

12+



Сборник эссе «Профессия будущего»

УДК 00
ББК 00
С23

Казаков А.В., Копылова А.Г., Лаврентьева Т.О., Нахалова Д.А., Нахалов Д.А., Тютиков Д.С.

**Сборник эссе: Профессия будущего. Ч.6/ Казаков А.В., Копылова А.Г., Лаврентьева Т.О.,
Нахалова Д.А., Нахалов Д.А., Тютиков Д.С./ НОО Профессиональная наука, 2019– 22 с.**

ISBN 978-0-359-46400-5

Данная книга является сборником эссе по результатам конкурса, проводимого НОО «Профессиональная наука» в рамках проекта Intercllover.

Эта книга будет наиболее полезна для учащихся школ, студентов, магистрантов и аспирантов.

УДК 00
ББК 00



- © Редактор Н.А. Краснова, 2019
- © Коллектив авторов, 2019
- © НОО Профессиональная наука, 2019
- © Lulu, Inc., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО	4
НАХАЛОВА Д., НАХАЛОВ Д. ЭССЕ НА ТЕМУ: «ПРОФЕССИЯ БУДУЩЕГО - СПЕЦИАЛИСТ ПО ГОСТЕПРИИМСТВУ»	4
ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ И АРХИВОВЕДЕНИЕ	7
ЛАВРЕНТЬЕВА Т.О. ЭССЕ НА ТЕМУ «ПРОФЕССИЯ БУДУЩЕГО»	7
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	10
КАЗАКОВ А.В. ЭССЕ НА ТЕМУ: «МОЯ ПРОФЕССИЯ – ПРОФЕССИЯ БУДУЩЕГО» ..	10
ТОВАРОВЕДЕНИЕ.....	15
ТЮТИКОВ Д.С. ЭССЕ НА ТЕМУ: «ПРОФЕССИЯ БУДУЩЕГО – ТОВАРОВЕД»	15
ФИНАНСЫ И КРЕДИТ.....	18
КОПЫЛОВА А.Г. ЭССЕ НА ТЕМУ: «КОРПОРАТИВНЫЙ ФИНАНСОВЫЙ АНАЛИТИК - ПРОФЕССИЯ БУДУЩЕГО»	18
АВТОРЫ	21

Гостиничное дело

Нахалова Д., Нахалов Д. Эссе на тему: «Профессия будущего - Специалист по гостеприимству»

Нахалова Дарина

Нахалов Даниил

Научный руководитель:

Некипелова Екатерина Дмитриевна

Если попросить ответить на вопрос "Что такое гостеприимство?", то, скорее всего, услышим, что это прежде всего радушное отношение к гостям, готовность дать приют у себя дома родственникам, друзьям, коллегам. И лишь немногие будут рассматривать гостеприимство, с другой стороны, как "вид бизнеса, ориентированный на обслуживание людей, находящихся вне дома". Для большинства такой вид коммерческой деятельности направлен на предоставление услуг обслуживания населения (отели, рестораны и т. д.). И он не ассоциируется с гостеприимством. Так называемое коммерческое гостеприимство получило широкое распространение в современном обществе. Но хотелось, чтобы получение прибыли не являлось итоговой целью, а привлечение гостей осуществлялось на создании высочайшего уровня предлагаемого сервиса и, что немаловажно, было приближено к понятию "личное гостеприимство". Сейчас многие люди любят путешествовать, покорять новые вершины, всё с новой и новой грани узнавать понравившийся уголок нашей планеты. Если путешествие - отдых, то наряду с радостью он приносит и усталость от избытка впечатлений. Если поездка по работе, то она утомляет рабочими процессами и постоянными перемещениями. Поэтому хочется, чтобы к числу главных преимуществ средств общественного размещения относилась атмосфера, максимально приближенная к домашней.

