов А.А., Борисова Н.А., Кузин В.П. Запасы дикорастущих лекарственных растений в юго-западных районах Свердловской области // Растительные ресурсы. 1985. Т. 21. Вып. 4. С. 411–417.
5. Егошина Т.Л. Запасы сырья и ресурсная характеристика некоторых лекарственных растений в северо-восточных районах Кировской области // Растительные ресурсы. 1989. Т. 25. Вып. 2. С. 173–180.
6. Тищенко Н.Н., Симанова С.С. Влияние расчётных доз медных удобрений на урожайность пижмы обыкновенной (*Tanacetum vulgare* L.) и химический состав лугово-чернозёмной почвы // Агроэкологические основы применения удобрений в современном земледелии: материалы 49-й международной научной конференции молодых ученых, специалистов агрохимиков и экологов (ВНИИА). М.: ВНИИА, 2015. С. 221–223.

УДК 634.75:632

ИНТРОДУКЦИЯ ГОЛУБИКИ ВЫСОКОРОСЛОЙ (*VACCINIUM CORUMBOSUM* L.) В КБР

Таумурзаева Ф.Д.;

аспирант

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Нальчик, Россия;

e-mail: taumurzayeva@mail.ru

Аннотация. В статье приводятся данные по комплексному изучению особенностей роста и плодоношения новых интродуцированных сортов голубики высокорослой в интенсивных посадках в специфических условиях предгорной зоны КБР. Для внедрения в промышленное производство отобраны адаптивные к условиям региона высокорентабельные сорта голубики высокорослой раннего, среднего и позднего сроков созревания, оптимальные по ценным товарно-потребительским характеристикам.

Ключевые слова: голубика высокорослая, сорта, интродукция, адаптивность, продуктивность.

INTRODUCTION OF HIGH-GROWING BLUEBERRY (*VACCINIUM CORUMBOSUM* L.) IN THE KBR

Taumurzayeva F.D.;

Postgraduate student of the

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: taumurzayeva@mail.ru

Annotation. The article presents data on a comprehensive study of the growth and fruiting characteristics of new introduced varieties of highbush blueberries in intensive plantings under specific conditions of the foothill zone of the KBR. High-yielding varieties of highbush blueberries of early, mid and late ripening periods, which are adaptable to regional conditions and optimal in terms of valuable commodity and consumer characteristics, have been selected for implementation in industrial production.

Keywords: highbush blueberry, varieties, introduction, adaptability, productivity.

Одной из востребованных и популярных в последнее время ягодных культур является голубика высокорослая (*Vaccinium Corymbosum* L.), плоды которой очень полезны для здоровья человека [1-7]. Благоприятные агроклиматические условия Кабардино- Балкарской Республики позволяют высокоэффективно выращивать здесь голубику высокорослую [2,3]. При этом стационарных исследований с широким диапазоном решаемых задач применительно к новым перспективным сортам и технологиям промышленного выращивания голубики высокорослой в условиях Кабардино- Балкарии не проводилось. Возникает необходимость всестороннего биолого-производственного изучения новых интродуцированных сортов, отбора из них наилучших для закладки промышленных насаждений для получения высоких урожаев конкурентоспособной, экологически безопасной ягодной продукции.

Целью исследований стало комплексное изучение особенностей роста и плодоношения новых интродуцированных сортов голубики высокорослой (*Vaccinium Corymbosum* L.) в интенсивных посадках в специфических условиях предгорной зоны Кабардино-Балкарской Республики (КБР).

Объектами исследований являлись 18 сортов: Дюк, Дрейпер, Река, Спартан, Титаниум, Эрли Блю, Блю Кроп, Торо, Мегас Блю, Блюголд, Патриот, Бонус, Аврора, Нельсон, Либерти, Чандлер, Калипсо, Эллиот. Схема посадки саженцев голубики 3,1х0,8м (4032 шт./га). Посадка производилась в 2021 году двухлетними саженцами в заранее подготовленные гребни высотой 30-35 см, засыпанные кислым верховым торфом фракцией 20-40 (рН 3,5-4), замульчированные агротканью.

Определение сроков созревания ягод дало нам основание разделить изучаемые интродуцированные сорта по следующим группам: *ранние*- Дюк, Река, Титаниум, Дрейпер, Спартан, Эрли Блю; *средние*-Блю Кроп, Мегас Блю, Торо, Патриот, Блюголд, Бонус; *поздние*-Нельсон, Калипсо, Чандлер, Либерти, Аврора, Эллиот (табл.1).

Таблица 1 – Группировка сортов голубики по срокам и продолжительности созревания ягод

Группы по срокам созревания	Сорт	Июнь				Июль				Август				Сентябрь			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Ранние	Дюк (к)																
	Река																
	Титаниум																
	Дрейпер																
	Спартан																
	Эрли Блю																
Средние	Блю Кроп (к)																
	Мегас Блю																
	Торо																
	Патриот																
	Блюголд																
	Бонус																
Поздние	Нельсон																
	Калипсо																
	Чандлер																
	Либерти																
	Аврора (к)																
	Эллиот																

В связи с тем, что урожай голубики не созревает одновременно, и он растянут на два-три сбора с разным в зависимости от сорта временным интервалом, примерно в две-три недели, мы указали продолжительность каждой волны их созревания в пределах сорта. Такие ранние сорта, как Дюк, Река, Титаниум начинали созревать в середине июня и последний сбор на них приходился на начало июля. Среднеспелые сорта Блю Кроп, Мегас Блю начинали созревать со второй недели июля и до начала августа, такие как Блюголд, Бонус. Созревание поздних сортов приходилось на период с конца июля (Нельсон) и начала августа (Чандлер, Калипсо, Либерти) до начала сентября (Аврора, Эллот).

Как известно, агроэкологические условия места произрастания влияют на ростовые процессы голубики высокорослой. Особенности роста голубики представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Биометрические показатели роста голубики в предгорьях КБР, 2024 г.

Сорт	Высота куста, м	Диаметр куста, м	Побеги формирования		Побеги ветвления		Площадь листа, см ²
			кол-во, шт	длина, см	кол-во, шт	длина, см	
Ранние							
Дюк (к)	1,3	1,0	5,0	57,2	57,5	14,3	12,2
Река	1,4	1,1	5,0	51,7	54,5	12,3	13,2
Титаниум	1,2	1,0	5,5	47,8	61,0	11,6	12,8
Дрейпер	1,2	0,9	4,5	46,4	49,0	11,0	11,1
Спартан	1,2	1,1	4,5	54,1	52,5	12,5	12,5
Эрли Блю	1,1	1,2	5,5	41,4	58,5	10,8	11,4
НСР ₀₅	3,6	2,8	1,2	4,3	2,4	3,7	2,4
Средние							
Блю Кроп (к)	1,4	1,2	5,5	62,5	66,0	23,2	13,3
Мегас Блю	1,2	0,9	6,0	54,2	65,0	21,4	12,4
Торо	1,4	1,2	4,0	43,3	45,5	12,4	13,2
Патриот	1,1	1,0	4,5	51,3	51,5	13,4	11,6
Блюголд	1,0	1,0	5,0	41,8	56,5	11,3	13,5
Бонус	1,3	1,2	5,5	56,8	42,5	15,8	15,2
НСР ₀₅	3,3	2,5	1,4	4,8	2,6	3,4	2,7
Поздние							
Нельсон	1,4	1,1	4,5	58,5	44,5	16,9	13,3
Калипсо	1,1	0,9	6,0	51,6	58,0	18,2	13,6
Чандлер	1,1	0,9	5,5	48,2	55,0	15,4	14,5
Либерти	1,1	1,0	5,0	58,5	53,0	17,4	11,2
Аврора (к)	1,2	0,9	5,0	54,4	59,5	19,3	12,8
Эллот	1,4	1,2	5,0	63,2	62,0	12,6	11,4
НСР ₀₅	3,1	2,2	1,3	4,1	2,5	3,3	2,5

В зависимости от сорта данные по высоте кустов разнились и варьировали от 1 до 1,4 метра. По диаметру (ширине) кустов от 0,9 до 1,2 метра. Важным при формировании кустов голубики является качество и количество побегов формирования, и ветвления, на которых и будет закладываться урожай. Длина годичного прироста побегов формирования была больше на сортах Дюк (57,2см), Блю Кроп (62,5см), Эллот (63,2см). Их количество, в кустах составляло от 4 до 6 шт. в зависимости от сорта. Нами отмечена длина годичного прироста побегов ветвления. Здесь выделились сорта Блю Кроп, Мегас Блю, Аврора, Калипсо с величинами приростов 23,2, 21,4, 19,3 и 18,2 см соответственно. Количество побегов ветвления на растениях голубики по сортам варьировало от 49 до 66 шт. на кусте.

Изучая листовой аппарат голубики нами выявлена, средняя площадь листовой пластинки, где она была больше у сортов Бонус, Чандлер, Блюголд, Калипсо, Блю Кроп, Река и составила от 13,2 до 15,2 см². (табл. 2). Нами, так же зафиксирована взаимосвязь степени нагрузки кустов урожаем с ростовыми процессами. Длина годичных побегов формирования и ветвления, и площадь листовой пластинки всех сортов голубики была меньше на более за-

груженных урожаем кустах, и наоборот эти биометрические показатели были больше на растениях с меньшей урожайностью.

Нами определена урожайность, масса и диаметр ягод, как одни из наиболее важных товарно- хозяйственных характеристик голубики высокорослой. Так, по средней за годы исследований урожайности из раннеспелых выделились сорта Дюк и Титаниум, где она составила 11,8 и 11,4 т/га соответственно. Наименьшая урожайность у ранних сортов отмечена на Реке, где она составила 8,6т/га, что на 3,2т/га меньше чем в контроле (табл. 3).

Таблица 3 – Урожайность, масса и вкусовые качества ягод голубики в предгорьях КБР

Сорт	Урожай с 1 куста, кг	Урожайность, т/га	Масса ягод, г	Диаметр ягод, см	Дегустационная оценка, балл
<i>Ранние</i>					
Дюк (к)	2,926	11,8	1,8	1,9	4,7
Река	2,132	8,6	1,5	1,7	4,5
Титаниум	2,827	11,4	1,8	2,0	4,4
Дрейпер	2,405	9,7	1,6	1,7	4,2
Спартан	2,554	10,3	1,6	1,7	4,3
Эрли Блю	2,331	9,4	1,5	1,3	4,2
НСР ₀₅	4,3	4,3	3,4	4,7	-
<i>Средние</i>					
Блю Кроп (к)	2,951	11,9	1,7	1,8	4,5
Мегас Блю	2,852	11,5	1,8	2,0	4,6
Торо	2,083	8,4	1,5	1,6	4,3
Патриот	2,281	9,2	1,6	1,6	4,2
Блюголд	2,182	8,8	1,6	1,7	4,4
Бонус	1,810	7,3	2,8	2,7	4,0
НСР ₀₅	4,6	4,6	3,8	4,4	-
<i>Поздние</i>					
Нельсон	2,132	8,6	1,5	1,7	4,2
Калипсо	3,025	12,2	2,0	2,1	4,6
Чандлер	2,281	9,2	2,2	2,4	4,4
Либерти	2,529	10,2	1,5	1,6	4,3
Аврора (к)	2,926	11,8	1,7	1,8	4,5
Эллиот	2,653	10,7	1,6	1,7	4,5
НСР ₀₅	4,1	4,1	4,2	4,8	-

У среднеспелых наивысшая урожайность отмечена у сортов Блю Кроп и Мегас Блю, и достигла показателей 11,9 т/га, и 11,5 т/га соответственно. Самая низкая урожайность у среднеспелых сортов отмечена у сорта Бонус, где она составила 7,3т/га, что на 4,6т/га меньше, чем в контроле. Лучшими показателями урожайности у поздних сортов выделились Калипсо, Аврора, Эллиот с показателями 12,2 т/га, 11,8т/га и 10,7т/га соответственно. Наименьшая урожайность у позднеспелых отмечена на сорте Нельсон (8,6т/га), где она уступала контрольному варианту Аврора на 3,2 т/га и на 3,6 т/га была ниже, чем на самом урожайном сорте Калипсо. Здесь, сорт Калипсо превосходил по урожайности контрольный сорт Аврора на 0,5т/га и на 2,6т/га сорт Нельсон, где отмечена наименьшая урожайность у поздних сортов.

По средней массе ягоды выделились: у раннеспелых Дюк (1,8гр), Титаниум (1,8гр); у среднеспелых Бонус (2,8гр), Мегас Блю (1,8гр), Блю Кроп (1,7гр); у позднеспелых Чандлер (2,2гр), Калипсо (2,0гр), Аврора (1,7гр). Схожие данные получены и по среднему диаметру ягоды.

Данные дегустации варьировали от 4,0 до 4,7 баллов. Более высокие вкусовые качества отмечены по сортам: ранние- Дюк, Река; средние- Мегас Блю, Блю Кроп; Калипсо, Аврора, Эллиот (табл.3). Вкус голубики в том числе зависит и от урожайности. К примеру, если куст

был перегружен урожаем, то ягоды получались менее вкусными, и наоборот, когда куст разряжен обрезкой, ягоды были заметно вкуснее. Таким образом нормировка урожая крайне необходима голубике, для получения вкусной, высокотоварной ягоды премиум класса.

Таким образом, выращивание интенсивных плантаций голубики высокорослой в предгорной зоне КБР эффективно, ввиду высокой рентабельности производства. Определен набор сортов разного срока созревания для промышленного выращивания в предгорьях Кабардино-Балкарии. Для закладки промышленных насаждений голубики высокорослой в предгорной зоне КБР предлагаются следующие по срокам созревания высокоэффективные сорта: ранние- Дюк, Титаниум; средние- Блю Кроп, Мегас Блю; поздние- Калипсо, Аврора.

Литература:

1. Абиева Ю.А., Рязанова Л.Г. Изучение интродуцированных сортов голубики в условиях Южного региона. В сборнике: Вестник научно-технического творчества молодежи Кубанского ГАУ. Краснодар, 2018. С. 210–213.
2. Бакуев Ж.Х., Сатибалов А.В., Артанова М.П. и др. Проектирование выращивания голубики. Научно-методические рекомендации. Нальчик: Изд-во «Принт Центр», 2021. 86 с.
3. Егорова Е.М., Таумурзаева Ф.Д., Абрегов А.А. Влияние карбонатов почвы на состояние растений голубики высокорослой в условиях КБР. Новые технологии. 2024. Т. 20. № 1. С. 136–145.
4. Курлович Т.В. Сорта голубики, перспективные для промышленного возделывания. Наше сельское хозяйство. 2021. № 11 (259). С. 143–146.
5. Павловский Н. Экономическая эффективность технологии возделывания голубики высокорослой в Беларуси // Аграрная экономика. 2023. № 9 (340). С. 62–77.
6. Barney, D. L. Northern Highbush and Half-high Blueberries on the Alaskan Kenai Peninsula: Preliminary Observations / D. L. Barney, K. E. Hummer // J. of the Amer. Pomological Soc. 2012. No. 66 (3). P. 142–152.
7. Stevenson D., Scalzo J. Anthocyanin Composition and Content of Blueberries from Around the World // Journal of Berry Research. 2012. Vol. 2, no. 4. P. 179–189.

УДК: 636.23:13:636.082.12(470.56)

ОЦЕНКА ВЛИЯНИЯ ТЕПЛОВОГО СТРЕССА НА МОЛОЧНУЮ ПРОДУКТИВНОСТЬ КОРОВ В ПАСТБИЩНЫЙ ПЕРИОД

Темирдашева К. А.;

доцент кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»,

к.с.-х.н., доцент

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

e-mail: karinaabazova@mail.ru

Аннотация. Цель исследования заключалась в установлении влияния теплового стресса на молочную продуктивность коров в природно-климатических условиях степной зоны Кабардино-Балкарской Республики. Проведен анализ методологии расчета температурно-влажностного индекса с учетом зональных особенностей кормления и содержания коров.

Ключевые слова: температура, влажность, индекс комфортности, порода, надой.

ASSESSMENT OF THE EFFECT OF HEAT STRESS ON DAIRY PRODUCTIVITY OF COWS DURING THE GRAZING PERIOD

Temirdasheva K.A.;

Associate professor of the department
of «Animal Science and Veterinary and sanitary expertise»,
Candidate of Agricultural Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: karinaabazova@mail.ru

Annotation. The aim of the study was to establish the effect of heat stress on dairy productivity of cows in the natural and climatic conditions of the steppe zone of the Kabardino-Balkarian Republic. The analysis of the methodology for calculating the temperature and humidity index is carried out, taking into account the zonal characteristics of feeding and keeping cows.

Keywords: temperature, humidity, comfort index, breed, milk yield.

Степная зона Северного Кавказа, охватывающая фактически все регионы Южного и Северо-Кавказского федеральных округов, характеризуется континентальным климатом: сухим жарким летом и малоснежной холодной зимой. Природно-климатическая зона отличается резкими перепадами температуры, что оказывает негативное влияние на развитие как молочного, так и мясного скотоводства. Глобальное потепление, которое проявляется за последние годы, свидетельствует о том, что в данной зоне из-за высокой температуры воздуха резко снизилась как урожайность естественных кормовых угодий, так и сеяных кормовых культур, что, несомненно, отразится на поголовье и продуктивности животных.

По результатам наших исследований пастбищный период становится наиболее проблемным периодом, как по производству молока, так и по вопросам воспроизводства.

Исследования ряда авторов [1-4] свидетельствуют о том, что глобальные климатические изменения приводят к тепловой стрессу для животных и представляют собой серьезную проблему, затрагивающую не только молочное животноводство, но и другие отрасли сельского хозяйства.

В исследованиях Е. Н. Муханина с соавт. отмечено, что «...тепловой стресс, вызванный повышенной температурой окружающей среды, является одной из глобальных проблем, с которыми сталкивается животноводство в условиях изменяющегося климата. Его последствия оказывают негативное воздействие на физиологию, благополучие и продуктивность животных, что отражается на экономике животноводческой отрасли, принося финансовый ущерб...» [5, 6].

В исследованиях Ю.П. Фомичева и И.Ю. Ермакова было установлено, что: «...тяжесть теплового стресса у коров зависела от их продуктивности: чем выше продуктивность, тем сильнее коровы реагировали на влияние дискомфортной среды, что проявилось в снижении среднесуточного удоя...» [7].

Исследования проводились на базе племпредукторного хозяйства СХПК «Ленинцы» Майского района Кабардино-Балкарской Республики на поголовье коров красной степной породы (700 голов) в динамике с 2017 года в условиях летнее-лагерно-пастбищного содержания. В период опыта проводился ежедневный учет температуры воздуха, влажности, количества осадков, а также учет удоя дойных коров в целом по стаду, ежегодно с 1 мая по 30 сентября. Для оценки степени воздействия температуры воздуха и влажности на продуктивность коров рассчитывали индекс комфортности по методике Igono M.O., Bjotvedt G., Sanford-Crane H. T. (1992):

$$\text{ТВИ} = (9/5 * T_{(°C)} + 32) - [((0,55 - (0,55 * H/100)) * ((9/5 * T_{(°C)} + 32) - 58,8))];$$

где: индекс до 67 – нижняя граница комфортности, от 68 до 71 – легкий уровень стресса; от 72 до 79 – средний уровень стресса; от 80 до 89 – тяжелый уровень стресса; свыше 90 – критический уровень стресса.

Анализ динамики колебания температуры и влажности и их совокупное влияние на удой за семилетний период представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Динамика колебания температуры воздуха и влажности за пастбищный период

Месяц	2017				Влияние на удой	2018				Влияние на удой
	t ⁰	°Ф	Надой			t ⁰	°Ф	Надой		
			t ⁰	°Ф				t ⁰	°Ф	
Май	22,2	77,6	12989,4			25,4	65,4	11814,6		
ТВИ	70,2					73,9				
Июнь	27,5	74,2	12032,5		-956,9	30,1	59,7	11233,2		-581,4
ТВИ	78,1		5,3	-3,4		79,8		4,7	-5,7	
Июль	33,9	68,0	11310,0		-1679,4	32,9	65,2	10371,2		-1443,4
ТВИ	86,8		11,7	-9,6		84,8		7,5	-0,2	
Август	32,9	57,3	11181,0		-1808,4	28,7	68,6	10786,6		-1028
ТВИ	83,3		10,7	-20,3		79,2		3,3	3,2	
Сентябрь	27,7	72,3	11252,9		-1736,5	26,3	65,0	10776,7		-1037,9
ТВИ	78,2		5,5	-5,3		75,2		0,9	-0,4	
Месяц	2019				Влияние на удой	2020				Влияние на удой
	t ⁰	°Ф	Надой			t ⁰	°Ф	Надой		
			t ⁰	°Ф				t ⁰	°Ф	
Май	18,5	70,3	13241,7			17,9	75,3	13559,4		
ТВИ	64,1					63,4				
Июнь	25,9	60,6	12749,5		-492,2	24,1	64,1	13505,9		-53,5
ТВИ	74,1		7,4	-9,7		71,9		6,2	-11,2	
Июль	24,8	62,5	11645,7		-1596,0	26,8	63,3	13349,8		-209,6
ТВИ	72,7		6,3	-7,8		75,7		8,9	-12,0	
Август	25,1	60,7	12592,6		-649,1	23,1	62,5	12571,1		-988,3
ТВИ	73,0		6,6	-9,6		70,3		5,2	-12,8	
Сентябрь	19,4	65,8	11668,6		-1573,1	19,7	70,0	11622,3		-1937,1
ТВИ	65,2		0,9	-4,5		65,9		1,8	-5,3	
Месяц	2021				Влияние на удой	2022				Влияние на удой
	t ⁰	°Ф	Надой			t ⁰	°Ф	Надой		
			t ⁰	°Ф				t ⁰	°Ф	
Май	19,3	72,6	13308,7			16,5	69,5	13721,2		
ТВИ	65,4					61,1				
Июнь	23,3	76,0	13546,7		+238,0	24,0	70,4	14143,8		422,6
ТВИ	71,8		4,0	3,4		72,4		7,5	0,9	
Июль	26,3	64,7	13203,6		-105,1	25,4	69,8	13548,3		-172,9
ТВИ	75,1		7,0	-7,9		74,4		8,9	0,3	
Август	28,1	65,2	11539,8		-1768,9	26,8	68,8	12728,3		-992,9
ТВИ	77,8		8,8	-7,4		76,4		10,3	-0,7	
Сентябрь	17,8	80,1	13361,5		+52,8	20,3	76,6	11586,2		-2135,0
ТВИ	63,7		-1,5	7,5		67,2		3,8	7,1	

Анализ данных за пастбищный период свидетельствует о четкой тенденции: максимальные удои достигаются в мае, после чего наблюдается линейное снижение. Пиковые периоды жары, отмеченные в июле (2017, 2018, 2020 гг.), июне 2019 года и августе 2021-2022 гг., приводили к наиболее существенному спаду надоев. Примечательно, что даже при понижении температуры до 17-20°C в сентябре, последствия теплового стресса продолжают сказываться на продуктивности.

Как и ожидалось, повышение температуры сопровождается снижением влажности. Было установлено, что при температуре воздуха 30°C и выше влажность стабилизируется в диапазоне 55-63%. Хотя статистически значимой разницы в удоях в зависимости от уровня влажности пока не обнаружено, максимальный суточный надой по стаду (12928,7 кг) был зафиксирован при влажности 61-70%, что может указывать на оптимальный диапазон.

Сопоставление индекса теплового стресса с фактическими метеорологическими данными подтверждает, что критический уровень стресса у животных наблюдается при температуре выше 30°C. Тем не менее, важно помнить, что индекс теплового стресса является лишь индикатором и не всегда полностью отражает индивидуальную реакцию животных на климатические изменения.

Таким образом, по результатам исследований установлено, что оптимальная температура для животных находилась в диапазоне от 13,5 до 23,5°C. Наивысшая продуктивность стада (12928,7 кг) наблюдалась при уровне влажности от 61 до 70%. Важно отметить, что существенных различий в продуктивности, вызванных изменениями уровня влажности, не наблюдалось.

Литература:

1. Проблема теплового стресса в молочном животноводстве / Е. В. Кузьмина, М. П. Семененко, А. А. Абрамов [и др.] // Ветеринария Кубани. – 2020. – № 3. – С. 10–11. DOI 10.33861/2071-8020-2020-3-10-11.
2. Вторый, В. Ф. Информационная модель влияния теплового стресса на молочную продуктивность коров / В. Ф. Вторый, С.В. Вторый // Аграрный научный журнал. – 2022. – № 2. – С. 69–72. <http://dx.doi.org/10.28983/asj.y2022i2pp69-72>.
3. Волхонов М.С., Иванов Ю.Г., Максимов И.И., Понизовкин Д.А., Жумагулов Ж.Б. Математическая модель теплообмена коровы с окружающей средой при тепловом стрессе с учетом терморегуляционной функции животного // Аграрный вестник Нечерноземья. 2023. 4 (12). С. 42–50.
4. Темирдашева, К. А. Тепловой стресс в животноводстве и пути его преодоления / К. А. Темирдашева, В. М. Гукеев // Проблемы научной мысли. – 2025. – Т. 7. № 2. – С. 3–6. EDN DFUYSX.
5. Изучение негативного влияния теплового стресса на показатели молочной продуктивности коров при различных способах содержания / Е. Н. Муханина, Ш. К. Шакиров, Н. Ю. Сафина, Э. Р. Гайнутдинова // Международный вестник ветеринарии. – 2024. – № 4. – С. 509–517. – DOI 10.52419/issn2072issn2072-2419.2024.4.509.
6. Worku D. Candidate genes associated with heat stress and breeding strategies to relieve its effects in dairy cattle: a deeper insight into the genetic architecture and immune response to heat stress / D. Worku, J. Hussen, G. De Matteis et al. // Front. Vet. Sci. 2023. Vol. 10. Art. 1151241. doi: 10.3389/fvets.2023.1151241.
7. Фомичев, Ю. П. Тепловой стресс у лактирующих коров и эффективность применения высокобелкового кормового концентрата в ослаблении его действия на молочную продуктивность / Ю. П. Фомичев, И. Ю. Ермаков // Зоотехния. – 2024. – № 6. – С. 18–23. DOI 10.25708/ZT.2024.59.55.006.

ПОВЫШЕНИЕ ПРОДУКТИВНОСТИ ПЛОДОВЫХ ПОРОД НА МАЛОЦЕННЫХ ЗЕМЛЯХ В ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА

Хамарова З.Х.;

доктор сельскохозяйственных наук,
ведущий научный сотрудник

ФГБНУ «Северо-Кавказский научно-исследовательский институт
горного и предгорного садоводства», г. Нальчик, Россия;
e-mail: aliev61@mail.ru

Тамахина А.Я.;

доктор сельскохозяйственных наук,
профессор кафедры «Садоводство и лесное дело»

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: aida17032007@yandex.ru

Алиев И.Н.;

доктор сельскохозяйственных наук,
заведующий отделом

ФГБНУ «Северо-Кавказский научно-исследовательский институт
горного и предгорного садоводства», г. Нальчик, Россия;
e-mail: aliev61@mail.ru

Сарбашев А.С.;

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
кафедры «Садоводство и лесное дела»

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

Аннотация. В статье представлены различные варианты реконструкции и формирования плодовых насаждений на малоценных землях Северного Кавказа. Предлагаемая схема реконструкции плодовых насаждений позволит рационально использовать площадь участка, повысить его общую и удельную продуктивность за счет увеличения урожая и вовлечения его в интенсивный хозяйственный оборот.

Ключевые слова: low-value земли, почвогрунт, плодовые породы, реконструкция, формирование.

INCREASING THE PRODUCTIVITY OF FRUIT TREES ON WASTE LAND IN THE CENTRAL PART OF THE NORTH CAUCASUS

Khamarova Z.Kh.;

Doctor of Agricultural Sciences,
Leading Researcher, North Caucasus Research
Institute of Mountain and Foothill Horticulture, Nalchik, Russia;
e-mail: aliev61@mail.ru

Tamakhina A.Ya.,

Doctor of Agricultural Sciences,
Professor of the Department of Horticulture and Forestry
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: aida17032007@yandex.ru

Aliev I.N.;

Doctor of Agricultural Sciences,
Head of the Department, North Caucasus Reserch
Institute of Mountain and Foothill Horticulture, Nalchik, Russia;
e-mail: aliev61@mail.ru

Sarbashev A.S.;
Candidate of Agricultural Sciences,
Associate Professor, Department of Horticulture and Forestry
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: alim_sarbashev@mail.ru

Annotation. The article presents various options for the reconstruction and formation of fruit plantations on the low-value lands of the North Caucasus. The proposed scheme of reconstruction of fruit plantations will allow for the rational use of the plot area, increase its total and specific productivity due to the increase in yield and its involvement in intensive economic turnover.

Keywords: low-value lands, soil, fruit species, reconstruction, formation.

При решении продовольственной безопасности государства важным вопросом является обеспечение населения высококачественными продуктами питания, сбалансированными по всем основным видам, в том числе и продукцией садоводства [1].

Резервы расширения площадей под плодовые насаждения в Центральной части Северного Кавказа практически исчерпаны, актуальным становится вовлечение в промышленный садоворот малоценных земель горных и предгорных территорий, где климатические условия благоприятны для промышленного садоводства.

В условиях бросовых земель Кабардино-Балкарской республике (КБР) значительное влияние на рост, развитие и плодоношение плодовых пород имеют состав и свойства почвогрунтов, высота над уровнем моря, глубина и экспозиция склонов. Лучшая экспозиция склона под насаждения плодовых пород – северная, где наиболее благоприятные микроклиматические условия: повышенная влажность почвы и воздуха, несколько меньше солнечная инсоляция и испарение. На склонах предпочтение отдается средней и нижней его частям, так как верхняя более сухая, с мелкопрофильными почвами.

Для повышения продуктивности малоценных земель следует проводить реконструкцию естественных насаждений плодовых и ягодных растений, с последующим формированием культурных садов. Разработка и внедрение совершенствованной технологии формирования плодовых насаждений для горных и предгорных районов (КБР) и аналогичных территорий Российской Федерации, позволит, с одной стороны, экономически эффективно использовать природные ресурсы, потенциал горных и предгорных территорий, с другой – обеспечить экологически гармоничное функционирование природных экосистем и агроэкосистем.

Объектами исследований являлись малоценные земли КБР, где проводилась добыча песчано-гравийной смеси, глин, вулканического туфа и вулканического пепла и плодовые породы, растущие в данных условиях. Состояние плодовых насаждений зависит от конкретных условий произрастания. Показатели естественного зарастания показывают возможность сельскохозяйственного освоения этих земель [2].

В исследованных нами плодовых насаждениях естественного происхождения требуется проведение агромелиоративных мероприятий, для создания наиболее устойчивых и полноценных садовых ценозов. Плодовые породы на почвогрунтах зачастую произрастают куртинами, состоящими из вегетативного потомства одной особи, имеющей семенное происхождение (рис. 1).

Для повышения продуктивности плодовых пород на малоценных землях следует проводить реконструкцию естественных насаждений дикорастущих плодовых и ягодных растений, с последующим формированием культурных садов. Для этого следует проводить дополнение плодоносящих особей, прививку культурных сортов, посадку корнеотпрысковых пород, в некоторых случаях прореживание и обрезку. Данные мероприятия будут способствовать: повышению урожайности, снижению эрозии и выполнять санитарно-гигиенические и эстетические функции (рис. 2).



Рисунок 1 – Куртина облепихи крушиновой на песчано-галечниковых почвогрунтах

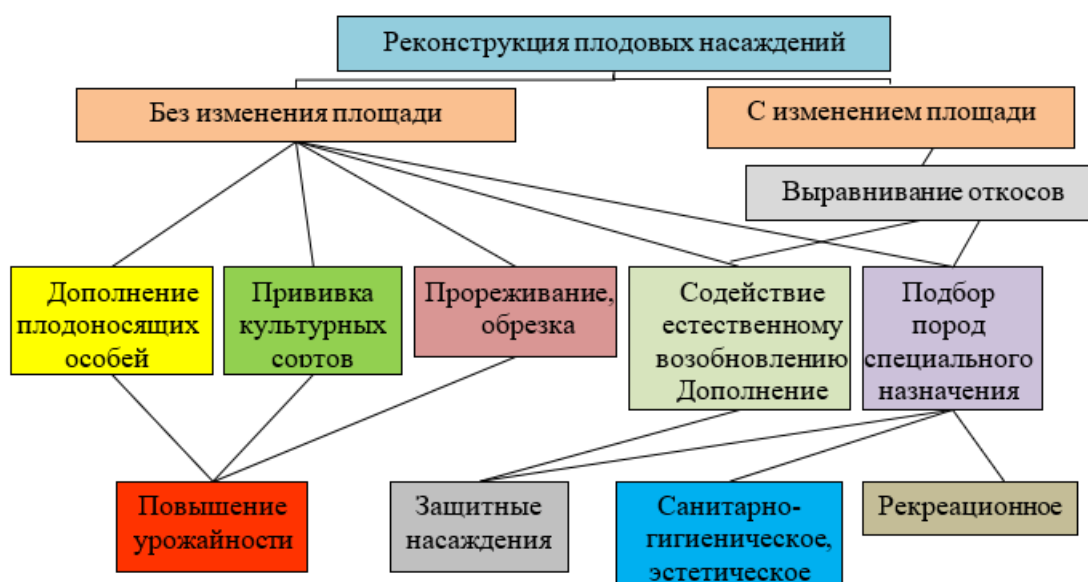


Рисунок 2 – Реконструкция и формирование плодовых насаждений на малоценных землях

При исследовании популяций с выраженными куртинами необходимо указать их общее число, площадь каждой куртины, среднее расстояние между группами и густоту особей. Плотность куртины определяется отношением числа растений в ней к занимаемой площади. Если популяция слабо дифференцирована на куртины, что иногда наблюдается на бросовых землях, учитывается среднее число растений на единицу площади. Эти сведения необходимы при реконструкции естественных зарослей. Чтобы обеспечить максимальное и оптимальное количество плодоносящих растений на площади, их количество доводят до 700-1000 шт на 1 га путем дополнения деревьев в пустоты. При этом используют лучшие отобранные местные формы, сорта и приспособленные интродуцированные растения. Эти мероприятия позволяют повысить продуктивность площади участка, отводимого под реконструкцию, повышая за счет увеличения плодоносящих особей его общую и удельную продуктивность. Равномерное распределение растений с разреживанием куртин и массивов способствует улучшению корневого питания, освещенности растений и как следствие – повышению урожайности [3].

В перспективе ремонт насаждений и выравнивание их структуры размещения необходимо осуществлять за счет лучших видов, форм и сортов, предпочтительно устойчивых к

тяжелым факторам среды. Возможно облагораживание прививкой на растения ценных форм и сортов.

Равномерное распределение растений способствует сокращению лишних переходов сборщикам плодов и ягод, облегчает доступ к деревьям. С этой точки зрения нецелесообразно оставлять на склонах с небольшой крутизной крупные куртины или массивы, так как сбор плодов в густых зарослях крайне затруднен, и урожай собирается только с их внешних границ. Введение в природные заросли ценных крупноплодных и неколючих растений также упрощает работу сборщикам плодов и ягод. Насаждения в виде вытянутых полос с чередованием свободных коридоров позволяют применять механизмы на транспортных работах, при уходе за почвой в межполосных пространствах, в борьбе с сорной растительностью, внесении удобрений и заготовке плодов [4].

Земли, вышедшие из промышленного использования и занятые под естественными насаждениями плодовых пород, относятся к категории неудобных и малопродуктивных в сельскохозяйственном отношении. В то же время это благоприятная ниша для плодовых растений. Чаще они представлены валунно-галечниковыми, песчано-галечниковыми, каменистыми, песчаными, отложениями вулканических пород и т. д. Формирование плодовых насаждений на этих участках будет способствовать вовлечению бросовых земель в интенсивный хозяйственный оборот.

Реконструкция естественных зарослей гораздо дешевле создания культурных плантаций, так как сокращаются посадочные работы, уменьшаются обработки почвы, а в конечном итоге создается насаждение с разным сроком созревания плодов и ягод, что является немаловажным фактором при их заготовке.

Реконструкцию проводят с различным целевым направлением: создание насаждений с высокими показателями плодоношения, с повышенной урожайностью или с высокими защитными свойствами, что, в свою очередь, определяет приемы формирования и используемый при этом материал.

Реконструкция предусматривает различную степень хозяйственного освоения насаждений плодовых пород. Проведение реконструкции как одновременного акта и дальнейшая его эксплуатация без дополнительных капиталовложений. В случае двухступенчатой реконструкции распределение затрат планируется на собственно формирования насаждения и на поддержание достигнутого уровня на всем этапе его эксплуатации [5]. При многоступенчатом облагораживании трансформация плодовых пород идет по пути от естественной к окультуренной и полностью искусственной. Поэтому здесь затраты предусматриваются не только на формирование плодовых насаждений и поддержание заданного уровня, но на постоянное улучшение его характеристик [6].

Особое значение имеет развитость саженцев – они должны относиться только к категории 1 сорта, с параметрами: высота надземной части – 80 см, диаметр корневой шейки – 8 мм, длина корней – 20 см, чтобы быть конкурентоспособными в естественных зарослях. Возраст посадочного материала для саженцев – 2-3 года.

Из агротехнических мероприятий при формировании плодовых насаждений особое значение имеют приемы, обеспечивающие улучшение почвенных условий. Поверхность почвы следует по возможности выровнять, срезать небольшие возвышения и бугры, засыпать ямы и промоины [7].

Корни, пни необходимо выкорчевать и удалить с территории участка. Попутно удаляют пораженные, больные, усыхающие особи, а также другие виды древесных и кустарниковых растений корчевателями, кусторезами и другими механизмами, а при необходимости и вручную.

Ямы под высаживаемые растения копают размером не менее 50х50х40 см (при необходимости размер ямы увеличивают) вручную – лопатой или механизировано. В каждое посадочное место вносится 4-8 кг перепревшего навоза или других органических удобрений: 100-150 г фосфорных, азотных и калийных удобрений [8].

Засыпать высаживаемое растение рекомендуется легкой плодородной почвой или специально подготовленными смесями из почвы, песка и удобрений (органических и минеральных).

После посадки проводят полив из расчета 20 литров воды на каждое посадочное место.

Уход за почвой, формирование кроны, поливы, подкормки органическими и минеральными удобрениями целесообразно проводить после завершения формирования. Все перечисленные мероприятия выполняются по схемам, рекомендованным для промышленных плантаций и с учетом сортов плодовых пород [9].

Работы по очистке территории от лишних растений и захламленности, подготовка почвы проводятся заблаговременно, до посадки плодовых растений и выполняются в течение первого года.

Высаживать можно в 2 срока – ранней весной (до начала сокодвижения, т. е. март-апрель) и осенью, после окончания вегетации (октябрь-ноябрь).

В большей мере долговечность и продуктивность насаждений любой плодовой или ягодной культуры зависит от агроэкологических условий местопроизрастания и его соответствия биологическим особенностям растений.

В условиях малоценных земель Северного Кавказа большое влияние на рост, развитие и плодоношение плодовых пород оказывают состав и свойства почвогрунтов, высота над уровнем моря, глубина и экспозиция склонов.

Лучшая экспозиция склона под насаждения плодовых пород – северная. Здесь создаются благоприятные микроклиматические условия: повышенная влажность почвы и воздуха, несколько меньше солнечная инсоляция и испарение. В зимний период на теневых склонах накапливается больше снега, что не только повышает влажность почвы при таянии, предохраняет растения от подмерзания, но и защищает от зимнего иссушения.

Кругизна склонов до 25° на плодовые породы не влияет. Существенных различий в развитии, распространении, сохранности, величине приростов растений не обнаружено. Отмечается лишь определенная задержка в наступлении фаз на 3-5 дней.

На склонах предпочтение отдается средней и нижней его частям, так как верхняя более сухая, с мелкопрофильными почвами.

В условиях малоценных земель уход за плодовыми породами затруднен. Ограничена возможность вести борьбу с болезнями и вредителями с помощью ядохимикатов, проводить комплекс агротехнических мероприятий, а это значительно снижает урожай.

Здесь облагораживание следует проводить путем ухода за кронами деревьев, уборки неплодового подроста и подлеска, прореживания и омолаживания. Все эти мероприятия, безусловно, экономически себя оправдают [10].

Таким образом, для освоения плодовых насаждений на малоценных землях необходимо проводить мероприятия, улучшающие состояние и рост плодовых деревьев, повышающие продуктивность плодовых насаждений, а также обеспечивающие полный сбор урожая плодов и ягод, расширять имеющиеся плодовые массивы посадкой, а также создавать и формировать новые насаждения. В отдельных случаях необходимо превращать дикорастущие плодовые заросли в культурные сады путем прививки культурными сортами. Основная задача освоения плодовых массивов состоит в рациональном сочетании перечисленных методов с учетом природно-климатических, экологических условий и основного направления ведения хозяйства.

Следует отметить, что использование плодовых массивов не ограничивается только сбором плодов для переработки на пищевые продукты. Необходимо преследовать и другую цель – получение семян, потребность в которых непрерывно растет для обеспечения плодовых питомников и других ведомств, для выращивания подвоев. Особенно велик спрос на высококачественные семена яблони, груши, алычи и абрикоса. На малоценных землях необходимо осуществлять постоянный мониторинг за состоянием плодовых насаждений.

Литература:

1. Брыжко В.Г. Экономическая защита земель сельскохозяйственного назначения // Аграрная наука. 2019. №12. С. 2–4.

2. Legwaila, I.A., Lange E., Cripps J. Quarry reclamation in England: a review of techniques // Jasmr. 2015. Т. 4. №. 2. Р. 55–79.
3. Хамарова З.Х., Алиев И.Н. Тхакахова Д.М. Формирование защитных лесных насаждений в техногенных землях Центральной части Северного Кавказа // Вестник Поволжского государственного технологического университета. Серия «Лес. Экология. Природопользование». Йошкар-Ола. 2020. №1 (45). С. 51–65.
4. Worlanyo A.S., Jiangfeng L. Evaluating the environmental and economic impact of mining for post-mined land restoration and land-use: A review // Journal of Environmental Management. 2020. 111623 p.
5. Чибрик Т.С., Лукина Н.В., Филимонова Е.И., Глазырина М.А., Раков Е.А. Формирование фитоценозов на золоотвалах Нижнетуринской ГРЭС // Проблемы региональной экологии. 2018. №. 6. С. 27–29.
6. Причко Т.Г. Агротехнологические приемы повышения стрессоустойчивости плодовых культур [Электронный ресурс] // Плодоводство и виноградарство Юга России. 2012. №17(5). С. 87–93. URL: <http://journalkubansad.ru/pdf/12/05/11.pdf>.
7. Soria, R. Role of Organic Amendment Application on Soil Quality, Functionality and Greenhouse Emission in a Limestone Quarry from Semiarid Ecosystems // Applied Soil Ecology. 2021. Vol. 164. № February. P. 1–25.
8. Adams M.B. The Forestry Reclamation Approach: guide to successful reforestation of mined lands // Gen. Tech. Rep. NRS-169. Newtown Square, PA: US Department of Agriculture, Forest Service, Northern Research Station. 2017.Т. 169. 128 p.
9. Пономаренко Е.А., Коломина Т.М. Мероприятия по восстановлению нарушенных земель // Инновации в природообустройстве и защите в чрезвычайных ситуациях. 2018. С. 143–147.

УДК 619:616.1.9

ФАКТОРЫ РИСКА В РАЗВИТИИ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Хуболов А.Т.;

аспирант кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: khubolov@list.ru

Микайлов М.М.;

ведущий научный сотрудник, канд. вет. наук
Прикаспийский зональный научно-исследовательский ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: mikail.mikailov1981@mail.ru

Гунашев Ш.А.;

ведущий научный сотрудник, к.в.н., доцент
Прикаспийский зональный научно-исследовательский ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: sgunashev@mail.ru

Карашаев М.Ф.;

профессор кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза», д.б.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
Прикаспийский зональный научно-исследовательский ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: Karashaev59@mail.ru

Аннотация. Несмотря на то, что число вновь выявленных в 2024 году неблагополучных пунктов бруцеллеза меньше по сравнению с 2023 годом, ситуация по этому заболеванию остается напряженной. Прогноз по-прежнему неблагоприятный. Особую озабоченность вызывает эпизоотическая

ситуация по лептоспирозу: в 2024 году было выявлено 19 неблагополучных пункта. Данный показатель в 6,3 раза превысил уровень 2023 года. Эпизоотическая ситуация по лейкозу крупного рогатого скота, в 2024 году оставалась стабильно неблагополучной.

Ключевые слова: эпизоотология, инфекционные болезни, крупный рогатый скот, сыворотка крови.

RISK FACTORS IN THE DEVELOPMENT OF INFECTIOUS DISEASES

Khubolov A.T.;

Postgraduate student of the Department of Animal Science
and Veterinary and Sanitary Expertise
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: khubolov@list.ru

Mikhailov M.M.;

Leading Researcher, Candidate of Veterinary Sciences
Caspian Zonal Research Veterinary Institute-
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANC RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: mikail.mikhailov1981@mail.ru

Gunashev Sh.A.;

Leading Researcher, Ph.D., Associate Professor
Caspian Zonal Research Veterinary Institute,
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANC RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: sgunashev@mail.ru

Karashaev M.F.;

Professor of the Department of Animal Science and Veterinary
and Sanitary Expertise, Doctor of Biological Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the Federal State Budgetary Institution «FANTS RD»,
Makhachkala, Russia;
e-mail: Karashaev59@mail.ru

Annotation. Despite the fact that the number of newly identified unfavorable brucellosis points in 2024 is less than in 2023, the situation with this disease remains tense. The prognosis is still unfavorable. Of particular concern is the epizootic situation with leptospirosis: 19 unfavorable points were identified in 2024. This figure was 6.3 times higher than in 2023. The epizootic situation with bovine leukemia in 2024 remained consistently unfavorable.

Keywords: epizootology, infectious diseases, cattle; blood serum.

Кабардино-Балкарская Республика продолжительный период времени является неблагополучной по ряду особо опасных инфекционных болезней животных, таких как бруцеллез, лейкоз и лептоспироз [1, 2, 3, 4] на то, что число вновь выявленных в 2024 году неблагополучных пунктов бруцеллеза меньше по сравнению с 2023 годом, ситуация по этому заболеванию остается напряженной [6, 7, 8]. Особую озабоченность вызывает эпизоотическая ситуация по лептоспирозу [5]: в 2024 году было выявлено 19 неблагополучных пункта. Данный показатель в 6,3 раза превысил уровень 2023 года. Эпизоотическая ситуация по лейкозу крупного рогатого скота, в 2024 году оставалась стабильно неблагополучной [6, 7, 8]. Для России сельское хозяйство – одна из крупнейших отраслей экономики. На его долю приходится 4,5% валовой добавленной стоимости.

Ключевое место в потребительской корзине каждой семьи занимает мясомолочная продукция, В доле мясного сырья основное место занимает говядина. В Кабардино-Балкарской республике содержится до 115 тыс. голов крупного и более 154 тыс. мелкого рогатого скота. Наличие такого поголовья на, сравнительно, не большой территории влечет за собой определенные риски возникновения заболеваний различной патологии [6, 7, 8]. Все это порождает эпизоотическую и эпидемическую опасность многих зоонозов [1, 2, 3, 4, 6, 9]. Для профилактики возникновения вспышек болезней, особенно социально значимых, таких как бруцеллез и лейкоз [1, 2, 10], необходимо проводить мониторинг эпизоотической ситуации, который позволит своевременно реагировать, а также прогнозировать возможность возникновения вспышек инфекционных заболеваний [1, 2, 3, 4, 6, 8, 10].

Цель исследований – провести мониторинг эпизоотической ситуации заболеваний инфекционной патологии сельскохозяйственных животных на территории Кабардино-Балкарской республики за 2023-2024 годы.

С целью изучения нозологического профиля болезней инфекционной патологии крупного рогатого скота была статистически обработана и проанализирована отчетность об инфекционных и инвазионных болезнях (1-вет; 1- ветА) за 2023-2024 годы.

При оценке распространенности лейкоза, бруцеллеза и лептоспироза в муниципальных районах использовали комплекс доступных статистических данных: годовую динамику числа выявленных, оздоровленных и оставшихся на конец года неблагополучных пунктов, динамику числа положительных результатов плановых диагностических исследований животных на данные инфекции, отраженную в ведомственных отчетах. Статистическую обработку данных провели с использованием компьютерной и вычислительной техники. Исследование провели в лаборатории инфекционной патологии сельскохозяйственных животных – Прикаспийский зональный НИВИ.

Провели ретроспективный эпизоотологический анализ заболеваемости крупного рогатого скота на территории Кабардино-Балкарской Республики за 2023-2024 годы и установили, что в республике зарегистрировано три инфекционных заболевания крупного рогатого скота (бруцеллез, лейкоз и лептоспироз), таблица 1, 2.

Таблица 1 – Перечень инфекционных заболеваний крупного рогатого скота зарегистрированных в Кабардино-Балкарской Республике за 2023 год

№	Название болезни	Исследовано голов	Реагировало положительно	Выявлено неблагополучных пунктов
1	Бруцеллез	147777	147	27
2	Лейкоз	63460	184	40
3	Лептоспироз	35	27	3

Представленные в таблице 1 данные свидетельствуют, что наибольшее число больных животных, от числа исследованных в 2023 году, регистрируются по бруцеллезу, заболеваемость которым составляет 0,09%.

Полученные в 2024 году сведения представлены в таблице 2, данные свидетельствуют об относительно высоком уровне больных бруцеллезом животных заболеваемость которым составила 0,11%.

С целью профилактики, борьбы и контроля эпизоотической ситуацией по бруцеллезу в республике проводятся скрининговые исследования сывороток крови животных различными методами (РА, РСК, РДСК, РБП и РИД), а также исследование молока в кольцевой реакции.

Для предупреждения распространения инфекции в другие хозяйства, ветеринарная служба проводит профилактическую вакцинацию восприимчивых животных. Для иммунизации крупного рогатого скота на территории республики применяются две вакцины: в 2023 году вакциной из штамма 75/79 привито 114812 и штаммом 82 – 24739 голов крупного рогатого скота.

Таблица 2 – Перечень инфекционных заболеваний крупного рогатого скота зарегистрированных

в Кабардино-Балкарской Республике за 2024 год

№	Название болезни	Исследовано голов	Реагировало положительно	Выявлено неблагополучных пунктов
1	Бруцеллез	138 542	155	25
2	Лейкоз	201434	102	13
3	Лептоспироз	258	54	19

В 2024 году вакциной из штамма 75/79 привито 86683 и штаммом 82 – 7 448 голов крупного рогатого скота.

