ЭКОНОМИСТ

ГАЗЕТА УРАЛЬСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА

УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

НОВОГОДНИЙ | №1042

ДОРОГИЕ ПРЕПОДАВАТЕЛИ И ВЕТЕРАНЫ, СТУДЕНТЫ И АСПИРАНТЫ, СОТРУДНИКИ УРГЭУ!

Я от всей души поздравляю вас с наступающим Новым годом и Рождеством!

Уходящий год был сложным, необычным. Он принес много испытаний, преодолев которые мы все стали только сильнее. Мы отвечали на серьезные вызовы и адаптировались к новому укладу жизни.

Несмотря на сложившуюся ситуацию, число студентов УрГЭУ стабильно растет, расширяется география обучающихся, наши выпускники востребованы на рынке труда, а преподаватели пользуются заслуженным авторитетом и признанием в научно-образовательном сообществе. Университет остается привлекательным учебным заведением для иностранных студентов, а количество стран, представители которых получают образование в УрГЭУ, в 2020 году увеличилось до 57. Мы смогли организовать множество ярких, интересных мероприятий.

Осенью состоялся II Уральский экономический форум «Урал – драйвер

продолжение на с. 2

Зимний туризм на Урале
с. 4

Лица промышленников: Инжиниринговая компания SPK GROUP
с. 10

Сохранение истории - наша общая задача
с. 14

ВЕСТНИК ЕВРАЗИЙСКОЙ МОЛОДЕЖИ
ВИДЕО

неоиндустриального и инновационного развития России», в котором приняли участие представители науки, деловых кругов, общественных объединений, органов государственной власти и местного самоуправления, руководители предприятий реального сектора экономики.

В 2020 году мы отметили знаменательную дату — 255 лет со дня основания Вольного экономического общества России. В честь этого события была успешно проведена Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант — 2020». Уральское отделение ВЭО России заняло 1 место в конкурсе региональных отделений, и это наша общая заслуга!

Важным событием в жизни университета стал Международный форум «Бизнес-баттл для молодых предпринимателей Россия — Китай», где больше сотни участников из 12 регионов России и Китайской Народной Республики представили свои проекты. Ребята, состязались друг с другом в командных поединках, обменивались опытом, знакомились с потрясающими экспертами, которые помогали им в продвижении бизнес-идей.

Пандемия коронавируса дала толчок к развитию дистанционных образовательных технологий. В апреле в течение двух недель, без потери качества около 15 тысяч студентов и все преподаватели УрГЭУ перешли на электронный формат взаимодействия.

Департамент информационных технологий совместно с учебно-методическим управлением провели ряд обучающих семинаров, а также обеспечили всестороннюю поддержку участников процесса. Преподаватели и студенты были готовы к переходу на новый формат, трудностей и проблем у нас не возникло, за что хочу искренне поблагодарить всех вас!

За последний год УрГЭУ нарастил объемы выполнения финансируемых научно-исследовательских работ. Объем выполненных работ составил более 41 млн. рублей. В 2020 году ученые вуза реализовывали 20 грантов на сумму более 16 млн. рублей, заключили более 70 договоров на проведение научно-исследовательских работ на предприятиях.

ЯРКИЕ СОБЫТ

Академия «Я наставник!»

День ДОСААФ

Выпускной 2020

Поездка студентов УрГЭУ в Крым

Акция «Письмо маме»

Форум «Урал - 21 век»

Выезд на раскопки поискового отряда «Честь и память»

Открытие гимнастического зала в фитнесс-клубе Евразия

Акция «Вальс Победы» в онлайн-формате

Исследователями и преподавателями УрГЭУ было подготовлено более 2 тысяч научных публикаций, из которых практически половина — это статьи в журналах ВАК, Web of Science и Scopus. В марте 2020 года в УрГЭУ был создан четвертый диссертационный совет, который действует по научной специальности «Экономика и управление народным хозяйством (экономика предпринимательства; экономика труда; экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами – сфера услуг) (экономические науки)». Это значит, что авторитет и влияние ученых нашего университета постоянно растут.

УрГЭУ продолжает создавать доступную образовательную среду в регионах, открывая там Центры территориального доступа. В 2020 году мы открыли Центры в нескольких областях России, в том числе, в Московской области, Ямало-Ненецком и Ханты-Мансийском автономных округах, Пермском крае, а также в Республике Казахстан в городе Костанай. На сегодняшний день успешно функционирует 51 Центр.

Впереди — новые шаги, перспективы и планы. Мы продолжим развивать направление информационных технологий в учебном процессе, следовать новым траекториям в образовании, науке, спорте, культуре и международной деятельности. Под звон новогодних бокалов я благодарю всех, кто поддерживал и вдохновлял нас в это непростое время, усердно трудился и учился.

Я хочу пожелать нам всем стойкости духа, оптимизма, спокойствия и гармонии в душе. Желаю, чтобы наша совместная работа была продуктивной, эффективной и благополучной, а наши дела развивались в нужном направлении. Пусть все неудачи и невзгоды останутся за порогом старого года, а в новом будут только взлеты и достижения!

Искренне ваш, ректор УрГЭУ,
Яков Силин

ИЯ 2020 ГОДА

Бизнес-баттл

Диктант Победы

Географический диктант

Шахматные турниры

Встречи с Героями РФ

Кулинарные конкурсы

Всероссийский экономический диктант

Уральское отделение ВЭО России

Неделя первокурсника

Зимний туризм на Урале: как интересно провести новогодние каникулы

Пандемия COVID-19 изменила индустрию туризма и заставила многих отказаться от поездок. Но зимние каникулы – это особое время для путешествий, ведь на Урале многие достопримечательности не только выглядят привлекательнее, но и некоторые виды отдыха доступны только в зимнее время. Например, заслуживает внимания красавица Чусовая. Это единственная в мире река, пересекающая Уральские горы с востока на запад, текущая и в Азии, и в Европе. Скальные выходы по берегам Чусовой являются геологическими и палеонтологическими памятниками природы. Зимой скалы, припорошенные снегом и отвесно выступающие к берегу реки, еще красивее, чем летом.

Зимние походы по горам – отличный досуг для активных людей. Местами притяжения туристов являются Гора Шунут (Шунут-камень), Скалы Петра Гронского, Адуйский камень, Азов-гора, Чертово городище, Конжаковский камень, Скалы Семь братьев, Старик-камень. Зимой горы преображаются. Даже знакомые по летним походам вершины в морозы выглядят совсем по-другому. Скалы и деревья покрываются изморозью. Выглядит такая картина очень живописно.

Какая же зима без лыж! В Свердловской области большое количество оборудованных горнолыжных склонов на любой вкус и уровень подготовки: Гора Белая, Волчиха, Лиственная, Ежовая, Теплая, Пильная, Воронина, Парк «Исеть (Мотаиха)», Горнолыжные комплексы «Флюс» и «Богатырек». Лыжи, сноуборд, тюбинг, санки и множество других чисто зимних развлечений для детей и взрослых. Ежегодно на уральских склонах проводятся мероприятия международного и межрегионального масштаба: соревнования по горным лыжам, открытые чемпионаты и первенства по сноуборду. «Гора Долгая» входит в рейтинг «100 лучших трамплинов мира», здесь проводятся соревнования по прыжкам на лыжах с трамплина всероссийского и международного уровня, в частности этап Континентального кубка FIS и Кубок мира.