К сожалению, гостеприимство, как доброе личное отношение персонала к гостям, часто забывается сотрудниками. Его даже можно сегодня назвать утраченным искусством. Поэтому хотелось бы, чтобы, выбирая направление «Специалист по гостеприимству», человек руководствовался следующей фразой:

«Hospitality is about pleasure to please others, it is pleasure to serve»¹. ("Гостеприимство - это удовольствие радовать других, это удовольствие служить"). Ведь сегодня крайне важно от своей работы получать удовольствие, важно понимать, что гостеприимство - это не только правила и скрипты в общении, а ещё и бескорыстное доброе открытое отношение к гостям. Такое отношение обязательно даст результат, гости смогут оценить душевный прием, заботу и почувствовать себя как дома. И это будет высшей оценкой и наградой за труд. Важно понимать, что гостеприимство - это сложный многогранный процесс, в котором специалист по гостеприимству должен обладать определенными качествами. Конечно же, сам сотрудник должен быть: открытым, коммуникабельным, в меру почтительным и услужливым. Но, как нам кажется, нужно свою профессию любить и уметь искренне улыбаться, не впадать в панику, быть "выше" своих эмоций. Время не стоит на месте, всё в жизни меняется с огромной скоростью, но, стоит быть уверенными, что специалист по гостеприимству будет необходим всегда. Для этого необходимо соответствовать таким высоким стандартам: уметь творчески и креативно мыслить, быть готовым постоянно повышать свою квалификацию, быть готовым к новым направлениям и веяниям, знать несколько языков.

Если немного заглянуть в будущее, то можно представить, как будет меняться выбранная нами профессия, и специалист по гостеприимству будет приобретать всё больше уникальных навыков. В последнее время популярными у людей стали необычные виды отдыха. Всё больше появляется подводных отелей, во многих странах мира можно встретить отели в домиках и дуплах деревьев, модным стало провести отдых в древнем монастыре, весьма популярны и ледяные отели. Не исключено, что в скором времени люди смогут летать в космос просто так, в отпуск. И кто знает, возможно к 2030 году металлические "отели" будут возить людей между двумя планетами - Землёй и Марсом. И, конечно же, специалист по гостеприимству сделает всё, чтобы гость остался доволен и обязательно вернулся сюда ещё раз. Как и в любой работе у специалиста по гостеприимству есть и недостатки:

- конфликтные ситуации с гостями;

¹ Иванна Табачникова: «Отель – это невероятно многогранный продукт и управление им – это целый мир» [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://welcometimes.ru>

- жалобы и недовольства гостей;
- большая загруженность во время большого потока посетителей;
- сменный график.

Но есть и много достоинств:

- возможность трудоустройства в разных странах при знании нескольких иностранных языков;
- развивать свои навыки коммуникабельности;
- иметь интересные новые знакомства;

Сказать, что с самого детства я и мой брат мечтали именно о гостиничном бизнесе нельзя, однако эта сфера стала для нас осознанным и желанным выбором. Обучаясь в школе, мой брат активно интересовался кулинарией, сначала он мечтал о карьере шеф-повара, затем ресторатора. А я обратила внимание на соседнюю и более широкую сферу - гостиничный бизнес и гостеприимство. Спустя некоторое время мы решили, что будем поступать в один колледж на специальность "Гостиничное дело" с последующим обучением в высшем учебном заведении, но по разным направлениям: я - гостиничная деятельность, брат - ресторанный бизнес. Наша цель и мечта - иметь общий семейный бизнес в гостиничном деле. Хотелось бы создать не дорогое с точки зрения финансов средство размещения, а именно уютный уголок, который поможет нашим гостям отдохнуть, а кому-то даже обрести покой, себя.

Документоведение и архивоведение

Лаврентьева Т.О. Эссе на тему «Профессия будущего»

Лаврентьева Татьяна Олеговна,

студентка 3-го курса, специальность "Документационное обеспечение управления и архивоведение" Государственное профессиональное образовательное учреждение "Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум".

Научный руководитель: **Лебедева Яна Георгиевна,**
преподаватель проф.дисциплин.

Известный китайский мыслитель Конфуций когда-то сказал: «Выбери себе работу по душе, и тебе не придется работать ни одного дня в своей жизни». Так оно и есть: профессия должна увлекать, захватывать, интересовать, впечатлять.

Я расскажу вам о выборе своего будущего - профессии. С ранних лет я мечтала быть то продавцом, то парикмахером, то вообще работать в банке.

Часто я строила прилавки из стульев, а из листочков делала деньги и продавала игрушки воображаемым покупателям, красила куклам волосы помадой и делала им красивые прически.

Выбор профессии дался мне нелегко. Когда-то классный руководитель усомнилась в том, что я смогу добиться успеха в определенной области. Тогда я дала себе слово, что несмотря ни на что, стану отличным специалистом.