Проведение противобруцеллезных мероприятий позволило оздоровить 16 из 27 неблагополучных пунктов. Следует отметить, что, несмотря на благополучие республики по бруцеллезу мелкого рогатого скота и учитывая возможную межвидовую миграцию бруцелл, работники ветеринарной службы проводят массовую вакцинопрофилактику овец и коз, в 2023 году всего привито вакциной штамма 19 – 173216 голов. В 2024 году всего привито вакциной штамма 19 – 134 852

Серологические исследования сывороток крови в 2023 году на наличие антител к ВЛКРС дали положительный результат в 184 случаях. В 2024 году в 102 случаях, данные животные не считаются больными и относятся к категории инфицированных животных. Для уточнения статуса этих животных были проведены гематологические исследования крови, которые дали отрицательный результат, выявлено 40 неблагополучных пунктов, на конец года осталось не оздоровленными только 17, в которых активно ведется работа по оздоровлению. В республике проводятся профилактическая вакцинация против лептоспироза крупного рогатого скота, в 2023 году всего привито 197249 голов, в 2024 году всего привито 201434 голов. Несмотря на проведенную работу, в трех пунктах в 2023 году выявлено 27 положительно реагирующих животных, тогда как в 2024 году выявлено 54 положительно реагирующих животных.

Анализ эпизоотической ситуации показывает неблагополучие Кабардино-Балкарской Республики по трем инфекционным заболеваниям крупного рогатого скота. Наблюдаются единичные случаи заболевания животных лептоспирозом в трех неблагополучных пунктах, которые своевременно оздоровлены и не представляют дальнейшей угрозы, в целях профилактики данного заболевания, все поголовье животных подвергнуто иммунизации. В 2023 году в республике выявлено 40 по лейкозу и 27 по бруцеллезу неблагополучных пунктов, в 2024 году - 13 по лейкозу и 25 по бруцеллезу.

Литература:

1. Анализ заболеваемости бруцеллезом и молекулярно-генетическая характеристика популяции бруцелл на территории Российской Федерации / Д. Г. Пономаренко, А. А. Хачатурова, Д. А. Ковалев [и др.] // Проблемы особо опасных инфекций, 2023. № 2. С. 61-74. DOI 10.21055/0370-1069-2023-2-61-74. EDN QEDARE.
2. Анализ эпизоотического благополучия по инфекционным заболеваниям в Краснодарском крае в 2021 году / Н. Н. Забашта, Р. А. Кривонос, П. В. Мирошниченко [и др.]. // Ветеринария Кубани. – 2022. – № 1. - С. 3–7. DOI 10.33861/2071-8020-2022-1-3-7. EDN IREBJV.
3. Будулов, Н. Р. Анализ эпизоотической ситуации по инфекционным болезням крупного рогатого скота в Дагестане / Н. Р. Будулов // Прикаспийский вестник ветеринарии. – 2024. – № 2 (7). – С. 16–23.
4. Будулов, Н. Р. Эпизоотическая ситуация крупного рогатого скота в Дагестане / Н. Р. Будулов // Ветеринария сельскохозяйственных животных. – 2024. – № 10 (223). – С. 18-24.
5. Лукина, Е. О. Мониторинг эпизоотической ситуации по лептоспирозу крупного рогатого скота за 2017-2021 гг. / Е. О. Лукина, Ю. В. Глазунов // Достижения молодежной науки для агропромышленного комплекса: Тюмень: Государственный аграрный университет Северного Зауралья, 2022. Ч.3. – С. 377–384. EDN ACQELT.

6. Микаилов, М. М. Структура заболеваемости крупного рогатого скота заразными болезнями в КБР / М. М. Микаилов, Ш. А. Гунашев, М. Ф. Карашаев / Актуальные проблемы аграрной науки : прикладные и исследовательские аспекты: материалы V Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик : ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. – С. 211–215.

7. Обеспечение устойчивого эпизоотического благополучия / М. М. Микаилов, Ш. А. Гунашев, А. Т. Хуболов М. Ф. Карашаев / Проблемы взаимосвязи науки и экономики: особенности современного этапа: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик : ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. – С. 383–388.

8. Обеспечение эпизоотического благополучия в Кабардино-Балкарской Республике / М. М. Микаилов, Ш. А. Гунашев, А. Т. Хуболов М. Ф. Карашаев / Современные направления развития аграрной науки: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик : ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. – С. 86–90.

9. Профилактика инфекционных заболеваний сельскохозяйственных животных в республике Дагестан за 2023 год / М. М. Микаилов, Ш. А. Гунашев, А. Ю. Алиев [и др.] // Прикаспийский вестник ветеринарии. – 2024. – №3(8). – С.13–18.

10. Степень распространения вируса лейкоза в Дагестане / Н. Р. Будулов, М. М. Микаилов, Ш. А. Гунашев [и др.]. // Ветеринария сегодня. – 2023. – № 12 (2). – С. 111–118.

УДК 619:614.31

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ГОРНОГО МЁДА ПО ОСНОВНЫМ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ

Хуранова Л.А.;

магистрант направления подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Умаров К.К.;

доцент, зав. кафедрой «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза», к.в.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Хуранов А.М.;

доцент кафедры «Ветеринарная медицина», к.в.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: huranovalan85@mail.ru

Аннотация. Исследования проводились в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы факультета ветеринарной медицины и биотехнологии. Цель исследований: провести органолептические показатели горного мёда. Из этих показателей в мёде проверяли: цвет; аромат; вкус; консистенцию; внешний вид (наличие примесей). Для определения органолептических показателей мёда отбирали средние пробы. При исследовании образца мёда (мёд «Горный») по ряду основных органолептических показателей (цвет, аромат, вкус, консистенция, внешний вид) отклонений от норм, свойственных данному виду мёда, не выявлено.

Ключевые слова: ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, органолептические показатели мёда, характеристика горного мёда.

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF MOUNTAIN HONEY BASED ON THE MAIN ORGANOLEPTIC INDICATORS

Khuranova L.A.;

Master's Student of the direction of training «Veterinary and sanitary examination»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

Umarov K.K.;

Associate Professor, Head of the Department of Animal Science
and Veterinary-Sanitary Expertise, PhD in Veterinary Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Khuranov A.M.;

Associate Professor of the Department of Veterinary Medicine
PhD in Veterinary Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: huranovalan85@mail.ru

Annotation. The study was conducted in the Veterinary and Sanitary Expertise Laboratory of the Faculty of Veterinary Medicine and Biotechnology. The objective of the study was to determine the organoleptic characteristics of mountain honey. The following characteristics were tested: color; aroma; taste; consistency; and appearance (presence of impurities). Average samples were taken to determine the organoleptic characteristics of the honey. When examining a honey sample ("Mountain" honey) for a number of key organoleptic characteristics (color, aroma, taste, consistency, and appearance), no deviations from the norms typical for this type of honey were detected.

Keywords: veterinary and sanitary examination of honey, organoleptic characteristics of honey, characteristics of mountain honey.

Устойчивое и стабильное функционирование региональной экономики обусловлено рациональным размещением и развитием мелких и крупных отраслей экономики, оптимальное сочетание которых на базе конкурентных преимуществ, определённых территорий может дать ощутимый толчок социально-экономическому развитию. Пчеловодство как малозатратная отрасль с высоким уровнем рентабельности находит оптимальное сочетание со многими отраслями сельского хозяйства. Поэтому целенаправленное размещение пчеловодческих хозяйств в определённых географических зонах, имеющих конкурентные преимущества развития данной отрасли, является научно-обоснованным и стратегически выверенным шагом, направленным на достижение параметров устойчивого развития региональной экономики [1].

Производство мёда представляет собой трансформацию химической структуры нектара и пади под воздействием пчёл. Нектар, добываемый из нектарников цветков, и падь, производимая растительноядными насекомыми, служат отправной точкой для создания мёда [2, 3].

Актуальным вопросам развития пчеловодства в России посвящено большое количество научных работ [4-6]. Пчеловодством занимаются приблизительно около 8,4 млн. человек. По количеству пчелиных семей первое место занимает Китай (9,0 млн.). На долю Турции приходится 6,8 млн., США – 2,7 млн., Иран – 8,5 млн., Россия – 2,9 млн., Танзания – 2,7 млн. семей. Такие страны, как Франция, Германия, Греция, Венгрия, Румыния располагают по 1,2-1,9 млн. семей. Россия также играет важную роль в мировом производстве мёда. В России в 2021 году имелось 3,4 млн. пчелосемей и пчеловодством занимаются 300 тыс. пчеловодов. Страна обладает большим потенциалом и производит 4% мирового мёда и является одним из крупнейших его производителей.

Исследования проводились в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы факультета ветеринарной медицины и биотехнологии. Материалом для исследования послужил образец мёда «Горный».

Нами проведены исследования образца мёда «Горный» по органолептическим показателям качества мёда. Органолептические показатели имеют большое значение при оценке качества мёда. Из этих показателей в мёде проверяли: цвет; аромат; вкус; консистенцию; внешний вид (наличие примесей).

Для определения органолептических показателей мёда отбирали средние пробы.

Горный мёд относится к полифлорным медам. Это мёд произведённый медоносными пчёлами из нектара различных цветков растений, причём содержание основных медоносов ниже, чем в монофлорном мёде. ГОСТом не предусмотрено дальнейшее деление на сорта.

Результаты анализа времени и географического места сбора образца мёда «Горный», отобранного для ветеринарно-санитарной экспертизы представлены в таблице 1.

Таблица 1– Анализ времени и географического места сбора образца мёда «Горный»

Вид мёда	Вид мёда
	Горный
Место сбора	КБР, Эльбрусский район, г. Тырныауз
Время сбора	Июнь, июль, август

Результаты исследования органолептических показателей горного мёда отражены в таблице 2.

Таблица 2 – Органолептические показатели горного мёда

Органолептические показатели	Характеристика горного мёда
Цвет	Бледно жёлтый
Аромат	Яркий, цветочно-фруктовый (зависит от цветов-медоносов, а не от локации сбора)
Вкус	Сладкий, с горьковато-терпкими нотками. Вкус не приторный, свежий, с лёгкой горчинкой с ощущением першения в горле
Консистенция	Не сильно густая (данный вид мёда быстро кристаллизуется, превращаясь в мелкозернистую консистенцию)
Внешний вид	В мёде отсутствуют механические примеси

Из таблицы 2 видно, что по результатам органолептических исследований образца мёда «Горный» по таким показателям как цвет, аромат, вкус, консистенция и внешний вид, отмечено соответствие характеристик мёда необходимым предъявляемым требованиям.

Таким образом, при исследовании образца мёда (мёд «Горный») по ряду основных органолептических показателей (цвет, аромат, вкус, консистенция, внешний вид) отклонений от норм, свойственных данному виду мёда, не выявлено.

Литература:

1. Холназаров, М. Х. Повышение экономической эффективности развития пчеловодства в регионе / М. Х. Холназаров : автореф. дисс. канд. экон. наук. – Душанбе. 2014. – 24 с.
2. Евсюкова, В. К. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда Заречья /В. К. Евсюкова // Стратегия и перспективы развития агротехнологий и лесного комплекса Якутии до 2050 года: сборник научных статей. – Якутск, 2022. – С. 428–433.
3. Томашевская, Е. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, реализуемого в Якутии / Е. П. Томашевская, М. Н. Сидоров // Journal of agriculture and environment. – 2025. – 4 (56). – С. 1–6.
4. Сабетова, Т. В. Анализ рыночных факторов и особенностей комплекса маркетинга российского мёда /Т. В. Сабетова, А. Н. Сова // Финансовый менеджмент. – 2024. – № 11-1. – С. 153–160;
5. Смоленцев, С. Ю. Обзор современного состояния российского рынка мёда / С. Ю. Смоленцев, В. А. Наместников // Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства. – 2021. – № 23. – С. 528–530.
6. Плехов, П. В. Модельное исследование перспектив развития пчеловодства в России /П. В. Плехов, Ю. Д. Пушкарёва, О. Ю. Цыбулин // Информационные технологии в управлении и экономике. – 2024. – № 1 (34). – С. 4–12.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ ВОДЫ В ГРЕЧИШНОМ МЁДЕ

Хуранова Л.А.;

магистрант направления подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Умаров К.К.;

доцент, зав. кафедрой «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза», к.в.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Хуранов А.М.;

доцент кафедры «Ветеринарная медицина», к.в.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: huranovalan85@mail.ru

Аннотация. Исследования проводились в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы факультета ветеринарной медицины и биотехнологии. Материалом для исследования послужил образец мёда «Гречишный». Цель исследований: определить массовую долю воды в пробах мёда, а также провести опыт по определению реакции в мёде на добавление йода с целью выявления наличия в мёде крахмала или муки. При исследовании массовой доли воды в пробах мёда с помощью рефрактометра определили, что в исследуемом образце гречишного мёда уровень содержания воды находится ниже 21%, порога выше которого, в мёде начинается процесс брожения, а в последствие и порчи мёда. Исследование проб мёда на наличие примеси крахмала или патоки методом добавления к образцам мёда нескольких капель йодного раствора, признаков фальсификации не выявило.

Ключевые слова: ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, массовая доля воды в мёде, определение примеси крахмала или муки в мёде.

DETERMINATION OF THE MASS FRACTION OF WATER IN BUCKWHEAT HONEY

Khuranova L.A.;

Master's Student of the direction of training «Veterinary and sanitary examination»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Umarov K.K.;

Associate Professor, Head of the Department of Animal Science
and Veterinary-Sanitary Expertise, PhD in Veterinary Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Khuranov A.M.;

Associate Professor of the Department of Veterinary Medicine
PhD in Veterinary Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: huranovalan85@mail.ru

Annotation. The studies were conducted in the Veterinary and Sanitary Expertise Laboratory of the Faculty of Veterinary Medicine and Biotechnology. A sample of "Grechishny" honey was used for the study. The objective of the study was to determine the mass fraction of water in the honey samples and to conduct an experiment to determine the honey's reaction to the addition of iodine to detect the presence of starch or flour. A refractometer test for the mass fraction of water in the honey samples revealed that the water content in the buckwheat honey sample was below 21%. Above this threshold, fermentation begins, leading to spoilage. A test of the honey samples for the presence of starch or molasses by adding a few drops of iodine solution to the honey samples revealed no signs of adulteration.

Keywords: Veterinary and sanitary examination of honey, mass fraction of water in honey, determination of starch or flour admixture in honey.

Во всех континентах мира и во всех климатических зонах, начиная с Крайнего Севера до тропиков Азии, Африки и Америки занимаются пчеловодством. По данным статистики ФАО (Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединённых наций), в современных условиях на земном шаре имеется свыше 90 млн. пчелиных семей, из которых около 80% находится в Восточном полушарии, а 20% – в Западном. Средний размер пасеки в Восточном полушарии (без Австралии) – 10 пчелиных семей, в западном – 18 (в Канаде – 41).

В 2021 году мировое пчеловодство наряду со многими другими отраслями глобального сельского хозяйства несло большие потери от аномалий климата: рекордной жары, засухи, лесных пожаров и ураганов – в одних регионах, а также тайфунов, циклонов, ливней и наводнений – в других.

Другим не менее важным фактором является контроль качества мёда, который, как и прежде, остаётся «ахиллесовой пятой» мирового пчеловодства. По оценкам специалистов германских лабораторий, до 100% образцов мёда, присылаемых из «некоторых стран», являются собой разного рода фальсификат. По оценкам других экспертов, доля фальсификата в мировой торговле мёдом составляет около 50%. Этот «мёд» направляют главным образом в страны, в которых контроль качества этого продукта находится на низком уровне, носит формальный характер или отсутствует вовсе. Зарубежные аналитики ищут ответ на вопрос о том, за счёт чего мировой рынок мёда ежегодно прирастал на 30 тыс. тонн на протяжении последних 10 лет, когда в большинстве пчеловодных держав имела место высокая гибель пчёл, а их пчеловодство пребывало в состоянии стагнации [1].

Дальнейшее развитие пчеловодства в России во многом зависит от того, насколько она эффективно будет использовать имеющийся потенциал и осваивать достижения науки в условиях глобализации.

Актуальным вопросам развития пчеловодства в России посвящено большое количество научных работ [2-4]. Существующие методы оценки мёда позволяют выявить наиболее грубые нарушения технологии получения мёда и его фальсификации, связанные с добавлением искусственно сваренного сахарного сиропа, крахмала, муки, сахарного песка.

Фальсификация мёда ведёт к ослаблению активности фермента диастазы (амилазы). У некоторых видов натурального мёда (белоакациевый, кипрейный, клеверный, липовый, подсолнечниковый) она очень низка. При нагревании мёда выше 50 °С и длительном хранении (более года) диастаза частично или полностью инактивируется.

Значительная вариабельность состава пчелиного мёда, зависящая от места расположения пасеки, породы пчёл, погодных явлений и других параметров, делает в ряде случаев практически невозможным стандартизацию мёда [5].

Исследования проводились в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы факультета ветеринарной медицины и биотехнологии. Материалом для исследования послужил образец мёда «Гречишный».

Нами проведены исследования образца мёда «Гречишный» на предмет определения массовой доли воды в пробах мёда. Массовую долю воды определяли по индексу рефракции с помощью рефрактометра. На заключительном этапе исследований образцов мёда нами проведен опыт по определению реакции в мёде на добавление йода с целью выявления наличия в мёде крахмала или муки.

Массовую долю воды определяли по индексу рефракции с помощью рефрактометра Master Honey ручной оптический для измерения влажности мёда (Atago Automatic Water Resistant, Япония) (рис. 1). Каплю жидкого мёда наносили на нижнюю призму рефрактометра и измеряли показатель преломления.

При исследовании в пробах мёда уровня содержания влаги, было определено, что в исследуемом образце массовая доля воды (16,8%) была ниже 21%. Следовательно, данному мёду не грозят процессы брожения, приводящие к значительному снижению качеств мёда, а также к его порче.

Изменения в мёде при добавлении крахмала и муки аналогичны изменениям сахарной патоки.



Рисунок 1 – Рефрактометр Master Honey ручной оптический

На заключительном этапе исследований образцов мёда нами проведен опыт по определению реакции в мёде на добавление йода с целью выявления наличия в мёде крахмала или муки.

В ходе исследования на тыльной стороне чашки Петри нанесены 2 кружочка (две лунки для двух проб, одна из которых предназначена для контроля). В качестве контроля в один образец мёда добавили один грамм крахмала и перемешали, после чего контрольная проба приобрела синеватый оттенок.

После добавления в пробу исследуемого образца гречишного мёда нескольких капель раствора йода, изменений свойственных мёду с содержанием крахмала и муки не выявлено.

Таким образом, по результатам проведённых исследований можно сделать следующие выводы: При исследовании массовой доли воды в пробах мёда с помощью рефрактометра определили, что в исследуемом образце гречишного мёда уровень содержания воды находится ниже 21%, порога выше которого, в мёде начинается процесс брожения, а в последствие и порчи мёда. Исследование проб мёда на наличие примеси крахмала или патоки методом добавления к образцам мёда нескольких капель йодного раствора, признаков фальсификации не выявило.

Литература:

1. Холназаров, М. Х. К вопросу об эффективности размещения и развития пчеловодства: зарубежный опыт / М. Х. Холназаров // Вестник Бохтарского государственного университета им. Носира Хусрава. Серия гуманитарных и экономических наук. 2024. – № 1-2 (122). – С. 380–389.
2. Skachko R.A. Honey production in the Russian Federation by federal districts / R. A. Skachko, Z. A. Zalilova // Spirit time. – 2021. – № 8 (44). – С. 24–26.
3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза в основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – СПб.-М. – Краснодар, 2022. – 503 с.
4. Фисинин, В. И. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства / В. И. Фисинин, Н. Г. Макарецва. – М., 2003. – 808 с.
5. Дроздов, К. А. Выявление фальсификатов мёда методом ядерно-магнитной резонансной спектроскопии / К. А. Дроздов, Т. С. Вшивкова // Вестник Приамурского государственного университета. – 2020. – № 3 (40). – С. 35–40.

ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ И ПАТОГЕНЕТИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ ГИПОКСИИ

Цагоев Т.Г.;

аспирант кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: Tsagoev15@mail.ru

Гунашев Ш.А.;

ведущий научный сотрудник, к.в.н., доцент
Прикаспийский зональный научно-исследовательский ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: sgunashev@mail.ru

Микаилов М.М.;

ведущий научный сотрудник, канд. вет. наук
Прикаспийский зональный научно-исследовательский ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: mikail.mikailov1981@mail.ru

Карашаев М.Ф.;

профессор кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза», д.б.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
Прикаспийский зональный научно-исследовательский ветеринарный институт –
филиал ФГБНУ «ФАНЦ РД», г. Махачкала, Россия;
e-mail: Karashaev59@mail.ru

Аннотация. В проведенных исследованиях была изучена реакция кислородного режима телят на гипоксическое воздействие. Результаты показали, что у телят, прошедших гипоксическую тренировку, наблюдается достоверное снижение физиологического мертвого дыхательного пространства (ФМДП). Кроме того, отмечено снижение частоты сердечных сокращений и увеличение ударного объема крови. Эти изменения свидетельствуют о положительной адаптации телят к условиям гипоксии, что может иметь важное значение для оптимизации их роста и развития. Все вышеописанные изменения привели к тому, что pO_2 в смешанной венозной крови снизилось во всех группах после курса, особенно у больных железодефицитной анемией телят, что является следствием того, что утилизируется большее количество O_2 из притекающей к тканям артериальной крови.

Ключевые слова: кислородные режимы организма, функциональная система дыхания, содержание кислорода, артериальная кровь.

ECOLOGICAL AND PATHOGENETIC FACTORS OF HYPOXIA

Tsagoev T.G.;

Postgraduate student of the Department of Animal Science and Veterinary
and Sanitary Expertise
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: tcagoev59@mail.ru

Gunashev Sh.A.;

Leading Researcher, Ph.D., Associate Professor
Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the
Federal State Budgetary Institution «FANC RD», Makhachkala, Russia;
e-mail: sgunashev@mail.ru

Mikailov M.M.;

Leading Researcher, Ph.D. Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the
Federal State Budgetary Institution «FANC RD», Makhachkala, Russia;
e-mail: mikail.mikailov1981@mail.ru

Karashaev M.F.;
Professor of the Department of Animal Science and Veterinary
and Sanitary Expertise, Doctor of Biological Sciences
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia
Caspian Zonal Research Veterinary Institute –
branch of the
Federal State Budgetary Institution «FANTS RD», Makhachkala, Russia;
e-mail: Karashaev59@mail.ru

Annotation. The conducted studies examined the reaction of the oxygen regime of calves to hypoxic exposure. The results showed that calves that underwent hypoxic training showed a reliable decrease in the physiological dead respiratory space (PDRS). In addition, a decrease in the heart rate and an increase in the stroke volume of blood were noted. These changes indicate a positive adaptation of calves to hypoxic conditions, which may be important for optimizing their growth and development. All the above changes led to the fact that pO₂ in mixed venous blood decreased in all groups after the course, especially in calves with iron deficiency anemia, which is a consequence of the fact that a greater amount of O₂ is utilized from the arterial blood flowing to the tissues.

Keywords: oxygen regimes of the body, functional respiratory system, oxygen content, arterial blood.

Гипоксия является эффективным средством повышения толерантности органов и тканей к острому дефициту кислорода. Многие исследования в этой области посвящены интервальному гипоксическому воздействию [1-9]. Актуальным является поиск и оптимизация альтернативных вариантов применения гипоксии для увеличения устойчивости организма к стрессовым факторам. Проблема адаптации организма к экстремальным воздействиям и, в частности, к кислородному голоданию, будет всегда находиться в центре внимания исследователей [1, 3, 5, 7, 8, 9]. Внимание ученых, занимающихся проблемами гипоксии, в настоящее время все больше сосредотачивается на изучении механизмов адаптации к кислородному голоданию, а также на разработке способов коррекции дефицита кислорода в организме и повышения его адаптационного потенциала. Гипоксия – типовой патологический процесс, осложняющий течение различных заболеваний [3, 5, 6, 7]. Общеизвестно конструктивное действие адаптации к кислородной недостаточности, в процессе которой существенным образом улучшается состояние функциональной системы дыхания (ФСД) [4, 7]. Проводятся исследования по изучению физиологического состояния животных, совершенствуются технологические мероприятия для эффективности их хозяйственного использования [4, 7, 8]. Тем не менее, в литературе мало данных о том, что происходит в отделах ФСД и реакции кислородных режимов организма (КРО), после курса интервальной гипоксической тренировки (ИГТ) [3, 4, 5, 6, 7].

Цель работы – изучить реакцию ФСД и КРО телят при гипоксическом воздействии

Для изучения адаптации к гипоксии в курсе нормобарической ИГТ было отобрано четыре группы здоровых и больных железодефицитной анемией телят швицкой породы. В возрасте 5-ти суток телят по принципу аналогов разделили на 4 группы.

Для определения показателей дыхания – использовали волюметр. Определение состава вдыхаемого, выдыхаемого и альвеолярного газов проводили на газоанализаторе. Содержание кислорода в ГГС для проведения курса ИГТ выбирали на основании результатов гипоксического теста [4, 7]. Газовую смесь получали аппаратом «Гипоксикатор» - конвертирующего окружающий воздух в ГГС с заданным содержанием кислорода.

Результаты клинического состояния телят вводили в компьютерную базу данных «Регистрация клинического состояния животного» [4, 6], полученные протоколы тестов обрабатывали программой «Hb-Registration-formuls», позволяющей рассчитывать показатели состояния ФСД и параметров КРО [6].

У телят, прошедших гипоксическую тренировку, достоверно уменьшилось физиологическое мёртвое дыхательное пространство (ФМДП).

Пройденный курс изменил отношение альвеолярной вентиляции к минутному объёму дыхания (АВ/МОД) в опытных группах, который стал достоверно выше, чем у больных анемией и здоровых телят, не прошедших курс ИГТ, но не превосходило АВ/МОД при нормоксии. Самое высокое отношение АВ/МОД зафиксировано после курса ИГТ у здоровых телят при вдыхании ГГС с 16 % O_2 . Увеличилось насыщение кислородом артериальной крови при вдыхании ГГС с 16 и 14 % O_2 после курса ИГТ, что вместе с возросшей КЕК обусловило увеличение содержания в ней O_2 и повышение напряжения в артериальной крови (p_aO_2).

Вышеописанные изменения привели к тому, что парциальное давление кислорода (pO_2) в смешанной венозной крови снизилось во всех группах после курса ИГТ, особенно у больных телят, что является следствием того, что утилизируется большее количество O_2 из притекающей к тканям артериальной крови. Диффузионная способность лёгких после курса ИГТ увеличилась при вдыхании ГГС с 16 % и 14% O_2 . Увеличение было обусловлено повышением скорости потребления кислорода (PO_2), уменьшением альвеолярно-артериального градиента pO_2 при гипоксии, изменениями дыхательной функции крови у телят за время проведения ИГТ.

После курса ИГТ при вдыхании ГГС с 16 и 14 % O_2 парциальное давление кислорода в альвеолярном воздухе (p_aO_2) уменьшается, это особенно заметно в группе больных телят. В смешанной венозной крови pO_2 также проявляет тенденцию к снижению.

В контрольной группе больных телят, насыщение кислородом венозной крови больше, а артериальной меньше, чем у животных после курса ИГТ, что указывает на низкое усвоение кислорода из притекающей к тканям артериальной крови.

При вдыхании ГГС с 16 % и 14 % O_2 у больных телят скорость потребления кислорода увеличилась больше, чем в контрольной группе соответственно в 2,09 и 1,97 раза.

Увеличилось насыщение кислородом артериальной крови, что вместе с возросшей КЕК обусловило повышение содержания O_2 . Все вышеописанные изменения привели к тому, что pO_2 в смешанной венозной крови снизилось во всех группах после курса, особенно у больных телят, что является следствием того, что утилизируется большее количество O_2 из притекающей к тканям артериальной крови. Парциальное давление кислорода в альвеолярном воздухе уменьшается, это особенно заметно в группе больных телят. В смешанной венозной крови pO_2 также проявляет тенденцию к снижению, что является показателем улучшения эффективности кровотока при снабжении тканей телят кислородом.

Таким образом, в процессе адаптации к гипоксии у телят произошли изменения внешнего дыхания, кровообращения, дыхательной функции крови которые повлекли за собой изменения состояния КРО. Это обусловило снижение скорости поступления O_2 в лёгкие, и увеличение скорости поступления кислорода в альвеолы. Изменения этих показателей привели к повышению скорости транспорта кислорода артериальной и смешанной венозной кровью и скорости потребления кислорода. КРО стали намного эффективнее, на это указывает снижение соотношения скорости поступления и транспорта кислорода с его потреблением.

В процессе адаптации к гипоксии у телят произошли изменения внешнего дыхания, кровообращения, дыхательной функции крови которые повлекли за собой изменение состояния кислородных режимов организма. Это обусловило снижение скорости поступления O_2 в лёгкие, и увеличение скорости поступления кислорода в альвеолы. Изменения этих показателей привели к повышению скорости транспорта кислорода артериальной и смешанной венозной кровью и скорости потребления кислорода.

Литература:

1. Абазова, З. Х. Эффективность интервальной гипоксической тренировки при нарушениях сердечного ритма у больных с субклиническим гипотиреозом / З. Х. Абазова // Кардиологический вестник. – 2021. – Т. 16. – № 2-2. – С. 173.
2. Агаджанян, Н. А. Физиологические особенности сочетанного влияния на организм гипоксии и гиперкапнии / Н. А. Агаджанян, В. Г. Двоеносов // Вестник восстановительной медицины. – 2008. – № 1. С. 4–8.

3. Бижоева, Л. К. Эффективность применения гипоксической тренировки в режиме гипоксия-гипероксия при миопии / Л. К. Бижоева / Актуальные вопросы медицины. Нальчик : КБГУ, 2023. – С. 10–16.
4. Влияние гипоксии на показатели кислородного режима телят/ Т. Г. Цагоев, Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев / Проблемы взаимосвязи науки и экономики: особенности современного этапа: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. – С. 402–405.
5. Дудина, Е. А. Динамика тревожности комбатантов в процессе курса гипобарической гипоксической тренировки / Е. А. Дудина, А. А. Благинин // Психология человека в образовании. – 2024. – Т.6. – № 2. – С. 210–222.
6. Колчинская, А. З. Автоматизированный анализ эффективности использования адаптации к гипоксии в медицине и спорте / А. З. Колчинская // Сборник научных трудов в 3-х томах. – М.-Нальчик : КБНЦ РАН, 2001. – С.13–36.
7. Перспективы применения нормобарической интервальной гипоксической тренировки / Т. Г. Цагоев, Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев / Современные направления развития аграрной науки: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. – С.126–130.
8. Поддержание гомеостаза и минимизация повреждений тканей при гипоксии / Т. Г. Цагоев, Ш. А. Гунашев, М. М. Микаилов, М. Ф. Карашаев / Актуальные проблемы аграрной науки: прикладные и исследовательские аспекты: материалы V Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. – Нальчик : ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, 2025. – С. 233–237.
9. Сафонова, С. Н. Влияние интервальной гипоксической тренировки на психоэмоциональное состояние студентов на занятиях плаванием / С. Н. Сафонова // Перспективные направления в области физической культуры, спорта и туризма. – Нижневартовск: Нижневартовский государственный университет, 2024. – С. 80–84.

УДК 338.43, 130.1

К ВОПРОСУ СУЩНОСТИ И СОДЕРЖАНИЯ ПОНЯТИЯ «КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ»

Шаваева М.О.;

кандидат философских наук, профессор,
декан факультета культурологии

ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский государственный институт искусств»,
г. Нальчик, Россия;

e-mail: Marina-shavaeva@yandex.ru

Модебадзе Н.П.;

профессор кафедры «Культурология»,
доктор экономических наук, профессор

ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский государственный институт искусств»,
г. Нальчик, Россия;

e-mail: modebadze_1950@mail.ru

Аннотация. В статье рассмотрены вопросы, касающиеся сущности и содержания понятия «культура питания». Раскрывается значение культуры питания как комплексного понятия. Обоснована точка зрения, согласно которой культура питания объединяет гастрономическую культуру, культуру пищевой безопасности, культуру традиционного питания, рациональное, здоровое питание. В статье дается авторская трактовка понятия «культура питания».

Ключевые слова: культура питания, гастрономическая культура, культура повседневного питания, культура пищевой безопасности.

ON THE ESSENCE AND CONTENT OF THE CONCEPT OF «NUTRITION CULTURE»

Shavaeva M.O.;

Candidate of Philosophy, Professor, Dean of the Faculty of
Cultural Studies North Caucasus State Institute of Arts, Nalchik, Russia;
e-mail: Marina-shavaeva@yandex.ru

Modebadze N.P.;

Professor of the Department of Cultural Studies,
Doctor of Economics, Professor
North Caucasus State Institute of Arts, Nalchik, Russia;
e-mail: modebadze_1950@mail.ru

Annotation. The article discusses issues related to the essence and content of the concept of «food culture». The article reveals the significance of food culture as a complex concept. The author substantiates the point of view that food culture combines gastronomic culture, food safety culture, traditional food culture, and rational, healthy nutrition. The article provides an author's interpretation of the concept of «food culture».

Keywords: food culture, gastronomic culture, everyday food culture, and food safety culture.

Одним из важных проявлений материальной культуры является питание. Пища, питание – это важнейшая часть жизни людей. В ней находит свое отражение специфика не только культурного, но и социально-культурного развития [10].

Обращаясь к изучению материальной культуры (впрочем, как и любой другой области познания) необходимо учитывать, что исследования того или иного явления требует, прежде всего, четкого определения понятий и терминов. Такой подход способствует достижению однозначности и систематичности, выявлению объективных связей между изучаемыми понятиями, облегчению обмена научной информацией, систематизации знаний.

В публикациях отечественных исследований, посвященных культурным аспектам питания, имеет место использование разной терминологии, и разной интерпретации одних и тех же понятий. В частности, Покида А.Н. и Зыбуновская Н.В. говорят о культуре питания как о комплексном понятии, которое объединяет витальные и духовные ценностные смыслы. Раскрывая сущностное содержание данного термина, авторы характеризуют его как один из основных принципов здорового образа жизни, концентрируя внимание, в основном, на рациональном питании [8]. Принимая во внимание комплексность понятия «культура питания», считаем не оправданным его ограничение рациональным питанием.

Новоселова Е.Н. характеризует культуру питания как значимый фактор состояния здоровья населения. Культура питания с ее точки зрения это «мера цивилизованности» отдельного индивида и общества в целом. Новоселова Е.Н. в приоритетном порядке рассматривает рациональное, качественное, здоровое питание. В перечне ключевых слов исследователя разделены понятия «культура питания» и «рациональное питание» [7]. В этой связи считаем необходимым отметить, что рациональное питание приобрело актуальность на определенном этапе развития цивилизации. И оно (рациональное питание) действительно отражает «меру цивилизованности» индивидов и общества в целом. С учетом того, что культура является основой цивилизации (формирует основу цивилизации), можно утверждать, что культура питания является мерой цивилизованности сферы питания и находит свое отражение в рациональном, здоровом питании. Рациональное, здоровое питание выступают важной частью культуры питания.

Гавриленко М.В. рассматривает культуру питания как «часть культуры жизнеспособности этноса». По его утверждению культура питания предполагает «организованное удовлетворение пищевых потребностей». При этом особое и важное место в этом процессе занимают традиции питания того или иного этноса. Они и обуславливают характер и специфику

выше указанного организованного удовлетворения потребностей. Автор дает и более четкое определение культуры питания, характеризуя ее, как добывание и приготовление продуктов питания, которые определены особенностями и спецификой жизнедеятельности этноса [3]. Указанные особенности это, прежде всего, различного рода предписания, запросы, нормы и т.п. Нам представляется, что ограничение характеристики культуры питания только спецификой традиций добывания и приготовления пищи несколько обедняет содержание этого комплексного понятия. Традиции питания выступают важной частью культуры этноса и культуры питания в целом. Следует также отметить, что происходит развитие культуры питания различных этнических групп благодаря повышению уровня открытости и взаимодействия различных этносов, росту доступности и потребления продуктов питания (блюд), которые раньше не входили в традиционные рационы питания.

Традиции и обычаи приготовления и потребления пищи породили такое понятие как гастрономическая культура [1]. При этом отдельные исследователи считают, что это «не только традиции и обычаи, связанные с приготовлением и потреблением пищи, но и более широкие экономические и социальные контексты, в которых эти практики развиваются» [5]. Однако эти контексты не нашли у автора конкретного отражения. Гастрономическую культуру определяют как совокупность традиций, норм и практик приготовления, подачи и употребления пищи. В этом исследователи видят проявление ее (гастрономической культуры) многообразия и культурных особенностей. Из многочисленных других определений гастрономической культуры выделим наиболее часто встречающиеся общие признаки. Это набор продуктов характерных для данной культуры, способа приготовления и порядок потребления пищи. Гастрономическую культуру связывают с культурой повседневности, повседневной гастрономической культурой. В принципе, как считают исследователи, это те же принципы и традиции, которые рассматриваются с позиции ежедневного потребления и производства пищи. Мы уже отмечали процесс активного взаимодействия и взаимопонимания культур различных народов и стран. Значительно облегчен обмен различного рода информацией. Все эти процессы с ростом глобализации обуславливают нарастающее влияние международных гастрономических традиций, активно идет постоянный процесс взаимопроникновения гастрономических культур. Наблюдается адаптация гастрономических традиций к новым условиям. Результатом этих процессов является появление новых блюд, кулинарных стилей, практик приготовления и потребления пищи. Все это, в конечном счете, находит свое отражение в развитии культуры питания в целом.

С культурой питания связано еще одно понятие. Это культура пищевой безопасности. Под культурой пищевой безопасности понимают «общие ценности, убеждения и нормы, влияющие на мышление и поведение людей в отношении безопасности пищевых продуктов...» [6]. В современных условиях безопасности пищевых продуктов уделяется особое внимание. Подтверждение этому создание в 2000 году международной организации «Глобальная инициатива по пищевой безопасности» (GFSI- Global Food Safety Initiative). Основная задача указанной бизнес-инициативы – создание эффективной системы менеджмента и ее постоянное совершенствование. Указанная система менеджмента должна обеспечить соответствие условий производства, упаковки, транспортировки и хранения пищевых продуктов. Исходя из содержания основной задачи GFSI можно утверждать, что культура пищевой безопасности, это не только общие ценности, убеждения и нормы, но и культура управления процессами, обеспечивающими пищевую безопасность.

Определенный интерес представляет позиция Винокуровой М.А. по поводу соотношений понятий «культура питания» и «гастрономическая культура» [2]. По ее мнению, понятие «гастрономическая культура», хотя максимально близка к понятию «культура питания», но имеет свои отличия. Однако исследователь не раскрывает содержание этих различий. Мы считаем, что одно из различий состоит в том, что понятие «культура питания» шире понятия «гастрономическая культура». В ее определении гастрономической культуры во многом повторяется ранее рассмотренные нами признаки. Что касается характеристики культуры питания, то автор ссылается на определение Иващенко М.С. и Иванова А.А.: «... определяется

как метод и результаты материально-технологической, нормативно-коммуникативной и ценностно-смысловой деятельности людей, связанной с производством, распределением и потреблением продуктов питания [4].

При определении культуры питания мы исходим из определения культуры в целом. Одно из таких определений гласит: «Культура затрагивает все, что тем или иным образом связано с коллективным характером человеческой жизнедеятельности, социальным взаимодействием людей и коммуникацией между ними» [9].

Некоторые положения этого определения могут быть перенесены на характеристику «культуры питания». Культура питания – это мера цивилизованности общества, затрагивающая все, что тем или иным образом связано с коллективным характером добывания (производства), приготовления, потребления и обеспечения безопасности пищи, сопутствующее этим процессам социальное взаимодействие людей и коммуникации между ними. Понятие культуры питания объединяет и гастрономическую культуру, безопасность пищи, рациональное питание и т.п. (Рис. 1).

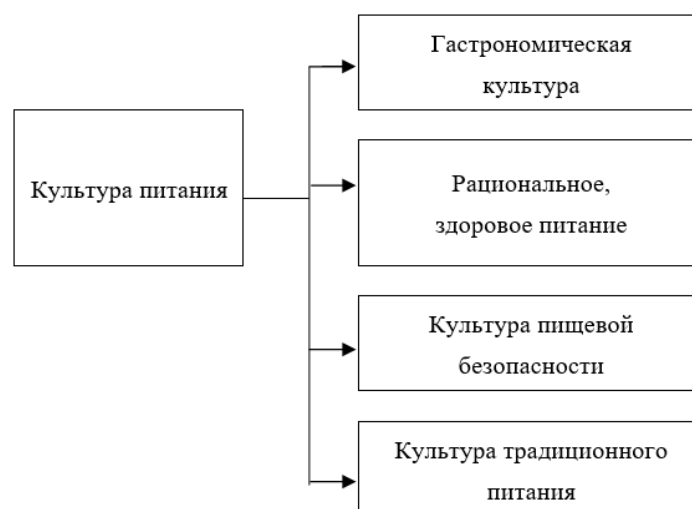


Рисунок 1 – Составляющие культуры питания

Сформулированное нами определение культуры питания и представленный на рисунке ее составляющие отражают комплексный характер исследуемого понятия. Процессы, связанные с питанием, представляют важнейший компонент жизнедеятельности людей и их ежедневное воспроизводство, является необходимым условием выживания и активной деятельности. В связи с этим встает вопрос о включении в состав культуры питания культуры повседневности, а точнее, культуры повседневного питания.

Если исходить из того, что человек ежедневно потребляет пищу для обеспечения своего физиологического выживания, развития, активной жизнедеятельности, то все характеристики и процессы, связанные с культурой питания должны воспроизводиться каждый день. В связи с этим считаем логичным рассматривать культуру повседневности (культуры повседневного питания) в широком и узком смысле. В широком понимании культура повседневности – это в то же время культура питания в целом. В узком понимании культура повседневности может быть ограничена рациональным, здоровым питанием. Это, прежде всего, режим питания, сбалансированный рацион питания и т.п.

Литература:

1. Басте Д.Г. Гастрономическая культура как социокультурный феномен // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. 2025. № 2.
2. Винокурова М.А. Особенности развития гастрономической культуры в Республике Саха (Якутия) // Философия и культура. 2018. № 12. С. 18-27. DOI: 10.7256/2454-0757.2018.12.28456 URL: https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=28456
3. Гавриленко М.В. Методологические принципы изучения культуры питания // <https://www.sibran.ru/upload/iblock/d74/d746fea4f433d17d8baf42e5fdb48870.pdf>

4. Иващенко Я.С., Иванов А.А. О границах и перспективах изучения культуры питания современной России // Общество: философия, история, культура. 2020. № 6
5. Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. Серия 2: Гуманитарные науки. 2008. № 55. С. 34 – 43.
6. Культура пищевой безопасности: опыт российских компаний // https://foodsafety.ru/spr_cultura_proizvodstva/tpost/o9p1hlu4r1-kultura-pischevoi-bezopasnosti-problemi
7. Новоселова Е.Н Рациональное питание как фактор здоровья: реалии и перспективы // Вестник Московского университета 2023. Т. 29. №1.
8. Покида А.Н., Зыбуновская Н.В. Культура питания российского населения (по результатам социологического исследования) // Здоровье населения и среда обитания. 2022. Т. 30. № 2. С. 13–22. doi: <https://doi.org/10.35627/2219-5238/2022-30-2-13-22>
9. Флиер А.Я. Сущность культуры // Горизонты гуманитарного знания. № 3. 2020
10. Культура питания современной России: материально-технологические и социально-регулятивные аспекты. Монография / Рук. авторского колл. и отв. редактор – д. культурологии, профессор Я.С. Иващенко. Новосибирск: Изд-во АНО ДПО «Сибирь. Наука. Интеллект», 2021. 190 с.

УДК 338.43, 341

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Шаваева М.О.;

кандидат философских наук, профессор, декан факультета культурологии
ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский государственный институт искусств»,
г. Нальчик, Россия;

e-mail: Marina-shavaeva@yandex.ru

Модебадзе Н.П.;

профессор кафедры «Культурология»,
доктор экономических наук, профессор
ФГБОУ ВО «Северо-Кавказский государственный институт искусств»,
г. Нальчик, Россия;

e-mail: modebadze_1950@mail.ru

Аннотация. Статья посвящена исследованию взаимосвязи культуры питания и продовольственной безопасности. Дана сущностная характеристика культуры питания и продовольственной безопасности, обозначены составляющие их непосредственного взаимодействия. Указано, что на формирование продовольственной безопасности оказывают влияние выполняемые культурой функции.

Ключевые слова: культура питания, гастрономическая культура, безопасность пищевой продукции, рациональное, здоровое питание, продовольственная независимость.

NUTRITION CULTURE AND FOOD SECURITY

Shavaeva M.O.;

Candidate of Philosophy, Professor, Dean of the Faculty of
Cultural Studies North Caucasus State Institute of Arts, Nalchik, Russia;
e-mail: Marina-shavaeva@yandex.ru

Modebadze N.P.;

Professor of the Department of Cultural Studies,
Doctor of Economics, Professor
North Caucasus State Institute of Arts, Nalchik, Russia;
e-mail: modebadze_1950@mail.ru

Annotation. The article is devoted to the study of the relationship between food culture and food security. The essential characteristics of food culture and food security are given, and the components of their direct interaction are outlined. It is indicated that the functions performed by the culture influence the formation of food security.

Keywords: food culture, gastronomic culture, food safety, rational and healthy nutrition, and food independence.

Культуру питания и продовольственную безопасность объединяет необходимость удовлетворения базовой биологической потребности людей – потребности в пище. Удовлетворение потребности в пище связано со сложной системой современных знаний, технологий, институтов. К настоящему времени в мире сложилось большое разнообразие кулинарных традиций. Они неразрывно связаны с тем или иным народом и являются их достоянием. Эти локальные пищевые практики рассматриваются как механизм формирования культурной идентичности. Все выше связанное относится к культуре питания. Культуру питания считают важным проявлением материальной культуры. Материальная культура зачастую рассматривается как комплекс различных способов создания материальных благ и ценностей. При этом подчеркивается роль человека, человеческого труда в создании этих благ. В основе материальной культуры лежит репродуктивный тип деятельности. Это объективно – предметная форма выражения, связанная с удовлетворением базовых (первичных) потребностей человека.

Помимо материальной выделяют также хозяйственную культуру. Ее определяют как определенный вид деятельности, имеющей конкретную направленность. Она выражается в создании материальных условий, необходимых для жизнедеятельности человека. Это, прежде всего экономическая деятельность, которая связана с созданием и использованием средств производства, новаторство и изобретательство как проявление творчества в процессе хозяйственной деятельности. Именно творческое начало материальной деятельности является основным воплощением хозяйственной культуры. То есть не следует понимать хозяйственную культуру как материальное производство. Важно учитывать влияние материального производства на развитие человека, развитие его способностей, создание условий жизнедеятельности.

Из объектов или форм материальной культуры, культурологии, как правило, выделяют культуру труда и культуру повседневности. К культуре труда относят средства производства, систему коммуникаций и т.п. Среди объектов культуры повседневности выделяют одежду, пищу, быт. Названные предметы культуры являются носителями культурной информации, результатом материальной деятельности человека. Ими формируется искусственная среда обитания человечества.

Исходя из направленности нашего исследования, нас интересует такой объект материальной культуры и культуры повседневности, как пища, еда и связанное с ними понятие культуры питания.

Исследования отечественных авторов свидетельствуют о том, что к настоящему времени не удалось выработать единого мнения о сущностном содержании понятия «культура питания». Отдельные авторы рассматривают культуру питания как комплексное понятие, объединяющее витальные и духовные смыслы. При этом основной акцент делается на принципах здорового образа жизни, рациональном питании, отмечается значение качественного, здорового питания [8]. Другие характеризуют культуру питания как меру цивилизованности отдельного индивида, и общества, в целом [7], как «организованное удовлетворение пищевых потребностей с учетом традиций питания того или иного этноса» [5]. Распространена также точка зрения о том, что культура питания тесным образом связана с гастрономической культурой [4]. Гастрономическую культуру характеризуют как совокупность традиций, норм и практик приготовления, подачи и употребления пищи, выделяя такие ее признаки, как способы приготовления и порядок принятия пищи, набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетания, практика потребления пищи (культура принятия пищи). С культурой питания связано также понятие культуры пищевой безопасности.

Мы определяем культуру питания как меру цивилизованности общества, затрагивающую все, что тем или иным образом связано с коллективным характером добывания (производства), приготовления, потребления и обеспечения безопасности пищи, сопутствующее этим процессам социальное взаимодействие людей и коммуникации между ними.

Из приведенного определения следует, что культура питания носит всеобъемлющий характер (все что касается и затрагивает производство, приготовление, потребление, обеспечение безопасности пищи, кулинарных традиций и т.д.) считаем, что данное понятие объединяет в своем составе и гастрономическую культуру, и рациональное, здоровое питание, культуру пищевой безопасности, культуру традиционного питания.

Объектом изучения продовольственной безопасности также является пищевая продукция. Однако продовольственная безопасность фокусируется на обеспечении продовольственной независимости, на экономической и физической доступности продовольствия рациональных нормах потребления и т.д. Обратимся к определению продовольственной безопасности, содержащееся в официальных документах, в частности в Доктрине продовольственной безопасности Российской Федерации: «Продовольственная безопасность Российской Федерации – состояние социально-экономического развития страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость Российской Федерации, гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевой продукции соответствующей обязательным требованиям, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевой продукции, необходимой для активного и здорового образа жизни» [1]. Озвученные основные характеристики продовольственной безопасности в той или иной интерпретации нашли отражение в многочисленных трудах отечественных исследователей [9, 10].

Из определений продовольственной безопасности и культуры питания следует, что они имеют одинаковые составляющие такие, как безопасность продуктов питания (соответствие обязательным требованиям) и рациональное, здоровое питание (рациональные нормы потребления) (Рис. 1).



Рисунок 1 – Взаимосвязь культуры питания и продовольственной безопасности

На рисунке 1 отражен непосредственный характер взаимодействия культуры питания и продовольственной безопасности. Существует еще и опосредованное влияние культуры питания на продовольственную безопасность, осуществляемое посредством функций культуры: коммуникативной, информационной, адаптивной, социализации, нормативной, познавательной.

Литература:

1. Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации: указ Президента Российской Федерации от 21 января 2020 г. № 20 (последняя редакция). СПС «Консультант Плюс».
2. Алтухов А.И., Вермель Д.Ф. Продовольственная самообеспеченность страны: состояние и перспективы // АПК: экономика, управление. 1997. № 11.
3. Агарков А. В. Продовольственная безопасность в системе экономической безопасности России // Вестник Ставропольского государственного университета. 2010. № 5. С. 102–107.
4. Басте Д.Г. Гастрономическая культура как социокультурный феномен // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. 2025. № 2.
5. Гавриленко М.В. Методологические принципы изучения культуры питания // <https://www.sibran.ru/upload/iblock/d74/d746fea4f433d17d8baf42e5fdb48870.pdf>
6. Культура питания современной России: материально-технологические и социально-регулятивные аспекты. Монография / Рук. авторского колл. и отв. редактор – д. культурологии, профессор Я.С. Иващенко. Новосибирск: Изд-во АНО ДПО «Сибирь. Наука. Интеллект», 2021. 190 с.
7. Новоселова Е.Н Рациональное питание как фактор здоровья: реалии и перспективы // Вестник Московского университета 2023. Т. 29. №1.
8. Покида А.Н., Зыбуновская Н.В. Культура питания российского населения (по результатам социологического исследования) // Здоровье населения и среда обитания. 2022. Т. 30. № 2. С. 13–22. doi: <https://doi.org/10.35627/2219-5238/2022-30-2-13-22>
9. Продовольственная безопасность региона: монография / Т.В. Ускова, Р.Ю. Селименков, А.Н. Анищенко и др. Вологда: ИСЭРТ РАН, 2014. 102 с.
10. Серова Е.В. К вопросу о продовольственной безопасности России // Международный сельскохозяйственный журнал. 2016. С. 59–63.

