

Министерство образования и науки РБ
Муниципальное казенное учреждение «Селенгинское РУО»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 5 г. Гусиноозерска

Секция: **Экономика**

«Печальный путь»

Авторы работы:

Гилязова Ксения,

Григорьев Анатолий,

учащиеся 10 класса МБОУ СОШ №5 г. Гусиноозерска.

Научный руководитель:

Поломошнова Наталья Александровна,

учитель экономики 1 категории, МБОУ СОШ №5 г. Гусиноозерска

г. Гусиноозерск

2021

Оглавление:

Введение.....	1
1. Кто и почему выбрасывает еду.....	4
2. Исследование.....	5
3. Эксперимент.....	8
4. Еда давно перестала быть для нас ценностью	
5. Поиск выхода.....	9
Заключение.....	10
Список использованной литературы.....	11

РЕЦЕНЗИЯ

на исследовательскую работу по экономике «Печальный путь» учеников 10 «А» класса МБОУ СОШ №5 г. Гусиноозерска Гилязовой Ксении и Григорьева Анатолия.

В научной работе содержатся результаты исследования в форме социологического опроса по теме «Печальный путь продуктов питания». Исследования проводились путем изучения анкетирования жителей г. Гусиноозерска по вопросам:

Какие продукты люди выбрасывают чаще всего...? И почему? Испытывают ли при этом угрызения совести?

Представленная исследовательская работа, без сомнения, своевременна и актуальна. На сегодняшний день проблема нерационального использования ресурсов и труда наблюдается у всего человечества, об этом говорит глубина проработки данной темы учениками. Борьба ведется, но ее нельзя назвать эффективной. Автор обращает внимание, в первую очередь на последствия, связанные с проблемой выброса еды и предлагает обоснованные выводы.

Научная работа Гилязовой К. и Григорьева А. «Печальный путь» полностью отвечает существующим требованиям, которые предъявляются к подобным научным трудам. Работа может быть рекомендована к публикации в специализированном журнале, опубликована в газете, размещена на сайте школы.

Учитель экономики МБОУ СОШ №5 г. Гусиноозерска

Поломошнова Наталья Александровна

«Мы выбрасываем продукты - мы выбрасываем чей-то труд»

Цели:

Целями представленной исследовательской работы являются:

1. Сократить выброс продуктов питания.
2. Организовать их правильное применение

Задачи:

1. Провести исследование среди жителей города Гусиноозерска.
2. Проанализировать собранную информацию и финансово-экономические показатели.
3. Изучить показатели по всему миру.
4. Разработать пути выхода из данной проблемы

Методы исследования:

1. Исследование теоретического материала, анализ и сравнение.
2. Социологический опрос
3. Построение таблиц, графиков

Введение

Мы выбрасываем половину всей еды, которую производим

Проблема голода на планете официально решена: хоть и существуют беднейшие районы, где люди не могут добыть себе пропитание, им оказывается помощь со стороны более благополучных стран. В целом, в 21 веке люди не гибнут от голода массово, как на протяжении всей предыдущей истории человечества. Это, безусловно, очень позитивный факт.

Другая его сторона не так радужна. В мире ежегодно выбрасывается 1/3 всех произведенных пищевых продуктов. Мы производим не просто много пищи, а слишком много: от 30 до 50 процентов продуктов питания отправляются на помойку прямо с полок магазинов или складов, так и не побывав ни на чьем столе. Вдумайтесь: мы выбрасываем до половины произведённой еды! Это кошмарный перерасход ресурсов, затраченных на её производство: сырьё, электричество, транспорт, загрязнение окружающей среды,

переполненные помойки. Как же так вышло? И что с этим делать? Ответы на эти вопросы нам ещё только предстоит найти.

Купленное, но не съеденное и выкинутое, оборачивается финансовыми убытками. Выбрасывание еды способствует росту мировых цен на продукты питания, делая продукты менее доступными для бедных и увеличивая число страдающих от недоедания в разных странах.

В России 44% граждан выбрасывают продукты, потому что не успевают использовать их до истечения срока годности (ВЦИОМ 2018).

Всего мы выбрасываем треть производимой еды - 1,6 млрд. тонн. Как человечество оказалось в такой абсурдной ситуации?

Проблема комплексная - мы теряем еду на всех этапах: во время уборки урожая, доставки к фабрикам и супермаркетам, в торговых сетях и сами потребители ее выбрасывают. Кроме того, простая экономическая истина заключается в том, что чем больше еды потребители выбрасывают, тем больше производители могут продать[4].