Сейчас я только начинаю свой путь. Он дается мне нелегко. Профессия, которой я была увлечена многие годы - психолог. Точнее, я и сейчас ей увлечена. Мне безумно нравится изучать суть человека, его мысли, поступки. Но после 9 класса нельзя поступить в университет. Поэтому я решила пойти учиться в политехнический техникум и выбрала специальность «Документационное обеспечение управления и архивоведение».

Выбор этой специальности был предрешен судьбой, ведь все детство я провела в окружении бумаг. Помню, как еще в детстве я с интересом рассматривала различные документы, которые находились в нашем доме и у мамы на работе. Моя мама работала секретарем в школе и архивариусом в госучреждении. Сейчас она помощник руководителя в торговой организации. Все детство я наблюдала, как мама работает с документами, и меня это заинтересовало. Принимая решение о выборе специальности, я опиралась на этот интерес.

Техникум для меня - школа жизни. Я учусь работать в коллективе, находить подход к людям с разными взглядами. Преподаватели поддерживают меня. Здесь есть много возможностей для самореализации. Если твоя душа поет или танцует, то есть вокальный и танцевальный кружки, а если спорт - твоя жизнь, можно записаться в спортивные секции. Также можно проявить себя в волонтерской деятельности. Если нет творческой жилки или просто хочется посвятить себя учебе, то техникум предоставит такую возможность: участие в научно-практических конференциях, олимпиадах, конкурсах.

Но в чем же заключается работа документоведа?

Основа существования любого предприятия – это документы. Без налаженной системы документооборота возникнет хаос и неразбериха. Документовед - это специалист, который обеспечивает порядок в бумагах и помогает оперативной работе организации.

Оттого, насколько грамотно составлен и оформлен документ, часто зависит решение важных вопросов, а быстрота получения и обработки информации влияет на своевременность принятия решений. Ответственный делопроизводитель должен не только контролировать оборот документов в организации, он также является главным смотрителем архива. Ведь архив это многовековая память человечества, собранная миллионами людей, заинтересованных в сохранении исторической памяти эпох. Человек, лишившийся памяти, уподобляется младенцу. Народ, потерявший память, обрекает себя на гибель, ибо не зная прошлого, не поймешь настоящего, не найдешь дороги в будущее.

Я уверена, что и в будущем делопроизводители будут являться важнейшим звеном в деятельности любой организации, ведь деятельность современного специалиста - документоведа напрямую связана с развитием информационных технологий. Сейчас мы повсюду сталкиваемся с современными технологиями, позволяющими облегчить труд и быт людей: компьютеры, роботы – официанты, уборщики, посудомоечные машины и многое другое. Но трудно представить себе приемную руководителя без приветливого и отзывчивого секретаря. А если в организации есть служба документационного обеспечения управления, даже самый современный компьютер не заменит компетентного специалиста, координирующего документооборот целого предприятия.

Уже третий год я учусь на документоведа и с уверенностью могу сказать, что хорошим специалистом в этой сфере деятельности может стать только человек, обладающий такими качествами, как ответственность, доброжелательность, аккуратность, усидчивость, организованность, умение слушать и запоминать все, что ему говорят, умение концентрировать свое внимание на работе. Это высококвалифицированный специалист в области

документоведения, делопроизводства, информационного обеспечения предприятия, способный качественно и быстро выполнить порученную ему работу, а также желающий развивать и приобретать новые навыки.

Делопроизводители могут реализовать себя в разных отраслях: в органах государственной власти и местного самоуправления, коммерческих компаниях, бизнесе, в промышленности, в аудиторских организациях. Они документируют деятельность предприятия, создают систему документационного обеспечения управления на предприятии, обеспечивают защиту документированной информации от несанкционированного доступа и сертификацию предприятия по стандартам. Именно поэтому документоведы будут всегда востребованы в условиях современного информационного общества.

Продукты питания животного происхождения

Казиков А.В. Эссе на тему: «Моя профессия – профессия будущего»

Казиков Андрей Владимирович,

студент первого курса, направление "Продукты питания животного происхождения" (магистратура), ОГУ им. И.С. Тургенева.

Научный руководитель: **Демина Екатерина Николаевна,**
к.т.н., доцент кафедры "Технологии продуктов питания и организации ресторанного дела", ОГУ им. И.С. Тургенева

Является ли выбранная мной профессия одним из направлений будущего? Для меня именно этот вопрос, пусть и немного в другой форме, был одним из ключевых при выборе направления высшего образования.