СЕКЦИЯ 5.

ИСТОРИКО-ПРАВОВЫЕ И КУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА РЕГИОНА

УДК 641.52

ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ В ТРАДИЦИОННОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ 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 на фоне общего этнографического описания, сделанного на основании доступного материала – как историко-этнографического, так и литературного – проанализирована и изучена особенность приготовления, применения и хранения хмельных напитков в традиционной гастрономической культуре кабардинцев в начале XX века.

Ключевые слова: кабардинцы, повседневность, приготовление, напиток, махсыма, буза, способы хранения.

BEER IN THE TRADITIONAL GASTRONOMIC CULTURE OF THE KABARDIN PEOPLE IN THE EARLY 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. In the article, against the background of a general ethnographic description made on the basis of the available material – both historical-ethnographic and literary – the feature of preparation, application and storage of intoxicating drinks in the traditional gastronomic culture of the Kabardians at the beginning of the 20th century is analyzed and studied.

Keywords: kabardians, everyday life, preparation, drink, makhsyma, buza, methods of storage.

Легкий опьяняющий напиток из проса, известный под названием махъсымэ/бахъсымэ готовили в большом количестве в каждой черкесской семье. Поэтому общее наименование хмельных напитков – фадэ/шъуат/шъоны относилось, в первую очередь, именно к напитку, который изготавливался обычно из проса и был близок по свойствам к бузе [4]. Махсыма был признан повсеместно чудодейственным средством, способствующим поддержанию жизненных сил, успеху во всех важных делах и начинаниях. Были и другие виды опьяняю-

щих напитков, в частности водка – аркъэ и медовуха – фадэ плъыжъ. Но самым распространенным оставался махсыма.

О том, что хмельные напитки издавна присутствовали в гастрономической культуре у кабардинцев зафиксированы сведения в источниках еще в XIX веке. Например, Иван Федорович Бларамберг (1800-1878 гг.): «...из проса черкесы также делают наполовину перебродивший напиток, который они называют «фада» или «фада-хуш, что значит «белая фада»; также они делают медовый напиток «фада-плиш» или «красная фада», куда они добавляют хмельной мед. Этот последний напиток приводит к головным болям и потере сознания на несколько часов, поэтому его пьют только по большим праздникам и с умеренностью» [3].

В архивных полевых источниках зафиксированы сведения об употреблении и способах приготовления хмельных напитков. Так, например, информатор жительница с. Камлюково КБАССР Лиза Толкачевна Токбаева 29 августа 1957 г. сообщала о том, что «существуют разные виды хмельных напитков, которые употребляли кабардинцы: водка, осетинская водка, самогон, вино (из винограда), пиво, спирт, буза и другие. Из всего перечисленного, кабардинцы чаще всего пили бузу и мэрэмэжьей (национальный хмельной напиток, приготовленный из пшеничного сусла и меда особым способом), но реже всего пили русскую и осетинскую водку. В дом, в котором находилось вино, не заходили, не то чтобы пить его. Бузу и мэрэмэжьей готовили сами. Раньше бузу готовили из проса. До того, как еще не начали пить бузу, кабардинцы пили осетинскую водку. Если появлялась хоть одна стеклянная бутылка водки, то вся мужская компания собиралась и всю ночь пила водку из маленьких рюмок и пели песни. Но пиво любили больше, так как считали его более «мягким» напитком. Вино кабардинцы не то что пить, а даже если на столе друг на друге лежали семь кусочков хлеба, и на самый верхний кусочек хлеба капнет одна капля вина, то весь остальной хлеб уже не ели. Это считалось незаконным и недозволенным с точки зрения религии [8].

Кроме того, информатор жительница с. Камлюково КБАССР Жамисат Кокова 15 июля 1976 г. сообщала о том, что «при приготовлении красной бузы кипятили воду и независимо от того просыная или кукурузная мука на кипятке месили тесто. После замешивания заливали в сковороду и жарили лепешку, затем охлаждали, клали в миску и разминали до однородной массы. После чего добавляли ячменный солод, кукурузный солод, накрывали крышкой и ставили на 1 сутки для брожения, периодически снимая пену и процеживая через сито...кроме того, в готовую махсыму добавляли сахар и это придавало напитку красный цвет» [8].

Схожую деталь отмечала информатор жительница с. Камлюково КБАССР Жамисат Кокова 15 июля 1976 г. о том, что «при приготовлении махсымы, во время брожения сусло давало шумный звук и поэтому буза получила название махъсымэ быркъу (шумная буза). Кроме этого готовили и жидкую бузу. Способ приготовления следующий: в готовую бузу добавляют сахар, тщательно все смешивают и через сито промывают, чтоб не попал осадок, либо другое содержимое напитка» [8].

Также были известны способы приготовления напитков из пшеничного сусла и меда. Например, информатор жительница с. Камлюково КБАССР Лиза Толкачевна Токбаева 29 августа 1957 г. сообщала о том, что «мэрэмэжьей (национальный хмельной напиток, приготовленный из пшеничного сусла и меда особым способом).

Способ приготовления следующий: берут чан и в самый низ его кладут мед в сотах, сверху кладут сусло, затем снова кладут мед в сотах и вот таким образом чан наполняют доверху и закапывают в землю. При желании в земле его можно держать хоть 20 лет, с ним ничего не случится. Потом выкапывают чан, и если выпить хоть 1 стакан этого напитка, то он сразу собьет с ног» [8].

Рассказывая о способах приготовления мэрэмэжьей, информатор житель с. Куба КБАССР Нибежев Хамирза 10 июня 1957 года сообщал: «в чан кладут сусло в первую очередь, а затем мед в сотах, по очереди и вот доверху. Чан заполняют также плотно, как при заполнении сыром. Выкапывают яму, чан плотно закрывают и закапывают. Так, в земле он может стоять 1 год, а может и дольше и сусло начинает расслаиваться. Затем выкапывают и

напиток готов к употреблению. Чем дольше он находится под землей, тем он становится крепче. Вот таким образом готовят напиток мэрэмэжей».

Кроме того, в 1957 году во время полевых экспедиций был собран материал, в котором информаторы сообщают о способах приготовления водки. Например, информатор жительница с. Верхний Акбаш КБАССР Шогенова Тихан Исхаковна 3 сентября 1957 г. сообщала о способе приготовления водки из кукурузы: «перемалывают зерна кукурузы. Как есть, не просеивая, высыпают муку в чан, заливая воду, периодически помешивают, как кукурузную похлебку, накрывают или укутывают и оставляют на 3-4 дня. Затем жарят сусло для самогона. После этого, опять эту массу выкладывают в чан. Тем временем, кукурузу мочат и кладут в теплое место на три дня, и она начинает прорастать. Ее сушат и перемалывают. И когда сусло кладут в чан, туда же засыпают молотую массу из проросшей кукурузы. Это и называется солодом. Тогда люди этот процесс называли: «водка замешана». После этого чан стоял 3-4 дня на медленном огне. Потом чан открывали и начинали перегонять жидкость в большой таз. Таз готовили специально с крышкой по размеру, плотно и крепко закрывающей поверхность и не дающей возможности, и места выходить пару. На крышке таза есть небольшая дорожка, в которую вставлялась трубочка, длиной 1-1,5 метра. Один конец трубочки был в чане, а другой конец был закреплен, как мы уже говорили выше, на крышке таза, в который должна была стекать водка. Эта трубочка вставлялась так плотно, что через дырочки, где она была установлена с обеих концов, были исключены любые протечки. Вот что называлось водкой. Кроме этого способа, есть еще и другой. Муку месят в чане, а готовят также как кукурузные лепешки и жарят на сковороде. Но пожаренные лепешки потом мнут, добавляют воды и смешивают как похлебку. Затем жарят как сусло для самогона, добавляют солод, тщательно все смешивают и оставляют в чане. Чан стоит 3-4 дня и варится, после того как закончит вариться начинают гнать водку».

Также, информатор жительница с. Сармаково КБАССР Гонгапшева Куля 9 июля 1976г. сообщала о том, что «черной водкой называли хмельной напиток, который являлся одним из разновидностей махсымы. Тонкой водкой называют то, что образовывается на поверхности бузы после брожения. А то, что внизу образуется на дне называют черной водкой. Черный цвет напитку придавало сусло, в состав которого входил жаренный ячмень. Махсыму чаще всего готовили из красного просеянного проса. Кроме того, делали из пшена, но, когда готовили из пшена, напиток получался особенно красивым».

Джорджио Интериано (вторая половина XV – начало XVI века): «...самый обыкновенный напиток у этого народа составляет вода, вскипяченная с медом и небольшим количеством проса, затем в течении 10 дней не трогают его, а потом снова кипятят. Этот напиток охмеляет также сильно, как и вино. Впрочем, черкесы не сильно предаются пьянству. Вместо стаканов, они употребляют рога диких буйволов и других животных; обычно все пьют стоя» [3].

Хан-Гирей отмечал, что «...бражный черкесский напиток называется баххсима – род браги, приготовляемый ими из проса. Лучшего сорта этого рода напиток называли мармезий, приготовленный на меду, вкусом сладкий, но чрезвычайно крепкий и нечувствительным образом производящий сильное опьянение» [1].

В историографических источниках сохранились сведения о традиционных напитках кабардинцев. Например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что «...из традиционных напитков у кабардинцев, как и у многих мусульманских народов, которым религия запрещала пить вино, употребляли бузу – хмельной напиток, изготовлявшийся преимущественно из проса, реже – из кукурузы. Ее делали из заквашенного и прожаренного теста пшеничной, а позже кукурузной муки, в которую добавляли солод, заливали водой и оставляли на 2-3 дня в кадушке для брожения. Для достижения большей крепости в бузу добавляли мед и выдерживали еще несколько дней. В бузу нередко добавляли мед или сахар. Кабардинцы делали бузу различных качеств (мэрэмэжэй – медовая и др.), для этого в кадушку с бузой добавляли большое количество меда и ее закапывали в землю на несколько месяцев. Такая буза по своей крепости не уступала даже спирту» [5].

В.Ш. Шогенова в своем научном исследовании сообщала, что из напитков самым любимым была буза – махъсымэ. В муку засыпали в кипящую воду и варили. Затем, дав жидкости остыть, добавляли в нее размятый солод, переливали в кадушку, заливали остывшей кипяченой водой, наглухо закрывали и оставляли бродить. После этого жидкость процеживали сначала через сито, затем через марлю, выливали в чистую кадушку и добавляли мед. Процесс приготовления махъсымэ достаточно трудоемкий, но и сейчас есть умельцы, способные приготовить этот знаковый адыгский напиток [7].

Рассказывая о традиционных напитках кабардинцев, М.Ф. Пафова сообщала, что «кабардинцы готовили и национальный напиток, бузу (махъсымэ). Ее делали из заквашенного и прожаренного теста из пшениной, а позже кукурузной муки, в которую добавляли солод (к1ытэ), заливали водой и оставляли на 2-3 дня для брожения. Для увеличения крепости в бузу добавляли мед и выдерживали еще несколько дней» [6].

Сведения архивных полевых источников показывают многообразие способов приготовления напитков. Так, например, информатор жительница с. Чегем второй КБАССР Кадыкоева Кута 12 августа 1957 г. сообщала о том, что «из пшениной муки готовили тесто без соли. Муку замешивали на теплой воде. Полученное тесто разделяли на лепешки, которые обжаривались с двух сторон на сковороде. После того как лепешки остывали, их крошили на мелкие кусочки, складывали в кастрюлю и заливали водой, затем добавляли пшеничную муку, перемешивали и варили на медленном огне до получения однородной массы, которая должна была иметь консистенцию не очень густой каши. Кастрюлю снимали с огня, чтоб немного остыла, после чего добавляли дрожжей и давали перебродить в течение нескольких часов. Тем временем, кипятили воду и после того как она остывала, заливали ею перебродившую массу, размешивали и процеживали через сито. Отходы отжимали и выбрасывали. А в жидкую часть добавляли мед, либо сахар и разливали в глиняные кувшины, которые плотно закрывали и оставляли на несколько дней. Крепость этого напитка была не высокой. Но если выдерживали более длительный срок, периодически добавляя мед или сахар, брага приобретала значительную крепость» [8].

Также, информатор жительница с. Верхний Акбаш КБАССР Шогенова Тихан Исхаковна 3 сентября 1957 г. сообщала о способах приготовления бузы: «кукурузу перемалывают, муку замешивают также как на чуреки и жарят также как хлеб или чурек. Потом разводят все водой и жарят как сусло для самогона и добавляют солод, затем хорошенько все смешивают. Но здесь еще могут добавить пшеничную муку. Ставят на медленный огонь. Затем отходы отжимают и выбрасывают. Варят одну ночь либо одну ночь и пол дня, после завершения варки жидкость процеживают через сито. Процеженную жидкость наливают в какую-нибудь емкость, и одну ночь, либо один день варят на медленном огне. После этого, напиток готов. Вот так готовят бузу из-за кукурузы» [8].

Кроме того, схожую деталь отмечает информатор жительница с. Заюково КБАССР Шерхова Наиля 03 сентября 1975 г. сообщала о том, что «для того, чтобы приготовить бузу, в первую очередь смешивают поровну муку и солод, независимо от того пшеничная мука или кукурузная. Мука не должна была быть при приготовлении и сильно грубой, и сильно мягкой. Точно также и солод, ячмень, кукуруза, пшеница. Разводили все теплой водой до жидкого состояния. Затем смешивали и варили до тех пор, пока не станет сладким и после этого жарили. Сусло жарили и клали в кувшин. После того как все остывало, снова добавляли сусло. На пять ведер, клали два ведра. В смешанном виде давали постоять один день помешивали, добавляя воды. В бузу заливали теплую воду. Получали то, что образовалось. В другую массу добавляли мед и оставляли...» [8].

По результатам исследования хочется отметить, что у кабардинцев в начале XX века существовало многообразие хмельных напитков. Каждый напиток состоял из отдельных ингредиентов, имел свою технологию приготовления и способы хранения. С годами эти напитки не потеряли своей актуальности и также являются частью гастрономической культуры кабардинцев. По мнению шеф-повара ресторана «Нальчик» напиток Махсыма вызывает интерес у многих гостей нашей республики. С этим напитком ресторан встречает гостей и про-

вожает, иногда дает с собой. Гости в восторге от напитка. Он не сильно опьяняет, но если много выпить, то можно опьянеть. Чтобы правильно приготовить махсиму, по времени потребуется несколько недель. Помимо того, что уходит время на само приготовление, но большая часть времени уходит на ожидание брожения. Напиток должен бродить и каждый раз надо следить за ним и помешивать. Способов приготовления существует много самых разнообразных. И каждый готовит его по своему рецепту».

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 // Архив ИГИ КБНЦ РАН 1950-70хх г.

УДК 641.52

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРУКТОВЫХ КУЛЬТУР В ТРАДИЦИОННОЙ СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ 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 особенности использования, хранения и консервации фруктовых культур в традиционной системе питания кабардинцев в середине XX века.

Ключевые слова: кабардинцы, повседневность, пища, использование, питание, фруктовые культуры, способы хранения, консервирование, соленье.

THE USE OF FRUIT CROPS IN THE TRADITIONAL FOOD SYSTEM OF KABARDIANS IN THE EARLY 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 based on the available material – both historical-ethnographic and literary – to analyze and deeply study the features of the use, storage and preservation of fruit crops in the traditional food system of the Kabardians in the middle of the 20th century.

Keywords: Kabardians, everyday life, food, use, nutrition, fruit crops, methods of storage, canning, salting.

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.

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 кабардинцев 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 использования фруктовых культур в традиционной системе питания кабардинцев 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 архивный материал, собранный во время полевых экспедиций в Урванском, Баксанском, Зольском районах в 1957 году, изученный автором во время этнографического исследования в Архиве ИГИ КБНЦ РАН.

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. Садоводство занимало определенное место в хозяйстве кабардинцев и имеет свои глубокие корни. Как показывает археологический материал, наличие садоводства прослеживается у кабардинцев с древних времен.[1] Около развалин древних построек встречаются во множестве остатки былых садов – одичавшие яблони, груша, алыча ит.д. Джорджио Интериано (вторая половина XV – начало XVI века): «...почва настолько плодородна, что плоды прекрасно вызревают в изобилии, не требуя особого труда; у них нет других садов, кроме полей, покрытых дикими вишнями, яблонями, орешником, грушевыми и другими фруктовыми деревьями...» [3].

В историографических источниках засвидетельствованы сведения о том, что продукты садоводства были распространенным видом питания в традиционной пищевой культуре кабардинцев. Кроме того, существовало многообразие способов приготовления фруктовых блюд. Фрукты употребляли в свежем виде, варили, сушили, солили и делали пастилу. Так, например, Г.Х. Мамбетов отмечал, что «...из фруктов к столу подавали яблоки, груши, сливы, абрикосы, персики, изюм, сушеные фрукты (груши, яблоки, сливы). Из терна, черных и диких слив, а также кизила и абрикосов стали делать так называемый мэрэзей (пастила). Для

приготовления мэрзэей отбирались целые и спелые плоды, которые хорошо промывали, освобождали от косточек и варили до готовности, жидкую массу разливали на немного промасленные доски и сушили на солнце. Затем ее снимали с помощью ножа большими кусками и хранили в скрученном виде или развешенными на балках. Мэрзэей подавался к чаю, он использовался и для приготовления начинок для пирожков» [5].

Сергей Александрович Арутюнов отмечал, что многие фрукты варили, раскатывали тонким слоем на деревянный пласт, высушивали и делали пастилу [2].

Информаторы жительницы с. Чегем второй КБАССР Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат 13 августа 1957 г. сообщали о том, что «алычу или сливу ставили варить, предварительно добавив совсем немного воды, закрыв крышкой. Снимают с огня и протирают через металлическое сито. Образовавшуюся массу заливают на смазанную маслом деревянную доску или фанеру тонким слоем и сушат на солнце в течении двух дней» [7].

Сведения архивных полевых экспедиций в 1957 году показывают нам, что фруктовые культуры во всем своем многообразии преобладают в традиционной пищевой системе кабардинцев. Среди них использовали такие фрукты как: яблоки, груша культурная, груша классическая, айва, вишня, сливы, крыжовник, виноград, калина, кизил, боярышник, облепиха, орехи, плоды мушмулы, тутовая ягода.

Так, например, информатор житель с. Верхний Курп КБАССР Пшиншев Казгерий 6 сентября 1957 года сообщал о том, что «яблоко существует огромное количество видов и сортов. Среди них есть такие сорта, которые созревают рано и те, которые созревают поздно, а также и сорта, созревают вовремя. Они отличаются как по внешнему виду, так и по его видам и именам. Для личного использования нам кажется, что все сорта яблок одинаковые. К слову, сорвав яблоко с дерева, его можно есть в свежем виде. Кроме того, можно и жарить, и варить. Если яблоко варить, то можно посыпать сахаром и кушать. Также, можно на мелкие кусочки разрезать яблоки и сушить. Зимой, яблоки едят в сушеном виде, делают компот, продают. Еще яблоки варят и делают из них повидло. Кроме того, яблоки засаливают в чане и кушают всю зиму. Либо, когда солят капусту, яблоки тоже засаливают вместе с капустой. Также, яблоки мелко режут, посыпают сахаром и используют как начинку для пирожков и другой мучной выпечки, а еще из яблок готовят водку» [7].

Груши были все 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. Дикие груши и дикие яблоки собирали в очень большом количестве. Их сушили и растирали в муку, затем добавляли в разные продукты. Эта мука обладала своими целебными свойствами. Дикие 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 уже эта кислота понемногу исчезала и их потом тоже в большом количестве ели. Рассказывая о груше культурной, информатор житель с. Верхний Курп КБАССР Кадыкоева Кута 20 сентября 1957 года сообщала о том, что «если попробовать этот фрукт в незрелом виде, то он невкусный и его невозможно есть. Но как только дозреет, для людей этот фрукт вкуснее, чем яблоки. Груши срывают с дерева и едят в сыром виде. Груши, как и яблоки тоже можно мелко резать и сушить, но можно также сушить и целиком. Груши едят зимой, делают из них компот. Но груши не солят и долго их хранить не получится, так как быстро портятся».

Айва также использовалась в традиционной пищевой культуре кабардинцев. Так, информатор житель с. Верхний Курп КБАССР Пшиншев Казгерий 6 сентября 1957 года сообщал о том, что айву кабардинцы выращивают редко. Айва не похожа на яблоко или грушу. Она созревает тогда, когда еще нет ни одного созревшего фрукта. Другими словами, в самый разгар осени. Айву можно есть целиком и варить из нее варенье. Из айвы получается самое вкусное варенье. Также, информатор сообщал о способах использования в пищу вишни. Вишню едят после созревания, сушат и хранят, варят варенье. Раньше, хозяева вишневых деревьев часто готовили вишневую воду. Способ приготовления: вишню засыпали в чан, за-

ливали водой и спустя один два дня воду можно было пить. Вода была приятная, с кислинкой. После того как всю воду с чана выпьют, снова заливали водой. Таким образом вишневая вода готовилась до тех пор, пока не уйдет вся кислинка с ягод [7].

Кроме того, Информатор житель с. Верхний Курп КБАССР Пшиншев Казгерий 6 сентября 1957 года сообщал сведения о сливах, крыжовнике и винограде. По мнению информатора, все виды и сорта слив, которые существуют просто едят и сушат. Кроме того, все вместе варят, выкладывают тонким слоем на деревянную доску и готовят пастилу. Способ приготовления: в казан наливают небольшое количество воды и насыпают сливы. Сливы варят до тех пор, пока все не станет однородной массы как похлебка. Как только все сварится до правильной консистенции, шумовкой вынимают косточки от фруктов и кожуру. Варят и после того как закончится вода, до густоты. После того как заканчивают варить, намазывают на доску или фанеру масло (это делается для того, чтобы легко отклеить пастилу), и выливаем сливовую массу. Также из всех видов и сортов слив варят варенье.

Крыжовник – это ягода, которая редко встречалась кабардинцам. И кроме того, как просто срывать ее с куста и есть, по-другому никак не использовали. Виноград бывает двух видов. Больше знали о том виде винограда, который закапывали, а потом выкапывали. Известно о винограде стало не так давно. Но кабардинцы с недавних пор перестали закапывать виноград, а начали выращивать его поверху. И зимой, и летом теперь виноград спокойно растет вверх. Кроме того, как просто есть, по-другому его никак не использовали. Также можно было встретить растущий вверх виноград и в лесу. Его тоже можно есть, но этот сорт винограда очень кислый, не такой как домашний сорт, да и встретить его можно не так часто» [7].

Рассказывая об орехах, кизиле, кислице и полевом тутовнике, информатор сообщал о том, что «орехи бывают двух видов. Одни называют большими, другие маленькими. Большие – это те, которые сажают семьи у себя во дворах и выращивают. Маленькие орешки – это те, которые растут в лесу. Люди ходят за ними в лес и собирают. Эти сорта орехов просто едят и по – другому не используют. Но некоторые собирают орехи на продажу, чтоб заработать денег».

Кизил в пищу кабардинцы употребляли всегда. Но как другие фрукты, не могли его выращивать у себя. Кизил растет только в лесу. Люди ходят в лес и собирают. Кизил едят с большим удовольствием. Из него готовят пастилу, варят варенье. Пастилу готовят следующим образом: кизил насыпают в казан и заливают водой, чтоб не подгорел и тщательно варят до тех пор, пока не достигнет однородной густой массы, и затем аккуратно шумовкой вынимают косточки. После того как закончит вариться, вареную кизилковую массу выливают на деревянную доску или фанеру, предварительно смазав маслом и оставляют на солнце. После того, как все просушится на солнце, пастилу снимают. Вот таким образом готовят пастилу. Зимой ее добавляют в чай. Кроме того, как мы уже говорили, из кизила готовят прекрасное варенье и также саму ягоду можно есть в свежем виде».

Кислицу кабардинцы никогда не сажали и сами не выращивали. Дерево кислицы само по себе растет в лесу. Кабардинцы дерево кислицы могут использовать в своих целях. Могут плоды просто есть, либо разрезать на две части, вешать на нить и высушивать. Либо не вешая на нить, просто куда-нибудь засыпали и сушили. Эти сухофрукты ели зимой, когда не было свежих фруктов, либо делали из них компот. Кроме того, кабардинцы осенью засыпали кислицу под стог сена и ждали год. Проходила зима и с наступлением весны стог убирали, а под ним также, как и в первый день в миске лежали яблоки. Они не испортились, а просто стали намного мягче. Еще кислицу засыпали в чан и заливали водой. Вот так оставляли на всю зиму и за зиму яблочки не портились. Вот такие способы хранения использовали кабардинцы» [7].

Информатор житель с. Кишпек КБАССР Кара Цикуновна Жанатаева 16 августа 1957 года сообщал о том, что «сбор полевого тутовника раньше для кабардинцев считался целой церемонией. Парни верхом на лошадях, девушки в повозках с гармониями в руках весело шли за тутовником. Тутовник в те времена рос даже в сенокосных угодьях. Ягоды тутовника только ели и никак иначе не использовали. Но в настоящее время полевого тутовника уже нет. Раньше и дети, и подростки и женщины любили в поле собирать тутовник. В те времена

особо других фруктов не было, поэтому тутовник ели с большим удовольствием. Это с одной стороны, а с другой стороны, в те времена особо развлекаться негде было, поэтому – сбор тутовника был единственным способом развлечься. Теперь, с одной стороны, на полях уже нет места для тутовника, а с другой стороны, у людей сейчас нет такого свободного времени как раньше. В наше время везде появилось много фруктов и ходить на поле за тутовником нет необходимости. К слову, в первую очередь созревает «тутовник культурный», полевой тутовник потом никому не интересен. Одновременно созревает вишня и многие другие фрукты, поэтому в полевом тутовнике никому нет нужды. Тутовник культурный тоже просто едят, никак не используют иначе» [7].

Также К.Ц.Жанатаева отмечала, ежевика растет в поле. Она созревает ближе к осени. Это ягода тоже вызывала большой интерес во времена, когда не было большого выбора фруктов. В те времена было достаточно болот, топи и трясин. Ежевика произрастала в тех местностях, где было сыро. Теперь, как болота исчезли и ежевики стало гораздо меньше. Ежевика тоже считается старинным фруктом. Ее тоже в основном только ели и не использовали никак иначе. Но некоторые добавляли в пирожки».

Калину кабардинцы не сажают на огородах, эта ягода растет исключительно в лесах. Ягоды калины кабардинцы знали и использовали всегда и им не нужен был для этого какой-то особый повод. Калина – это зимняя ягода. Она созревает и ее срывают позже всех. После созревания и сбора урожая всех фруктов. Калина сама по себе на вкус неприятная, но есть те, кто с удовольствием ее ест. Пожилые люди говорят, что калина очень полезна и обладает лечебным эффектом. Она лечит кашель, горло итд. Для этого ее едят, ее сок пьют, варят из нее кисель» [7].

Информатор житель с. Верхний Курп КБАССР Пшиншев Казгерий 6 сентября 1957 года сообщал о том, что «слива колючая созревала осенью. В прошлом, когда было мало фруктов, сливу собирали и приносили. Ее кушали, мяли, вынимали косточку, посыпали сахаром, смешивали все и использовали как начинку для пирожков. Целый день люди ходили и собирали колючую сливу и каждый раз колючие заросли их царапали и ранили. В те времена повсюду были колючки и слив было много. Сейчас колючие сливы уже никому не нужны, а даже если и нужны, их уже нигде не найдешь». Ягоды боярышника считают фруктом и едят. Но не сказать, что сильно ценят. По сезону фрукт осенний. Кушать его можно осенью, после первых заморозков. Да и тогда если встретить, можно съесть, но ходить в поисках его, чтобы специально собирать было незачем, потому как кроме как поесть, из него ничего не готовят». Облепиху можно есть после первых заморозков. Облепиха одна из самых кислых ягод, которые есть. Но не все кабардинцы ее едят, а те, кто ест их очень мало. По другому ее не используют и собирать ее трудно» [7].

Абрикос – это фрукт, который созревает один из первых. Его едят, потом еще нарезают на две части и сушат. Зимой добавляют в чай, а кроме того из абрикоса готовят варенье и используют как начинку для пирожков и далянов». Персик – это осенний фрукт, созревает поздно. Между абрикосом и персиком нет большой разницы, но персик крупнее. Используют персики также, как и абрикосы, но по количеству созревания их меньше, чем абрикосов, исходя из этого, цена на персики выше, чем на абрикосы» [4].

Осенью в лесу собирали мушмулу. Мушмула – это фрукт, который созревает позже остальных. Если плод мушмулы накроет снег, то с ним все равно ничего не случится. Кабардинцы во все времена очень любят этот фрукт и едят. Мушмулу собирают для того, чтобы лежала всю зиму. Из нее варят варенье, заливают водой и оставляют на пару дней и пьют эту воду всю зиму. Пожилые люди особенно любят мушмулу, но ее не выращивают в домашних условиях, этот фрукт растет только в лесу. Из плодов мушмулы готовят водку. Но это современное ремесло, в прошлом такое никому бы и в голову не пришло, чтобы из плодов мушмулы готовить водку. После того как увидели какие плоды дает мушмула, многие кабардинцы были заинтересованы в том, чтобы посадить эти деревья. Но в прошлом редко сажали эти деревья, их плоды редко ели, поэтому не особо желали посадить деревья. Были и те, кто весь год могли и не поесть эти плоды. Но когда шли в лес, то могли встретиться разные фрукты, в том числе и мушмула» [7].

Информаторы жительницы с. Чегем второй КБАССР Кадыкоева Кута и Кадыкоева Фаризат 13 августа 1957 г. сообщали о том, что «яблоки и груши резали на кусочки и сушили на солнце. Лесные маленькие груши и яблочки сушили целиком. Высушенные, в качестве лакомства клали в чай, иногда предпочитали заваривать сушеные фрукты вместо чая. Из абрикосов вытаскивали косточку и тоже сушили». Кроме того, дикие яблочки или груши высыпали в глубокий чан и заливали слегка подсоленной кипяченной водой. Для того, чтобы в чан не попало ничего лишнего, его сверху закрывают и ставят либо в подвал, либо в любое прохладное место. Таким образом, в течении месяца фрукты солились. Потом фрукты вынимали, чтобы поест, а воду, которая была в чане вместе с фруктами, некоторые пили. На вкус, вода была очень приятной и необычной, с кислинкой» [7].

По результатам исследования хочется отметить, что у кабардинцев в начале XX века существовали разнообразные места и способы для хранения фруктов, способствующие длительному их хранению без потери содержащихся в них витаминов. Фрукты употреблялись не только в свежем виде, но и подвергались варке, сушке, консервированию. Таким образом, мы видим, что кабардинцы в прошлом превосходно обходились «без импорта» в пище и использовали фруктовые культуры в традиционной системе питания, не нанося никакого ущерба своему здоровью.

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. Шогенова В.Ш. Адыгская кухня (Адыгэ шхынхэр). – Нальчик, 1991. 70 с.
7. Материалы полевой экспедиции по Кабардино-Балкарии// Архив ИГИ КБНЦ РАН 1957г.

УДК 378

ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ КАК ФАКТОР СОЦИАЛЬНОЙ ИНТЕГРАЦИИ СОВРЕМЕННОЙ МОЛОДЕЖИ

Гелястановая Э.Х.;

кандидат филологических наук,
доцент кафедры педагогики профессионального обучения
и иностранных языков, к. ф. н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Цагов М.Х.;

студент 3 курса направления подготовки
«Профессиональное обучение»,
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Аннотация. Ценностные ориентиры играют ключевую роль в социальной интеграции современной молодежи, формируя чувство социальной ответственности. Они служат важным фактором, который объединяет молодых людей в стремлении к совместным действиям и взаимодействию.

В данной статье анализируется влияние духовно-нравственных ценностей на процесс социальной интеграции современной молодежи, а также рассматриваются социальные, культурные и образовательные аспекты их формирования. Была выявлена взаимосвязь между духовно-нравственными ценностями и социальной интеграцией, обозначены социальные и культурные факторы, способствующие их формированию: семья, образовательные практики и социально-культурная среда.

Ключевые слова. Ценностные ориентиры, социальная интеграция, духовно-нравственные ценности, социальные и культурные факторы, современные вызовы, модели социальной активности.

VALUE ORIENTATIONS AS A FACTOR OF SOCIAL INTEGRATION OF MODERN YOUTH

Gelyastanova E.Kh.;

Candidate of Philological Sciences,
Associated Professor of department of pedagogics
of professional education and foreign languages
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Tsagov M. Kh.;

Student of the 2st year of training direction “Professional training”,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Annotation. Value guidelines play a key role in the social integration of modern youth, forming a sense of social responsibility. They serve as an important factor that unites young people in the desire for joint actions and interaction.

This article analyzes the influence of spiritual and moral values on the process of social integration of modern youth, and also considers the social, cultural and educational aspects of their formation. The relationship between spiritual and moral values and social integration was identified, social and cultural factors contributing to their formation were identified: family, educational practices and the socio-cultural environment.

Keywords. Value guidelines, social integration, spiritual and moral values, social and cultural factors, modern challenges, models of social activity.

Современные вызовы, такие как глобализация, миграция, цифровизация и социальное неравенство, оказывают значительное влияние на формирование ценностных ориентиров молодежи и их отношение к социальной интеграции. Глобализация открывает доступ к различным культурам, идеологиям и ценностям, что обогащает, так и размывает социальную идентичность современной молодежи. С одной стороны, она может заимствовать положительные аспекты из других культур, развивая толерантность и открытость. С другой стороны, это может привести к конфликтам и несуществующей идентичности, если молодые люди не будут иметь четких ценностных ориентиров.

Технологические изменения, связанные с цифровизацией, радикально изменили способы взаимодействия людей. Социальные сети и онлайн-платформы стали основными каналами коммуникации для молодежи, однако они привели к новым вызовам: распространению дезинформации, кибербуллингу и формированию информационного вакуума. В этой ситуации ценностные ориентиры становятся необходимыми для того, чтобы молодые люди могли критически оценивать информацию и строить здоровые социальные отношения [4].

Социальное неравенство также влияет на формирование ценностных ориентиров молодежи. Молодые люди, столкнувшиеся с экономическими трудностями, могут развивать ценности, связанные с выживанием и индивидуализмом, в то время как молодежь из более обеспеченных слоев может ориентироваться на коллективизм, устойчивое развитие и социаль-

ную справедливость. Для успешной социальной интеграции важно создать среду, в которой ценности будут способствовать единству, а не разделению.

В современных условиях глобализации и цифровизации, социально-экономических изменений и роста межкультурных контактов духовно-нравственные ценности играют доминирующую роль в формировании социального единства общества. Современное общество сталкивается с многочисленными вызовами, связанными с глобализацией, технологическими изменениями и динамичными социальными трансформациями.

В данном научном контексте вопрос социальной интеграции молодежи приобретает особую важность, так как ценностные ориентиры выступают в качестве важного фактора, способствующего успешной социальной интеграции молодежи и формированию ее идентичности. Анализ ценностных ориентиров позволяет нам глубже понять, каким образом молодежь воспринимает реальность, какими принципами руководствуется в повседневной жизни и как строит свои отношения с окружающим миром [3].

Понимание значимости духовно-нравственных ценностей и их влияние на социальную интеграцию молодежи должно стать одной из ключевых задач для педагогов, родителей и всех членов общества. Обеспечивая молодежь устойчивыми ценностями и нормами, мы сможем создать устойчивое и гармоничное сообщество, способное справляться с вызовами современности и строить будущее, основанное на взаимопонимании и сотрудничестве.

Социальная интеграция современной молодежи - это важнейшая задача, стоящая перед обществом и охватывающая процессы, благодаря которым личность может стать полноправным членом социума, принимать участие в его развитии, а также выразить свою индивидуальность и идентичность.

Духовно-нравственные ценности позволяют молодежи осознать свою роль в обществе, сплачивать различные социальные группы и формировать устойчивые связи и между собой, и с другими сообществами.

Духовно-нравственные ценности представляет собой устойчивую систему моральных норм, убеждений и принципов, возникающих в процессе культурно-исторического и социально-экономического развития. Общеизвестно, что составляющими частями духовно-нравственных ценностей являются доброта, справедливость, честь и достоинство, солидарность и согласие, которые формируют основу для принятия решений, поведения и отношений. Ценности могут быть как индивидуальными, так и коллективными, они зависят от культурных, социальных и экономических условий существования человека.

В молодежной среде ценностные ориентиры играют важную роль в формировании ее социальной идентичности. Они помогают ей формировать смысл жизни, придавать значимость своим действиям и находить свое место в обществе. Установление ценностных ориентиров способствует развитию критического мышления и формированию моральных убеждений, а следовательно, и социальной ответственности [1].

Какова же роль духовно-нравственных ценностей в жизнедеятельности современной молодежи? Очевидно, что они служат основой, на которой строится их идентичность, моральные принципы и стратегия поведения. То есть, они позволяют справляться с внутренними и внешними вызовами, формируют осознание значимости социальной ответственности и межличностных отношений, а также помогают сплотиться, согласно общим целям и идеалам.

Социальная интеграция представляет собой процессы, посредством которых личность становится неотъемлемой частью общества. В контексте молодежи это подразумевает не только формальный процесс вхождения в общественные структуры, но и более глубокие взаимосвязи на уровне ценностей, норм и культурных ориентиров. Тем самым, социальная интеграция включает в себя:

- адаптацию, то есть способность и готовность принимать и осваивать новые социальные условия, нормы и ценности;
- идентификацию, означающее осознание себя как части определенной группы с общими интересами и ценностями;

– участие, предполагающее активное вовлечение в общественную жизнь, волонтерство, участие в культурных и социальных проектах.

Духовно-нравственные ценности способствуют социальной интеграции молодежи, создавая основу для коллективного взаимодействия. Таким образом, они обеспечивают:

– солидарность, сплоченность и единство, то есть на основе общих ценностей молодые люди объединяются с целью преодоления барьерных различий;

– ответственность - осознание индивидуальной ответственности как фактора, влияющего на общее состояние общества;

– эмпатия – развитие умений и навыков взаимодействия, способствующих взаимопомощи и поддержке.

Семья является одним из самых значимых факторов в формировании духовно-нравственных ценностей, так как родители играют важную роль в трансляции ценностей, моделей поведения и моральных норм своим детям. Взаимодействие в семейной среде формирует базовые установки личности, способствуя пониманию справедливости, добра и ответственности.

Система образования также оказывает значительное влияние на формирование духовно-нравственных ценностей. Школа и образовательные учреждения создают платформу для обучения не только предметным знаниям, но и морально-этическим аспектам. Образовательные программы, направленные на духовно-нравственное воспитание и обсуждение актуальных социальных тем, формируют активную гражданскую позицию, способствуют усвоению ценностей у молодежи [5].

Образование должно стать площадкой для обсуждения и формирования ценностных ориентиров. К этому можно подойти через интеграцию тем нравственности, этики и социальной ответственности в учебный процесс. Использование активных методов обучения, таких как проектная деятельность, дебаты и ролевые игры, позволяет молодежи не только осваивать теоретические знания, но и применять их на практике.

Создание поддерживающей среды, в которой молодые люди могут свободно выражать свои мысли и чувства - это ключевой аспект воспитания ценностей. Важно, чтобы педагоги, родители и другие взрослые могли поддерживать диалог с молодежью, учитывая их взгляды и потребности.

Разработка программ, направленных на духовно-нравственное воспитание, может эффективно способствовать формированию ценностных ориентиров молодежи. Например, подготовка модульных курсов по теме нравственной философии, активных методик, коллективных проектов и дебатов помогает развивать критическое мышление и способность к моральной рефлексии.

Учитывая важность и значимость ценностных ориентиров для социальной интеграции молодежи, необходимо задуматься о том, как педагогические практики могут способствовать этому процессу. Педагогическое содействие должно быть направлено на формирование у молодежи системы ценностей, способствующих её интеграции в общество.

Социальные сети, кино, литература и другие культурные продукты способны как укреплять, так и подрывать традиционные ценности. Важно обеспечить доступ молодежи к позитивному культурному коду, который развивает эмпатию, доброту и этические нормы. Волонтерство как форма социальной активности становится эффективным инструментом формирования духовно-нравственных ценностей. Участие молодежи в социальных проектах, благотворительных акциях и помощи нуждающимся помогает им осознать свои обязательства перед обществом и формирует чувство солидарности.

Модели социальной активности и добровольчества могут служить эффективной платформой для формирования и укрепления ценностных ориентиров молодежи. Участие в социальных проектах, волонтерских движениях и культурных мероприятиях помогает молодым людям развивать чувство ответственности, эмпатии и солидарности [2].

Актуальные культурные инициативы, ориентированные на формирование общественной идентичности, укрепляют взаимодействие и солидарность в молодежной среде. Прове-

дение фестивалей искусств, конкурсов поэтического мастерства, театров и выставок может способствовать формированию сообщества, основанного на общих ценностях и идеалах.

Социальная ответственность молодежи определяется её ценностными ориентирами. Если ценности включают такие аспекты, как солидарность, эмпатия, участие в жизни общества и ответственности, то молодежь более склонна к активному взаимодействию с другими членами своего сообщества. Это, в свою очередь, способствует их социальной интеграции. Духовные ценности формируют основу социальной идентичности молодежи. Осознание принадлежности к определенной социальной группе, культуре или сообществу помогает молодым людям осознать свою роль в обществе. Таким образом, ценностные ориентиры способствуют сплочению молодежи, создавая общий контекст для взаимодействия и понимания.

Современное общество постоянно трансформируется, и молодежь, обладающая четкими ценностными ориентирами, лучше справляется с этими изменениями. Они могут быть более гибкими, открытыми к новому опыту и способны адаптироваться к изменениям, опираясь на свои ценности. Это позволяет им находить свое место в быстро меняющемся мире.

Ценностные ориентиры являются важным фактором социальной интеграции современной молодежи. Они помогают формировать идентичность, развивать социальную ответственность и адаптироваться к изменениям в обществе. В условиях глобализации, цифровизации и социального неравенства актуальность этой темы возрастает, и наше общество нуждается в создании условий для формирования устойчивых ценностных ориентиров у молодежи.

Педагогическое содействие в формировании ценностных ориентиров должно стать важным компонентом современного образовательного процесса. Сфокусировавшись на создании поддержки и предоставлении возможностей для критического осмысления ценностей, мы можем способствовать созданию социально интегрированной, ответственной и активной молодежи, которая будет и способна, и готова справиться с вызовами современного мира и внести вклад в построение более справедливого и гармоничного общества.

Литература:

1. Ахметова Э.Ю. Ценностные ориентации современной молодёжи // Вестник института культуры детства. 2004. №1. С. 7–8.
2. Вдовиченко В. П. Ценностные ориентации современной молодёжи: (обзор социологических исследований) // Школьная библиотека. 2004. №3. С. 1–16.
3. Журавлёва Н.А. Динамика ценностных ориентаций молодёжи в условиях социально-экономических изменений // Психологический журнал. 2006. Т. 27. № 1. С. 35–44.
4. Здравомыслов А.Г. Молодёжь России: что она ценит и что умеет? // Мониторинг общественного мнения: экономические и социальные перемены. 2003. № 4. С. 10–18.
5. Шилова М.И. Проблема ценностей и цели воспитания // Классный руководитель. 2001. № 3. С. 26–32.

УДК 378

МОТИВАЦИЯ КАК ОСНОВА ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ В ВУЗЕ

Гелястанова Э. Х.;
кандидат филологических наук,
доцент кафедры педагогики профессионального обучения
и иностранных языков
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Аннотация. В данной статье характеризуется мотивация студентов как один из решающих факторов эффективности процесса обучения в вузе. Автор подчеркивает, что основной задачей педа-

гогов является формирование мотивации у студентов с целью их эффективного обучения, а также создание соответствующих условий для их вовлечения в учебно-познавательный процесс. Но при этом отмечается факт инициативности, самостоятельности и заинтересованности и самих студентов в процессе освоения теоретических знаний, а также овладения практическими умениями и навыками.

Ключевые слова: мотивация, процесс обучения, образовательный процесс, общение, самостоятельная работа студента.

MOTIVATION AS THE BASIS OF THE LEARNING PROCESS AT THE UNIVERSITY

Gelyastanova E.Kh.;

Candidate of Philological Sciences, Associated Professor of department
of pedagogics professional education and the and foreign languages
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elmira-noskova@mail.ru

Annotation. This article characterizes students' motivation as one of the decisive factors in the effectiveness of the learning process at a university. The author emphasizes that the main task of teachers is to form students' motivation for their effective learning, as well as to create appropriate conditions for their involvement in the educational and cognitive process. But at the same time, the fact of initiative, independence and interest of the students themselves in the process of mastering theoretical knowledge, as well as mastering practical skills and abilities is noted.

Keywords: motivation, learning process, educational process, communication, independent work of a student.

На сегодняшний день современным рынком труда востребованы инициативные, предприимчивые и креативно мыслящие специалисты с высоким уровнем общекультурного и профессионального развития. Для того, чтобы выпускники современных вузов соответствовали подобным требованиям, в учебном заведении должен быть налажен образовательный процесс.

Учебная мотивация занимает одну ключевых позиций в эффективном решении этого вопроса, и она определяется следующими факторами:

- особенностями образовательной системы;
- вузом, где осуществляется учебно-воспитательная деятельность;
- планированием и организацией образовательного процесса;
- спецификой студенческого контингента;
- субъектными особенностями ППС вуза и студентов;
- спецификой учебных дисциплин.

Общеизвестно, что мотивация учебно-познавательной деятельности студентов принято относить к числу профессионально значимых личностных характеристик, так как она – критерий показатель успешности и качества процесса обучения и профессионального становления выпускника как будущего специалиста [1].

На сегодняшний день доминирующая роль позитивной мотивации к процессу обучения с целью успешного освоения общекультурных и профессиональных знаний, умений и навыков – это общепризнанный факт.

Очевидно, что целью ППС учебного заведения является формирование психолого-педагогических условий для развития мотивации студентов:

- готовности к осознанию важности развития личностных и профессионально значимых качеств;
- способности к осознанию своей индивидуальности и уникальности;

– возможности усиления инициативности, самостоятельной познавательной мотивации с целью осознания значимости образования как ценностного ресурса для дальнейшей жизнедеятельности;

- способности повышения уровня интеллектуальной культуры;
- сформированности позитивного отношения к процессу обучения.

Для повышения мотивации студентов в вузе можно использовать различные методы, среди которых основными являются такие, как:

- личностно-ориентированный подход, подразумевающий учет конкретных образовательных целей, общего уровня подготовки, желаний, устремлений и предпочтений студента;
- применение геймификации, предполагающие использование игровых методик в процессе теоретического и практического обучения;
- использование различных проектных технологий, которые способствуют выявлению результатов учебно-познавательной и научно-исследовательской деятельности студентов.

Педагогу необходимо провести тщательную работу для мотивированности учебного процесса, а именно:

- четкое обозначение цели лекционного или практического занятия;
- планирование, структурирование и пропорциональная организация занятия;
- научная взаимосвязь теории и практики в процессе занятия;
- формирование благоприятного психологического климата в аудитории;
- различные формы организации занятия: теоретический материал, самостоятельная работа, практический блок и т. д.;
- соответствие заданий для студентов уровню их теоретической подготовки;
- корректная формулировка заданий;
- импровизации в процессе проведения занятий;
- применение современных методов обучения;
- доброжелательная позиция преподавателя, поддержка в профессиональном выборе студентов;
- личные качества преподавателя: приветливость, доброжелательность, стрессоустойчивость, а также спокойная интонация голоса, позитивная настроенность к аудитории ит. д.;
- предоставление определенного выбора: формы выполнения СРС, темы выступления и пр.;
- повышение внутри личностной мотивации как педагогического кадра;
- позитивно настроенная коммуникация и конструктивный диалог со студентами;
- педагог является главным организатором учебного процесса, но в то же время он же и должен его четко контролировать;
- публичность оценивания знаний студентов, доступность статистики их успеваемости.

Планирование и организация образовательного процесса в вузе предполагает тесную коммуникацию со студентами. При этом необходимо помнить, что групповая работа является наиболее эффективной, потому что совместная групповая деятельность подразумевает активное общение как студентов между собой, так и с педагогом как наставником. Тем самым, студенты, стремящиеся к саморазвитию и профессиональной самореализации, получают широкие возможности для максимального самовыражения [4].

Современный студент мотивирован на получение общеобразовательных и профессиональных знаний, умений и навыков, нацелен на овладение как общими, так и профессиональными компетенциями. Таким образом, проблема развития учебной мотивации студентов приобретает небывалую актуальность в современной образовательной системе.

В свою очередь, выявлению возможных причин негативной динамики учебной мотивации студентов может способствовать проведение мониторинга, который в числе основных причин может отметить ряд факторов, свидетельствующих о снижении уровня учебной мотивации студентов:

- оторванность процесса обучения от производственной практики;

- отсутствие прочной связи между теоретическими занятиями и производством;
- отсутствие возможности у студентов влиять на проведение занятий более компетентными преподавателями;
- предоставление информации студентам о кадровой политике вуза;
- развитие органов студенческого самоуправления для предоставления им возможности выразить личное мнение;
- слабый уровень организации СРС и НИРС в вузе;
- слабое развитие информационной структуры вуза;
- низкий уровень финансирования для участия в мероприятиях научного и культурного формата [3].

Для того, чтобы исправить подобную ситуацию необходимо направить усилия ППС вуза на повышение мотивации студентов к учебно-воспитательной, научно-исследовательской, организационно-методической работы. Тем самым, организация образовательного процесса вуза должна способствовать сохранению высокого уровня учебно-познавательной и профессионально значимой мотивации студентов [2].

Мы считаем, что сформулированные рекомендации могут упразднить негативное влияние на мотивацию. Однозначно, что доминирующим фактором развития учебной мотивации студентов является активное участие в учебной внеучебной жизнедеятельности образовательного учреждения.

Литература:

1. Клепцова Е.Ю., Рубцова Д. О. Проблемы мотивации студентов вуза // Концепт. Научно-методический электронный журнал. 2016. Т. 32. С. 60–66.
2. Косачёва А.О. Мотивация студентов к обучению и профессиональному развитию // Мир науки, культуры, образования. 2022. № 5. С. 235–238.
3. Мельников В.Е. Мотивация к обучению студентов в вузе как психолого-педагогическая проблема // Вестник НовГУ. 2016. № 5. С. 61–64.
4. Юсупов В.З. Сравнительный анализ эмпирических исследований учебной мотивации студентов вузов // Знание. Понимание. Умение. 2022. № 1. С. 226–236.

УДК 1751

ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РЕГИОНА ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ ЛИТЕРАТУРЫ: ВЗГЛЯД НА КАБАРДИНО-БАЛКАРИЮ

Герговака М.;

студентка 1 курса

факультета Экономика и управление

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

Батчаева К.Х.;

доцент, к.филол.н.

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

Аннотация. История региона во многом формирует его литературную ткань. Литература не только фиксирует прошлое, но и превращает его в живой опыт современности: герои и сюжеты отражают местную географию, социальные переживания, языковые особенности и коллективную память.