Актуальность рассматриваемой темы состоит в том, что около 1,4 млрд гектаров земли используется, чтобы производить еду, которая в итоге будет выброшена. Это тревожные данные, учитывая, что к 2050 году нам будет необходимо удвоить производство, чтобы накормить растущее население. Вырубить больше лесов, осушить больше рек, потратить больше угля, нефти. Сокращение количества еды, которая выбрасывается, значительно бы облегчило бремя, которое ляжет на природные ресурсы.

В настоящей проектной работе мы выявляем процент выбрасываемых продуктов жителями нашего города, предлагаем пути решения данной проблемы, используя способы рационального потребления продуктов питания.

Кто и почему выбрасывает еду

Детальная проработка данной темы, позволила нам выяснить, что от 30-40% всей произведенной в мире еды оказывается на помойке. Выкидывают ее на всех этапах производства. Около 7% урожая остается на полях. Причина проста: из-за низких рыночных цен на продукты фермеру иногда дешевле оставить урожай на поле, чем потратить средства на его сбор.

До 20% уже собранного урожая фермерам приходится выбрасывать, потому что фрукты и овощи не соответствуют "стандартам красоты" торговых сетей, магазины хотят видеть на своих полках только ровные огурцы и идеально круглые яблоки, что-то портится из-за неправильных условий транспортировки, в супермаркетах повреждается упаковка или продукты теряют товарный вид.

Основная масса гниющей на свалках еды в развитых странах попадает в отходы с прилавков — около 30%. В супермаркетах пропадает в основном выпечка, мясо, морепродукты, готовая еда, фрукты и овощи [1].

Мы выяснили, почему это происходит: чтобы человек покупал, супермаркеты должны быть сияющим царством изобилия. Такова политика торговых сетей — только в таких "интерьерах" покупатель складывает в корзину больше товаров. Это приводит к тому, что на полках продуктов в два раза больше, чем требуется покупателям. Просто ради образа бесконечного изобилия мы выбрасываем миллиарды тонн еды.

Еще одна причина — "ловушка срока годности". Обычно еда отправляется в мусорку за два-три дня до истечения последней даты, хотя она будет пригодна в пищу еще почти неделю, после того как ее выбросили.

Другая причина такого легкомысленного отношения к еде — старания магазинов и ресторанов продать как можно больше. Регулярные акции «купи два, получи третий в подарок» играют на жадности потребителей.

Между тем горы гниющей еды ответственны за выделение парниковых газов — главной причины антропогенных климатических изменений. Согласно расчетам ООН, углеродный след всей выброшенной еды в глобальном масштабе в год составляет 3,3 млрд тонн. Для сравнения: мировой объем выбросов — 50 млрд тонн. Выбрасывая, мы вредим природе и, в конечном счете, самим себе.

Современный россиянин выбрасывает в два раза больше еды, чем его родители в 1970-х. Калорийность наших блюд и их размеры сильно выросли за последние 30 лет. С 1982 года калорийность кусочка пиццы увеличилась на 70 процентов. Растет размер тарелок (в среднем с 1960-х он вырос на 36%), но они все равно заполняются — тем, что мы уже съесть не в силах.

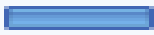


Наконец, потребители обычно не планируют покупки и берут больше, чем могут съесть.

Исследование

Покажи мне свой мусор, и я скажу кто ты!

Понять, какой смысл люди вкладывают в выбрасывание продуктов питания и какие установки при этом срабатывают, помогли интервью с жителями города Гусиноозёрска разного возраста (21–72 лет) и социального статуса (занятые, временно не работающие, студенты, пенсионеры, домохозяйки).

Вы выбрасываете продукты?

1. Да, не задумываясь.	[134]	 [40.36%]
2. Да, испытывая угрызения совести.	[183]	 [55.12%]
3. Нет.	[15]	 [4.52%]
Всего голосов: 332		

Делаем выводы по каждому из показателей:

Охарактеризовать **третий** показатель можно, как сила травмы, большинство опрошенных из этой позиции это пенсионеры и кому, как не им известно, что такое голод, ведь память о пережитом не позволяет расточительно потреблять и выбрасывать, формирует бережливое отношение к продуктам питания.

Второй показатель имеет схожесть с первым, возрастная категория этих людей от 35-40 лет, и это говорит нам о том, что это дети СССР, которые воспитывались и учились у своих родителей, у тех самых родителей, которые прошли довольно сложный жизненный путь, в том числе и детство, поэтому они испытывают угрызения совести.

В **первом** показателе возраст опрошенных составляет от 18-25 лет, здесь уже новое поколение, которое не задумывается о масштабах выброшенных продуктов и о огромной расточительности ресурсов.

