

International Science Group
ISG-KONF.COM

PROBLEMS OF IMPLEMENTATION
OF SCIENCE INTO PRACTICE

20
APRIL
21

XIII SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
CONFERENCE
OSLO, NORWAY



ISBN 978-1-64871-608-9

PROBLEMS OF IMPLEMENTATION OF SCIENCE INTO PRACTICE

PROBLEMS OF IMPLEMENTATION OF SCIENCE INTO PRACTICE

Abstracts of XIII International Scientific and Practical Conference

Oslo, Norway
20-21 April 2020

PROBLEMS OF IMPLEMENTATION OF SCIENCE INTO PRACTICE

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

UDC 01.1

The 13 th International scientific and practical conference «PROBLEMS OF IMPLEMENTATION OF SCIENCE INTO PRACTICE» (20-21 April, 2020). Oslo, Norway 2020. 466 p.

ISBN - 978-1-64871-608-9

Published on **Bookwire™**
by Bowker
<https://www.bookwire.com/>

Text Copyright © 2020 by the International Science Group(isg-konf.com).

Illustrations © 2020 by the International Science Group.

Cover design: International Science Group(isg-konf.com). ©

Cover art: International Science Group(isg-konf.com). ©

The content and reliability of the articles are the responsibility of the authors. When using and borrowing materials reference to the publication is required.

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighboring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

The recommended citation for this publication is:

Andreiko O., Basics of modeling music-performance technique // Problems of implementation of science into practice. Abstracts of XIII international scientific and practical conference. Oslo, Norway 2020. pp. 19-21.

URL: <http://isg-konf.com>

PROBLEMS OF IMPLEMENTATION OF SCIENCE INTO PRACTICE

101.	Рогачко-Островська М.С. ПРОФЕСІЙНО-ПЕДАГОГІЧНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ ЯК НАУКОВА КАТЕГОРІЯ	371
102.	Романова А.С. ПРАВОМІРНА ПОВЕДІНКА ЛЮДИНИ В УМОВАХ СОЦІАЛЬНО-ПРАВОВОЇ ДЕЗОРГАНІЗАЦІЇ СУСПІЛЬСТВА	374
103.	Роменська К.М. ПУБЛІЧНІСТЬ ТА ПРОЗОРИСТЬ БЮДЖЕТНОГО ПРОЦЕСУ УКРАЇНИ	376
104.	Сайко В.Г., Наконечний В.С., Сивкова Н.М. МОДЕЛЬ ОЦІНКИ АДАПТИВНОГО МЕТОДУ ПРИЙОМУ СИГНАЛІВ ВІД ПРОСТОРОВО - РОЗНЕСЕНИХ ПЕРЕДАВАЧІВ	378
105.	Салавелис А.Д., Атанасова В.В., Павловский С.Н. СОВРЕМЕННОЕ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – АНАЛИЗ И ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ	383
106.	Скуратовська Є.Ю. НОВИЙ ПОГЛЯД НА КЛАСИФІКАЦІЮ КОМПАРАТИВІВ СУЧАСНОЇ ФРАНЦУЗЬКОЇ МОВИ	387
107.	Смовженко Т.С., Коркуна О.І., Цільник О.Я. ФОРМУВАННЯ ОБ'ЄДНАНИХ ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАД ТА ЇХ СПРОМОЖНОСТІ	390
108.	Stepanov A. DEVELOPING COMMUNICATION SKILLS IN ENGLISH FOR BUSINESS AND ADMINISTRATION	393
109.	Степанчук В.В. ВПЛИВ КАДМІЮ НА ЦИРКАДІАННІ ХРОНОРИТМИ ГУМОРАЛЬНОГО ІМУНІТЕТУ В БЛИХ ЩУРІВ	396
110.	Стецюк В.І. РОЗШИРЕНИЙ АНАЛІЗ МАТЕМАТИЧНИХ МОДЕЛЕЙ БАГАТОЧАСТОТНИХ АВТОКОЛИВАЛЬНИХ СИСТЕМ	399
111.	Стещенко А.В., Кушнір С.О. ЯК ВПЛИНЕ ПРИЙНЯТТЯ ЗЕМЕЛЬНОЇ РЕФОРМИ НА РОЗВИТОК СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ	404
112.	Сулим Ю.В., Петришин О.А. КЛІНІЧНА АПРОБАЦІЯ КОМПОЗИЦІЙ З АМІЗОНОМ У ЛІКУВАННІ ПАРОДОНТИТІВ	406
113.	Тарасевич В.М. ПРО ЕКОНОМІЧНІ ІМПЕРАТИВИ СТРАТЕГІЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ ЗЛАГОДИ ТА ІНКЛЮЗИВНОГО РОЗВИТКУ	410

СОВРЕМЕННОЕ ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – АНАЛИЗ И ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ

Салавелис А. Д.,

к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий

Атанасова В. В.,

к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий

Павловский С. Н.