Ключевые слова: язык, историческая память, самосознание, литература, самобытность, традиция, культура.

HISTORICAL AND CULTURAL FEATURES OF THE REGION THROUGH THE LENS OF LITERATURE: A LOOK AT KABARDINO-BALKARIA

Gergovoka M.;

1st year student Faculty of Economics and Management
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Batchaeva K.Kh.;

Associate Professor, PhD in Philology
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The history of a region largely shapes its literary fabric. Literature not only records the past, but also transforms it into a living experience of the present: characters and plots reflect local geography, social experiences, linguistic features, and collective memory.

Keywords: language, historical memory, self-awareness, literature, identity, tradition, and culture.

Регион Кабардино-Балкария – это полотно, на котором переплетаются века, ландшафты, ремесла и голоса писателей, чьи тексты продолжают жить в современных читательских практиках.

Российское общество к началу XXI века оказалось в изменившихся условиях развития этносов и страны в целом. Возникли новые факторы, существенно влияющие на жизнь людей, как в позитивном, так и в негативном планах. Сейчас к культуре обращен новый вызов времени, оптимальный ответ на который, в немалой степени, зависит от нравственного потенциала каждого человека и всего общества в целом.

Процесс формирования культурной жизни современного российского общества, и, в частности, её многочисленных регионов все острее требует своего исследования, следовательно, приобретает еще большую актуальность.

Культура России и ее регионов, формируется с одной стороны, на ценностях, унаследованных от прошлых поколений, а с другой – идет интенсивный процесс их переплавки в то, что мы называем современностью. Что будет дальше? Будет ли культура иметь государственный статус или сформирует свой независимый сектор? Встанет ли на рельсы глобализации или будет отстаивать национальные ценности?

Демократические реформы в многонациональном Федеративном российском государстве выявили старые и новые проблемы межнациональных и межкультурных отношений [3].

Сегодня ставится задача – вовлечь в культурную жизнь самые различные социальные слои общества, причем не только в качестве аудитории, но и как активных участников ее организации. Признание ценностей мультикультурализма позволяет представить в широком спектре самые разнообразные культуры. Однако, одновременно, ставит под сомнение канонические представления об их единстве, заставляет пересматривать принятые рамки и границы их развития.

Актуальной остается исследование проблем взаимодействия культур народов, проживающих в Кабардино-Балкарской республике, где организовываются новые фестивали, культурные центры, смотры, конкурсы, формируются проекты, направленные на возрождение традиционных форм народного искусства. Республика принимает активное участие в междunarодных форумах, посвященных укреплению мира на Северном Кавказе через языки, образование и культуру, которые регулярно организовываются в Южном Федеральном округе. Таким образом, актуализируется вопрос о создании социокультурного ландшафта, который позволил бы ориентироваться в новом поле культуры и стратегически разрешать возникающие проблемы.

Географическое положение и природные условия региона находят отражение в литературных образах: пейзажи, близкие к рекам и берегам, гористые ландшафты, степные просторы или морские пространства становятся не просто фоном, а действующими персонажами. Через художественные описания местности читаются маршруты прошлых эпох, торговые

пути и миграционные потоки. Литература региона превращает географию в память – в картины, где города и села помнят свои древние связи и современные перемены.

Литература Кабардино-Балкарии формировалась под влиянием множества культурных пластов: коренные общности, мигранты, торговые общины и религиозные общины оставляли свои штрихи в языковых особенностях, сюжетах и образах. В текстах встречаются народные легенды, бытовая проза, лирика местной поэзии, драматургия и современные формы письма. Часто встречаются синкретические мотивы: местные мотивы переплетаются с соседними культурными традициями. Таким образом, рождаются уникальные жанровые гибриды, где, например, эпические сюжеты соседствуют с бытовыми историями жизни горожан и крестьян.

Нужно отметить, что коренные народы исследуемого региона, какими являются кабардинцы и балкарцы, проявляют этническую толерантность, открытость и устойчивость перед сложной задачей овладения основами иной культуры. Уверенность этнической группы в позитивности и ценности своей культуры позволяет ей проявить толерантность к другим культурам и стремиться к сотрудничеству с их представителями, т. е. адаптироваться по типу культурной интеграции. Факторами, способствующими созданию этнической идентификации, являются длительность проживания, общее историческое прошлое, традиции дружественных отношений, знание культуры, языка. Неповторимое своеобразие современного Северного Кавказа обусловлено нарастанием «нетрадиционных» культурных форм, которые часто вытесняют традицию, частью переплетаются с обычаями, порождая новые, а часто сосуществуя параллельно.

Традиции и, в некоторой степени, обычаи выступают как «несущие конструкции» ценностно-смысловой активности человека, определяя при этом ее индивидуально (субъективно) понимаемые возможности и границы этнической самоидентификации и самосознания в условиях полиэтнического региона [4].

Главными функциями традиционных кавказских морально-этических кодексов являются функции идентификации, социализации, коммуникации и интеграции. Иными словами, морально-этические кодексы народов Северного Кавказа, сформированные в традиционном обществе, и в настоящее время выступают для человека основанием понимания своей групповой принадлежности. Самоопределение вплоть до построения собственной государственности вырастает из стремления воздвигнуть заслон на пути глобализации, лишаящей народ условий привычной самоидентификации и сохранения самобытности. И в этом плане Кабардино-Балкарская Республика характеризуется изменением элементов и устоев традиционной культуры, включением в социокультурное пространство региона заимствования европейской и ближневосточной культур, мировоззрения и ценностных ориентации. Осознание и свободное следование лучшему в содержании традиционного этнического культурного комплекса кабардинцев и балкарцев сегодня является важнейшим из оснований сохранения и дальнейшего существования этноса.

Активно участвуя в социально-политической жизни республики, государство принимает меры, необходимые для успешного продолжения существования и развития национальной жизни, в том числе направленные на поддержку традиционной для кабардинцев и балкарцев религии, обучения на национальном языке, учреждений национальной культуры. В данном двуедином воздействии национальная традиционная культура обретает опору и возможность продолжения своего исторического развития. Диалектика существования этнокультурной национальной традиции в обществе не отрицает внутреннего саморазвития этой традиции. Именно поэтому ориентация на сохранение традиционного ядра этнической идентичности народа вовсе не означает прекращение естественного развития этноса. Этнос есть живой организм, а не музей хранилище ценностей уже ушедших исторических эпох и народов.

Таким образом, национальные культуры в процессе глобализации принимают очертания единой глобальной культуры, интегрирующей этнокультурное многообразие. И в то же время культуры заявляют о своей уникальности. В ходе глобализации некоторые идеи и структуры современной жизни действительно распространяются по всему миру. В то же время культурные особенности отдельных народов на фоне глобальных процессов приобре-

тают все более резкие очертания или вообще впервые осознаются как таковые. Поэтому таким важным итогом явились формирование национальной современной северокавказской культуры, в частности кабардинского и балкарского народов, в которой явно видно традиционное содержание.

Художественный текст, являясь средством моделирования национальной и социокультурной среды, с одной стороны, предоставляет богатый материал для понимания представлений и ценностных характеристик своего народа, а, с другой, отражает культурные традиции того или иного этноса. Литература не просто помогает глубже понять проблему национально-культурной идентичности, она именно способствует её формированию и укреплению, т.к., во-первых, национальная литература –это важнейший источник информации о национальных корнях, мировидении и мировосприятии народа, его «национальном образе мира», в котором, отражается «целостность национальной жизни» и выявляется «основной фонд национальных ценностей, ориентиров, символов, архетипов» [3].

Во-вторых, в художественном тексте зафиксирована высшая точка существования языка в его эталонном виде, т.к. «текст одновременно является одной из форм существования культуры и высшим уровнем языка» [7].

Таким образом, очевидно, что грамотно построенный процесс изучения/преподавания художественной литературы действительно может и должен стать как фактором становления, так и инструментом укрепления национально-культурной идентичности.

Литература:

1. Абдулатипов Р.Г. Кавказская цивилизация: самобытность и целостность // Научная мысль Кавказа. 1995. № 1. С. 56.
2. Аванесова Г.А. Культурно- цивилизационные взаимодействия в условиях глобализации // Культура в современном мире. РГБ. Вып.3. 2002. С.3–33.
3. Барасбиев М.И. Этнокультурные связи балкарцев и карачаевцев с народами Кавказа в 18- начале 20 века. Нальчик.: Эльбрус, 2000. 112 с.
4. Барасбиев М.И. Традиционные формы межэтнических отношении балкарцев и карачаевцев с кабардинцами // Альманах социально-политических и правовых исследований. Нальчик, 2000. Вып. 1. С.48–70.
5. Бгажноков Б. Х. Адыгский этикет. Нальчик, 1978. 159 с.
6. Бгажноков Б.Х. Основания гуманистической этнологии. М., 2003. 220 с.
7. Бгажноков Б.Х. Очерки этнографии общения адыгов. Нальчик: Эльбрус, 1983. 228 с.
8. Гумилев Л.Н. Этногенез и биосфера земли. Л., 1989. 560 с.
9. Гуревич П.С. Философия культуры. М.: Аспект пресс, 1994. 288 с. 44.
10. Гусейнов А.А. Диалог культур в глобальном мире. М., 2001. Т. 7. 350 с. 45.
11. Данилюк А.Я. Понятие и понимание русской национальной школы // Педагогика. 1994. № 5. С.69.

УДК 316:1(075.8)

ПРОБЛЕМА ЦЕННОСТНЫХ ОРИЕНТАЦИЙ СТУДЕНЧЕСКОЙ МОЛОДЕЖИ

Дабагов А.А.;

студент 3 курса ГМУ

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

Дадашев А. А.;

профессор кафедры «История и философия», д. филос. н.

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

e-mail: dadashbek@yandex.ru

Аннотация. В статье анализируются особенности и проблемы процесса формирования ценностей у студенческой молодежи в современном обществе. Роль социальных институтов в формиро-

нии ценностных ориентиров. Особое значение придается авторами системе образования, как школа и вуз, выполняющие функцию социализации в жизни молодого поколения в контексте реализации Федеральных государственных образовательных стандартов

Ключевые слова: гражданская идентичность, социальный институт, система ценностей духовные ценности, социализация.

THE IMPORTANCE OF SOCIAL INSTITUTIONS IN THE FORMATION OF THE VALUE ORIENTATIONS OF THE STUDENT YOUTH.

Dabagova A.A.;

student of the 3rd GMU

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Dadashev A.A.;

Professor of the Department of History and Philosophy, Doctor of Philosophy

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;

e-mail: dadashbek@yandex.ru

Annotation. The article analyzes the features and problems of the process of value formation among students in modern society. The role of social institutions in the formation of value orientations. The authors attach special importance to the education system, such as schools and universities, which perform the function of socialization in the life of the younger generation in the context of the implementation of Federal State Educational Standards

Key words: civic identity, social institution, value system, spiritual values, socialization.

В современной общественно-политической обстановке особую актуальность приобретает проблема формирования гражданской идентичности молодежи, которая наиболее подвержена разнонаправленному влиянию внешних факторов социализации. В подростковом возрасте на первый план в жизни ребёнка выходит личностное самоопределение, в рамках которого он пытается ответить на вопрос «кто я?».

В процессе жизнедеятельности у каждого индивида появляется потребность в определении личностных ценностей и смысла существования. Данная категория является одной из важнейших потребностей личности. При этом необходимо учесть, что характерные особенности человека зависят от политического, социально-экономического развития общества и, конечно, от культурно-исторического этапа времени, в котором развивается личность.

Формирование объективированной шкалы ценностей у личности складывается, прежде всего, под воздействием его семьи и окружающей среды, какие идеалы и ценности предлагают ему, какие задачи стоят перед ним в различные этапы развития.

Но, необходимо констатировать, что в формировании индивидуальной шкалы ценностей, которая призвана сыграть определяющую роль в жизни индивида, принимают участие разные социальные группы. Нельзя недооценивать роль и таких структурных элементов социума, как семья, детский сад, школьный класс, студенческая группа, трудовой коллектив, компания сверстников, составляющие ближайшее окружение индивида и выступающие в качестве носителей различных норм и ценностей.

Как показывают многочисленные социологические исследования, роль семьи в воспитании индивида слишком велика. В случае неправильного воспитания молодого человека нарушается социальная направленность его адаптации и в социуме, и, наоборот, в случае положительного влияния семья способствует благополучной социализации не только в детском возрасте, но и в течение всей жизни. По утверждению известных авторов, именно семья формирует социально-ценностные качества, столь необходимые для любого социума, такие как гуманизм, патриотизм, добросовестное отношение к обществу, толерантность, сочувствие и др. Важнейшей функцией семьи можно считать формирование таких нравственных ка-

честв в личности, как доброжелательность, отзывчивость, честность, уважение к старшим и т. д.

В научном сообществе существует мнение о том, что «ключевой задачей самоопределения является формирование гражданской идентичности, представляющей осознание личностью своей принадлежности к сообществу граждан определённого государства ...» [3], а значит, необходимо определить, каким образом следует воздействовать на сознание школьника, чтобы облегчить этот процесс. Тем более важно учитывать, что возрастной этап развития ребёнка с 14 до 18 лет является «периодом интенсивного формирования нравственных понятий и убеждений, выработки принципов...», в том числе определяющих его гражданскую позицию. Предложенная нами модель гражданской идентичности современного старшеклассника демонстрирует позицию о том, что гражданская идентичность выступает как значимое личностное качество (образование), которое формируется под воздействием различных социальных институтов, функционирующих в рамках государства. В процессе формирования гражданской идентичности современного подростка происходит развитие его субъектности, переход от объектного состояния к субъектному, которому способствует интернализация внешнего влияния общества в систему ценностных ориентаций школьника, его внутренних индивидуальных жизненных установок. Это позволяет утверждать о необходимости реализации аксиологического подхода, суть которого заключается «в особом внимании к формированию внутреннего мира личности, его стремлений, притязаний, интересов, нравственных доминант жизнедеятельности, общей направленности

Школа и вуз, являющиеся следующими периодами по пути дальнейшего формирования молодого человека, призваны формировать главные ценностные ориентиры по жизни. Именно в школе ребенок сначала превращается в подростка, а затем в юношу. В этом процессе роль педагога неопределима и важна. К сожалению, современная школа переживает не лучшие времена, многие идеалы и ценности стали неактуальны. В прошлом остались времена октябрят, пионеров, комсомольских традиций. Ценности глобального мира стремительно ворвались в жизнь человека. Клиповое сознание, стремление убежать из реальной жизни в реальность виртуальную, окрашенную потребительским настроением, новыми страхами – вот, с чем сталкиваются современный педагог и родители.

С распадом советского строя и установлением многополярного мира в нашей жизни стали популярными современные гаджеты, социальные сети и жизнь в глобальном пространстве интернета. По мере возрастания роли интернета в жизни молодых людей труднее становятся задачи, возложенные на плечи школьных педагогов, преподавателей вузов и родителей: мотивация подростка к жизни в реальном социуме, привлечение к общественной жизни в рамках учебного заведения, города, страны. Поэтому на базе различных учебных и культурных заведений создаются кружки, секции, объединения, клубы по интересам, которые тоже вносят свой неоценимый вклад в воспитание личности и формирование ценностей. Другая проблема, с которой предстоит столкнуться педагогам и родителям, это проявление индивидуализма. Чаще всего эти «искусственные» ценности подростку прививают СМИ. В современном информационном обществе, познание реального мира, в значительной степени, происходит за счет переживания определенных медиа-образов, поскольку СМИ осуществляют социально-преобразующую репрезентацию реальности. В результате чего, происходит процесс рецепции культурных ценностей современного медиапространства: мода, виртуальные услуги, знания, благодаря которым, у человека конструируются не ценностные ориентации современной молодежи, некий культурный эталон, которому должен соответствовать современный человек. СМИ повышают значение материального успеха. Для людей, следящих активно за событиями в мире, необходимость обеспечить себя материально превалирует [4]. Отсюда материальные ценности у формирующейся личности встают на первое место. В этом возрасте необходимо правильно направить юношескую энергию [5]. Социальные институты оказывают непосредственное влияние на формирование ценностных ориентиров на протяжении всей жизни человека. В настоящее время система ценностей российской молодежи существенно отличается от ценностей прошлых поколений. Ценностные ориентации моло-

дежи формируются под влиянием двух основных аспектов. Первый из них – это духовное содержание, проявляющееся в нравственных установках, гуманизме, человеколюбии. Второй аспект, влияющий на ценностные ориентации молодежи, стал приобретать большую актуальность в последние десятилетия. В жизни современной молодежи главными приоритетами являются: престижное образование, успешная карьера, семья, дружеские отношения, построение полезных связей, возможность реализовать себя в творчестве или своих увлечениях. Система ценностей отдельной личности и различных социальных групп является фундаментом стабильности общества в целом. К примеру: моральные ценности выступают личными ограничителями поведения каждого человека по отдельности и всего общества в целом. Материальные же ценностные ориентации побуждают человека к действиям, к развитию. А если развиваются люди, то развивается все общество. Поэтому наличие ценностных ориентаций отдельных личностей и различных групп выступает гарантом развития и стабильности общества. Ценностные ориентации молодежи отражают актуальные ценности определенного общества, которые связаны непосредственно с перспективным развитием его общего экономического и культурного уровня. Именно поэтому сейчас большое внимание уделяется системе ценностей современной молодежи, т.к. именно она является будущим нашего общества.

Ученые-социологи первыми увидели в молодежи социальную группу, присущие только ей культурные черты, специфические интересы, ценности и нормы поведения. К молодежи чаще всего относят людей в возрасте от 16 до 30 лет. Это период достижения экономической независимости, формирования чувства ответственности за совершенные поступки, выбора профессии и своего места в жизни, становления самосознания и формирования социального статуса личности, выработки мировоззрения и устойчивой системы ценностей, выбора спутника жизни и создания семьи.

У молодежи есть ряд особенностей, отличающих ее от других возрастов. По своему характеру молодость – это переходное состояние между детством и взрослостью. В каких-то вопросах молодежь является вполне зрелой, серьезной и ответственной, готовой отвечать за свои поступки, а в других – наивной, ограниченной, инфантильной. Находясь на переходной стадии взросления, молодое поколение переживает важнейший этап в своей жизни – этап социализации.

Категория «социализация», возникшая в 30-х годах XX столетия на Западе, непосредственно связана с повышением интереса к «чужой культуре», с началом систематического исследования противоречий между практикой детского воспитания и требованиями общества. К социализации молодежи обратили внимание такие гуманитарные науки как социальная философия, социология, социальная психология для объяснения поведения в тех или иных ситуациях не только детей, но и взрослых представителей различных социальных групп.

Но, необходимо учесть, что на формирование мировоззрения молодого поколения значительное влияние оказывает такой фактор, как социальный статус и в значительной степени зависимость молодежи от таких важных социальных структур как опека общества и государства. Школа и вуз, как образовательные учреждения, формирующие основу ценностных ориентаций молодежи, призваны стать системообразующими факторами, поскольку эти социальные структуры непосредственно связаны с системным циклом образования, в которых помимо специальных профилирующих дисциплин включаются аспекты гуманитарного образования, которое имеет огромное значение в деле структурирования шкалы ценностей. В формировании ценностной ориентации молодых людей определяющую роль имеют изучение таких предметов, как история, философия, социология, история искусств, уже в процессе образования сталкиваются с философскими идеями, с социологическими принципами и законами, на которых основаны социальные стабильность и солидарность, с образцами и высокими шедеврами мирового искусства и т.д.

Молодежь, являясь одной из системообразующих социально-демографических групп, с другими субъектами, является наиболее творчески-подвижной, незащищенной частью населения. В постсоветских государствах и в странах развитых экономических систем именно на

молодежь ориентируются при решении актуальных задач в кратчайшие сроки каких-либо других важных проблем.

Процесс социализации проходит, как отмечают исследователи, в своем структурировании и эволюции несколько стадий. В изначальном периоде социализация проявляется в стихийной деятельности подрастающего поколения в конкретном социуме. Этот процесс передачи выработанных образцов поведения и моделей деятельности в совместном труде и коллективной жизнедеятельности, как способы совместной коммуникации разных поколений в процессе обеспечения общего и значимого для всего сообщества результата.

Литература:

1. Лапин, Н. И. Динамика ценностей населения реформируемой России / Н. И. Лапин, Л. А. Беляева. – М. : Едиториал УРСС, 1996. – 224 с.
2. Мясичев, В. Н. Психология отношений / В. Н. Мясичев. – М. : МПСИ, 2011. – 400 с.
3. Потемкин, В. К. Молодежь в системе современных общественных отношений // Журнал правовых и экономических исследований. – 2018. – №. 2. – С. 270–276.
4. Потёмкин, В. К. Молодёжь. Общественная среда. Православие / В. К. Потёмкин, С. Г. Михайлов. – СПб. : Инфо-Да, 2011. – С. 18.
5. Потемкин, В. К. Самопознание, самопоиск и саморазвитие молодежи в современной России // Телескоп: журнал социологических и маркетинговых исследований. – 2021. – №. 4.
6. Потёмкин, В. К. Социально-профессиональное самоопределение молодёжи. – СПб. : Изд-во Санкт-Петербургского государственного экономического университета, 2020.
7. Потёмкин, В. К. Социальные проблемы человекоориентированного управления пред-приятными и организациями: сборник избранных научных статей / В. К. Потёмкин – СПб. : Изд-во «Инфо-Да», 2021. – 320 с.
8. Тугаринов В.П. О ценностях жизни и культуры [Текст] / В.П. Тугаринов. – Л.: Изд. Ленингр. ун-та, 1960. – 152 с.
9. Федеральный закон «О молодежной политике в Российской Федерации» от 30.12.2020 №489-ФЗ (последняя редакция) [Электронный ресурс] // Консультант Плюс. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_372649/ (дата обращения 27.03.2023).
10. Ценности молодёжи. Топ-3 жизненных ориентиров российской молодёжи: высокий уровень благополучия, спокойная жизнь и возможность приносить пользу своему народу [Электронный ресурс] // Всероссийский центр изучения общественного мнения. – Режим доступа: <https://wciom.ru/analytical-reviews/analiticheskiiozbor/cennosti-molodezhi> (дата обращения 05.04.2023).

УДК 165.732

ДУХОВНО-ПРАВСТВЕННЫЕ ЦЕННОСТИ И ЖИЗНЕННЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОВРЕМЕННОЙ МОЛОДЁЖИ

Дадашев А.А.;

профессор кафедры «История и философия», д. филос. н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: dadashbek@yandex.ru

Аннотация. В статье авторы пытаются охарактеризовать молодёжь как социальную группу и выявить её особенности через анализ факторов, влияющих на формирование ценностей молодёжи. Ценностные ориентации молодежи динамичны, поэтому их изучение является актуальным на любом промежутке времени. В условиях социально-экономических и политических изменений, происходящих в обществе, особенно трудно приходится молодежи с ее еще не устоявшимся мировоззрением,

подвижной системой ценностей. Бездуховность и ее результат – фетишистски–потребительское отношение к жизни порождают у многих молодых апатию, безразличие к себе и другим, что грозит потерей нравственного и духовного здоровья нации.

Ключевые слова: ценности, ориентиры, духовные ценности, молодежь, будущее России.

SPIRITUAL AND MORAL VALUES AND LIFE GUIDELINES OF MODERN YOUTH

Dadashev A.A.;

Professor of the Department of History and Philosophy, Doctor of Philosophy
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: dadashbek@yandex.ru

Annotation. In this article, the authors attempt to characterize young people as a social group and identify their characteristics through an analysis of the factors that influence the formation of young people's values. Young people's value orientations are dynamic, making their study relevant at any given time. In the context of socio-economic and political changes in society, young people face particular challenges due to their evolving worldviews and shifting value systems. Lack of spirituality and its result, a fetishistic and consumerist attitude towards life, lead many young people to become apathetic and indifferent to themselves and others, which threatens to destroy the moral and spiritual health of the nation.

Keywords: values, guidelines, spiritual values, youth, the future of Russia.

В социальной структуре общества особое место занимает молодежь. Этой возрастной категории присущи ярко выраженные черты поведения, образа жизни, мышления и мироощущения. От того, каким образом сформируются определенная жизненная позиция молодого человека, его ценностные ориентации, цели, собственные взгляды на окружающую действительность, безусловно, будет зависеть его будущее. На основе ценностей, которые принимает человек, складываются его жизненные приоритеты. Какими будут эти приоритеты – зависит от него.

Основная мысль в исследовании данной статьи заключается в следующем: анализируя формирование главных ценностей молодежи, выявить причины, приводящие к негативным последствиям.

В написании статьи нами были использованы следующие научные методы: анализ источников, опрос, анкетирование, сравнение и др.

Ценностные ориентации молодежи динамичны, поэтому их изучение является актуальным на любом промежутке времени. В условиях социально-экономических и политических изменений, происходящих в обществе, особенно трудно приходится молодежи с ее еще не устоявшимся мировоззрением, подвижной системой ценностей. Бездуховность и ее результат – потребительство – эгоистическое отношение к жизни порождают у многих молодых апатию, безразличие к себе и другим, что грозит потерей нравственного и духовного здоровья нации.

Внимание к молодежи, ее социальным проблемам должно быть резко усилено. Определение средств, форм и методов работы с молодежью находится в прямой зависимости от знания экономических, возрастных, психологических и социальных особенностей данной группы населения, ее социального статуса.

Молодёжь – социально-демографическая группа, выделяемая на основе совокупности возрастных характеристик, особенностей социального положения и обусловленных ими социально-психологических качеств. Молодежь занимает важное место в социально-демографической структуре и общественно-политической жизни общества.

Возрастные границы этой социальной группы достаточно сглажены. К молодёжи чаще всего относят людей в возрасте от 16 до 30 лет. Это период достижения экономической независимости, формирования чувства ответственности за совершенные поступки, выбора профессии и своего места в жизни, становления самосознания и формирования социального ста-

туса личности, выработки мировоззрения и устойчивой системы ценностей, выбора спутника жизни и создания семьи.

У молодёжи есть ряд *особенностей*, отличающих ее от других возрастов. По своему характеру молодость - это переходное состояние между детством и взрослостью. В каких-то вопросах молодежь является вполне зрелой, серьезной и ответственной, готовой отвечать за свои поступки, а в других – наивной, ограниченной и инфантильной. Находясь на переходной стадии взросления, молодое поколение переживает важнейший этап в своей жизни – этап социализации.

Жизненные ценности – это то, что наиболее дорого, свято как для одного человека, так и для человечества в целом; это ценности, которые образуют цели, мотивы и направленность деятельности людей, о чем они мечтают и к чему они стремятся, достижение чего образует смысл их жизни.

Ценности могут быть религиозными, политическими, нравственными, гедонистическими, профессиональными.

На формирование жизненных ориентиров оказывают влияние определенный интеллектуальный уровень развития личности и сила воли. Формирование ориентиров в значительной мере обусловлено индивидуальным опытом жизни человека и определяется теми жизненными отношениями, в которых он находится.

Современная молодежь – это динамичная и многогранная группа, формирующаяся под влиянием стремительно меняющегося мира. Их жизненные ценности и ориентиры отличаются от предыдущих поколений, отражая социо-культурные сдвиги и технологический прогресс.

Среди ключевых ценностей можно выделить:

Самореализация и индивидуальность: Молодые люди стремятся раскрыть свой потенциал, реализовать уникальные таланты и найти свое место в мире. Важность самовыражения и признания индивидуальности значительно возросла роль следующих факторов: Образование рассматривается как инвестиция в будущее, ключ к успешной карьере и финансовой независимости. Однако, карьерные ориентиры смещаются в сторону гибкости и возможности внести вклад в общественно значимые проекты; Молодежь ценит свободу выбора, свободу передвижения и независимость от традиционных институтов. Это проявляется в выборе образа жизни, отношений и принятия решений. Интернет и социальные сети являются неотъемлемой частью жизни молодежи. Они формируют восприятие мира, способы общения и получения информации. Цифровая грамотность становится важным навыком для адаптации в современном обществе.

Другой важный фактор, влияющий на ценности молодежи является экология и устойчивое развитие: Растет осознание экологических проблем и ответственности за будущее планеты. Молодые люди все чаще поддерживают инициативы, направленные на устойчивое развитие и защиту окружающей среды.

Важно отметить, что данные ценности не являются универсальными для всей молодежи. На них влияют факторы, такие как социально-экономическое положение, культурные традиции и географическое местоположение. Дальнейшие исследования необходимы для более глубокого понимания меняющихся ценностей и ориентиров современной молодежи.

В современном обществе возрастает влияние современного искусства, СМИ и интернета на духовно-нравственное воспитание молодежи и формирование ее личностных качеств, идеалов, ценностей и ориентиров.

Средства массовой информации и интернет, превратившиеся в наше время в чрезвычайно влиятельную силу, как определенная общественная подсистема должны поддерживать позитивные ценности, целостность и стабильность функционирования и развития социума. Однако анализ содержания современных российских СМИ и интернет-сайтов показывает, что за редким исключением все эти функции практически не выполняются. СМИ и интернет являются одним из современных социальных факторов, оказывающих воздействие, как на формирование сознания молодёжи, так и отчасти его деформацию. Учитывая наи-

большую внушаемость детей, подростков, молодежи, их неопытность, недостаточный уровень знаний, неустойчивость психики, неокончательную сформированность жизненных идеалов и целей, наибольшую активность и перспективность развития, пространство интернета выбрало их в качестве основного объекта своего влияния [3].

Широко известны данные о насыщенности средств массовой информации актами агрессии, насилия, жестокости. Криминальная хроника занимает одно из ведущих мест в тематике современного телевидения. Сцены насилия негативно воздействуют на сознание современной молодежи, в результате чего она становится агрессивной, несдержанной, проявляет девиантные формы поведения.

Говоря о положительном влиянии СМИ и интернета, надо в первую очередь отметить их информационную и просветительскую роли. В последнее время набирает силу тенденция превращения средств массовой информации в сферу самореализации личности. Появляются передачи радио- и телевидения с прямым участием слушателей и зрителей. Развитие электронных систем породило совершенно новый вид коммуникации и самореализации - участие человека во взаимодействии с определенными интересующими его по тем или иным причинам партнерами, которое позволяет ему найти единомышленников и выразить себя в общении с ними. Велика роль художественной литературы в духовно-нравственном воспитании молодежи, в формировании полноценной личности, ее идеалов.читающая молодёжь быстрее находит правильное решение, имеет творческое воображение, лучше владеет речью. Она точнее формулирует мысль, свободнее пишет. Но проанализировав круг чтения подростков, к сожалению, выясняется, что около 40% в нем составляет преимущественно литература развлекательного характера (триллеры, детективы, фантастика, приключения, ужас и мистика), тогда как книги научно-познавательные занимают вдвое меньше (21 %) [5]

Духовное осмысление и художественное освоение действительности настраивает человека на самосовершенствование и гармонизацию внутреннего «я» с внешней средой.

На формирование ценностных ориентаций молодежи оказывает влияние *возрастно-демографический фактор*, связанный с социальным статусом и в какой-то мере зависимостью молодых людей от опеки со стороны общества и государства. *Образовательный фактор*, влияющий на формирование ценностных ориентаций молодежи, является, пожалуй, самым позитивным, поскольку связан с системным процессом образования, в которое помимо специальных профилирующих дисциплин включаются аспекты гуманитарного образования, которое имеет огромное значение в деле формирования ценностных ориентаций. Молодые люди, обучаясь таким предметам, как история, философия, социология, история искусств, уже в процессе образования сталкиваются с философскими идеями, с социологическими принципами и законами, на которых основана социальная стабильность и солидарность, с образцами и высокими шедеврами мирового искусства и т.д.

Успех для значительной части молодежи характеризуется достижением высокого материального статуса. Высшее образование как условие достижения успеха ценится чуть меньше. Тем не менее, в сознании молодежи престиж высшего образования по сравнению со средним очень высок.

Отношение к труду весьма противоречиво. С одной стороны молодежь в основном не причисляет труд к перечню наиболее значимых ценностей. Это частично объясняется упреждением идеологии особой общественной значимости труда и трудового воспитания. Однако большую роль для многих играет интересная работа. Вместе с тем, основным мотивом для молодых людей, объясняющим выбор ими рабочего места является возможность получения большего дохода. Это связано с ослаблением в молодежном сознании связи между деньгами и работой в ее трудовом значении.

Следует также отметить понимание молодежью свободы как полного отсутствия ограничений, т.е. как отказ от социальной ответственности и солидарности.

Дадашев А.А. в работе «Курс лекций по политологии» совершенно правильно отмечает, что «социализация- это приобщение, вовлеченность молодого человека (индивидуально или

с коллегами по профессии, по интересам, в составе группы или партии, своей национальности, людей одного вероисповедания) в политико-властных отношений в обществе» [9]

Следует подчеркнуть, что среди моральных ценностей возрастает значение индивидуализма и эгоизма, связанных с нарастающей тенденцией к дифференциации себя от других. В сознании молодежи происходит разлом между альтруистическими и эгоистическими установками. Одной из главных моральных проблем молодые люди называют соотношение между нравственностью и успехом, границу которых определяет порядочность. В целом можно сказать, что моральное сознание молодежи отличается двойственностью: в нем присутствуют и уживаются взаимоисключающие установки.

Исследование ценностей и ориентиров современной молодежи с каждым днем приобретает всё большую значимость.

Подтвердить это может следующее размышление американского психолога Эрика Эриксона: «Молодой человек должен, как акробат на трапеции, одним мощным движением отпустить перекладину детства, перепрыгнуть и ухватиться за следующую перекладину зрелости. Он должен сделать это за очень короткий промежуток времени, полагаясь на надежность тех, кого он должен отпустить, и тех, кто его примет на противоположной стороне».

Молодежь, как наиболее динамичная часть населения, имеет довольно подвижные ценностные ориентации. Динамика ценностных ориентаций зависит от социально-демографических характеристик и уровня социализации каждого человека, а также от внешних факторов (политических, культурных, экономических и т.д.). Именно в такой ситуации и реализуются разноплановые жизненные позиции молодежи.

Итак, жизненные ценности и ориентиры современной молодежи представляют собой сложную мозаику, отражающую вызовы и возможности XXI века. От стремления к самореализации до осознания экологической ответственности – эти ценности формируют будущее нашего общества. Понимание этих тенденций необходимо для эффективного взаимодействия поколений и построения гармоничного будущего.

В заключение, важно подчеркнуть, что ценности молодежи – это не статичная данность, а динамично развивающаяся система. Они продолжают трансформироваться под влиянием глобальных процессов, технологического прогресса и меняющихся социальных норм. Поэтому постоянный мониторинг и анализ этих изменений – ключ к пониманию направления развития общества в целом.

Литература:

1. Бакиров В., Рущенко И. Молодежь: потребности и возможности // Соврем. о-во. 1993.
2. Бобнева М.И. Социальные нормы и регуляция поведения. М. 1978.
3. Боринштейн Е.Р. Система ценностных ориентаций личности в условиях социально-культурной трансформации // Грані. 2004.
4. Васенина И. Ценностные ориентации студенческой молодежи и экстремизм // Высш. образование в России. 2007.
5. Волкос Ю.Г. Социология молодежи: учебное пособие. Ростов н./Д.: Феникс, 2001.
6. Гадзаова Л.П. Формирование ценностной картины мира у студентов // Высш. образование сегодня, 2007.
7. Голенкова З.Т. Динамика социокультурной трансформации в России // Социс. 1998. № 10.
8. Данилова Е. Динамика базовых ценностей молодежи Республики Беларусь // Социология: теория, методы, маркетинг. 2007.

РОЛЬ ИСТОРИИ В РАЗВИТИИ ЮРИДИЧЕСКОЙ НАУКИ

Дзахмишева А.З.;

студентка 1 курса направления подготовки Юриспруденция
института права, экономики и финансов
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: alinadzahmicheva@gmail.com

Дзахмишева И.Ш.;

доктор экономических наук, профессор
института менеджмента, туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова», г. Нальчик, Россия;
e-mail: irina_dz@list.ru

Аннотация. В научной статье установлено, что история России, конкретные исторические события, факты, процессы и явления выполняют существенную роль в создании более справедливых и эффективных правовых систем. Знания истории России, понимание происхождения и сущности правовых институтов и систем и применение опыта прошлого для решения современных правовых задач, способствуют формированию нравственных и гражданских ценностей и выполняют онтологическую, мировоззренческую, сравнительную, идеологическую функции в юриспруденции.

Ключевые слова: история, история России, функция, право, юриспруденция.

THE ROLE OF HISTORY IN THE DEVELOPMENT OF LEGAL SCIENCE

Dzakhmisheva A.Z.;

1st year student majoring in Jurisprudence
Institute of Law, Economics and Finance
Kabardino-Balkarian State University named after Kh.M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
e-mail: alinadzahmicheva@gmail.com

Dzakhmisheva I.Sh.;

Kabardino-Balkarian State University named after Kh.M. Berbekov
Institute of Management, Tourism and Hospitality Industry,
Nalchik, Russia;
e-mail: irina_dz@list.ru

Annotation. The scientific article establishes that the history of Russia, specific historical events, facts, processes and phenomena play a significant role in the creation of more just and effective legal systems. Knowledge of the history of Russia, understanding the origin and essence of legal institutions and systems and the application of past experience to solve modern legal problems contribute to the formation of moral and civic values and perform ontological, ideological, comparative, ideological functions in jurisprudence.

Keywords: history, history of Russia, function, law, jurisprudence.

История России играет основополагающую роль в юриспруденции. Понимание истории России способствует формированию знаний о происхождении и развитии правовых систем, форм и норм. В связи с этим глубокое осмысление исторических аспектов в юриспруденции представляется актуальным.

Целью научной работы является изучение влияния знаний по истории России на формирование правовых институтов и законодательства.

Предмет исследования – выявление причинно-следственных связей между закономерностями исторического развития российского общества и юридическими подходами развития правовых явлений и механизмов государственной власти.

Анализ литературных источников [1-3] позволил установить, что «история России – это многовековой путь развития русского государства и общества, охватывающий его становление, расширение, периоды взлётов и падений, а также формирование его культуры, экономики и государственности на протяжении тысячелетий, начиная с древних времён до наших дней».

Вольтер О.В. и другие [4-5] отмечают, что история России дает комплексное представление о развитии государственности, общества и культуры страны и её месте в мировом историческом процессе.

Обобщение мнений ученых [6-8] позволил определить, что история России, конкретные исторические события, факты, процессы и явления выполняют существенную роль в создании более справедливых и эффективных правовых систем.

История России, юридическая история показывают, что научные доктрины, научные принципы организации правового материала, научные формы правового мышления играют огромную роль в нормотворчестве, разрешении судебных споров, формировании понятийного и терминологического аппарата права. Не случайно становление и упрочение системы королевских судов в европейских странах, прежде всего в Англии, во Франции, в Германии, сопровождалось появлением множества юридических трактатов, в которых обобщалась и унифицировалась судебная практика, систематизировались нормы процессуального и материального права, объяснялась сущность правовых институтов.

По мнению Корнева А.В. [9] «право формируется несколько раньше государства, а с его появлением право, преимущественно в форме закона, получает охрану со стороны государства, которое концентрирует в своих руках монополию на издание законов». С позиции истории России, по нашему мнению, право выступает точкой превращения де факто в де юре. Право было сформировано человеком для обозначения доминирующих в конкретном обществе фундаментальных правил поведения, описания методов функционирования социальных институтов и процедур, следуя которым эти институты могут уточнять и изменять выделенные ранее правила поведения. Право, понимаемое таким образом, есть логичный и естественный результат совместной жизни людей.

Ряд ученых [10] справедливо полагает, что «закон, не создается с нуля: он подытоживает социально одобряемую и повторяющуюся социальную практику; следовательно, базисом для любого закона выступает его социально-исторический «бэкграунд». Будущие юристы должны не только знать наизусть положения законодательных актов, но и четко понимать, почему они возникли, для чего они существуют, как они эволюционировали и что они представляют собой сегодня. Все это позволяет понять сущность онтологической (или согласно иным авторским именованиям, гносеологической, историографической, праксиологической, аксиологической) функции обучения истории России. На наш взгляд, история России играет в юриспруденции методологическую роль, обеспечивая причинно-следственные связи между историческими событиями, социальными, экономическими, политическими и другими сторонами жизни общества в прошлом и на основе критического осмысления исторических правовых явлений и процессов эволюционировать сознание, методы и способы понимания и регулирования окружающей действительности, фиксировать ее законы в текстах конституций, законов, подзаконных актов и иных юридических документах.

С позиции Раака Д.У. «отрицание исторического компонента юридического образования – заведомо проигрышная стратегия функционеров системы образования». Такого же

мнения придерживается Горбун Г.С., который утверждает, что «отрицание важности истории в юридическом образовании априори неэффективно».

На наш взгляд, игнорирование исторического контекста в юриспруденции лишает смысла происхождение нормы права и превращает ее в констатацию факта не содержащую аргументации.

Утверждение Личман Б. В. о том, что истории России выполняет мировоззренческую функцию в юриспруденции, которая заключается в развитии широкого мировоззрения и общей культуры мышления; формировании правовой ценности, принципов и идей, вектора правовой мысли, ставшей фундаментом современного права» совпадает с нашей позицией.

Изучение истории России выполняет сравнительную функцию в юриспруденции, которая заключается в сравнении различных правовых систем и выявлении общих закономерностей. Критическое осмысление исторических процессов и правовых норм развивает аналитические способности юриста.

По мнению Франкенберга Г. изучение истории России выполняет сравнительную функцию в юриспруденции, которая заключается в сравнении юридических понятий, анализе исторических явлений и процессов, выявлении сходства и различий в правовых системах и нормах в различные исторические периоды, определении тенденции развития права и прогнозировании будущих направлений, позволяет понять общие черты и особенности, условия возникновения, развития и трансформации правовых институтов». На наш взгляд критическое осмысление исторических процессов и правовых норм развивает аналитические способности, которые важны в юриспруденции.

Кузнецова О. А. справедливо полагает, что «исследование прошлых изменений в правовой системе помогает выявить общие тенденции и сделать прогноз о будущих направлениях развития правового регулирования, например, в сторону усиления цифровизации, развития новых форм собственности или большей защиты прав граждан».

Кузьмина Е. С., Кузьмин И. А. считают, что использование социологических и экономических данных в контексте изучения исторических процессов, сравнительного анализа правовых систем также важны в юриспруденции для понимания факторов, влияющих на эти изменения.

На взгляд Кодан С. В. «изучение исторических предпосылок правовых явлений позволяет более глубоко понять их современное состояние и предсказать возможные пути их развития».

Другие ученые отмечают, что действующее законодательство с учетом его прошлого, позволяют раскрыть условия его возникновения и развития».

По мнению Михайлова А. М. история России выполняет идеологическую функцию в юриспруденции, которая заключается в формировании патриотического отношения к своей стране и её правовой системе.

История играет непреложную роль в развитии юриспруденции, ибо она является фундаментом, на котором строится современная система права. Исторические события, законы и судебные решения прошлого служат важными источниками знаний и опыта, влияя на формирование судебной практики и правовых норм.

История помогает в предотвращении ошибок как в областях науки и образования, так и в юриспруденции. Исторические ошибки и несправедливости в право применении служат уроками для будущего. Изучение прошлых ошибок позволяет избегать их повторения и строить более справедливую систему правосудия. Примером несправедливой системы суда стали пытки и жестокость. В 15-17 веках применение пыток в судебных процессах было распространено во многих странах. Проблема в том, что под этой жестокостью подсудимые могли признавать преступления, в которых они даже не виноваты. Это часто приводило к не заслуженным смертным и пожизненным приговорам, а также казням и избиению особой плетью до полусмерти (иногда и до смерти).

Исторические данные это источник права. Многие современные правовые системы опираются на исторические документы и законы, которые были разработаны в далеком прошлом. Примером может служить Кодекс Наполеона, который до сих пор влияет на правовую систему Франции и других стран. Многие источники говорят о справедливости в некоторых регионах мира, что делало суд более правильное и справедливее в отличие от остальных стран. Легендарный Царь Израиля, Соломон, считался великим правителем, потому что судил справедливо. Это считается примером для судейства в настоящее время. Мы должны равняться на великих людей прошлого, которые сделали шаг для революции в сфере юриспруденции.

Развитие правовой мысли происходит также за счет истории. Юридическая наука и мысль эволюционируют на основе анализа исторических судебных дел и решений. Изучение истории помогает правовым специалистам развивать новые подходы к юридическим вопросам. Это даёт возможность принимать наиболее обоснованные решения в современных общественных проблемах.

А также, история отражает изменения общественных ценностей, что влияет на развитие юриспруденции. Раньше население почти всего мира было незащищено. Многие обычные граждане не имели адекватной защиты перед судом и верховными властями. Часто судебные процессы были «непрозрачными», и люди могли быть осуждены без разбирательства дела. Общество было ограничено в своих правах, им запрещали распоряжаться своим правом выбора, у них не было право голоса. Было распространено неравенство полов. Во многих обществах женский пол был лишен правовых привилегий и политических прав. Также, в истории часто нормализовалось насилие над женщинами, и юриспруденция не всегда эффективно реагировала на такие случаи. С течением времени, благодаря усилиям активистов, неравенство полов уменьшилось. Борьба за гражданские права и равенство полов привела к изменениям в законах и судебной практике.

История служит неотъемлемой частью общественнознания и юриспруденции, обогащая их знаниями и помогая предсказать будущее, основываясь на прошлом. Понимание взаимосвязи между историей и юриспруденции содействует более глубокому анализу общественных процессов и развитию более эффективных стратегий для решения социальных проблем. Понимание и использование этой роли истории помогает создавать более справедливые и согласованные юридические системы. История является источником знаний в любой сфере деятельности.

Заключение. Знания истории России, понимание происхождения и сущности правовых институтов и систем и применение опыта прошлого для решения современных правовых задач, способствуют формированию нравственных и гражданских ценностей и выполняют онтологическую, мировоззренческую, сравнительную, идеологическую функции в юриспруденции.

История не только фиксирует прошлые события в правовой сфере, но и выполняет активную роль в развитии юридической науки, предоставляя инструменты для анализа, синтеза и прогнозирования правовых процессов, что является неотъемлемой частью современного правоведения.

Литература:

1. Кириллов В. В. История России. М.: Издательство Юрайт, 2016.
2. Макарова А.Н., Скворцова Е., Андреева И. История России. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2001.
3. Моисеев В. В. История России. С древнейших времен до наших дней. ООО ДиректМедиа, 2019.

4. Вольтер О. В. Феномен российской государственной идеологии как духовно-политической основы государственной целостности России: история и современность (политологический аспект). Ростов-на-Дону, 2010. –374 с. 2010.
5. Эриашвили Н. и др. (ред.). Развитие российской государственности. Опыт теоретико-правового и историко-правового анализа. Litres, 2024.
6. Исаев И.А., Румянцева В.Г. Историко-правовая научная школа: макроистория и юридическое познание // Российское право онлайн. 2024. №. 3. С. 5–14.
7. Кодан С.В. Историография в структуре юриспруденции: понимание и основные исследовательские пространства // Проблемы и подходы в современных юридических исследованиях. С. 46.
8. Нохрин В.М. Методологические аспекты историко-правового исследования // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Право. 2011. №. 6 (223). С. 6–10.
9. Корнев А.В. Изучение истории политических и правовых учений в российском правоведении в XIX - начале XX в.: традиции, направления, этапы // Lex Russica. 2020. № 10 (167). С. 114–125.
10. Веденеев Ю.А. Юридическая наука: введение в концептуальную историю // Lex russica. 2017. №. 3 (124). С. 9–28.

УДК 329(470.6)

ИСТОЧНИКИ ПОБЕДЫ КРАСНОЙ АРМИИ НА СЕВЕРНОМ КАВКАЗЕ В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ

Дождева Е.;
студентка 1 курса ТТФ
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия
Атаева Ф.А.,
к.и.н., доцент кафедры истории и философии
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация. Победа Красной Армии на Северном Кавказе в годы Великой Отечественной войны (битва за Кавказ, 1942–1943) была обусловлена сочетанием стратегических решений, боевых операций, материально-технического обеспечения и морального духа советских солдат и офицеров. оборона Кавказа проходила в трудных условиях горного театра, которые требовали от войск освоения специфических форм и способов борьбы с применением всех видов оружия. Войска приобрели опыт ведения боевых действий по направлениям, построения глубокоэшелонированных боевых порядков, взаимодействия всех родов войск.

Ключевые слова: героизм, патриотизм, война, стратегия, тактика.

SOURCES OF THE VICTORY OF THE RED ARMY IN THE NORTH CAUCASUS DURING THE GREAT PATRIOTIC WAR

Dozhdeva E.;
1st year student of TTF
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia
Ataeva F.A.;
Candidate of Historical Sciences, Associate Professor of the Department
of History and Philosophy of
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The victory of the Red Army in the North Caucasus during the Great Patriotic War (the Battle for the Caucasus, 1942-1943) was due to a combination of strategic decisions, combat operations, logistical support, and the morale of Soviet soldiers and officers. The defense of the Caucasus took place in the difficult conditions of the mountain theater, which required the troops to master specific forms and methods of combating the use of all types of weapons. The troops gained experience in conducting combat operations in different directions, building deep-echelon combat formations, and interacting with all branches of the armed forces.

Keywords: heroism, patriotism, war, strategy, tactics.

Фашистская Германия придавала огромное значение захвату Кавказа. Он учитывал важное стратегическое и экономическое значение этого региона. С овладением Кавказа гитлеровцы рассчитывали привлечь на свою сторону Турцию и распространить агрессию на Средний и Ближний Восток.

Советские войска героически обороняли Кавказ. Против них была направлена немецко-фашистская группа «А» в составе 1-ой и 4-ой танковых, 17-той и 3-й (румынской) армий и части сил 4-го воздушного флота. Для захвата Кавказа гитлеровцы сосредоточили большую группировку войск. Пользуясь превосходством в численности, боевой технике и вооружении, враг временно захватил Армавир, Майкоп, Ставрополь, Минводы и создал критическую обстановку под Нальчиком и Моздоком.

С августа по октябрь 1942 года шли ожесточенные бои на грозненском, туапсинском и новороссийском направлениях и на перевалах Главного Кавказского хребта. Неимоверными усилиями и массовым героизмом войска Закавказского фронта остановили наступление врага на всех участках. Войска Северной группы (в составе 9-й, 37-й, 44-й, 58-й общевойсковых и 4-й воздушной армии) Закавказского фронта имели задачу не допустить прорыва гитлеровцев по долине Алханчурт на Грозный и через «Эльхотовские ворота» и г.Орджоникидзе [2].

26 октября 1942 года началось наступление гитлеровцев на нальчикско-орджоникидзевском направлении. Через два дня, 28 октября Нальчик был уже в руках врага, и он устремился в Орджоникидзе (Владикавказ). Оборону столицы Северной Осетии держала 12-ая стрелковая дивизия НКВД и Северо-Осетинская бригада народного ополчения. Продвижение врага на гизельском направлении одерживал 54-й гвардейский пулеметный батальон, оборонявший село Гизель. На подступах в Орджоникидзе шли ожесточенные бои, в ходе которых многие бойцы разных национальностей стали Героями Советского союза. Десятки и сотни героических подвигов, совершенных красноармейцами, а также массовый патриотизм и мужество солдат, ополченцев, простых граждан остановили продвижение противника в Орджоникидзе. 5 ноября 1942 года наступательный порыв гитлеровцев иссяк. Фашисты были остановлены. Фактически с этого рубежа началось изгнание врага из Северной Осетии. Героизм и мужество красноармейцев и гражданского населения при обороне г. Орджоникидзе отмечали многие полководцы, писатели, историки, фронтовые журналисты, государственные деятели и политики [3].