Можно сделать вывод о трех показателях: Мы видим, что все-таки большая часть продуктов идет на выброс и нужно активно решать эту проблему.

Опрос показал, что **55.12%** людей выбрасывают продукты, при этом испытывая угрызения совести, **40,36%** даже не задумываются, и лишь малая часть опрошенных не выбрасывают продукты.

Еда давно перестала быть для нас ценностью

Причины, «провоцирующие» утилизацию еды, оказались разными – от проблемы с планированием потребления до полного игнорирования практик хранения [6]. Мы выделили основные:

Ошибки в расчетах при покупке еды возникают из-за неспособности предвидеть поведение других членов семьи. «Периодически ты рассчитываешь: “вот, я сейчас куплю 10 порций чего-либо, и эти 10 порций человек будет есть”. А потом оказывается, что вот этот не съел, вот этот не съел, и это выкидывается» (студент, 22 года).

Смена желаний и планов, импульсивные «голодные покупки», несовпадение информации о наличии продуктов в доме (продукт уже есть, но о нем забыли и покупают новый; члены семьи не способны договориться о параллельном совершении покупок). «Иногда хлеб почему выбрасывается — я, например, не знаю, что папа сходил в магазин. Я утром встаю, вижу, что нет хлеба, естественно, с работы еду и заезжаю в магазин, покупаю его, а потом прихожу домой, а там хлеб лежит уже, им купленный». (женщина, 33 года, продавец).

Несовпадение ритма жизни и сроков годности продуктов питания. Ритм может измениться, нарушив планы приема пищи на ближайшие дни. «Планировали, например, поужинать, а взяли и заехали куда-то в другое место или в гости пошли. И вот так, знаешь, не были дома 3-4 вечера, а потом открываешь холодильник, и можно выкидывать всё, в принципе» (35 лет, водитель).

Предпочтение продуктам быстрого приготовления. «Всегда же лень взять и разогреть себе супчик, например, можно же съесть что-то менее сложно разогреваемое, и тогда какие-то общие продукты выбрасываются» (27 лет, преподаватель).

Демонстративное выбрасывание и гедонистические установки. Некоторые ассоциируют выбрасывание с бедностью, считая, излишнюю обеспокоенность о выбрасывании продуктов, постоянный подсчет и калькулируемость признаками недостаточно обеспеченных людей. «Мне это тоже как-то передалось, что нельзя жить в нищете что ли» (мужчина, 42 года, инженер).

Кроме того, еда воспринимается как источник положительных эмоций, а не «топливо» для организма. Отсюда — отказ от не исключительно свежей (вчерашней) еды и обязательств доедать приготовленное. «Отношение к тому, чтобы доесть через силу» было негативное, потому что ты в ресторан ходишь, чтобы получить удовольствие, не для

того, чтобы там съесть обязательно все. А это уже какая-то мелочность, если так, то зачем ты пошел тогда» (45 лет, спортивный тренер).

Жизненные переходы (переезды на новое место жительства, чаще из сёл в города, уход от родителей и начало самостоятельной жизни). Для «вырвавшихся» из отчего дома, бездумные покупки и выбрасывание становятся проявлением обретенной свободы. Переселенцы в более крупный населённый пункт вынуждены осваивать новые практики обращения с отходами в связи с отсутствием привычных каналов утилизации. «Когда я жила в деревне, еда не выбрасывалась, её доедали свиньи или собаки, потому что там собаки не такие вредные, как городские породистые. Они кушали почти всё, что им давали. Поэтому мы не выбрасывали еду никогда. Потом, когда переехала сюда, ну, конечно, как-то было жутко выбрасывать, но привыкает человек ко всему» (женщина, 43 года, владелица парикмахерской).

Перекладывание ответственности

Виноватыми в выбрасывании люди считают не только себя, а часто ответственность переносится на ритейл. Продуктовые сети обвиняются по двум «статьям»: индуцирование спроса («навязывание» лишней еды) и недобросовестное хранение продуктов.

Под «навязыванием» понимают наличие всего, что побуждает к незапланированным покупкам (специальные этикетки, акции и проч.) и продажу продуктов «в упаковках такого размера, что априори домохозяйствам, состоящим из одного-двух человек потребить их до исхода срока годности невозможно».

Говоря о недобросовестном хранении, имеют в виду манипуляции с товаром, после которых он только с виду остается качественным, а по факту приобретает испортившаяся еда. «Стирают дату, новую пишут и продают. А зачем выбрасывать?» (мужчина, 56 лет, инженер) [2].

Проанализировав всё, что было выброшено за последний месяц, мы пришли к выводу, что люди *«работают на мусорное ведро»*.

Что же люди выбрасывают чаще всего...?

