

SHERBAKOV.INFO



Щербаков Дмитрий

Арт-директор, графический дизайнер, визуальный стратег

В профессии более 20 лет. Профессиональный путь объединяет фундаментальное художественное образование, реальную рыночную практику, управление креативными командами и академическую деятельность. Окончил художественную школу с отличием и профильный художественный вуз, что сформировало прочную визуальную культуру и системное понимание формы, композиции и визуального языка.

Рассматриваю дизайн не как оформление, а как инструмент управления вниманием и поведением пользователя. В основе моей работы лежит сочетание эстетики, маркетинговых задач и психологии восприятия. Моя специализация — проектирование визуальных коммуникаций, направленных на стимулирование целевого действия. Использую научно обоснованные методики и исследовательский подход, развиваемый в рамках диссертационной работы, чтобы создавать решения, которые не только выглядят убедительно, но и решают конкретные бизнес-задачи.

Опыт создания кафедры в РГУ им. А.Н. Косыгина и управления собственными проектами позволил выстроить устойчивые процессы и работать автономно. Я понимаю бизнес-контекст, точно формулирую задачи и несу ответственность за результат без необходимости в микроменеджменте.

Профессиональная культура, академический бэкграунд и членство в Союзе дизайнеров России сформировали строгий подход к качеству. Уделяю внимание не только визуальной составляющей, но и технической стороне проекта — от чистоты исходников до полной готовности макетов к печати или разработке.

- **Ключевые компетенции:**
- Разработка визуальных стратегий и арт-дирекшн
- Графический дизайн для печати и digital-среды
- Проектирование коммуникационных материалов.
- Внедрение ИИ-инструментов в дизайн-процессы.

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ И ФИРМЕННЫЕ СТИЛИ

Billionaire's Business School

BBS

Forbes*

ПРЕДСТАВЛЯЮТ




IPLAT


Sofia
центр инновационной
косметологии


ЗВЕЗДЫ
РОССИЙСКОГО
КОНСАЛТИНГА
ОБЩЕРОССИЙСКИЙ
ФОРУМ
СПЕЦИАЛИСТОВ
В ОБЛАСТИ
МАРКЕТИНГА


PORTER
MAN
ЗАПЧАСТИ
И СЕРВИС


Центр Развития
и Поддержки
для Успеха
Вашего Ребенка
РФИ
МИНПРИРОДЫ
РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное учреждение
“Российский фонд информации по природным ресурсам
и охране окружающей среды Минприроды России”



САЛЕХАРД
ОБЩЕПИТ



СВЕТСКИЙ
ЛЕВ

SugaBaron

студия бережной депиляции


PLastX
современные
инженерные
решения


F²
Коворкинг
CITY


ИНСТИТУТ
ПСИХОЛОГИИ
РОССИЙСКОЙ
АКАДЕМИИ НАУК


GVG
TRAVEL





Chef León


ЦЕНТР
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
РАЗРАБОТОК
ЦЕНТР
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
РАЗРАБОТОК


Ломов Александр
Владимирович
Генеральный директор
Тел.:
Моб.:
e-mail:
@mail.ru
www.dukolo.ru
Дуколо
девелопмент груп


INTELLECT
CAPITAL


DELFIN
financial group


СВАИ
ЭКОГРУПП
свайно-винтовой фундамент


ТЕМА РЕМОНТ
РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФИРМЕННОГО СТИЛЯ

СЕРДЦЕ
ФЕНИКСА

Фонд содействия в развитии
и трудоустройстве детей-сирот





Усадьба
Лопатинка


M&M
adverting
agency
TLP
Management
Доверить
управление
лучшим!


Труханов Михаил
руководитель CRM отдела
Москва, 109028, м. Китай-город,
Подкопаевский пер., д. 2/6, стр. 2
тел./факс (+7 495) 623 35 70,
моб. (+7 926) 463 88 40
e-mail: michail@expertkey.com
www.expertkey.com
Труханов Михаил
руководитель CRM отдела
Москва, 109028, м. Китай-город,
Подкопаевский пер., д. 2/6, стр. 2
тел./факс (+7 495) 623 35 70,
моб. (+7 926) 463 88 40
e-mail: michail@expertkey.com
www.expertkey.com


1000 НОВОСТРОЕК

Стиль мобильных кофемашин
для Франции и Люксембурга
PAUSECAFE





BAKU
2016
applicant city




ВОСТОК
EAST
ЭКСПЕРТНО - АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
N
NW
NE
W
E


ОБОГАТИТЕЛЬНАЯ ФАБРИКА
ТАЙЛЕПСКАЯ


ELBA
Alexey
Fomenko
ELBA
ELBA
ELBA
Alexey
Fomenko
ELBA


КОРПОРАЦИЯ РАЗВИТИЯ
ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА



III

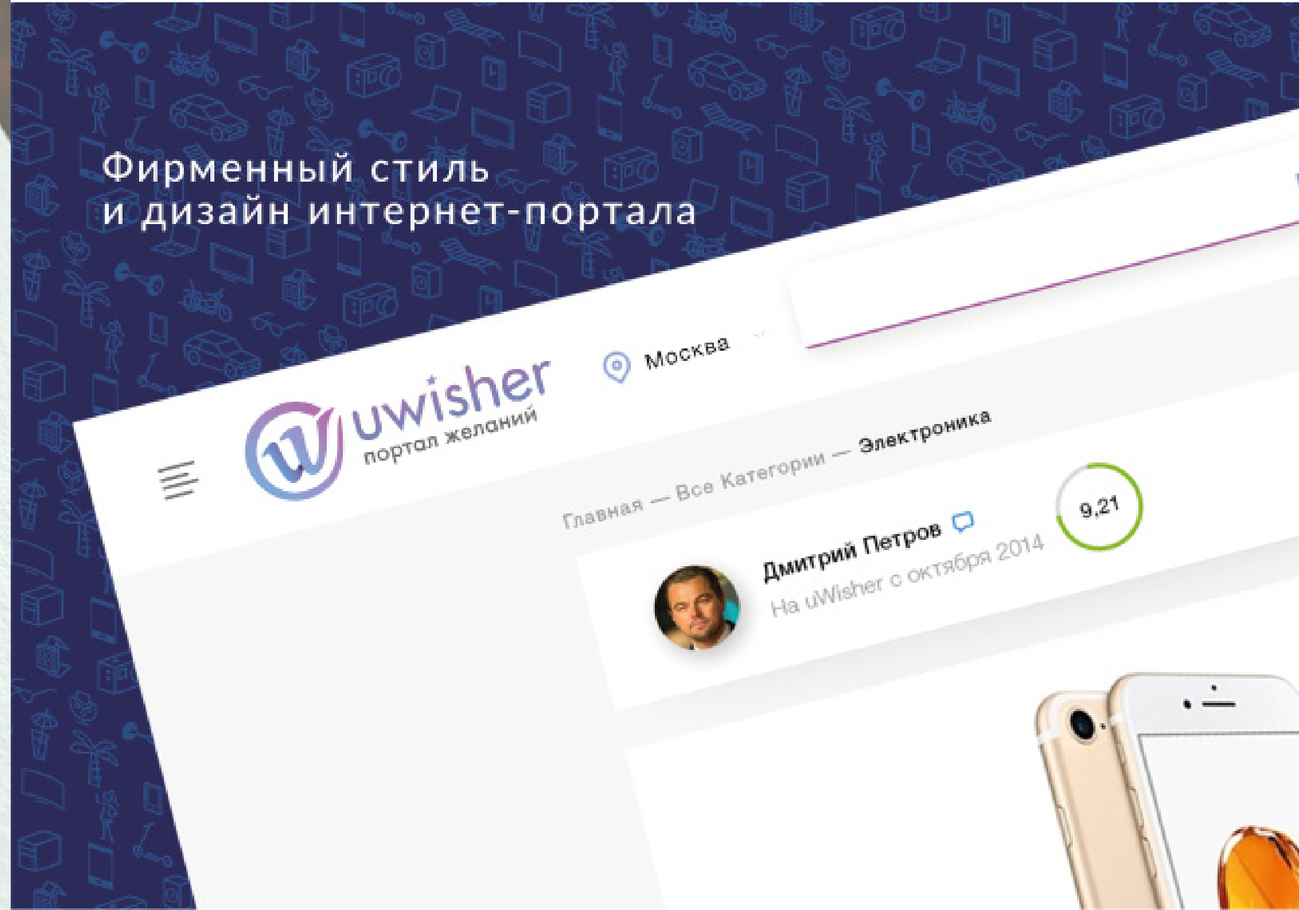
МЕЖДУНАРОДНЫЙ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ
КУЛЬТУРНЫЙ ФОРУМ


GRIGORIY AND SVETLANA
LIKMAN
professional photo
and video solutions

ADBANKING

MAZDA-
MITSUBISHI.RU

Фирменный стиль
и дизайн интернет-портала



Проектный институт
ЗдравПроект





Кубок
Президента
по Гольфу



МОСТ

ВЫСТАВКА СТУДЕНЧЕСКИХ РАБОТ




Sugardaddy

ПОЛИГРАФИЯ


ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ С ПЕРСОНАЛОМ ЦЗН
Учебное пособие
РАБОТА РОССИИ
Кадровый центр


Книга представляет собой общее описание базовой системы управления персоналом, включая перечень основных подсистем (HR-процессов): поиск и подбор персонала, адаптация, обучение и развитие, оценка, работа с кадровым резервом, система мотивации, корпоративная культура.
Содержание


Книга представляет собой общее описание базовой системы управления персоналом, включая перечень основных подсистем (HR-процессов): поиск и подбор персонала, адаптация, обучение и развитие, оценка, работа с кадровым резервом, система мотивации, корпоративная культура.
Содержание




РАЗДЕЛ 3. ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА
Определение потребности в обучении персонала
Планирование обучающих мероприятий
Определение форм и методов обучения
Проведение/администрирование обучающих мероприятий
Оценка результатов обучения
%
ОБУЧЕНИЕ КАК ПРОЦЕСС
ГЛОССАРИЙ
ЦЕЛЬ ОБУЧЕНИЯ
ПРИНЦИПЫ

