

Мир науки. Педагогика и психология / World of Science. Pedagogy and psychology <https://mir-nauki.com>

2022, №6, Том 10 / 2022, No 6, Vol 10 <https://mir-nauki.com/issue-6-2022.html>

URL статьи: <https://mir-nauki.com/PDF/68PDMN622.pdf>

Ссылка для цитирования этой статьи:

Егорова, К. Е. Роль элективного курса по химии в формировании ответственного отношения обучающихся балетной школы (колледжа) к своему здоровью / К. Е. Егорова, С. А. Федорова // Мир науки. Педагогика и психология. — 2022. — Т. 10. — № 6. — URL: <https://mir-nauki.com/PDF/68PDMN622.pdf>

For citation:

Ksenia E.E., Fedorova S.A. The role of the elective course in chemistry in the formation of a responsible attitude of students of the ballet school (college) to their health. *World of Science. Pedagogy and psychology*. 2022; 10(6): 68PDMN622. Available at: <https://mir-nauki.com/PDF/68PDMN622.pdf>. (In Russ., abstract in Eng.).

Егорова Ксения Егоровна

ФГАОУ ВО «Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова», Якутск, Россия
Институт естественных наук
Руководитель образовательной программы педагогического отделения
Доктор педагогических наук, профессор
E-mail: kse-egorova@yandex.ru

Федорова Саргылана Александровна

ФГАОУ ВО «Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова», Якутск, Россия
Институт естественных наук
Старший преподаватель
E-mail: fedorova.sargylana@mail.ru

Роль элективного курса по химии в формировании ответственного отношения обучающихся балетной школы (колледжа) к своему здоровью

Аннотация. В статье рассмотрены актуальные вопросы формирования ответственного отношения обучающихся балетной школы (колледжа) к своему здоровью. В этой связи, выявлена роль элективного курса по химии, при изучении которой рассматриваются аспекты содержания, ориентированные на воспитание культуры здоровья, изменения в ценностных установках учащихся не только изменить стиль своего поведения, но и образ жизни.

Элективный курс «Химия и здоровое питание» выступает как логическое продолжение основного курса химии и позволяет учащимся связывать полученные химические знания с их реальной жизнью, выработать рациональное отношение к своему здоровью; умения адаптироваться к меняющимся условиям жизни; способности выявлять свои возможности и склонности, определяя будущую траекторию своего жизненного пути. Программой курса предусмотрено изучение теоретических вопросов, выполнение практических работ, решение задач с валеологическим содержанием, проведение и защита проектных работ и исследований. Теоретическая часть курса дает возможность учащимся получить представления о продуктах питания, их калорийности, пищевой ценности, содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов, их роли и значении в жизни нашего организма. Практическая часть — знакомит учащихся с конкретными представителями химических веществ и их свойствами как белки, жиры, углеводы, витамины, которые входят в состав пищевых продуктов, проводят различные лабораторно-практические занятия.

Ключевые слова: учебный предмет химия; элективный курс; культура здоровья

Введение (актуальность)

В связи с переходом образовательных учреждений, в том числе и хореографических учебных заведений, на новые государственные образовательные стандарты, особенностью рассмотрения становятся вопросы развития личности в её индивидуальности, самобытности, уникальности, неповторимости. При этом одним из актуальных аспектов является создание конкретных оптимальных организационно-методических условий в разных учебных заведениях.

Своей особенностью обладает и республиканская балетная школа (колледж) имени А. и Н. Посельских (год основания 1995 г.), единственное на Северо-Востоке страны профессиональное хореографическое образовательное учреждение, которая реализует образовательную программу среднего профессионального образования в области искусств, интегрированную с образовательными программами основного общего и среднего общего образования по специальности «Искусство балета»¹.

В условиях реализации такой интегрированной программы, преподавание учебных предметов медико-биологического цикла как физика, химия, биология, должно осуществляться с учетом, как общих тенденций развития образования в стране, так и развития хореографического компонента, её социокультурных особенностей и традиций, отражающих своеобразие культуры.

Методы

- Теоретические: логико-теоретический анализ, психолого-педагогической литературы.
- Эмпирические: тестирование, анкетирование, наблюдение, анализ продуктов деятельности, педагогический эксперимент.