к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий

Организация школьного питания вопрос сложный, многогранный и сегодня один из самых обсуждаемых. Вопрос, при решении которого необходимо совместить разные, иногда совершенно противоположные точки зрения, подходы и требования. Например, современная система здравоохранения и диетологи в первую очередь ставят вопрос о необходимости создания рационального и сбалансированного рациона питания, которое учитывает физиологическую потребность растущего организма ребенка. В то же время, родителей больше интересует свежесть используемых продуктов, разнообразие блюд и их стоимость. Ответственных чиновников министерства образования интересуют вопросы санитарно-гигиенической безопасности всего процесса и кормления школьников и бюджетность предлагаемых вариантов, особенно, тех, что оплачивает государство. Школьную администрацию интересует выполнение всех спускаемых сверху инструкций и распоряжений, а также оплата коммунальных издержек на содержание пищеблоков. Арендаторов школьных столовых или непосредственных исполнителей интересует оптимизация расходов, минимизация убытков и прибыльность, а дети руководствуются только одним критерием - вкусно-невкусно, согласно которому и делают свой выбор.

Анализ состояния школьного питания в нашей стране показал, что согласно Государственным санитарным правилам, школьное питание должно быть разнообразным. Меню должно содержать «зерновые и/или картофель, фрукты и/или овощи, молоко и/или молочные продукты, мясо, рыбу, яйца, орехи, бобовые, семена, а также пищевые жиры (растительное масло, сливочное масло, маргарин». В обед ребенку должны предоставлять не менее одной порции овощей и/или фруктов, одну порцию мяса, рыбы, яиц, орехов, бобовых и семян. Рыба должна быть на столе не реже одного раза в неделю. При этом бесплатного школьного питания становится меньше - если раньше бесплатное питание охватывало всех учеников младших классов, то теперь такие решения

PROBLEMS OF IMPLEMENTATION OF SCIENCE INTO PRACTICE

принимают местные власти. Кроме того, представленный перечень продуктов, обязательный для школьного питания, не вписывается в установленные 15-25 гривен в день. На цену питания в украинских школах влияет выбор местными властями системы питания: приготовление горячих обедов прямо в школе, доставка готовых обедов и выдача их в раздаточной или организация питания по типу шведского стола. В первом случае необходима модернизация школьного пищеблока и переобучение поваров, во втором случае стоимость еды возрастет из-за необходимости ее доставки. Сегодня за школьный обед родители платят около 300 гривен в месяц, при выборе ормы мультипрофильного питания (по принципу шведского стола), стоимость питания может возрасти до 450-500 гривен.

Контроль за безопасностью питания в учебных заведениях с 20 сентября 2019 будет осуществляться по новым правилам согласно закона "Об основных принципах и требованиях к безопасности и качеству пищевых продуктов". Важнейшим новшеством для операторов, предоставляющих услуги питания, станет введение международной системы Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР), которая идентифицирует, оценивает и контролирует опасные факторы, определяющие безопасность пищевых продуктов.

Кроме внедрения системы НАССР, субъект хозяйствования, который предоставляет услуги питания в учебных заведениях, должен быть внесен в Государственный реестр мощностей операторов рынка (или, в случае необходимости, получить эксплуатационное разрешение). Также оператор рынка должен иметь возможность установить других операторов рынка, которые поставляют ему пищевые продукты, то есть обеспечить прослеживаемость.

Сегодня рассматривают вопрос о введении в нашей стране обязательного питания для школьников в целях борьбы с заболеваниями пищеварительной системы у детей, для этой цели Кабинет Министров решил в 2020 г. дополнительно направить 400 млн грн на переоборудование старых пищеблоков в образовательных учреждениях страны, объясняя причину столь пристального внимания власти к этой проблеме тем, что за время обучения в школе у 40% детей развиваются заболевания желудочно-кишечного тракта. И медицинская статистика это подтверждает, утверждая, что если в начальных и средних классах (с 1 по 9) болеет всего 14,6% детей, то в старших этот цифра вырастает до 29%.

Анализ международного опыта в решение этого сложного вопроса показал, что в каждой стране разработаны свои правила и подходы к решению проблемы школьного питания.

Например, во всех государственных школах Индии действует программа бесплатного питания. Блюда дают простые: рис, лепешки, овощной или рыбный карри, стакан молока или йогурта, иногда вареные яйца. Благодаря этой программе количество детей, которых родители не отдавали в школу, так как не видели в этом смысла, существенно сократилось. Также, это помогает бороться с кастовой дискриминацией: дети из разных каст все вместе едят одно

PROBLEMS OF IMPLEMENTATION OF SCIENCE INTO PRACTICE

и то же, часто даже из одной тарелки, и различия между высшими и низшими кастами хотя бы на время стираются.