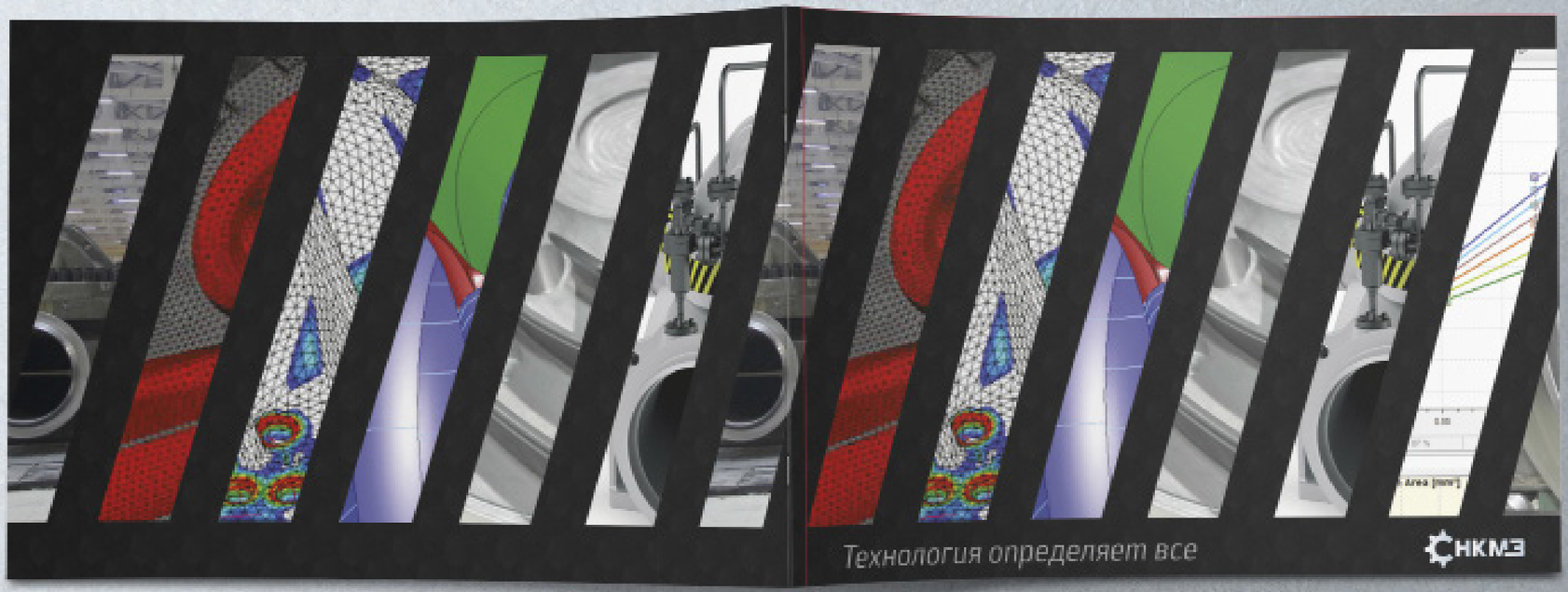


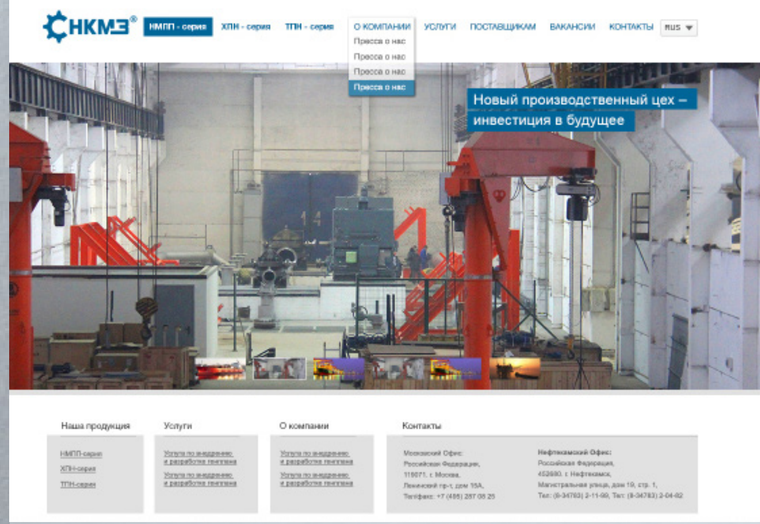

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ
Приложение №6 Примерная анкета оценки результатов обучения
Ключевое значение по каждому показателю обсудите с руководителем организации.
Скорректируйте целевую планку в зависимости от целей организации, возможностей бюджетирования, текущей ситуации во внешнем и внутреннем контуре.
Поставьте и проследите выполнение целевых значений, если ситуация оказалась





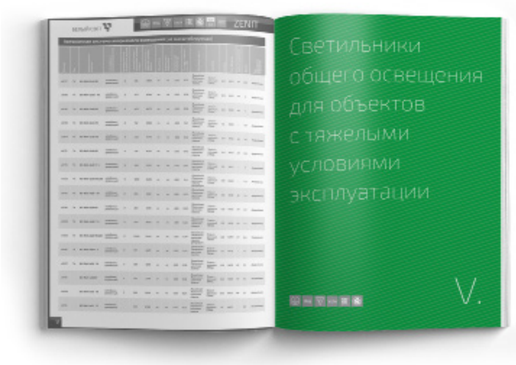
3 ДОМ МО РФ


Технология определяет все
НКМЗ


НКМЗ
НМПП - серия
ХПН - серия
ТПН - серия
О КОМПАНИИ
Пресса о нас
Пресса о нас
Пресса о нас
Пресса о нас
УСЛУГИ
ПОСТАВЩИКАМ
ВАКАНСИИ
КОНТАКТЫ
rus
Новый производственный цех – инвестиция в будущее
Наша продукция
НМПП-серия
ХПН-серия
ТПН-серия
Услуги
Услуги по внедрению и разработке техпроцесса
Услуги по внедрению и разработке техпроцесса
О компании
Услуги по внедрению и разработке техпроцесса
Услуги по внедрению и разработке техпроцесса
Контакты
Московский Офис:
Российская Федерация, 115071, г. Москва, Ленинский пр-т, дом 15А,
Телефакс: +7 (495) 287 05 25
Нефтекамский Офис:
Российская Федерация, 452680, г. Нефтекамск, Магистральная улица, дом 19, стр. 1,
Тел.: (8-34783) 2-11-00, Тел.: (8-34783) 2-04-92

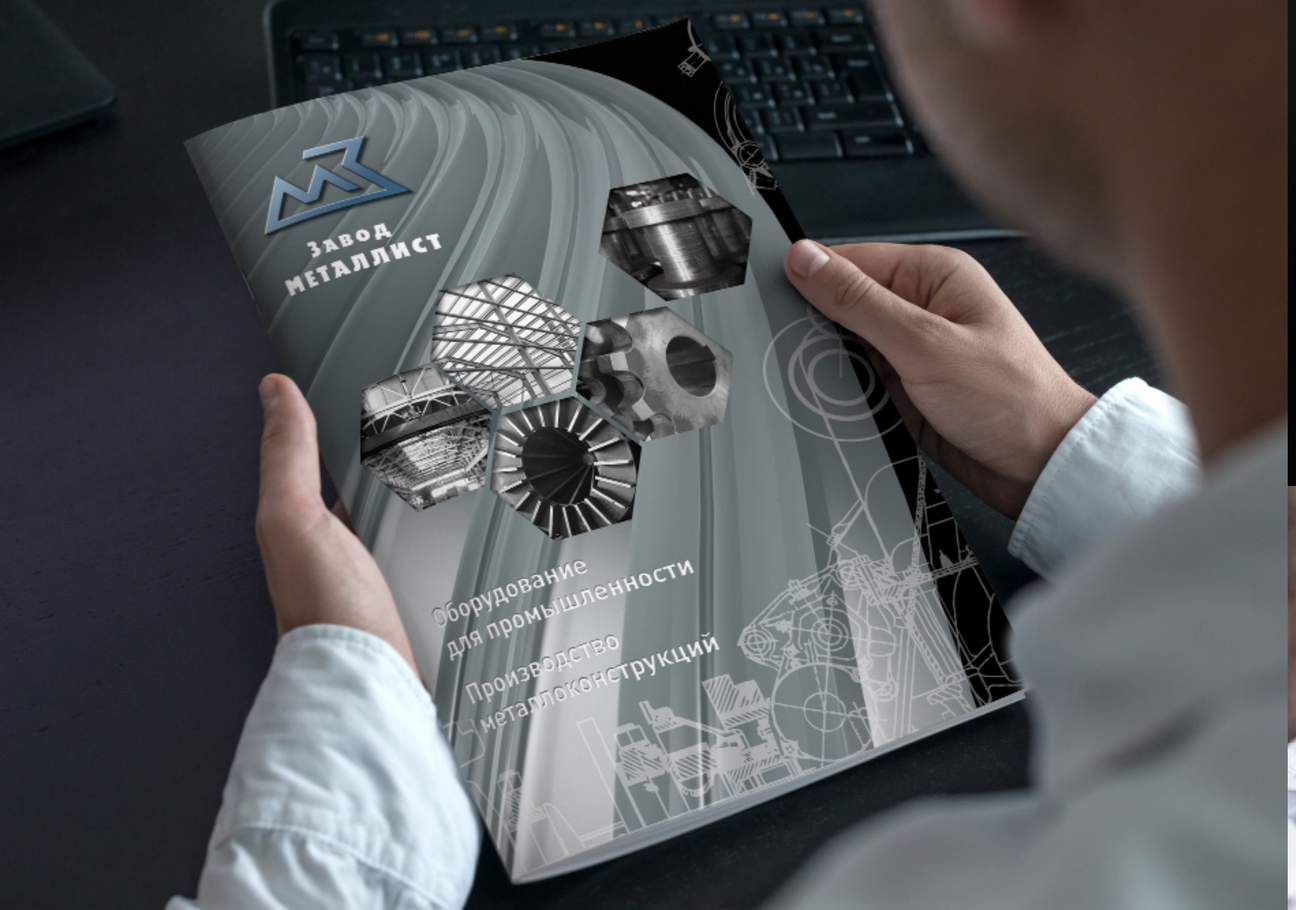

Технология определяет все
НКМЗ


каталог
продукции
2015


ZENIT
Светильники
общего освещения
для объектов
с тяжелыми
условиями
эксплуатации
V.


