

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ НАУКОВОЇ ГАЛУЗІ ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ ТА ЇХ ВІДОБРАЖЕННЯ В ПРОГРАМАХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

У статті здійснено аналіз основних напрямків та тенденцій розвитку наукової галузі гігієна харчування, з метою оновлення змісту навчальних дисциплін: "Фізіологія харчування, санітарія та гігієна", "Технологія виробництва продуктів харчування" та "Організація виробництва продуктів харчування". Виокремлено основні проблемні завдання, на вирішенні яких сконцентрована наукова галузь гігієна харчування на сучасному етапі розвитку та проаналізовані можливості їхнього відображення у навчальних програмах відповідних навчальних дисциплін.

Ключові слова: гігієна харчування, фізіологія харчування, професійна освіта, навчальні програми, зміст навчання.

Актуальність проблеми. Новий навчальний 2012-2013 рік у багатьох загальноосвітніх школах України розпочався з уроку "Гігієна харчування", що вказує на пріоритетність та суспільну значущість проблеми здорового харчування на сучасному етапі. Важливим є й те, що до шкільної освітньої програми, починаючи з цього навчального року, уведено навчальний предмет "Основи здоров'я", у якому передбачається висвітлення низки важливих питань у галузі гігієни харчування населення. Викладання цієї дисципліни у багатьох школах здійснюється учителями, які не мають спеціальної фахової підготовки, що негативно позначається на рівні та якості знань учнів. Тому, виникає необхідність вдосконалення робочих програм дисциплін наукової галузі гігієна харчування, які включені в навчальні плани підготовки спеціалістів з напрямку 6.010103 "Технологічна освіта". Розробка навчальних планів та програм має здійснюватися у контексті провідних тенденцій розвитку відповідної наукової галузі.

Мета роботи. Проаналізувати основні тенденції розвитку наукової галузі гігієна харчування та розробити рекомендації щодо їх відображення у змісті відповідних навчальних дисциплін.

Як засвідчує аналіз наукових праць [1, 2, 3, 4] до основних напрямків розвитку цієї наукової галузі варто віднести забезпечення якості продовольчої сировини і продуктів харчування, яка визначається двома основними факторами: безпекою і харчовою цінністю. Забезпечення цієї якості передбачає:

- розробку та розвиток законодавчої і нормативної бази, її адаптацію до міжнародних і європейських стандартів;
- вдосконалення системи раціонального харчування і профілактики харчових токсикоінфекцій, виявлення шкідливих для здоров'я контамінантів харчових продуктів їх токсикологічний аналіз, гігієнічне регламентування;
- розширення інструментарію для дослідження хімічного складу продуктів харчування, визначення їх харчової цінності з метою отримання об'єктивної інформації;
- розроблення принципів створення комбінованих продуктів харчування заданого хімічного складу, зокрема продуктів харчування, збагачених незамінними нутрієнтами, які дають змогу швидко і ефективно здійснювати корекцію харчового статусу.

Важливим чинником, що зумовлює істотний прогрес наукової галузі гігієна харчування, є розвиток фундаментальних досліджень в області біофізики, біохімії і фізіології харчування. [2. с. 6] Насамперед, йдеться про дослідження метаболізму, біотрансформації і механізмів дії найбільш небезпечних і розповсюджених контамінантів їжі, дослідження природи харчової алергії, фармакологічних аспектів окремих харчових речовин і їх комплексів. Зокрема важливим напрямком є розробка вітамінів-антиоксидантів, селену, пектину, окремих жирових композицій, інших нутрієнтів, які підвищують неспецифічну резистентність організму до дії несприятливих факторів довколишнього середовища і попереджують розвиток таких розповсюджених захворювань як серцево-судинні та злоякісні новоутворення. Останні є особливо актуальними у зв'язку з екологічною ситуацією в Україні, та порушенням структури харчування населення. Практичним аспектом розвитку фундаментальних досліджень в області біохімії, біофізики і фізіології харчування стало уточнення та розробка нових норм фізіологічних потреб у харчових речовинах і енергії для різних груп населення.

З метою вдосконалення існуючої системи методів контролю харчових продуктів в

останні роки проводиться робота зі створення загальної методологічної бази, розробки нових високочутливих методів [2. с.7]:

- якісного аналізу, спрямованого на виявлення та ідентифікацію контамінантів їжі;
- кількісного аналізу, спрямованого на визначення вмісту контамінантів їжі;
- виявлення фальсифікації харчових продуктів;
- аналізу харчової цінності і хімічного складу продуктів харчування;
- оцінки фактичного харчування, харчового статусу та їх впливу на здоров'я населення;
- діагностики і лікування аліментарних захворювань.

Визначальним фактором таких методів є їх точність і надійність.

В усьому світі і, зокрема, в Україні, відбувається процес вдосконалення традиційних і розробка нових технологій виробництва продуктів харчування. При цьому, за основу беруться гігієнічні вимоги до складу і рецептури продукту та застосовуваного обладнання. Результат цього процесу – безпечні, смачні продукти з високою харчовою цінністю, в сучасній упаковці та із застосуванням сучасних методів подачі готової продукції в закладах масового харчування. Нові технологічні рішення ефективно впроваджуються не лише у сферу виробництва але й у процес зберігання продуктів харчування.