Если вы не планируете покорять горные вершины, можно прикоснуться к зимней природной красоте в природных парках «Река Чусовая», «Оленьи ручьи», «Бажовские места». Здесь ощущается великолепие леса, мир тайн и тишины бережно охраняемой природы. Отправиться в увлекательную прогулку по можно как самостоятельно, так и в составе группы. В холодное время года доступны конные прогулки, катание на собачьих и оленьих упряжках, поездки на санях за снегоходом.

Маршруты в парках разработаны так, чтобы гости смогли познакомиться со всеми достопримечательностями, рассмотреть интересные геологические объекты, понаблюдать за животными, насладиться панорамой. И самое важное: сейчас на маршрутах гораздо легче соблюдать дистанцию.

Для тех, кто не хочет выезжать за пределы Екатеринбурга, доступны городские маршруты. Самый известный из них – «Красная линия» – пешеходный туристический маршрут по историческому центру Екатеринбурга. Маршрут движения обозначен красной линией на тротуарах центральной части города. Точки обзора достопримечательностей отмечены нумерацией, описание которых можно посмотреть на https://www.ekbredline.ru. Длина маршрута составляет 6,5 километров.

В Свердловской области реализуются также и Брендовые маршруты. «Императорский маршрут» позволяет окунуться в 300-летнюю историю Дома Романовых. В программу включено посещение мест памяти и пребывания представителей императорской фамилии, их паломничеств и путешествий. Брендированный железнодорожный вагон запущен с 10 октября из Екатеринбурга до Алапаевска. С 1 января 2021 года его запустят как самостоятельный состав для туристического маршрута с минимальным количеством остановок и сокращенным временем в пути. Для развлечения туристов предусмотрена фотозона, имитирующая интерьер настоящего императорского вагона, возможность посмотреть познавательные фильмы, прослушать путевой аудиогид на русском, английском и китайском языках, а также гид для детей 9–16 лет.

Тематические маршруты по Самоцветному кольцу Урала объединены в три темы: «Уральский быт и ремесла», «Техника Урала» и «Промышленный Урал». Выбрав один из них, вы сможете посетить известные музеи и почти забытые, но в то же время уникальные по своему значению места, прокатиться на редком мотоцикле или научиться лепить из глины, как профессиональный гончар, совершить путешествие по уральской тайге в вагончике по узкоколейной железной дороге или попробовать ароматный обед из настоящей русской печи.

Конные прогулки – великолепная эмоциональная встряска, разрядка от нервных перенапряжений. Забыть все хлопоты городской жизни, окунуться во времена кочующих племен, почувствовать единение с природой – все эти ощущения ожидают гостей в конных клубах,

которых на территории области достаточное количество: «Темная Лошадка», «Алькор-хорс», «Новая Ельня», «Фаворит», «Гуляй-поле», «Исток», «Белая лошадь», «Каприоль», «Янтарь», «Боливар», «Белый Единорог».

Поездка к животным или катание в упряжках поднимут настроение и взрослым, и детям. Энергетика и доброта обитателей питомников и ферм подарят мощный заряд сил и положительных эмоций. Зимний сезон в питомнике «Эльбрус» начинается в декабре и заканчивается в апреле. В питомнике оборудована трасса для катания на собачьих упряжках по кругу, посвящение в каюры (водитель упряжки), знакомство с северными ездовыми собаками и фотоэкскурсия. Также с нетерпением ждут гостей в Питомнике «Хаскино», Центре по мониторингу и реабилитации хищных птиц «Холзан», Центре демонстрации и разведения экзотической птицы «Птичий остров», «Мараловой ферме», Крокодиловой ферме «Крокодилвиль».

И как же зимой без купания! Причем, не только в проруби. Зима – это еще и сезон горячих источников. Искупаться на открытом воздухе с пользой для здоровья можно в термальных источниках с природной минеральной водой. Это комплексы «Баден-Баден», Санаторий «Нижние Серги», Термальный комплекс «Акварель» в Туринске.

С каждым годом растет популярность зимней рыбалки. Настоящий зимний рыболов всегда с нетерпением ждет наступления сезона, когда на рассвете можно пройтись по льду, пробурить первую лунку, почувствовать осторожную поклевку, ощутить тяжесть на леске! Рыбалка возможна на Волчихинском водохранилище, на Калиновских разрезах, реках Лозьва и Сосьва, на Ильинском пруду, озерах Щелкунское, Балтым, Большой Сунгуль.

После хорошей зимней прогулки важно хорошо покушать! Гастрономические туры, предложенные жителям Екатеринубрга и области, разнообразны и привлекательны возможностью дегустации: поездка на ремесленную сыроварню, построенную по европейскому образцу «Режано»; на Шоколадную мастерскую «Chocolate & Pepper»; на осетровое хозяйство «Живой Осетр»; на пивоварню Jaws Brewery в городе Заречный; на Агроферму «Грибы Урала». А также не пропустите возможность насладится неповторимой Уральской кухней, например, «Похлебкой из мяса лося с ржаными лепешками» в рамках экскурсионной программы «Небесный зверь» в Историко-этнографическом парке «Земля Предков».

Новогодние гуляния

В новогодние и рождественские праздники в Свердловской области проходят самые разнообразные мероприятия для всей семьи. Веселые гуляния, катание на коньках, ледовые городки – настоящий праздник для детей и их родителей!

Интересные анимационные программы на свежем воздухе предлагает «Парк Сказов» – первый на Урале тематический парк, посвященный сказам П.П. Бажова, русской сказке и традиционной уральской народной культуре. Каждую зиму в своем Теремном дворце взрослых и детей ждет в гости Урал Мороз. В Парке Сказов живет родной брат Деда Мороза – Урал Мороз. Начиная с 1 декабря, новогодний волшебник принимает гостей, дарит подарки и окутывает новогодним настроением детей и взрослых.

В парке «Арамильская слобода» в рамках программы «Новогодний казачий разгуляй» можно узнать, как уральские казаки проводят праздники, обычаи и обряды, связанные с празднованием Нового года, прикоснуться к традициям новогоднего стола.

Невьянский государственный историко-архитектурный музей традиционно проводит для детей и взрослых театрализованные «Демидовские елки». Зрители погружаются в атмосферу Невьянских заводов XVIII века, оказываются в парадном зале «Демидовского дома», в центре которого поставлена елка, украшенная на старинный лад.

Верхотурская Рождественская ярмарка ведет свою историю с 1792 года, когда мимо Верхотурья, важнейшего административно-таможенного пункта на государевой Бабиновской дороге, не проходил ни один торговый караван. Сегодня в Верхотурье возрождают традицию проведения ярмарки. Гостей ожидает множество торговых точек, где можно приобрести изделия народных промыслов от мастеров Верхотурья и Свердловской области. Ярмарочное настроение создают скоморохи, коробейники, творческие коллективы. Ремесленники проводят мастер-классы по рукоделию и народным промыслам.