AVANZAR


ZENIT


Завод
Металлист
Оборудование
для промышленности
Производство
металлоконструкций







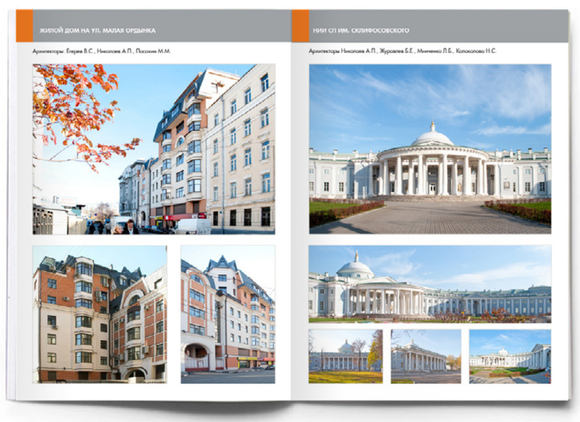


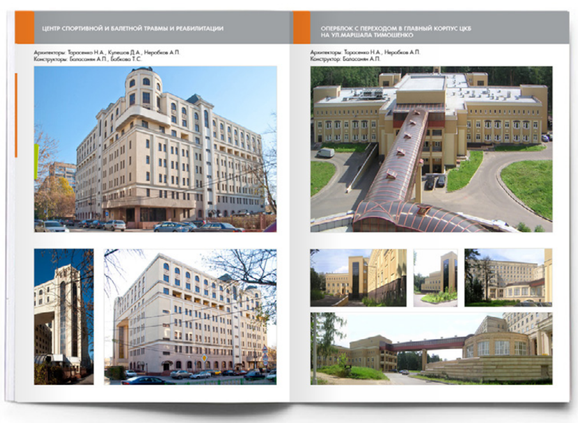
Проектный институт
ЗдравПроект

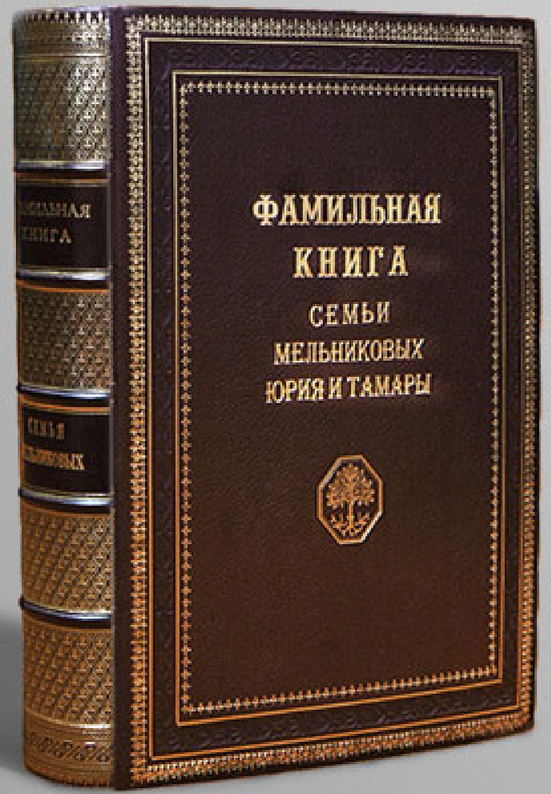
КАТАЛОГ ОБЪЕКТОВ

МОСКВА 2010





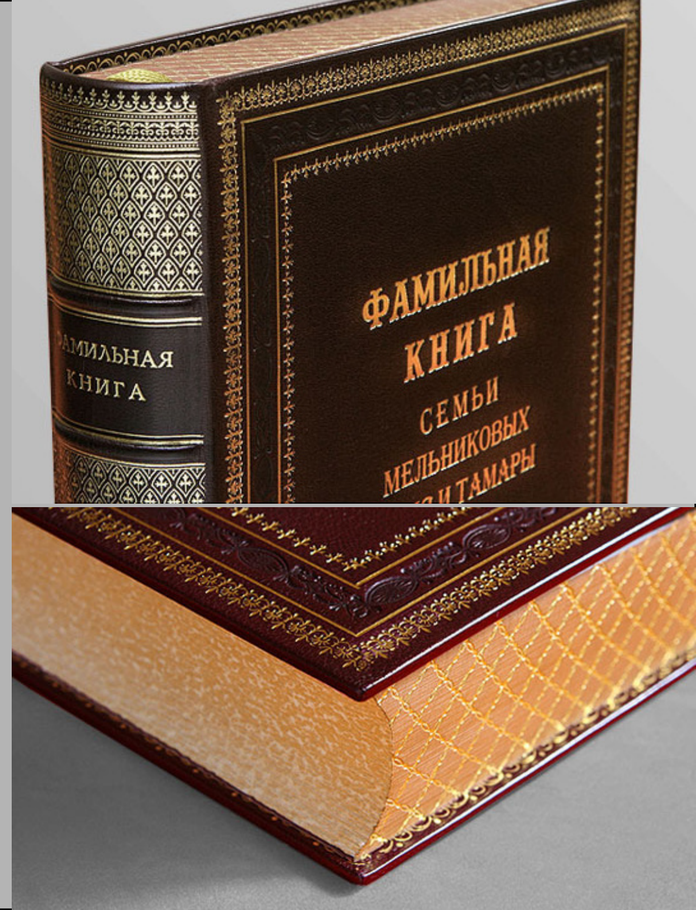


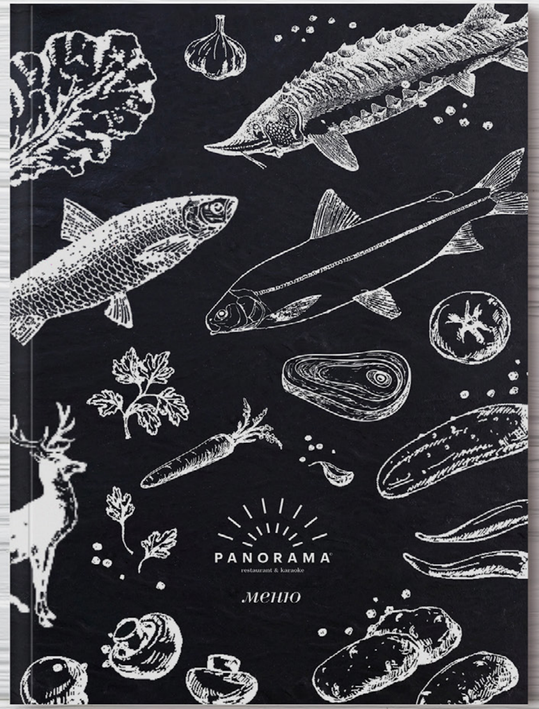

ФАМИЛЬНАЯ
КНИГА
СЕМЬИ
МЕЛЬНИКОВЫХ
ЮРИЯ И ТАМАРЫ

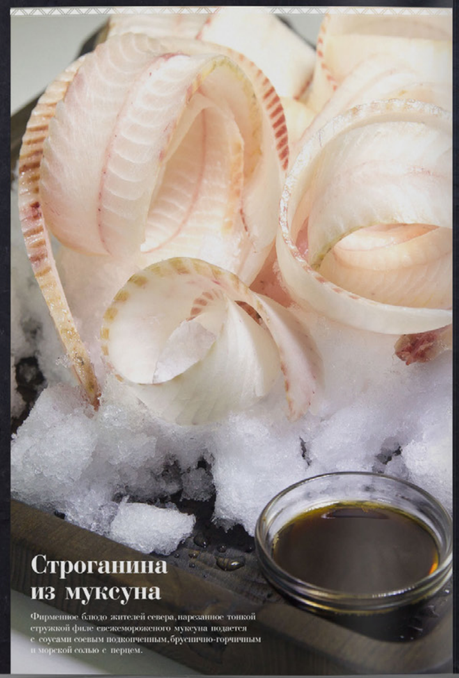







ФАМИЛЬНАЯ
КНИГА
СЕМЬИ
МЕЛЬНИКОВЫХ





Строганина из муксуна

Фирменное блюдо жителей севера, нарезанное тонкой стружкой филе свежемороженого муксуна подается с соусами соевым подкопченным, бруснично-горчичным и морской солью с перцем.

ДЕЛИКАТЕСЫ СЕВЕРА

Рубанина из осетра

Изысканный деликатес севера из свежемороженого Ленского осетра с домашним острым мокалю

100\50 **950р**

Строганина из муксуна

Фирменное блюдо жителей севера, нарезанное тонкой стружкой филе свежемороженого муксуна подается с соусами соевым подкопченным, бруснично-горчичным и морской солью с перцем.

100\50 **950р**

"Айбарч"

Тонко нарезанное свежемороженое мясо северного оленя с подмаринованным репчатым луком,хреном и морской солью с перцем,обладаеторигинальным и очень изысканным вкусом.

100\50 **950р**

Отварной олений язык

Отварной олений язык очень нежный и питательный, подается с соусом хрен и свежей зеленью.

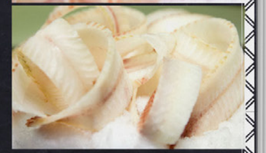
100\50 **950р**

Мукуи слабой соли

Слегка приголенное нежнейшее филе муксуна, правильный мокрый посол позволяет сохранить потрясающий вкус и питательную ценность рыбы.

100\50 **950р**





Ростбиф из вырезки оленя

Нежное диетическое филе оленя приготовленное до состояние медиум и маринованное в соевом соусе с кориандром и красным луком.

100\50 **950р**

Сугудай из муксуна

Филе северного муксуна подмаринованно соком лимона и оливково масла с ароматными травами кориандра и петрушки и добавлением острого перца чили

100\50 **950р**

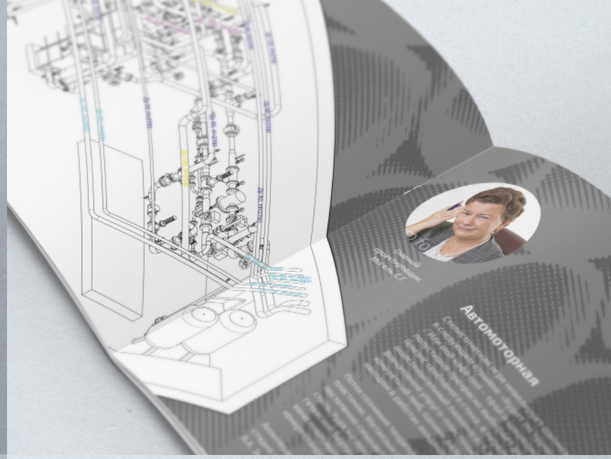
Икра « Северянка

Настоящее северное лакомство, икра нисхура, отличается изысканным вкусом и собственной ценностью

100\50 **950р**









Уважаемые коллеги!

