

– Шутки-чистоговорки: *ло-ол-ор -у Ромы топор; ло-ло-ро – у меня перо.*

2. Задания, направленные на корректировку грамматического оформления речи.

– Измени слова по образцу: *листья клена – кленовые листья; шишка ели – еловая шишка.*

– Подставьте слова в предложение. *Я налью молоко в стакан из ... (миска, бидон, графин).*

3. Задания, направленные на предупреждение и устранение ошибок при чтении.

– Чтение или составление слов, отличающихся одной буквой: *кот – кол, мука – муха.*

– Нарращивание слов: *то – сто – столб – столбик.* Приемы преподавания логопедической работы по В. Ф. Дониной (логопед).

1. Выделение звука в словах: «Хлопайте, если услышите звук [а]: *парта, стол, арбуз*»

2. Правильная артикуляция звука: постановка речевого аппарата (зубы, губы, язык).

3. Подбор учащимися слов, загадок с заданным звуком.

– Назовите слова, найдите загадки, отгадки которых начинаются со звука [а].

4. Чистоговорки, скороговорки.

Т.В. Буденая предлагает в качестве логопедической разминки задания на тренировку артикуляционного аппарата и выработку правильного дыхания: «Лошадка» «Улыбка».

Таким образом, можно сделать вывод, что уроки с логопедической направленностью очень важны для детей со слабым развитием речевой деятельности. Но эту работу можно проводить и со всеми детьми класса на уроке, то есть включать ее в один из этапов урока. И в этом мнения многих преподавателей, методистов, логопедов совпадают. Существует разница лишь в конкретных приемах преподавания этой логопедической работы, некоторые из которых мы и рассмотрели.

ОСОБЕННОСТИ ЛЕКСИЧЕСКОГО ЗАПАСА МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ С НАРУШЕНИЕМ ИНТЕЛЛЕКТА

Эм Е.А., Баян Д.С.

ГОУ ВПО «Ставропольский государственный университет», Ставрополь, e-mail: darinka90@rambler.ru

Специфика речевого развития детей с нарушением интеллекта определяется особенностями высшей нервной деятельности и их психического развития. Характерным для данной категории детей является позднее

развитие речи. Спонтанный лепет появляется у детей с нарушением интеллекта в период от 12 до 24 месяцев (И.В. Карлин, М. Стразулла). По мнению М. Зеемана у детей с нарушением интеллекта первые слова появляются позднее 3-х лет. При этом временной интервал между первыми словами и фразовой речью у них более длительный, чем у детей в норме. При умственной отсталости нарушаются все компоненты речи: фонетико-фонематическая сторона, лексика, грамматический строй. В большинстве случаев у учащихся начальных классов специального (коррекционного) образовательного учреждения VIII вида наблюдаются нарушения как устной, так и письменной речи. При умственной отсталости в различной степени нарушены многие уровни порождения речевого высказывания: смысловой, языковой, сенсомоторный. При этом наиболее недоразвитыми оказываются высокоорганизованные сложные уровни (смысловой, языковой), требующие сформированности операций анализа и синтеза, абстрагирования, обобщения и сравнения.

У умственно отсталых детей выявляются следующие особенности лексики: бедность словаря, неточность употребления слов, трудности актуализации словаря, преобладание пассивного словаря над активным, несформированность структуры значения слова, нарушения процесса организации семантических полей. У многих детей с нарушением интеллекта отсутствуют в речи слова обобщающего характера. В активном словаре детей с нарушением интеллекта отсутствуют многие глаголы, обозначающие движения. Школьники с нарушением интеллекта редко употребляют слова, обозначающие признаки предмета. В речи умственно отсталых детей очень часто встречается неточное употребление слов, парафазии. Вследствие слабости процесса дифференцировочного торможения дети легче воспринимают сходство предметов, чем их различие. Поэтому они усваивают, прежде всего, общие и наиболее конкретные признаки сходных предметов.

Таким образом, лексико-семантические нарушения у младших школьников с нарушением интеллекта состоят в том, что дети не знают значения многих слов, заменяют значение одного слова значением другого, смешивают семантику исходного слова с лексическим значением других слов. Речевые нарушения являются очень распространенными и имеют стойкий системный характер, т.е. у таких детей страдает речь как целостная функциональная система, требующая настойчивых и длительных специально разработанных коррекционной педагогикой приёмов обучения.