Проведение мероприятий предусмотрено в соответствии с действующими коронавирусными ограничениями: необходимо соблюдать дистанцию, запрещены рукопожатия, хороводы вокруг елки и игры.

Путешествовать выгодно!

Посетить Екатеринбург туристы могут с «Картой гостя Екатеринбурга», по которой бесплатно можно посетить 30 музеев, и воспользоваться скидкой на посещение театров, ресторанов, кафе и в сувенирных магазинах. Жителям города тоже доступны все льготы, предусмотренные для гостей города. Посмотреть описание маршрутов и заказать оформление карты можно найти на сайте http://ekbcitypass.ru.

Всероссийская акция «Кешбэк на поездки по России» предусматривает 20% скидку от стоимости любой поездки по России на карту «Мир», которой турист оплачивает отдых. Кешбэк начислится по всем туристическим услугам, оплаченным с 15 октября по 5 декабря 2020 года. Поехать в путешествие можно с момента оплаты до 10 января 2021 года. Партнеры программы в Свердловской области – 32 средства размещения и 81 туроператор, работающий по Свердловской области. Познакомиться с предложениями можно на сайте https://мирпутешествий.рф.

В рамках региональной акции «Три! Четыре! Пять!» можно запланировать проживание в отеле Екатеринбурга по фиксированной цене: отели 3* – 3000 руб/ночь, отели 4* – 4000 руб/ночь, отели 5* – 5000 руб/ ночь. Также акцией предусмотрены бонусы на дополнительные услуги и рестораны в отелях, уральские сувениры со скидкой 10% в фирменном салоне в аэропорту «Кольцово», карта-путеводитель с бесплатным аудиогидом по Екатеринбургу. Подробнее об акции можно узнать на сайте https://weekend.gotoural.com.

Уже ни для кого не секрет насколько красив Урал. И наступление зимних морозов не повод отказывать себе в путешествиях по заснеженным уральским просторам. Зима раскрашивает знакомый по летним походам пейзаж в свои неповторимые цвета. Главное – соблюдать осторожность и беречь себя!

Материал подготовила доцент кафедры туристического бизнеса и гостеприимства УрГЭУ Евгения Радыгина. В статье использованы материалы Центра развития туризма Свердловской области, туроператоров «Южный экспресс», «ВЕДИ ГРУПП УРАЛ», информационных порталов «Наш Урал» и «Ураловед», «Парка Сказов», «Арамильская слобода», «Оленьи ручьи», «Гора Белая» и др.

История новогоднего стола в России

Традиция отмечать Новый год в ночь с 31 декабря на 1 января появилась благодаря Петру I. Специальным указом с 1700 года он установил в России эту дату празднования, и с тех пор она больше не менялась. Мы вспомнили, как встречали Новый год наши предки, и какие угощения были на их столе.

До середины XIX века Новый год отмечали без богатого застолья, ведь главным был праздничный бал. Стол накрывали очень просто даже в домах знати. Чаще всего в меню присутствовали соления, грибы, салат из редьки, отварная в вине форель, жареный поросенок, телячье фрикасе. Как правило, подавали также свежие фрукты: абрикосы, виноград, груши, и даже, апельсины. Зимой их выращивали в оранжереях Петербурга и Москвы, которые тогда вошли в моду.

Во второй половине XIX века на новогоднем столе рядом с солениями и редькой уже появилась икра, сёмга, треска и сыры, подавали также прохладительные напитки и коньяки, мороженое и арбуз. Грибы присутствовали в меню очень редко. В то время появилось также блюдо, ставшее традиционным новогодним угощением, – поросенок с гречневой кашей, иногда его заменяли дичиной.

На рубеже XIX и XX века на праздничном столе присутствовало изобилие алкогольных напитков: пили домашнее и немецкое пиво, водку, настойки, наливки, из стран Европы привозили вина, появились даже, подобные шампанскому, донские игристые вина. Блюда также стали более разнообразными. На новогоднем столе появились сардины, анчоусы и омары. Обязательно присутствовал поросенок с гречневой кашей, гусь, запеченный с яблоками, часто их заменяли индейками и рябчиками.

В 40-х годах XX века новогоднее меню состояло из вареной картошки, селедки с луком и водки. В 50-х – стол стал намного богаче. В большом тазике готовили салат оливье с докторской колбасой вместо мяса, была селедка под шубой (но пока без майонеза), студень, прибалтийские шпроты. Люди собирались большими компаниями и под бои курантов открывали бутылку «Советского шампанского». Квартиры в те времена у всех были маленькие и тесные, поэтому приходилось выбирать между танцами и застольем.

С появлением телевизоров богатый стол стал традицией, а Новый год по-прежнему считается семейным праздником.

Главные блюда на столе

Салат оливье

В XIX веке секрет блюда знал единственный французский повар. А сейчас перед праздниками оливье строгает каждая хозяйка! Впрочем, это уже совсем другой оливье.

В 1864 году купцом Яковом Пеговым и французом Люсьеном Оливье был основан ресторан «Эрмитаж» на Трубной площади. В «Эрмитаже» были свои хиты, среди которых – некий салат, который изначально задумывался как «майонез из дичи». Говорят, что секрет рецепта своего салата Люсьен Оливье никому не доверял и финальную часть после заготовок всегда делал сам (в том числе заправку). Но в ресторане Оливье, помимо французов, работали и русские повара, в том числе и некий Иванов. Потом он неожиданно для всех возник как шеф-повар ресторана «Москва». Он предложил свой вариант салата Оливье под названием «Столичный».

После революции салат оливье

пропал из обихода и вернулся уже после войны. Салат оливье как праздничное блюдо снова появился в 1950-х годах XX века. И стал символом Нового года. Его рецепты разнообразны. И, главное, доступны. Вряд ли многие советские люди в 50-х могли позволить себе дичь. А вот вареная колбаса (иногда добавляют и ветчину, и отварной язык), картошка, зеленый горошек, майонез – пожалуйста!

Заливная рыба

Искусству заливных блюд русских поваров обучили французы еще в начале XIX века. Причем в царские времена эти блюда были простому люду недоступны (в отличие от «простецкого» холодца, известного со времен Древней Руси) и изготавливались исключительно для торжеств в богатых домах дворян и купцов. Крепкий бульон (он же «рыбный клей»), которым заливали рыбу, морских гадов или мясо, несколько часов варился из мяса, чешуи и костей осетровых, становился прозрачно-янтарным и очень клейким.

Когда началось промышленное производство пищевого желатина (в СССР – в 30-е годы), заливные блюда превратились постепенно в недорогой способ «принарядить» невыразительную треску или кусочек языка, особенно если украсить кружочками морковки. И народ принялся «заливать» все, что можно было купить.

Селедка под шубой

Салаты из ингредиентов, типичных для селедки под шубой, были распространены в первой половине XIX века в скандинавской и немецкой кухнях под названием «селедочный салат».

Норвежский рецепт 1851 года предлагал для этого салата уложить селёдку на дно блюда, а сверху разложить свеклу, морковь, яйца и другие ингредиенты не перемешивая. Для русских и других северо-европейских поваренных книг второй половины XIX века типичны и рецепты салатов со стандартным набором ингредиентов: сельдь, картофель, свекла, морковь.