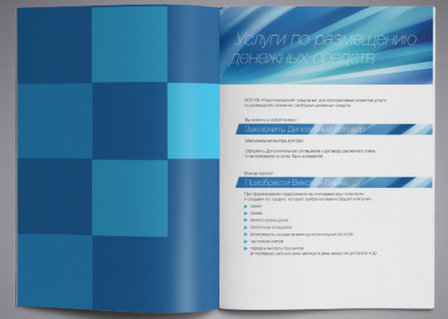


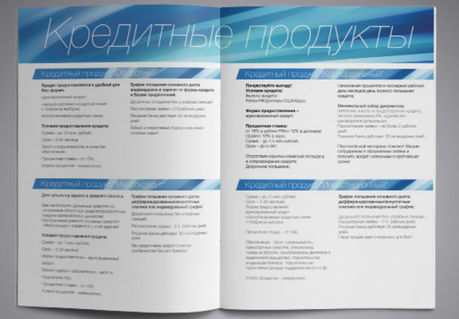
Автомоторная


Банковские продукты
Услуги для корпоративных клиентов
Банк Новокузнецкий


Кредит «Корпоративный»


Кредит «Корпоративный»


Услуги по размещению денежных средств


Кредитные продукты


25 лет вместе с вами помогаем детям


ЯНВАРЬ


ЯНВАРЬ


25 лет вместе с вами помогаем детям


ФЕВРАЛЬ


Годовой отчет
2013
Федеральная сетевая компания
Единой энергетической системы


Рост
количественных
показателей


ФСК
итоги 11 лет работы
Рост
количественных
показателей


Увеличение количества филиалов
Основные показатели имущества
8,045 35486
Изменение
нормативов
выработки
+54%
Создание новых рабочих мест


ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОМПАНИЯ
ГРАНДИС КАПИТАЛ


БРОКЕРСКИЕ
УСЛУГИ




Добро пожаловать
в «Грандис Капитал»!


ИНВЕСТИЦИОННАЯ КОМПАНИЯ
ГРАНДИС КАПИТАЛ


Жилой комплекс
SINOP-PARK
Жизнь со вкусом!


Жилой комплекс «SINOP-PARK»
ПРЕИМУЩЕСТВА
ПРОЕКТ
ИНФРАСТРУКТУРА


SINOP-PARK
SINOP-PARK


ПРЕИМУЩЕСТВА
ПРОЕКТ
ИНФРАСТРУКТУРА





АУДИОСИСТЕМА
STARLINGBOX



STARLINBOX AC



КОНЦЕПЦИЯ
STARLINGBOX



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


ГОДОВОЙ
ОТЧЕТ
2014
МОСКОВСКИЙ
ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ
БАНК

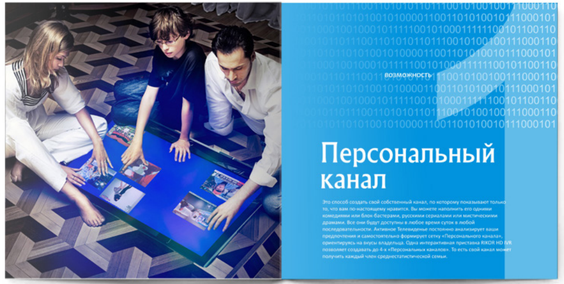

1
Портрет
Банка


СОДЕРЖАНИЕ
Содержание
1
2
3


Направления развития
бизнеса в 2012 году


REKOR
Доступ
в будущее


Единственное
в мире Активное
Телевидение


ВОЗМОЖНОСТЬ
Персональный
канал


ВОЗМОЖНОСТЬ
Теленавигатор


ВОЗМОЖНОСТЬ
Обозреватель
новостей


ВОЗМОЖНОСТЬ
Интерактив ТВ


ГОДОВОЙ
ОТЧЕТ
2012


Екатеринбург
Хабаровск
Дальневосточный федеральный округ
Уральский федеральный округ
Приволжский федеральный округ
Северо-Кавказский федеральный округ





Глава Рослесхоза Иван Советников — о пожарах, вырубке и искусственном интеллекте

Почему количество лесных пожаров нельзя свести к нулю, когда в стране появится цифровой двойник леса, как искусственный интеллект помогает управлять лесным хозяйством и какие сюрпризы нам будет преподносить климат через 10 лет, Pro-one.ru рассказал глава Рослесхоза Иван Советников.

– Иван Васильевич, в 2022 году финансирование на охрану лесов от пожаров увеличили с 6,6 млрд до 14,2 млрд руб. в год, а количество пожаров и площадь, пройденные огнем, сократились втрое. Насколько это связано с финансированием, а насколько – с погодными условиями?

– Да, в 2022 году по сравнению с предыдущим годом площади лесных пожаров уменьшились в три раза, до 3,3 млн га. Средняя площадь пожаров сократилась в 2,5 раза, с 76% до 79% возросло число пожаров, которые удалось потушить в первые сутки. Кроме того, был увеличен штат лесных пожарных и лесного специнтернатуры – это и парашютисты-десантники, и летчики-наблюдатели. Увеличилось время и продолжительность авиамониторинга и наземного патрулирования.

Посмотрим в этом году и увидим, климатический это фактор или фактор улучшения системы мониторинга, обнаружения и тушения. Пока мы видим, что лесопожарный сезон начался на Дальнем Востоке на несколько недель раньше обычного, с начала года на лесных землях зафиксировано уже почти 3 тыс. возгораний на 586 тыс. га.

– Насколько вы считаете себя и Рослесхоз ответственными за лесные пожары?

– Мы ответственны, конечно. Совместно с главами регионов.

– В марте после скандала в Еврейской автономной области, где был доказан факт сокрытия площадей лесных пожаров, Рослесхоз обратился в прокуратуру с просьбой дать правовую оценку бездействию властей региона. Каждый год происходит похожая ситуация – то Якутия, то Дальний Восток, то еще кто-то скрывает масштабы пожаров. Это когда-нибудь закончится?

– В случае с ЕАО считаем мы пытались действовать прежде всего прежними, помогать и поддерживать. Но в результате пришлось обратиться в Генеральную прокуратуру, чтобы выявить и наказать виновных. Этому предшествовал очень тяжелый разговор с губернатором области. Вынуждены в регионе вместе с министерством природных ресурсов и экологии России Александром Козловым и детально разобраться в ситуации на месте. Часто люди не осознают последствий своих действий для природы и мест, где они сами же и живут. Сегодня больше 50% площадей лесных пожаров по стране приходится на ЕАО. Эта цифра могла бы быть меньше в десятки раз, если бы люди качественнее выполняли свои обязанности.

– Можно ли свести к нулю количество пожаров в российских лесах?

– Пока ни одной стране эту задачу решить не удалось. Везде, где есть лес, есть пожары. Человечество как вид не научилось себя вести так, чтобы не жечь лес. Кроме того, есть природный фактор – сухие грозы. Особенно он актуален там, где на поверхность выходят железные породы, которые притягивают молнии. Но свести пожары к минимуму возможно.

– В марте 2023 года прокуратура запретила вырубать «Булонский лес» в подмосковном Раменском, что произошло благодаря вашему отношательству. Почему вы подключились к его защите?

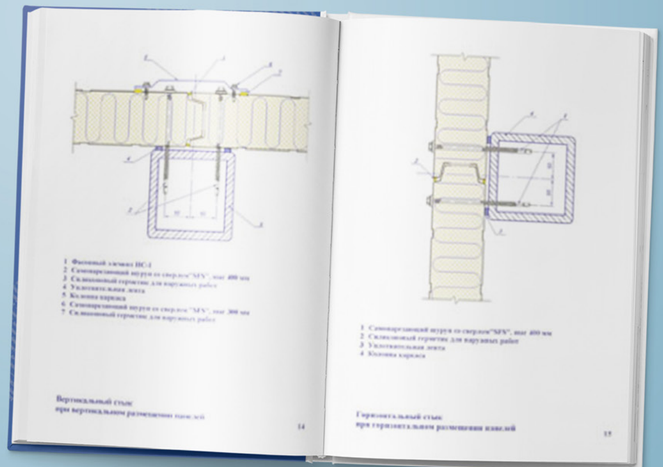
– Важно, что этот лес относится к категории городских – Рослесхоз может вступить в борьбу за такие леса. Мы обратили на это внимание подмосковных властей и прокуратуры. А наше вмешательство началось с обращения неравнодушного гражданина, который пришел ко мне на прием, озвучил проблему, и мы взяли ее в работу. Руководство области озаботилось этой проблемой, и мы признательны за такое неравнодушное отношение к лесу.

– Тогда поясните, почему вырубают Троицкий лес в Новой Москве и лес рядом с Коломной, несмотря на то, что они находятся в черте города?

– Дело в юридических нюансах. Согласно замыслу, на территории Москвы нет никаких лесов. Здесь могут быть только территории со статусом особо охраняемых природных территорий (ООПТ) или зеленые насаждения. Рослесхоз не имеет правовых механизмов воздействия на ситуацию с ними, поэтому что юридически речь не идет о лесах. Мы можем действовать лишь там, где есть городской лес или какой-то другой лес, пусть даже на землях Минобороны.

Помните вишневый сад у Чехова? Он был запущен и похож на лес, но юридически это сад, поэтому пришел новый владелец и вырубил его.






ВЫВОДЫ.
Переработка разнородных отходов в объеме от 3500 до 250000 тонн в год (от 400 до 3000 кг в час) с организацией собственного энергообеспечения. Сегодня подключение используется только для стартового запуска комплекса.
Конечные продукты:
• безшлаковидный шлак,
• электроэнергия для сетевых потребителей в диапазоне установленной мощности от 17 до 160 мегаватт, в зависимости от производительности комплекса, объема, состава и калорийности перерабатываемых отходов,
• горячая вода и пар, как теплоносители для промышленных и социальных нужд,
• чистый водород в объеме до 150 кг на тонну от отходов.
Золо - вторично перерабатывается в плазменной установке.
Плазменные установки могут оснащаться генераторами постоянного тока с тепловой мощностью от 180 киловатт до 1 мегаватта, обеспечивающими автоматическое управление температурными режимами внутри объема плазменной камеры в зависимости от состава и калорийности поступающих на переработку отходов.
Контакты: ЛЛАЗИС (ЗАО), e-mail: Vossergey74@rambler.ru
Девелопмент Лук (ООО), e-mail: Development.Look.888@gmail.com
ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОЕКТА ЗАВОДА ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ТВЁРДЫХ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ НА БАЗЕ ПЛАЗМОХИМИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ


ТИМОКС
МАШИНОСТРОИТЕЛЬНАЯ КОМПАНИЯ
Традиции прошлого, технологии будущего
Уважаемые господа!
2
3


ВЕРНЕМ БОГА ДОМОЙ
каталог выставки


Ermine gallery
Каталог выставки "Вернем Бога домой"
МИХАИЛ КАБАН-ПЕТРОВ
Сколько раз человечество, молодой Богоч, упорно не страдало его. Но от чего же так тоскует, кричит в черную пасть души, почему уклоняй обрезанье и обрезанье лицо к небу и кровью «восстановить» свои нос...Я! Трудно, если даже неизвестно, конкретно, характеризовать то, чем ты занимаешься применительно к концепции произвести говорить о творчестве, то это особая особая зона - турсимвол, несколько сюрреально живет в конфликтной ситуации «сотворчество».понимаешь, порой сложно творение. Любое творение, которое, что-то не один художник не сможет объяснить природу возникновение своих идей, как и не сможет, например, объяснить почему определенные им много ранее визуальные «сны в неполных временем вдруг приобретают конкретное творческое звучание, или даже формируют пространство его собственного бытия.
М.Кабан-Петров
Войцех Яможовский
Действительно, что такое «Рубашки в творчестве Михаила, как не «плащаницы»? А следы гвоздей, как не отличное должен Христа на спине и на руках во Зин Долорозе в Иерусалиме? А стрелой кончуя мне отвели от гвоздя. Безжалостно избитого в подарок Христа и пронзившего наши последователей-но имею.
Главенствующее полотно из картинок художника представляет сплошную и плотную толпой, человеческий Монолит творит свою Вселенную!
1. Оплывание
2. РУ
3. Распятие Бедных Отчаянных
4. Ночь
5. Трамвай
7. Клей


