

**ПРОБЛЕМА ЛЮДИНИ
У СОЦІАЛЬНО-ГУМАНІТАРНОМУ
ТА МЕДИЧНОМУ ДИСКУРСАХ**

КАРТИНКА

**МАТЕРІАЛИ
МІЖВУЗІВСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ**

29 березня 2018

**Харків
ХНМУ
2018**

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
Харківський національний медичний університет

**ПРОБЛЕМА ЛЮДИНИ
У СОЦІАЛЬНО-ГУМАНІТАРНОМУ
ТА МЕДИЧНОМУ ДИСКУРСАХ**

**Матеріали
міжвузівської науково-практичної конференції
з міжнародною участю**

29 березня 2018 року

м. Харків

Харків

ХНМУ

2018

вони ґрунтуються на принципі взаємної довіри громадянина і держави та сумлінному дотриманні прав і обов'язків.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Основи законодавства України про охорону здоров'я : Закон України від 19 листоп. 1992 року № 2801-ХІІ // Відомості Верховної Ради України 1993, № 4. – С. 19.
2. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 30 листопада 2016 р. № 1013-р Про схвалення Концепції реформи фінансування системи охорони здоров'я.
3. Проект Закону про загальнообов'язкове соціальне медичне страхування в Україні № 4981 від 14.07.2016

Полывянная Ю.И., Чумаченко Т.А.

ХНМУ

ЗДОРОВЬЕ И ПРОБЛЕМЫ ПИТАНИЯ В ЧЕЛОВЕЧЕСКОМ ОБЩЕСТВЕ

В настоящее время неинфекционные заболевания, к которым относятся заболевания сердечно-сосудистой системы, онкологические, эндокринные, хронические болезни легких, обгоняют инфекционные болезни и становятся основной причиной смертности в мире [1]. Эти болезни во много связаны с нарушением питания. В современном мире люди перестали обращать внимание на то, как и что они едят. Во многих странах, в том числе и в Украине, открываются точки питания сети «Fast food», которых становится все больше. Людей не интересует качество, пищевая ценность, полезность и натуральность продуктов. На первое место ставятся вкусовые качества продуктов и их изобилие. Например, в составе чипсов «Lay's» картофель составляет 60 %, остальные ингредиенты – масло пальмовое и растительное, пищевая приправа (зависит от вкуса чипсов), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия, гуанилат натрия, иозинат натрия), вкусовые и ароматические добавки (без указания, какие именно), порошкообразные томаты, сухое обезжиренное молоко, диоксид кремния аморфный, красители, а так же специи и травы. Как известно, при термической обработке (в данном случае – обжаривание с использованием большого количества масла) в чипсах накапливаются вредные вещества, глициамид (под его воздействием в организме появляются опухолевые клетки и разрушается ДНК), акролеин, который так же имеет канцерогенные свойства, трансизомеры жирных кислот, которые могут привести к развитию диабета, сердечно-сосудистым и онкологическим заболеваниям, нарушению обмена веществ. Различные добавки и большое количество соли нарушают обмен веществ и работу желудочно-кишечного тракта, приводят к развитию гипертонии, ожирения и др. Только при возникновении таких заболеваний как ожирение, сахарный диабет, рак, гипертоническая болезнь, люди начинают задумываться о роли еды

для нашего здоровья. В 2000 г. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) впервые использовала термин «эпидемия» по отношению к ожирению. Так, по оценкам экспертов ВОЗ, избыточным весом в нынешнее время страдают около 1,5 миллиарда взрослых людей, а 350 миллионов людей склонны к ожирению; в 2016 году 41 миллион детей до 5 лет имеют избыточный вес или ожирение, а к возрасту от 5 до 19 лет этот показатель достигает 340 миллионов [2, 3]. В Украине также существуют проблемы, связанные с питанием. Украина находится в списке стран с так называемой пищевой моделью «тройное бремя», т.е. для страны одновременно характерны недоедание, недостаток в рационе витаминов и микроэлементов и переедание [4]. Такое нерациональное питание вызывает развитие дефицита железа, витамина А, цинка, появляется лишний вес и связанные с ним заболевания.

Цель работы. Провести анализ философии питания в разные исторические эпохи и оценить пищевое поведение современных детей школьного возраста.

Материалы и методы. Использован историко-описательный метод для изучения отношения людей к питанию в разные исторические эпохи. Проведено поперечное эпидемиологическое исследование пищевой модели детей 7-ого и 11-ого классов средней школы г. Харькова по данным анкетирования. Короткая анкета содержала вопросы о режиме и качестве питания ребенка в течение дня.

Результаты исследования. С давних времен человек стал осознавать, что еда является неотъемлемой частью его жизни. Но на ее получение затрачивались значительные усилия, приходилось заниматься охотой, растениеводством, скотоводством. Древние люди благодарили высшие силы за каждый кусок пищи, который они смогли добыть. Трапеза была ритуалом, а не просто чревоугодием. Еще в Аюрведе упоминали, что пища обеспечивает питание на физическом, психическом и духовном уровнях, и если количество и качество пищи становилось выше или ниже необходимого, равновесие между этими уровнями нарушалось. В Китае всегда считали, что еда должна не только наполнить желудок, но и принести эстетическое удовольствие. Гиппократ говорил: «Наши пищевые вещества должны быть лечебным средством, а наши лечебные средства должны быть пищевыми веществами» и «Ни насыщение, ни голод и ничто другое не хорошо, если преступить меру природы». Многие философы рассуждали о месте еды в жизни человека. Так, Платон уверял, что для каждого человека есть своя диета, которую он должен найти, чтобы жить долго и не болеть. Философ не любил людей с излишней массой тела, считая их «праздными зверями, откормленными ленью». Древнегреческий философ Аристипп подметил, что «как съедающие много не бывают более здоровы, чем употребляющие в пищу самое необходимое, так и истинно ученые бывают не те, которые читают многое, а те