На самом деле рецепт селедки под шубой появляется в советской кулинарной литературе лишь в конце 1960-х – начале 1970-х годов. Подобные блюда с селедкой можно найти в конце XIX века, но они лишь отдаленно напоминают тот советский рецепт, который явился творческой удачей какой-нибудь нашей домохозяйки, порадовавшей своих гостей смелой находкой. Рецептом, разошедшимся впоследствии по всей стране.

Сегодня, несмотря на удивительную историю происхождения традиционных новогодних блюд, рецепты завсегдатаев праздничного стола претерпели серьезные изменения, приспособившись к современным продуктам, вернее к их доступности. Тем не менее, модернизированные салаты гордо носят исторические названия своих предков.

Материл подготовили заведующая кафедрой технологии питания Чугунова Ольга Викторовна и ст. преподаватель кафедры технологии питания Панкратьева Наталия Анатольевна

ЧТО ПРИГОТОВИТЬ НА НОВОГОДНИЙ СТОЛ В ГОД БЫКА

СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ В ВИДЕ РОЛЛОВ

Вам понадобиться:

•1 большая упаковка водорослей Нори
•300 г филе малосольной сельди
•2 средние свёклы
•3 средние картофелины
•1 средняя луковица
•4 крупных яйца
•400 г майонеза
•100 г маринованного имбиря
•2 ст. л. яблочного уксуса
•Соль, черный перец
•Циновка для роллов

Как приготовить:

1. Хорошо промыть свёклу и картофель. Завернуть по отдельности в фольгу и запекать картофель 35-40 мин., свёклу 50-70 мин., в зависимости от размера.
2. Сварить яйца в крутую, остудить, очистить. Белки и 2 желтка мелко порубить, остальные желтки оставить для украшения.
3. Лук очистить и мелко нарезать, посолить, полить уксусом, перемешать и залить двумя стаканами кипятка на 30 сек. Затем немедленно откинуть на сито и промыть ледяной водой.
4. Почти в пасту порубить имбирь и смешать с майонезом. Свёклу и картофель очистить и по отдельности натереть на крупной терке.
5. Положить лист Нори на циновки для роллов гладкой стороной вниз. Выложить на лист часть свёклы слоем примерно 3 мм и разровнять так, чтобы по длинному краю осталось свободное пространство примерно 1 см. Промазать тонким слоем майонеза. На свёклу выложить часть картофеля и снова слой майонеза, на картофель - лук и яйца и ещё чуть-чуть майонеза.
6. Выложить филе сельди вдоль длинного края нори, закрытого свеклой, отступив на 0,5 см. При помощи циновки свернуть ролл, прижимая его при каждом повороте.
7. Затем тонким острым ножом, перед каждым движением обмакивать его в горячую воду, нарезать ролл на кусочки толщиной 3-4 см. Также сделать роллы из оставшихся продуктов. Украсить роллы раскрошенным желтком или ломтиком селедки и подавать к столу.

УТКА В ДУХОВКЕ С АПЕЛЬСИНАМИ

Вам понадобиться:

•утка весом 2 кг
•2 апельсина
Для маринада:
•сок 1 апельсина
•сок 1 лимона
•соль и перец по вкусу
•2 ст. л. растительного масла
Для апельсинового сиропа:
•цедра 1 апельсина
•сок 1 апельсина
•2 ст. л. меда
•2 ст. л. сладкого вина

Как приготовить:

Подготовленную тушку перекладываем в глубокую емкость.
В миску выжимаем сок одного апельсина и одного лимона, вливаем подсолнечное масло, всыпаем соль и перец по вкусу. Тщательно все размешиваем. Получившимся маринадом заливаем утку, маринуем тушку всю ночь, но можно дольше.
Один апельсин хорошо промываем, просушиваем и прямо с кожурой нарезаем дольками. Фаршируем апельсином тушку. Брюшко скрепляем зубочистками (можно зашить нитками).
Тушку укладываем в пакет для запекания и отправляем в духовку на 2 часа (температура 180 °С).
Для сиропа с апельсина счищаем цедру и выжимаем сок, отправляем в сотейник вместе с медом и вином. Ставим на огонь, увариваем сироп, чтобы он немного загустел, после процеживаем через сито.
Готовую утку перекладываем на блюдо, поливаем теплым сиропом, перед подачей украшаем дольками свежего апельсина.
Важно! От точного времени запекания зависит, насколько утка получится сочной и мягкой. На 1 кг тушки требуется 45 минут приготовления плюс 25 минут для зарумянивания корочки.

КРОКЕМБУШ

Вам понадобиться:

Ингредиенты для теста:
•100 г сливочного масла
•250 мл воды
•200 г муки
•1/3 ч. л. соли
•4 яйца

Ингредиенты для крема:
•200 г сливочного масла
•1/2 банки сгущенного молока
•1,5 ст. л. какао
Ингредиенты для глазури:
•2 ст. л. Матчи (Японский порошковый зелёный чай)
•2 плитки белого шоколада
•50 мл жирных сливок

Как приготовить:

За один-пять дней до сборки крокембуша надо испечь заварные. Для этого в теплую воду выложить сливочное масло. Поставить на водяную баню. После того, как масло растает, ввести муку, постоянно размешивая. Когда мучная масса начнет присыхать ко дну, снять кастрюлю с водяной бани. Спустя 3-4 минуты начать вводить яйца. Первое. Вымесить до однородности. Затем - второе. До однородности. И так - третье и четвертое. Готовое тесто переложить в кондитерский мешок и отсадить на лист пекарской бумаги, стараясь ограничиваться минимальным размером. Выпекать в разогретой до 180 0С духовке около 15 минут - дверцу не открывать, ориентироваться на цвет и объем.
За 8-10 часов до подачи торта приготовить крем. В миску выложить размягченное сливочное масло (высокой жирности и качественное), налить сгущённое молоко. Взбить крем, добавить какао. С помощью кондитерского шприца и небольшой насадки заполнить заварные кремом. Смешать сливки и матчу, растереть до однородности. Добавить белый шоколад, растопить, перемешать. Свернуть лист плотного пластика конусом, скрепить скотчем, перевернуть вверх основанием конуса. Выложить пару заварных, добавить глазурь. Снова заварные, глазурь. И так далее. Пока не заполнится весь конус. Убрать в прохладное место на 8 часов минимум. После этого аккуратно, снять пластик, елку поставить на блюдо. При желании крокембуш можно декорировать «елочными игрушками». Если осталась глазурь, ею можно покрыть елочку, формируя «хвою».

Паралимпиец Сергей Бурлаков «Нет ничего невозможного!»

О том, как любовь помогает достигать любых вершин, о подвиге в милосердии, о смысле существования мужчин и женщин и о многом другом поговорил со студентами Уральского государственного экономического университета российский спортсмен — паралимпиец, член Общественной палаты Российской Федерации, рекордсмен «Книги рекордов Гиннесса» и «Человек планеты» Сергей Бурлаков.

Встреча с гостем прошла в рамках проекта патриотического воспитания УрГЭУ «Герои среди нас». Сергей Бурлаков вручил благодарственные письма Общественной палаты РФ студентам и сотрудникам университета за активное участие в развитии молодежного волонтерского движения и достижения в научно-техническом творчестве и рассказал историю своей удивительной жизни.