Гігієна харчування, як наукова галузь традиційно зосереджувалась на розробці основних принципів і практичних заходів з раціональної організації харчування різних вікових та професійних груп населення, а також заходів щодо попередження захворювань, які виникають внаслідок неправильного харчування, включаючи і харчові отруєння, інфекційні захворювання з харчовим чинником передачі [1. с. 4].

Основним завданням наукової галузі гігієна харчування на сучасному етапі стало покращення здоров'я людини шляхом максимального використання позитивних сторін біологічної дії їжі на організм. Можливість підвищення здоров'я шляхом харчування є загальновизнаною. Це переконливо доведено на всіх етапах онтогенетичного циклу. На відміну від інших чинників довколишнього середовища, що впливають на людину, їжа є найскладнішим, мультикомпонентним. Залежно від властивостей і складу вона здійснює різний вплив на організм. За допомогою їжі можна змінювати функцію і трофіку тканин, органів, систем і організму загалом у бік їх посилення або ослаблення [1. с. 4].

Зв'язок організму із зовнішнім середовищем, що реалізується через їжу, значною мірою залежить від біологічних, екологічних і соціально-економічних чинників [1. с. 51]. В наш час роль екологічних чинників у харчуванні людини є такою ж значущою, як і роль соціально-економічних. Науковці вважають, що з розвитком виробничих сил суспільства роль екологічних чинників зростатиме.

Розв'язуючи ключове завдання наукової галузі гігієна харчування – зростання показників здоров'я населення шляхом максимального використання позитивних властивостей їжі як мультикомпонентного чинника навколишнього середовища, велике значення має охорона внутрішнього середовища організму від біологічних і хімічних забруднень харчових продуктів.

На даному етапі розвитку суспільства надійна санітарна охорона харчових ресурсів, їх гігієнічна експертиза мають суттєве значення для профілактики багатьох захворювань інфекційної і неінфекційної природи.

Таким чином, проаналізувавши результати останніх наукових досліджень [2, 3, 4, 5], можна стверджувати, що наукова галузь гігієна харчування на сьогодні сконцентрована на вирішенні таких основних проблемних завдань:

- дослідження харчових речовин, що входять до складу їжі і значення їх для життєдіяльності організму (нутріціологія);
- визначення кількісного і якісного складу окремих груп продуктів, що використовуються у харчуванні населення, і їх впливу на діяльність окремих органів, систем і організму в цілому;
- впровадження гігієнічних методів обробки продуктів з метою підвищення їх органолептичних властивостей, харчової і біологічної цінності, а також засвоюваності харчових продуктів і готової їжі;
- розширення знань щодо функції їжі і її біологічної дії на організм;
- уточнення існуючих фізіологічних норм харчування для окремих вікових та

професійних груп населення, осіб, які проживають у різних географічних і кліматичних зонах;

- вдосконалення принципів побудови оптимальних збалансованих раціонів харчування і методів контролю за ними в закладах масового харчування та в домашніх умовах;
- пошук способів найкращого тривалого зберігання продуктів для забезпечення їх санітарно-епідемічної бездоганності та повноцінності при подальшій технологічній обробці;
- вдосконалення рекомендацій щодо лікувально-профілактичного харчування осіб, які працюють в умовах впливу шкідливих чинників виробничого середовища;
- організація дієтичного (лікувального) харчування у лікувально-профілактичних закладах і у системі закладів масового харчування;
- дослідження превентивного харчування осіб груп ризику;
- проведення заходів, в тому числі і в засобах масової інформації, щодо попередження харчових отруєнь, інфекцій, захворювань гельмінтозної, аліментарної природи;
- впровадження сучасних методів контролю за харчовими продуктами та сільськогосподарськими культурами, обробленими агрохімікатами та отриманими від тварин, яких годували цими продуктами;
- уточнення показників про хвороби спричинені неправильним харчуванням, і заходів їх попередження;
- вдосконалення форм і методів роботи працівників медичних закладів щодо проведення запобіжного і поточного санітарного нагляду, формування культури харчування, визначення взаємозв'язку показників здоров'я і захворюваності з фактичним станом харчування різних професійних і вікових груп населення.

Зауважимо, що структура визначених напрямків містить надзвичайно широкий спектр проблемних питань, які наразі потребують детального переосмислення, а подекуди й докорінної перебудови підходів до проведення наукових досліджень, що обумовлено стрімким розвитком та досягненнями у сфері медичної технології та приладобудування.

Висновки. У роботі висвітлені основні напрямки та тенденції розвитку наукової галузі гігієна харчування, які мають знайти своє відображення у навчальних програмах дисциплін: "Фізіологія харчування, санітарія та гігієна", "Товарознавство продовольчих товарів", "Технологія виробництва продуктів харчування", "Організація виробництва продуктів харчування" та інших.

