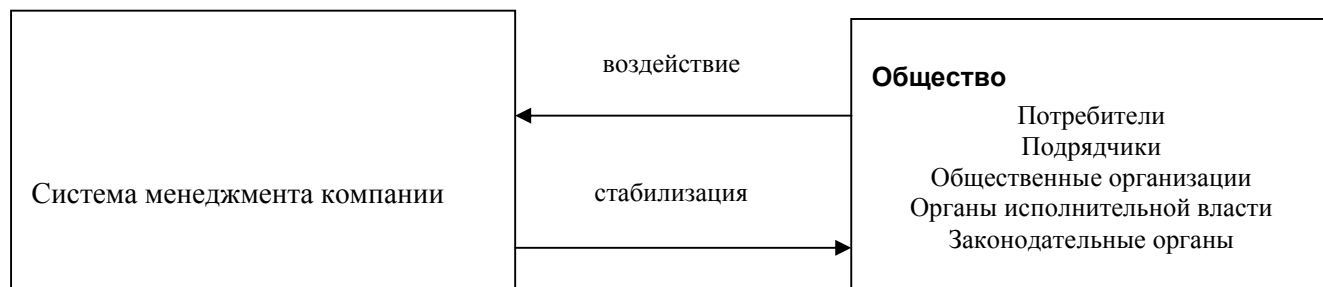


ляться исключительно в деловой сфере, не распространяясь на личную жизнь членов команды. Есть много примеров, когда удачные партнеры по бизнесу не переносили присутствия друг друга, если речь заходила о других сферах общения. Команды принято различать по нескольким основаниям. Самая распространенная классификация основана на выделении в качестве индикатора рода деятельности, которой призвана заниматься команда.

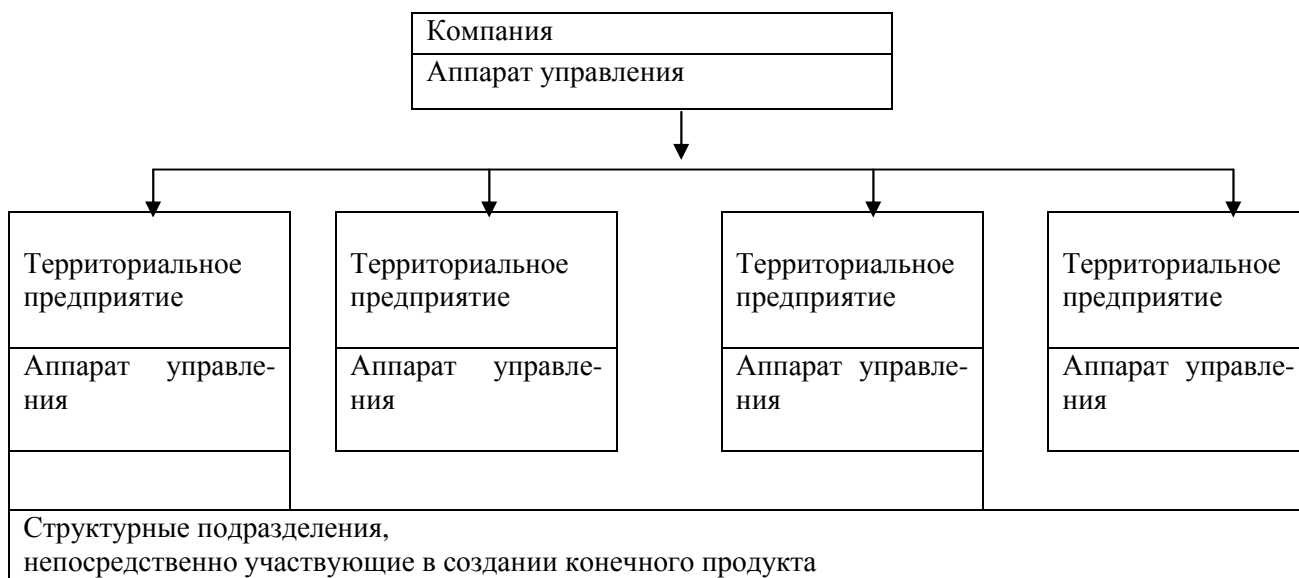
Система менеджмента нефтяной компании
Гнеденко М. В., Щуров И. В., Гнеденко В. В.
Самарский государственный технический университет, Самара

Имидж любой компании определяется эффективностью системы управления, принятой компанией. Политика качества выполнения всех процессов – основа системы управления. Системный подход любой рентабельной компании позволяет эффективно управлять процессами, обеспечивающими конечный продукт. Система менеджмента должна обеспечивать самодостаточность и улучшать результативность и эффективность предприятия с учетом заинтересованных сторон. Взаимодействие системы менеджмента с обществом может быть представлено:



Система менеджмента охватывает все уровни производственных, вспомогательных и других процессов компании, влияющих на

конечный продукт. Границы системы менеджмента типовой нефтяной компании схематично можно показать так:



Основные виды деятельности в границах системы менеджмента могут быть:

- ∅ подача электроэнергии на промысла;
- ∅ бурение;
- ∅ обустройство месторождений;
- ∅ поддержание кустовых площадок;

∅ монтаж устьевого и погружного оборудования;

- ∅ добыча нефти, газа;
- ∅ поддержание пластового давления;
- ∅ подготовка и транспортировка нефти, газа;

- Ø капитальный ремонт скважин;
- Ø строительство и реконструкция объектов, связанных с первичной подготовкой нефти;
- Ø переработка нефти, газа;
- Ø реализация нефти, газа.

Основным принципом взаимодействия делового менеджмента внутри системы и вне ее является внутренняя стабильность и предотвращение опасности нарушения стабильности извне, что достигается оценкой и выбором подрядчиков с одной стороны, и соответствием системы требованиям контролирующих органов с другой стороны.

Использование натуральных растительных добавок для производства хлебобулочных изделий

Гудкова Т. И., Порядина Н. С., Хохлова О. Г.
Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород

Согласно современным тенденциям науки о питании ассортимент хлебопекарной продукции в стране должен быть расширен за счет выпуска изделий повышенного качества и пищевой ценности, профилактического и лечебного назначения. В настоящее время объем выработки диетических хлебобулочных изделий незначителен, и потребность в нем удовлетворяется лишь на 10-20 %.

При создании новых эффективных, обладающих направленным действием продуктов питания, в частности хлебобулочных изделий используют порошок топинамбура. Топинамбур используют для придания исходному продукту диетических свойств, а также он существенно влияет на процесс тестообразования. Исследования, проведенные нами при выпечке сдобных булочек массой 90 г. с добавлением 5 и 10 % порошка топинамбура, показали, что внесение порошка топинамбура ускорило процесс брожения теста и дало возможность начать выпечку через 30 минут после замеса. Имея более высокий коэффициент набухания, топинамбур связывает большее количество воды по сравнению с мукой, что приводит к увеличению массы теста и выходу готовой продукции. Булочки, выпеченные с добавлением порошка топинамбура, характеризовались специфическим ароматом, более привлекательным внешним видом, улучшенной структурой пористости мякиша и долго не черствели.

Выпечка хлеба с использованием растительной добавки в виде пророщенного измельченного зерна пшеницы способствует повышению питательной ценности продукта, так как зерно

пшеницы, пророщенное в течение 2-х суток, обладает наибольшим содержанием витаминов А, Е, С и большим набором ферментов.

Выпечка бездрожжевых булочек массой 200 г с внесением пророщенного, измельченного зерна в количестве 12; 24; 36 % показала, что по внешнему виду, запаху, аромату и вкусу лучшими были булочки с содержащие 24 % пророщенного зерна. Хлеб с такой добавкой обладает способностью стимулировать иммунную систему и активизировать обменные процессы в организме. Его можно рекомендовать детям, студентам, людям преклонного возраста и ослабленным больным. Массовое внедрение в производство хлебобулочных изделий с растительными добавками увеличит не только ассортимент, но и питательную ценность наиболее распространенного пищевого продукта.

Исследование голландских сортов картофеля в Новгородской области для производства чипсов

Гудкова Т.И.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород

Все большую популярность в нашей стране имеют чипсы российского или зарубежного производства, представляющие собой тонкие лепестки картофеля, обжаренного в растительном масле до полной готовности. Чипсы употребляются в качестве закусочных блюд, как гарнир к мясным и рыбным блюдам или как самостоятельное блюдо. К сортам картофеля, предназначенным для производства чипсов, предъявляются определенные требования: форма клубней - округлая или округло-овальная, размеры от 4 до 6 см по наименьшему диаметру, количество глазков минимальное при неглубоком их залегании, содержание сухих веществ в клубнях не менее 20 %, редуцирующих сахаров не более 0,4 %. В основном, для производства чипсов выращивают средне-поздние и поздние сорта картофеля, которые за довольно продолжительный вегетационный период успевают накопить достаточно большое количество сухих веществ. Однако, в Новгородской области эти две группы сортов не всегда вызревали и не давали высокого урожая, поэтому в области нет районированных сортов поздних сроков созревания.

Распространение голландских сортов картофеля в России позволило провести исследования по определению их пригодности для производства чипсов.

Для исследований были взяты пять позднеспелых сортов картофеля голландской селекции,