Основное содержание

Современный этап развития содержания образования в балетной школе (колледже) связан с теми кардинальными изменениями общественно-экономического уклада жизни всей страны, которые обозначились во втором десятилетии XXI века. Основной тенденцией этого процесса по всей стране стал переход школ, средних профессиональных учреждений и высшей школы на новые федеральные государственные образовательные стандарты. В этой связи остановимся на особенностях преподавания предметов медико-биологического цикла в учебных планах балетных школ как химия, биология, физика. Понятно, что эти дисциплины должны осуществляться с позиции общих тенденций развития образования в целом с учетом специфики балетной школы, её хореографического компонента и социокультурных особенностей и традиций, отражающих своеобразие культуры.

В теории и практике подготовки артистов балета, как отмечено во многих источниках (Т.М. Климова, С.А. Федорова, С.Л. Сафонова, Н.П. Семенова, А.И. Козлов и др.), большое внимание обращается на проблему сохранения здоровья, на тип и режим питания обучающихся, поддержания определенной массы тела и ряд других факторов. Установлено, что эти факторы связаны с большими физическими нагрузками и нервно-эмоциональным

¹ ФГОС СПО — нормативный документ в области среднего профессионального образования, определяющий совокупность требований, обязательных для реализации основных профессиональных образовательных программ по той или иной специальности или профессии.

напряжением в обучении хореографии [1]. В этой связи, в период обучения в балетной школе одним из актуальных проблем становится, с одной стороны, проблема рационального питания с учетом особенностей юного возраста воспитанников балетных школ (колледжей), находящихся в период физического созревания и становления репродуктивного здоровья, а с другой — несмотря на то, что в условиях балетной школы (колледжа), изучаемое содержание предметов медико-биологического цикла (например, учебный предмет химия) не учитывают специфику профессиональной деятельности учащихся и не связаны с их профессиональными интересами в будущем, одним из требований ФГОСа по учебному предмету химии является формирования культуры здоровья: осознания ценности жизни, ответственного отношения к своему здоровью, установки на здоровый образ жизни, что каждый современный человек должен обладать химической грамотностью, уметь правильно применять химические знания в повседневной жизни.²

По существу, речь идет о формировании и развитии у обучающихся культуры использования химических веществ, осознанного и безопасного обращения с этими веществами, усвоение правил рационального и сбалансированного питания в повседневной жизни. Исходя из вышеизложенного, возникает необходимость учета этих факторов в обучении химии и попытаться найти баланс дидактических возможностей учебного предмета химии с будущей профессиональной деятельностью обучающихся балетной школы, что в целом даст возможность сформировать и развивать познавательный интерес к учебному предмету химии.

Результаты

На разных этапах педагогического эксперимента мы попытались выяснить взаимосвязь изучаемого содержания химии с их будущей профессиональной деятельностью, со здоровым образом жизни, с культурой питания у обучающихся. С этой целью нами изучена картина питания среди учащихся 9-х классов «Правильно ли Вы питаетесь?». Вопросы анкетирования включали разные аспекты как: режим и рацион питания, предпочитаемые продукты и ряд других вопросов. Проведенное анкетирование позволило сделать частные выводы о том, что учащиеся в большинстве не придерживаются принципов рационального питания, как разнообразие и сбалансированность пищи, у многих нарушен режим питания. Учащиеся никак не связывают состав продуктов питания с химией, не имеют общего представления о превращениях, которые происходят при их приготовлении, а также о пищеварительных процессах в организме человека. Вместе с тем, следует заметить, что учащиеся балетной школы в целом имеют общее понимание таких основополагающих понятий как «здоровый образ жизни», «культура здоровья», «культура питания», влияния питания на состояние организма и о личной ответственности за свое здоровье, но не более.

На следующем этапе нами выяснена роль и значимость учебного предмета химии в их профессиональной деятельности в будущем. Ответы их оказались ожидаемы, ребята считают, что изучение химии необходимо только для тех, кто в дальнейшем будем поступать в вузы, что химия нужна для промышленности и т. д. О результатах исследования нами опубликована статья в научно-методическом электронном журнале «Концепт» [2].

² Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 г. № 287, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05.07.2021 г., рег. Номер — 64101 в ред. Приказа Минпросвещения России от 18.07.2022 г. № 568) (далее — ФГОС ООО).

Примерная рабочая программа основного общего образования. Химия базовый уровень (для 8–9 классов образовательных организаций), Москва. — 2021. — 57 с.

Обсуждение

Действительно, предметы медико-биологического цикла не являются «ядром» в содержании учебно-воспитательного процесса балетной школы и не учитывают специфику профессиональной деятельности обучающихся, и не ориентированы на их будущую специальность. В силу этого важнейшим условием повышения качества учебно-воспитательного процесса, в особенности, в средних специальных учебных заведениях, как балетная школа, необходимо создание здоровьесберегающего образовательного пространства, направленного на сохранение и укрепление физического, психического, духовного и других аспектов здоровья учащихся. И поэтому принцип здоровьесбережения и приоритет использования здоровьесберегающих педагогических технологий являются механизмом реализации основной образовательной программы в балетных школах.

При этом необходимо учесть, что химия как учебный предмет естественнонаучного цикла вносит определенный вклад в познании законов природы и отражает сложный комплекс отношений "человек — вещество — жизнь" и далее "вещество — материал — практическая деятельность". Она как элемент системы естественных наук распространила своё влияние на все области человеческого существования, задала новое видение мира, стала неотъемлемым компонентом мировой культуры, необходимым условием жизни общества. И в этой связи современная химия направлена на решение глобальных проблем устойчивого развития человечества — сырьевой, энергетической, пищевой и экологической безопасности, проблем здравоохранения. По существу, каждый современный человек должен обладать химической грамотностью, уметь правильно применять химические знания в повседневной жизни.

В рамках такого понимания роли химии актуальными для учащихся балетной школы являются воспитание личной ответственности за свое здоровье в повседневной жизни, которые связаны понятиями «культура использования химических веществ», «осознанное и безопасное обращение с этими веществами». Исходя из этого в обучении химии должны быть рассмотрены аспекты содержания, ориентированные на воспитание культуры здоровья, изменения в ценностных установках учащихся не только изменить стиль своего поведения, но и образ жизни. Такая постановка вопроса ориентирует на то, что важнейшим условием повышения качества учебно-воспитательного процесса в балетной школе (колледжа) является создание здоровьесберегающего образовательного пространства, направленного на сохранение и укрепление физического, психического, духовного и других аспектов здоровья учащихся, использования технологий, способствующие воспитанию у учащихся культуры здоровья.

Создание здоровьесберегающего образовательного пространства в целом и, соответственно здоровьесберегающие технологии на сегодняшний день используются в разных предметных областях и раскрыты во многих исследованиях (В.Ф. Базарный, М.М. Безруких, О.В. Белоусова, Л.И. Губарева, В.В. Колбанов, В.Р. Кучма, Н.К. Смирнов, Г.М. Соловьев, Н.Д. Сухарева, Б.Н. Чумаков и многие др.). Каждый автор в зависимости от конкретных целей и задач своего исследования, и изучаемого содержания использует разновидности данной технологии.

Как пишет Н.К. Смирнов «здоровьесберегающие образовательные технологии» — эта характеристика любой образовательной технологии, которая наделяет их признаком здоровьесбережения участников образовательного процесса и способствует воспитанию у учащихся культуры здоровья [3].

Для учащихся балетной школы (колледжа) из всех аспектов проблемы — культуры здоровья — наиболее актуальной является вопрос правильного и здорового питания. Они должны знать состав пищевого сырья и готовых продуктов питания, иметь общее

представление о превращениях, которые происходят при их приготовлении, а также о пищеварительных процессах в организме человека.

Как известно, вопросами здорового питания занимаются специалисты десятков научных направлений — диетологи, биохимики, микробиологи, нутрициологи, технологи и др. Рациональное питание получило широкое распространение и популярность особенно среди хореографических учреждений в последние годы. Однако исследований по оценке энергетического баланса, гигиенического обоснования рационального питания обучающихся хореографических школ с учетом их специфики, в просмотренных нами источниках не встречались.