Враг не смог выполнить свою основную задачу – овладеть г.Орджоникидзе, нефтяными районами Грозного и Баку, перевалами Главного Кавказского хребта. С 5 ноября 1942 началась новая, решающая фаза в Нальчикско-Орджоникидзевской операции – переход частей Красной Армии в контрнаступление. После упорных и кровопролитных боев, советские войска овладели с.Гизель. Этот контрудар, являющийся заключительным этапом Нальчикско-Орджоникидзевской операции, продолжался до 12 ноября 1942 года. Части Красной Армии под с.Гизель разгромили крупную группировку гитлеровцев. Только убитыми враг потерял свыше 5 тысяч солдат, офицеров и генералов. Советские войска захватили в качестве трофеев 140 танков, 70 бронемашин, 70 орудий разных калибров, 2359 автомашин, 183 мотоцикла, 84 пулемета, свыше одного миллиона патронов, 2 склада боеприпасов, склад продовольствия и т.д.

Контрудар, нанесенный частями Красной Армии врагу в Нальчикско-Орджоникидзевской операции 1942 года, имел огромное значение для обороны Кавказа. В ходе операции

была сорвана попытка гитлеровцев захватить города Орджоникидзе, Грозный, Малгобек, Махачкала, Баку и выхода в страны Ближнего Востока [1].

Не оправдались и расчеты врага – восстановить народы Кавказа друг против друга, горцев против русских. Сплотившись перед захватчиками между собой и с русским народом, горцы героически защищали свою многонациональную Родину.

Литература:

1. Гречко А.А. Битва за Кавказ, 1973.
2. Карташев А.В. Оборонительные действия советских войск в битве за Кавказ: ставропольское направление // Военно-исторический журнал. 2019. № 7. С. 31–38: 8 фот., портр. Примеч.:с. 38
3. Тетуев А.И. Малгобекская оборонительная операция битвы за Кавказ в исторической памяти: проблемы формирования и сохранения // Вестник Кабардино-Балкарского института гуманитарных исследований. 2020. № 4–2(47). С.72–79.
4. Пшеняника Г.А. Крах плана «Эдельвейс». 2013.

УДК 329(470.6)

КУЛЬТУРА КАК ФАКТОР ИНТЕГРАЦИИ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО КАВКАЗА

Кантемирова Ф.Б.;

студентка 1 курса факультета Экономика и управление
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;

Атаева Ф.А.;

доцент, к.и.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация. Роль культуры в просвещении и преодолении исторически обусловленной замкнутости образа жизни. Интеграционные процессы определили в обществе запрос на использование свойств национального характера, которые способствовали просвещению. Вхождение народов Северного Кавказа в состав России привело к более тесному взаимодействию культуры России и кавказских этносов, наложило неповторимый отпечаток на культуру, литературу, искусство, общественную мысль, всех народов Северного Кавказа.

Ключевые слова: религия, христианство, ислам, брак, аристократия.

CULTURE AS A FACTOR IN THE INTEGRATION OF THE PEOPLES OF THE NORTH CAUCASUS

Kantemirova F.B.;

1st year student of the
Faculty of Economics and Management
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Ataeva F.A.;

Associate Professor, PhD
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The role of culture in education and overcoming the historically conditioned isolation of lifestyle. Integration processes have determined the demand in society for the use of national characteristics that have contributed to education. The entry of the peoples of the North Caucasus into Russia led to closer interaction between the culture of Russia and the Caucasian ethnic groups, and left a unique imprint on the culture, literature, art, and public thought of all the peoples of the North Caucasus.

Keywords: religion, Christianity, Islam, marriage, aristocracy.

Рассматривая взаимоотношения народов, необходимо подчеркнуть, что кабардинская доминирующая верхушка играла огромную роль в установлении этнокультурных, политических и родственных связей. Кабардинский ученый К.Ф. Дзамихов по этому поводу пишет: «История адыгских Черкасских и их деятельность в России интересна и сама по себе, и в связи с различными аспектами истории феодального класса России в XVI- XVIII вв. Они активно участвовали в политической жизни русского общества. Достаточно назвать например, таких деятелей, как Михаил Темрюкович, Борис Камбулатович, Василий Карданукович, Дмитрий Мамстрюкович, Яков Куденетович, Михаил Алегукович и т.д.»[1].

Кабардинская господствующая верхушка все активнее принимала участие в политической жизни народов Северного Кавказа. Например, кабардинские аристократы Таусултановы, Гиляксановы, Анзоровы и др. играли заметную роль в социально-политической жизни не только Дигории (Западной Осетии), но и всей Северной Осетии[2].

В течение продолжительного времени Кабарда была подлинно связующим звеном, благодаря чему, многие народы многонационального края узнали лучше друг друга, установили тесные культурные и родственные связи.

Во взаимоотношениях народов были не только радостные события, благородные поступки, достойные подражания, но, к сожалению, были и мрачные страницы: вражда, ненависть, горе, страдания людей и т.д. [3].

Ислам всегда играл важную роль в истории и культуре народов Северного Кавказа.

Религия народов многонационального региона была разнообразной, большинство из них в XVII-начале XIX в. исповедовали ислам.

В Осетии ислам был распространен в Дигории и Тагаурии, в основном среди аристократии. Вместе с тем, Осетия испытывала также сильнейшее влияние со стороны Грузии. При этом христианская Грузия проводила в Осетии политику христианизации. В Осетию ислам проник, главным образом, в среду феодалов, где он впервые датируется 1741г. [4].

В Кабарде большая часть населения была обращена в ислам в XVII в. С этого периода он стал распространяться среди части осетин-дигорцев, балкарцев и карачаевцев.

По принятию ислама, в среде осетинской знати получили распространение такие формы брака, как левират и сорорат. Левират-это вторичный брак с членом рода умершего мужа, а сорорат-обычай вступления в брак одновременно или последовательно с двумя и более женщинами, состоящими между собой в родстве (родные или двоюродные сестры)[5].

Главным преимуществом сороратного брака было то, что при его заключении калым был значительно меньший, чем обычно. Вместе с тем, считалось, что близкая родственница, а не чужая женщина, будет лучше заботиться о детях-сиротах.

Известный русский историк и этнограф II половины XIX в. Д. Лавров по этому поводу писал : «Влияние магометанства отразилось между прочим, на одном из обычаев осетин-обычая женитьбы на женах умерших братьев, на женах даже умерших сыновей. Обычай этот, отчасти обуславливавшийся причинами экономическими, представлявший в виду, например, обычай покупать жен, как бы предупреждением тех убытков, которые по понятиям практикующих этот обычай несет семья лишаясь своего члена, приобретенного покупкою» [6].

При этом, необходимо подчеркнуть, что браки между близкими родственниками исключались и, если сын женился на однофамильце своей матери или бабушки, то избранница в таком случае происходила из другой, более отдаленной ветви рода.

Позитивную роль ислам сыграл в просвещении осетин.

В мусульманских селах были открыты школы-медресе, в которых взрослые и дети, независимо от пола, обучались арабскому языку, чтению Корана, нормам обычного и мусульманского права – адату и шариату. Этот факт имел прогрессивное значение для населения Северной Осетии, тем более что осетины не имели своей письменности и в большинстве случаев были неграмотные.

Ислам оказал обусловленное влияния на культуру и традиции осетинского народа и особенно его феодальные сословия. Ислам был одним из сильных факторов развития этно-

культурных контактов между высшими сословиями Осетии, Кабарды, Балкарии, Карачая и Ингушетии в XVIII – XIX вв [7].

Основная часть народов Северного Кавказа занималось земледелием, сеяли просо, пшеницу, рожь, ячмень, овес и т.д.

Все это в сочетании со скотоводством являлось надежным средством к существованию.

Ведущей полеводческой культурой у кабардинцев в XVIII-XIX вв. было просо, дававшее высокие урожаи. Просо употребляли в основном для продовольственных целей, а также применяли как питательный корм для верховых лошадей, которые высоко ценились не только в Кабарде, но и далеко за ее пределами.

Также они сеяли ячмень, пшеницу, а в конце XVIII в и кукурузу.

Известно, что в марте 1745 г. русский дворянин и путешественник Василий Черкесов побывал в Кабарде и сообщал следующее: «Кашкатовцы (кабардинские князья кашкатовской партии. - Ф.Атаева) собираются весной переселиться к Бештовым горам и на том месте пахать просо, пшеницу и ячмень».

В «Описании кабардинского народа», составленном по материалам Коллегии иностранных дел в мае 1748 года говорится о посевах пшеницы в Кабарде. Кабардинцы выращивали и ячмень, который в основном шел как корм для лошадей. Русские архивные документы подтверждают, что кабардинцы в XVIII веке не нуждались в привозном хлебе, хотя хлебные поля Кабарды часто уничтожались вторгавшимися войсками крымского хана.

Малоземелье в горах Осетии, Ингушетии, Балкарии не благоприятствовало земледелию. Несколько лучшие условия были в Чечне (особенно в той ее части, которая получила название Ичкерия).

Благоприятные природные условия позволяли горцам заниматься скотоводством. Оно обеспечивало население основными продуктами питания. С. М. Броневский подчеркивал: «Черкесы держат многочисленные стада рогатого скота и овец... По числу лошадей и скота измеряется у них богатство частных лиц».

Тесное экономическое сотрудничество осетинских, балкарских и кабардинских феодалов в области скотоводства было обычным явлением. Академик Г. Ю. Клапрот писал о том, что дигорцы «не могут обходиться без Кабарды, так как они получают соль и необходимое для них в годы плохого урожая в горах просо; когда зимний фураж у них истощается, они отправляют свои стада весной на равнины Малой Кабарды, которые в конце марта уже покрыты травой, тогда как горы еще лишены растительности. В течение лета черкесы вынуждены в свою очередь, выводить свои стада с равнин, где все выжжено и где их мучают слепни и комары и отправлять их в горы к дигорцам. Таким образом, обе народности связаны друг с другом и живут в добром согласии благодаря тому, что они взаимно нуждаются друг в друге».

В Осетии ведущими отраслями обрабатывающей промышленности были ремесла, связанные с военным делом. Умельцы изготавливали разнообразные виды оружия, которые отличались высокими, для своего времени, боевыми качествами и пользовались большим спросом не только в Осетии, но и за ее пределами.

В горной Осетии и Дагестане владели тайной производства и обработки стали, известной под названием дамасской. Из нее делали гнущиеся, как пружина, сабли. В Осетии существовало и производство огнестрельного оружия. В XVIII-XIX вв. обстановка на Северном Кавказе предполагала наличие оружия у каждого мужчины. Поэтому ружья, пистолеты и сабли ценились очень высоко [8].

Особенно высоким спросом среди знати пользовалось оружие с дорогой серебряной или золотой отделкой. Дорогостоящее огнестрельное оружие и сабли были обычными видами вооружения феодального сословия кавказских народов. Оно использовалось при выплате калыма, а также при плате за кровь. В XIX в. на фоне других форм прикладного искусства, художественная отделка оружия вышла на лидирующее место благодаря той особой роли, которую холодное и огнестрельное оружие играли в жизни народов Кавказа.

В XVIII веке народы Северного Кавказа, в том числе, кабардинцы, балкарцы и осетины сделали большой шаг в развитии внешней торговли, вывозя значительную часть продукции овцеводства, коневодства, охоты и различных отраслей обрабатывающей промышленности за пределы региона.

Среди аристократии Северного Кавказа большой популярностью пользовались кабардинские скакуны, стоившие немалых денег. Особенно ценились такие породы скакунов как «шолох», «трам» и «шагдий». Через Осетию кабардинские кони попадали в Грузию, а оттуда в Турцию, Иран и другие страны Востока.

На Северо-Кавказской окружной выставке, проходившей в Пятигорске в 1912 году, несколько призовых мест заняли лошади кабардинской породы, принадлежавшие осетинским коннозаводчикам.

С XVIII в. брачные связи осетинских аристократов с представителями социальных верхов соседних народов прослеживаются документально, о чем свидетельствует богатый архивный материал. Причины, по которым осетинские аристократы вступали в родственные связи с аристократическими кланами Кабарды, Балкарии, Карачая и других народов, были политические, экономические, классовые.

Видный кавказовед, этнограф Б. А. Калоев по этому поводу пишет: «Жениться на девушке неравного общественного положения считалось недопустимым, почему алдары, как общее правило, женились только на дочерях алдаров или иноплеменных князях».

Во второй половине XIX в. известный кавказовед Ад. Берже писал: «Возджаны (ездоны, т.е. аристократы. – Атаева) крайне разборчивы в своих связях; они вступают в браки только между собою, и неравенство в этом случае считается весьма унижительным».

На протяжении веков выработалось правило, по которому феодалы Северного Кавказа вступали в брак только с равными себе по социальному происхождению. При заключении брака учитывалось равенство по происхождению, общественному положению и материальному состоянию.

Устанавливавшиеся родственные связи какой-либо семьи с представителями кабардинской или балкарской аристократии не были единичными. Зачастую, первый подобный брак служил предшеством для второго и т.д. Так, например, женой Джамболата Карабугаева была дочь балкарского таубия Кайсына Суюнчева – Абидат, а сестра Джамболата – Черкес вышла замуж за таубия Муссу Барасбиева.

В кавказоведении утвердилось мнение, что брачные связи аристократии Кабарды, Балкарии, Осетии, Карачая укрепляли социальный статус феодалов, а установление родственных и дружеских отношений в среде знати Северного Кавказа влекло за собой аналогичные процессы и в среде населения.

В итоге на протяжении многовековой истории, народы Северного Кавказа создали феноменальную систему традиций и обычаев, которая верно служила примером поддержания гармонии их взаимоотношений со средой обитания, в воспитании физически здорового, высоко нравственного молодого поколения в регулировании взаимоотношений людей во всех сферах жизни.

Этой уникальной традиционной культурой горцев не только восторгались иностранные путешественники, ученые; многие ее элементы восприняты другими народами, которые жили по соседству с ними.

Материальная и духовная культура любого народа соответствует тем природно - климатическим условиям, в которых он проживает.

Благодаря традициям и обычаям народы Северного Кавказа сохранили свой национальный облик и за короткое время создали свою культуру.

Литература:

1. Дзамихов К.Ф. Адыги и Россия. Нальчик, 2005.
2. Дзамихов К.Ф. Адыги в политике России на Кавказе. Нальчик, 2005.
3. Дзуев Г.К. Кровавое лето 1928. Очерки. Нальчик, 2004.

4. Дубровин Н. Черкесы (Адыге). Нальчик, 2007.
5. Думанов Х.М. Социальная структура кабардинцев в нормах адата (первая половина XIX века). Нальчик, 2008. История народов Северного Кавказа (с конца XVIII в. – до 1917 г.). Т. 2. М., 2003.
6. Дзидзоев В.Д., Кадилаев А.И. В поисках национального согласия. Махачкала, 1992.

УДК 165.732

СОЦИАЛЬНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СОЦИАЛЬНАЯ УТОПИЯ: КОНЦЕПТЫ, МЕТОДЫ И ВЫЗОВЫ

Карежева К.;

студентка 2 курса факультета «Агрономия»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Кярова М.А.;

доцент кафедры «История и философия», к.ф.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: mad-kyarova@yandex.ru

Аннотация. Статья рассматривает взаимосвязь между социальным проектированием и социальной утопией как двигатель изменений в современных обществах. Выделяются теоретические основания: социальное проектирование рассматривается как системная практика преобразования социальных практик, институтов и инфраструктур через участие граждан и дизайн-практики; социальная утопия выполняет функции мотивации, критической рамки и ориентира для инноваций, одновременно несущего риски иллюзий и формализации власти. В статье обсуждаются примеры применения и риски, связанные с технологизацией и централизованным управлением, а также практические выводы по балансированию мечты и реализуемости. Предлагаются направления для дальнейших исследований и политики, ориентированные на участие граждан и ответственное внедрение изменений.

Ключевые слова: социальная утопия, социальное проектирование, социальная инженерия, глобализация, дизайн-проект, дискурс.

SOCIAL DESIGN AND SOCIAL UTOPIA: CONCEPTS, METHODS, AND CHALLENGES

Karezheva K.;

2nd year student of the Faculty of Agronomy
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Kyarova M.A.;

Associate Professor of the Department of History and Philosophy, PhD in Philosophy
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: mad-kyarova@yandex.ru

Annotation. The article examines the relationship between social design and social utopia as a driver of change in modern societies. It highlights the theoretical foundations: social design is viewed as a systemic practice of transforming social practices, institutions, and infrastructures through citizen participation and practice design; social utopia serves as a motivating force, a critical framework, and a guide for innovation, while also carrying the risks of illusions and the formalization of power. The article discusses examples of application and the risks associated with technologicalization and centralized management, as well as practical insights on balancing dreams and feasibility. The report suggests areas for further research and policies that focus on citizen participation and responsible implementation of changes.

Keywords: social utopia, social design, social engineering, globalization, design project, discourse.

Введение. Социальное проектирование нацелено на системные изменения в сферах города, здравоохранения, образования и социальной защиты через структурированное сочетание дизайна, политики и участия граждан. В современном дискурсе утопия не только образ

желаемого будущего, но и критическая рамка, позволяющая осмыслить текущий режим власти, ресурсов и возможностей для реформ. В связи с этим актуален вопрос: как конструировать проекты, которые опираются на утопические ориентиры, но остаются открытыми, адаптивными и подотчетными обществу? Интерес к социальному проектированию в странах с рыночной экономикой быстро возрастал начиная с 50-х годов XX века. Импульс для этого дало широчайшее применение проектов в коммерческой сфере, где этот путь показал свою бесспорную эффективность в условиях нарастающей конкуренции производителей товаров и услуг. Но в социальной сфере проекты были скромнее, менее системными и осуществлялись в известном отрыве теории от практики. Видимо, этому способствовало и то, что бизнес-проектное мышление (опережавшее технологические идеи социального проектирования и задававшее ему образцы) оценивало успешность проекта исключительно по показателям экономической эффективности, а такой подход мало применим в социальной работе и другой деятельности социокультурного характера [7].

Ответ требует четких методологических принципов, этических ориентиров и прозрачных механизмов обратной связи с участниками процессов.

Социальное проектирование – систематический подход к преобразованию социальных практик, институтов и инфраструктур посредством дизайн-практик и участие граждан. Оно сочетает анализ контекста, визуализацию возможностей, создание прототипов и тестирование решений в реальных условиях. В отличие от чисто технологического инновационного пути, социальное проектирование ставит в центр понятия справедливости, доступности и устойчивости, а также активности разных стейкхолдеров — пользователей, специалистов, представителей власти и бизнеса.

Выделению социального проектирования в относительно самостоятельную сферу деятельности в наибольшей мере способствовало осознание мировым сообществом глобальных проблем современности, и прежде всего экологической проблемы. После Чернобыльской катастрофы (1986) конкретизировалось понимание опасности человеческой деятельности для судеб человечества, если она выходит за пределы экологически допустимых границ, что и определило, среди прочего, решительный перелом в проектировании социальных изменений и оценке социальных проектов. Исходные вопросы социального проектирования – какие состояния желаемы и какие ресурсы есть для их достижения – в современных условиях раскрываются иначе, с иными акцентами и оттенками, чем еще 15-20 лет назад.

Раньше ценностная природа целенаправленных социальных изменений не осмысливалась в связи с конкретными проектными разработками и технологией проектирования, это была сфера чистой теории. Проектной деятельности была присуща установка на немедленную реализацию проекта. В качестве ведущих факторов успеха рассматривались скорость работ и наличие финансовых, кадровых и материально-вещественных ресурсов [1].

Теперь успех как достижение цели стал недостаточной характеристикой эффективности проекта. В новой парадигме мышления внимание уделяется не столько связи цели проекта и ее достижения, сколько самой постановке цели. Здесь сложилась новая мораль проектирования и новая его технология при выработке целей проекта: они должны устанавливаться после изучения последствий инновации для ценностного мира, в рамках которого будет реализовываться проект.

Проблема желаемого состояния общества приобрела явные черты экофобии. Социальный проект не должен разрушить хрупкое равновесие в системах «человек – природа», «человек – человек» – такая концептуальная установка ведет к утверждению экологически ориентированных параметров в качестве определяющих при оценке социальных проектов. Эти новые параметры отражают, во-первых, *мультипликационный* (многофакторный, множественный по последствиям) эффект любого планируемого социального изменения: оно не может не затронуть целой группы социальных потребностей, интересов и ценностей, как бы ни были скромны задачи проекта и какой бы малой общности он ни был адресован. Они, во-вторых, учитывают кумулятивный (накопительный) характер последствий, к которым ведет любая социальная инновация: изменение, порождаемое успешной реализацией проекта, на-

растает и со временем может пересечь экологическую границу, за которой положительные последствия инновации будут перевешиваться ее негативными последствиями [3].

Отсюда – стремление к оптимизации социально-проектной деятельности, ее постановке под контроль не столько государства, сколько общественности. Идея участия населения в выработке и принятии решения по проектам, их корректировке, в недопущении произвольных социальных решений властей, администрации всех уровней или частных лиц стала одной из общепринятых основ практики социального проектирования во многих странах. Доктрина «общественного участия» («public participation»), развивающаяся в США и Европе с 60-х годов, более всего затрагивает градостроительные решения (ее зародыш содержался в критике планирования городского развития без учета интересов потребителей, отказе от практики осуществления архитектурных решений, исходя из представления о рациональном городе, о функциональной основе жизни людей). Доктрина строится на переходе от функционального к *средовому* (environmental) подходу – с активным участием жителей города в разработке и осуществлении социальных проектов.

Ядро (концепция, оценка результативности) социально-проектной деятельности *все больше смещается в ценностную сферу*. Именно в силу этого обстоятельства возникает возможность взглянуть с новой точки зрения на утвердившиеся у нас в стране подходы к социальному проектированию.

Социальная утопия выполняет три ключевые функции. Во-первых, она служит мотиватором изменений, задавая образ будущего и ясные цели. Во-вторых, утопия выступает критическим инструментом, помогающим распознавать структурные ограничения и возможные несправедливости текущей системы. В-третьих, утопический ориентир направляет инновации, стимулируя творческое переосмысление институтов и практик. Риски состоят в технологическом детерминизме, манипуляции общественным мнением, утрате локального знания и превращения мечты в инструмент контроля и принуждения. Этические вызовы включают баланс между мечтой и реальностью, открытостью и безопасностью, а также вопросы контроля над данными и влияния на автономию граждан.

Утопия задаёт направления и цели, которые могут выходить за рамки текущих рамок возможного, побуждая к радикальным переосмыслениям. Прагматическое проектирование, в свою очередь, акцентирует реализацию конкретных, осуществимых изменений в рамках существующих ограничений. Эффективное социальное проектирование сочетает утопические ориентиры с реалистическими моделями внедрения, ввиду чего необходимы итеративные этапы тестирования и адаптации. граждан стали важными инструментами городского управления и государственного сервиса. Современные практики вовлекают население в co-design, открытые данные, пилотные проекты и мониторинг эффектов, что позволяет переработать институты под нужды реальных сообществ.

Методы и принципы реализации. Основные методологические инструменты:

1. Дизайн-мышление: эмпатия, определение проблемы, генерация идей, прототипирование и тестирование. Этот цикл позволяет увидеть потребности сообществ изнутри и превратить идеи в управляемые прототипы.

2. Co-design/совместное проектирование: вовлечение широкой гаммы стейкхолдеров в формулирование целей, выбор решений и принятие решений.

3. Прототипирование и пилоты: быстрые и недорогие модели решений в условиях близких к реальности, позволяющие проверить гипотезы и собрать данные.

4. Мониторинг и оценка: измерение воздействий, выявление неравенств, корректировка курса и масштабирование успешных практик.

5. Инклюзивность: активное участие групп с разными потребностями и ресурсами.

6. Прозрачность: открытое рассказывать об целях, методах, ограничениях и предполагаемых последствиях.

7. Ответственность: подотчетность перед сообществом и институтами, решение по итогам оценки.

8. Приватность и безопасность данных: минимизация сбора данных, защита информации и информированное согласие.

9. Устойчивость: долговременные эффекты и влияние на экологическую, экономическую и социальную устойчивость.

Утопия в процессе социального проектирования направляет внимание на долгосрочные цели, расширяет диапазон возможных вариантов и подталкивает к инновациям, выходящим за рамки текущих практик. Она помогает формулировать ценности и принципы, которые должны лежать в основе решений, и служит ориентирами для оценки альтернатив [6].

Успешная интеграция социальной утопии в практику требует балансирования между мечтой и реальностью. Важна открытая методология, где участие, данные и критерии успеха формируются совместно с населением. Вопросы политики включают обеспечение доступа к данным, защиту приватности и создание правовых рамок для гражданского проектирования. Необходимо развивать адаптивные механизмы масштабирования: сначала локальные пилоты, затем региональные и национальные программы, при этом постоянно учитывая контекстуальные различия.

Заключение. Социальное проектирование предоставляет рамку для прагматических трансформаций, опирающихся на утопические ориентиры. Утопия служит двигателем инноваций и критической рефлексии, но без четких этических принципов, участия граждан и механик подотчетности риск превращается в иллюзию контроля. Эффективное внедрение требует сочетания дизайн-мышления, ко-проектирования и непрерывного мониторинга, что позволяет адаптировать идеи к локальным условиям, минимизировать риски и повысить устойчивость изменений. В конечном счёте задача состоит в том, чтобы мечта о лучшем обществе направляла действия, но не диктовала их, и чтобы гражданское участие стало неотъемлемой частью любого преобразования.

Литература:

1. Гастев А.К. Наши задачи, 1921.
2. Поппер К.Р. Открытое общество и его враги.
3. Витке Н.А. Организация управления и индустриальное развитие (очерки по социологии научной организации труда и управления). 1925.
4. Немчинов В.С. О дальнейшем совершенствовании планирования и управления народным хозяйством. 1963.
5. Инженерия социальная // Новая философская энциклопедия: в 4 т. /под ред. В.С. Степина. М., 2001 [Электронный ресурс].
6. Чаликова В. Маски утопии в XX веке: практопия и ее соперницы / Утопия рождается из утопии. Лондон, 1992 [Электронный ресурс].
7. Бергер П., Лукман Т. Социальное конструирование реальности. Трактат по социологии знания. М., 1995.

УДК 165.732

ФЕНОМЕН ЦИВИЛИЗАЦИИ В СТРУКТУРИРОВАНИИ СОВРЕМЕННОЙ ФОРМЫ СОЦИАЛЬНОСТИ

Кеккезов. А.А.;

студент 2 курса

факультета Ветеринарной медицины и биотехнологии
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Кучуков М.М.;

доктор философия наук, профессор
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация. Моделирование исследуемого феномена реализовано на базе материалов истории европейской и евразийской цивилизации. Научная новизна определяется следующими выводами ис-

следования: этническая субъектность детерминирована содержанием цивилизационного, социокультурного пространства; этническая субъектность в цивилизациях Евразии и Европы имеет разную парадигму реализации вопросов сосуществования этносов в границах локального социального организма. В первом случае – это традиция образования многосоставной цивилизации- государства, а во втором случае – это создание мононациональных государств. В статье дана интерпретация явлений трансформации культурных границ, процессов, происходящих на фоне изменения европейской идентичности, формирования иммигрантской этничности и соответствующей этнической субъектности.

Ключевые слова: этнос, нация, цивилизация, социально-историческая субъектность, этничность, государство-цивилизация, нация-государство.

THE PHENOMENON OF CIVILIZATION IN THE STRUCTURING OF THE MODERN FORM OF SOCIALITY

Kekkezhov A.A.;

2nd year student of the Faculty of Veterinary Medicine and Biotechnology
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Kuchukov M.M.;

Doctor of Philosophy, Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The modeling of the phenomenon under study is based on the history of European and Eurasian civilizations. The scientific novelty of the study is determined by the following findings: ethnic subjectivity is determined by the content of the civilizational and sociocultural space; ethnic subjectivity in the civilizations of Eurasia and Europe has a different paradigm for addressing the coexistence of ethnic groups within a local social organism. In the first case, this is the tradition of forming a multi-component civilization-state, while in the second case, it is the creation of mono-ethnic states. The article provides an interpretation of the phenomena of cultural boundary transformation, processes that occur against the backdrop of changing European identity, the formation of immigrant ethnicity, and the corresponding ethnic subjectivity.

Keywords: ethnos, nation, civilization, socio-historical subjectivity, ethnicity, state-civilization, nation-state.

Создателем и транслятором человеческой социальности является род человеческий. Но субъектом социальности человечество становится лишь на определенном этапе своей жизнедеятельности. Исторически первой формой кооперации деятельности, носителем и творцом социальности были родоплеменные общности. Одновременно в эту эпоху формируются ареалы цивилизационного развития, в границах которых по настоящее время осуществляют и осуществляют свою жизнедеятельность этносы, государства и национальные государства. Они выполняли роль и функции субъекта, носителя социального развития. В последние десятилетия государства и национальные государства теряют свои функции и решающую роль стали играть цивилизационные общности, которые приобрели субъектные свойства и притязания. Человечество в настоящее время структурировано сосуществующими цивилизациями-государствами, определяющими планетарные трансформации современности. Цивилизации сформировались естественно-исторически, в определенных природных условиях, в процессах эволюционного развития способов хозяйствования. Скрепляющими сообщество факторами являются выработанные духовно нравственные ценности и традиции, формы самоорганизации, формирование своеобразного образа жизни, этничности, пространственных и временных рамок. В условиях постсовременности цивилизации приобрели властно-организационные возможности. Цивилизации-государства стали определяющим фактором процессов глобализации, приобрели функции и роль субъекта социально-исторического развития. В человеческой социальности как тренд эволюционных процессов существует феномен планетизации и социально-исторической субъектности. Специфичность и особенность трансформационных процессов современной эпохи глобализации не в глобализации, а в изменениях или

же возникшей практике воздействия на содержание и форму существования социально-исторической субъектности на планетарном уровне. Такое воздействие способны оказывать цивилизационных общности. Парадигмальные формы существования и сосуществования цивилизаций естественны. Цивилизации сосуществуют, имея определенный тип взаимоотношений, константных, выполняющих функции организации самостоятельного существования общности. Константной и значимой для каждой цивилизации является стремление к расширению пространства и времени существования, то есть экспансия. Экспансионизм сопровождает историю человечества, цивилизаций, реализуется посредством насилия и войн. Экспансия, насилие и войны являются средством роста и увеличения социальной организованности, расширения взаимозависимости и взаимосвязанности. Другой характеристикой сосуществования цивилизаций является социальный диалогизм. Понятие «диалог» вводит в картину существования цивилизаций момент субъектности. Но отношения цивилизации трудно подвести к понятию «диалог». В диалоге участвуют две стороны, которые стремятся закрепить собственные позиции, это форма взаимоотношений, направленная на обоснование собственной точки зрения участниками диалога. И объективен вывод Киплинга: «Запад есть Запад, Восток есть Восток, и вместе им не сойтись». Понятие «диалог» по отношению к социально-групповым образованиям – красивая метафора, предмет дискуссий и рассуждений, но при обращении к конкретным обществам, необходимо обратиться к конкретным разломам, расколам – видимым и обсуждаемым. Цивилизации существуют, будучи многосоставными, в том числе состоящими из разнородных обществ. Каждая цивилизация вырабатывает свой собственный стиль организации внутренней, социумной жизни. Традиционными и альтернативными стали принципы, формы и методы решения обозначенной проблемы, выработанные в евразийской и европейской цивилизациях. Для цивилизации Запада характерным стало исключение захваченных племен, народов из сообщества этносов, составляющих население государства, обладающих субъектными правами. Такое отношение к иным этносам существовало в Римской империи. И такой тип отношения к покоряемым народам и племенам был проявлен англичанами в период колонизации Северной Америки. С середины XVII века и до конца XIX века коренное население страны сократилось до грани исчезновения, и остатки были помещены в резервации. Проблема сосуществования колонистов и коренных обитателей страны была решена однажды и навсегда [1]. При этом в исторических сочинениях и литературоведении этот процесс и время определяются понятием «фронтир», что может быть переведено как «эпоха освоения» свободных земель на Западе США. Коренное население этих территорий не воспринималось в качестве племен и народов [2]. Но англичане и иные европейцы в следующие столетие, путем победоносных опиумных войн провели насильственную наркотизацию Китая, разорили и ограбили самое богатое государство мира в тот период. В результате: «Если в 1842 г. население Китая составляло 416 118 200 человек, из них 2 млн. – наркоманов, в 1881 – 369 183 000 человек, из них 120 млн. – наркоманов. Деградация нации была чудовищной. При этом политика наркоторговли активно поддерживается государственными структурами Великобритании, вплоть до свержения династии Цинь в 1911 году» [3].

В цивилизациях Востока складывается другой тип отношений, характеризующийся консенсусным сосуществованием народов, субъектов империй и покоренных народов. На такой основе существовали евразийские цивилизации. Империя монголов включила в свой состав многие племена и народы, отличающиеся особыми языками, образом жизни культурой. Они стали частью империи и жили на базе Великой Ясы. Чингисхан и его наследники в равной степени покровительствовали всем религиозным организациям. Русская Церковь была автономна и самоуправляема, свободна в отправлении религиозных обрядов. Когда в 1246 году была произведена перепись населения с целью обложения его данью, все духовенство было освобождено от налогов. Все народы империи находились в одинаковом положении, нет положений, утверждающих исключительность завоевателей. И фактом исторического прошлого России является то, что спустя всего два столетия на землях, занятых в домонгольский период непрерывными междоусобными войнами, возникает мощное государство со

столицей в Москве, претендующее на роль «третьего Рима» и ставшее одним из самых больших имперских государств. Консенсусная система сосуществования народов возникает и в процессе становления и развития Российского царства (1547–1721), Российской империи (1721–1917), Советского Союза и федеративной России. Сложившиеся принципы, способы и формы сосуществования цивилизации, система внутренних цивилизационных связей и взаимоотношений являются константными факторами, детерминирующими стиль жизни цивилизаций в настоящее время.

Литература:

1. Итоги колониальной политики европейских держав к концу XVIII в. Всемирная история. Энциклопедия. https://world_history_encyclopedia.academic.ru/1044/ (дата обращения: 25.13.2019).
2. Маркс К. Капитал. Т. I. Госполитиздат М., 1955. 578 с.
3. Мямлин Кирилл. «Англичанка гадит» (наркобароны на службе её величества). <http://communitarian.ru/publikacii/mirovaya>
4. Западные историки об арабских завоеваниях.

УДК 329(470.6)

К ВОПРОСУ О КОЛЛЕКТИВИЗАЦИИ

Кильчукова Я.А.;

студентка факультета ФМЭП

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

Лоов А.А.;

к.и.н., доцент кафедры «История и философия»

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

Аннотация. Статья посвящена анализу причин, хода и последствий коллективизации в СССР. Рассматриваются задачи, которые ставило перед собой руководство страны: социалистическая перестройка деревни, обеспечение продовольствием индустриальных центров, высвобождение рабочей силы для промышленности и получение валюты через экспорт зерна.

Ключевые слова: коллективизация, крестьяне, коллективные хозяйства, раскулачивание, индустриализация.

ON THE QUESTION OF COLLECTIVIZATION

Kilchukova Ya.A.;

Student of the Faculty of FMEP,

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Loov A.A.,

Candidate of Historical Sciences, Associate Professor

of the Department of History and Philosophy

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The article is devoted to the analysis of the causes, course and consequences of collectivization in the USSR. The tasks set by the country's leadership are considered: the socialist restructuring of the countryside, providing food to industrial centers, freeing up labor for industry and obtaining currency through grain exports. It is shown that the process of collectivization was accompanied by large-scale excesses and violent measures. Special attention is paid to dekulakization as an instrument of pressure on the peasants and a way to accelerate collective construction. The resistance of the rural population, the mass slaughter of livestock, anti-collective farm protests and the reaction of the authorities to these events are

noted. A special place is occupied by the famine of 1932-1933, which arose due to grain seizures, declining harvests and continued export policy. The final part highlights the dual result of collectivization: on the one hand, an industrial breakthrough, the strengthening of the army and the provision of food to cities; on the other, enormous human losses, the destruction of the traditional way of rural life, repression and famine.

Keywords: collectivization, peasants, collective farms, dispossession, industrialization.

В последние годы проблема развития отечественного сельского хозяйства в России приобрела особую остроту на фоне введения широкомасштабных международных санкций, затронувших ключевые секторы экономики. В этих условиях руководство страны вынуждено всё чаще обращаться к вопросам продовольственной безопасности и импортозамещения. Неоднократно озвучивались заявления о необходимости формирования благоприятных условий для роста аграрного сектора, модернизации производственных мощностей и поддержки отечественных сельхозпроизводителей.

С нашей точки зрения, при анализе современных вызовов кажется целесообразным обращение к историческому опыту – в частности, к тем мерам, которые в разные периоды отечественной истории занимались трансформацией сельского хозяйства. Одним из наиболее масштабных и судьбоносных шагов в этой области стала политика коллективизации, реализованная в СССР в конце 1920-х – начале 1930-х годов. Несмотря на противоречивые последствия, изучение этих этапов позволяет глубже понять как потенциал, так и риски радикальных преобразований в аграрной сфере.

Причины и предпосылки. Коллективизация имела как минимум четыре главные задачи. Первая, официально обозначенная партийными лидерами, заключалась в проведении социалистических преобразований в деревне. Разнообразие форм хозяйствования и многоукладность экономики рассматривались как противоречие, которое необходимо устранить. В перспективе предполагалось создание крупных социалистических аграрных комплексов, способных стабильно снабжать страну хлебом, мясом и сырьём. Основным механизмом перехода к социализму на селе считалась кооперация. К 1927 году различные её формы охватывали более трети крестьянских хозяйств.

Вторая цель состояла в бесперебойном обеспечении стремительно растущих индустриальных центров продовольствием. Темпы урбанизации и промышленного роста требовали в кратчайшие сроки увеличить поставки сельхозпродукции в города.

Третья задача заключалась в высвобождении рабочей силы из села для нужд первых пятилеток. Колхозы как крупные зернопроизводители должны были внедрить технику, что облегчало тяжёлый ручной труд миллионов крестьян, высвобождая их для работы на заводах и фабриках.

Четвёртая цель – увеличение экспортных продаж зерна за счёт коллективного производства. Вырученные валютные средства планировалось направить на закупку оборудования и техники для промышленности. Других источников валюты у государства фактически не было.

В 1927 году произошёл очередной «хлебный кризис». Из-за дефицита промышленных товаров для обмена на зерно и неурожая в ряде регионов сократилось количество товарного хлеба на рынке и поставки продукции государству. Промышленность не справлялась с обеспечением городов через систему товарообмена. Опасаясь повторения кризиса и срыва планов индустриализации, руководство страны решило ускорить коллективизацию. Мнения аграрных экономистов (А.В. Чаянов, Н.Д. Кондратьев и др.), предлагавших сочетать индивидуально-семейные, коллективные и государственные формы хозяйств, были проигнорированы.

В декабре 1927 года XV съезд ВКП(б) утвердил резолюцию по работе в деревне и провозгласил «курс на коллективизацию». Среди задач:

1. создание «фабрик зерна и мяса»;
2. внедрение машин, удобрений и передовых агротехнических методов;
3. высвобождение рабочей силы для индустриальных строек;

4. ликвидация социального деления крестьянства.

Был принят «Закон об общих началах землепользования и землеустройства», предусматривавший крупные бюджетные ассигнования для поддержки коллективных хозяйств. Для обслуживания сельхозкооперативов создавались машинно-тракторные станции (МТС). Колхозы становились доступными для всех желающих.

Коллективные хозяйства управлялись общим собранием и избранным им правлением во главе с председателем. Различались три типа колхозов:

- **ТОЗ (товарищество по совместной обработке земли)** – обобществлялись только сложные машины, а земля, инвентарь и скот оставались в личном пользовании;

- **артель** – коллективизировались земля, инвентарь, рабочий и продуктивный скот, в личной собственности сохранялись огороды, мелкий скот, птица и ручной инвентарь;

- **коммуна** – общими становилось практически всё, включая организацию общественного питания.

Ожидалось, что крестьяне сами убедятся в выгодах коллективного труда, поэтому initially административное давление применять не планировалось.

Советская власть, взяв курс на индустриализацию, столкнулась с нехваткой ресурсов и рабочей силы. Их источником стал аграрный сектор, где в конце 1920-х проживало около 80% населения страны. Решением было создание колхозов. Социалистическое строительство требовало быстрых и жёстких методов.

«Год великого перелома». Переход к массовой коллективизации начался летом 1929 года, вскоре после утверждения первого пятилетнего плана. Главной причиной её ускоренного проведения стало то, что государству не удавалось изымать средства у деревни в пользу промышленности путём заниженных закупочных цен на продукцию. Крестьяне не соглашались продавать зерно себе в убыток. Кроме того, мелкие и слабо механизированные хозяйства не могли обеспечить растущее население городов и армию продовольствием, а промышленность – необходимым сырьём.

В ноябре 1929 года вышла статья Сталина «Год великого перелома», где подчёркивалось: наступил момент коренного перехода от мелкого и отсталого индивидуального хозяйствования к крупному и современному коллективному сельскому производству.

В русле этой статьи в январе 1930 года ЦК ВКП(б) принял постановление «О темпах коллективизации и мерах помощи государства колхозному строительству». Документ устанавливал строгие сроки её завершения. Страна делилась на две зоны:

- первая – Северный Кавказ, Среднее и Нижнее Поволжье, где коллективизацию планировалось завершить осенью 1930 – весной 1931 года;

- вторая – остальные зерновые регионы, где окончание намечалось на осень 1931 – весну 1932 года.

К завершению первой пятилетки коллективизация должна была охватить всю страну.

Для её проведения мобилизовали 25 тысяч рабочих из городов – так называемых «двадцатипятидесятников», готовых выполнять партийные указания. Отказ от вступления в колхоз стали рассматривать как преступление. Крестьян под угрозой закрытия рынков и церквей вынуждали идти в коллективные хозяйства. Имущество несогласных конфисковывалось. К февралю 1930 года в колхозах числилось уже около 14 миллионов хозяйств, то есть почти 60% всех.

Зимой 1929-1930 годов в деревнях происходили трагические сцены. Крестьян заставляли сводить на колхозный двор – нередко это был просто сарай за забором – всю живность: коров, овец, свиней, кур и гусей. Местные руководители понимали указания по-своему: если коллективизировать, то всё без исключения. Но заранее не продумывалось, как прокормить животных зимой. Большая их часть вскоре погибала. Многие крестьяне предпочитали сами забить скотину, лишь бы не отдавать её в общее хозяйство. В результате животноводство понесло тяжёлый удар. Первоначально колхозы почти не имели ресурсов, и города начали ощущать ещё более острую нехватку продуктов, чем раньше.

Раскулачивание. Нехватка продовольствия усиливала давление государства на деревню. Всё чаще продукты у крестьян не покупали, а изымали, что ещё сильнее сокращало производство. В первую очередь сопротивлялись зажиточные хозяева — так называемые кулаки, которые отказывались сдавать зерно, скот и инвентарь. Многие из них активно противостояли местным властям и сельским активистам. В ответ в деревнях стали проводить раскулачивание, а с 1930 года оно приобрело статус государственной политики.

Аренда земли и использование наёмного труда были запрещены. Определять, кто относится к «кулакам», а кто к середнякам, поручалось местным органам. Единой классификации не существовало. В одних районах «кулаком» могли признать человека с двумя коровами, в других — владельца двух лошадей или добротного дома. Поэтому каждая территория получала свою «норму раскулачивания». В феврале 1930 года вышло постановление, регламентирующее этот процесс.

Кулаков разделили на три категории:

1. **«Контрреволюционный актив»** — подлежал аресту и нередко расстрелу.
2. **Активные противники коллективизации** — высылались в отдалённые регионы.
3. **Менее зажиточные** — расселялись в пределах своего района.

Такое искусственное деление и неопределённость критериев давали простор для произвола на местах. Списки семей, подлежащих высылке, составляли местные органы ОГПУ вместе с сельскими активистами. Установлено было, что число раскулачиваемых должно составлять 3–5% всех хозяйств района.

В стране стремительно росла сеть лагерей и поселений для «спецпереселенцев» — кулаков и их семей. К январю 1932 года было выслано около 1,4 млн человек, сотни тысяч из них — в самые отдалённые уголки страны. Их направляли на тяжёлые работы: строительство Беломорско-Балтийского канала, заготовку леса в Карелии, Сибири, на Дальнем Востоке и Урале. Многие погибали в дороге или вскоре после прибытия, так как их высаживали в местах без жилья и инфраструктуры.

Выселяемым разрешалось взять с собой только одежду, постельные принадлежности, кухонный инвентарь и запас продуктов на три месяца. Общий вес багажа не должен был превышать 30 пудов (около 480 кг). Всё остальное имущество изымалось и распределялось между колхозом и бедняками. Исключение делалось для семей красноармейцев и командного состава РККА.

Раскулачивание стало инструментом ускорения коллективизации: тех, кто противился вступлению в колхозы, можно было объявить кулаками или «подкулачниками» и подвергнуть репрессиям.

«Головокружение от успехов». Жёсткая коллективизация и политика раскулачивания вызвали массовое недовольство крестьян. В феврале-марте 1930 года крестьяне стали массово забивать скот: поголовье крупного рогатого скота сократилось примерно на треть. Уже в 1929 году было зафиксировано около 1300 антиколхозных выступлений. На Северном Кавказе и в ряде украинских регионов для подавления бунтов направлялись части Красной армии. Но и в самой армии, где служили в основном выходцы из деревни, также распространялось недовольство.

В деревнях участились убийства «двадцатипяти тысячников» — рабочих, присланных из городов для организации колхозов. Кулаки нередко портили технику, ломали сельхозмашины во время посевных работ и угрожали председателям колхозов.

2 марта 1930 года в газете *Правда* появилась статья Сталина «Головокружение от успехов». В ней вина за перегибы возлагалась на местное руководство. Было принято постановление о борьбе с «искажением партийной линии» в колхозном строительстве. Часть руководителей на местах показательно наказали.

В том же месяце утвердили **Примерный устав сельскохозяйственной артели**. В нём закреплялся принцип добровольного вступления в колхоз, определялись правила объединения хозяйств и перечень средств производства, подлежащих обобществлению.

Из статьи И.В. Сталина «Головокружение от успехов» (2 марта 1930 г.):

«Колхозы нельзя насаждать насильственно. Это было бы и глупо, и реакционно. Движение должно строиться на активной поддержке большинства крестьян. Нельзя механически переносить опыт передовых районов в отсталые регионы – такая политика лишь подорвёт доверие к коллективизации. Нельзя дразнить крестьян чрезмерным обобществлением жилья, молочного и мелкого скота, домашней птицы, когда ещё не решена зерновая проблема и не закреплена артельная форма. Подобные меры выгодны лишь нашим врагам. Чтобы исправить ситуацию в колхозном строительстве, нужно положить конец таким ошибкам».

Голод 1932–1933 гг. В начале 1930-х годов мировые цены на зерно резко упали. Урожайи 1931 и 1932 годов в СССР оказались ниже средних. Несмотря на это, страна продолжала экспорт хлеба, чтобы получить валюту для закупки оборудования и техники, необходимых для индустриализации. Прекращение экспорта грозило сорвать выполнение планов первой пятилетки.

В 1930 году в СССР было собрано около **835 млн центнеров зерна**, из которых на экспорт ушло **48,4 млн**. В 1931 году урожай снизился до **695 млн центнеров**, но за границу вывезли ещё больше — **51,8 млн**.

В 1932 году колхозы зерновых районов не смогли выполнить государственный план по сдаче хлеба. В эти регионы отправили чрезвычайные комиссии. Началась волна жёсткого административного давления. Для нужд индустриализации ежегодно изымались десятки миллионов центнеров зерна, что привело к катастрофическому голоду. Часто у крестьян забирали даже посевное зерно.

В результате сеяли меньше – и урожаи снова падали. Но планы поставок нужно было выполнять, поэтому у людей изымали последние запасы пищи. Таким образом, закупленные станки и техника обошлись народу страшной ценой – массовым голодом 1932–1933 годов.

Голод охватил Украину, Северный Кавказ, Казахстан, а также центральные области России. Причём именно эти территории считались хлебными регионами страны. По оценкам ряда историков, число жертв превысило **5 миллионов человек**.

Итоги. После публикации сталинской статьи «Головокружение от успехов» многие крестьяне массово покинули колхозы. Но вскоре их вынудили возвращаться: налоги для единоличников увеличили на 50% по сравнению с колхозниками, что делало индивидуальное хозяйство практически нерентабельным. К осени 1931 года коллективизацией было охвачено уже 60% хозяйств, а к 1934 году – около 75%.

Вся политика советской власти в аграрной сфере сводилась к жёсткому выбору: либо работать в колхозе, либо переселиться в город и стать частью нового рабочего класса. Чтобы пресечь стихийный отток населения, в декабре 1932 года ввели паспорта и систему прописки. Крестьянам паспорта не выдавались, и без них невозможно было переехать в город или устроиться там на работу. Покинуть колхоз можно было только с согласия председателя. Такая ситуация сохранялась вплоть до 1960-х годов. При этом проводился так называемый «организованный набор» рабочих рук для индустриальных строек, когда крестьян целенаправленно отправляли в города.

Со временем открытое недовольство крестьян коллективизацией утихало. Беднякам, по сути, было нечего терять. Середняки постепенно привыкали к новым условиям и не решались на протест. Колхозный строй разрушал личное хозяйство, но сохранял традиции общинной жизни: коллективный труд, взаимозависимость, дух сельской общины.

Однако система не давала стимулов для личной инициативы. Всё зависело от председателя: хороший руководитель мог обеспечить приемлемый уровень жизни, тогда как безответственный доводил хозяйство до нищеты. Постепенно колхозы начали вставать на ноги и обеспечивать государство продовольствием.

Оплата труда осуществлялась через «трудодни» – отметки за участие в работе. За них крестьяне получали часть произведённой продукции. Но о зажиточности или хорошем достатке в первые годы речи не шло. Соппротивление кулаков, которых одни называли «эксплуататорами», а другие – предприимчивыми хозяевами, было сломлено налогами и репрессиями. Но обида и враждебность к советской власти у многих сохранились, что позже прояви-

лось в годы Великой Отечественной войны, когда часть репрессированных поддержала оккупантов.

В 1934 году коллективизация вошла в завершающую фазу. Деление крестьян на бедняков, середняков и кулаков было упразднено. К 1937 году **93% хозяйств** вошли в колхозы и совхозы. Земля закреплялась за ними в вечное пользование. Техника предоставлялась через машинно-тракторные станции (МТС), которые брали оплату частью урожая. Колхозы должны были сдавать государству 25–33% продукции по фиксированным ценам.

Формально руководство осуществлялось на принципах самоуправления: общее собрание выбирало председателя, правление и ревизионную комиссию. Но фактически колхозами управляли районные комитеты партии.

