

Библиографический список:

1. *Корнеева И. В.* Планирование фандрайзинга в некоммерческих организациях [Текст] / И. В. Корнеева // Современные проблемы управления. 2015. С. 737.
2. *Вахтина А. О.* Система фандрайзинга на арене российских НКО [Текст] / А. О. Вахтина // Региональное развитие, 2015. № 6. С. 24-29.
3. *Панкратова Л. Э.* Подготовка профессиональных социальных работников в ВУЗЕ: Новые аспекты [Текст] / Л. Э. Панкратова // Помогающие профессии: Научное обоснование и инновационные технологии / Под общей редакцией проф. З. Х. Саралиевой. Н.Новгород: Изд-во НИСОЦ, 2016. 865 с.

*Пояркова А.А., Яргина А.А.
г. Екатеринбург*

ИЗМЕНЕНИЕ РАЦИОНА ПИТАНИЯ В ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЕ В XX ВЕКЕ (ПО МАТЕРИАЛАМ ЗАРУБЕЖНОЙ ИСТОРИОГРАФИИ)

Часто мы не задумываемся над тем, какое значение для нашего здоровья и трудоспособности имеет питание. Основа жизни – постоянный обмен веществ организма с окружающей средой. Пища – единственный источник энергии и строительный материал для формирования сложных структур организма и энергии для умственной и двигательной активности. И как питание влияет на развитие индивида, так и развитие общества влияло на изменение рациона питания. XX век был насыщен историческими событиями, оказавшими влияние на ход развития всего человечества [1, с. 4].

Объектом исследования выступает изменение рациона питания стран Западной Европы. Основой для изучения данной темы послужили материалы западноевропейской историографии. Данная проблема освещена в научных трудах, но не достаточно подробно.

Для наглядности, весь XX век был условно разделен на 5 периодов: 1900-1920, 1920-1940, 1940-1960, 1960-1980, 1980-2000. Данная периодизация обусловлена медленными темпами изменения рациона, отследить которые на менее продолжительном промежутке истории не представляется возможным.

Рацион первого периода продолжительностью с 1900 по 1920 состоял преимущественно из продуктов сельскохозяйственной деятельности. Небогатые люди могли позволить себе только то, что выращивали сами. Так что основной рацион составляли овощи: помидоры, кукуруза, лук, картофель и другие продукты, редко мясо. У богатых людей было большее разнообразие в выборе продуктов. Многие могли приобретать разнообразные сорта чая, и

даже, дефицит того времени, - конфеты. В то же время стали появляться новые, изысканные сорта алкоголя. В 1919 году был введен сухой закон в США, вследствие чего большая часть производимой алкогольной продукции поставлялось на европейский рынок. Было поставлено около 11 миллионов литров алкоголя [2, с. 98].

В период с 1920 по 1940 из-за последствий таких событий, как Первая Мировая война, Мировой экономической кризис, затронувший все страны Западной Европы, предпосылки и начало Второй мировой войны, множество людей страдали от голода, но это не препятствовало скачку в развитии мучных изделий [3, с. 105]. В военный период в связи с ограниченным ассортиментом сельскохозяйственных продуктов, в условиях ограниченных ресурсов люди стремились разнообразить свой рацион путем создания различных блюд из ограниченного количества продуктов [4, с. 31]. Стали появляться всевозможные булочки, заварной крем, рулеты, и прочие хлебобулочные изделия. В этот период в магазинах впервые стали продавать уже нарезанный хлеб [5, с. 108]. Но основная пища была все та же. Только люди с большим достатком могли покупать различные сладости в городах, а бедные не имели возможности питаться чем-то изысканным, и употребляли в пищу выращенные самолично продукты. До начала Второй Мировой войны в питании европейцев присутствовали товары колониального происхождения [6, с. 18].

Европа импортировала из стран Востока многие товары высокого качества: ткани, ювелирные изделия, медикаменты, пряности, кофе, чай, сахар. В ряде колоний существовало производство таких товаров как хлопчатник, джут, сахарный тростник, табак, кокосовая и масличная пальма, виноград, цитрусовые и другие, также предназначенные на экспорт. Некоторые колонии организовывали многоотраслевое хозяйство, специализируясь на производстве фруктов, овощей, хлопчатника, а дополнительно выращивали зерновые, кормовые травы, тут же создавали крупные животноводческие фермы, строили заводы по переработке своей продукции. Так, например, Ассам, Цейлон, Ява стали районами выращивания чая. Бенгалию англичане специализировали на производстве джута, Ирак — поставлял им ячмень, Северная Африка – оливки, Вьетнам.