Предварительное наше исследование показало, что учащиеся балетной школы знают, что питание вносит до 50 % вклада в обеспечение здоровья и работоспособности человека от суммы всех факторов, влияющих на образ жизни. При этом нарушения питания составляют от 30 до 50 % причин возникновения хронических неинфекционных заболеваний, таких как ожирение, сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет 2 типа, остеопороз и некоторые виды онкологических заболеваний. Учащиеся также знают о том, что рацион питания должен быть разнообразным, включать в себя достаточное количество молочных; мясо, птица, рыба; яйца; хлебобулочных, крупяных, макаронных и кондитерских изделий; жиры; овощей и фруктов.

Вместе с тем, в балете главной предпосылкой достижения высоких результатов являются такие факторы как контроль за энергобалансом, включающие энергозатраты обучающихся на все виды деятельности и их восполнения за счет питания, поэтому вопрос сбалансированного рационального питания в обучении предметов естественнонаучного цикла как биология и химия у обучающихся балетной школы является актуальной.

Имеются ряд публикаций, раскрывающие функцию и роль питания в организме человека, что изменением питания можно существенно повлиять на функциональное состояние организма и особенности его обмена веществ [4]. Исходя из теории здоровья профессора А.Г. Бусыгина, питание рассматривается в трех уровнях (физиологическом, психологическом и социальном) потребностей, достижение равновесия на которых служит залогом сохранения здоровья человека [5].

В виду того, что наша балетная школа (колледж) находится на северо-востоке России, для нас интерес представляют исследования, связанные с типом питания в условиях Крайнего Севера. Так, исследования С.Л. Сафоновой показывают, что в условиях Севера потребности в энергии превышают примерно на 10–15 %, чем у жителей других климатических зон. При этом автор, изучая тип питания (1995) коренного населения, проживающих в различных климато-географических условиях районов Республики Саха (Якутия) отмечает, что в районах северной береговой зоны среди коренного населения преобладает рыба (включая строганину в сочетании с горячим чаем), а в северной глубинной зоне у коренного населения в суточном рационе преобладает мясо. Вместе с тем ряд авторов (В.П. Казначеев, А.И. Козлов) обращают внимание на особенности питания аборигенов, это обычай употреблять в пищу в сыром виде рыбу, мясо, печень, есть сырую плаценту после отела оленей, пить сырую кровь [6].

Как показывает документ «Нормы физиологических потребностей в энергии пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации», принятый в 2021 году, специализированные продукты питания для учащихся балетной школы (колледжа) должны соответствовать их физиологическому состоянию, производиться с учетом анатомо-антропометрических показателей физического развития и уровня двигательной активности. В этом документе включены также рекомендуемые уровни потребления минорных и биологически активных веществ пищи с установленным их физиологическим действием. Для

детей прежде всего это витаминоподобные соединения (инозит, L-карнитин, холин, флавоноиды, в том числе катехины)³.

Таблица 1

Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ». Адекватные уровни потребления биологически активных веществ пищи для детей

Показатель	Величины потребления в зависимости от возраста детей, мг/сутки			
	0–12 мес.	1–3 года	4–6 лет	7–18 лет
Миоинозит (инозит)	30–40	50–60	80–100	200–500
L-Карнитин	10–15	30–50	60–90	100–300
Холин	50–70	70–90	100–200	200–500
Флавоноиды (за счет фруктов и овощей)	-	-	-	150–250
в т. ч. флаван-3-олов (катехинов)	-	-	-	50–100

В исследованиях С.Л. Сафоновой по гастроэнтерологии и гигиене питания населения Якутии, показано, что из перечисленных биологически активных веществ *инозит* и *холин* действуют как липотропный фактор. Автор пишет, что L-карнитин играет важную роль в липидном обмене, способствует окислению жирных кислот, тем самым снижает накопление жира в тканях и препятствует развитию ожирения [7; 8].

Сбалансированное питание, прежде всего, это здоровый образ жизни, и поэтому при формировании у обучающихся правильное, научное представление о природе питания — одна из главных задач образования, где большая роль принадлежит курсу химии. При этом понимание учащимися роли химических компонентов пищи позволит им рационально построить свою диету, научит решать несложные биохимические задачи питания, то есть речь идет об естественнонаучной грамотности обучающихся как: культура использования химических веществ, осознанное и безопасное обращение с этими веществами, усвоение правил рационального и сбалансированного питания в повседневной жизни и др.