На тот момент времени, в прочем, как и сейчас, я рассуждал, что будущая деятельность должна быть не только подходящей для меня, но и приносить пользу обществу. Одним из наиболее привлекательных вариантов как раз и стала пищевая отрасль.

Если коротко рассказать о преимуществах направления лично для меня, то, в первую очередь это то, что здесь можно реализовать творческий потенциал посредством инновационных разработок. Можно быть не только в курсе всех научных достижений производства, но и оказаться самому в центре этих исследований. Дух исследователя, вдохновленный многочисленными фантазиями писателей-фантастов, даёт о себе знать!

Дух исследования, авантюризм, приключения... но, при чем здесь пищевая промышленность, спросите вы. Ответ не заставит себя долго ждать.

Для начала предлагаю взглянуть на тему сквозь призму времени.

Потребность в питании всегда была одной из самых важных в жизни человека - без пищи просто невозможно нормальное функционирование организма. Но потребление продуктов в сыром виде не всегда бывает полезно, безопасно и вкусно, сырые продукты также имеют меньший срок хранения. Поэтому с древних времен стали появляться различные способы приготовления пищи. Сначала появилась жареная на костре еда, позже, с нахождением различных специй и соли, человек стал комбинировать ингредиенты между собой, получая новые сочетания и рецепты (а это, своего рода, тоже приключения, только гастрономические). Именно так, передавая знания из поколения в поколение,

люди развивали пищевую промышленность, которую видим сейчас. Взгляните, почувствуйте разницу. Она колоссальна!



На протяжении долгого времени пищевая отрасль формировалась постепенно: разрабатывались новые технологии, появлялись новые вещества, создавалось оборудование и совершенствовались навыки человека, превращая приготовление еды в настоящее искусство. Но все это было возможно благодаря поставленным целям и задачам. Да, можно сделать открытие совершенно случайно, но структурируя свои действия можно прийти к фундаментальному решению за более короткие сроки. И кто, как не технолог, способен взяться за эту работу.

В настоящее время в молочной отрасли стоит ряд проблем и одними из них являются создание функциональных продуктов специализированного назначения для различных групп населения. Важно иметь в виду, что самые уязвимые группы населения, такие как дети и пожилые люди, нуждаются в особой диете, состоящей из "правильных" продуктов.

По данным Росстата средняя продолжительность жизни мужчин в России составляет 67 лет, что практически на 13 лет меньше, чем в развитых европейских странах. Если опустить такие факторы, как экология и трудовая деятельность, то еще одним важным звеном, влияющим на этот показатель, является качество питания. Именно поэтому в нашей стране важно уделить внимание созданию продуктов геродиетического назначения, что позволит не только повысить продолжительность жизни, но и поможет избежать различных дисфункциональных расстройств. Но для того, чтобы составить сбалансированный и действительно полезный продукт, необходимо обладать

соответствующими знаниями не только в пищевой отрасли, но и физиологии питания. И здесь стоит отметить, что специалист-технолог данной отрасли обязан знать не только «что» и «как» он это делает, но, в первую очередь и «для кого».

В основе создания таких продуктов лежат определенные принципы.

Во-первых, энергетическая и пищевая ценность должны быть сбалансированны и оптимально подходить под рацион соответствующей группы населения, а также соответствовать фактическим энергозатратам.

Во-вторых, для пожилых людей важно, чтобы потребляемые продукты обладали антиатеросклерозной направленностью, снижая тем самым риск развития инсульта и гипертонии.

В-третьих, продукт должен обеспечивать оптимальную ферментативную активность в организме.

Исходя из вышеперечисленных принципов можно сделать вывод, что приоритетными аспектами при создании продуктов геродиетического назначения являются: снижение содержания простых углеводов, снижение содержания насыщенных жиров, а также повышенное содержание микро-, макро-нутриентов, витаминов и клетчатки.

Зачастую у пожилых людей отсутствует возможность питаться в соответствии с возрастом, а также, большая часть населения не обладает необходимыми знаниями в области питания. Поэтому одной из задач технолога является помощь старшему поколению в поддержании своего здоровья в целостности как можно дольше.

