

По-четверте, створилася реальна ситуація конкурентно-здатності закладів освіти, спричинена входженням вищих навчальних закладів у ринкові відносини, створенням нових типів навчальних закладів, у тому числі й недержавних.

Інновації є суттєвим діяльним елементом розвитку освіти взагалі, реалізації конкретних завдань у навчально-виховному процесі; виражаються в тенденціях накопичення і видозміни ініціатив і нововведень в освітньому просторі; спричиняють певні зміни у сфері освіти. Стрижнем інноваційних процесів в освіті є впровадження досягнень психолого-педагогічної науки в практику, вивчення, узагальнення та поширення передового педагогічного досвіду.

До педагогічних інновацій можна віднести набутки окремих педагогів, творчих груп, які являють собою цілісну систему роботи з певного напрямку, здебільшого недостатньо висвітленого у науково-методичній літературі. Ці системи ґрунтуються на ідеях відомих педагогів і на власному досвіді та інтуїції. Заслуга їхніх авторів у тому, що вони по крихтах збирають, систематизують, узагальнюють потрібний матеріал, вкладають у нього свої знахідки, своє розуміння проблеми, і це дає підставу говорити про новизну, оригінальність, а разом і про реальність підходів до здійснення поставлених завдань.

Головною рушійною силою інноваційної діяльності є викладач, оскільки суб'єктивний чинник є вирішальним і під час впровадження і поширення нововведень. Педагог-новатор є носієм конкретних нововведень, їх творцем, модифікатором.

Інноваційну спрямованість педагогічної діяльності зумовлюють соціально-економічні перетворення, які вимагають відповідного оновлення освітньої політики, прагнення викладачів до освоєння та застосування педагогічних новинок, конкуренція вищих навчальних закладів, яка стимулює пошук нових форм, методів організації навчально-виховного процесу, диктує відповідні критерії щодо добору викладачів.

УДК 392.81.004.141

О.М. Варипасєв, канд. філос. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ОБҐРУНТУВАННЯ ВИВЧЕННЯ ФІЛОСОФІЇ ЇЖІ ЯК ГАЛУЗІ ФІЛОСОФСЬКОГО ЗНАННЯ

За останній час стали поширені дослідження окремих галузей філософського знання, пов'язаних як з проявами тілесності, так із можливістю залучення антропологічних категорій культурологічного аналізу. Це сприяло виокремленню так званої «філософії їжі» як

особливої сфери розгляду в гуманітарному знанні, принаймні не менш значущої, ніж інші традиційні галузі філософії.

Філософські виміри проблематики їжі, ставлення до неї в різноманітних культурних паттернах, відношення до її виробництва та споживання є багатоаспектними і багатоплановими. Вони включають етичні питання, проблеми гостинності, вегетаріанства, поведінки за столом та багато іншого, орієнтуючись на цілісну концепцію людини аскетичної, або такої, що потурає своїм бажанням; культурної (з точки зору певної культури) або асоціальної.

У сучасному технологічному постіндустріальному та інформаційному суспільстві кожна людина усвідомлює, що їжа, яку вона споживає, піддається різноманітним впливам і переробці. При цьому безліч технологічно перероблених продуктів мають такі якості, як безпека, тривала придатність, поживність, зручність зберігання і приготування. Проте одночасно виникають і загрози, пов'язані з генетичною модифікацією, біотехнологією тварин і штучними шкідливими добавками й консервантами.

Гострою стає також проблематика споживчого вибору у контексті формування національної ідентичності, що має культурологічний статус, спираючись на багатовікові національні традиції та особливості споживання їжі, проте у зв'язку з процесами міжнародної взаємодії та уніфікації все більше відчуває вплив глобалізаційних процесів. Погляд на феномен їжі та традиції її споживання з загальнофілософської точки зору дозволяє сфокусувати різні виміри аналітичного розгляду питання, більш обґрунтовано визначити сферу та межі аналізу, що розглядає не фізіологічні аспекти їжі та її споживання у контекстах індивідуального смаку, а пов'язані з цими процесами культурно-історичні цінності та соціальні взаємодії.

Традиція філософського осмислення феноменів їжі і харчування налічує досить довгу історію. У період античності до питань правильного харчування й ставлення до їжі у зв'язку із правильним задоволенням потреб зверталось багато філософів, включаючи Платона, Сенеку, стоїків, епікурейців.

Епоха Відродження й філософія XVII століття знову звертаються до тілесної чуттєвості, питань смаку й розмаїтості тілесних задоволь, одним із яких є задоволення від їжі, що знайшло втілення як у художніх творах, так і в загальнофілософській течії сенсуалізму, репрезентованій Д. Юмом і Д. Локком.

Філософи епохи Просвітництва, зокрема Ж.-Ж. Руссо й Ф. Вольтер також розглядали дану проблематику, потім вона була порушена в працях Г. Гегеля, К. Маркса й Ф. Ніцше, хоча й не була основним предметом їхніх філософських роздумів.

Крім того, до XIX століття в розвинених європейських країнах склалися традиції кухарського мистецтва й гурманства стосовно їжі; своєрідну філософію їжі виразив Жан Антельм Брийя-Саварен у своїй відомій праці «Фізіологія смаку, або трансцендентальна кулінарія» (1825). Слід зазначити, що емпіричні правила й теоретичні положення цього трактату дотепер популярні у сфері кухарського мистецтва й ресторанного бізнесу. Звернення уваги на зв'язок кулінарних традицій і застільних звичаїв із ментальністю народу й національною ідентичністю спостерігається у багатьох творах української літератури, наприклад у творчості І. Котляревського, Г. Квітки-Основ'яненка, М. Гоголя, Т. Шевченка, І. Франка, Л. Українки та багатьох інших.

Протягом XX сторіччя, у зв'язку з розвитком цілої низки як прикладних, так і теоретичних наук, осмислення їжі, трапези, питань вирощування, розподілу й споживання їжі здійснювалося у сферах кулінарії, ресторанного господарства, економіки, соціології, антропології, психології, естетики та інших.

Таке осмислення досить різноманітних проявів людської життєдіяльності дозволяє сформуванню єдине поле аналізу із загальними теоретичними конструктами й завданнями, почати осмислення феномена, пов'язаного, з одного боку, з людською тілесністю, чуттєвістю й емпіричним смаком, з іншого – з естетичною насолодою, категоріями приємного, корисного, здорового, що мають надіндивідуальні характеристики.

Таким чином, головним завданням методологічного розгляду «філософії їжі» є аналіз того, як пов'язані феномен їжі та інше коло його конотацій з фундаментальними сферами філософського дослідження, такими як метафізика, гносеологія, філософія культури, естетика, політична теорія, етика.

УДК 140.8

О.М. Варипасьв, канд. філос. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ФІЛОСОФІЯ НАУКИ: ГНОСЕОЛОГІЯ ТА МЕТОДОЛОГІЯ

У вищій школі України для студентів та аспірантів технічних спеціальностей у зв'язку з набуттям відповідних компетенцій особливого значення набуває курс «Філософія науки», який передбачає ознайомлення студентів з базовими поняттями цієї досить нової, але дуже впливової галузі філософського знання.