которые читают полезное». Немецкий философ Иммануил Кант считал поглощение пищи низшим проявлением человеческих качеств. Он не любил пиры и различные застолья. И.П. Павлов так же философски подходил к питанию. Он говорил: «Если чрезмерное и исключительное увлечение едой есть животность, то всякое невнимание к еде есть неблагоразумие. И истина здесь, как и повсюду лежит посередине» [5]. В Древней Руси отношение к еде было довольно серьезное. Питались люди 3-4 раза в день. Семья собиралась вместе за столом. Перед приемом пищи всегда молились. На Руси довольно строго соблюдали посты, считая, что пост оказывает не только духовное, но и физическое исцеление. Уже в древние времена люди замечали полезные свойства некоторых продуктов и знали рецепты приготовления блюд и напитков, которые могли максимально сохранить полезные качества продукта. Современный философ Майкл Поллан в своей книге «Философия еды» пишет: «Если пища – нечто большее, чем сумма составляющих ее питательных веществ, а диета – нечто большее, чем сумма составляющих ее продуктов, следовательно, культура питания – нечто большее, нежели сумма составляющих ее меню: она предполагает также правила, которые сообща регулируют отношения человека с пищей и питанием». Таким образом, с древних времен люди уделяли значительное внимание вопросам правильного и рационального питания, осознавая его роль в сохранении и формировании здоровья [6].

Для изучения вопросов пищевого поведения в современных условиях нами проведено анкетирование детей 7-ого (27 человек) и 11-ого (21 человек) классов средней школы г. Харькова. Оценивалось питание школьников в течение учебного дня. Как у 7-ого, так и у 11-ого классов уроки начинаются в 8.30. Оба класса имеют по семь уроков каждый день, которые заканчиваются в 15.10. В 7-ом классе имеют полноценный завтрак 40,8 % детей, в 11-ом классе- 67 % детей. Остальные дети предпочитают завтракать чаем с бутербродом. Выяснилось, что большая часть детей покупают выпечку в школьной столовой на переменах: 67 % детей в 7-ом классе и 53 % школьников в 11-ом классе. В школьной столовой обедают 59,2 % детей седьмого класса и 62 % детей одиннадцатого класса. Так же мы выяснили, что 52 % семиклассников и 38 % одиннадцатиклассников покупают чипсы, а 56 % детей 7-ого класса и 76 % детей 11-ого класса покупают газированные напитки. При этом в каждом классе 100 % школьников ответили, что знают о вредности чипсов и газированных напитков. Также 7,4 % детей 7-ого класса и 5 % детей 11 класса не знают о влиянии питания на их физическое и умственное развитие.

Выводы. Современный человек не знает такого понятия, как «философия питания», отсутствует график приема пищи, имеется много перекусов, прием пищи носит хаотичный характер. Современные дети перенимают стиль пищевого поведения взрослых,

перекусывая чипсами, газированными подслащенными напитками, пиццей и т.п. В семьях появляется «культ еды». Это приводит к появлению таких заболеваний, как ожирение, нарушения обмена веществ, рак, сахарный диабет, аутоиммунные заболевания, что диктует необходимость разработки и внедрения профилактических программ, направленных на коррекцию питания населения Украины.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. WHO/DCO/WHD/2013.2 глобальное резюме по гипертензии Безмолвный убийца, глобальный кризис общественного здравоохранения Всемирный день здоровья 2013 года. – 2013. – 40 с.
2. ВОЗ. Ожирение и избыточный вес. Информационный бюллетень, октябрь 2017 г. [Электронный ресурс.] Режим доступа: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/ru/>
3. Изменение положения дел с продовольственной безопасностью. Региональный обзор по продовольственной безопасности. 2016. Продовольственная и сельскохозяйственная Организация Объединенных наций. – Будапешт, 2017. – 60 с.
4. ВОЗ ЕРБ. Подростковое ожирение и связанное с ним поведение: тенденции и социальные неравенства в Европейском регионе ВОЗ, 2002–2014 годы. Наблюдения по итогам совместного межнационального исследования ВОЗ «Поведение детей школьного возраста в отношении здоровья» (HBSC). / Под ред.: Jo Inchley, Dorothy Currie, Jo Jewell, João Breda и Vivian Barnekow.
5. Тимошенко М. Размышления философов о еде, апрель, 2016 г. [Электронный ресурс] Режим доступа : <http://istochnik.net/psychology/razmyshleniya-filosofov-o-ede-a4>
6. Поллан М. Философия еды. Правда о питании: монография / М. Поллан – Астрель, 2013г.-254 стр.- ISBN 978-5-271-42312-3

Польотова Н.П., Гранкина С.С., Рисована Л.М.

ХНМУ

ФІЛОСОФСЬКИ АСПЕКТИ АДАПТАЦІЇ СТУДЕНТІВ-МЕДИКІВ

На сучасному етапі розвитку суспільство висуває все нові вимоги до професійної діяльності медика. Тому виникає необхідність у підготовці грамотних, здатних приймати нетривіальні рішення і нести за них відповідальність молодих фахівців. Перш за все, такі фахівці повинні вміти успішно реалізовувати себе в соціально-економічних умовах, що постійно змінюються, і вчитися цьому вони повинні ще на перших курсах вищого навчального закладу (ВНЗ).