В Японии школьное питание — это часть образовательного процесса. Ребенок учится взаимодействовать в большом коллективе, где у каждого есть свои обязанности. Маленький японец должен брать с собой в школу личную скатерть, комплект палочек и зубную щетку. Ежедневно назначаются дежурные, которые накрывают на стол и раскладывают еду, а затем собирают посуду. В меню входят суп, гарнир (рис или картофельное пюре), мясо или рыба, хлеб и обязательно пакет молока. Едят японские школьники прямо за партами (для этого и нужны скатерти) в компании учителя, но первым обедает директор школы. Он ест то же, что и дети, — так, во-первых, проверяется качество еды, а во-вторых, директор показывает, что у него нет никаких привилегий перед учениками.

В Бразилии на северо-востоке страны школы выступили с инициативой полностью перейти на растительное меню, при этом овощи и фрукты школы выращивают самостоятельно с помощью учеников, а также приобретают у местных фермеров. Таким образом, школьники питаются гарантированно качественной едой. Школы, в которых детей приучают жить экологично, в том числе заниматься огородом) — современный тренд. Такие школы действуют в разных странах, например в США, Канаде, Японии. А в Уругвае пошли еще дальше: детей не только привлекают к выращиванию овощей, но и учат доить коров, готовить супы вторые блюда.

В Англии до недавнего времени школьные ланчи состояли из полуфабрикатов, картофеля фри и разных сладостей. Идею перехода на здоровое питание в школах стал активно лоббировать известный шеф-повар Джейми Оливер, утверждая, что вкусно не значит вредно. Он добился своего: оборудование в школах заменили на самое современное, поваров отправили на переобучение, убрали автоматы с газировкой, меню сделали более разнообразным и полезным, здоровое питание в школах активно пропагандируют и стали привлекать известных шеф-поваров к приготовлению школьной еды.

В Финляндии с 1948 года действует программа бесплатных ланчей для всех школьников, сегодня страна на питание одного ученика тратит 532 евро в год. Меню довольно разнообразное: дают и мясо, и рыбу, и овощи, и молочные продукты, и, конечно, супы, особенно любимый всеми финнами хернекейтто — гороховый суп с копченой свиной. Также предлагаются блюда для вегетарианцев, представителей разных религиозных конфессий, аллергиков (можно выбрать еду без глютена и лактозы). Поэтому в столовых всегда людно — школьная еда пользуется спросом.

В Малайзии учитывают национальные особенности разных групп населения. Исторически сложилось так, что на территории Малайзии мирно сосуществуют малайцы, китайцы и индийцы. У каждого народа свои традиции и свои национальные блюда, что влияет и на школьное питание, в которое включены блюда трех основных этнических групп и тайская еда, которая очень популярна ввиду соседства, а также разнообразные европейские блюда. Еду

PROBLEMS OF IMPLEMENTATION OF SCIENCE INTO PRACTICE

можно купить в школьной кафетерии по сниженной цене, а дети из малоимущих семей получают обеды бесплатно.

В Южной Корее одни из самых сбалансированных школьных обедов в мире, учитывая, что в школе корейские ученики могут находиться с 8 утра до 22 вечера. Еду детям накладывают на специальный поднос, который разделен на несколько ячеек: для супа, риса, овощей, салатов и фруктов. Разные острые супы и обязательная порция риса — основа рациона. К ним добавляется банан — нечто вроде салатов и закусок, которые стимулируют аппетит, а также молоко или йогурт.

Во Франции школьное питание к приближается к ресторанному. В школах большая перемена длится 1–2 часа, школьная еда не только аппетитно выглядит благодаря умелой сервировке, но и удивляет своим разнообразием — обед состоит из 4–5 блюд и обязательной сырной тарелки. Дают даже сыр с плесенью. Таким образом детей с самых юных лет знакомят с разными вкусами и приучают питаться вкусно и красиво. Обеды частично оплачивает государство, но есть в школе необязательно. Меню на месяц находится в свободном доступе, и если ребенку что-то не нравится, он может во время обеденного перерыва сходить домой или в кафе.

Но в некоторых странах школьное питание вообще не предусмотрено. Например, в Канаде, Австралии, Вьетнаме родители собирают детям ланчи с собой.

В Украине вопросам организации школьного питания придается большое значение, так, в этом году завершается разработка Национальной стратегии по развитию безопасной и здоровой образовательной среды. Одним из ключевых компонентов стратегии будет организация здорового, рационального и безопасного питания в учебных заведениях.

Литература.

1. Ліса Москоні . Їжа для мозку. Наука разумного харчування. Київ: "Наш Формат", 2019. - 300с.

2. <https://www.adme.ru/zhizn-kuhnya/pochemu-v-odnih-stranah-deti-plyuyut-sya-shkolnoj-edoj-a-v-drugih-edyat-s-udovolstviem-2037915/>

3. <https://etcetera.media/ili-nevkusno-ili-dorogo-kak-novoe-shkolnoe-menyu-povliyaet-na-tsenu-pitaniya.html>

4. <https://www.segodnya.ua/economics/enews/v-ukraine-uzhestochatsya-trebovaniya-k-shkolnomu-pitaniyu-1136669.html>