Коллективизация позволила наладить перекачку ресурсов из деревни в промышленность, обеспечила армию и города продовольствием, а также дала хлеб для экспорта. В годы первой пятилетки до 40% валютных поступлений обеспечивал именно зерновой экспорт. Если раньше в стране заготавливали 500–600 миллионов пудов товарного хлеба, то в середине 1930-х годов – уже 1200–1400 миллионов.

Колхозы, пусть и скромно, но кормили растущее население городов. Создание крупных хозяйств и внедрение техники позволили высвободить миллионы крестьян для индустриальныхстроек, армии и восстановления промышленности после войны.

Главным итогом коллективизации стал индустриальный рывок, достигнутый ценой колоссальных человеческих жертв и страданий.

Литература:

1. Зеленин И.Е. Революция сверху: завершение и трагические последствия // Вопросы истории. 1994. № 10. С. 28–31.
2. Сталин И. Головокружение от успехов // Правда. 1930. 2 марта (№ 60).
3. Сталинизм и крестьянство: сборник научных статей и материалов круглых столов и заседаний теоретического семинара «Крестьянский вопрос в отечественной и мировой истории» / под ред. П. П. Марченя, С. Ю. Разина. Москва: Изд-во Ипполитова, 2014. 765 с.
4. Тархова Н.С. Красная армия и сталинская коллективизация. 1928–1933 гг. М.: Российская политическая энциклопедия (РОССПЭН) ; Фонд «Президентский центр Б. Н. Ельцина», 2010. 375 с.
5. Лопатин Л.Н., Лопатина Н.Л. Коллективизация и раскулачивание в воспоминаниях очевидцев. М., 2006. 523 с.
6. История России. XX век: 1894–1939 / под ред. А.Б. Зубова. М.: Астрель: АСТ, 2010. 1124 с.

УДК 378

МОТИВАЦИЯ УЧЕБНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БУДУЩЕГО СПЕЦИАЛИСТА АГРАРНОЙ ОТРАСЛИ

Кумахова Д.Б.;

канд. филол. наук, доцент кафедры педагогики профессионального обучения
и иностранных языков

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

e-mail: cumachova.j@yandex.ru

Шогенов Т.;

студент 3 курса направления подготовки

«Профессиональное обучение (по отраслям)»

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

Аннотация. В статье представлен анализ мотивации учебно-профессиональной деятельности будущего специалиста аграрной отрасли. Выявлены основные мотивы студентов посредством прове-

денного опроса в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», которые обучаются на направлении «Агрономия» и определены направления повышения уровня мотивации у студентов.

Ключевые слова: мотивация, учебно-профессиональная деятельность, профессиональные компетенции, аграрный сектор, агрономия, кадры.

MOTIVATION FOR EDUCATIONAL AND PROFESSIONAL ACTIVITIES OF FUTURE AGRICULTURAL SPECIALISTS

Kumakhova D.B.;

Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,
Department of Pedagogy of Vocational Training and Foreign Languages
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: cumakhova.j@yandex.ru

Shogenov T.

A third-year student majoring in «Vocational Training (by Industry)»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. This article presents an analysis of the motivation for the academic and professional activities of future agricultural specialists. The main motivations of students were identified through a survey conducted at the Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education «Kabardino-Balkarian State Agrarian University named after V.M. Kokov», who are studying in the «Agronomy» program, and areas for improving student motivation were identified.

Keywords: motivation, educational and professional activities, professional competencies, agricultural sector, agronomy, personnel.

Результаты работы кадров высокой квалификации определяют во многом потенциал развития предприятий аграрной отрасли в современных условиях. Каждое предприятие аграрной отрасли стремится к достижению высоких показателей предпринимательской деятельности.

Формирование и профессиональное развитие специалистов, которые обладают соответствующими профессиональными компетенциями, высоким уровнем заинтересованности, инициативностью, умением принимать самостоятельные решения в динамично меняющихся внешних условиях является одной из приоритетных задач современного образования [4].

Работодатели во всех сферах экономики, в том числе и в аграрном секторе заинтересованы в том, чтобы принимать на работу кандидатов, которые обладают важнейшими профессиональными качествами.

В Российской Федерации существует проблема обеспечения аграрной отрасли кадрами, обладающими высоким уровнем профессионализма. Развивающиеся предприятия аграрного сектора отмечают, что у них имеется необходимость в молодых кадрах высокой квалификации, которые обладают творческим, креативным мышлением, способностью к генерации новых идей и созданию новых технологий.

Подготовка молодых специалистов, которые соответствуют современным требованиям российского аграрного сектора, является целью сельскохозяйственных учебных заведений. Именно в учебных заведениях осуществляется фундаментальная подготовка в сфере сельского хозяйства, формирование навыков и умений самостоятельной творческой деятельности и разработки, освоения и разработки информационных и инновационных технологий в аграрном секторе [1].

Зарубежные исследователи, которые занимаются исследованием вопросов трудоустройства, также отмечают проблемы подготовки и обеспечения кадрами высокой квалификации аграрного сектора. Особенно они отмечают, что многие выпускники, которые находятся

в стадии трудоустройства, не обладают профессиональными и личными навыками, востребованными работодателями.

Многие исследователи занимаются изучением факторов, оказывающих влияние на мотивацию студентов, которые в дальнейшем планируют осуществление деятельности в аграрном секторе. Комплексом научных и технических знаний, умений и навыков в сфере сельского хозяйства обладают именно студенты сельскохозяйственных направлений. Выпускники аграрных высших учебных заведений должны заниматься решением проблем в аграрном секторе и разработкой направлений совершенствования российского аграрного сектора в настоящих экономических условиях, который характеризуется множеством проблем, одной из которых также является санкционное давление.

В современных условиях государство и аграрный сектор предъявляют высокие требования к уровню профессиональной компетенции выпускников аграрных вузов. Российские аграрные вузы отмечают, что в целом готовы удовлетворить требования государства и аграрного сектора и реализовать подготовку кадров высокой квалификации. Следует отметить, что процесс профессиональной подготовки специалистов для аграрного сектора, отличается возникновением проблем объективного и субъективного характера.

Так вузы отмечают следующие проблемы, которые возникают в процессе профессиональной подготовки специалистов для аграрного сектора:

- относительно невысокий уровень подготовки студентов, которые поступают в вузы на соответствующие направления;
- низкий уровень мотивации студентов к освоению выбранной профессии и саморазвитию профессиональных и личных качеств, которые необходимы для достижения высокого уровня профессионализма.

Следует отметить, что в Российской Федерации наблюдаются высокие темпы развития конкурентоспособного производства в аграрном секторе, что обусловлено активным применением в аграрном секторе инновационных технологий. В совокупности перечисленные обстоятельства способствуют повышению популярности профессий аграрной направленности [3].

По мнению ряда исследователей в качестве причины повышенного интереса к учебной деятельности и основы профессиональной деятельности является именно мотивация. Заинтересованность – это одна из сил, которая способствует формированию профессиональных компетенций у будущего специалиста на высоком уровне и также один из факторов, обеспечивающих успешное обучение в вузе.

Высокий уровень профессиональной мотивации студента, по мнению некоторых специалистов, является одним из базовых условий высокой эффективности профессиональной деятельности и источником профессионального саморазвития. Приведенные аргументы позволяют рассматривать развитие мотивации как одну из задач процесса становления в вузе специалиста аграрного сектора [4].

В связи с чем является актуальным исследование профессиональной мотивации у студентов аграрного вуза. Кроме того, в современных условиях аграрное образование представляет особую ценность. Вопросам подготовки кадров высокой квалификации для аграрного сектора следует уделять повышенное внимание, так как с каждым годом наблюдается повышение требований к уровню профессионализма выпускников аграрных вузов.

В целях изучения и диагностики уровня мотивации учебно-профессиональной деятельности студентов аграрного вуза на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова» проведено исследование, направленное на изучение мотивов обучения студентов, которые обучаются по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия.

Результаты опроса выявили следующее распределение значимости мотивов обучения студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия. Для сравнительного анализа опрос бы проведен среди студентов 1 –го и 4- го курсов. Студентами 1 –го и 4-

го курсов было предложено отметить мотив обучения из предложенных: «приобретение знаний», «получение диплома», «овладение профессией».

Результаты проведенного опроса в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ представлены на рисунке 1.

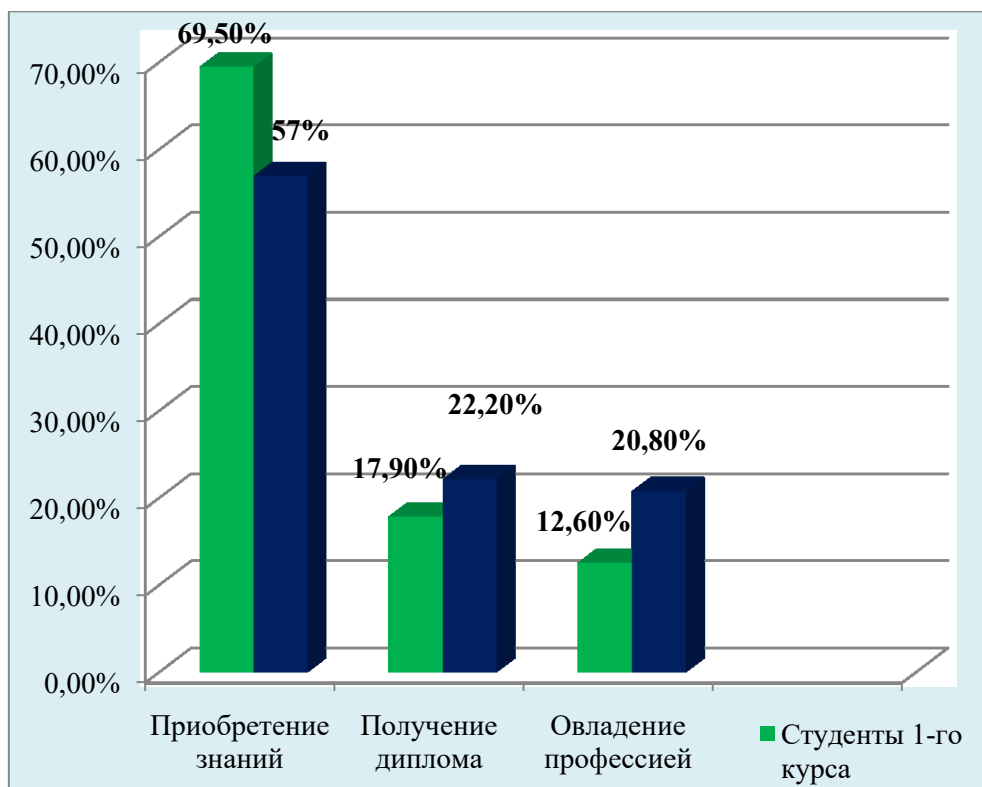


Рисунок 1 – Сравнительный анализ мотивов обучения студентов профессии агронома

У студентов 1-го и 4-го курса преобладающим мотивом является получение знаний, среди студентов 1-го курса данный мотив преобладает у 69,5% респондентов, у студентов 4-го курса данный показатель немного ниже и составляет 57%. Получение диплома в качестве мотива отметили 17,9% студентов 1-го курса и 22,2% студентов 4-го курса. Среди студентов 1-го курса 12,6% отметили, что их мотив обучения это овладение профессией, среди студентов 4-го курса овладение профессией в качестве мотива отметили 20,8%.

У студентов 1-го и 4-го курса преобладающим мотивом является получение знаний, среди студентов 1-го курса данный мотив преобладает у 69,5% респондентов, у студентов 4-го курса данный показатель немного ниже и составляет 57%. Получение диплома в качестве мотива отметили 17,9% студентов 1-го курса и 22,2% студентов 4-го курса. Среди студентов 1-го курса 12,6% отметили, что их мотив обучения это овладение профессией, среди студентов 4-го курса овладение профессией в качестве мотива отметили 20,8%.

Для студентов наиболее важным является приобретение знаний, т.е. среди них преобладает устойчивое стремление к усвоению содержания и сущности обучения профессии агронома. Очевидно, что выявлена тенденция, что среди студентов наиболее важным является не приобретение профессиональных навыков в процессе обучения, а приобретение устойчивых знаний в сфере агрономии.

Студенты отмечают и такой мотив как «получение диплома», аргументируют они это тем, что для них и общества ценность представляет наличие высшего образования и соответственно диплома о его получении. Мотив «овладение профессией» не представляет собой ценности для студентов, а именно данный мотив выражает стремление студентов к обладанию профессиональными компетенциями и личностными качествами, необходимыми для специалиста в аграрном секторе.

Следовательно, в рамках образовательного процесса необходимо применять механизмы, ориентированные на то, чтобы повысить стремление у студентов к овладению именно профессиональными знаниями, навыками и умениями. Необходимо формирование у студентов вуза профессиональной мотивации, которая и является одной из основ развития специалиста в аграрном секторе.

Для студентов в целом характерен высокий и средний уровень показателей обучения в вузе, стремление овладеть профессиональными знаниями и умениями. Есть среди опрошенных и студенты, которые обладают низкой мотивацией вовлеченности в процесс получения знаний и овладения профессией. Данная категория студентов требует особого внимания и определенного подхода со стороны преподавателя. Мотивацию учебно-профессиональной деятельности студентов аграрного вуза следует рассматривать как компонент процесса профессиональной подготовки специалистов аграрного сектора, который заключается в формировании у студентов устойчивых побуждений и ценностной значимости учебно-профессиональной деятельности.

Поскольку не только владение специальными знаниями, умениями и навыками, но и удовлетворение от профессии, и ощущение потребности в достижениях должно характеризовать современного выпускника аграрного вуза. Преподавателю аграрных вузов необходимо учитывать и анализировать в ходе педагогического процесса мотивы учебно-профессиональной деятельности студентов, поскольку они влияют на профессиональное формирование будущего специалиста аграрной сферы [1].

Эффективность обучения студентов в аграрном вузе во многом определяется уровнем учебной мотивации и мотивации к овладению будущей профессией, поскольку получить профессиональные знания, умения и навыки возможно только при позитивном отношении обучающихся к процессу обучения. Несомненно, от этого зависит и успешная профессиональная адаптация, дальнейшая самореализация молодых специалистов аграрной сферы и погружение будущих специалистов в профессиональную деятельность. Студенты аграрного вуза ориентированы на овладение профессией (профессиональная мотивация) в меньшей степени, чем на другие исследуемые мотивы, что ставит перед нами новую задачу, связанную с научным обоснованием и разработкой педагогической модели развития мотивации учебно-профессиональной деятельности специалистов аграрной отрасли, профессионально значимое содержание которой должно обеспечить развитие интереса к будущей профессии и потребности в профессиональной самореализации.

Литература:

1. Гараева, Е. А. Мотивация студентов университета к учебно-профессиональной деятельности: анализ современного состояния // Ученые записки университета им. П.Ф. Лесгафта. 2023. – № 7(221). – С. 400–403.
2. Дворецкая, М. А. Изучение особенности учебной мотивации студентов первого курса университета / М. А. Дворецкая, А. А. Сапожкова, Д. О. Козырева [и др.] // Мир педагогики и психологии. – 2024. – № 2(91). – С. 219–225.
3. Медведева, С. А. Мотивация достижений в учебно-профессиональной деятельности современных студентов / С. А. Медведева, С. В. Гончарова // Социально-психологические Проблемы просоциального поведения современного поколения детей и молодежи: материалы II Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. Симферополь–Севастополь, 28–30 сентября 2023 года. – Симферополь: Общество с ограниченной ответственностью «Издательство Типография «Ариал», 2023. – С. 140–148.
4. Павлова, В. С. Мотивация учебно-профессиональной деятельности будущего специалиста аграрной отрасли / В. С. Павлова, Н. В. Третьякова // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2025. – № 2(246). – С. 128–135.
5. Синякова, Н. С. Мотивация к достижению успеха как ведущий фактор успешности учебно-профессиональной деятельности студентов // Вестник науки. – 2025. – Т. 4. – № 1(82). – С. 778–783.

СОЦИАЛЬНЫЕ ТРАНСФОРМАЦИИ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВИЗАЦИИ

Кярова М.А.;

заведующая кафедрой «История и философия», к.ф.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: madkyarova@yandex.ru

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

Аннотация. В статье рассматриваются социальные трансформации сельских территорий в условиях цифровизации. Анализируются ключевые направления влияния цифровых технологий на занятость, образование, культуру и социальные связи сельских сообществ. Особое внимание уделяется проблемам цифрового неравенства, инфраструктурным ограничениям и угрозам культурной унификации. Приводится статистика, отражающая масштабы внедрения цифровых сервисов в России и мире, а также выявляются риски и перспективы цифрового развития села. Делается вывод о необходимости комплексного подхода, включающего повышение цифровой грамотности, развитие инфраструктуры и поддержку локальных инициатив, что позволит превратить цифровизацию в ресурс устойчивого социального развития сельских территорий.

Ключевые слова: цифровизация, сельские территории, социальные трансформации, цифровое неравенство, устойчивое развитие.

SOCIAL TRANSFORMATIONS OF RURAL AREAS IN THE CONTEXT OF DIGITALIZATION

Kyarova M.A.;

Head of the Department of History and Philosophy, PhD in Philosophy,
Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: madkyarova@yandex.ru

Shafieva E.T.;

Associate Professor of the Department of Higher Mathematics
and Computer Science, PhD
Candidate of Economic Sciences, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elma2006@mail.ru

Annotation. The article examines social transformations in rural areas under the influence of digitalization. It analyzes the key impacts of digital technologies on employment, education, culture, and social relations within rural communities. Special attention is paid to challenges such as digital inequality, infrastructural limitations, and risks of cultural unification. Statistical data illustrate the scale of digital service adoption in Russia and worldwide, highlighting both risks and opportunities for rural development. The study concludes that a comprehensive approach-combining digital literacy improvement, infrastructure expansion, and support for local initiatives-can turn digitalization into a driver of sustainable social development in rural territories.

Keywords: digitalization, rural areas, social transformations, digital divide, sustainable development.

Современные процессы цифровизации становятся одним из ключевых факторов, определяющих развитие общества, экономики и культуры. Если ранее внимание исследователей

концентрировалось преимущественно на городских агломерациях как центрах технологического прогресса, то в последние десятилетия всё большее значение приобретает изучение влияния цифровых технологий на сельские территории. Цифровизация не только формирует новые возможности для доступа к информации, коммуникации, образованию и услугам, но и выступает драйвером социальных трансформаций, меняющих структуру занятости, систему социальных отношений и качество жизни населения.

Как известно, протекающие в сельской местности социальные процессы подвержены влиянию специфики условий осуществления производства, его территориальной рассредоточенности, узкоспециализированного характера экономической деятельности, особенностей проживания в сельской местности и труднодоступности территорий. Освоение цифровых технологий здесь зависит не только от необходимости укрепления конкурентных позиций, т. е. действия рыночного механизма, но и задач по обеспечению приемлемого уровня жизни населения. Это требует представления сельского хозяйства в первую очередь как среды обитания сельских жителей. [3] Следует отметить, что в настоящее время наблюдаются деградация социально-экономической сферы и частичное социально-экономическое «опустынивание» сельских территорий, сохраняется общероссийская тенденция сокращения доли сельских жителей в общей численности населения.

В агропромышленном комплексе расширяется спектр применения интеллектуальных технологий, прежде всего беспилотных транспортных средств и летательных аппаратов, тракторов, датчиков и сенсоров, а также систем ГЛОНАСС / GPS и IoT-платформ. Главным преимуществом в этом случае, помимо автоматизации (роботизации) и визуализации производственных процессов, актуализации информации в режиме реального времени, выступает возможность ввода в хозяйственный оборот труднодоступных территорий [5].

Сельские территории традиционно воспринимаются как социально-экономическое пространство, подверженное ряду ограничений: удалённость от центров развития, низкая плотность населения, ограниченность инфраструктуры, слабая диверсификация занятости. Однако цифровизация позволяет преодолевать эти ограничения, формируя новые каналы взаимодействия и возможности для включения сельских сообществ в глобальные процессы. По данным Росстата, в 2023 году доля домохозяйств в сельской местности, имеющих доступ к интернету, составила 82,6 %, тогда как в городах этот показатель достиг 91,4 %. Для сравнения: в 2010 году подключение к сети имели лишь 36 % сельских семей, что говорит о почти трёхкратном росте за 13 лет. Согласно данным Международного союза электросвязи (ITU), в мире по состоянию на 2022 год около 66 % населения имеет доступ к интернету, однако в сельских регионах развивающихся стран этот показатель редко превышает 40 %, что сохраняет глобальное цифровое неравенство.

Социальные трансформации, вызванные цифровизацией, проявляются прежде всего в изменении структуры занятости и форм труда. Развитие дистанционной занятости и платформенной экономики создает для сельских жителей возможность работать на предприятиях, находящихся за пределами региона, не покидая привычного места проживания. Так, более 12 % фрилансеров в России проживают именно в сельской местности, что показывает адаптацию деревни к новым моделям занятости. Электронная коммерция становится ещё одним важным фактором изменений: сельские жители всё активнее продают продукцию через онлайн-площадки. По статистике Ассоциации компаний интернет-торговли, в 2022 году около 18 % малых производителей сельхозпродукции в России пользовались маркетплейсами для реализации товаров, а в отдельных регионах этот показатель превышал 25 %.

Не менее значимыми оказываются изменения в сфере образования и культуры. Цифровизация открывает доступ к образовательным ресурсам мирового уровня, онлайн-курсам и дистанционным программам. Для сельской молодежи это возможность выбора образовательной траектории, независимой от места проживания. Согласно данным Минпросвещения РФ, в 2021 году более 600 тысяч школьников из сельских районов принимали участие в онлайн-уроках и курсах, а к 2023 году этот показатель вырос почти до миллиона. Подобные цифры свидетельствуют о растущем включении сельской молодежи в цифровое образова-

тельное пространство. Культурная сфера также меняется: цифровые платформы позволяют сельским библиотекам, музеям и домам культуры проводить онлайн-мероприятия, что особенно актуализировалось в период пандемии COVID -19. Например, в 2020 году Всероссийский центр изучения общественного мнения зафиксировал рост участия сельских жителей в онлайн-культурных событиях почти на 30 % по сравнению с 2019 годом.[4]

Цифровые технологии оказывают влияние и на социальные связи. Социальные сети и мессенджеры помогают поддерживать горизонтальные связи внутри сообществ и расширять контакты за их пределами. По данным исследования, 78 % сельских жителей используют социальные сети для общения с соседями и родственниками, а 41 % – для участия в жизни местных сообществ, включая организацию праздников и решение бытовых вопросов. При этом формируется новая форма сельской идентичности, сочетающая локальные традиции с элементами глобальной цифровой культуры.

Несмотря на очевидные преимущества цифровизации сельских территорий, процесс её внедрения сталкивается с рядом серьёзных проблем и вызовов, которые носят как технологический, так и социальный характер. В первую очередь необходимо отметить проблему цифрового неравенства. Несмотря на значительный прогресс последних лет, разница в доступе к интернету между городом и деревней сохраняется. Согласно данным Росстата за 2023 год, в городских домохозяйствах уровень подключения к интернету составляет 91,4 %, в то время как в сельской местности - 82,6 %. Разрыв может показаться незначительным, однако за этими цифрами скрывается более глубокая проблема качества доступа: в городах чаще используется высокоскоростной широкополосный интернет, в то время как в сельской местности нередко сохраняется зависимость от мобильной связи с ограниченной скоростью и нестабильным сигналом. По данным Минцифры РФ, в 2022 году лишь около 38 % сельских школ имели стабильный доступ к высокоскоростному интернету, тогда как в городах этот показатель превышал 90 %.

Схожие тенденции наблюдаются и в глобальном масштабе. Международный союз электросвязи (ITU) в своём докладе за 2022 год отмечает, что в мире около 82 % городских жителей пользуются интернетом, в то время как в сельской местности - лишь 38 %. В Африке этот разрыв особенно заметен: в сельских районах доступ к интернету имеют менее 23 % жителей, тогда как в городах - более 60 %. Такие различия формируют цифровой разрыв, который усиливает социальное и экономическое неравенство.

Вторым важным вызовом является низкий уровень цифровой грамотности сельского населения. Даже при наличии доступа к интернету и необходимой техники многие жители деревень не обладают достаточными навыками для эффективного использования цифровых сервисов. Согласно исследованию, только 56 % сельских жителей России уверенно используют интернет для решения повседневных задач: оплаты коммунальных услуг, записи к врачу через портал «Госуслуги», поиска работы или получения государственных пособий. В городах этот показатель достигает 74 %. Особенно остро проблема проявляется среди старшего поколения: более 60 % людей старше 55 лет в сельской местности отмечают, что испытывают трудности при работе с цифровыми сервисами. В результате формируется своеобразный «двойной разрыв»: доступ к технологиям есть, но воспользоваться ими полноценно могут далеко не все.

Отдельного внимания заслуживает проблема инфраструктурной отсталости. Даже в странах с высоким уровнем цифрового развития сельские регионы часто оказываются на периферии внедрения новых технологий. В России в 2021 году правительство запустило проект «Устранение цифрового неравенства», в рамках которого планировалось подключить более 24 тысяч малых населённых пунктов к интернету по оптоволоконным линиям. Однако по состоянию на конец 2023 года выполнено лишь около 70 % плана, и часть деревень остаётся вне зоны устойчивой связи. Ситуацию осложняют высокая стоимость оборудования, сложность прокладки линий в удалённых регионах, а также экономическая невыгодность для частных операторов, которые предпочитают инвестировать в более густонаселённые и платёжеспособные рынки.

Ещё одним вызовом становится риск социальной изоляции и ослабления традиционных связей. Цифровые технологии позволяют получать услуги дистанционно, но одновременно снижают потребность в живом общении и локальной кооперации. Например, жители всё чаще выбирают дистанционные банковские сервисы, что ведёт к закрытию отделений в небольших посёлках. По данным Центрального банка РФ, за последние десять лет число банковских офисов в сельской местности сократилось более чем на 30 %. Аналогичные процессы наблюдаются и в сфере торговли, где онлайн-покупки постепенно вытесняют локальные магазины. В результате цифровизация, задуманная как способ интеграции сельских жителей в глобальное общество, может парадоксальным образом усилить чувство изолированности, особенно среди тех, кто не имеет достаточных навыков или ресурсов для её полноценного использования.

Кроме того, цифровизация несёт угрозу культурной унификации. Интернет и глобальные цифровые платформы распространяют стандартизированный контент, который часто не учитывает локальные культурные традиции. Молодёжь в сельских территориях всё чаще ориентируется на глобальные тренды в музыке, кино или моде, что ведёт к снижению интереса к местной культуре. Согласно данным ВЦИОМ (2022), 47 % сельских родителей выражают обеспокоенность тем, что их дети «теряют связь с местными традициями» из-за увлечённости цифровой культурой. В то же время сельские культурные учреждения далеко не всегда обладают ресурсами для того, чтобы достойно представить свой контент в цифровой среде.

Не стоит забывать и о вызовах, связанных с безопасностью. Низкая цифровая грамотность делает сельских жителей особенно уязвимыми к мошенничеству в сети. По данным МВД России, в 2022 году более 35 % всех зарегистрированных случаев интернет-мошенничества приходилось на жителей малых городов и сельских районов, при том что их доля в общей численности населения меньше. Это связано с недостаточной информированностью о рисках, слабым контролем со стороны местных институтов и ограниченной доступностью образовательных программ по цифровой безопасности.

Таким образом, цифровизация сельских территорий сопровождается комплексом вызовов: сохранением цифрового неравенства, низким уровнем цифровой грамотности, инфраструктурными ограничениями, рисками социальной изоляции, угрозой культурной унификации и ростом уязвимости перед цифровыми угрозами. Решение этих проблем требует комплексного подхода: инвестиций в инфраструктуру, программ повышения цифровых компетенций, поддержки локальных культурных инициатив и создания специализированных сервисов, адаптированных к особенностям сельской среды.

Вместе с тем цифровизация открывает перспективы для устойчивого развития сельских территорий. Повышение цифровой грамотности с помощью образовательных программ, создание локальных цифровых инициатив, развитие онлайн-рынков фермерской продукции, внедрение технологий «умного села» и цифровых решений в аграрный сектор способны не только повысить качество жизни, но и укрепить социальные связи. В сельском хозяйстве цифровые технологии уже начинают играть ключевую роль: по данным Минсельхоза РФ, в 2023 году более 7 % российских аграрных предприятий использовали элементы точного земледелия и автоматизированные системы мониторинга, а в крупных агрохолдингах этот показатель достигал 20 %.

Таким образом цифровизация сельских территорий является многоплановым процессом, затрагивающим экономическую, социальную и культурную сферы. Она открывает новые возможности для повышения качества жизни, расширения доступа к образованию и занятости, сохранения культурной идентичности. Вместе с тем этот процесс сопровождается вызовами, связанными с цифровым неравенством, угрозой социальной изоляции и культурной унификации. Будущее сельских территорий в условиях цифровизации зависит от сбалансированного подхода, включающего развитие инфраструктуры, повышение цифровой гра-

мостности, поддержку локальных инициатив и учет социокультурной специфики. В таком случае цифровизация может стать не только технологическим, но и социальным ресурсом устойчивого развития сельских регионов.

Литература:

1. Бондаренко Л.В. Устойчивое развитие сельских территорий: проблемы и их решение // О мерах Правительства РФ по устойчивому развитию сельских территорий: аналитический вестник. 2019. № 5 (719). С. 13–18.
2. Лапидус Л.В. Стратегии цифрового лидерства и запрос на новые компетенции цифровой экономики: основа для сотрудничества Россия – Болгария // Теория и практика проектного образования. 2019. № 3 (11). С. 51–57.
3. Меренкова И.Н., Перцев В.Н. Обеспечение устойчивого развития сельских территорий муниципального района. Воронеж: ГНУНИИЭОАПК ЦЧР России, 2011. 166 с.
4. Методика прогнозирования уровня устойчивого развития сельских территорий (на основе нормативноресурсного метода) / В.В. Кузнецов [и др.]. Ростов н/Д: ВНИИЭиН, 2008. 55 с.
5. Минаков А.В. Потенциал и перспективы развития цифровой экономики регионов России // Региональная экономика и управление: электронный научный журнал. 2020. № 3 (63).
6. Развитие цифровой экономики в России как ключевой фактор экономического роста и повышения качества жизни населения: монография / Г.Н. Андреева [и др.]. Нижний Новгород: Профессиональная наука, 2018. 131 с.

УДК 81'373

ЛЕКСИКА ДУХОВНОЙ КУЛЬТУРЫ В КОНТЕКСТЕ КОГНИТИВНОЙ НАУКИ: КОНЦЕПТ «ОБЯЗАТЕЛЬСТВО» (НА МАТЕРИАЛЕ РУССКОГО И АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКОВ)

Ордокова Ф.М.;

доцент кафедры «Педагогика профессионального обучения
и иностранные языки», к.ф.н.
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: ofatima@yandex.ru

Солбиев А.А.;

студент 3 курса, ф-т экономики и управления,
профессиональное обучение
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация. Целью исследования, описанного в данной статье, является лексика духовной культуры в контексте когнитивной науки. Берется концепт «Обязательство» на материале русского и английского языков. Рассматриваются ведущие тенденции развития языкознания такие как когнитивная лингвистика, когнитивная грамматика.

Результаты исследования могут быть применены при дальнейшем более широком исследовании лексики духовной культуры в дискурсах разных типов.

Ключевые слова: когнитивная наука, когнитивность, концепт, обязательство, концептосфера.

VOCABULARY OF SPIRITUAL CULTURE IN THE CONTEXT OF COGNITIVE SCIENCE: THE CONCEPT OF «COMMITMENT» (BASED ON RUSSIAN AND ENGLISH)

Ordokova F.M.;

Associate Professor, Department of Professional
education and Foreign Languages
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: ofatima@yandex.ru

Solbiev A.A.;

Third-year student,
Faculty of Economics and Management, professional training
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. The aim of the study described in this article is to examine the vocabulary of spiritual culture in the context of cognitive science. The concept of "obligation" is examined using Russian and English language data. Leading trends in the development of linguistics, such as cognitive linguistics and cognitive grammar, are considered.

The results of this study can be applied to further, broader research into the vocabulary of spiritual culture in various types of discourse.

Keywords: cognitive science, cognition, concept, commitment, conceptual sphere.

1. Обзор основных положений когнитивной лингвистики.

Ведущие тенденции развития языкознания связаны с различными аспектами описания эмпирического материала. На первое место выдвигаются вопросы взаимодействия языка и мышления, результатом которого стала познавательная деятельность человека. Новый когнитивный подход позволяет связывать языковые явления с изучением ментальной репрезентации действительности и привлечением новых эмпирических данных из других наук. Истоки когнитивизма кроются в идее Н. Хомского о творческой, креативной сущности языка и связанной с ней лингвистической компетенцией говорящего.

Особенно большое разнообразие тем и направлений исследования отмечено в американской лингвистике. Когнитивная лингвистика начиналась с когнитивной семантики, в рамках которой параллельно развивались прототипическая и фреймовая семантика (Ч. Филмор, Дж. Лакофф, М. Джонсон, Дж. Тейлор).

Новым направлением в когнитивной лингвистике можно назвать исследования Дж. Пустейовского по когнитивной лексикологии, связанные с когнитивными аспектами формирования и использования лексического значения [2].

Развивается когнитивная грамматика (Т. Гивон, Дж. Байби), дискурсивная грамматика на базе когнитивной лингвистики (С. Томпсон, П. Хоппер), когнитивная (пространственная) грамматика Р. Лэнкера, концептуальная семантика (работы Р. Джакендоффа), концептуальная грамматика (работы Л. Талми), признаны теоретические установки когнитивной лингвистики, связанные с работами А. Вежбицкой, концепции когнитивного анализа исследуемой лексики (А. Вежбицкая, В.И. Шаховский, С.Г. Воркачев, Е.С. Кубрякова и другие), а также лингвокультурологической концептологии (Т.В. Булыгина, А.Д. Шмелев, А. Зализняк, А. Вежбицкая и другие).

При когнитивном подходе базисной признается концепция знаний, в которых проявляется концептуализация и категоризация внеязыковой действительности, осуществляемая в процессе познавательной деятельности человека. Познавание человеком окружающего мира безгранично и беспредельно. Семантическое пространство развивается одновременно с процессом познания человеком окружающего мира. Поэтому следует говорить о безграничности и беспредельности развития как концептосферы, так и семантического пространства.

Исследования последних лет, проведенные когнитологами в области познавательной деятельности человека, привели к необходимости более тщательного анализа взаимодействия языковых подсистем и фрагментов реальной действительности. Поскольку одной из функций языка является хранение и передача информации, знаний о мире, имеющихся у человека, очевидно, что соотношение языковой подсистемы и фрагмента действительности опосредовано некоторым ментальным образованием [6]. Описание подобного образования базируется на следующих принципах: – общепризнано, что языковые единицы репрезентируют концепты, в которых отражается восприятие человеком объектов и явлений действительности; выявленные лексические подсистемы представляют собой объединение взаимосвязанных лексических единиц.

Человек в процессе мыслительной деятельности формирует концепты и устанавливает связи между ними, т.е. формирует ментальные пространства ("mental space" – термин, предложенный Ж. Фоконье и М. Тернером). Ментальные пространства образуются в процессе речемыслительной деятельности как отражение нашего восприятия действительности.

Словарный состав того или иного языка может быть беднее или богаче, а отраженная в нем классификация предметов и явлений – проще или сложнее, но исходный принцип ее организации остается неизменным: это членение мира на предметные сущности, доступные восприятию. Когнитивность позволяет по-новому интерпретировать содержание слов и блоков лексем, иерархическое строение лексики, поскольку предусматривает систематизацию всех типов знаний, имеющих опору на познавательную деятельность человека.

Как отмечает В.И.Карасик, в разных языках могут отсутствовать «осмысления объектов...которые не вызваны потребностями людей», «осмысления реалий, свойственных другой культуре», «нерелевантные для одной из культур качества или сочетания качеств, имеющие имя в той культуре, где они актуальны» [4].

Взамен описательной лингвистики, дескриптивизма, который ставил своей целью описывать, констатировать, наблюдать, когнитивная лингвистика выполняет объяснительную функцию, т.е. основную функцию науки.

Когнитивная лингвистика опирается на изучение концептуальной и эмпирической (основанной на опыте человека) базы языковых категорий и понятий. Языковые формы изучаются не сами по себе, автономно, а с позиций того, как они отражают определенное видение мира человеком и способы его концептуализации в языке, общие принципы категоризации и механизмы обработки информации, с точки зрения того, как в них отражается весь познавательный опыт человека, а также влияние окружающей среды [3 с. 45].

2. Когнитивный анализ концепта «Обязательство» в русском и английском языках.

Большая часть культурных концептов образует систему, в основе которой лежат ценностные доминанты поведения. Они представляют собой стержень культуры, хотя и варьируются применительно к историческим периодам или к социальным группам. Концептуальное поле «Общество» представлено такими лексическими единицами, как *обязательство, приглашение, посредничество, взаимопомощь, предрассудок, произвол, примирение, договоренность, невмешательство, поощрение*, а также многими другими.

Весьма информативным в плане когниции нам представляется концепт **ОБЯЗАТЕЛЬСТВО**. Безусловно, данный концепт модален по своему смысловому наполнению, как многие другие концепты духовной культуры, входящие в концептуальное поле «Общество».

Ситуацию обязательства можно представить в виде следующего фрейма: 1) А заявил, что готов совершить определенные действия в будущем, чтобы был доволен Б. 2) Будущее определено конкретными сроками, в определении которых принимали непосредственное участие А, Б и другие люди. 3) При выполнении означенных действий А заслуживает одобрения. 4) При невыполнении означенных действий А заслуживает порицания и даже наказания. 5) А вынужден выполнить определенные действия по отношению к Б в результате произошедших ранее событий.

Рациональное окружение концепта *обязательство* содержит следующие смыслы:

1. следует оценить свои возможности перед тем, как взять на себя обязательства;

2. те или иные обязательства следует брать в соответствии со своими возможностями;
3. обязательства следует всегда выполнять;
4. тех, кто выполняет свои обязательства, уважают в обществе, ценят их мнение и стремятся иметь с ними дело;
5. тех, кто не выполняет свои обязательства, ждут насмешки, презрение окружающих или тюремное заключение.

Обязательство уточняется в концептуальной сфере «Долг, обязанность». Лексикографическое толкование данного слова соответствует приведенной модели: 1. Обещание или договор, подлежащие безусловному выполнению. 2. Правовое отношение, в котором участвуют две стороны: должник и кредитор [7]. В русском словаре синонимов *обязательство* сопоставляется с близкими по значению словами: *долг, обещание, обязанность, договор*. Общим для данных слов значением является предполагаемое выполнение данного обещания, данного слова. Важным элементом смысла концепта *обязательство* выступает публичность данного обещания, в отличие от других синонимов. Так, общим элементом смысла для концептов *обязательство* и *обязанность* выступает невозможность нарушения данного слова. Для концептов *обязательство* и *долг* общий смысловой элемент – выполнение определенных действий в результате сложившихся ранее обстоятельств. *Обещание* и *обязательство* имеет общую сему «данное ранее слово». И лишь концепт *обязательство* имеет наряду с другими смысловыми составляющими смысл «публичность, всенародность, гласность». Концепт *договор*, включая указанный смысл, предполагает выполнение определенных действий, как и *обязательство*, однако предполагает участие обеих сторон. Лишь в концепте *обязательство* имеет место смысл «одностороннее действие; действия, предпринятые одной стороной, вторая сторона – пассивная, лишь воспринимающая» [5].

Ассоциативные направления концепта *обязательство* в русской лингвокультуре: 1. Помощь, доброта, жертва; 2. Недальновидность, глупость, хвастовство, легкомыслие; 3. Вынуждение, принуждение, приказ; 4. Кабала, ярмо, хомут; 5. Подлость, нечестность; 6. Осуждение, осмеяние, позор, наказание [7].

Этимология русского слова *обязательство* означает «связывание, привязывание», восходит к словам *вязать, обязать* [1]. Этимологические и семантические связи данного слова ведут к однокоренным словам *обязательный, обязывать, обязать, обязанность*, семантика которых во многом формирует ассоциативные направления концепта *обязательство*. Смысл «безусловный для выполнения, непереносимый; имеющийся всегда, постоянный, неизменный; всегда готовый оказать содействие» связан со словом *обязательный*, смысл «предписать, сделать обязательным исполнение чего-либо, вменить в обязанность» связан со словом *обязать*, смысл «налагать известные обязанности, заставлять поступать, вести себя определенным образом» соотносится со словом *обязывать*. И, наконец, слово *обязанность* несет смысл «то, что входит в круг действий, поступков, обязательных для выполнения (согласно закону, общественным требованиям, внутреннему побуждению)» [7].

Концепт «Обязательство» в английском языке обозначен несколькими словами: *obligation, engagement, commitment*. Так, долговое обязательство, обязательство, связанное с выплатой денежного долга, как правило, обозначается словом *obligation*. Словом, *engagement* обозначается вид обязательства, в соответствии с которым следует выполнять данные заранее обещания или принимать заранее заказанные услуги, осуществлять предъявленные заранее требования или условия. Моральный долг, обязательства перед обществом или отдельным человеком (детей перед родителями, учителей перед учениками, продавца перед покупателем и т.д.) обозначается словом *commitment*.

В соответствии с особенностями концептосферы «Обязательство» в английском языке ассоциативные направления будут отличаться от описанного выше концептуального поля в русской лингвокультуре. Направления, активированные этимологией и словообразовательной структурой слов-распространителей, будут распределяться как минимум, по трем сферам:

1. *Obliged* – обязанный что-либо сделать; *obligatory* – обязательный, обязывающий; *oblige, obligate* – обязывать (принуждать); *oblige* – лицо, по отношению к которому имеется долговое обязательство; *obligor* – лицо, принявшее на себя обязательство;

2. *Engage* – нанимать, заказывать заранее; обязывать(ся); *engage for ...* – гарантировать, обещать;

3. *Commit* – поручать, вверять

Ассоциативными распространителями данного концепта также являются слова и словосочетания: *duty, responsibility, compulsory, promissory note, mutual commitments, non-committal*.

Как русской, так и в английской лингвокультуре человек, не выполняющий своих обязательств, высмеивается и порицается. С таким человеком не стремятся общаться, считается, что он не чист перед законом и совестью. Порицается не только то, что данное публично обещание не выполнено к определенному сроку, но и недальновидность того, кто взял на себя обязательство.

Русские пословицы активизируют указанные смыслы данного концепта:

Поощрение, одобрение по отношению к выполняющему свои обязательства

Мир не без добрых людей; С миру по нитке – голому рубашка; Свои люди – сочтемся; Сказано – сделано; Риск – благородное дело; Кончил дело – гуляй смело

Недальновидность, глупость, легкомыслие

Взялся за гуж – не говори, что не дюж; На всякого мудреца довольно простоты; Не зная броду, не суйся в воду; Семь раз примерь – один раз отрежь

Принуждение, напоминание, приказ

Назвался груздем – полезай в кузов; Долг платежом красен; Любишь кататься – люби и саночки возить; Дружба дружбой, а служба службой;

Тише едешь – дальше будешь; One good turn deserver another

Кабала, ярмо

Не было печали, так черти накачали; Не было у бабы хлопот, так купила пороса; Час от часу не легче

Подлость, нечестность

Чужая душа потемки; Береги платье снову, а честь смолоду; Не давши слова, крепись, а давши – держись

Осуждение, осмеяние, позор

Цыплят по осени считают; Что посеешь, то и пожнешь; Жидок на расправу; Уговор дороже денег; Рад бы в рай, да грехи не пускают

Слово *обязательство* включено в такие языковые клише, как *взять на себя обязательства, обязательства выполнены, иметь обязательства перед кем-то*.

Концептосфера «Долг, обязанность, обязательство» широко представлен в русской фразеологии. Группируясь вокруг интегрального смысла «выполнение данного ранее обещания», они представляют богатую палитру дополнительных смыслов.

Поощрение, одобрение: *с чувством исполненного долга, дать слово, хозяин своего слова, отдать должное, до последнего дыхания, give one's best* сделать все возможное, *crack hardy* - проявлять стойкость, выдержку, *be true to one's colours* - быть верным своему долгу, *take the consequences of smth.* – отвечать за последствия; *to the bitter end* – до последнего дыхания.

Недальновидность, глупость, хвастовство, легкомыслие: *никуда не денешься; выходить боком*

Вынуждение, принуждение: *брать за глотку, заплатить головой, привести к общему знаменателю*

Кабала, ярмо: *долговая яма, взвалить себе на шею*

Необязательность, нечестность: *до лампочки, как с гуся вода, и ухом не ведет, хоть бы хны, кормить завтраками, хоть плюй в глаза, играть в жмурки, be beneath contempt* - даже презрения не заслуживать

Осуждение, осмеяние, позор: *наделать дел, наломать дров, пустить себе пулю в лоб, потерпеть фиаско, потерпеть крах, every day is not Sunday* (не все коту Масленица,) *come home to roost* – обернуться против того, кто замышляет зло, *come away none the wiser* – уйти ни с чем.

Афористика, иллюстрируя полное совпадение с общепринятыми оценками, также ярко отражает смысловое окружение концепта *обязательство*:

Сознавать долг и не исполнять его – это трусость (Конфуций); Не полюбивши долга, нельзя его исполнить (И.А.Гончаров); Долг! Ты возвышенное, великое слово...(Кант).

Литература:

1. Апресян Ю.Д. Лексическая семантика: синонимические средства языка. М., 1995 с . 322.
2. Кубрякова Е.С. Язык и знание. М.: Языки славянской культуры, 2004. С. 556.
3. Кравченко А.В. Язык и восприятие. Когнитивные аспекты языковой категоризации. Иркутск, 1996. С. 45.
4. Карасик В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград, 2002. С. 256.
5. Почепцов Г.Г. Теория коммуникации. М., К., 2001. С. 36.
6. Рахилина Е.В. О тенденциях в развитии когнитивной семантики // Известия АН РАН. Сер. Литературы и языка. 2000. Т. 59. № 3. С. 564.
7. Русский ассоциативный словарь в 6 т. М.: Помовский и партнеры, 1994–1998. С.53–84

УДК 316.4

ЭНЕРГИЯ И ЭВОЛЮЦИЯ КУЛЬТУРЫ

Пак Л.Е.;

доцент, к.ф.н.

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

Аннотация. Энергия и культура: как свет, тепло и электричество формируют наш образ жизни. Энергия – одно из фундаментальных понятий современной физики, это способность материальных систем совершать работу при изменении своего состояния и непосредственно связываемое с законом сохранения энергии. «Культурой» называют определенный порядок или класс феноменов, а именно предметы и явления, связанные с проявлением особой ментальной способности, свойственной исключительно человеческому виду, способности к символизации. Мы рассматриваем культуру как континуум, как супрабиологический, экстрасоматический порядок предметов и явлений, переходящий с течением времени от одного поколения к другому. Мы можем представить культурную систему в виде трех горизонтальных слоев: технологический в основании, философский наверху, социальный между ними.

Ключевые слова: энергия, культура, технология, адаптация, свет, источник, нарратив.

ENERGY AND THE EVOLUTION OF CULTURE

Pak L.E.;

Associate Professor, PhD

FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation. Energy and culture: how light, heat, and electricity shape our way of life. Energy is one of the fundamental concepts in modern physics, representing the ability of material systems to perform work as they change their state and is directly related to the law of conservation of energy. "Culture" refers to a specific order or class of phenomena, specifically objects and activities that involve a unique mental capacity exclusive to the human species, namely the ability to symbolize. We consider culture as a continuum, as a

suprabiological, extrasomatic order of objects and phenomena, passing over time from one generation to another. We can imagine a cultural system in the form of three horizontal layers: technological at the base, philosophical at the top, and social between them.

Keywords: energy, culture, technology, adaptation, light, source, narrative.

Энергия – не только поток мощностей и топлива. Это культурный код, который пронизывает повседневность: как мы живём, как строим города, какие истории рассказываем в искусстве и какие ценности считаем важными. Социальные ритуалы, архитектура, образовательные привычки и даже праздники рождаются и эволюционируют на стыке технологий и человеческого поведения. Когда мы говорим об энергиях будущего, мы говорим не только о батарейках и газе, но и о смене привычек, мировоззрения и справедливости в распределении ресурсов.

История энергии во многом повторяла сюжет о доступности и ограниченности. В эпоху газового и электрического освещения городская ночь перестала быть темнотой, а стала ареной для встреч, работы и творчества. Шум батарей и теплых ламп – это неотделимая часть культурной сцены: театральные подмостки, уличные кафе, вечерние учёбы и вечеринки – все они адаптируются под режим освещения и температуры.

Появление и массовое распространение отопления изменило жилищные практики: компактные дома с минимальными теплопотерями требуют и новые нормы поведения, и новые привычки по выбору одежды, времени возвращения домой, планирования бюджета. Энергия становится языком социального договора: от того, как мы утепляем жилища, зависит доступность жилья в холодных регионах; от того, как мы утепляем разделители и сортируем отходы – зависит и наш экологический след.

Культурно энергия выражается и через медиа. Нарастание тем для фильмов, сериалов и новостных программ часто связано с темами энергобезопасности, перехода на возобновляемые источники и этики потребления. Рассказы о «чистой» энергии часто сочетаются с образами ответственности за будущее, а истории об экономии энергии переплетаются с концептами ответственности перед соседями и обществом [4].

Наши города и здания – это не нейтральный фон, а активный участник энергетического баланса. Архитектура, ориентированная на естественное освещение и теплоизоляцию, снижает потребление и создаёт комфорт в течение года. Пассивное отопление, ориентированное на солнечное тепло и локальное теплообменное окружение, становится частью городской идентичности стран с суровым климатом. В таких странах архитекторы и застройщики планируют окна по сторонам света, применяют продвинутые материалы и умные системы управления теплом, чтобы минимизировать зависимость от централизованных источников энергии [2].

Городское планирование всё чаще учитывает не только дорожную сеть и доступ к услугам, но и энергетическую инфраструктуру: распределение ветров, солнечных панелей на крышах, возможности совместного использования энергоресурсов, городские электрокар-сценарии и инфраструктуру для зарядки. Свет в городе уже не просто «включить-выключить», он стал элементом дизайна, важным сигналом безопасности и настроения: световые фасады, лазерные инсталляции, вечерние фестивали света – всё это часть культурного ландшафта, который формирует поведение жителей и их отношения к энергоресурсам.

Энергия часто становится источником художественного вдохновения и формирует новые формы искусства. Свет и звук создают уникальные впечатления в инсталляциях и перформансах. Свет – не только инструмент осветительного оборудования, но и материал для скульптуры и архитектурной выразительности. В современном искусстве световые инсталляции и кинетические работы исследуют отношения между устройствами, механизмами и нашим восприятием пространства.

Кроме того, энергетика – тема, которая часто появляется в литературе и кино как символ прогресса, утраты или ответственности. Рассказы о будущем, в котором энергия становится доступной всем, соседствуют с историями о неравенстве доступа к ресурсам и усложнении инфраструктуры. В культуре встречаются нарративы о энергии как о коллективном достоянии и о том, как его управление влияет на справедливость и социальное равенство.

