

КОМПЛЕКСНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ЛІКУВАЛЬНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ У ПЕРІОД БОЙОВИХ ДІЙ

Введенська І.В.

КМП «Міська поліклініка № 24», м. Харків

Для аналізу можливостей дослідження необхідно розглянути зв'язки основних характеристик комплексних систем харчування – якісного середовища існування людини у період бойових дій на території України. Напрямки можливостей розглянуті у сукупності взаємодії з навколишнім простором з метою попередження розповсюдження різновидів захворювань та безпекою навколишнього середовища. Предметом дослідження є властивості середовища та його вплив на стан здоров'я людини, а метою – розробка профілактичних заходів, що забезпечують збереження оптимального здоров'я людини, його довготривалої фізичної і творчої активності за рахунок раціональних заходів харчування (таблиця).

Таблиця – Приклади та характеристика ієрархії визначення та дії для населення

№	Класифікація-ідентифікація комплексного харчування населення у період бойових дій
1	Їжа складається з підвищення кількості компонентів, різних за фізіологічним значенням нутрієнтів, відповідно до стресових ситуацій.
2	Теоретичні основи з визначення екстремальних технологій харчування – надходження харчових речовин відбувається шляхом руйнування харчових структур і всмоктування корисних речовин – особливості термічної обробки різновидів сировини.
3	Дослідження утилізації їжі здійснюються самим організмом, а метаболізм організму визначається рівнем амінокислот, моноцукрів, жирних кислот, вітамінів і мінералів.
4	Класифікація-ідентифікація екологічних та санітарно-гігієнічних позицій та моделей.
5	Складові наповнення змісту сучасними напрямками – ідеальним вважається харчування, за якого надходження харчових речовин відповідає їх витратам..
6	Формування вибору позицій за загальними інноваційними напрямками харчування.
7	Загальні комплексні інноваційні напрямки різновидів харчування.
8	Оптимізація різновидів моделей програмування набору властивостей компонентів.

Медико-біологічні основи безпеки життєдіяльності розглянуті як комплексна система, що вивчає взаємодію навколишнього середовища і можливості виживання у період війни для кожної людини, наприклад, за комплексною обробкою різновидів сировини [1, 2]. На основі теорії збалансованого харчування можуть бути розроблені різні харчові раціони для всіх груп населення з урахуванням фізичних навантажень, кліматичних та інших умов.

Література:

1. Бухкало С.І., Іглін С.П., Кравченко В.О., Копейченко Є.А., Назаренко М.В. Приклади та задачі з комплексного викладання дисципліни Харчова хімія. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2 (1363). С. 89–96.

2. Бухкало С.І. Комплексні інноваційні системи викладання дисципліни Сучасні технології харчування – моделі програмування. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2. С. 65–77.