EAST
СентябрЬ
2024
ДЕЛОВОЙ КЛИМАТ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ


Деловой климат в Российской Федерации
Сентябрь 2024 года
Экономическая и инвестиционная политика государства. Ключевые события и игроки
125,7
млрд рублей планируется выделить на цели поддержки инвестиций
ВЭД ВОСТОК
10
Деловой климат в Российской Федерации
Сентябрь 2024 года
Достижение цели по сбалансированности бюджета во многом будет зависеть от цен на нефть
ВЭД ВОСТОК
11


PANORAMA
BURGER
МЕНЮ
Бургер «Цезарь»
Булка с хрустящей корочкой, сочной куриной котлетой, листом салата «Романо», свежим огурцом и томатами, с сыром «Чеддер» и двумя соусами сырным и соусом «Цезь».
420 гр 650 р
Бургер «Черная Мамба»
Черная булочка с хрустящей корочкой, котлетой из рубленой оленины, подкуристым беконом, с сырным соусом, соусом из вишни и ломтика сыра «Чеддер».
420 гр 650 р
PANORAMA
МАНГАЛ МЕНЮ
МАНГАЛ МЕНЮ
ВЫПЕЧКА НА УГЛЯХ
Шашлык из свиной шеи
Гарнируется пшеничной тартальей, маринованным луком и томатным соусом
230 гр 500 р
Стейк Нью-Йорк
100 гр 700 р
Стейк Рибай
100 гр 900 р
Ребра из говядины зернового откорма
100 гр 450 р
Каре ягненка
100 гр 600 р
Гарниры
Овощи гриль
Перец болгарский, цукини, баклажан, томат
130 гр 250 р
Спаржа на гриле
130 гр 250 р
КОЛБАСОФФ
пивные рестораны
Фестиваль ближневосточной кухни
Влупить в душа добро!
Слушай как вкуснее!
Пита берешь – в пита кладешь:
Салат арабски и фалафели – как раз то, что ты хотели!
Куриный шаурма и салат арабски - сочетаний как в сказке!
Хумус сочетай с салатом – блюдо с вкусный ароматом!
Фалафели с хумус мешай – наслаждайся сиди, не спеша!
Пальчики оближешь, да? Этот салат любила готовить моя мама. "Аладдин, обедать!" – кричала она...
Мммм... Хумус – изумруд нашей кухни! Бриллиант ее души! Хумус только для добрый и благородный человек, такой, как ты! Впусти в душа добро
Ай, молодец! Все верно! Обязательно попробуй! Обойди весь восток, лучший фалафели только у Аладдина.
Шаурма – царица востока, это я тебе как шаурмавед говорю! В жизни не пожалеешь! Ум отъешь!
Вот тут ты точно не ошибся! Отвечаю, это самый вкусный, самый аппетитный, самый позитивный бахлажан из тех, что ты уже видел или увидишь когда-нибудь.
Салат Арабский 380
Лучший цена на весь Ближний Восток!
Салат из свежих помидоров, огурцов, репчатого лука, салата Айсберг, петрушки, кинзы и мяты. Заправляется лимонным соком и оливковым маслом.
Хумус с тхиной 380
450 рублей. Погодм. куда уходишь? -
Паста из нута, тхини, лимонного сока и специй. Подается с оливковым нутом.
Фалафели 380
У меня 5 штук по 380 рублей, но для тебе 7 штук отдам. Не благодари!
7 фалафелей, жареных во фритюре.
Бахлажан запещений 380
450 рублей, но тебе, как брату
Запеченный бахлажан в кларе с добавлением светлого пива, жареный во фритюре, с сыром Фета. Подается с йогуртом и тхиной.
Шаурма куриный 380
480 рублей! Ай, тебе сотку скину
Обжаренное с луком и специями куриное бедро, подается на теплой пите с тхиной и йогуртом.
К каждому блюду


МЕЖДУНАРОДНЫЙ АЭРОПОРТ
ШЕРЕМЕТЬЕВО
Золотая Корона
0001
SVOCLUB
MasterCard
Worldwide


БАНК
НОВОПОКРОВСКИЙ
Gold
1234 5678 9000 1234
5164
VALID
THRU
MONTH/YEAR
11/06
NAME SURNAME
VISA


ЕВРОСИТИБАНК
Gold
ЕВРОСИТИБАНК
GOLD
1234 5678 4000
1234
NAME SURNAME
ЕВРОСИТИБАНК
Gold
Сопроводительное письмо


ЕВРОСИТИБАНК
ELECTRON
ЕВРОСИТИБАНК
ELECTRON
1234 5678 4000
1234
ЕВРОСИТИБАНК
ELECTRON
Сопроводительное письмо


ЕВРОСИТИБАНК
Platinum
ЕВРОСИТИБАНК
Platinum
Сопроводительное письмо


IVANOV ALEXEY
MASTER


HARTMANN
Измерьте артериальное давление прямо сейчас!
Лаборатория диагностических исследований Paul Hartmann
HARTMANN
Научный прогноз Вашей работоспособности


KONTAKT EXPERT
Маркетинговые стратегии
Исследования
Брендинг
Мы знаем!
101000, Москва, Потаповский пер., д. 10
тел: +7 (495) 988 50 98, +7 (495) 623 74 00
факс: +7 (495) 623 73 68, www.expertkey.com
БРЕНД
Маленький принц
Chef Leon
Бренд ищет продукт!
101000, Москва,
Потаповский пер., д.10
тел: +7 (495) 988 50 98
тел: +7 (495) 623 74 00
факс: +7 (495) 623 73 68
www.expertkey.com
www.chefleon.ru


FOODWORKING
Работайте там, где удобно. Для Вас самая большая сеть рабочих мест в Москве. Выбирайте площадку и любимую кухню!
Партнеры программы:
Ruski RESTAURANT
OBED BUFET
VASILCHUKI CHAIHONA №1
афиша рестораны
SBER FOOD
RESTART VASILCHUK BROTHERS
Коворкинг в ресторане?
Теперь это возможно!
Сканируйте QR-код и бронируйте столик
Или звоните +7 495 123 4567
Работайте с аппетитом!
С помощью сервиса FOODWORKING бронируйте столики в специально оборудованных залах ресторанов.
Повышенная шумоизоляция
Скоростной Wi-Fi
Удобные кресла
Принтер
Розетки для ноутбука
Зарядка для телефона
Канцелярские принадлежности
Вкусная еда!
НОВАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАНАХ
Офис + Ресторан =
FOODWORKING


U.S. Coffee
Menu





FORMULA 1
RUSSIAN GRAND PRIX

SOCHI OCTOBER 10-12, 2014

Стоимость индивидуальных билетов:

2 дня гонки
(суббота и воскресенье)
$4 700 + НДС

3 дня гонки
(с пятницы по воскресенье)
$5 200 + НДС

Для бронирования билетов обращайтесь, пожалуйста, к менеджерам отеля

Варианты размещения в гостинице Radisson Blu Beach Resort, а также в других отелях и виллах предоставляются по запросу



FORMULA 1
RUSSIAN GRAND PRIX

SOCHI
OCTOBER 10-12
2014

PADDOCK CLUB VIP HOSPITALITY
BY WHAT ELSE CONCIERGE

FORMULA ONE PADDOCK Club










Дон Иван
Ресторан-гриль
Ресторан "Дон Иван" -
Мы работаем для Вас!
Ярославское шоссе, дом 10,
тел.: (499) 182-62-65
www.don-ivan.ru


Янис
Юкша
ваш адвокат
www.yuksha.ru
+7 (495) 225 30 06


Издательская группа «АСТ» представляют:
Дмитрий
Липскеров
Всякий капитан —
примадонна
Роман
www.ast.ru
www.lipskerov.ru


9
СЕНТЯБРЯ
2012 Г.
начало в 19.00
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
КРЕМЛЕВСКИЙ ДВОРЕЦ
«РУССКИЙ БАЛЕТ»
под руководством Народного артиста СССР ВЯЧЕСЛАВА ГОРДЕЕВА
на сцене Государственного Кремлевского Дворца
представляет:
П.И. Чайковский
ЛЕБЕДИНОЕ
ОЗЕРО
Художники-постановщик – И. Нежный Т.
Художник по костюмам - Т. Тулубьева
Одетта — Одиллия
лауреат международного конкурса
Анна Щербакова
Принц Зигфрид
дипломант международного конкурса
Дмитрий Котермин
Ротбарт
Владимир Маняев
Шут
лауреат международных конкурсов
Константин Телятников
Па де труа
лауреат международного конкурса Татьяна Болотова,
Юлия Зинина, дипломант международного конкурса
Артемий Пыжов
Спектакль идет в сопровождении Московского государственного симфонического оркестра под руководством
лауреата премии г. Москвы, заслуженного артиста России Дмитрия Орлова
художественный руководитель ГКД- Петр Шаболтай
www.kremlinpalace.org


KYB
Our Precision, Your Advantage
Гарантия 2 года
или 70 000 км пробега!
"ОнимиТрейд", Нижний Новгород,
ул.Окский проспект, 84 стр.1.
т. 8 (831) 123 45 56


Каско
по вашей
цене
КОНТ@КТ
СТРАХОВАНИЕ
+7 (495) 216 10 08


г. Пермь,
Комсомольский пр. 75
ДК Солдатова
11 октября
в 19.00
6+
Шопен Великого Мастера
Науму Штаркману
посвящается
(фортепиано)
Айк Григорян
Программа:
Ф. Шопен
П. Чайковский
К. Дебюсси
+7 (342) 235 0000


Каско
по вашей
цене
КОНТ@КТ
СТРАХОВАНИЕ
+7 (495) 216 10 08


Каско
по вашей
цене
КОНТ@КТ
СТРАХОВАНИЕ
+7 (495) 216 10 08

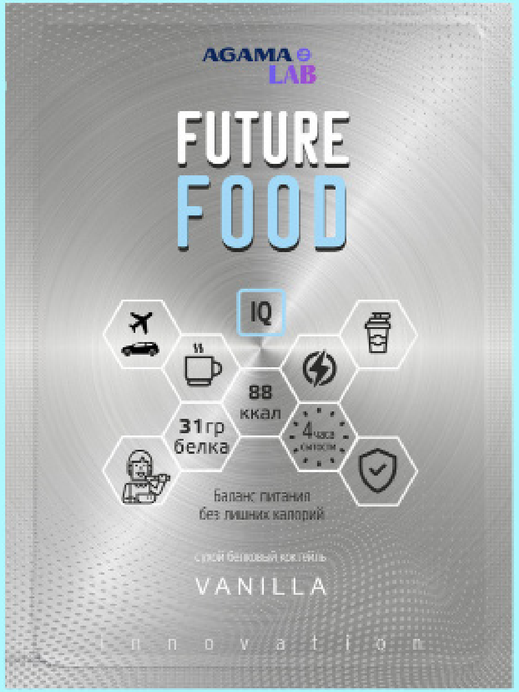
УПАКОВКА


Fruitonika


без ГМО
Натуральные ингридиенты
Fruit Finger
Фруктовое мороженное для коктейлей
Врывайся!