1940-1960 года были богаты на изобретения новых продуктов. Вторая Мировая война повлекла за собой недостаток сельскохозяйственной продукции [8, с. 60] Мужчины уходили на фронт, вследствие чего количество посевных площадей сильно уменьшилось, а на заводах не хватало рабочей силы. Из-за этого все больше женщин и молодежи переезжали из деревни в город, работая

на заводах вместо мужчин. К тому же, в условиях жестокой, непрекращающейся войны армия нуждалась в продовольствии, которое могло бы храниться долго. К уже привычным в армии сухарям стали добавляться разнообразные консервы, очень популярны были консервированные персики [9, с. 11] Основным продуктом питания того времени был хлеб, не очень свежий, иногда совсем не вкусный, но постоянный, не имеющий возможности пропасть с прилавков магазинов. Именно этот период, можно сказать, стал переломным в развитии пищевой продукции XX столетия. Домашняя еда стала уступать производственной. Популярность готовой еды так же объяснялась отсутствием у хозяек времени на приготовление пищи, так как многие женщины пошли работать, а рабочий день в военное время и в первые послевоенные годы был не менее 12 часов. К 1950-м годам рост индустрии быстрого питания был в самом разгаре, совершенствовались маркетинговые стратегии.

После Второй Мировой войны в Западную Европу хлынули эмигранты. Западная Германия приняла 20 миллионов беженцев и временных рабочих с востока. После 1945 года выросло число пуэрториканцев и филиппинцев [10, с. 23] Эмигранты привезли с собой свои национальные блюда. Так, например, китайская кухня богата овощами, приготовленными на сильном жару, с добавлением масла. Индийская кухня привнесла в Европу кокосовое масло. Японская кухня разнообразила европейское меню морскими водорослями, рисом, соевыми продуктами [11, с. 130]. Эмигрантские блюда оказались дешевыми, быстрыми в приготовлении и сильно разнообразили консервативное европейское меню, отчего возросла популярность китайской, индийской, турецкой кухонь [6, с. 19].

В начале послевоенного периода, который по некоторым оценкам продолжался с 1960 год по 1980 год, во всей Европе была проблема с пропитанием: голод, недостаток продуктов, огромные очереди за хлебом и крупой. И, несмотря на то, что к концу 70-ых годов все-таки удалось наладить хорошее производство и транспорт продуктов, этот период все же запомнился гражданам массовым голодом. В это время уже начало прослеживаться ускорение темпа жизни, страны начали понемногу оправляться от войны, не только мужчины, но и множество женщин устраивались на работу. Это привело к тому, что недостаток продуктов сопровождался недостатком времени для полноценного приготовления пищи, и именно этот период стал началом культа общественного питания. Главными составляющими рациона служили простые, быстро готовящиеся продукты, такие как яйца, рыба, лук, картофель, мясо,

молоко, иногда сыр, также во многих местах общественного питания на обед подавали яблочные пироги, пудинги, сушеные фрукты.

Без сомнения, XX век являлся самым прогрессивным в истории человечества в плане научных изобретений и технологических улучшений. В конце 1960-х и начале 1970-х годов развитие технологий привело к значительному увеличению массового производства. Активно развивается электротехника. Чтобы увеличить продажи, производители создавали разнообразные инновационные бытовые приборы, которые могли похвастаться множеством функций. К 1970-м годам владение широким спектром бытовой техники считалось необходимым для повседневной жизни. Микроволны революционизировали приготовление пищи, позволяя размораживать, готовить или повторно нагревать пищу в очень короткое время, что стимулировало рост потребления замороженных полуфабрикатов. В 1977 году появились первое микропроцессорное компьютеризированное управление приготовлением пищи в индустрии ресторанов быстрого питания и микроволновая печь, которая сканировала штрих-коды, а также печь распознающая голосовые команды. В 1978 году изобретена микроволновая печь, которую возможно было использовать в домашних условиях.

К 1960-м годам детское меню стало нормой в некоторых популярных ресторанных сетях, а рекламодатели стали фокусировать маркетинговые усилия на детях. Экскурсии в рестораны быстрого питания стали доступными, а кулинарные изыски заведений общественного питания могли удовлетворить потребности посетителей всех возрастов.

Период с 1980 по 2000 является настоящим расцветом кухни в Европе. Послевоенное время закончилось, уровень жизни повысился, и как следствие потребности к разнообразию рациона возросли. Все это не могло не повлечь за собой множество разработок в отрасли питания. К уже вошедшим в повседневную жизнь электроприборам стали добавляться другие бытовые инновации 1980-х годов, в том числе кухонные комбайны и блендеры, которые также делали кулинарию быстрее и легче. К середине 1980-х годов во всех состоятельных домах можно было встретить ростер, вафельницу, фритюрницу, яйцеварку, пароварку, кофеварку, холодильники, морозильники и микроволновые печи, потребители имели возможность выбирать из невероятного множества машин, которые могли бы изготавливать капучино, выпекать хлеб или даже взбивать домашнее мороженое [12, с. 109] Благодаря этому обычные люди смогли разнообразить повседневный рацион. Новая техника сократила время приготовления пищи. Если в 40-х годах европейцам

требовалось около шести часов в день на покупку и приготовление пищи, то к 1970-м годам это время уменьшилось до двух часов. К концу 1990-х годов многие люди питались вне дома или покупали полуфабрикаты, ежедневно проводя на кухне всего 30 минут.