Сельскохозяйственные науки

ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

Алексащенко И.А.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: aleksashe4ka@mail.ru

Мясо – прекрасный источник полноценного белка, необходимого для роста и развития ребенка, макро- и микронутриентов, особенно легкоусвояемого железа, витаминов группы В, способствующих нормальному функционированию эндокринной, костной и других систем организма. Использование в рационе обогащенных продуктов из мяса птицы позволит обеспечивать детей дошкольного и школьного возраста, а также людей с повышенной потребностью в микронутриентах готовыми к употреблению и адаптированными к особенностям отечественного питания продуктами, существенно не отличающимися по качеству от блюд «домашнего приготовления». Производиться такие продукты должны на специализированных комплексах, рабочая эксплуатация которых осуществляется с учётом санитарно-гигиенических и специальных требований.

Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов детского питания должны учитывать

благополучие сырьевых зон, поставляющих мясное сырьё на перерабатывающие предприятия. Сырьевую зону предприятий по выработке таких продуктов необходимо формировать на основе комплексного обследования благополучия почв, кормов и животных на содержание вредных веществ с учётом ветеринарного благополучия региона. В Новгородской области уже есть несколько предприятий по производству мяса птицы, отвечающих указанным выше требованиям.

Учитывая это, мы решили разработать рецептуры для консервов детского питания на основе мяса птицы с добавлением морской капусты, которая позволит несколько снизить йододифицит, наблюдающийся в настоящее время у большей части населения Новгородской области. Кроме того, разрабатываемый нами продукт благодаря подобранному соотношению мяса и других ингредиентов будет содержать микроэлементы, железо, витамины и другие, полезные для здоровья детей, добавки. Мы надеемся, что потребление нашего продукта будет способствовать повышению защитных сил организма ребёнка к неблагоприятным экологическим условиям современной окружающей среды. Работа выполняется на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора. Глушченко Н.А. (<http://www.famous-scientists.ru/2084/>).

УЛЬТРАФИОЛЕТ В РОЛИ ФАКТОРА ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Андрианова Н.Г.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород,
e-mail: metofaz@mail.ru

Российский рынок мяса и мясных продуктов является самым крупным сектором продовольственного рынка. Его роль определяется растущими объемами производства, спроса и потребления мясных продуктов. На современном этапе мясо становится имиджевым продуктом. Но, несмотря на рост потребления мяса и мясopодуKтов на душу населения, в России этот показатель по-прежнему существенно отстает от развитых стран. В основном это связано с качеством производства мясной продукции, что является одним из важнейших критериев при выборе мясных изделий. Один из эффективных методов технологической обработки мясopодуKтов является ультрафиолетовое облучение. Этот метод позволяет защитить мясные продукты от заражения микроорганизмами, что имеет особое значение для мяса, которое сразу после убоя внутри не имеет микробов и промышленно-стерильно, но снаружи уже обсеменено нежелательной микрофлорой. Проникновение ультрафиолетовых лучей осуществляется на глубину 0,1 мм, а это значит, что основной процент мяса ультрафиолетом не облучается и не получает вредного воздействия. На мясopерерабатывающих предприятиях ультрафиолетовую обработку чаще всего используют в холодильниках для облучения туш мяса, предназначенных для длительного хранения, а так же для стерилизации помещений и оборудования. Использование ультрафиолетовой обработки позволяет сократить расход химических реагентов и рабочей силы, участвующих в процессе обработки, что может существенно уменьшить расходы предприятий на проведение этих работ.

Учитывая вышеизложенное, мы поставили перед собой цель – разработать проект комплексного использования ультрафиолетовой обработки на одном из мясopерерабатывающих предприятий с целью создания экономически выгодных условий, отвечающих всем требованиям технологии и обеспечивающих получение мясной продукции высокого качества. Работа выполняется на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции под руководством профессора Глушенко Н.А. (<http://www.famous-scientists.ru/2084>). Мы надеемся, что наша работа будет по достоинству оценена производителями мясной продукции Новгородской области.

ВЛИЯНИЕ КОМПЛЕКСНЫХ МИНЕРАЛЬНЫХ УДОБРЕНИЙ НА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЧЕРНОЗЕМА ОБЫКНОВЕННОГО КАРБОНАТНОГО

Беспалова Н.Н., Жердев Ю.С.