НАБОР ДЛЯ РЕГЕНЕРАЦИИ
РАН И ПОРЕЗОВ
Противовоспалительный
КОЛЛАГЕНОВАЯ ГУБКА
+ ФИКСИРУЮЩИЙ ПЛАСТЫРЬ
AGAMA LAB
кровоостанавливающий
ранозаживляющий
Заживет всё!
Collagen based


ГЕМОБИН
AGAMA LAB
ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ
ГЕМОГЛОБИНА
Без побочных эффектов
Защита иммунитета
Усвояемость 90%
Fe++
120
таблеток
по 0,3 г.


AGAMA
LAB
FUTURE
FOOD
IQ
88
ккал
31гр
белка
4часа
Баланс питания
без лишних калорий
VANILLA
innovation


FUTURE
FOOD


PROTEIN COMPANY
Island fiskolía
OMEGA-3
ANCHOVY FISH OIL
32% OMEGA-3
EPA 17,3%
DHA 12,8%
Lemon
250 ml – 50 servings
5 ml – 100% daily value


VITAMINIZE
MULTIVITAMIN COMPLEX
13 Essential vitamins
10 Basic minerals
HIGH CONCENTRATE
x90
90 days
dietary supplement
PROTEIN COMPANY


PROTEIN COMPANY
Island fiskolía
OMEGA-3
SALMON FISH OIL
25% OMEGA-3
EPA 9.5%
DHA 14%
Lemon 250 ml – 50 servings 5 ml = 100% daily value


тонизирующий
ПРЯНЫЙ
чайный напиток
AGAMA LAB
тонизирующий
ПРЯНЫЙ
чайный напиток
AGAMA LAB
противопростудный
ТАЁЖНЫЙ
чайный напиток
AGAMA LAB
противопростудный
ТАЁЖНЫЙ
чайный напиток
AGAMA LAB


ELDON'S
Fully syntetic
engine oil
ASI SN
ACEA C3
OSVALD
10w-40
KING OF GEARS
passenger vehicle lubricants
4l


ELDON'S
Fully syntetic
engine oil
ASI SN
ACEA C3
TORVALD
5w-30
KING OF GEARS
passenger vehicle lubricants
4l


Green fish
без ГМО
AGAMA LAB
Много белка
Диетический продукт
Можно в пост
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ
ЛОСОСЬ


Green fish
Риет
из альтернативного лосося
Высокобелковый кулинарный продукт растительного происхождения
AGAMA LAB
Много белка
Диетический продукт
Можно в пост


Много белка
Диетический продукт
Можно в пост
Green fish
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ
ЛОСОСЬ
Паста
по-итальянски
AGAMA LAB


Много белка
Диетический продукт
Можно в пост
Green fish
АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ
ЛОСОСЬ
ВОК
с овощами
AGAMA LAB


вкусная
AGAMA LAB
УХА
с перцем
30 минут и готово!
Уже нарезано!
Рыбный полуфабрикат замороженный
Состав: фарш рыбной (лосось (Oncorhynchus gorbuscha), минтай Theragra chalcogramma)), вода питьевая, сухари панировочные (мука пшеничная, вода питьевая, соль, дрожжи, краситель эналто, куркумин), лук репчатый, белок соевый. Продукт может содержать следы ракообразных, моллюсков. ТУ 9200-001-61285144-03. При размораживании, продукт не подлежит повторной заморозке. Средние значения пищевой и энергетической ценности 100 г продукта: белки – 8,4 г; жиры – 5,6 г; углеводы – 14,1 г; энергетическая ценность (калорийность) – 605 кДж (144 ккал)
Изготовитель: ООО «Уральские полуфабрикаты», 456574, Российская Федерация, Челябинская обл, Еткульский район, село Еманжелинка, ул. Труда, д. 1. Изготовлено для: ООО «Агама-Истра», Россия, 143581, Истринский район, Московская область, д. Лешково, д.210, тел. +7 495 580 70 80. Телефон горячей линии: 8-800-700-79-80 звонок по России бесплатный. Способ приготовления: Не размороженный, поместить голову в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения. Варить 20 минут. Добавить овощи и стейки рыбы, варить ещё 15-20 минут
4640014465286
Масса нетто 450 грамм. Срок годности при t -18 С, 180 суток. Дата выработки указана на упаковке.


Mels
swiss premium natural mineral water
Mels


Морс
Бериника


Морс


Звезды Маленького Принца


Звезды Маленького Принца


Звезды Маленького Принца


Маленький Принц


ГОРОД НЕВЕСТ
Солнечный
майонез
Содержит витамины A, D, E
Не содержит ГМО
Здоровое питание для всей семьи
A D E
живые витамины


ГОРОД НЕВЕСТ
майонез
Солнечный
приготовлен по традиционной европейской рецептуре
Витамины A, D, E, которые содержатся в майонезе «Города невест» — это настоящие помощники нашего организма. Вкусные продукты с их помощью становятся полезными.
A
Витамин A важен для кожи и зрения, повышает внимание и скорость реакции.
D
Витамин D необходим для здоровых костей и зубов, помогает работе сердца.
E
Витамин E — это природный антиоксидант, который тормозит старение клеток, а также усиливает иммунитет.
Массовая доля жира 65%


AVA
агровитаминный комплекс
ВЕСЕННИЙ
ДЛЯ ДЕРЕВЬЕВ
ДЛЯ ОВОЩЕЙ
ДЛЯ СЕМЯН


АВА
агровитаминный
комплекс
ДЛЯ СЕМЯН

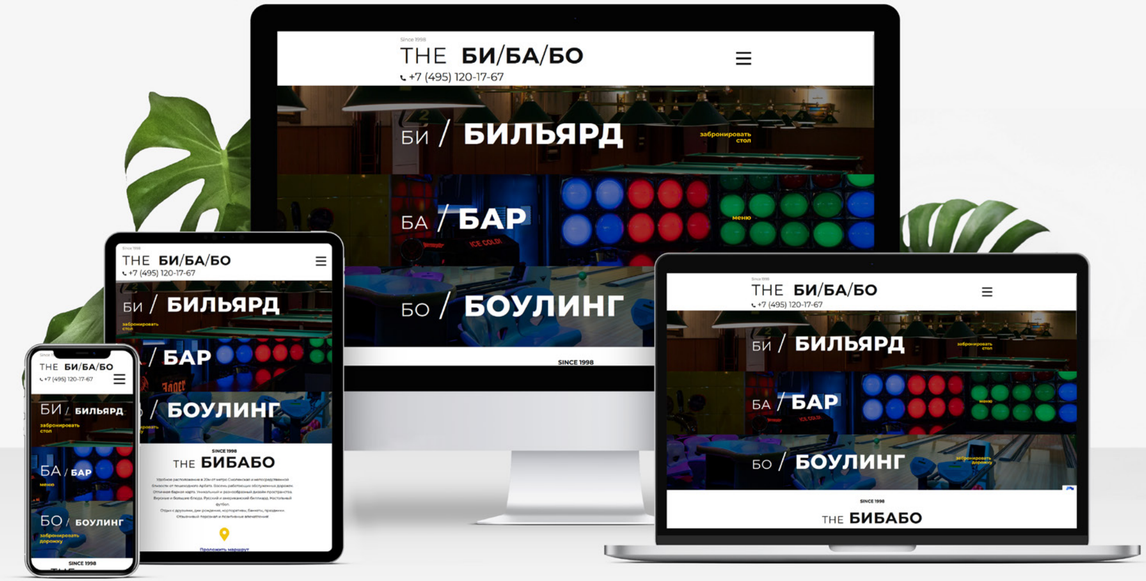

АВА
агровитаминный
комплекс
ДЛЯ КОМНАТНЫХ
ЦВЕТОВ


АВА
агровитаминный
комплекс
ДЛЯ ДЕКОРАТИВНЫХ
РАСТЕНИЙ

WEB
UX/UI



Проект HeadLib 2011 г.

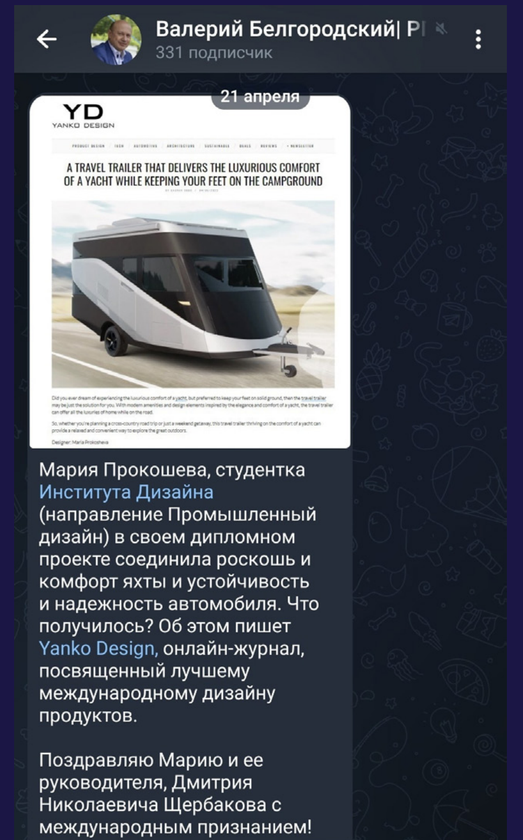


20 лет преподавательского стажа 13 лет успешной работы в РГУ им. А.Н. Косыгина + 7 лет в НГПУ (Кафедра дизайна)

Преподаватель выпускающий лучших специалистов в стране. Доказано фестивалем “Отлично” - каждый год большая часть подготовленных Щербаковым Д.Н. дипломников получают звание - “Лучший выпускник - дизайнер”

Международное признание высокого класса подготовки специалистов

Дипломник Щербакова Д.Н. - Прокошева Мария Михайловна, получила признание на одной из главных дизайн площадкок мира - YankoDesign