Переход к возобновляемым источникам энергии – не только технологический сдвиг, но и культурный процесс. Он требует изменений в повседневной жизни: от выбора бытовых приборов и транспортных привычек до участия в местных энергетических кооперативах и принятия новых правил рационального потребления. В этом переходе возникают и препятствия: страх перед нестабильностью цен, сомнения в надёжности новых технологий, потребность в справедливом распределении выгод и бремени перехода.

Чтобы переход был устойчивым, важна культурная адаптация: образование, понятные экономические стимулы, вовлечение сообществ в принятие решений и прозрачность в распределении выгод. Энергетическая справедливость – ключевая тема: уязвимые группы и регионы часто страдают сильнее от последствий энергетического кризиса, и поэтому культурная работа по вовлечению, информированию и защите интересов этих групп имеет не менее важное значение, чем сами инженерные решения.

- Исландия и геотермальная энергия: благодаря богатым геотермальным ресурсам страна демонстрирует пример того, как тесная связь между природой, технологией и культурой может обеспечить устойчивое теплоснабжение и низкие экологические затраты. Это влияет на повседневную культуру: образ жизни в термальных источниках, творческие практики, ориентированные на экологическую ответственность и инновации.

- Дания и ветроэнергетика: встраивание ветра в культуру регионов, активное участие общин в развитии энергетики и высокий уровень доверия к технологиям создают устойчивый образ жизни. Социальная дисциплина и общие цели становятся неотъемлемой частью национального менталитета.

- Германия и Energiewende: массовое внедрение солнечной энергетики и кооперативов, государственные стимулы и образовательные кампании помогли обществу увидеть энергию как общее благо, а не как частную выгоду. Этот опыт подчеркивает важность информационной работы и участия людей в управлении энергосистемой [1].

- Городская культура энергосбережения: примеры крупных мегаполисов показывают, как общественные инициативы, кросс-секторальное сотрудничество и инновационные сервисы (совместное использование транспорта, умные счетчики, городские пилоты по энергоэффективности) формируют новые привычки и ценности.

Заключение. Энергия и культура – неразрывны. Энергетика задаёт ритм повседневной жизни, а культурные практики, в свою очередь, формируют спрос, принятие технологий и направление развития энергетической инфраструктуры. Понимание взаимосвязи между ними помогает не только эффективнее управлять ресурсами, но и строить более справедливое и гуманное общество, где энергия служит всем, а не узким слоям населения. В этом пересечении – место для творчества, политики и науки вместе.

Литература:

1. Вебер М. Великие люди / пер. Г. Кваша. Петроград, 1910.
2. Освальд В. Очерки натурфилософии. Лейпциг, 1905.
3. White L.A. Energy and the Evolution of Culture // The Science of Culture. N.Y., 1949. P. 363–393.
4. Schlesinger A.M. New Viewpoints in American history. N.Y., 1922. P. 247–248.

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГО-ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Полонкочева Ф.Я.;

доцент кафедры «География и БЖД», к.э.н.
Ингушский государственный университет, г. Магас, Россия;
e-mail: polonkoeva@mail.ru

Картеева С.А.-Г.;

магистрант кафедры «География и БЖД»
Ингушский государственный университет, г. Магас, Россия

Аннотация. В статье рассмотрены современные вопросы эколого-географического образования в России: сущность, исследование концепций, совершенствование терминов. Проанализированы такие значительные векторы новейшего географо-экологического образования, как экологизация, географическая культура.

В настоящее время географическое и экологическое образование претерпевает огромные метаморфозы. Осуществлена доктрина развития эколого-географического образования в России, где указывается, что география развивает мировоззрение о человеческой деятельности в координации с окружающей средой, а географическая информация является основой для нахождения и регулирования проблем, которые появляются в процессе этого взаимодействия. Первостепенная задача современного географического образования заключается в его экологизации. В статье указывается дефиниция этого выражения и его основополагающая субстанция.

Ключевые слова: географическое образование; содержание и структура географического образования, экологизация, географическая культура.

CURRENT PROBLEMS AND PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT OF ECOLOGICAL AND GEOGRAPHICAL EDUCATION IN THE RUSSIAN FEDERATION

Polonkoeva F.Ya.;

Associate Professor of the Department of Digital
and Industrial Economics, PhD in Economics
Ingush State University, Magas, Russia
e-mail: polonkoeva@mail.ru

Kartoeva S.A.-G.;

Master's student of the Department of Geography and Railways
Ingush State University, Magas, Russia

Annotation. The article discusses modern issues of ecological and geographical education in Russia: the essence, the study of concepts, the improvement of terms. Such significant vectors of the most advanced ecological and geographical education as ecologization and geographical culture are analyzed. Currently, geographical and ecological education is undergoing a huge metamorphosis.

The doctrine of the development of geographical and environmental education in Russia has been implemented, which states that geography develops a worldview about human activity in coordination with the environment, and geographical information is the basis for finding and regulating problems that arise in the process of this interaction. The primary task of modern geographical education is its greening. The article indicates the definition of this expression and its fundamental substance.

Keywords: geographical education; content and structure of geographical education, ecologization, geographical culture.

Эколого-географическое образование определяется как комплекс теоретических знаний, умений, навыков, концептуальных идей, нравственной, эмпирической и созидательной деятельности, необходимых для изучения таких дисциплин как география и экология [1-3].

Анализируя эколого-географическое образование, необходимо отчетливо определить его важнейшие задачи, которые глобально можно представить следующим образом:

- **выявление единой экологической и географической картины** целостного формирования человеческого общества и окружающей природной среды;
- **возможность понимания студентами** эмпирически основных составляющих экологической и географической культуры;
- **становление и достижение инновационных возможностей у обучающихся** через содержание образования, методы и технологии обучения;
- **создание у студентов экологической культуры**, установление норм экологически целесообразного и приемлемого поведения и деятельности, формирование гносеологических возможностей и энтузиазма, желания к непосредственному исследованию окружающей природной среды и её антропогенных изменений;
- **привлечение студентов к урегулированию локальных экологических дилемм**, способствовать достижению ими знаний, умений и навыков аналогичной деятельности [4-7].

Эколого-географическое образование – молодая область, которая сталкивается с рядом проблем из-за консервативного подхода. Основная причина трудностей – недостаточное развитие и отсутствие целостной концепции непрерывного экологического воспитания в рамках географического образования. Эта концепция должна включать идеологию, цели, методологию и планомерное обеспечение учебно-воспитательного процесса на всех уровнях, от дошкольного до послевузовского образования, а также в открытом эколого-географическом образовании населения [8-11].

Экологическое воспитание в географическом образовании, основанное на принципах научности и историзма, ограничено школьным и частично вузовским уровнями. Повышение квалификации учителей географии – основная форма послевузовского образования, которая не обеспечивает достаточного охвата для эффективной реализации этих принципов в целом.

Географическое образование должно готовить студентов к решению природоохранных задач в их регионе. Для этого необходимо уделять особое внимание развитию аналитических навыков, позволяющих оценивать последствия деятельности человека для окружающей среды и здоровья населения как в краткосрочной, так и в долгосрочной перспективе. [12-14].

Экологизация образования в вузах в основном достигается за счет дисциплин по выбору для студентов неэкологических направлений. В связи с этим важную роль в экологическом образовании и воспитании населения, особенно молодежи, участвующей в экологических турах, могут сыграть студенты направления «Туризм», организуя деятельность в рамках экологического туризма. Эта область знаний динамично развивается: меняются не только учебные дисциплины, но и основные концепции, затрагивающие современные общественно-политические и исторические вопросы, что требует разработки специализированных образовательных программ

В механизме создания эколого-географического образования целесообразно совершенствовать туристско-образовательную деятельность.

Туристский образовательный центр на базе крупного образовательного учреждения может стать инструментом образования, воспитания, просвещения, самореализации и досуга молодежи в регионе. Туристский образовательный центр должен выполнять следующие задачи:

- становление структуры сотрудничества с органами местного самоуправления и общественными организациями по вопросам создания детско-юношеского туризма и краеведения;
- координационное и систематическое сопровождение образовательных организаций, осуществляющих программы туристско-краеведческой направленности;
- развитие сетевого взаимодействия в сфере детско-юношеского туризма и краеведения детей;

- организация и проведение туристско-краеведческих мероприятий;
- разработка, апробация, реализация и внедрение дополнительных общеразвивающих программ туристско-краеведческой направленности;
- повышение профессионального мастерства педагогических работников, осуществляющих образовательную деятельность, в том числе и в условиях природной среды;
- информационное обеспечение деятельности в сфере детско-юношеского туризма и краеведения.

Таким образом, распространение компонентов культуры в географическое образование совершенствует его весомость, гарантирует возможность определять географическое пространство как экстраполяцию культуры, масштабность духовности, уровень гуманистических качеств личности. Культурные аспекты в обучении географии носят исключительно междисциплинарный характер и полагают принимать во внимание не только знания о природе, но также и законы общественного развития.

Литература:

1. Мишнина, Е. И. Географическое образование на современном этапе/ Е. И. Мишнина, М.Н. Мишин. –Москва : РУСАЙНС, 2023. – 172 с
2. Гетоков, О. О. Современные методы геоэкологического мониторинга окружающей среды /О. О. Гетоков, М. М. Долов, А. Я. Тамахина : мат. 9-ой Всерос.(национальной) науч.-практ. конф. «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли». – Нальчик, 2025. – С.232–238.
3. Долов, М. М. Синэкологический континуум биоценоза внутренних водных экосистем /М. М. Долов, О. О. Гетоков, С. Ч. Казанчев : Мат. Всерос. науч.-практ. конф. «Вузовское образование и наука». – Магас, 2022. – С.109–113.
4. Гордеев, А. С. Аграрная политика региона: проблемы и пути решения /А. С. Гордеев, М. Р. Ашхотова, О. О.Гетоков // Доклады Адыгской (Черкесской) Международной академии наук, 2019. Т.19. – №2. – С. 90–97.
5. Долов, М. М. Экологические исследования водоемов (практикум по дисциплинам: учение о гидросфере, методы экологических исследований)/ М. М. Долов, О. О. Гетоков, Ш. Б. Хашегульгов, Ф. И. Чапанова. – Назрань, 2022. –120 с.
6. Дзауров, М. А. Особенности проявления экзогенных геологических процессов в пределах Республики Ингушетия /М. А. Дзауров, М. М. Долов, О. О. Гетоков // Всерс. (национальная) науч.-практ. конф. «Обеспечение устойчивого и биобезопасного развития АПК». – Нальчик, 2022. – С. 199–204.
7. Кагермазов, Ц. Б. Мониторинг оценки текущего состояния и резервов развития социально-демографической сферы муниципального района /Ц. Б. Кагермазов, З. С. Хаутиев и др // Аграрная Россия. – 2018. – № 3. – С. 37–40.
8. Китиева, М.И. Экологический туризм в Ингушетии: проблемы и перспективы развития/ М.И. Китиева, М.М. долов, О.О. Гетоков// Мат 8-ой Всерос (национальной) .науч.-практ. конф. «Актуальные проблемы технологии питания, туризма и торговли». Нальчик, 2024.- С.129-132.
9. Долов, М. М. Эффективность экологической политики в Республике Ингушетия / М. М. Долов, О. О. Гетоков, Х.Б. Осканова, М.И. Богатырёва // Мат. Всерос. науч.-практ. конф. (с межд. участием) «Аграрная наука-основа развития страны». – Майкоп, 2024. – С.114–119.
10. Хаутиев, З. С. Оценка резервов развития сельских территорий на основе данных комплексного мониторинга /З. С. Хаутиев, А. С. Гордеев, О. О. Гетоков, М. А. Хашегульгова // Известия ТСХА. – 2020. –№ 1. – С.130–139.
11. Китиева, М. И. Природно-географические условия как ключевой фактор развития экологического туризма / М. И. Китиева, О. О. Гетоков, М. М. Долов // Мат. 12-ой Межд. науч.-практ. конф. «Научные достижения и инновационные подходы в АПК», посв. памяти профессора Б. Х. Жерукова. – Нальчик, 2024. – С. 297–300.

12. Моисеев, Н. Н. Экология и образование. – М. : ЮНИСАМ, 1996. – 223 с.

13. Чапанова, Ф. И. Влияние экологических факторов на состояние объектов культурного наследия Республики Ингушетия /Ф. И. Чапанова, М. М. Долов, О. О. Гетоков, И. А. Точиев // Мат.8-ой Всерос. (национальной) науч.-практ. конф. «Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли». – Нальчик, 2024. – С 171–176.

14. Гетоков, О. О. Зависимость биопродуктивности экосистемы от степени антропогенной нагрузки /О. О. Гетоков, М. М. Долов, Х. Б. Осканова // Мат. Всерос. науч.-практ. конф. (с межд. участием) «Аграрная наука-основа развития страны». – Майкоп, 2024. – С 77–80.

УДК 165.732

ПОЛИТИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ РУБЕЖА ВЕКОВ (20-21) В ТРАНСФОРМАЦИИ СОЦИАЛЬНОЙ ИДЕОЛОГИИ

Сасиков Т.А.;

аспирант 2-го года обучения,

факультет «Природообустройство и водопользование»

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

Кучукова Ж.М.;

профессор кафедры истории и философии

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

Аннотация. В статье рассматривается проблема интерпретации и определения сущности и существования образа революции в эпоху перестроения современной миросистемы. Предметом анализа является образ революции как феномена социально-политических отношений. Преимущественно, рассматриваются метаморфозы происходящие с образом революции в начале двадцатом веке, где идею революции использовали все основные политические силы. Раскрыты особенности интеграции этнонационального и социального в процессе формирования образа национал-социалистической революции.

Ключевые слова: революция, образ революции, социальная субъектность, индустриальное общество, национал-социализм, национал-социалистическая революция.

POLITICAL PROCESSES AT THE TURN OF THE CENTURY (20-21) IN THE TRANSFORMATION OF SOCIAL IDEOLOGY

Sasikov T.A.;

2nd year postgraduate student Faculty of

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

Anotation. The article examines the problem of interpreting and defining the essence and existence of the image of revolution in the era of restructuring the modern world system. The subject of analysis is the image of revolution as a phenomenon of socio-political relations. The article primarily focuses on the transformations that occurred with the image of revolution in the early twentieth century, where the idea of revolution was used by all major political forces. The article reveals the specific features of the integration of the ethno-national and social aspects in the process of shaping the image of the national-socialist revolution.

Keywords: revolution, image of revolution, social agency, industrial society, National Socialism, National Socialist Revolution.

Понятие «революция на рубеже веков» стало одним из самых употребляемых. Практически актуальной стала проблема социальной природы и роли революции в современности. Предметом исследования является образ революции существовавший в прошлом веке и в различных

Впервые и идея революции и её образ возникает в 18 веке. Став элементом общественного сознания образ революции стал интерпретироваться с точки зрения различных политических сил. Идея революции приняла завершённую форму в философии марксизма. В таком качестве она и стала одной из основ социальных трансформаций в двадцатом веке. Во второй половине XX века образ революции стал частью национально-освободительных и просто националистических движений. В трансформационных процессах прошедшего века особенное место занимают национал-социалистические перевороты, возникающие на определенном этапе развития общества. Национал-социалистические перевороты стали эффективным способом противодействия рабочим и социалистическим движениям. Путем декларирования мифических прав и свобод, не затрагивающих основы общественной жизни была создано военно-политическое государство, где вне закона были объявлены все иные политические силы. Сильное государство устанавливало железный контроль над классами, объявляя их антагонизм вне закона. В последующем, когда фашистские режимы были уничтожены представления о «классовом антагонизме» исчезли из политического лексикона. Провозглашенные национал-социалистами общественные ценности, такие как труд, семья, нация, государство и т.д., в качестве базовых, были привлекательны для всего населения. Национал-социалистическая идеология при этом декларировала близость позиции к авторитетным философским источникам, идеям Гегеля, Канта, Ницше и др. Подмена понятий происходила через посредников - носителей фашистской идеологии. Артур Меллер ванн дер Брук объявлял себя националистом, но являлся идейным предшественником немецкого фашизма. Элитаристские идеи Ницше, имевшие, более эстетический, чем политический характер, истолковывались в национал-социалистском духе, хотя в таком же духе можно истолковать и Библию.

«Нацисты, – констатирует в связи с этим Г.А.Завалько, – тоже называли себя революционерами. С некоторых пор словосочетание «нацистская революция» блуждает по страницам нашей научной литературы, притом, иногда, не для осуждения революции, а для чистого определения нацизма» [2] Поэтому впоследствии большинство приверженцев «консервативной революции» отказалась от прямой аналогии национал- социализма, а подчас выступали и с его критикой, как например, Х.Раушнинг, опубликовавший «Революцию нигилизма» и «Консервативную революцию», отвергавших национал социалистическую идеологию.

После долгих дискуссий была упрочена новая идея социальной революции, Она была сформулирована под влиянием различных псевдореволюционных школ: Маркузе, Райха, Юнгера и других. Образ революции был вытеснен не только за пределы разума, но и за пределы Европы. Ее место заступила проблема освобождения зависимых стран, которые своей отсталостью компрометировали образ цивилизованного мира. Включение в этот процесс различных попутчиков и экстремистских сил дискредитировало идею национально-освободительных революций, т.к. получившиеся результаты не всегда соответствовали заявленным целям. Постепенно этим революциям нашлась замена в форме международной гуманитарной помощи, ослабления визовых режимов, диверсификация методов и способов трудовой миграции и политического убежища, что, в конечном счете, смягчило остроту национально-освободительной борьбы. Несмотря на то, что во главе этого освободительного движения стояли такие убежденные революционеры, как французы Ф.Фанон (1925-1961гг.) и Р.Дебре (1940), кубинец Э. Че Гевара и другие, оно постепенно утрачивало привлекательный образ революции, о чем свидетельствует, печальная участь Че Гевары, потерпевшего неудачу в реализации своих планов.

Казалось бы необходима новая революция, но в действительности происходит контрреволюция, т.к. сил, способных на революцию нет, а на контрреволюцию есть. Искажения образа революции, использование идеи революции нередко основывается на эмоционально-

ценностных устремлениях, тесно связано со страстями, с ненавистью и любовью, своеобразно понятым патриотизмом и социальной мстительностью. В.В. Розанов писал: ... революция не есть борьба программ, а движение стихий»[4]. Тенденция отождествления фашизма и коммунизма, которые в своих истоках имеют различные социальные причины и ставят различные цели, родилась в русской эмигрантской среде, во многом стараниями П.Н. Милюкова (умершего в 1943). Впоследствии она закрепилась, хотя явления выступали как прямо противоположные друг другу. Фашизм изначально ставил целью шовинизм и национализм, тогда как коммунизм – интернационализм и равноправие народов и наций, их право на самоопределение. В идее отождествления фашизма и коммунизма лежит примитивная политехнология – очернение образа революции через сопоставление двух недемократических режимов с тем, чтобы сделать неприемлемой идею любой политической революции.

Концепция советской демократии П.Н. Милюкова получила признание в тот момент политической истории, когда буржуазное общество нашло новые способы реализации своих интересов посредством системы глобализации международных отношений. Те цели, которые раньше достигались революционным путем, в настоящее время обеспечиваются рыночными и манипулятивными средствами. Предсказания П.Н. Милюкова в отличие от его оценок во многом оказались справедливы. «С каждым годом, - писал он, уходят в вечность убежденные фанатики мирового социалистического переворота – уходят, и нет им смены.» [5]. Впоследствии, П.Н. Милюков уточнял свою позицию по вопросу вырождения революции и революционизма и перерождение ее в административно-бюрократическое самовластие. В целом, в этих подходах просматривалась установка на мирное развитие общества, т.к. постепенно приходило осознание бесперспективности, как экспорта, так и импорта революции. В известном смысле, эти идеи были переработаны и использованы современной либеральной демократией. В либеральной теории они приобрели характер преимущественно рыночных отношений, относительно независимых от политических, нового мирового порядка. Просто политика, сводящаяся в XX веке к классовому или блоковому противостоянию, уступила место потребностям глобализирующегося мира, где основой политики становится стремление к гегемонизму любым путем.

Например, для российской политической элиты стало неприятным фактом объявление постсоветского пространства зоной жизненно важных интересов стран североатлантического альянса. Тем самым Россия без войн и революций была лишена права иметь свои собственные интересы в глобализирующемся мире и зоне своего историко-политического влияния.

Сущностью политической революции, как буржуазной, так и русской социалистической, конечно, была и остается смена общественного строя, но как мы уже отмечали, основу революционного взрыва составляет эмоциональный накал морального негодования, когда становится невозможной аполитичная позиция и личность стремится примкнуть к одной из противоборствующих сторон. Преодолевая инстинкты самосохранения и заведенного порядка, люди подчас готовы пожертвовать своей жизнью ради идеалов революции. Все это требует извлечения политических уроков из истории революций для создания научно объективированной и социально-философской истины. Революции возникают на эмоциональной волне и оставляют преимущественно эмоциональный след, тогда как социальные сдвиги нивелируются в сознании людей. Современное разрешение противоречий через бесстрастно-безличные формы, через коммерческие и социальные проекты, через механизмы «массовой культуры» канализируют эмоции в другую сторону. Сегодняшнее рыночное общество, рисуя революцию как зло, направляет человеческие страсти в русло символического потребления, иллюзий и компьютерных сетевых отношений. На данном этапе истории оно делает это достаточно успешно.

Литература:

1. Заволько Г.А. Понятие «революция» в философии и общественных науках: проблемы идеи, концепции. М., 2005. С. 70.

2. Гордон А.В Проблемы национального освободительной борьбы в творчестве Ф.Фванона. М., 1977. С. 127.
3. Розанов В.В. Ослабнувший фетиш (психологические основы русской революции). СПб., 1906. С. 7–8.
4. Милюков П.Н. Бюллетень Респуб.-Демократич. объединения. 1928. Январь. С. 4.

УДК 392.51

БРАЧНЫЕ ЗАПРЕТЫ 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;
tutukova19801111@mail.ru

Аннотация. В этой статье рассказывается, о том, что у кабардинцев (адыгов) существовали брачные запреты, связанные с кровным родством, молочным родством, усыновлением и религиозной принадлежностью. Эти ограничения были выработаны в культуре и передавались из поколения в поколение.

Ключевые слова: брак, кабардинцы, брачный возраст, семья, калым.

MARRIAGE PROHIBITIONS OF THE KABARDIANS

Tutukova M.;

Senior Lecturer at the Institute of Management, Tourism
and Hospitality Industry of the
Kabardino-Balkarian State University named after Kh. M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
tutukova19801111@mail.ru

Anotation. This article describes the marriage prohibitions of the Kabardians (Adygs) related to blood relations, milk relations, adoption, and religious affiliation. These restrictions were developed in the culture and passed down from generation to generation.

Keywords: marriage, Kabardians, marriage age, family, kalyam.

Брак у кабардинцев и балкарцев издавна был строго экзогамным. Экзогамия распространялась на родственников как по материнской, так и по отцовской линии до седьмого поколения. Они воздерживались от брака даже со своими соседями, хотя они принадлежали к различным родам. Браки запрещались между молочными и близкими родственниками, с детьми аталыка, побратимами, людьми, принадлежавшими к различным религиозным верованиям и сословиям. Нежелательными считались браки между представителями различных народов [4].

Необходимым условием для заключения брака между членами княжеских и уоркских семей была сословная равенность бракосочетающихся. По сообщению многих авторов, князя, желая сохранить в незапятнанной чистоте свою генеалогию, очень строгими были в отношении брачных союзов, неравный брак для них считался бесчестьем. В случае нарушения сословных ограничений, сословная принадлежность детей определялась по матери. Дети, прижитые свободным крестьянином или даже уорком с холопкой, считались холопами. Дети же,

прижитые князем от дворянки, принадлежали к особой сословной группе - тума. С конца XIX в. наблюдалось некоторое смягчение сословной эндогамии [2].

Кабардинцы и балкарцы почти всегда соблюдали порядок старшинства в браке. По обычаю, младший брат не имел права жениться раньше старшего. Где бы ни находился старший брат, младший не мог жениться без его разрешения. Если нарушался этот обычай, сын мог быть изгнан из семьи и потерять право на получение части имущества. Особенно осуждался выход замуж младшей сестры раньше старшей, так как это, по представлению кабардинцев и балкарцев, унижало последнюю. О ней говорили, что она осталась старой девой (кьыдэнэжаш). В таких случаях виновную младшую дочь родители могли проклясть, отказаться от регистрации ее брака, и, конечно, от получения калыма [8].

Брачный возраст у кабардинцев и балкарцев не был строго определенным. Он в основном колебался у мужчин от 20 до 25 лет, а у девушек от 18 до 20 лет, хотя было немало более, ранних и более поздних браков.

В XVI – начале XX в. у кабардинцев и балкарцев бытовало несколько форм брака [1].

1. Основной формой создания семьи являлись браки, заключаемые по соглашению между родителями невесты и жениха на определенных условиях, основанных на обычном праве кабардинцев и балкарцев. Еще в первой половине XVIII в. шотландец Джон Кук, долго служивший в Астрахани, отмечал: «Я никогда не слышал, 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, как жених сделал два или три визита, если они довольны друг другом, сделка заключается, и она отвозится к нему в дом в закрытой разукрашенной повозке в сопровождении женщин, которые будут жить с ней» [3].

2. Брак по системе «нареченных», известный у адыгов под наименованием «гуцэкъуибзэ». Эта форма брака, уходящая в глубокую древность, бытовала главным образом среди господствующих слоев населения, хорошо знакомых кунаков, близких друзей, принадлежавших к различным родам. В первые же дни рождения детей родители в присутствии близких родственников и друзей обручали младенцев с обязательным условием их женитьбы по достижении ими совершеннолетнего возраста, устраивалось торжественное угощение. Естественно; что при этом строго соблюдалась сословная разность бракосочетающихся. До совершеннолетия будущие родственники посещали друг друга, девочке преподносили различные подарки. Но такой колыбельный сговор был редким явлением [6].

3. Одной из форм брака было похищение невест. Оно имело место тогда, когда не было согласия со стороны девушки или ее родственников. Между тем в отдельных случаях похищение инсценировалось с согласия девушки или с ведома кого-нибудь из ее родственников, если между родителями не была достигнута договоренность или родные девушки не желали родниться с данным женихом или семьей [9].

Похищение девушки не соответствовало народным ^ обычаям, являлось нарушением установившихся правовых норм, поэтому оно преследовалось и часто кончалось кровавыми схватками, иногда переходившими в кровную месть [5].

У кабардинцев и балкарцев существовали и левиратный, и сороратный браки. Левиратный брак – это брак брата с женой умершего брата. По обычаю, вдова, за которую семья уплатила калым, обязана была выйти замуж за брата скончавшегося мужа. По мнению кабардинцев и балкарцев, такой брак был экономически выгоден. Для семьи и полезен для воспитания оставшихся детей. Если никто из братьев не желал вступать в брак со своей снохой, то иногда ей разрешали вернуться домой и по решению своих родителей или по своему усмотрению устраивать свою жизнь. Если она уходила из семьи, то дети оставались в семье девушки или брата. Поэтому чаще всего вдова не уходила и жила в этой семье, со своими детьми [10].

Обычай допускал и брак с сестрой умершей жены (сороратный брак), но обязательно с ее согласия. Это делалось в тех случаях, если остались малолетние дети, и, по мнению гор-

цев, тетя могла быть лучшей второй матерью, чем девушка или женщина из другого рода. Но левират и особенно сорорат были редким явлением в жизни кабардинцев и балкарцев.

Литература:

1. Адыгэ ӀуэрыӀуатэхэр. 1-нэ том (Адыгский фольклор. Т. 1). Налшык, 1963.
2. Азаматова М-К.З. Этнографические этюды. Жилища адыгов и их планировка. Май-коп, 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.

УДК 398

РОЛЬ ЖЕНИХА В КАБАРДИНСКИХ СВАДЕБНЫХ ТРАДИЦИЯХ: ТОРЖЕСТВО СЕМЬИ И ОБЩЕСТВА

Тутукова М.Р.;

старший преподаватель института менеджмента,
туризма и индустрии гостеприимства
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский Государственный университет
им Х. М. Бербекова»; г. Нальчик, Россия;
tutukova19801111@mail.ru

Аннотация В этой статье рассматриваются обычаи и традиции кабардинцев, гордой горной общины, которая чтит наследие своих предков и придерживается таких ценностей, как военная сила и личная честь. Среди их самых почитаемых культурных обычаев – «хабзе», который включает в себя широкий спектр традиций, включая сложные свадебные церемонии. Кабардинская свадьба - это семейный и общественный праздник, на котором собираются близкие люди, чтобы разделить радостные моменты единения двух личностей.

Ключевые слова: жених, кабардинская свадьба, обычаи, сватовство.

THE ROLE OF THE GROOM IN KABARDIAN WEDDING TRADITIONS: THE CELEBRATION OF FAMILY AND SOCIETY

Tutukova M.;

Senior Lecturer at the Institute of Management,
Tourism and Hospitality Industry of the
Kabardino-Balkarian State University named after Kh. M. Berbekov,
Nalchik, Russia;
tutukova19801111@mail.ru

Annotation. This article examines the customs and traditions of the Kabardians, a proud mountain community that honors the heritage of their ancestors and adheres to values such as military strength and personal honor. Among their most revered cultural customs is khabze, which includes a wide range of tradi-

tions, including elaborate wedding ceremonies. Kabardian wedding is a family and social celebration where close people gather to share the joyful moments of unity between two personalities.

Keywords: Groom, Kabardian wedding, customs, matchmaking.

Введение. Хабзэ, в том числе и свадебные ритуалы, не придуманы за уютным столом в тиши кабинета, не утверждены всенародным голосованием. Они – результат поиска не одного поколения. Это знаменательное событие требует тщательного планирования и подготовки, часто требующих значительных усилий, которые требуют времени и самоотдачи. Несмотря на эти трудности, цель состоит в том, чтобы провести незабываемое и достойное мероприятие, особенно в честь союза детей. Жених является центром внимания на свадебной церемонии, привлекая внимание и ведя невесту к алтарю. Он играет важную роль не только символически, но и практически, обеспечивая плавное течение мероприятия. Более того, он берет на себя ответственность содержать свою будущую семью, воплощая в себе такие качества, как преданность и любовь.

Актуальность темы исследования. В этом эссе рассматривается сложная сеть культурного наследия, подчеркивается важность сохранения традиций и ценностей, таких как семейные узы и сплоченность общества. Это можно наблюдать во всех аспектах адыгской свадебной церемонии. В ней есть подлинная, завораживающая и духовная основа, которая отличает ее от других традиций. Она проходит по определенной схеме, которая включает в себя сватовство, осмотр дома, регистрацию брака, поездку за приданым, прибытие невесты, воссоединение молодоженов в их "новом доме", отъезд пожилой женщины, возвращение жениха в дом его предков, воссоединение семьи. встреча невесты с ее "большой семьей", танцы за столом, вторая поездка молодых людей, девичий стол и вращение чашек. Адыгская свадьба была великолепным и значимым событием, проведенным с согласия всех сторон и в соответствии с традиционными обычаями. Она началась с романтического единения молодоженов и закончилась благословением старейшин на их глубокую эмоциональную связь. Все, что происходило во время этого торжества, было направлено на создание крепкой и успешной семьи, в которой царили бы гармония и счастье.

Объект исследования – традиционная культура адыгов.

Предмет исследования – свадебный обряд в традиционной адыгской культуре и роль жениха в кабардинских свадебных традициях

Эта тема важна, поскольку во времена неопределенности ученые из различных областей знаний проявляют все больший интерес к изучению этнических и культурных аспектов подобных событий, чтобы понять их влияние на общество и спрогнозировать будущие тенденции. Происходит формирование нового взгляда на семейные отношения. Традиции адыгов претерпевают трансформацию, поскольку являются неотъемлемой частью культурного наследия. Это изменение можно увидеть в уменьшении некогда заметных и ярких элементов традиционных адыгских свадеб, таких как устранение или изменение некоторых аспектов свадебной церемонии. Понимание факторов, способствующих этой трансформации, является важной областью исследования, поскольку оно дает многогранное представление о человеческом существовании, включая культурные практики и свадебные обычаи адыгского народа.

Теоретические и методологические основы этого исследования основаны на принципах системного анализа, учета культурных особенностей и ценностных подходов. Оно включает в себя методы исторического исследования, наблюдения с участием всех участников и анализ данных опросов.

Целью данного исследования является изучение социокультурных факторов, повлиявших на свадебные традиции адыгов, и понимание роли жениха в этом контексте.

Для достижения этой цели были поставлены конкретные задачи:

1. Критический анализ существующих методологических подходов к изучению свадебных церемоний.

2. Разъяснение социологического значения таких терминов, как "свадебная церемония", "свадебный комплекс" и "венчание", и изучение их сложных взаимосвязей.

3. Восприятие адыгейского свадебного комплекса как динамичного, развивающегося культурного феномена.

4. Выявление характерных особенностей и отличительных черт современных адыгских свадебных ритуалов.

5. Изучить и проанализировать значимость роли жениха в свадебных церемониях.

Результаты и рассуждения. В кабардинской культуре процесс выбора подходящей невесты часто начинается задолго до того, как жених выражает желание жениться. Когда потенциальная пара определена, члены семьи жениха обращаются к потенциальной семье невесты с предложением руки и сердца. Часто этим процессом руководит старший член семьи жениха.

Семье потенциальной невесты дается несколько месяцев на обдумывание предложения и принятие решения о том, принимать его или нет. В некоторых случаях родители молодой женщины могут изначально отклонить предложение, и для достижения консенсуса требуется несколько попыток сватовства. Если семья в конечном итоге принимает предложение от имени потенциальной невесты, обе стороны начинают обсуждать приданое. Во время этих первоначальных бесед стоит отметить, что жених может встречаться с невестой только в присутствии ее матери или сестры, что отражает важность семьи и традиций в кабардинской культуре. В адыгской культуре воровство считалось неприемлемым поведением, а скорее нарушением кодекса чести, известного как "адыгагэ". Когда родные узнают об интересе молодого человека, они направляют своих представителей к семье девушки через посредников, таких как троюродные братья и сестры. В этих дискуссиях участвуют только старейшины из каждой семьи. Первая встреча молодых людей часто происходит на общественных мероприятиях, где они лучше узнают друг друга и у них возникают романтические чувства.

Во время этих встреч они обмениваются небольшими знаками внимания, такими как цветы или шоколад. Однако, прежде чем молодой человек сможет сделать предложение руки и сердца, он должен сделать семье девушки значительный подарок, чтобы продемонстрировать свои серьезные намерения. Девушка не всегда может сразу принять предложение, даже если кажется, что она заинтересована. Через некоторое время может показаться, что она внезапно передумала и согласилась на предложение. Это интерпретируется как недвусмысленное подтверждение ее чувств.

После того как джентльмен сообщит о своих намерениях родителям через доверенное лицо или родственника, можно начинать подготовку к свадьбе. По адыгской традиции, прибытие представителей жениха было легко узнаваемо. Прибыв во двор и сойдя с лошадей у коновязи, они не сразу направились в главный дом или на кухню. Вместо этого они оставались под навесом или рядом с лесосекой. Навстречу сватам выходил взрослый мужчина: брат девушки, её дядя или же сосед. Старший, поздоровавшись с ним за руку, спрашивал о самочувствии, жите-бытье. Затем хозяин приглашал их в дом словом "фыкьеблагъэ" (добро пожаловать), на что без лишних комментариев старший отвечал, что они пришли, если род не возражает, с желанием быть гостями и родственниками. После этого вышедший встречать возвращается в дом известить о намерениях гостей. Следующим этапом в процессе является визит представителей семьи невесты в дом будущих родственников. Это событие, известное как "осмотр дома", и было важным событием. Родители и старейшины молодой женщины выбирали двух или трех человек для выполнения такой ответственной задачи. Они выбирались из самых из самых честных и надежных родственников или друзей. Не было никаких тайных намерений относительно того, что они будут делать во время своего визита. Родители жениха тепло встречали их и проявляли гостеприимство.

Поблагодарив хозяев, они тщательно осматривали каждый аспект дома, включая интерьер, двор, хозяйственные постройки, сад и животных. Интересовались как соседи взаимодействуют друг с другом, уважение, проявляемое к старшим, поведение будущей свекрови, достаток семьи, принимающей невестку. После возвращения становилось ясно, что они им

не ровня и не смогут обеспечить дочери удовлетворительную жизнь. Или если все понравилось, в честь благополучных отношений поднимался кубок "махъсымэ". В течение двух-трех дней после отъезда "смотрителей" семья жениха наносила визит ее родителям со знаками внимания. Эти подарки были небольшими и символическими. Семья была уверена, что отказа не будет. Эти события происходили в полном соответствии с мнением молодой пары, которое было выяснено через доверенных лиц и младших родственников. Официальные представители обеих семей присутствовали при оформлении брака, а свидетели должны были носить головные уборы. Важно отметить, что у мусульман бракосочетания, как правило, заключаются представителями жениха и невесты с одобрения религиозных властей. Обычно это происходит в доме невесты в присутствии одного или нескольких членов семьи жениха. Церемония относительно проста и не включает в себя танцы или другие праздничные мероприятия. После завершения юридических аспектов свадьбы следует празднование, на котором произносятся тосты в честь счастья молодоженов. Когда доверенные лица, первоначально состоящие из молодых женщин, а затем и мужчин, соглашались с решением, принятым мужчиной, они образуют круг с высоко поднятыми головами и смотрят друг на друга, вытянув правые руки так, чтобы ладони слегка соприкасались, а большие пальцы были прижаты друг к другу на соответствующей высоте. В этой позе ни один из их пальцев не может обхватить руки партнера. Лидер наблюдал за происходящим, положив руку на большие пальцы доверенных лиц и крепко сжав их вместе. После того, как служащий трижды прочитал молитву и спросил свидетелей, вернули ли они подарок или взяли ли жену, доверенные ответили, что подарок был возвращен или что они поженились.

Служащий повторил благословение и закончил словами "Аминь". Все присутствующие вознесли молитвы и подняли руки к небу. Представители невесты вручили министру скромную сумму в качестве вознаграждения за его услуги по официальному оформлению брака, но следует отметить, что все гонорары остались за ним. Когда в доме невесты проходила религиозная церемония и выплачивалось приданое, помолвка между двумя семьями держалась в строжайшем секрете, и было много разговоров о том, когда семья жениха придет за невестой. Это не преувеличение. В прошлом жизнь была не слишком приспособлена для развлечений, и свадьбы были не просто поводом для создания новой семьи. Это были случаи, когда пожилые люди могли расслабиться, продемонстрировать свою мудрость, красоту, изящество и мастерство. Свадьба - это площадка для самовыражения, позволяющая каждому человеку продемонстрировать свои уникальные качества. Кабардинская свадьба начинается с "Нысэшэ", увоза невесты из дома родителей. Это целая серия ритуалов и церемоний, которая длится более двух дней, начиная с четверга и заканчивая пятницей. Ведущий мероприятия заранее сообщает их родственникам, домочадцам, соседям и друзьям о предстоящей свадьбе. Торжества начинаются с торжественной церемонии в честь уходящей невесты. Основное внимание при планировании торжеств было уделено тщательному подбору подходящего человека для каждой роли. После этого обязанности были распределены между участниками свадебного торжества, чтобы избежать каких-либо недоразумений.

Как мужчины, так и молодые люди были удостоены чести быть выбранными для участия в физическом шоу - группе всадников, сопровождающих свадебную процессию. Роль конного отряда во время свадьбы не просто церемониальная; они должны выполнить ряд сложных заданий, включая стрельбу из лука, боевые действия верхом на лошадях и музыкальные представления. Это сложное и рискованное мероприятие, требующее от участников мастерства и самоотдачи. Это мероприятие служит тренировочной площадкой для наездников, помогая им развить свои навыки и стать профессионалами. Кроме того, участники шествий должны быть искусными певцами, способными увлечь аудиторию без использования внешних инструментов. Овладеть этими навыками непросто. Во время таких мероприятий, как "конные и пешие" и "бросание шляпы", участники должны были сохранять спокойствие. Торжественность и элегантность черкесских свадеб были очевидны на протяжении всей церемонии.

Гости присутствовали на этом важном мероприятии в сопровождении молодого сопровождающего, который никогда не колебался. Специально назначенный человек выполнял обязанности распорядителя стола в доме хозяина, помогая справиться с любыми возникающими потребностями. Зажигательные танцы и восторженное веселье привлекли всеобщее внимание, а старейшины предварительно заботились о том, чтобы гостей развлекали до следующего дня.

На традиционной кабардинской свадьбе "жених" физически не присутствует на церемонии. После того как он выбирает невесту, а его семья берет на себя все обязанности по сватовству и организации свадьбы. Во время праздничных торжеств жених и его друзья остаются в отдельном помещении. Атмосфера непринужденная, гости собираются за столами для празднования, для бесед, танцев и пения. В соответствии с кабардинскими обычаями, жених традиционно остается в стороне от торжества до определенного момента церемонии, когда друзья сопровождают его обратно. Они приветствуют его прибытие пением, а по возвращении его ждут и приветствуют старшие члены семьи. У кабардинцев существует свадебная традиция под названием "Уход пожилой дамы", в которой бабушка жениха играет особую, важную роль как символ уважения к старшим членам семьи. После этого события ожидается, что молодожены проявят уважение к своей бабушке, символизируя неизменную значимость старших членов семьи с появлением новых. Кабардинские свадьбы, как правило, длятся неделю, сочетая в себе современные элементы и сохраняя при этом свою традиционную суть, и их с нетерпением ожидают не только жених и невеста, но и друзья, родственники и семья, которые участвуют в танцах и других традиционных мероприятиях. После торжеств он возвращается в дом своих родителей, где все празднуют событие. Наконец, невеста присоединяется к нему, чтобы отметить начало их совместной жизни.

Однако на современных свадьбах жениху разрешается присутствовать. Хотя молодожены часто сидят отдельно от гостей старшего возраста, они все равно могут сидеть вместе, причем жениха окружают друзья, а невесту ее сопровождали подруги.

Заключение. За годы радикальных реформ, связанных с кардинальной сменой идеологических парадигм, подверглись трансформации все сферы жизни российского общества. Трансформация затронула и семейно-брачные отношения. Такой этно-социокультурный феномен, как свадебная обрядность адыгов, будучи социальным институтом, являясь элементом семейно-брачных отношений, также претерпел процессы трансформации.

Суть трансформации свадебного цикла адыгов заключается в том, что он стал менее зрелищным, красочным, значительно короче по времени, чем в каноническом описании. Некоторые обряды утрачены либо подверглись изменениям, появились новые элементы, не свойственные традиционному

Менталитет – динамическое образование. Менталитет адыгов подвержен изменениям, находясь в постоянном состоянии диалектического процесса становления и эволюции. Одни ментальные особенности отрицаются, другие, способные интегрироваться в другую ментальную парадигму, но с сохранением доминантных ценностей, рождаются. Этно-осоцио-феномен «адыгагъэ» задает множество императивов, создающих жесткий «каркас» мышления и поведения.

Адыгагъэ – это принцип осознания бытия, следовательно, и принцип формирования мировосприятия, осознания и самосознания адыгов.

Результаты проведенного автором эмпирического исследования позволяют сделать следующий вывод: этно-социо-феномен «адыгагъэ» претерпевает трансформацию, что обусловило, в свою очередь, и трансформацию обычаев и традиций, в частности, свадебного ритуала.

На вопрос: «Сожалеете ли Вы, что с течением времени традиции меняются в худшую сторону?» – 46, 3 % респондентов ответили, что новшества в свадебном обряде приводят к нарушению вековых обычаев и обрядов адыгов; 53, 7 % опрошенных оправдывают изменения в свадебном ритуале, считая, что сокращение количества звеньев обряда приводит к уменьшению затрат, что немаловажно с учетом материальных трудностей нынешнего вре-

мени. Система ценностей служит важным фактором поведения отдельного человека и социальной регуляции взаимоотношений между людьми. Именно возникновение новых ценностей обусловило трансформацию свадебной обрядности адыгов, что подтверждают результаты проведенного автором эмпирического исследования. Так, на вопрос: «Считаете ли Вы, что свадебные обряды адыгов имеют глубокий смысл и обязательны для исполнения?» – 62, 5% респондентов ответили: «Не обязательны, это лишь слепая дань традиции», 37, 9% опрошенных уверены, что невозможно сохранение свадебной обрядности в полном объеме.

Актуализация ценностей, не свойственных менталитету кавказских народов, в частности, адыгов, постепенное вытеснение традиционных ценностей приводит к деструктивным изменениям в ценностной сфере. Так, происходит доминирование прагматических, материальных ценностей, постепенное вытеснение моральных, духовно - нравственных ценностей.

Реализация целей исследования позволяет констатировать, что в условиях глобальных реформ, формирования рыночных отношений растет значимость социокультурных факторов, их влияние на все сферы жизни общества.

В то же время отмечается формирование новой ценностной системы, обуславливающей изменения в функционировании различных социальных институтов. Такой этносоциокультурный феномен, как свадебная обрядность адыгов, находится в процессе адаптации к новым социальным условиям, чем и обусловлена его трансформация. Главное, что осталось неизменным в свадебном обряде – традиционное адыгейское гостеприимство, щедрость, дружеская поддержка, особое отношение к старшим, вера в незыблемость семейных ценностей – то есть те качества народа, которые ставятся адыгской этикой во главу угла в любых жизненных ситуациях.

Литература:

1. Афасижев Т.И. Становление социологии в Адыгее: история и современность. Май-коп: ООО «Аякс», 205. 93 с.
2. Ашхамахова А.А. Социально-философский анализ менталитета: общее и особенное: автореф. дис. докт. философ, наук. Нальчик, 2006. 47 с.
3. Базовые ценности россиян: социальные установки. Жизненные стратегии. Символы. Мифы. М.: Дом интеллектуальной книги, 2003. 448 с.
4. Баргесян И.А. О классификации форм культурной традиции // Советская этнография. 1981. № 2. С. 102–103.
5. Бгажноков Б.Х. Адыгская этика. Нальчик: Издательский центр «Эль-фа», 1999. 96 с.
6. Дубов И.Г. Феномен менталитета: психологический анализ // Вопросы психологии. 1993. № 5. С. 20–29.
7. Думанов Х.С., Смирнова Я.С. Старые и новые трактовки некоторых брачно-семейных обычаев народов Кавказа // Этнографическое обозрение. 1999. № 4. С. 18–27.
8. Кашежев Т.П. Свадебные обряды кабардинцев // Избранные произведения адыгских просветителей. Нальчик: Эльбрус, 1980. С. 220–232.
9. Лобачёва Н.П. Что такое свадебный обряд? (опыт изучения содержания брачно-свадебной обрядности) // Этнографическое обозрение. 1995. № 4. С.55–64.
10. Магомедов А.А. Семейно брачные отношения у народов Северного Кавказа: комплексное социологическое исследование: автореф. . дис. . докт. социолог, наук. Ставрополь, 2000. 48 с.
11. Мамбетов Г.Х. Роль семьи в сохранении и передаче этнических традиций // Современная семья. М., 1982. С. 63–64.
12. Мафедзев С.Х. Обряды и обрядовые игры адыгов в XIX начале XXвека. Нальчик: Эльбрус, 1979. 203 с.

ВОЗНИКНОВЕНИЕ КРЕСТЬЯНСКОГО ХОЗЯЙСТВА КАК ФУНДАМЕНТА СОВРЕМЕННОГО АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА КБР

Устова М.А.;

доцент кафедры «Педагогика профессионального обучения и
иностранные языки», к.ф.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: albion767@mail.ru

Аннотация. Одной из важнейших функций, исторически способствовавших развитию крестьянского хозяйства Кабардино-Балкарии, следует заострить на нескольких факторах. В первую очередь, экономическая функция, согласованная с производством сельскохозяйственной продукции, снабжением ею городских и сельских жителей республики, возрастанием доходов колхозников и рабочих совхозов. Следующая – воспитательная функция, которая тесно связана с трудовой деятельностью и воспитанием трудовых навыков сельской молодежи, укреплении и поддержании трудовых традиций крестьянства. Это воспроизводственная функция, обеспечивавшая через специфические отношения с собственностью, природой, трудом, рынком, сельским сообществом сохранение крестьянской психологии и культуры, образа жизни, связи положений, что по итогу, оберегало и развивало крестьянство как класс-носитель, обладатель национальных традиций на территории Кабардино-Балкарской АССР.

Ключевые слова: крестьянское хозяйство, общественные отношения, функция, детерминанта, продукция, стандарт, функция.

EMERGENCE OF PEASANT FARMING AS A FOUNDATION OF MODERN AGRO-INDUSTRIAL COMPLEX OF THE KBR

Ustova M.A.;

Associate Professor of the Department of "Pedagogy of Professional
Education and Foreign Languages", PhD, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: albion767@mail.ru

Annotation. One of the most important functions that historically contributed to the development of peasant farming in Kabardino-Balkaria should be focused on several factors. First of all, the economic function, consistent with the production of agricultural products, supplying them to urban and rural residents of the republic, increasing the income of collective farmers and state farm workers. The next is the educational function, which is closely related to labor activity and the development of labor skills of rural youth, strengthening and maintaining the labor traditions of the peasantry. This is a reproductive function that ensured the preservation of peasant psychology and culture, way of life, and the connection of provisions through specific relations with property, nature, labor, the market, and the rural community, which ultimately protected and developed the peasantry as a class-carrier, the owner of national traditions on the territory of the Kabardino-Balkarian ASSR.

Key words: peasant's farm, social relations, function, determinant, production, standard, function.

На возникновение и развитие крестьянского хозяйства, как культурно – социального явления повлияли политические, идеологические, экономические и культурные факторы, образуя мощный фундамент для их становления. Постепенно развитие данного типа хозяйства оказался прочно интегрированным в рамки социалистических общественных отношений, складывавшихся в стране и ее отдельных регионах. Существование крестьянского хозяйства можно трактовать как очень сложной и противоречивой системой многоуровневых экономических связей и взаимозависимостей, которые превратили их в неотъемлемую часть эконо-

мической и социально-политической системы общества, а также его места и роли в социально-экономической и социально-политической системе республики позволяет сделать ряд научных обобщений и оценок. С учетом исторического развития Кабардино-Балкарии, в рамках экономических отношений крестьянское семейное хозяйство было объективно насущным социально - общественным элементом [1]. На начальных этапах существования колхозно-совхозного строя первостепенная экономическая задача крестьянского семейного хозяйства заключалась в обеспечении прожиточного минимума, необходимого для воспроизводства рабочей силы в деревне в условиях почти полного внеэкономической экспроприации государством произведенной в общественном секторе сельскохозяйственной продукции. С экономической точки зрения такое положение было уникальным: крестьянское семейное хозяйство нельзя было трактовать в чистом виде ни как «атавизм» маркетинговых отношений, по необходимости сохраненный в области социалистических отношений, ни как нестандартный компонент общественного способа производства. Основное значение крестьянского хозяйства, с точки зрения социальной науки, состояло в том, что оно помогло крестьянству пережить жесткую ломку переходного периода к коллективной форме хозяйствования, интегрироваться к новым формам жизни, новому быту, административно-командному управлению [2]. В этой связи крестьянское хозяйство Кабардино-Балкарии выступило в роли «выпускного механизма», «клапана» в противоречивых отношениях крестьянства к колхозно-совхозной системе. Процесс, которым сопровождался процесс превращения сельских тружеников в наемных работников на земле, противостоял набирающему обороты процессу раскрепощения и раскрестьянивания, т.к. именно крестьянское семейное хозяйство до последнего времени оставалось тем социальным фактором в колхозно-совхозной деревне. Основой и фундаментом функционирования советского социума, крестьянское хозяйство Кабардино-Балкарии сыграло важную миссию социального института с многочисленными и разнообразными функциями. Социальная организованность или институциональность была гарантирована, как опора на уникальную форму собственности и широчайшую социальную группу населения республики; реализация многочисленных социальных функций, приоритетных и принципиально значимых для всех категорий населения; реализация разнообразных (правовых, политических, экономических, финансовых, культурологических) связей с государственными структурами на республиканском, районном и городском уровнях властной иерархии; наличие широких контактов с различными другими социальными институтами - органами местного самоуправления, потребительской кооперации, колхозами, сельской школой, церковью, средствами массовой информации[3]. В истории развития Кабардино-Балкарской АССР крестьянское семейное хозяйство представляло собой как самостоятельную структуру, особый элемент социально-экономических и социально-политических отношений. Одной из важнейших функций, исторически способствовавших развитию крестьянского хозяйства Кабардино-Балкарии, следует заострить на нескольких факторах. В первую очередь, экономическая функция, согласованная с производством сельскохозяйственной продукции, снабжением ею городских и сельских жителей республики, возрастанием доходов колхозников и рабочих совхозов. Следующая – воспитательная функция, которая тесно связана с трудовой деятельностью и воспитанием трудовых навыков сельской молодежи, укреплением и поддержанием трудовых традиций крестьянства.