В 1991 году, во время службы в армии, с Сергеем Бурлаковым произошел несчастный случай: молодой человек попал в страшную аварию, в результате которой перенес клиническую смерть, и врачам пришлось ампутировать ему обе стопы и кисти рук. Жизнь Сергея Бурлакова разделилась на «до» и «после», но, вопреки судьбе, он решил серьезно заняться спортом.

«Я хорошо помню, как очнулся в больнице весь перебинтованный и в капельницах. Ко мне зашел доктор и спросил, чем я намерен дальше заниматься в жизни. Когда я ему ответил, что спортом, он сначала не понял и переспросил. Тогда я уточнил, что хочу заниматься легкой атлетикой. На следующий день ко мне в палату пришла бригада психиатров. В то время на протезах еще никто не бегал. И сегодня я стою здесь перед вами, готов отвечать на ваши вопросы, чтобы помочь вам найти себя в этой жизни», — обратился к ребятам Сергей Бурлаков.

В 2003 году Сергей Бурлаков был единственным участником с четырехкратной ампутацией на марафоне в Нью-Йорке. Сегодня Сергей Бурлаков — многократный чемпион России по легкой атлетике и плаванию среди спортсменов-инвалидов, рекордсмен России и Мира, а также мастер спорта по пулевой стрельбе: им было выбито 600 мишеней из 600! Сергей также занимается боевыми искусствами.

За свои рекорды Сергей Бурлаков получил титул «Человек планеты». Спортсмен практикует полеты на дельтаплане с помощью специального приспособления для рук, и был занесен в Книгу рекордов Гиннесса как «первый человек на планете Земля, который с четырехкратной ампутацией поднял в воздух летательный аппарат».

Спортсмен-паралимпиец Сергей Бурлаков является первым заместителем председателя комиссии по доступной среде и развитию инклюзивных практик, указом Президента России от 12 февраля 2019 года утвержден членом Общественной палаты РФ.

Ребята задавали гостю много вопросов о мечтах, планах, страхах и мотивации. Один из студентов поинтересовался воспоминаниями о пережитой клинической смерти.

«Я помню, что “там” было вполне комфортно и не страшно. Помню диалог о том, почему я все-таки хочу вернуться обратно, понимая, как мне предстоит дальше жить. Мне очень хотелось завести семью и детей. И, думаю, что именно “там” мне пришло понимание, что нужно заниматься спортом. Я пришел в себя, а этот диалог навсегда остался свежим в моей памяти».

Гость также поделился планами на ближайшие годы. 6 ноября 2020 года Министерством юстиции России была официально зарегистрирована Федерация Пара-Каратэ России, президентом которой стал Сергей Бурлаков. И теперь он собирается развивать этот спорт среди детей с ОВЗ.

Маргарита Летанина

Лица промышленников

«Лица промышленников» − рубрика газеты «Экономист», в которой мы рассказываем о крупных промышленных предприятиях, ведущих компаниях и бизнес-организациях Екатеринбурга и Свердловской области.

Инжиниринговая компания SPK GROUP

Андрей Алексеевич Папин, коммерческий директор SPK GROUP

Образованная в 1999 году инжиниринговая компания SPK GROUP за 20 лет стала крупнейшим производителем оборудования для оснащения покрасочных производств по различным направлениям: проектирование транспортировочных систем; разработка, производство и установка оборудования для обработки поверхности; проектирование, производство, монтаж обслуживание оборудования для грунтования, финишной и порошковой окраски; разработка, выпуск, установка сушильного оборудования; проектирование покрасочных цехов. Сегодня SPK GROUP реализует проекты разного масштаба в авиа- и машиностроении, в нефтегазовой отрасли, производстве железнодорожного транспорта, металлургии и оборонной промышленности.

Коммерческий директор SPK GROUP Андрей Папин рассказал газете «Экономист» о работе в условиях пандемии, эффективной кадровой политике, и о том, как промышленной компании оставаться востребованной на рынке.

Андрей Алексеевич, расскажите о ключевых направлениях деятельности компании SPK GROUP? С какими предприятиями вы сотрудничаете?

Если речь идет об покрасочно-сушильных камерах как основе нашей деятельности, то мы работаем в нескольких промышленных отраслях. Авиастроение и все, что связано с самолетами. Среди реализованных проектов в этой области — огромная окрасочная камера в Казахстане, два проекта для Уральского завода гражданской авиации, один проект для авиакомпании «Уральские авиалинии».

Железнодорожный транспорт — большое направление, где востребовано наше оборудование, так как множество вагоноремонтных предприятий по всей России занимаются восстановлением поездов и их частей. Здесь мы работаем с заводом «Уральские локомотивы» — уже реализовано два проекта, сейчас строится третий. Также, Свердловская железная дорога и ее центр реставрации техники — наш давний партнер.

Отдельное направление — судостроение. Для работы в этой сфере у нас выделен специальный технико-коммерческий отдел,

так как направление сложное, со своими особенностями. Сейчас мы реализуем большой проект в Мурманске.

Оборонную промышленность также можно выделить в отдельное направление, где к качеству окраски предъявляются высокие требования.

Нефтегазовая отрасль. В России она модная и денежная. В этой сфере мы сотрудничали с заводом «Димитровградхиммаш», строили камеры для трубопроводов в Южносахалинске, Челябинске, Ленинградской области, Кахастане.

Кроме покрасочно-сушильных камер, у нас есть и другие типы оборудования: камеры дробеструйной обработки, где готовят металлоконструкции к покраске; автоматические дробеметные установки для обработки металлопроката; специальные дождевальные установки для проверки герметичности при испытаниях техники; подъемное и конвейерное оборудование как дополнительные опции для покрасочно-сушильных камер.

Но вся эта деятельность — производство, проектирование, внедрение новых технологий — была бы невозможна без продаж. Если мы что-то отлично производим, но не умеем или не хотим продавать, то весь бизнес летит в никуда. Мы стремимся разрабатывать и изготавливать все самое лучшее, но в первую очередь, нужно уметь продать наше узконаправленное оборудование. Не будет продаж — не будет производства.

Компания уже более 20 лет на рынке. Как вы думаете, какие итоги работы можно подвести, какими достижениями можно гордиться?

Мы гордимся тем, что на сегодняшний день SPK GROUP — самая крупная в России компания, которая занимается инжинирингом окрасочного оборудования. По открытым источникам информации у нас самый большой объем продаж в сфере покрасочно-сушильных, дробеструйных, дождевальных камер. Большинство компаний в нашей сфере сосредоточены на производстве какого-то одного типа оборудования, мы же готовы сделать под ключ весь комплекс: не просто камеру, а целый производственный цикл, окрасочный цех.

Компания постоянно развивается, растет численный состав, объем продаж. Есть знаковые проекты, которыми можно гордиться. Например, мы оснастили две линии на заводе КАМАЗ: линия окраски рам и линия окраски кабин грузовиков. Мы смогли получить этот проект не за счет самой дешевой цены. Нам нужно было доказать, что наша линия самая технологичная, что мы можем выполнить все пожелания заказчика. И мы смогли.