Южный федеральный университет, Ростов-на-Дону,
e-mail: goroshek_31@mail.ru

Интенсивное использование почв в сельскохозяйственном производстве с ежегодным отчуждением химических элементов с урожаями приводит к изменению не только отдельных свойств, но и направленности ряда процессов и в конечном итоге – плодородия почв в целом (Куприченко и др, 2001). Рост производства продукции требует возврата питательных веществ в почву с удобрениями. В связи с этим разработка оптимальных доз удобрений под ведущие сельскохозяйственные культуры является весьма актуальной проблемой.

Целью работы явилось изучение действия комплексных минеральных удобрений на физико-химические свойства чернозема обыкновенного кар-

бонатного. Исследования проводились в УОХ ЮФУ «Недвиговка» в условиях полевого опыта. Повторность опыта четырехкратная. Выращивался районированный в Ростовской области сорт озимой пшеницы Зерноградка 11 по предшественнику чистый пар. Образцы почвы отбирали во время уборки урожая озимой пшеницы. Вносили удобрения согласно следующей схеме: Контроль; «Кемира листовое» ($N_{30}P_{30}K_{30}$); «Кемира листовое» ($N_{60}P_{60}K_{60}$); нитроаммофоска ($N_{30}P_{30}K_{30}$); нитроаммофоска ($N_{60}P_{60}K_{60}$). В образцах почвы определяли содержание нитратного азота с помощью ионоселективного электрода, подвижного фосфора и обменного калия – по методу Мачигина, гумус – методом И.В. Тюрина в модификации В.Н. Симакoва.

В ходе опыта было установлено, что чернозем обыкновенный карбонатный УОХ «Недвиговка» характеризовался низким содержанием гумуса в контроле 2,06%. Комплексные удобрения оказали положительное влияние на содержание гумуса. Так в трех вариантах «Кемира листовое» ($N_{30}P_{30}K_{30}$), «Кемира листовое» ($N_{60}P_{60}K_{60}$) и нитроаммофоска ($N_{60}P_{60}K_{60}$) была отмечена тенденция к повышению этого показателя. Исключение составил лишь вариант с внесением удобрения нитроаммофоска ($N_{30}P_{30}K_{30}$). Несмотря на абсолютное увеличение содержания гумуса по вариантам опыта, общая обеспеченность почвы этим веществом оставалась в пределах низкой градации.

Характер действия удобрений на физико-химические свойства почв зависит от почвенно-климатических условий и форм применяемых удобрений. Установлено, что чернозем обыкновенный карбонатный опытного поля в фазу полной спелости озимой пшеницы характеризовался низкой обеспеченностью минеральными формами азота и подвижного фосфора (< 2 мг/100 г по вариантам опыта). Содержание подвижного фосфора в фазу полной спелости практически на всех вариантах опыта выше, чем на контроле. Максимальная положительная разница с контролем отмечена в вариантах Азофоска ($N_{60}P_{60}K_{60}$) и Кемира ($N_{30}P_{30}K_{30}$) и составляет 0,7, 0,5, 0,7 мг/100 г соответственно. Количество обменного калия в слое 0-20 см составляло – от 30 до 40 мг/100 г, что соответствует высокой степени обеспеченности этим элементом. Содержание валового калия – 2%. Чернозем обыкновенный карбонатный хорошо обеспечен кальцием, однако содержание его на всех вариантах опыта ниже, чем на контроле. Содержание магния в целом низкое, и на всех вариантах наблюдается незначительная отрицательная разница с контролем.

Таким образом, комплексные удобрения оказали положительное воздействие на урожай озимой пшеницы, содержание гумуса в почве и потребление элементов минерального питания.

УСЛОВИЯ, НАЛАГАЕМЫЕ НА ИМПУЛЬСНЫЙ МОМЕНТ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ЗАДАННЫЙ КОЭФФИЦИЕНТ НЕРАВНОМЕРНОСТИ ДВИЖЕНИЯ

Богус Ш.Н., Букаткин Р.Н., Багирян Д.А.

Кубанский государственный аграрный университет,
Краснодар, e-mail: pcls@bk.ru

Изменения угловой скорости рабочих органов машины могут оказать существенное влияние на технологический процесс. Например, значительные колебания угловой скорости молотильного барабана (вальца) влияют на агротехнические показатели обмолота (дробление, недомолот и т.п.). Поэтому получение условий, налагаемых на молотильный аппарат, обеспечивающий заданный коэффициент неравномерности движения представляет практический интерес.

Найдем за время удара τ изменение угловой скорости барабана от действия на него обыкновенных