Эмансипация женщин достигла своего рассвета, и многие из них перестали стоять часами у плиты, предпочитая покупать полуфабрикаты или питаться готовой едой. Появлялись разнообразные газированные напитки, чипсы, сладости, товары быстрого приготовления, такие как хлопья, консервы, замороженные продукты. Стали развиваться места общественного питания, что привело к появлению такого понятия, как фаст-фуд. Фаст-фуд впервые стал популярен в США, где появляются такие бренды как: McDonald's, KFC и другие. Вскоре, рестораны быстрого питания распространились по всему миру. Например, с 1980 по 1983 год количество ресторанов McDonald's в Европе возросло с 250 до 3000 [13, с. 24]. Уже в начале 1990-х стало ясно, что индустрия фаст-фуда становится глобальной.

Таким образом, в XX веке произошло изменение в структуре питания Западной Европы, переход от домашних продуктов к полуфабрикатам и пище быстрого приготовления. Разрабатывались рецепты и создавались новые продукты. Для того, чтобы пища быстрее готовилась и долго не портилась, стали широко применяться различные пищевые добавки. Рост популярности пищевых продуктов уже готовых к потреблению и развитие сетей общественного питания изменили вкусовые предпочтения людей. Привычка «есть на бегу», перекусывать калорийной пищей привела к увеличению числа заболеваний, связанных с избыточным весом. Однако в XXI веке популярность приобретает культура здорового образа жизни, все больше людей отказываются от готовых продуктов в пользу домашней кулинарии, растет число поклонников вегетарианства и сыроедения. Но результаты подобных тенденций в настоящий момент спрогнозировать не представляется возможным.

Библиографический список:

1. *Воробьев В. И.* Слагаемые здоровья (о рациональном питании) [Текст] / В. И. Воробьев. Москва, 1987.
2. *Jack S. Blocker, David M. Fahey, Tyrrell I. R.* Alcohol and Temperance in Modern History An International Encyclopedia [Текст] / Jack S. Blocker. Santa Barbara, 2003.

3. *Rodriges A. M.* Новейшая история зарубежных стран XX век [Текст] / А. М. Родригес. М., 2001.
4. *Стеукевич С. М.* Новейшая история зарубежных стран XX век Европа и Америка 1939-1957 [Текст] / С. М. Стеукевич. М., 1978.
5. *Belderok B., Mesdag H., Dingena A.* Bread-making quality of wheat: A century of breeding in Europe [Текст] / B. Belderok, H. Mesdag, A. Dingena. New York, 2000.
6. *Гренвилл Дж.* История XX века. Люди. События. Факты / пер. с англ. О. Суворов [Текст] / Дж. Гренвилл. Москва, 1999.
7. *Внешняя и колониальная политика Великобритании в XVIII–XX вв.* Ярославль, 1993 [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://poisk-gu.ru/s11352t2.html>.
8. *Кульбакин В. Д.* Очерки новейшей истории Германии [Текст] / В. Д. Кульбакин. Москва, 1962.
9. *Jango-Cohen J.* The History of Food [Текст] / J Jango-Cohen. Minneapolis, 2006.
11. *Байер К., Шейнберг Л.* Здоровый образ жизни [Текст] / К. Байер, Л. Шейнберг. Москва, 1997.
12. *Канаевский Е. М., Краснянский Э. В. и др.* О продуктах и культуре потребления [Текст] / Е. М. Канаевский, Э. В. Краснянский. Москва, 1988.
13. *Schlosser E.* Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal. [Текст] / E. Schlosser. Boston, 2001.

Рассадникова В.Г.

г. Екатеринбург

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ СИСТЕМЫ ВНУТРИКОРПОРАТИВНЫХ СВЯЗЕЙ С ОБЩЕСТВЕННОСТЬЮ НА ТРАНСПОРТНОМ ПРЕДПРИЯТИИ

На сегодняшний день вопрос о создании эффективной системы внутрикорпоративных связей с общественностью стоит перед многими российскими компаниями. Актуальна эта тема и для предприятий транспортной отрасли.

Внутрикорпоративные связи с общественностью, по нашему мнению, представляют собой четко продуманную и взвешенную информационно-коммуникационную политику, направленную на поддержание положительного имиджа организации в сознании сотрудников [1, с. 13].