Также нами был реализован проект для завода Mercedes в Набережных Челнах. Раз это Mercedes, то в качестве исполнителя своих заказов они рассматривали только Европу. Мы же предложили выполнить их задачу в соответствии с немецким стандартом, но за российские деньги, и получили согласие. Здесь мы смогли конкурировать в качестве с европейскими компаниями, а это дорогого стоит.

Как промышленной компании оставаться востребованной на рынке и опережать конкурентов? Что SPK GROUP делает для этого?

Я думаю, здесь нужно работать в нескольких направлениях сразу. Начнем с качества. Мы позиционируем себя как компанию, которая занимается инжинирингом, производством и поставкой оборудования, сделанного по европейской технологии, и выпущенного в России. Наше оснащение одно из самых дорогих на рынке, но мы предлагаем очень высокое качество и новейшие технологии. Зачастую, это важнее дешевой цены.

Обучение. Мы регулярно посещаем российские и европейские профильные выставки, обмениваемся опытом с инженерами других предприятий, изучаем каталоги продукции, обращаем внимание на конкурентов. Есть множество технологий, которые мы еще не знаем, поэтому важно быть в курсе событий, чтобы улучшать производство, быть на передовой, тем самым опережая конкурентов. Мы сами так же участвуем в выставках, хотя сейчас это больше имиджевые мероприятия, где можно красиво показать всем, что компания активно присутствует на рынке, пообщаться с конкурентами, получить обратную связь от клиентов.

Продвижение. Чтобы успешно продавать, необходимо всегда быть на виду. Мы вкладываем много ресурсов в поисковую оптимизацию сайта, наполнение его актуальным контентом, собственный YouTube-канал, рекламу в социальных сетях и даже сотрудничество с блогерами. Благодаря грамотной стратегии продвижения, мы выстраиваем диалог с заказчиками. Когда мы простым, понятным языком рассказываем и тут же показываем, как выглядит наше оборудование и как оно работает, нам звонят клиенты и говорят, что мы буквально открыли им глаза. Теперь они понимают свои запросы, а мы можем оценить, сколько это стоит.

Эту же функцию выполняют наши каталоги — качественная полиграфическая продукция, которая знакомит клиентов с отдельными направлениями деятельности SPK GROUP, реализованными проектами, техническими характеристиками оборудования и многим другим. Это не просто печатная реклама, это полноценный информационный продукт, который может быть настольной книгой для директора предприятия, главного инженера или коммерческого специалиста.

Расскажите о работе в условиях пандемии коронавируса. Повлияло ли это событие на деятельность компании? Если да, то каким образом?

Мы закрылись на 2 недели, когда все началось. Но в то время мы реализовывали проект в Мурманске, и нам было необходимо вернуться в офис, чтобы продолжить работу. Большая часть сотрудников вышла на работу, и это было добровольно: менеджерам, инженерам и руководителям проектов гораздо проще взаимодействовать, находясь в одном месте. Не всегда есть возможность быстро и эффективно решать вопросы в дистанционном формате. Кто мог полностью выполнять свои обязанности удаленно, оставался дома. Это же касалось и до сих пор касается сотрудников с симптомами ОРВИ.

Также возникли сложности с деловыми поездками. Обычно все наши менеджеры, включая генерального директора, очень часто ездят в командировки, так как мы реализуем проекты по всей России. С марта по август количество поездок сократилось, мы взаимодействовали с клиентами дистанционно. В результате некоторые наши договоры перенеслись где-то на полгода, где-то, может быть даже больше, увеличилось время согласования документации.

Конечно, в сложившейся ситуации не повезло никому, но мы продолжаем работать, получаем зарплату, имеем возможность вливаться в новые проекты, развиваться. В таких непростых условиях особенно ощущается ценность команды: мы сохранили все рабочие места, сохранили заработные платы, не было даже намека на сокращения, потому что наша команда важнее сиюминутной экономии средств.

Андрей Алексеевич, Вы затронули тему персонала. Расскажите, как осуществляется подбор кадров в компанию? Есть ли у вчерашнего выпускника вуза возможность стать сотрудником SPK GROUP?

Как показала практика, нашим сотрудникам хорошо удается развиваться внутри компании: из водителя перерасти, например, в начальника склада, из конструктора — в менеджера проектов. Начиная с определенной должности, пусть даже небольшой, человек постепенно узнает всю нашу «кухню», понимает, как устроено наше оборудование, как его можно продать, и начинает успешно работать уже в другой должности — более ответственной, но и более денежной. Поэтому никогда не надо бояться начинать с малого, особенно после окончания вуза.

У нас бывают ситуации, когда нужны просто рабочие руки. Приходит человек устраиваться на работу, показывает диплом, а мы ему говорим: ты едешь в командировку на завод, берем тебя на должность монтажника, зарплата такая-то. Увидишь изнутри, как мы работаем, чем занимаемся, покажешь себя. Если человеку интересно, он остается и начинает строить карьеру, может быстро перерасти в начальника монтажной бригады, а потом дальше. Возможно, для кого-то звучит не очень впечатляюще, но не нужно снисходительно относиться к работе. До высоких должностей дорастают те, кто не боится проявить себя, и в SPK GROUP это более чем реально.

По Вашему мнению, какие личные и профессиональные качества нужно развивать в себе, чтобы стать успешным руководителем?

Не лениться, не врать, думать о своих сотрудниках, помогать им. Не бояться начинать что-то новое и непонятное, уметь рисковать. Воспринимать своих сотрудников как взрослых людей, не бегать за ними как за малыми детьми, а давать им возможность нести ответственность за свои проекты. Если человек готов работать, готов вкладываться, им особо руководить не нужно, ему нужно помогать. Также, будучи руководителем, важно не запираться у себя в кабинете, продолжать выполнять все функции менеджера, самому продавать и общаться с клиентами.

Нина Байкова

Уральское отделение ВЭО России остается лучшим!

Уральское отделение Вольного экономического общества России победило в Конкурсе региональных организаций и отделений ВЭО России. Такие итоги были подведены в рамках юбилейного V Всероссийского экономического собрания, посвященного 255-летию Вольного экономического общества России и профессиональному празднику «День экономиста».

Мероприятие прошло в режиме реального времени в совмещенном офлайн и онлайн-формате. Его участниками стали представители экономической общественности, российской экономической науки, реального сектора отечественной экономики, государственные и общественные деятели, представители российских регионов, иностранные гости.

С площадки Уральского государственного экономического университета к церемонии подключились члены уральского Президиума ВЭО: его президент и ректор УрГЭУ Яков Силин, президент Уральской торгово-промышленной палаты, вице-президент Уральского отделения ВЭО России Андрей Беседин, доцент кафедры региональной и муниципальной экономики УрГЭУ Светлана Пьянкова, проректор по научной работе УрГЭУ Елена Доврядкина, главный советник при ректорате; заведующий кафедрой региональной, муниципальной экономики и управления УрГЭУ Евгений Анимица, проректор по дополнительному образованию и профориентационной работе УрГЭУ Елена Князева, проректор по социальной работе УрГЭУ Роман Краснов, а также директора институтов УрГЭУ.