Спортсмены и люди, ведущие активный образ жизни, являются еще одной группой населения, требующей особый подход к составлению рациона. Для данной группы важно, чтобы организм имел возможность использовать свои возможности на максимум, при этом не оставляя негативных последствий на общем состоянии здоровья.

По мнению некоторых спортивных тренеров, грамотные тренировки – это лишь 30% спортивного успеха, оставшиеся 70% зависят от питания. Поэтому питание является важнейшим аспектом деятельности спортсмена. От того, насколько правильно он будет питаться, зависит вся его карьера. Общие принципы питания спортсменов сводятся к повышенному потреблению белковых продуктов, а также сбалансированному количеству витаминов и минералов.

В среднем, человек, не занимающийся спортом должен потреблять в пищу около 1г белка на 1кг своего веса. Но так как одной из главных целей бодибилдинга является набор мышечной массы, то в питании атлета эта цифра должна быть несколько выше, так как именно протеин является строительным материалом для наших мышц. Среднестатистическому атлету в различных

моментах тренировочного цикла, от массонабора до сушки, требуется от 1,6г до 2,5г белка на кг собственного веса в сутки.

Но в данном случае не только количество белка играет ключевую роль, но и его качество. Только сбалансированный по своему аминокислотному составу белок сможет ускорить получение желаемого результата. Содержание белка очень важно, однако это не является самым главным.

Ведь какой смысл употреблять много белка, если он не усвоится? Для улучшения усвоения рекомендуется обеспечить поступление с пищей таких витаминов, как А (влияет на синтез белка), В₁ (способствует перевариванию белка), В₇ (ускоряет метаболизм и участвует в усвоении аминокислот), D (благоприятно влияет на усвоение кальция и фосфора при выполнении мышечных сокращений).



Кроме витаминов в питании спортсменов важны минералы: кальций, железо, фосфор, магний, цинк. Недостаток данных минералов может значительно сказаться на прогрессе физической силы, что затруднит набор необходимой мышечной массы.

Для того, чтобы учесть все необходимые факторы питания, нужно учитывать разные факторы и составлять сложные рационы. Поэтому, в связи с популяризацией здорового образа жизни, еще одним перспективным направлением будет являться разработка продуктов питания спортивного назначения.

Моей научной работой как раз является создание многокомпонентного молочного продукта с растительным белком для спортивного питания. Это позволит объединить животный и растительный белок, что благоприятно скажется на балансе входящих в состав аминокислот. Создание подобных продуктов поможет облегчить процесс создания рационов спортивного питания при этом

повышая эффективность отдельных продуктов. Кроме этого, даже люди, не связанные со спортивной деятельностью, могут без лишних проблем приобщиться к здоровому образу жизни.

Работа во всех этих направлениях очень перспективна, так как с помощью добавления полезных пищевых ингредиентов можно создать сбалансированные пищевые продукты. Это позволит повысить качественный уровень питания для человека, обеспечить организм всеми необходимыми элементами, а также придать традиционным продуктам необычный вкус и привлекательный внешний вид.

Помимо вопросов о создании функциональных продуктов существуют и сырьевые проблемы. В молочной промышленности они обуславливают необходимость развития ресурсосберегающих технологий и использование вторичного сырья. Например, при производстве творога, сыра и сливочного масла получается вторичное молочное сырье - сыворотка и пахта.

В настоящее время производители не так активно используют данные продукты в своем производстве, предпочитая возвращать побочные продукты сдатчикам или просто сушить. А ведь сыворотка, в свою очередь, обладает сбалансированным составом по основным пищевым ингредиентам. Производителям необходимо задуматься о расширении ассортимента своей продукции и начать выпускать, например, сывороточные напитки или пудинги из пахты.

Все поставленные вопросы требуют тщательной работы и глубоких исследований, а для этого необходим самый ценный человеческий ресурс – время. Создание сбалансированных молочных продуктов специализированного назначения в настоящее время позволит расширить ассортимент товаров и в будущем улучшить их качество.

Задумываясь о своей профессии сегодня, я понимаю, что не прогадал с выбором в прошлом, и это позволит мне быть полезным для общества в будущем. Ведь, вопреки всем фантазиям, прогресс не только за роботами, летающими машинами и искусственным интеллектом. Это, безусловно, очень важно, но стоит понимать, что одними информационными технологиями сыт не будешь, физиология – штука "капризная".