Победа в главном дизайн-конкурсе страны “Фабрика дизайна 2.0”

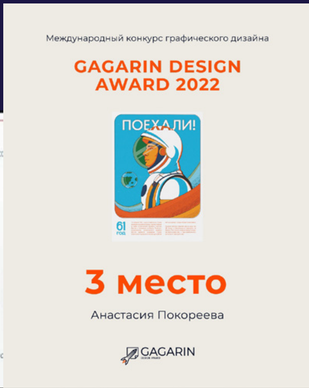
Щербаковым Д.Н. трекером дизайн-конкурса “Фабрика-дизайна 2.0” были подготовлены команды из студентов 3 курса РГУ Косыгина которые прошли в полном составе. Одна из команд заняла с проектом мебели 5 место среди самых сильных дизайнеров в стране



Победы и шорт-листы в профильных конкурсах

Студенты под руководством Щербакова Д.Н. регулярно выиигрывают различные профильные дизайн-конкурсы

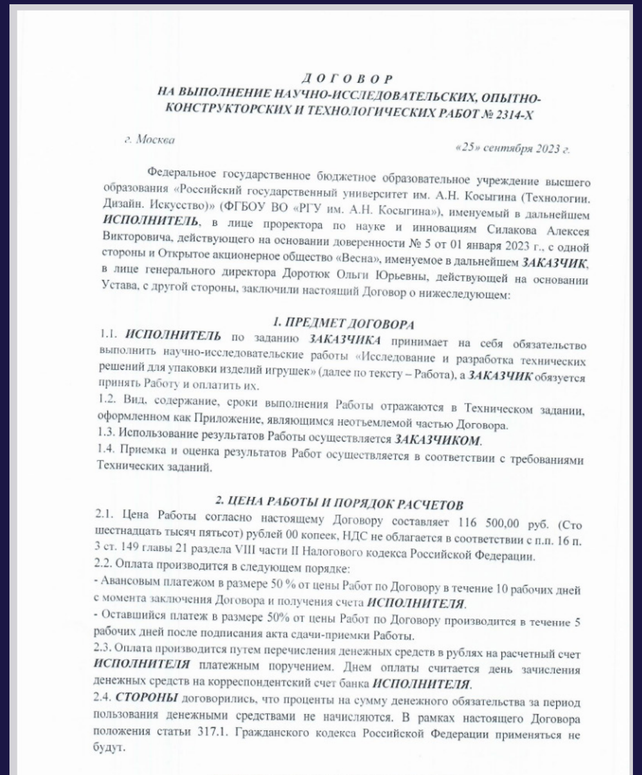






Успешный коммерческий НИОКР

Разработана серия упаковок для редизайна линейки детских игрушек для фабрики «Весна»



ДОГОВОР
НА ВЫПОЛНЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ, ОПЫТНО-КОНСТРУКТОРСКИХ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РАБОТ № 2314-Х

г. Москва *«25» сентября 2023 г.*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный университет им. А.Н. Косыгина (Технологии. Дизайн. Искусство)» (ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина»), именуемый в дальнейшем ***ИСПОЛНИТЕЛЬ***, в лице проректора по науке и инновациям Силакова Алексея Викторовича, действующего на основании доверенности № 5 от 01 января 2023 г., с одной стороны и Открытое акционерное общество «Весна», именуемое в дальнейшем ***ЗАКАЗЧИК***, в лице генерального директора Доротюк Ольги Юрьевны, действующей на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

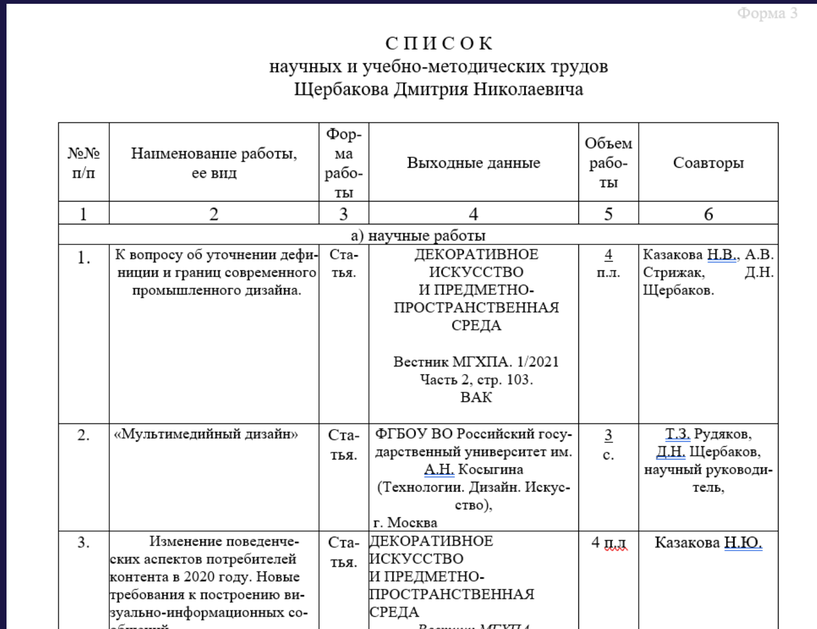
1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. ***ИСПОЛНИТЕЛЬ*** по заданию ***ЗАКАЗЧИКА*** принимает на себя обязательство выполнить научно-исследовательские работы «Исследование и разработка технических решений для упаковки изделий игрушек» (далее по тексту – Работа), а ***ЗАКАЗЧИК*** обязуется принять Работу и оплатить их.
1.2. Вид, содержание, сроки выполнения Работы отражаются в Техническом задании, оформленном как Приложение, являющимся неотъемлемой частью Договора.
1.3. Использование результатов Работы осуществляется ***ЗАКАЗЧИКОМ***.
1.4. Приемка и оценка результатов Работ осуществляется в соответствии с требованиями Технических заданий.

2. ЦЕНА РАБОТЫ И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Работы согласно настоящему Договору составляет 116 500,00 руб. (Сто шестнадцать тысяч пятьсот) рублей 00 копеек, НДС не облагается в соответствии с п.п. 16 п. 3 ст. 149 главы 21 раздела VIII части II Налогового кодекса Российской Федерации.
2.2. Оплата производится в следующем порядке:
- Авансовым платежом в размере 50 % от цены Работ по Договору в течение 10 рабочих дней с момента заключения Договора и получения счета ***ИСПОЛНИТЕЛЯ***.
- Оставшийся платеж в размере 50% от цены Работ по Договору производится в течение 5 рабочих дней после подписания акта сдачи-приемки Работы.
2.3. Оплата производится путем перечисления денежных средств в рублях на расчетный счет ***ИСПОЛНИТЕЛЯ*** платежным поручением. Днем оплаты считается день зачисления денежных средств на корреспондентский счет банка ***ИСПОЛНИТЕЛЯ***.
2.4. ***СТОРОНЫ*** договорились, что проценты на сумму денежного обязательства за период пользования денежными средствами не начисляются. В рамках настоящего Договора положения статьи 317.1. Гражданского кодекса Российской Федерации применяться не будут.

Научные статьи ВАК и Нирс

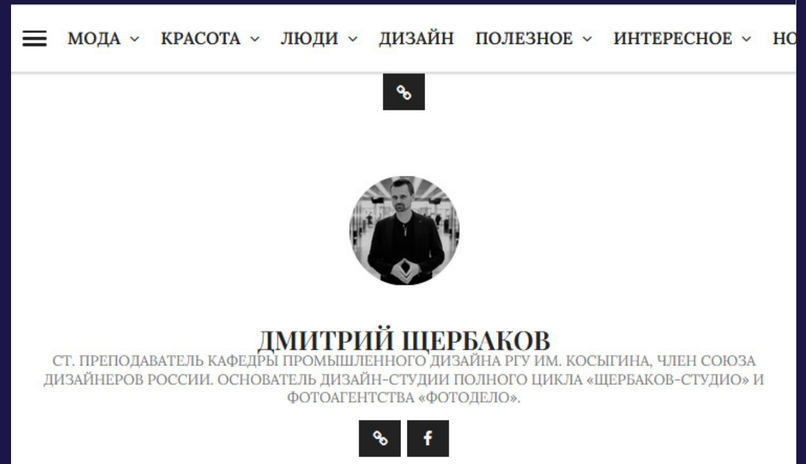


Форма 3

СПИСОК
научных и учебно-методических трудов
Щербакова Дмитрия Николаевича

№№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем работы	Соавторы
1	2	3	4	5	6
а) научные работы					
1.	К вопросу об уточнении дефиниции и границ современного промышленного дизайна.	Статья.	ДЕКОРАТИВНОЕ ИСКУССТВО И ПРЕДМЕТНО-ПРОСТРАНСТВЕННАЯ СРЕДА Вестник МГХПА. 1/2021 Часть 2, стр. 103. ВАК	4 п.л.	Казакова Н.В., А.В. Стрижак, Д.Н. Щербаков.
2.	«Мультимедийный дизайн»	Статья.	ФГБОУ ВО Российский государственный университет им. А.Н. Косыгина (Технологии. Дизайн. Искусство), г. Москва	3 с.	Т.З. Рудяков, Д.Н. Щербаков, научный руководитель,
3.	Изменение поведенческих аспектов потребителей контента в 2020 году. Новые требования к построению визуально-информационных со-	Статья.	ДЕКОРАТИВНОЕ ИСКУССТВО И ПРЕДМЕТНО-ПРОСТРАНСТВЕННАЯ СРЕДА	4 п.л	Казакова Н.Ю.