Эксперимент

Мы провели ревизию домашних мусорных корзин и корзин у своих знакомых и родственников, и составили свой топ продуктов, которые выбрасываем:

1. Хлеб. Это ужасно! Хлеб люди выбрасывают чаще всего.
2. Суп
3. Молоко
4. Кефир
5. Мясо
6. Майонез и другие соусы

Самый распространенный аргумент против выбрасывания: огромное количество нуждающихся и голодающих. С этим не поспоришь: более разумное распределение могло бы стать решением проблемы. Но есть и другие причины. Вместе с едой в мусорном баке оказываются ресурсы, которые ушли на ее производство: леса, которые срубили под сельскохозяйственные нужды, вода, электроэнергия, человеческий труд [3].

Поиск выхода

«Съесть, нельзя выбросить».

Почему нужно отказаться от выбрасывания еды и каким образом этого избежать? Мы предлагаем пути решения:

-Рациональное поведение. Грамотное планирование количества еды, а также ее качества (в том числе выбор продуктов с более удобным для длительного использования сроком годности).

-Восприятие выбрасывания как пустой траты своих ресурсов: денег, израсходованных на покупку, времени и сил, отнятых походом в магазин и готовкой.

-Культура отношения к еде как к результату чужого труда.

-Отрицайте выбрасывания как такового. Еда не выкидывается, ищутся каналы для «безотходного производства» (соседи и друзья, домашние/бездомные животные, нуждающиеся).

-Этичное потребление. Сведение утилизации к минимуму с целью помочь природе.

-Создать больше благотворительных волонтерских организаций, которые дают магазинам, кафе и ресторанам возможность поступать разумно, рационально, в духе времени. Они берут на себя труд вывезти еду и отдать ее тем, кто в ней нуждается.

-Можно разместить ящики по городу, в которых любой желающий оставлял бы продукты и нуждающиеся люди брали их для потребления.

А ведь пищевые отходы, в конце концов, могут также стать **ценным ресурсом, основой для бизнеса**, а не источником экологических проблем. Газ, который выделяют пищевые отходы, можно использовать для отопления. Уже сегодня активно разрабатываются технологии, которые позволят использовать пищевые отходы для производства кормов для аквакультуры, а также для создания биотоплива.[5].

Предложенные пути решения можно озвучить на классных часах в школе, напечатать памятки, которые можно разместить на стендах, провести мероприятия.

Делаем общее дело — спасаем еду.

Заключение

Таким образом, мы выяснили, что основными причинами выбрасывания продуктов у населения являются: ошибки в расчетах при покупке еды, смена желаний и планов, импульсивные «голодные покупки», предпочтение продуктам быстрого приготовления, перенос ответственности на ритейл... Выбрасывание продуктов - огромная проблема, которую можно и нужно решить.

Люди должны прекратить отправлять еду на свалку из осознания ответственности перед природой, и эту ответственность у современного потребителя нужно активно прививать. Это длительный процесс, но подобные культурные сдвиги уже происходят. В некоторых странах проблему решают на государственном уровне.

Потребитель должен понять, что тратится огромное количество ресурсов на то, чтобы произвести еду, которая потом выбрасывается. Это значит, что 28% всех сельхозугодий на планете используются "впустую". Кроме того, потери продовольствия ведут к значительному перерасходу водных ресурсов. Общий объем воды, используемой для производства еды, которая потом окажется выброшенной (а это почти 250 кубических километров), сопоставим с годовым стоком Волги или с тремя Женевским озером. То есть, выбрасывая еду, мы отправляем в мусорку биоресурсы планеты, труд продавцов и производителей, фермеров и всех тех, кто напрямую связан с производством продуктов питания. А это, как нам кажется, самое важное.

Своей исследовательской работой, мы доказали, что в обществе назрела острая проблема перерасхода ресурсов, и хотим привлечь широкий круг к этой глобальной проблеме, используя объявления, конкурсы и классные часы в школе. Поэтому, реализация данного проекта «Печальный путь», представляется целесообразной.

Нынешнему поколению следует вернуться к бережливости, позаботившись о будущем.

Список литературы:

1. Научно-образовательный портал IQ-<https://iq.hse.ru/news/218864230.html>
2. Газета: Коммерсантъ/Огонёк №48(5494) от 04.12.2017
<https://www.kommersant.ru/doc/3466885>
3. Развивающий блог- <https://www.babyblog.ru/user/id1217345/676035>
4. Научный сайт “Фактрум”- <https://goo.su/3yKn>
5. Интернет-сайт- <https://goo.su/3Yko>
6. Интернет-сайт “АГРО-инструмент”-<https://goo.su/3YK>