Товароведение

Тютиков Д.С. Эссе на тему: «Профессия будущего – Товаровед»

Тютиков Даниил Сергеевич,

студент 2 курса, направление "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, Профессионально-педагогический колледж ГГТУ.

Научный руководитель: ***Воронина Екатерина Геннадиевна,***
преподаватель, Профессионально-педагогический колледж ГГТУ

Проблема качества продовольственных товаров существовала всегда, но причины ее возникновения со временем менялись. В далеком прошлом основной проблемой сохранения качества продукции было отсутствие возможности создания благоприятного климата для хранения: температурного режима, оптимальной влажности, уровня освещенности, герметичности упаковки. Со временем человек изобрел холодильные шкафы, кондиционеры, планы построения складов, разработал систему хранения товаров разных видов (молочных продуктов, сыпучих товаров, хлебобулочных изделий и т.д.). Однако потребители и сегодня сталкиваются с проблемой некачественной продукции. С чем же это связано? Ведь разработанные технологии хранения позволяют использовать молоко даже через 6 месяцев после даты упаковывания, консервы сохраняются более года.

Качество продукта зависит не только от условий хранения, но и от качества сырья из которого он изготовлен. В связи с резким приростом численности населения на Земле возникла глобальная проблема в количестве продуктов питания. Решением данной проблемы стало производство продуктов-заменителей: сливочное масло – растительный спред, подсолнечное масло – пальмовое масло, яйца – яичный порошок. Также для изготовления продукции используются различные искусственные добавки, которые позволяют быстро приготовить продукт, придавая ему красивый цвет, форму, текстуру, стойкость, а так же продлить его срок хранения. Замена натуральных ингредиентов искусственными, а также включение добавок, влечет за собой снижение пищевой ценности продукта. Таким образом, если потребитель съел кусочек торта, он думает, что его организм получил полезный белок (из молока и яиц), но на самом деле в состав торта входит сухая молочная сыворотка и яичный порошок, пищевая ценность которых значительно ниже. Регулярно употребляя продукцию, изготовленную из заменителей натуральных компонентов, потребители недополучают полезные вещества в своем рационе питания, что существенно

влияет не только на их здоровье, но и на самочувствие, а соответственно на качество их жизни.

Так же важным аспектом является создание экологически чистой упаковки. Сегодня производители упаковочной тары все чаще используют вторичное сырье, что с точки зрения экологии является позитивной тенденцией, однако упаковка из вторсырья для пищевых продуктов должна соответствовать стандартам и быть безопасной.

В будущем я хочу стать товароведом – экспертом в области управления качеством продовольственных товаров. Проблема качества продукции меня очень заинтересовала еще на первом курсе, когда при проведении практической работы преподаватель представил результаты оценки качества питьевых йогуртов. Оказалось, что абсолютно все йогурты, представленные на рынке, имеют существенные проблемы с качеством: появление плесени до истечения срока хранения, использование заменителей молочного жира, искусственных красителей и загустителей, а так же некачественные материалы из которых сделана упаковка.

Мне кажется, товаровед-эксперт является тем ключевым звеном, в цепочке производитель – продавец – покупатель, которое может сыграть решающую роль в повышении качества предлагаемой покупателям и покупаемой продукции.

Товаровед сегодня – это человек принимающий товар у поставщика, оценивающий качество товара по внешнему виду упаковки, расставляющий товар по определенному принципу в магазине.

Товаровед будущего – это менеджер качества продукции, роль которого не ограничится приемом и расстановкой товаров, а будет заключаться так же в оценке качества продукции. Проводить оценку качества необходимо довольно быстро, для того чтобы не задерживать продукт «в пути» перед выставлением на стеллаж в магазине. Для этого товаровед будущего будет активно использовать цифровые технологии.

На современном этапе в основном используется органолептический метод, он не требует специального оборудования и затрат на реактивы, и проводится выборочным путем для контроля качества каждой партии продукции. Однако таким методом могут пренебрегать маленькие магазины, закупающие небольшие партии товаров.

Физико-химические методы являются затратными не только в финансовом, но и во временном плане. Ожидание анализа может длиться от нескольких часов до нескольких дней, что является недопустимым.