«ВЭО — крупнейшая и старейшая общественная организация в России, включающая в себя 65 региональных отделений, на площадках которых разрабатываются научно-исследовательские предложения по построению эффективной организации инновационного развития российской экономики. Кризис обострил и ускорил процессы, на которые мы указывали во время наших экспертных сессий. Пандемия коронавируса — это новый переломный этап в истории российской экономики. Наша задача сегодня — проявить стратегическую мудрость, чтобы правильно выбрать траекторию дальнейшего развития», — открыл собрание президент ВЭО России, президент Международного союза экономистов, эксперт РАН, директор Института нового индустриального развития им. С.Ю. Витте, д.э.н., профессор Сергей Бодрунов.

Конкурс региональных организаций и отделений ВЭО России проводится с целью изучения, обобщения и распространения их опыта работы, направленного на содействие эффективному социально-экономическому развитию регионов, на развитие просветительской деятельности, на актуализацию и популяризацию культурного наследия Императорского ВЭО и деятельности ВЭО России, на повышение экономической грамотности населения.

По итогам конкурса 3 место досталось Курганскому и Костромскому региональным отделениям ВЭО России, 2 место заняли Ростовское отделение и Калмыцкая региональная организация ВЭО России. Победу между собой поделили Уральское отделение и Санкт-Петербургская региональная общественная организация ВЭО России.

Стоит отметить, что Уральское отделение ВЭО России уже становилось победителем этого конкурса в 2018 году. Жюри особенно отмечает уровень организации Общероссийской образовательной акции «Всероссийский экономический диктант» в Свердловской области, площадкой которого традиционно ежегодно становится Уральский государственный экономический университет. Проведение диктанта в онлайн-формате позволило значительно расширить общее число участников и географию мероприятия.

Маргарита Летанина

Сохранение истории - наша общая задача

ВАЖНО!

Дорогие читатели! Вы можете помочь Музею истории УрГЭУ стать ещё лучше, интереснее и разнообразнее! Сотрудники музея организовали кампанию по сбору предметов и сведений по нескольким темам: фото, награды, печатные сведения, письма, принадлежавшие вашим родственникам, воевавшим в годы Великой Отечественной войны; экспонаты, связанные с шахматным искусством, турнирами и всем, что имеет отношение к миру шахмат; документы, книги, предметы быта, давно ставшие историей, но ценные как память. В объявлениях вы найдёте подробную информацию о том, как и куда обращаться, если вы хотите передать тот или иной артефакт.

Ваши шахматы могут стать частью экспозиции УрГЭУ!

С 2019 года в университете действует кафедра шахматного искусства и компьютерной математики. Тогда же был создан шахматно-шашечный клуб, начали проводиться онлайн-поединки с шахматистами городов Свердловской области. Вуз неоднократно посещал двенадцатый чемпион мира по шахматам Анатолий Карпов. Историю шахмат в УрГЭУ пишут и другие известные шахматисты, студенты и выпускники.

Музей истории УрГЭУ поддерживает все шахматные начинания и ведет работу по формированию экспозиции «Шахматы в УрГЭУ». В связи с этим директор музея Оксана Архипова обращается к сотрудникам, преподавателям, студентам с просьбой поучаствовать в этом и передать на временное хранение или в дар экспонаты, связанные с шахматами, шахматным искусством, проведением шахматных турниров в самых разных уголках Свердловской области, России, мира. Это могут быть книги, автографы, фотографии шахматистов, газетные вырезки, воспоминания, грамоты, медали, кубки сотрудников или членов их семей, полученные за шахматные достижения. Возможно, у вас имеются старые ненужные шахматы, сувенирные шахматные доски и фигуры – все это может стать частью экспозиции, расположенной в холле второго этажа главного корпуса университета.

Музей УрГЭУ собирает сведения о ветеранах войны

Ежегодно в дни празднования Великой Победы УрГЭУ принимает участие во Всероссийской акции «Бессмертный полк». Музей истории УрГЭУ хранит в своих фондах экспонаты, связанные с Великой Отечественной войной, участием преподавателей и студентов в памятных событиях, воспоминания ветеранов. Начиная с прошлого года, музей собирает артефакты, касающиеся родных и близких преподавателей, других сотрудников и студентов университета, выпускников, прошедших дорогами войны.

Директор музея истории УрГЭУ Оксана Архипова сообщает, что в этом году работа по формированию музейного архива «Бессмертный полк» продолжается. В связи с этим обращается к сотрудникам, преподавателям, студентам с просьбой поучаствовать в этом и передать на постоянное или временное хранение фото, печатные сведения, личные воспоминания, награды, форменную одежду, памятные вещи, принадлежавшие родственникам и близким, воевавшим в годы Великой Отечественной войны или ковавшим победу в тылу.

По вашей просьбе сотрудники музея сделают копии предоставленных документов и вернут вам оригиналы. Собранную информацию о ветеранах планируется опубликовать в университетских СМИ в преддверии празднования 9 Мая 2021 года.

Возможно, у вас имеются другие вещи, документы, книги, предметы быта, приборы, давно ставшие историей и вышедшие из употребления, – все это может стать частью фондов музея УрГЭУ, приносите, их с благодарностью примут.

ВЕЩИ - ЧАСТЬ ИСТОРИИ

Экспозиции и фонды Музея истории УрГЭУ постоянно пополняются. Стремясь как можно более подробно раскрыть историю университета и развития народного хозяйства, сотрудники музея обьявили сбор артефактов, которые могут стать частью основной экспозиции. Возможно, у вас имеются вещи, фотографии, документы, книги, предметы быта, связанные с УрГЭУ-СИНХ и историей народного хозяйства в целом, их с благодарностью примут в музее!

Музей истории УрГЭУ находится во 2 учебном корпусе, кабинет 115,
обращаться можно по телефонам: 3-32 (вн.), 283-11-32, 8-992-1749024 (Оксана Игоревна – директор музея)
с 8.30 до 17.00.

9 лет подряд УрГЭУ радует мам со всего мира!

Ежегодная благотворительная акция «Письмо маме», приуроченная ко Всероссийскому дню матери, состоялась в Уральском государственном экономическом университете уже девятый раз. Проект, ставший доброй традицией университета, в этом году был поддержан грантом Комитета по молодежной политике Администрации города Екатеринбурга, победив в конкурсе «Банк молодежных инициатив».

В течение недели в холле главного учебного корпуса вуза стоял специальный почтовый ящик, куда все желающие могли опустить открытки с наилучшими пожеланиями для своих близких, откуда они будут доставлены в любую точку мира. Акция, направленная на воспитание семейных ценностей, становится все популярнее среди иностранных обучающихся.

«Письма студентов УрГЭУ получают матери из Китая, Франции, Италии, Перу, Узбекистана, Киргизии и других стран. Мы проводим нашу акцию с 2011 года. Могу сказать, что еще ни одно письмо не затерялось в пути. Приятно, что проект был поддержан властями Екатеринбурга, к нему присоединяются учащиеся школ № 81 и № 138, а также студенты Уральского государственного архитектурно-художественного университета, Екатеринбургской академии современного искусства, Российского государственного профессионально-педагогического университета, Уральского государственного лесотехнического университета и Уральского государственного университета физической культуры», — рассказал Иван Голубых, специалист Управления по социальной работе УрГЭУ.