Для вирішення поставлених перед галуззю питань у відповідності до вимог сьогодення потрібно планомірно і системно оновлювати та вдосконалювати зміст гігієнічної освіти на всіх ступенях підготовки спеціалістів з напрямку 6.010103 "Технологічна освіта", що окреслює цілеспрямованість наших подальших наукових досліджень.

Література

1. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології: [навчальний посібник] / за ред. В.І. Ципріяна. – К. : Здоров'я, 1999. – 258 с.
2. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов : [учеб. для студ. высш. учеб. заведений] / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Изд-во новосибирского ун-та, 2002. – 555 с.
3. Шарковский Е. К. Гигиена продовольственных товаров / Е. К. Шарковский. – М. : Новое издание, 2003 – 263 с.
4. Нечаев А. П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова. – СПб. : ГИОРД, 2007 – 640 с.
5. Хорошилов И. Е. Клиническая нутрициология / И. Е. Хорошилов, П. Б. Панов. – Издательство "Элби", 2010. – 284 с.

Н. В. Стучинская, Н. О. Нечаюк

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ НАУЧНОЙ ОТРАСЛИ ГИГИЕНА ПИТАНИЯ И ИХ ОТОБРАЖЕНИЕ В ПРОГРАММАХ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Резюме

Статья посвящена анализу основных направлений и тенденций развития научной отрасли гигиена питания, с целью определения возможностей для обновления содержания учебных дисциплин: "Физиология питания, санитария и гигиена", "Технология производства продуктов питания" и "Организация производства продуктов питания". Выделены основные проблемы, на решении которых сконцентрирована научная отрасль гигиена питания на

современном этапе развития и проанализированы возможности их отображения в учебных программах соответствующих учебных дисциплин.

Ключевые слова: гигиена питания, физиология питания, профессиональное образование, учебные программы, содержание учебы.

N. V. Stuchynska, N. O. Nechayuk

THE DEVELOPMENT TENDENCIES OF NUTRITION HYGIENE SCIENTIFIC FIELD AND THEIR DISPLAY IN ACADEMIC DISCIPLINE PROGRAMS

Summary

The article reviews the main trends and directions of nutrition hygiene scientific branch development to find the tuition content update possibilities in nutrition physiology, sanitary and hygiene, food production technologies and organization. There are highlighted the main problems which resolving concentrates on itself the modern stage of nutrition hygiene branch development and also analyzed their tuition programs reflection possibilities in corresponding disciplines.

Key words: nutrition hygiene, nutrition physiology, vocational education, tuition programs, tuition contents.

УДК 378.22:377:[658.512.2]

Ю. А. Срібна

ОСНОВИ ДИЗАЙНУ У СТРУКТУРІ ПРОФЕСІЙНО-ПЕДАГОГІЧНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНЬОГО ВЧИТЕЛЯ ТЕХНОЛОГІЙ

Нині дизайн фактично проникає у всі сфери життя розвинутих країн і став невід'ємним компонентом масової та елітарної культури, тому його вважають творчістю майбутнього. У зв'язку з цим виникає потреба розробки механізму вдосконалення професійно-педагогічної підготовки студентів – майбутніх учителів технології до вивчення у загальноосвітніх навчальних закладах основ дизайну та дослідження шляхів його практичної реалізації.

Ключові слова: професійно-педагогічна діяльність, навчальне проектування, педагогічне проектування, професійна компетентність, технологічна підготовка, технологічне проектування, дизайн.

Постановка проблеми. Єдність теоретичної і практичної готовності до здійснення педагогічної діяльності виражається поняттям професійної компетентності педагога і характеризує його професіоналізм.

Сучасний учитель повинен добре орієнтуватися в різних галузях науки, основи якої він викладає, знати її можливості у вирішенні соціально-економічних, виробничих і культурних завдань. Він має бути постійно в курсі нових досліджень, відкриттів і гіпотез, бачити близькі та віддалені перспективи науки, що викладається [4].

Мета статті: на основі аналізу механізму вдосконалення професійно-педагогічної підготовки студентів – майбутніх учителів технології до вивчення у загальноосвітніх навчальних закладах основ дизайну розглянути специфіку професійно-педагогічної діяльності вчителя технологій.

Виклад основного матеріалу. Всю діяльність учителя технологій, як і вчителя будь-якого іншого навчального предмета, можна розділити на дві частини. Перша - підготовка, планування, попередня побудова алгоритму навчально-виховного процесу. Друга - здійснення цього процесу, тобто його практична реалізація за заздалегідь продуманим змістом навчання і виховання, методами, засобами й умовами навчально-пізнавальної діяльності учнів.

Плануючи навчально-виховний процес вчитель:

1. Здійснює добір навчального матеріалу, керуючись навчальними програмами, підручниками і навчально-методичними рекомендаціями та враховуючи пізнавальні можливості учнів; визначає його зміст, обсяг, раціональну сим

2. Визначає структуру запланованих методів навчання, зміст і характер пізнавальної діяльності учнів.

3. Розробляє систему засобів навчання: плакати, таблиці, моделі, макети, реальні об'єкти,