Современные технологии обеспечения безопасности (например, пассажиров) используют различные сканеры. Я думаю, что такие технологии было

бы перспективно использовать и в товароведении. Например, при получении товара, каждый ящик ставится на ленту, которая движется через окно сканера. Таким образом, получаем информацию о содержании упаковки (правильный ли объем продукции), густоте содержимого (наличие инородных тел) и т.д. Также, вместе со сканером, можно установить маркировку товара, таким образом, с ленты товар можно будет сразу выставлять на полку для продажи.

Менеджер качества продукции – это очень важная профессия, от которой зависит качество жизни людей, поэтому цифровизация и внедрение новых технологий в этой сфере должны стать приоритетными направлениями.

Финансы и кредит

Копылова А.Г. Эссе на тему: «Корпоративный финансовый аналитик - профессия будущего»

Копылова Анжелика Геннадьевна,

студентка 1 курса
направления «Финансы и кредит»
(магистратура), СКФУ
Научный руководитель:

Мануйленко Виктория Валерьевна,

д.э.н, доцент кафедры «Финансы и кредит», СКФУ

Согласно исследованию одного из популярных кадровых агентств, финансовые аналитики являются сегодня весьма перспективной профессией, востребованной в инвестиционной и банковской сфере, производстве и ритейле.

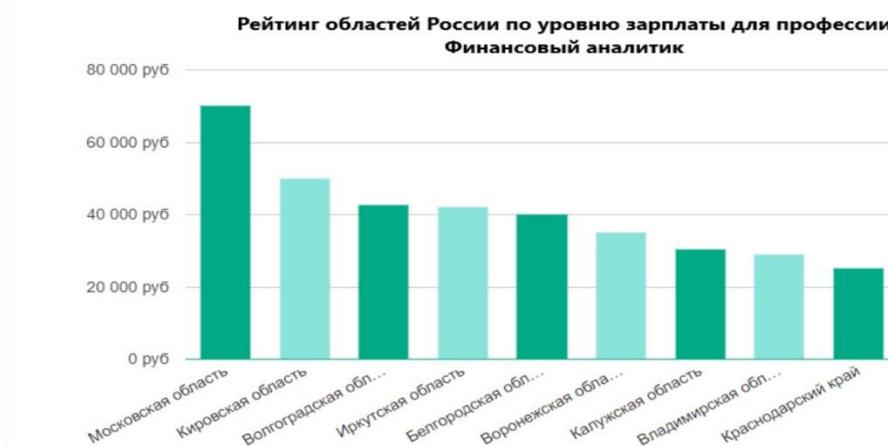
Актуальным вопросом современного мира остается проблема профессии будущего, а именно специалисты каких профессий будут востребованы на рынке труда в течение ближайших двадцати лет.

На наш взгляд профессией будущего является профессия финансового аналитика. Кто же является финансовым аналитиком? Это специалист, который осуществляет исследование компаний-эмитентов и подготовкой рекомендаций относительно покупки, продажи или же удержания ценных бумаг. На самом деле финансовый аналитик выполняет очень важные функции, поскольку от его советов зависит успех организации или человека, на которого он работает. Малейшая ошибка может стоить репутации или карьеры.

Если говорить об истории профессии финансового аналитика, то она появилась недавно не только в нашей стране, но и за ее пределами. Впервые данные специалисты начали предоставлять свои услуги в Чикаго. Это было в 1928 году. Тогда она начала только зарождаться, и не была до конца сформирована. Данные специалисты получили признание только после Второй мировой войны. Спрос на услуги данных специалистов резко увеличился после создания Британского общества аналитиков. Сейчас мы знаем эту организацию как Институт инвестиционного менеджмента и исследований.

Деятельность специалиста в области экономики и финансов тесно связана с анализом определенной информации. Перед специалистом ставят четкую задачу. Далее он занимается поиском информации, которая даст ответ на все поставленные заказчиком вопросы. В ходе выполнения работы он занимается анализом рынка, выявляет тенденции его развития. Вся полученную информацию специалист систематизирует, отмечает наиболее важные экономические показатели. Наиболее ответственная часть работы аналитика – составление прогнозов. Здесь крайне важно все сделать правильно, поскольку из-за ошибки клиенты могут потерять большие деньги.