«Я участвую в этой акции уже 5 лет. Начала, когда поступила на 1 курс в УрГЭУ. Теперь я являюсь сотрудником любимого вуза и с удовольствием продолжаю ежегодно отправлять свои поздравления не только маме, но также бабушке и тете. Конечно, приятно получать от них обратную связь. Помню, как была мама удивлена, открыв почтовый ящик и, вместо рекламы и коммунальных квитанций, обнаружив там мою открытку. Поздравления, написанные от руки сегодня — такая редкость», — призналась Карина Терехина, лаборант кафедры физического воспитания и спорта УрГЭУ.

Маргарита Летанина

Обновленные Центры территориального доступа ИНДО УрГЭУ в Каменсе-Уральском и Нижнем Тагиле!

Департамент развития имущественного комплекса и Департамент информационных технологий УрГЭУ отремонтировали помещения и обновили оборудование в Центрах территориального доступа в Каменске-Уральском и Нижнем Тагиле.

Центры территориального доступа Института непрерывного и дистанционного образования (ИНДО) дают возможность студентам из разных городов России и стран ближнего зарубежья получать высшее образование в УрГЭУ, не приезжая в Екатеринбург. Но дистанционные образовательные технологии требуют наличия современного оборудования, чтобы у студентов не возникало проблем при онлайн-обучении.

«С целью поддержания в надлежащем состоянии материально-технической базы наших Центров доступа, в Каменске-Уральском были проведены работы по ремонту четырех аудиторий общей площадью 285,4 м², холла, тамбура на первом этаже и центральной лестницы здания с первого по четвертый этаж. Деревянные окна мы заменили на пластиковые, а также установили современные светодиодные светильники во всех помещениях, где был выполнен ремонт», — сообщил директор Департамента развития имущественного комплекса УрГЭУ Сергей Саранчук.

Директор Департамента информационных технологий УрГЭУ Антон Лылов рассказал о новом оборудовании, которым оснастили Центры: «В компьютерных классах мы заменили традиционные системные блоки на тонкие клиенты DELL, которые позволяют перенести большую часть задач по обработке информации на наш сервер. Такое оборудование потребляет гораздо меньше энергии, занимает мало места, все программы запускаются через сервер, что позволит избежать зависания и других технических проблем. Все проблемы мы можем решать удаленно».

Студенты Института непрерывного и дистанционного образования УрГЭУ, находящиеся в Каменске-Уральском и Нижнем Тагиле, теперь имеют возможность использовать современное оборудование для качественного дистанционного обучения, а интернет-коммуникация между студентами и университетом стала быстрой и легкой. Светлые, просторные помещения и аудитории будут радовать студентов, сотрудников, и гостей Центров, создадут приятную атмосферу, в которой хочется находиться.

Нина Байкова

Программы ДПО зачтут при поступлении в бакалавриат или в магистратуру

В Центре параллельного и дополнительного профессионального образования студентов (ЦПДО) УрГЭУ студенты колледжа и обучающиеся по программам бакалавриата могут параллельно получить дополнительное профессиональное образование, которое позволить сократить сроки дальнейшего обучения в бакалавриате или магистратуре. В ЦПДО параллельно с основным можно получить и второе высшее образование.

«ЦПДО планомерно интегрирует в образовательную деятельность основные и дополнительные программы, осуществляя креативный подход к построению индивидуальной траектории обучения и сокращению сроков обучения по программам высшего образования. В УрГЭУ реализуются многовариантные подходы к получению высшего образования различных уровней для разных категорий обучающихся.

Параллельно получать основное и дополнительное образование в одном вузе очень удобно. В ЦПДО есть программы для студентов и колледжа, и университета.

На год ближе к диплому бакалавра

Говорят: «Время — деньги». Если нужно сэкономить и время, и деньги, стоит попробовать одновременно осваивать программу среднего профессионального образования (СПО) и программу дополнительного профессионального образования. Студенты колледжа, которые дополнительно обучаются в Центре параллельного и дополнительного профессионального образования студентов УрГЭУ, по окончании обучения вместе с дипломом о среднем профессиональном образовании получают диплом о профессиональной переподготовке. При поступлении в университет на программы бакалавриата срок освоения образовательной программы сокращается за счёт полученного среднего профессионального образования на 1 год, а за счет зачёта результатов освоения дополнительной профессиональной программы ещё на 1- 2 года.

Для студентов колледжа в ЦПДО реализуются дополнительные профессиональные программы «Правовые основы сопровождения международной деятельности в органах власти», «Политико-правовые основы управления обществом» и «Основы экономики и финансов», результаты освоения которых будут зачтены при зачислении на программы бакалавриата направлений «Юриспруденция», «Государственное и муниципальное управление» и «Экономика» соответственно.

Обучение по программам ДПО проводится 2-3 раза в неделю в свободное от основного обучения время. Форма обучения: очно-заочная, в том числе с применением дистанционных технологий. Срок обучения — 10 месяцев и 1 год 10 месяцев.

Магистратура за год

Это тот случай, когда увеличение усилий и нагрузки колоссально экономит время: студенты, осваивающие программы бакалавриата, могут одновременно учиться по программам профессиональной переподготовки. Новоиспеченный бакалавр вместе с дипломом получает диплом о профессиональной переподготовке, позволяющий зачесть результаты обучения при поступлении на программы магистратуры и сократить срок обучения на 1 год.

Для студентов-бакалавров в ЦПДО реализуется дополнительная профессиональная программа «Организация проектной деятельности в органах государственной власти и местного самоуправления», результаты освоения которой будут зачтены при зачислении на программу магистратуры направления «Государственное и муниципальное управление».

Обучение по программе ДПО проводится 2-3 раза в неделю в вечернее время. Форма обучения: очно-заочная, в том числе с применением дистанционных технологий. Срок обучения — 10 месяцев.

Пресс-служба УрГЭУ

Подробная информация:
Центр параллельного и дополнительного профессионального образования студентов, УрГЭУ,
ул. 8 марта, д.62, ауд. 234,
тел. 283-11-99, +79043855188, e-mail: cpdo@usue.ru

ФИТНЕС-КЛУБ

EURASIA

НАБОР В СЕКЦИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 7 ЛЕТ

- БОКС
- САМБО
- СТРЕЛЬБА
- ТХЭКВОНДО
- БАДМИНТОН

eurasia-fitness.ru

(343) 283-12-11 8 Марта, 62

eurasia-fitness.ru

info@eurasia-fitness.ru

ФИТНЕС-КЛУБ
EURASIA

СИЛА. КРАСОТА. ЗДОРОВЬЕ.
ВСЕ ВКЛЮЧЕНО

Екатеринбург
8 Марта, 62

+7 (912) 610-00-37
+7 (343) 283-12-11

Учредитель Уральский государственный экономический университет / **Адрес редакции:** Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62, каб. 224
Телефон редакции: 283-11-42. **E-mail:** volkovsv@usue.ru
Куратор Р. Краснов / **Редактор** Н. Байкова
Дизайнер С. Волков / **Фотограф** П. Лункевич
Отпечатано в типографии УрГЭУ