

ПРЕДПРИИМЧИВОСТЬ КАК ЛИЧНОСТНАЯ ПРЕДПОСЫЛКА ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Ротманова Н.В.

Институт психологии Пермского

*Государственного Педагогического Университета,
Пермь*

Проблема деловых и личностных качеств, составляющих портрет успешных российских бизнесменов, мотивация бизнеса исследуются зарубежными и российскими социологами в контексте рассмотрения важнейших личностных предпосылок успешного предпринимательства (Чирикова А.Е., 1999). При этом большинство исследователей сосредоточиваются на составлении «личностных портретов» успешных предпринимателей, рассматривая ту или иную черту личности как предпосылку к профессиональной успешности в сфере бизнеса (Например, Рабочих Н.Р., 1995; Магун В.С., 1997; Турецкая Г.В., 1998).

Вместе с тем, с одной стороны, в опубликованных исследованиях существует ряд достаточно сильных расхождений в перечне тех свойств, личности, которые определяют успешность предпринимательской деятельности. А с другой – достаточно много данных, касающихся парапредпринимательской активности вне зависимости от личностных свойств.

На основании всего вышесказанного была выдвинута гипотеза о существовании самостоятельного личностного качества – предприимчивость – ответственного за эффективное включение человека в экономическую ситуацию.

Для эмпирической проверки данной гипотезы было организовано исследование 103 человек, работающих в сфере продаж с разной экономической эффективностью, в возрасте от 25 до 30 лет при помощи следующих методик: опросник Я. Стреляу, опросник формально-динамических свойств индивидуальности человека В.М. Русалова, опросник личности Айзенка, многофакторный личностный вопросник Р. Кеттелла 16PF (Форма А), опросник уровня субъективного контроля (УСК), разработанный на основе шкалы локуса контроля Дж. Роттера, опросник изучения типов межличностного поведения Р. Лири. Для исследования предприимчивости использовался специально разработанный, проверенный на надежность и валидность «Опросник предприимчивости». Исследование проводилось в русле теории интегральной индивидуальности В.С.Мерлина (1986).

При использовании корреляционного анализа наиболее тесные взаимосвязи предприимчивости были обнаружены с такими свойствами личности по Кеттеллу, как интеллект (.48, $p < .01$), эмоциональная устойчивость (.52, $p < .001$), сила «Сверх Я» (.37, $p < .05$), смелость в общении (.57, $p < .01$), проницательность и расчетливость (.68, $p < .001$), самостоятельность (.56, $p < .001$). В целом, данный набор свойств соответствует набору, полученному другими исследователями (Магун В.С., 1997; Турецкая Г.В., 1998) в качестве личностных предпосылок успешности предпринимательской деятельности, что свидетельствует о высокой валидности изучения опросником именно предприимчивости.

При изучении корреляционных взаимосвязей показателя «предприимчивость» со свойствами других уровней интегральной индивидуальности (уровня организма, психологического и социально - психологического уровней, а также их подуровней) было выявлено, что предприимчивость связана со свойствами личностного уровня интегральной индивидуальности одно - многозначными взаимосвязями, а со свойствами нейродинамики, темперамента и социально-психологического уровня - много-многозначными, что по теории В.С. Мерлина позволяет предположить, что свойство «предприимчивость» является свойством личностного уровня.

Таким образом, эмпирические данные поддерживают гипотезу о существовании такого свойства личности, как «предприимчивость».

ИЗМЕНЕНИЕ СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИХ СВОЙСТВ СЕЛЬДИ ТИХООКЕАНСКОЙ В ПРОЦЕССЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО СОЗРЕВАНИЯ

Салтанова Н.С.

*Камчатский государственный
технический университет*

В последние годы характерным является внедрение пресервов с пониженным содержанием хлористого натрия в целях предотвращения нарушения солевого обмена в организме человека, гипертонии, сердечно-сосудистых и других заболеваний. В настоящее время основной объем выпуска приходится на пресервы соленостью 3,5 – 6 %. Вместе с тем уменьшение массовой доли хлористого натрия в продукте снижает ингибирующий эффект от воздействия соли на комплекс ферментов, что способствует интенсификации процесса созревания, улучшению вкуса, аромата и консистенции рыбы. Но биохимическое созревание может происходить и без внесения соли в рыбу. При таком способе можно сократить продолжительность технологического процесса, энергоёмкость, значительно снизить производственные затраты и получить продукт с заданными показателями по массовой доле соли и степени созревания.

Объектом исследований в настоящей работе является сельдь тихоокеанская (*Clupea harengus pallasi*) мороженая, соответствующая по качеству требованиям действующего стандарта (ОСТ 15-403-97 «Сельдь мороженая»). По содержанию жира в зависимости от биологического состояния использовалась осенняя жирная сельдь (с содержанием липидов 18-26 %) и весенняя (9-14 % липидов). Сельдь хранилась в мороженом виде при температуре не выше минус 18 °С не менее 3-4 недель, но не более 6 мес.

Биохимические процессы, происходящие при созревании рыбы, вызывают изменение структурно-механических свойств. Для их характеристики в работе проведены исследования по изменению предельного напряжения сдвига (ПНС) и влагоудерживающей способности сельди при её созревании в процессе холодильного хранения.

Предельное напряжение сдвига определяли на структурометре СТ-1М методом, основанным на оп-