Во многих исследованиях ученых-методистов еще в 60-е годы обращалось большое внимание на тесную связь содержания школьного курса химии с жизнью учащихся. В работах С.Г. Шаповаленко указывалось на необходимость привлечения на уроках химии фактов и сведений из окружающей жизни учащихся [9]. Такого рода материал использовался учителем на уроках для иллюстрации проявления химических процессов и явлений. В связи с этим широкое развитие получают факультативные курсы, в которых рассматривались разные отрасли химии: химия в промышленности (Д.А. Эпштейн) [10], химия в сельском хозяйстве (А.А. Сударкина) [11], химия в быту (И.Н. Чертков) и др. [12]. Начиная с конца 90-х и начала 2000-х годов происходит более глубокая дифференциация обучения, содержание учебного предмета расширяется историческими, экологическими, прикладными аспектами химии (Д.П. Ерыгин) [13]. Авторы таких курсов пытаются всесторонне освещать связи преподавания химии с жизнью (К.Е. Егорова, Н.А. Нахова) и др. [14].

Наиболее эффективной формой для формирования ответственного отношения обучающихся балетной школы-колледжа к своему здоровью может стать элективный курс, содержание которого должно быть направлено на расширение представлений учащихся о пище с точки зрения химика, научно обоснованных правилах и нормах питания, о химических

³ Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.) Введены взамен МР 2.3.1.2432-08.

веществах, которые позволят понять биохимические процессы, происходящих в организме, тем самым выработать рациональное отношение к своему здоровью⁴ [15].

В этой связи, актуальность и социальная значимость проблемы питания и здоровья учащихся балетной школы (колледжа) позволил нам создать элективный курс «Химия и здоровое питание». Мы считаем, что предлагаемый курс по своему содержанию и построению это один из оптимальных путей управления познавательной деятельностью и грамотной организации профессиональной деятельности в здоровьесберегающем режиме. Этот курс для учащихся балетной школы (колледжа) выступает как логическое продолжение основного курса химии и позволит им связывать полученные химические знания с их реальной жизнью, выработать рациональное отношение к своему здоровью; умения адаптироваться к меняющимся условиям жизни; способности выявлять свои возможности и склонности, определяя будущую траекторию своего жизненного пути.

Программой курса предусмотрено изучение теоретических вопросов, выполнение практических работ, решение задач с валеологическим содержанием, проведение и защита проектных работ и исследований. В теоретической части содержание курса дает возможность учащимся получить представления о продуктах питания, их калорийности, пищевой ценности, содержании в них белков, жиров, углеводов, витаминов, их роли и значения в жизни нашего организма. Практическая часть данного элективного курса знакомит учащихся с конкретными представителями химических веществ и их свойствами как белки, жиры, углеводы, витамины, которые входят в состав пищевых продуктов, проводят различные лабораторно-практические занятия. Такой подход к организации самостоятельных учебных действий при изучении элективного курса позволит учащимся — научно объяснять явления; понимать основные особенности естественно-научного исследования; интерпретировать данные и использовать научные доказательства для получения выводов⁵.

В качестве примера представляем практическую работу «Определение содержания нитратов в овощах», которая представлена в элективном курсе «Химия и здоровое питание».

Цель: определение наличия нитратов в овощах. В качестве объектов исследования были отобраны овощи, купленные в магазинах г. Якутска.

Задачи:

- изучить литературу, содержащую информацию о нитратах;
- подготовить ряд овощей и фруктов для эксперимента;
- экспериментально установить содержание нитратов в наиболее популярных овощах;
- сравнить экспериментально полученные данные с нормами ПДК и, в зависимости от результатов, сделать выводы.

⁴ Федорова С.А., Егорова К.Е. Химия и здоровое питание. Элективный курс: учебное пособие и практикум для обучающихся Якутской балетной школы (колледжа) имени А. и Н. Посельских и для студентов педагогических учебных заведений. — Якутск: Издательский дом СВФУ, 2021. — 120 с.