Крестьянское хозяйство, с другой точки зрения, повлияло на социальную психологию многонационального крестьянства, на его образ жизни, культуру и быт, в конце концов сыграло не последнюю роль в создании и формировании политической культуры жителей села, в детерминировании мотивационных стандартов их политического поведения. В целом, социально-политическая роль крестьянского хозяйства состоит в том, что оно совместно с государством гарантировало существование колхозно-совхозной системы: государство - своими законами и политико-административными мерами, а крестьянское хозяйство - обеспечение жизненными ресурсами основную массу крестьянства и тем самым сглаживало противоречия между городом и деревней, между крестьянством и советской политической системой. Фермерско - крестьянское семейное хозяйство формировалось и осуществляло свои соци-

альные функции в некотором смысле вопреки политике правящей партии и советского государства. Данная политика в отношении крестьянского хозяйства охарактеризовало противоречивый характер, в разные исторические периоды ее контент менялся от запретительных до поощрительных мер, но никогда она не была по настоящему рациональной и эффективной. Такой принцип политики был следствием, на наш взгляд, от противоречивого отношения советского государства к сущности крестьянского хозяйства как особой специфической форме собственности и хозяйствования.

Как и в целом в стране, в Кабардино-Балкарии крестьянское семейное хозяйство базировалось на очень широкой социальной группе населения. Оно имело широкие и постоянные связи с государственными структурами через законодательство, органы местного самоуправления, налоговую систему, статистическую отчетность. Крестьянское семейное хозяйство широко взаимодействовало с потребительской кооперацией, колхозами, городскими рынками. Наконец, оно активно участвовало в подъеме экономики республики через производство и сбыт продовольственной продукции, через накопление и реализацию определенной денежной массы. Все эти аспекты функционирования крестьянского семейного хозяйства превращали его в активного субъекта экономических и социально-политических отношений общества [5]. Это тесное сочетание и переплетение интересов коллективного и личного хозяйств стало причиной, что надежды реализующих свои товары на естественную трансформацию в начале 1990-х гг. наиболее подготовленных крестьянских семейных хозяйств в самостоятельные фермерские хозяйства не оправдались. Например, для подавляющей части тружеников коллективных хозяйств Кабардино-Балкарской АССР такая перспектива оказалась неосуществимой именно в силу серьезной зависимости крестьянского семейного хозяйства от имеющихся в коллективных хозяйствах ресурсов. Этот аспект стал одним из важнейших препятствий для укрепления в республике позиций зарождающегося слоя фермеров, не получившего от государства серьезной поддержки в создании собственной материальной базы и инфраструктуры, с целью создания новых условий для самостоятельного хозяйствования в рыночных условиях. Процессе рыночного реформирования сельского хозяйства, как важной отрасли экономики Кабардино-Балкарии в конце 80-х - начале 90-х гг. осуществлялась постепенная трансформация крестьянского семейного хозяйства в крестьянское подворье, в доподлинно семейное хозяйство со всеми его основными родовыми признаками, сформировавшимися в течение столетий.

Таким образом, в условиях трансформации крестьянское семейное хозяйство продолжает обеспечивать выполнение главной для России в целом, и для Кабардино-Балкарской республики как ее составной части, функции – стимулировать и содействовать выживанию крестьянства в сложных социально-экономических условиях. В то же время с начала 90-х гг. стали очевидны проявления тенденции совершенствования и усиления продуктивности крестьянского семейного хозяйства тружеников, ассоциаций, кооперативов, акционерных обществ и других коллективных форм сельскохозяйственного производства. Стоит признать, что при соответствующей государственной поддержке фермерского слоя такие семейные хозяйства, ориентированные на рынок, станут основой для экспансии и консолидации индивидуальных высокотехнологичных форм хозяйствования на земле.

Литература:

1. Народное хозяйство Кабардино-Балкарской АССР в 11 пятилетке (1981-1985 гг.)». Нальчик, 1986.
2. Белоножко М.Л. Аграрные реформы России в условиях рыночной экономики: детерминанты, механизмы реализации, тенденции/Автореф. дисс. д-ра социол. наук. Тюмень, 1998.
3. Алексеев А.И., Симагин Ю.А. Аграрный характер российского менталитета и реформы в сельской местности // Россия и регионы в экономических условиях. М., 1996.

4. Блинова Т.В. Макроэкономическая адаптация и особенности формирования рынка труда в региональных агросистемах//Региональные агросистемы: экономика и социология. Ежегодник ИСЭП АПК РАН. Саратов, 1995.

5. Венжер В.Г. Колхозный строй на современном этапе. М., 1966.

УДК 633/635

ОСОБЕННОСТИ ЧЕРКЕССКОЙ КУЛЬТУРЫ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ УГОДИЙ

Устова М.А.;

доцент кафедры «Педагогика профессионального обучения
и иностранные языки», к.ф.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: albion767@mail.ru

Аннотация. В ряду основных черт самобытности страны адыгов мы должны обозначить первую, базовую характеристику Кавказа, как совершенно уникального в природно-климатическом, географическом и ландшафтном отношении региона. Сейчас можно определить сильное влияние, оказанное на облик адыгского друида, как влюбленного в землю и природу родного многотысячелетнего адыгского дома – Кавказа. Есть неопровержимое свидетельство высочайшего уровня сельскохозяйственной культуры в исторической Черкесии, уникальной адаптированности адыгского населения к ландшафту Северо-Западного Кавказа. Ландшафт черкесской территории позволил аборигенному населению уже в самые отдаленные исторические эпохи ввести в культуру целый ряд важнейших видов злаковых и плодовых, добиться выдающихся успехов в занятиях земледелием и садоводством. На протяжении веков хозяйствования древние адыги превратили Кавказ в единый огромный сад посредством культивирования системы лесо - садов и лесо-хлебных участков.

Ключевые слова: сад, пастбище, терраса, орошение, осушение, земледелие, климатические условия.

FEATURES OF THE CIRCASSIAN WAY OF AGRICULTURAL LAND CULTIVATION

Ustova M.A.;

Associate Professor of the Department of "Pedagogy of Professional Education
and Foreign Languages", PhD, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: albion767@mail.ru

Annotation. Among the key features of the distinctive character of the Adyghe land, we must highlight the first, fundamental characteristic of the Caucasus: it is a region utterly unique in its natural, climatic, geographical, and landscape features. It is now possible to discern the strong influence exerted on the image of the Adyghe druid, as a lover of the land and nature of the Adyghe people's millennia-old home—the Caucasus. There is irrefutable evidence of the highest level of agricultural culture in historical Circassia and the unique adaptation of the Adyghe population to the landscape of the Northwest Caucasus. The Circassian landscape allowed the indigenous population, even in the most remote historical periods, to cultivate a number of important cereal and fruit crops and achieve remarkable success in agriculture and horticulture. Over centuries of farming, the ancient Adyghe transformed the Caucasus into a single vast garden by cultivating a system of forest-gardens and forest-grain plots.

Keywords: garden, pasture, terrace, irrigation, drainage, agriculture, climatic conditions.

Задачи культурно – этнического своеобразия при анализе земледелия в Черкесии имели первостепенное значение при решении хозяйственных проблем были впервые освещены

швейцарским путешественником Фредериком Дюбуа де Монперэ, путешествовавший на русском корабле, который в своем отчете писал: «Черкес, расчищая землю, окружающую его жилище, для того, чтобы возделывать там просо и пшеницу, заботится о том, чтобы сохранить вокруг своего поля гирлянду деревьев для его защиты, и доставления влаги необходимой в этом климате. Он оставляет там и сям посреди своих полей самые красивые деревья. Так что при взгляде с моря нет ничего более живописного, чем эти склоны лесистых холмов, в которых, как в рамке, находятся все эти поля» [1]. Эту систему культур позднее И.Н. Клинген обозначит как «лесо - хлебное» (по аналогии с его же определением о лесосадах Черкесии). Подразумевая под термином сада как более общее, а также то обстоятельство, что полеводство велось на огромных площадях уже не леса, а лесосадов, далее это понятие будет употребляться, как универсальная характеристика адыгской агрикультуры. С целью ее рассмотрения и изучения необходимо подобрать ключ к трактовке и пониманию того, что аборигены Северо-Западного Кавказа привнесли в общее знание о почве, методике и способах работы на земле, выведение новых сортов и поддержание эндемичных видов зерновых и плодовых культур. Следующим существенным аспектом является террасное земледелие и напрямую связанные с ним народные технологии орошения и осушения сельскохозяйственных земель. Таким образом, адыгские земледельцы не просто выкорчевывали леса под полеводческие культуры, но оставляли лес в максимальной целостности и сохранности с целью оставить нетронутыми уникальные природные ресурсы. Вклад черкесских народов в выведении и селекции сортов проса, доведенная до появления таких сортов, которые способствовали улучшению почвы, истреблению сорняков и пр., имевших специфические свойства (одни не боялись птиц, другие засухи и пр.) трудно переоценить [2]. Установлено, что русские и украинские переселенцы на Черноморье небрежно и бездумно отнеслись к мелким сортам проса, высевавшегося шапсугами, не зная, что это была культура, специально выведенная для того, чтобы посеvy вошли до обычных в горах Западного Кавказа июньских дождей», этот вид проса был известен у шапсугов под названием уэш. Этот вид играл особое значение в севообороте, способствуя восстановлению почвы, уничтожению сорняков и повышению урожайности. Исчерпывающее определение этническому аспекту в развитии агрикультуры на Северо-Западном Кавказе дал И. Н. Клинген: «Народ этот имел возможность выработать самую практичную систему хозяйства, самые разумнейшие приемы обработки, сделать самый счастливый подбор высших и низших культур и наиболее подходящих пород скота». Казачий историк и просветитель И. Д. Попко (1810–1893) стал одним из немногих своих соратников, который смог дать объективную оценку познаниям и умению адыгов работать на земле: «Кабардинцы — народ земледельческий и разумно ведущий земледелие, благодаря всесторонней наблюдательности ума: работают легким плугом, пахут мелко, тонкими пластами, с геометрической правильностью линий, зерно сеют близко к солнечному лучу и атмосферическому воздуху и редко испытывают неурожаи»[3]. Говоря о приемах обработки земли и орудиях земледелия он писал также и при этом настоятельно рекомендовал и советовал колонистам следовать адыгскому опыту и ни в коем случае не подвергать почву глубокой плужной вспашке. К сожалению, эти рекомендации не были услышаны и это отчасти объясняется тем, что поселенцы не имели возможности учиться у аборигенов и, с другой стороны, они были вызваны психологическими причинами, которые сопутствуют сомнению победителя.

Террасирование — одна из основополагающих и существенных черт адыгской агрикультуры и этот метод создавал благоприятные условия для земледелия. Оно достигалось путем многолетних целенаправленных усилий, требовавших к тому же большого объема знаний о том, как взаимодействует вода и различные грунты, точного представления о почвенно-климатических условиях, топографических характеристиках конкретной местности. В ареале Майкопской культуры в III тыс. до н.э. были возведены значительные искусственные террасы, некоторые из которых сохранились до наших дней. Древнейшие искусственные террасы Средиземноморья относятся к этому же периоду. Вопрос об адаптации искусственных террас в исторической Черкесии нашел всестороннее освещение в трудах многих ученых, которые

писали: «Используя для нужд земледелия нередко крутые склоны гор, адыги прибегали к их искусственному террасированию, укрепляя склоны при помощи каменных стен. Участки террасного земледелия встречались в горах Черкесии повсюду» [4]. Поля эти находились на самых неприступных местах, которые с первого раза могут показаться совершенно невозможными для культуры. Наличие хозяйственных посевов на крутых склонах заставляло нас верить рассказам многих бывавших здесь прежде офицеров, сообщавших нам, что горы эти когда-то сверху донизу были покрыты прекрасными полями, и что горцы всегда имели большой запас хлебов. Но едва ли найдется в России или в западной Европе хоть одно племя, которое в состоянии было бы обработать эти горы; а потому для будущего поселения, места эти могут иметь значение только пастбищ и то для мелкого скота, как козы и овцы» [2]. Свидетельств ученых, офицеров и путешественников достаточно много, и они подтверждают гипотезу о том, что умение вести разумное хозяйство, причем экологически чистое: «Дорогой по обеим сторонам, прелестные сады. По опушке виднеются большие аулы, некоторые из них покрыты тесом. Народонаселение здесь очень большое. Хлеба у них прекрасные, густые и жито вышиной более двух аршин, пшеница тоже недурна. Поля их засеянные, большей частью, огорожены плетнем (дабы скот не пасся), кругом нас выются по деревьям виноградные лозы, жито, овес, ячмень, конопля, лен, кукуруза и прочее. Всего есть в этом месте в большом изобилии. Поля их большей частью огорожены плетнями. Я видел даже привитые фруктовые деревья ...» [3]. Это особое внимание становится понятным на фоне постоянного голода в России, а если ситуация с продовольственным обеспечением и не доходила до голода, то во многих губерниях характеризовалась как исключительно неблагоприятная.

Вопрос о террасировании, очень важен при решении устройства искусственных полевых участков решало очень многие задачи, в их числе и социальные. Эти площадки обеспечивали пропитание в ситуации демографического бума, либо скопления беженцев в горах во время ожесточенных боевых действий на равнинной части Закубанья. Исключительно важным является вопрос агрикультурной стороны, устройство террасы препятствовало эрозии, смыву, заболачиванию. И, как отмечают ученые, террасирование позволяло уравновесить и оптимизировать все факторы среды, избежать изъянов и недостатков климата, гидрологического режима. Для обеспечения террасы водоотводами, использовалась каменная кладка, кроме того, в ряде случаев адыги укрепляли ложе горных речек двойными рядами плетней с камневой насыпкой внутри.

Таким образом, тесное знакомство с климатом и природой страны, полученное вековым опытом умение приспособляться к неблагоприятным климатическим особенностям края, известный уровень культуры, которого они уже успели достигнуть ко времени начала кровавой борьбы с русскими — все это дало им возможность насадить высокую культуру в таких местах, которые русский и теперь еще считает непригодными для какой бы то ни было культуры. Умело пользуясь дарами богатой природы, горцы сумели воспользоваться и близостью моря для расширения своих торговых сношений и увеличения размеров сбыта разнообразных продуктов своего хозяйства. Естественно, что во всех приморских пунктах, где морские суда могли найти хоть какую-нибудь защиту от морских ветров, шла оживленная торговля, потому что было что сбывать и было, кому приобретать. В реконструкции агрикультурного облика Черкесии, предпринятой крупным российским ученым, статистиком и публицистом Личковым [5] заостряет внимание замечание о «высокой культуре» в «таких местах» по высоте и отвесности, которые совершенно были исключены из сферы экономического интереса колонистов. С другой стороны, такой интенсивный характер агрикультурной ассимиляции ландшафта стало свидетельством значительной численности населения: «... в настоящее время представляется возможным судить о размере и пространстве площадей, бывших здесь некогда под культурой и поселениями у горцев, поросших ныне густыми зарослями лиственного леса, лишь по нижеследующим признакам: всюду, где только жили горцы, встречаются в изобилии фруктовые деревья — черешни, сливы, груши, яблони, лыча, орех, персики, местами хурма, шелковица и виноград.» «Привнесение культуры» в страну адыгов, наряду с истреблением лесных угодий, сопровождалось разрушением исторических

памятников: мегалитических сооружений древности, средневековых курганных некрополей, каменных строений, сохранившихся от времен византийского и генуэзского присутствия. Практически полностью были стерты с лица земли памятники османского периода, не говоря уже о надгробиях адыгских кладбищ.

Литература:

1. Спенсер Эд. Путешествия в Черкесию / пер. Н.А. Нефляшевой. Майкоп, 1994. С. 23–24.
2. Белл Дж. Дневник пребывания в Черкесии // Адыги, балкарцы и карачаевцы в известиях европейских авторов XIII–XIX вв. / Состав., вступит. статья и прим. В.К. Гарданова. Нальчик, 1974. С. 472.
3. Попко И.Д. Терские казаки со стародавних времен. Нальчик: «Эль-фа», 2001. С. 123.
4. Бижев А.Х. Адыги Северо-Западного Кавказа и кризис восточного вопроса в конце 20-х – начале 30-х годов XIX в. Майкоп, 1994. С.114–115.
5. Тхагапсова Г.Г. Экологические проблемы и последствия миграции российских переселенцев на Северо-Западном Кавказе 1817-1864 (к итогам Кавказской войны) // Информационно-аналитический вестник Адыгейского республиканского института гуманитарных исследований. Вып. 2. Майкоп, 1994. С. 55.

УДК 911.3.33:574

СИСТЕМА ЧЕРКЕССКОЙ КУЛЬТУРЫ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ

Урусова М.И.

доцент кафедры «Педагогика профессионального обучения
и иностранные языки», к.э.н., доцент
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: albion767@mail.ru

Аннотация. Государственная политика в отношении семейного фермерского хозяйства была несогласованной и неоднозначной. Реально – объективные общественные потребности подталкивали партийно-государственные органы расцениваться с этой малой формой производства и поддерживать, и гарантировать определенные условия для ее развития, хотя границы и пределы этого развития всегда были строго фиксированными и ограниченными в связи с субъективным стремлением не допустить усиления роли индивидуального начала в обществе. Итогом такой политики стало то, что крестьянское семейное хозяйство во всех регионах России по большей части не могло стать источником для первоначального накопления и расширенного воспроизводства. Тем самым оно составляло основу сохранения архаичного, малоэффективного экологичного натурального производства, инициированного и основанного исключительно на ручном труде, с применением примитивных орудий труда, что было характерно и для Кабардино-Балкарии с ее сложным, гористым рельефом местности.

Ключевые слова: рельеф, производство, хозяйство, воспроизводство, труд.

THE SYSTEM OF CIRCASSIAN ECONOMIC CULTURE

Urusova M.I.;

Associate Professor of the Department of “Pedagogy of Professional Education
and Foreign Languages”, Associate Professor
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: albion767@mail.ru

Annotation. State policy toward family farming was inconsistent and ambiguous. In reality, objective social needs prompted party and state bodies to consider this small-scale form of production, supporting and guaranteeing certain conditions for its development, although the boundaries and limits of this development were always strictly defined and limited due to the subjective desire to prevent the strengthening of the role of the individual in society. The result of this policy was that family farming in all regions of Russia, for the most part, was unable to become a source of initial accumulation and expanded reproduction. Thus, it served as the basis for the preservation of an archaic, inefficient, environmentally friendly natural production system, initiated and based solely on manual labor, using primitive tools. This was also typical of Kabardino-Balkaria, with its rugged, mountainous terrain.

Keywords: relief, production, economy, reproduction, labor.

Крестьянско-фермерское хозяйство было синтезировано и интегрировано в политическую систему республики, и в меньшей степени было изначально «чужеродным элементом» [1], не вписывающимся в стандарты и каноны социалистического строя. Вместе с тем косвенно и опосредованно крестьянское хозяйство также было связано с политической системой многообразными отношениями. Прежде всего, они проявлялись в том, что партийно-государственная политика в отношении крестьянского семейного хозяйства в Кабардино-Балкарии в исследуемое нами время определяла характер, масштабы и направленность его эволюции. При всем этом правовое положение фермерского семейного хозяйства Кабардино-Балкарии в условиях советской политической системы было слабо проработано. В период 40-х и до начала 90-х гг. в стране не вышло ни одного законодательного документа, всесторонне и в полном объеме анализирующего содержание и положением такого вида семейного хозяйства, фиксирующего его общественный статус, санкционирующего характер и возможности его развития. Законодательство крайне лаконично распространялось на различные сферы крестьянского семейного хозяйства, оставляя его по многим направлениям, незащищенным от администрирования, недочетов и погрешностей властей. Аналогичная двойственность партийно-государственной политики повлек за собой развитие крестьянского семейного хозяйства на территории Кабардино-Балкарской АССР, его продуктивность и эффективность, также масштабы в значительной степени зависели не от внутренних ресурсов республики, а от меры ограничения и контроля со стороны государственных органов. Между тем рефлексия отношения к нему, выраженному в целенаправленной государственной политике, не произошло и революционные преобразования в аграрной сфере вновь проводились без учета интересов и возможностей основной массы крестьянства республики, без необходимой поддержки крестьянского хозяйствования, в том числе в форме семейного хозяйства. Существенный процент произведенной в этом секторе продукции шла на внутреннее потребление, хотя и для тех жителей села, продающие на рынке произведенные на личном подворье продукты, интеграция и внедрение какой-либо техники и передовых технологий в крестьянское семейное хозяйство было невозможно из-за отсутствия в их производстве в промышленной индустрии. В связи с этим, основным фактором ограниченной интенсификации крестьянского семейного хозяйства стало внедрение для его ведения материально-технической базы и ресурсов коллективного хозяйства. Как следствие постепенно осуществлялась своеобразная, но очень прочная их интеграция и взаимозависимость [2].

По большому счету, государственная политика в отношении семейного фермерского хозяйства была несогласованной и неоднозначной. Реально – объективные общественные потребности подталкивали партийно-государственные органы расцениваться с этой малой формой производства и поддерживать, и гарантировать определенные условия для ее развития, хотя границы и пределы этого развития всегда были строго фиксированными и ограниченными в связи с субъективным стремлением не допустить усиления роли индивидуального начала в обществе. Итогом такой политики стало то, что крестьянское семейное хозяйство во всех регионах России по большей части не могло стать источником для первоначального накопления и расширенного воспроизводства. Тем самым оно составляло основу сохранения архаичного, малоэффективного экологичного натурального производства, инициированного

и основанного исключительно на ручном труде, с применением примитивных орудий труда, что было характерно и для Кабардино-Балкарии с ее сложным, гористым рельефом местности. Это воспроизводственная функция, обеспечивавшая через специфические отношения с собственностью, природой, трудом, рынком, сельским сообществом сохранение крестьянской психологии и культуры, образа жизни, связи положений, что по итогу, оберегало и развивало крестьянство как класс-носитель, обладатель национальных традиций на территории Кабардино-Балкарской АССР. В меньшей степени крестьянское семейное хозяйство было синтезировано и интегрировано в политическую систему республики, так как изначально было «чужеродным элементом», не вписывающимся в стандарты и каноны социалистического строя. Вместе с тем косвенно и опосредованно крестьянское хозяйство также было связано с политической системой многообразными отношениями. Прежде всего, они проявлялись в том, что партийно-государственная политика в отношении крестьянского семейного хозяйства в Кабардино-Балкарии в исследуемое нами время определяла характер, масштабы и направленность его эволюции. Ключевую роль в этом смысле играли такие факторы, как идеологические концепции и представления о крестьянстве как мелкобуржуазном пласте населения, не имеющем перспективы в условиях развитого социалистического общества; невозмещаемый ущерб социокультурного, количественного, нравственного характера, понесенные крестьянством в периоды гражданской войны, массовой коллективизации, раскулачивания, Великой Отечественной войны; реализация возможностей социально неподготовленных или слабо обеспеченных крупномасштабных преобразований в аграрной сфере, преобразование колхозов в совхозы, объявление неперспективными большей части сельских поселений; воплощение несправедливых финансово-экономических отношений между городом и деревней, промышленностью и сельским хозяйством, ведущих к ресурсному ослаблению и атрофии деревни, рекомбинацию и перераспределению средств в пользу города и горожан. Проявление всех этих детерминант негативно сказывалось на возможностях и реальном положении крестьянского семейного хозяйства в обществе. Наличие и существование крестьянского семейного хозяйства на протяжении всего социалистического периода отечественной истории дает основание считать этот социальный институт логично вписанным в советскую политическую и экономическую систему, хотя никакие политические структуры и не представляли специально его интересов. Начиная с 1960-х гг., главная экономическая функция крестьянского семейного хозяйства республики в значительной мере стала детерминироваться недостаточным удовлетворением общественных потребностей в важнейших продуктах первой необходимости за счет колхозно-совхозного производства. При этом, крестьянское семейное хозяйство из регионального внутрихозяйственного элемента экономических отношений постепенно модифицировалось в важнейшую сферу общегосударственного масштаба. Государственные органы власти были вынуждены признать тот факт, что что крестьянское семейное хозяйство в стране, и в Кабардино-Балкарской АССР в том числе, стало развиваться в значительной степени за счет использования материально-технических ресурсов коллективных хозяйств. Проведенное исследование показало, что среди разнообразных факторов, определявших партийно-государственную политику в отношении крестьянского хозяйства на различных этапах развития колхозно-совхозного строя можно акцентировать внимание на некие постоянные дискриминанты и детерминанты [3]. Приведенные факторы обуславливались, прежде всего, отрицательным отношением теоретиков марксизма к крестьянству, как к мелко буржуазному классу, и в этой связи, должен уйти с исторической арены в результате реализации социалистических социально-общественных взаимодействий. В результате, крестьянское семейное хозяйство трактовалось как вынужденная тактическая уступка индивидуалистической сущности крестьянства, порожденная спецификой строительства социализма в аграрной стране. Корреляция между стратегией и тактикой в отношении крестьянства и определяло характер взаимодействия между постоянными и переменными детерминантами в отношении крестьянского семейного хозяйства в различные исторические этапы. Постоянные стратегические цели и ориентиры фокусировались на постепенное его ограничение и полное вытеснение, а тактические ориентиры определялись объективными потребностями

конкретно-исторического развития, что, в частности, подтверждает и опыт развития крестьянского семейного хозяйства в Кабардино-Балкарской АССР. Наряду с сильнейшим воздействием государственной политики, крестьянское семейное хозяйство находилось под постоянным воздействием других экономических и социально-политических факторов. Приведенные данные, на наш взгляд, превосходно отражают и иллюстрируют неразрывность адыгского этноса и ландшафта Северо-Западного Кавказа на протяжении всего исторического периода [4].

Со временем адыги выработали ряд обязательных и неукоснительно выполняемых экологических правил: лес представлял собой в народном понимании и сознании как гарантия продовольственной безопасности, как гарантия возможности земледельческих занятий. Лесохлебная система сохранялась многие века, если не тысячелетия, т.к. на адыгских землях существовали тысячи дольменов и сотни эндемичных видов растений, что при другой системе ведения хозяйства едва ли была бы реализована. На основе своих собственных наблюдений многие иностранцы, посетившие Кавказ с целью обследования остатков адыгских поселений, подмечают, что хлебные участки в горной зоне не занимали больших площадей. Это были всегда маленькие в 0,3-0,5 и, как максимум, в 1-2 десятины прямоугольные площади, обязательно вытянутые перпендикулярно направлению склона. Монперэ в свое время дал совет будущим русским колонистам Северо-Западного поучиться у черкесов для того. Чтобы перенять их систему землепользования и вместе с тем он отмечал еще одно назначение сочетания поля и леса: «...с его помощью удастся уменьшить силу норд-оста, дующего вдоль побережья» [5]. О пользе черкесской лесохлебной системы знали многие российские колонисты периода 1864–1914 гг., но по своей безалаберности элементарно они пренебрегли ею. Они также уничтожили многие адыгские сорта зерновых культур, что явилось большим заблуждением и потерей для культурно – исторических факторов хозяйствования. Основными чувствами, сопровождавшие отчеты высшего кавказского начальства на протяжении полувека по поводу того, что русские поселенцы бедствовали там, где до того процветало земледелие, садоводство, скотоводство, пчеловодство были раздражение и досада.

Литература:

1. Гарданов В.К. Общественный строй адыгских народов (XVIII – первая половина XIX в.). Москва, 1967.
2. Кантария М. Экологические аспекты традиционной хозяйственной культуры народов Северного Кавказа. Тбилиси, 1989. С. 72–96.
3. Хан-Гирей. Записки о Черкессии. Нальчик, 1978. 333 с.
4. Спенсер Э. Путешествие в Черкессию / пер. Н.А. Нефляшевой (1839). Майкоп, 1994. 153 с.
5. Дюбуа де Монпере Ф. Путешествие вокруг Кавказа. Сухуми, 1937 (1839). Т.1. 180 с.

УДК 341.231:631:004.8

ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ЦИФРОВЫХ ПЛАТФОРМ В АГРОПРОМЫШЛЕННОМ КОМПЛЕКСЕ РЕГИОНА

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

Аннотация. Цифровизация агропромышленного комплекса региона представляет собой важное направление повышения эффективности сельскохозяйственного производства и устойчивого развития аграрного сектора. Настоящая статья посвящена рассмотрению правовых аспектов применения

цифровых платформ в агропромышленном комплексе с учётом историко-правовых и культурных особенностей региона. Анализируются современные цифровые решения, используемые в сельском хозяйстве, включая платформы управления производством, IoT-устройства, аналитические системы и маркетплейсы. Особое внимание уделено вопросам лицензирования, защиты данных, интеллектуальной собственности и нормативного регулирования, а также культурным и социальным факторам, влияющим на внедрение технологий.

Ключевые слова: агропромышленный комплекс, цифровизация, цифровые платформы, правовое регулирование, интеллектуальная собственность, региональные особенности, культура сельского хозяйства, защита данных.

LEGAL ASPECTS OF THE APPLICATION OF DIGITAL PLATFORMS IN THE REGIONAL AGRO-INDUSTRIAL COMPLEX

Shafieva E.T.;

Associate Professor of the Department of Higher Mathematics
and Computer Science, PhD, Candidate of Economic Sciences,
Associate Professor,
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: elma2006@mail.ru

Annotation. The digitalization of the regional agro-industrial complex represents an important direction for improving the efficiency of agricultural production and promoting sustainable development in the agrarian sector. This article focuses on the legal aspects of implementing digital platforms in the agro-industrial complex, taking into account the historical, legal, and cultural characteristics of the region. The study analyzes modern digital solutions used in agriculture, including production management platforms, IoT devices, analytical systems, and marketplaces. Special attention is paid to issues of licensing, data protection, intellectual property, and regulatory compliance, as well as cultural and social factors influencing technology adoption.

Keywords: agro-industrial complex, digitalization, digital platforms, legal regulation, intellectual property, regional characteristics, agricultural culture, data protection.

Агропромышленный комплекс (АПК) традиционно является одной из ключевых отраслей экономики регионов, обеспечивая продовольственную безопасность, занятость населения и экономическую стабильность. В последние десятилетия цифровизация сельского хозяйства стала важным фактором повышения эффективности АПК. Цифровые платформы позволяют фермерам и агробизнесу оптимизировать производство, управлять ресурсами, прогнозировать урожай, а также взаимодействовать с рынками сбыта и государственными органами. Однако внедрение цифровых технологий в агропромышленный комплекс сопровождается рядом правовых и культурных вызовов. В частности, вопросы регулирования данных, интеллектуальной собственности, лицензирования программного обеспечения и правового статуса электронных платформ становятся критически важными для успешной интеграции инноваций в региональный АПК.

Региональный агропромышленный комплекс формировался под влиянием исторических и культурных особенностей региона. Традиционно сельское хозяйство регулировалось как совокупность норм местного и центрального законодательства, регулирующего землепользование, права собственности и хозяйственную деятельность крестьян и фермеров. В постсоветский период особое значение приобрели нормативно-правовые акты, направленные на приватизацию земель, создание крестьянских (фермерских) хозяйств и развитие кооперативных форм хозяйствования. Эти правовые нормы заложили основу для современного регулирования аграрной отрасли и создали правовую инфраструктуру, в рамках которой сегодня реализуются цифровые решения.

Правовое регулирование АПК тесно связано с культурными традициями региона. В регионах с исторически развитой фермерской культурой внедрение цифровых платформ сталкивается с низкой готовностью населения к активному использованию цифровых инструментов. В то же время в промышленных аграрных центрах внедрение технологий проходит быстрее за счёт высокой концентрации предприятий и развитой инфраструктуры. Эти особенности показывают, что правовая база должна учитывать не только формальные нормы, но и культурный контекст, чтобы цифровизация АПК была эффективной и устойчивой.

Современные цифровые платформы в агропромышленном комплексе можно разделить на несколько категорий. Системы управления производством, такие как ERP и CRM, позволяют планировать, учитывать и оптимизировать хозяйственные процессы. Агроплатформы и IoT-решения включают сенсоры, дроны и системы мониторинга почвы, погодных условий и состояния растений. Цифровые маркетплейсы позволяют производителям напрямую продавать продукцию потребителям и предприятиям, а аналитические платформы используют большие данные для прогнозирования урожайности и оптимизации затрат. Каждая из этих категорий требует отдельного правового регулирования, начиная от лицензирования программного обеспечения и заканчивая защитой данных пользователей.

В регионе наблюдается активное внедрение цифровых решений на уровне крупных агропредприятий. Предприятия применяют системы управления урожаем и автоматизированные платформы учета ресурсов, что позволяет значительно сокращать расходы на труд и повышать эффективность использования земли и техники. В малых фермерских хозяйствах внедрение цифровых технологий проходит медленнее из-за ограниченных финансовых ресурсов и низкой цифровой грамотности. Здесь критически важно создание правовой среды, которая стимулирует использование платформ через субсидии, налоговые льготы и обучение.

Правовое регулирование цифровизации АПК охватывает несколько ключевых направлений. Прежде всего, это вопросы регистрации и обработки данных, так как платформы собирают большое количество информации о земельных участках, урожайности, погоде и деятельности фермеров. Законодательство о персональных данных и коммерческой тайне требует соблюдения строгих правил хранения, обработки и передачи информации. Вторым важным аспектом является лицензирование и сертификация программного обеспечения, которое должно соответствовать стандартам качества и безопасности. Третьим направлением является защита интеллектуальной собственности, поскольку алгоритмы анализа данных, модели прогнозирования урожайности и уникальные программные решения подлежат охране авторскими и патентными законами.

Несмотря на очевидные преимущества цифровизации, существуют значительные правовые и организационные барьеры. Недостаточная нормативная база, не учитывающая специфику цифровых технологий в АПК, создаёт правовую неопределённость. Конфликты интересов между фермерами и разработчиками программного обеспечения по вопросам собственности на данные и распределения прибыли от их использования остаются острыми. Региональные различия в правовых нормах и культурных традициях также могут ограничивать внедрение единой цифровой платформы, требуя адаптации решений под локальные условия.

Культурные и социальные факторы напрямую влияют на правовое применение цифровых платформ. В регионах с сильными традициями семейного фермерства наблюдается осторожное отношение к централизованным платформам. Местные фермеры предпочитают контролировать процессы самостоятельно и избегают передачи данных сторонним организациям. В промышленно-аграрных регионах готовность к цифровизации выше, однако необходимо учитывать правовые аспекты, такие как соблюдение трудового законодательства, лицензирование оборудования, сертификация программного обеспечения и соблюдение экологических норм. Эффективность правового регулирования цифровых платформ напрямую зависит от учета культурных и региональных особенностей, а также от активного взаимодействия государственных органов, бизнеса и местного населения.

Для успешного внедрения цифровизации необходимо совершенствование правовой базы. Введение специальных нормативов для аграрных цифровых платформ, упрощение про-

цедур лицензирования и сертификации программного обеспечения для малых и средних фермерских хозяйств, а также разработка стандартов безопасности и защиты данных, специфичных для АПК, создадут благоприятные условия для цифровизации. Государственные меры могут включать финансовые стимулы, такие как субсидии, гранты и налоговые льготы для фермеров, внедряющих цифровые технологии, образовательные программы для повышения цифровой грамотности сельских жителей, а также поддержку региональных платформ, учитывающих культурные и исторические особенности ведения хозяйства.

В практическом аспекте создание прозрачной системы управления данными, где права на информацию четко распределены между фермерами, платформами и государством, является ключевым. Необходимо разработать гибкие правовые механизмы для интеграции новых технологий, включая искусственный интеллект и IoT, а также активное сотрудничество с научными и исследовательскими институтами для тестирования и адаптации цифровых решений в конкретных региональных условиях.

Цифровизация агропромышленного комплекса региона является необходимым условием повышения его эффективности и конкурентоспособности. Однако успешное внедрение цифровых платформ невозможно без учёта правовых, культурных и историко-правовых особенностей региона. Правовые аспекты применения цифровых платформ включают вопросы лицензирования, защиты данных, интеллектуальной собственности и соответствия законодательству. Культурные традиции и региональные особенности напрямую влияют на восприятие технологий и готовность фермеров к цифровизации. Комплексный подход, включающий совершенствование правовой базы, стимулирование внедрения технологий и учет культурных особенностей, позволит создать устойчивую систему цифровизации агропромышленного комплекса региона, способствующую повышению его экономической эффективности и социальной значимости.

Литература:

1. Галиуллина Э.И. Современные тенденции развития агропромышленного комплекса России // Экономические науки. 2023. № 221. С. 112–115.
2. Ганиева И.А. Цифровая трансформация сельского хозяйства России: консолидация государства и агробизнеса // Достижения науки и техники АПК. 2019. Т. 33. № 4. С. 5–7.
3. Завиваев Н.С. Нормативно-правовые аспекты цифровой трансформации сельского хозяйства // Вестник НГИЭИ. 2023. № 9(148). С. 63–72.
4. Шкилев Н.П., Денисова Н.П., Митина И.В. Цифровая трансформация в сельском хозяйстве: государственное регулирование в условиях постпандемии // Конкурентоспособность в глобальном мире: экономика, наука, технологии. 2022. № 9. С. 185–188.

УДК 378

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ АГРАРНОГО ВУЗА

Кумахова Д.Б.;

канд. филол. наук, доцент кафедры педагогики
профессионального обучения и иностранных языков
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия;
e-mail: cumaxova.j@yandex.ru

Тлупова А.;

студентка 3 курса направления подготовки
«Профессиональное обучение (по отраслям)»
ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, г. Нальчик, Россия

Аннотация. В статье рассматриваются современные подходы обучения в профессиональной подготовке студентов аграрного вуза. Особое внимание уделяется выявлению особенностей совре-

менных подходов обучения. Проектирование, моделирование, деловая игра, научно-исследовательская работа являются основными формами обучения, которые направлены на формирование профессиональных компетенций выпускника аграрного вуза.

Ключевые слова: профессиональная подготовка, агрономия, профессиональные компетенции, информационные технологии, инновации, проектирование, моделирование, деловая игра.

MODERN APPROACHES TO TRAINING IN THE PROFESSIONAL TRAINING OF STUDENTS OF AGRARIAN UNIVERSITIES

Kumakhova D.B.;

Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,
Department of Pedagogy of Vocational Training and Foreign Languages
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia;
e-mail: cumaxova.j@yandex.ru

Tlupova A.;

A third-year student majoring in «Vocational Training (by Industry)»
FSBEI HE Kabardino-Balkarian SAU, Nalchik, Russia

Annotation This article examines modern approaches to teaching professional development for students at an agricultural university. Particular attention is paid to identifying the characteristics of modern teaching approaches. Design, modeling, business simulation, and research are the primary forms of instruction aimed at developing the professional competencies of agricultural university graduates.

Keywords: professional training, agronomy, professional competencies, information technology, innovation, design, modeling, business game.

В настоящее время одним из приоритетных направлений развития системы высшего образования в Российской Федерации является подготовка высококвалифицированных выпускников, которые обладают комплексом навыков и умений, а именно: быстрая адаптация к ситуациям различного рода; компетентность; способность выстраивать логические связи; выявлять проблемы и определять пути их решения. Эффективность профессиональной деятельности сотрудника в настоящее время зависит от его способности быстро адаптироваться к различного рода изменениям, особенно технологическим и инновационным изменениям, новым условиям труда, умения обучаться применению новых технологий в аграрном секторе. С учетом проблем, которые существуют в аграрном секторе РФ, особое значение имеет способность применять нестандартные подходы при решении возникающих проблем [3].

С каждым годом расширяется спектр задач, которые должен решить специалист, что обусловлено динамичным развитием сельского хозяйства и внедрением информационных и инновационных технологий. Потребность в высококвалифицированных кадрах возрастает, так в аграрном секторе осуществляется активная модернизация сельскохозяйственной техники и оборудования. Выпускник аграрного вуза, по мнению работодателей должен обладать определенными теоретическими знаниями и практическими навыками. В связи с чем в высших учебных заведениях необходимо изменение и совершенствование некоторых методов и подходов к обучению студентов.

Процесс подготовки студентов в аграрных вузах следует рассматривать под особым ракурсом, так как в сфере практического растениеводства и земледелия наблюдается непрерывный процесс создания и внедрения инновационных технологий. Применение инновационных и информационных методик в учебном процессе позволяет формировать у выпускников профессиональное мышление. В итоге специалист обладает навыками классического и креативного мышления.

Одним из критериев профессионализма является способность оперативно решать возникающие задачи, принимать неординарные решения и эффективно реализовывать в про-

фессиональной деятельности. Специфику аграрного сектора выражают и критерии оценки отрасли, к которым относятся:

1. профессиональная подготовка предполагает решение административных и производственных задач;
2. комплексность в решении задач;
3. лабораторные и практические занятия, которые содержат стандартные и нестандартные задачи, решение которых позволяет студенту овладеть навыками практической работы;
4. профессиональные навыки формируются исходя из личностных особенностей студента;
5. сформированность навыков профессионального саморазвития;
6. моделирование реальных ситуаций, возникающих на производстве.

Процесс обучения в аграрных вузах имеет свою специфику, что требует применения специальных методов и механизмов формирования и развития профессиональных навыков, умения. Задача преподавателя состоит именно в определении наиболее эффективных методов обучения [1].

Профессионализм преподавателя состоит в том, чтобы владеть современными подходами к организации обучения студентов в аграрном вузе. Рассмотрим наиболее эффективные методы подготовки специалистов для аграрного сектора в российских вузах. Одним из таких методов является моделирование производственных ситуаций как стандартных, так и нестандартных.

Моделирование проблемных ситуаций в учебном процессе позволяет моделировать решения и использовать знания по различным дисциплинам профессионального блока. Это в свою очередь способствует развитию творческого потенциала студентов. Проведение научно-исследовательской работы, практик содействуют развитию творческих и креативных навыков у студентов.

Следует обратить особое внимание на такие современные методы обучения, которые также предусмотрены образовательными стандартами как проектирование, деловые игры, метод кейсов, мозговой штурм и т.д. Каждый из представленных методов имеет свои особенности, которые и определяют их цели и задачи. Одним из наиболее применяемых в учебном процессе является метод проектов. Сущность данного метода заключается в решении возникающих проблем посредством применения различных форм, средств и механизмов обучения из некоторых сфер науки, техники. Студент самостоятельно выполняет работу под руководством преподавателя и следует отметить, что данный метод можно комбинировать с групповой формой работы [5].

Итогом выполнения научно-исследовательских проектов является решение определенной проблемы, если это проект теоретического характера, определенный результат, который можно внедрить, если это проект практического характера.

Практической направленностью отличается метод проектирования. Сущность данного метода заключается в детальной разработке и оценке имеющейся практической проблемы, предлагаемые решения, метод, технология в обязательном порядке проходят апробацию в виде полевого или лабораторного эксперимента. Метод проектирования имеет преимущество в виде реализации самостоятельного процесса обучения, который направлен на решение практической задачи, что в целом способствует активизации комплексного применения знаний и умений из специальных дисциплин. Использование данного метода в учебном процессе способствует приобретению студентом навыков аналитического мышления, разработки нестандартных решений. В рамках данного процесса преподаватель выступает в качестве координатора выполняемой работы, оценивает креативность, правильность реализации проекта и оказывает на всех этапах реализации проекта консультативную помощь.

Одним из активных методов обучения является деловая игра, и преподаватели часто используют данную форму проведения занятий. Деловая игра проводится по определенному алгоритму. На первом этапе студентам предлагается несколько задач ситуационного типа, которые взяты из производственного опыта агропромышленного предприятия. Далее среди

студентов преподаватель осуществляет распределение ролей, ресурсов и полномочий агропромышленного предприятия. Студенты, участвуя в деловых играх, приобретают аналитические навыки, навыки управленческого характера, у них развиваются коммуникативные способности, активнее вырабатываются профессиональные, творческие способности выполнения своих профессиональных обязанностей в коллективе.

Использование данного метода имеет и свои сложности, так применение деловых игр в процессе обучения требует со стороны преподавателя проработки каждого задания и привлечения к решению поставленной проблемы всех студентов группы. Разработка возможных вариантов решения поставленной проблемы и совместное принятие решений формирует у участников игры чувство ответственности к выполнению своих профессиональных функций. Студенты также осваивают навыки принятия эффективных решений в чрезвычайных ситуациях и взаимодействия в коллективе [2].

Моделирование направлено на то, чтобы активировать у студентов способности к аналитической и самостоятельной работе. Деловая игра развивает у студентов навыки взаимодействия с разными людьми и в различных ситуациях.

Метод мозгового штурма является одним из наиболее сложных, однако он обладает наибольшей практической значимостью. Данный метод включает следующие этапы: подготовка, разработка идей, анализ и их оценка. Задача преподавателя – это разработка и постановка ситуационной задачи. Далее необходимо студентов разделить на две группы: генераторы идей, аналитики и эксперты.

Координатором группы является преподаватель, и он обязан выполнить следующие задачи:

- 1) разделить участников таким образом, чтобы в каждую из групп входили студенты с различными типами по темпераменту, что создаст условия для приобретения навыков работы обучающихся в производственных условиях. Кроме того, данный метод способствует эффективной работе в стрессовой ситуации, развивает способность логического мышления создает неформальную и непринуждённую обстановку в работе при решении сложных проблем;

- 2) фиксировать разработку идей – выдвижение гипотез, их аналитику и экспертную оценку. На данном этапе должны быть выдвинуты ряд конкурирующих гипотез, оценена их жизнеспособность и практическая значимость участниками мозгового штурма;

- 3) контролировать процесс во времени, т.к. в реальных условиях решение поставленной задачи в определённых рамках зачастую оказывает существенное влияние на эффективность производства. Особое внимание обращают и на экономическую составляющую. Абстракция от стандартных решений и альтернативные предложения при использовании метода мозгового штурма позволяют студентам имитировать реальные производственные ситуации, адаптироваться к ним.

При применении проектного и научно-исследовательского обучения студентов следует выполнять требования, которые обеспечат эффективность их применения:

1. Научная разработка должна быть значимой для решения задач теоретического и практического характера.

2. Научная идея должна отличаться новизной и оригинальностью.

3. Необходимо формирование коллектива, который обладает способностями к реализации проектной и научно-исследовательской работы.

4. Время выполнения проекта ограничено.

5. Полученные результаты следует демонстрировать на профильных мероприятиях: выставках, конференциях, симпозиумах.

6. Проект должен иметь коммерческую значимость.

Обозначенные выше требования способствуют привлечению молодых специалистов к их реализации, способных решать нестандартные задачи и в дальнейшем полученный опыт возможно применять в своей профессиональной деятельности [4].

Современные технологии обучения способствуют увеличению эффективности обучения в аграрных вузах. Аналитическая и практическая работа при воспроизводстве реальных

производственных ситуаций способствует выработке морально-психологической устойчивости при принятии решений. Кроме того, выявляет слабые стороны в профессиональной подготовке в период обучения и мотивирует обучающихся к устранению пробелов в знаниях по специальным дисциплинам. Способность анализировать, прогнозировать и коллективно реализовывать свои разработки стимулирует студентов к осознанию студентами собственной значимости в решении ситуационных задач.

Научно-исследовательская работа при использовании методик группового обучения и отдельных параметров теории решения изобретательских задач в селекционной работе позволяет систематизировать процесс создания новых высокопродуктивных линий и сортов полевых культур. Правильная постановка задачи, объективное планирование технологической цепочки, переработка информации, контроль, мобильность в принимаемых решениях, играет важную роль в профессиональной подготовке студентов.

Способность к аналитике, выработке адаптационных механизмов при решении различных производственных задач возможна лишь при высоком уровне профессионализма и зависит от индивидуального стиля преподавателя. Взаимодействие комплекса факторов, социальных и индивидуальных морально-психологических качеств позволяет скорректировать индивидуальный стиль преподавателя. Особую роль необходимо уделять саморазвитию преподавателя в зависимости от профиля подготовки, что предусматривает постоянное развитие не только в пределах преподаваемых дисциплин, но и в сельскохозяйственной отрасли в целом.

Литература:

1. Аграрное образование: опыт и приоритеты развития (год педагога и наставника): Сборник статей по материалам учебно-методической конференции, Краснодар, 27 марта 2023 года. Краснодар: Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина, 2023. 339 с.
2. Водяников В.Т., Эдер А.В. Цифровизация АПК: оценка и перспективы внедрения в аграрном секторе экономики страны // Агроинженерия. 2024. Т. 26, № 2. С. 49–56.
3. Гейт Н.А., Эдер А.В. Роль цифровизации в переходе к устойчивому развитию российского АПК // Цифровая экономика. 2023. № 3(24). С. 76–81.
4. Лясникова Ю.В., Лясников Н.В. Роль образования в системе агропромышленного комплекса России как фактор его инновационного развития / Ю. В. Лясникова, // Продовольственная политика и безопасность. 2024. Т. 11, № 1. С. 25–38
5. Польшакова Н.В., Александрова Е.В. Аграрное образование: вчера и сегодня // Современные наукоемкие технологии. 2021. № 11-2. С. 396–401.

Научное издание

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
И ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ
В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ,
АГРОПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛЕ
И АГРОТУРИЗМЕ

Материалы
X Всероссийской (национальной)
научно-практической конференции

Нальчик, 07 октября 2025 года

Компьютерная вёрстка Х. Б. Даутовой
Дизайн обложки Л. Х. Ногеровой

ISBN 978-5-89125-256-1



Подписано в печать 14.10.2025 г.
Гарнитура Таймс. Печать трафаретная. Формат 60×84 1/8.
Бумага писчая. Усл. п.л. 52,1. Тираж 300 экз. (1-й завод – 100).

Редакционно-издательский отдел
ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет им. В.М. Кокова»
360030, г. Нальчик, пр. Ленина, 1в