Колумнист и член экспертного совете в профильном дизайн журнале Designers from Russia



Председатель комиссии конкурсе детского промышленного дизайна “ДизПром”

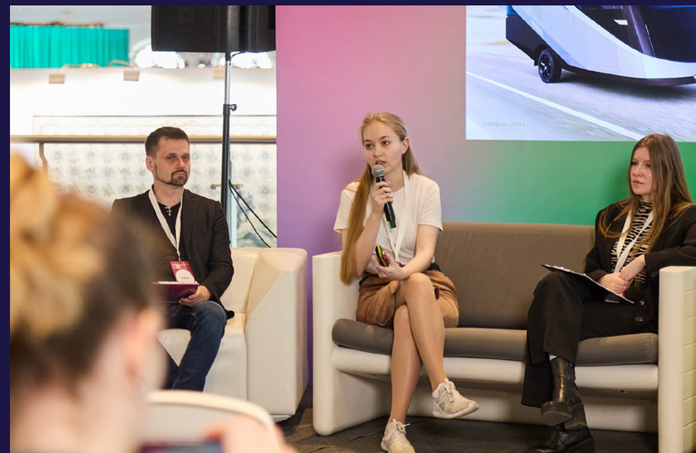


Эксперт главной индустриальной премии товаров для детей “Золотой медвежонок”



Участник и организатор дизайн-событий на профильных всероссийских и международных форумах

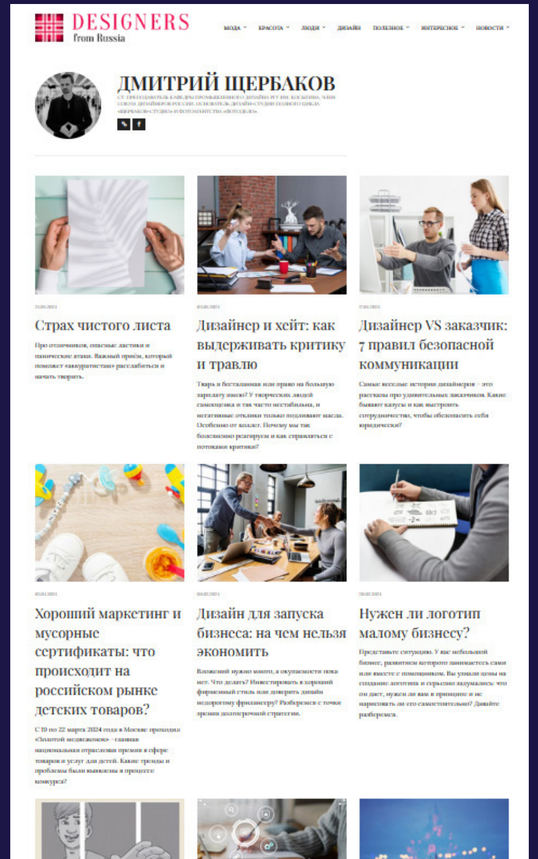
Организатор промо выступлений
с успешными выпускниками РГУ
им.А.Н. Косыгина
Московская неделя дизайна
и интерьера 2024



Участник мастер-классов на Первом канале



Автор статей по дизайн-тематике в СМИ

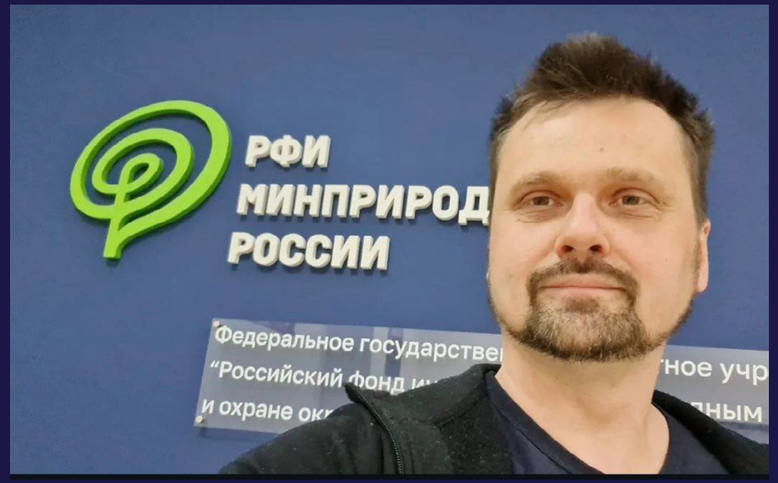


Член Союза Дизайнеров России



Вступление одобрили Ставицкий В.В. и Семенов О.Г.

Крупные государственные и комерческие заказчики



В числе клиентов Министерство Природы РФ, Институт психологии РАН, РЖД, AGAMA FOOD, Фабрика Весна, Фабрика Огонек и др

Лектор на профильных форумах







Трекер конкурса Архипелаг 2023



UNIVERSAL UNIVERSITY

БЛАГОДАРНОСТЬ

Щербакову Дмитрию

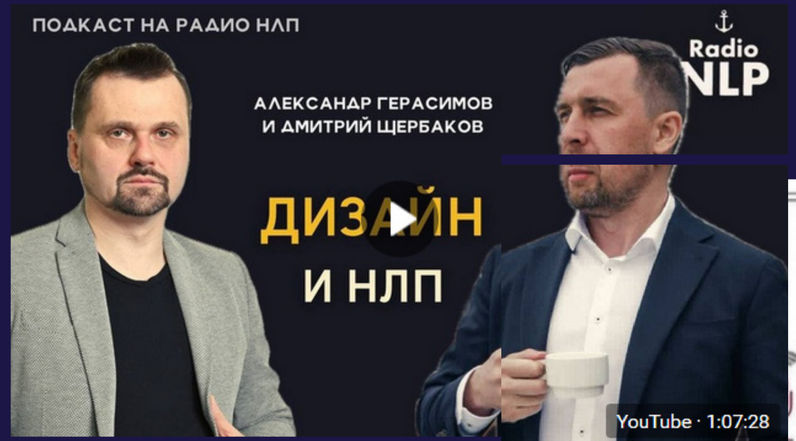
За активное участие в реализации мероприятий по направлению промышленного дизайна в рамках проектно-образовательного интенсива «Архипелаг 2023» в качестве эксперта.

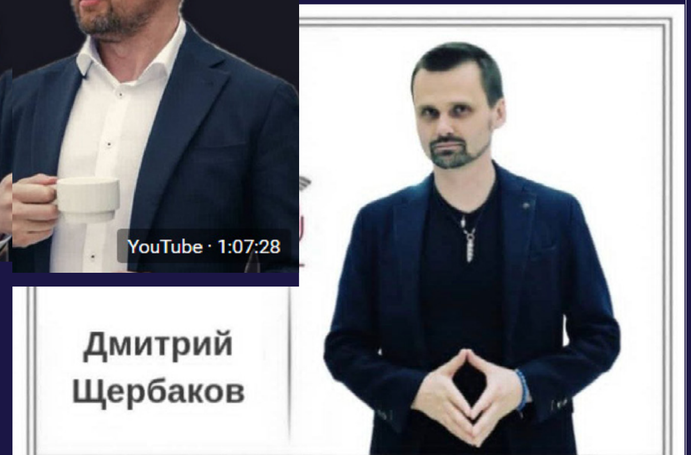
Ректор
Университета
креативных индустрий
Universal University

Е.В. Черкес-заде

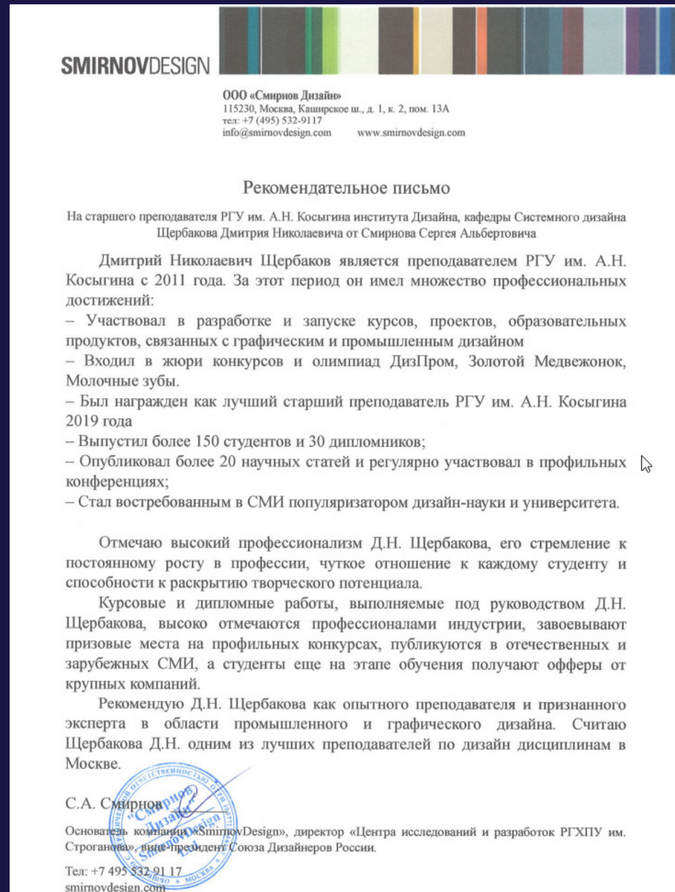
Москва, 2023

Участник подкастов Дизайн и НЛП





Рекомендательное письмо от лидера рынка Smirnov Design



SMIRNOVDESIGN

ООО «Смирнов Дизайн»
115230, Москва, Каширское ш., д. 1, к. 2, пом. 13А
тел: +7 (495) 532-9117
info@smirnovdesign.com www.smirnovdesign.com

Рекомендательное письмо

На старшего преподавателя РГУ им. А.Н. Косыгина института Дизайна, кафедры Системного дизайна Щербакова Дмитрия Николаевича от Смирнова Сергея Альбертовича

Дмитрий Николаевич Щербаков является преподавателем РГУ им. А.Н. Косыгина с 2011 года. За этот период он имел множество профессиональных достижений:

– Участвовал в разработке и запуске курсов, проектов, образовательных продуктов, связанных с графическим и промышленным дизайном
– Входил в жюри конкурсов и олимпиад ДизПром, Золотой Медвежонок, Молочные зубы.
– Был награжден как лучший старший преподаватель РГУ им. А.Н. Косыгина 2019 года
– Выпустил более 150 студентов и 30 дипломников;
– Опубликовал более 20 научных статей и регулярно участвовал в профильных конференциях;
– Стал востребованным в СМИ популяризатором дизайн-науки и университета.

Отмечаю высокий профессионализм Д.Н. Щербакова, его стремление к постоянному росту в профессии, чуткое отношение к каждому студенту и способности к раскрытию творческого потенциала.

Курсовые и дипломные работы, выполняемые под руководством Д.Н. Щербакова, высоко отмечаются профессионалами индустрии, завоевывают призовые места на профильных конкурсах, публикуются в отечественных и зарубежных СМИ, а студенты еще на этапе обучения получают офферы от крупных компаний.

Рекомендую Д.Н. Щербакова как опытного преподавателя и признанного эксперта в области промышленного и графического дизайна. Считаю Щербакова Д.Н. одним из лучших преподавателей по дизайн дисциплинам в Москве.

С.А. Смирнов

Основатель компании «SmirnovDesign», директор «Центра исследований и разработок РГХПУ им. Строганова», вице-президент Союза Дизайнеров России.

Тел: +7 495 532 91 17
smirnovdesign.com

ОСТАЛЬНЫЕ РАБОТЫ ТУТ - SHERBAKOV.INFO

ФОТОДЕЛО > photodelo.pro








СЛИВКИ
10%






PhotoDeLa.PRO










МОЛОКО
МОЛОКО
МОЛОКО
БИОКЕФИР
КЕФИР











СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!

SHERBAKOV.INFO

+7 929 506 3006
WhatsApp / Tg

группа
в tg