⁵ Федорова С.А., Егорова К.Е. Химия. Питание. Здоровье: учебное пособие для обучающихся Якутской балетной школы (колледжа) им. А. и Н. Посельских. Министерство культуры и духовного развития Республики Саха (Якутия), Якутская балетная школа (колледж) имени Аксении и Натальи Посельских, ПЦК общеобразовательных дисциплин. — Якутск: ЯБШ (К) имени А. и Н. Посельских, 2020. — 103 с.

Федорова С.А., Егорова К.Е. Химия и здоровое питание: практикум для обучающихся Якутской балетной школы (колледжа) имени А. и Н. Посельских. — Якутск: ЯБШ(К) имени А. и Н. Посельских, 2020. — 36 с.

Материалы и оборудования: предметные стекла, 1 % раствор дифениламина, овощи и фрукты: картофель, свекла, морковь, капуста, лук, яблоко, мандарин, огурец, банан.

Ход работы: Исследуемый материал (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов) очищаем от загрязнений, затем растираем в кашу и отжимаем через марлю. Выжатый сок капаем на предметные стекла.

В качестве реагента для определения нитрат-ионов используем 1 % раствор дифениламина в концентрированной серной кислоте, который по каплям добавляем к пробам сока исследуемых овощей и фруктов. Визуально наблюдаем изменение окраски растворов.

Бледно-голубое окрашивание — низкое содержание нитрат-ионов (более 0,001 мг/л), голубое — среднее (более 1 мг/л), синее — высокое (более 100 мг/л)⁶.

Результаты эксперимента занесите в таблицу 2.

Таблица 2

Результаты эксперимента

Название овощей	Изменение окраски	Содержание нитрат-ионов
Капуста белокачанная	темно синее	высокое
Морковь	голубое	среднее
Свекла	синее	высокое
Огурец	голубое	среднее
Лук	не изменилась	низкое
Картофель	не изменилась	низкое

Составлено автором Качанова Е.В.

Изучив литературу по данной теме, учащиеся готовят растворы ряда овощей и экспериментально определяют наличие или отсутствие содержания нитратов с помощью дифениламина в исследуемых образцах. Результаты опытов можно увидеть в таблице 2.

В ходе проведенных опытов учащиеся делают выводы, что в белокачанной капусте и свекле содержание нитратов выше, чем в других овощах. Затем делают рекомендации по уменьшению содержания нитратов, которые впоследствии будут нужны: (1) зеленые овощи (петрушка, укроп и т. д.) необходимо поставить в воду на прямой солнечный свет; (2) свеклу и капусту необходимо порезать мелкими кубиками и 2–3 раза залить теплой водой, выдерживая их по 5–10 минут; (3) овощи термически обрабатывать (отваривать), также снижает количество содержащихся нитратов квашение, соление, маринование; (4) сушка, приготовление пюре, сока повышают содержания нитратов.

Выводы

Выполняя подобные работы, учащиеся, во-первых, знакомятся с химическим составом изучаемых овощей и фруктов, которые употребляются в повседневной жизни; во-вторых, приобретают опыт проведения химического эксперимента, на основе которого учатся объяснять полученные результаты и подводятся к пониманию особенностей химического исследования; в третьих, знание химического состава веществ поможет учащимся в последующем рационально построить свою диету, научит решать биохимические задачи питания на их калорийность и тем самым эффективно решать задачи здорового образа жизни и ответственного отношения к своему здоровью.

⁶ Качанова Е.В. Исследовательская работа «Определение содержания нитратов в овощах» [Электронный ресурс] // nsportal.ru: URL: <https://nsportal.ru/ap/library/nauchno-tekhnicheskoe-tvorchestvo/2015/03/28/issledovatel'skaya-rabota-opredelenie> (дата обращения: 05.12.2022).