Корпоративные финансовые аналитики являются довольно высокооплачиваемыми специалистами. Однако их заработная плата во многом зависит от региональной принадлежности (в крупных городах России средняя заработная плата финансового аналитика может вдвое превышать среднюю по стране, которая находится на уровне 50 000 рублей), а также от квалификации специалиста (например, наличие престижного профессионального сертификата (например, CFA) или опыта работы от 5 лет добавляет от 10 до 30% к уровню заработной платы. В крупных корпорациях опытные финансовые аналитики могут зарабатывать от 200000 рублей в месяц и выше.



Источник: trud.com, 2017 год

Хороший финансовый аналитик должен на высшем уровне владеть знанием экономических дисциплин. Крайне важно владеть навыками анализа тенденций развития и изменений на рынке, понимать механизмы работы определенной ниши рынка. Также в работе не обойтись без знания финансовой отчетности и бухгалтерского учета.

Аналитики в области финансов имеют довольно напряженный график работы. К их обязанностям можно отнести наблюдение за тенденциями изменений на мировом рынке, анализ финансовых показателей деятельности коммерческих организаций или предприятий, анализ эффективности менеджмента компаний,

инвестиционное консультирование и информационное сопровождение, составление прогнозов и рекомендаций. В некоторых случаях требуется публикация материалов в средствах массовой информации. Обязанности определяет работодатель с учетом специфики деятельности его организации. Так что они могут быть самые различные. Финансовые аналитики могут работать в различных сферах деятельности. Исходя из этого, определяется его специализация. Такие специалисты успешно работают в финансовых и инвестиционных компаниях, в банковских организациях. Они также являются незаменимыми работниками в органах государственного регулирования. Они нужны в крупных корпорациях и фондовых биржах.

Однако данная профессия подходит не каждому. Для того, чтобы стать хорошим финансистом, нужно обладать аналитическими способностями, иметь отличную оперативную память, отличаться терпимостью и внимательностью. Работа данного специалиста требует усидчивости и умения доводить свое дело до конца. Важны глубокие познания в области экономики, бухгалтерии. Финансовые аналитики должны уметь выбирать и синтезировать информацию, упорядочивать ее, доносить до клиента.

На наш взгляд, через несколько лет профессия аналитика в области экономики и финансов будет на пике популярности. Таким образом, рекомендацией молодому поколению от нас является выбор именно данной профессии. Если у вас есть способности и желание работать в этой сфере, можете смело с ней связывать свою профессиональную деятельность. Тем более, аналитики в области экономики и финансов это довольно высокооплачиваемые специалисты. Однако, заработная плата таких работников зависит от нескольких факторов. Во-первых, это региональная принадлежность. В крупных городах России определяется наиболее высокая заработная плата. Во-вторых, на заработную плату оказывает влияние уровень подготовки и знаний специалиста.

В последние несколько лет услуги аналитиков в области финансов становятся все более актуальными. Поскольку многие компании и физические лица ориентированы на приумножение своего капитала, эти специалисты стали получать еще большее признание. Владельцы и руководители компаний осознали, что эффективно приумножить капитал помогут опытные финансовые аналитики, а потому данная профессия станет еще более востребованной и высокооплачиваемой.

Авторы

Казаков Андрей Владимирович,
студент первого курса, направление "Продукты питания животного происхождения" (магистратура), ОГУ им. И.С. Тургенева.

Копылова Анжелика Геннадьевна,
студентка 1 курса направления «Финансы и кредит» (магистратура),
СКФУ

Лаврентьева Татьяна Олеговна,
студентка 3-го курса, специальность "Документационное обеспечение управления и архивоведение" Государственное профессиональное образовательное учреждение "Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум"

Нахалова Дарина Андреевна,
студентка 1-го курса, направление 43.02.14 "Гостиничное дело" (СПО), БПОУ ВО Вологодский колледж технологии и дизайна

Нахалов Даниил Андреевич,
студент 1-го курса, направление 43.02.14 "Гостиничное дело" (СПО), БПОУ ВО Вологодский колледж технологии и дизайна

Тютиков Даниил Сергеевич,
студент 2 курса, направление "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, Профессионально-педагогический колледж ГГТУ.



ISBN 978-0-359-46400-5



9 780359 464005

Формат 60x84/16. Усл. печ. л. 2,9. Тираж 100 экз.
Издательство НОО Профессиональная наука
Нижний Новгород, ул. Горького, 4/2,
4 этаж, офис №1
Издательство Lulu Press, Inc. 627 Davis Drive
Suite 300/ Morrisville, NC 27560