ЛИТЕРАТУРА

1. Климова Т.М., Федорова С.А. К проблеме рационального питания учащихся хореографического колледжа в экстремальных условиях Севера. // Вестник Академии Русского балета им. А.Я. Вагановой, 2015 — № 5. — с. 234 — С. 152–154.
2. Федорова С.А., Егорова К.Е. Элективный курс «Химия и здоровое питание» как компонент формирования познавательного интереса обучающихся хореографической школы (колледжа) в условиях перехода на новые образовательные стандарты. // Научно-методический электронный журнал «Концепт» — 2018. — № 11 (ноябрь). — С. 17–27. — URL: <http://e-koncept.ru/2018/181080.htm>.
3. Смирнов Н.К. Здоровьесберегающие образовательные технологии в современной школе — М.: АПК и ПРО, 2002. — 62 с.
4. Покровский А.А. Беседы о питании. — М.: Экономика, 1968. — 356 с.
5. Бусыгин А.Г., Бурбина Т.С., Левицкий И.А. Здоровье и профессионализм инспектора ГИБДД — Самара: Изд-во СГПУ, 2008. — 210 с.
6. Здоровье коренного населения Севера РФ: на грани веков и культур: монография / А.И. Козлов, М.А. Козлова, Г.Г. Вершубская, А.Б. Шилов. — Пермь, 2012. — 159 с.
7. Сафонова С.Л. О «Нормах физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» применительно к питанию учащихся хореографических училищ». // Профессиональное хореографическое образование: опорно-двигательный аппарат. — Якутск, 2009. — С. 50.
8. Сафонова С.Л., Семенова Е.И. Оценка фактического питания и пищевого статуса у учащихся Якутского хореографического училища. // Материалы VII Всероссийского конгресса «Здоровое питание населения России». — Москва, 2003. — С. 463–464.
9. Шаповаленко С.Г. Связь изучения основ наук с жизнью и производительным трудом учащихся: материалы для организации педагогических и методических исследований. — М., 1961. — 36 с.
10. Эпштейн Д.А. Химия в промышленности: учеб. пособие для учащихся 9–10 классов. — М.: Просвещение, 1983. — 190 с.
11. Сударкина А.А., Евсеева И.И., Орлова А.Н. Химия в сельском хозяйстве (основы агрохимии): учеб. пособие по факультатив. курсу для учащихся 9-го кл. сред. шк. — 4-е изд., перераб. — М.: Просвещение, 1986. — 142 с.
12. Чертков И.Н. Химия: органическая химия: учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. — М.: Просвещение, 2002. — 224 с.
13. Ерыгин Д.П. Экологическое воспитание учащихся профтехучилищ на уроках химии: метод. рек. — М.: ВНИЦПО, 1991. — 71 с.
14. Егорова К.Е., Нахова Н.А. Химия минералов: пособие для учителя. — Якутск, 2001. — 87 с.
15. Федорова С.А., Егорова К.Е. Элективный курс как основа достижения личностных (познавательных) результатов обучающихся. // Азимут научных исследований: педагогика и психология — 2019. — С. 271–274.

Ksenia Egorovna Egorova

Northeastern Federal University named after M.K. Ammosova, Yakutsk, Russia
Institute of Natural Sciences
E-mail: kse-egorova@yandex.ru

Fedorova Sargylana Aleksandrovna

Northeastern Federal University named after M.K. Ammosova, Yakutsk, Russia
Institute of Natural Sciences
E-mail: fedorova.sargylana@mail.ru

The role of the elective course in chemistry in the formation of a responsible attitude of students of the ballet school (college) to their health

Abstract. The article deals with topical issues of forming a responsible attitude of students of a ballet school (college) to their health. In this regard, the role of an elective course in chemistry has been revealed, in the study of which aspects of the content are considered, focused on the education of a culture of health, changes in the values of students, not only to change their behavior, but also their way of life. The elective course "Chemistry and Healthy Nutrition" acts as a logical continuation of the main chemistry course and allows students to connect the received chemical knowledge with their real life, develop a rational attitude towards their health; ability to adapt to changing conditions of life; the ability to identify their capabilities and inclinations, determining the future trajectory of their life path. The course program provides for the study of theoretical issues, the implementation of practical work, the solution of problems with valeological content, the conduct and defense of design work and research. The theoretical part of the course allows students to get an idea about food, their calorie content, nutritional value, content of proteins, fats, carbohydrates, vitamins, their role and importance in the life of our body. Practical part — introduces students to specific representatives of chemicals and their properties such as proteins, fats, carbohydrates, vitamins, which are part of food products, conduct various laboratory and practical classes.

Keywords: subject chemistry; elective course; health culture