

**ГБОУ «Судогодская средняя общеобразовательная
школа №2»**

Проект

на тему

«Поживать, то и поживешь»



Подготовили проект: ученики 4 «б» класса.

Учитель: Кочина Валентина Ивановна



Здоровое питание

В современном мире большое внимание уделяется проблеме правильного питания. Было выяснено, что для каждого человека существует свой индивидуальный рацион питания, который зависит от его возраста, веса, здоровья, физических нагрузок и других факторов.

В данном проекте рассмотрим с вами следующие вопросы:

- Основные принципы правильного и здорового питания;
- Необходимые для здоровья человека витамины (в каких продуктах они содержатся);
- Рацион питания детей от рождения до 18 лет;
- Рацион питания людей с острыми и хроническими заболеваниями

I. Этап Организационный



1. Проблема (почему?)

Есть такая поговорка:

«Человек есть то, что он ест».

Вот какое важное место в жизни человека занимает еда
Если человек питается разнообразной, здоровой пищей, то он остается здоровым до глубокой старости, но вокруг нас столько разнообразных вкусов, что просто трудно выбрать здоровые правильные продукты.

2. Цель.

Понять, как лучше питаться – вкусно или правильно и как еда влияет на здоровье человека.

3. Задачи

- 1. Развивать самостоятельность, настойчивость в поисках ответов на поставленный вопрос*
- 2. Развивать умения работать с разными источниками информации*
- 3. Учить применять информационные технологии для оформления результата своей деятельности*

- **Анкета для учащихся**

**1. Можешь ли ты с уверенностью сказать:
«Я много знаю о правильном питании»?**

**2. Хочешь ли ты получить новые полезные
знания о культуре питания?**

**3. Можешь ли ты самостоятельно составить
меню на день с учетом своих возрастных и
индивидуальных особенностей?**

**4. Можешь ли ты объяснить понятия калории
и калорийность блюда?**

**5. Знакомо ли тебе понятие «вредные и
полезные продукты»?**

Здоровое питание

Основные функции питания. Всем известно, что питание абсолютно необходимо для поддержания жизни. Наукой твердо установлены три функции питания.

Первая функция заключается в снабжении организма энергией. В этом смысле человека можно сравнить с любой машиной, совершающей работу, но требующей для этого поступления топлива. Рациональное питание предусматривает примерный баланс поступающей в организм энергии и расходуемой на обеспечение процессов жизнедеятельности.

Вторая функция питания заключается в снабжении организма пластическими веществами, к которым прежде всего относятся белки, в меньшей степени – минеральные вещества, жиры и в ещё меньшей степени – углеводы. Потребность в пластических веществах пищи варьирует в зависимости от возраста: у детей такая потребность повышена, а у пожилых людей понижена.

Третья функция питания заключается в снабжении организма биологически активными веществами, необходимыми для регуляции процессов жизнедеятельности.

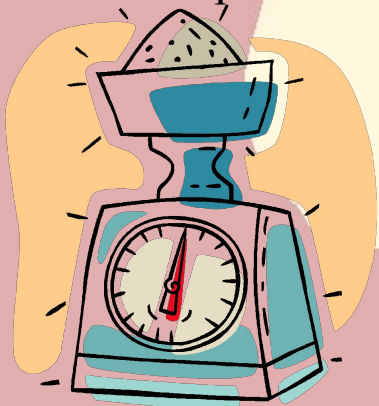
Четвертая функция была выявлена учеными сравнительно недавно. Она заключается в выработке иммунитета, как неспецифического, так и специфического. Было установлено, что величина иммунного ответа на инфекцию зависит от качества питания и особенно от достаточного содержания в пище калорий, полноценных белков и витаминов.



Принципы здорового питания

Умеренность

Она необходима для соблюдения баланса между поступающей с пищей и расходуемой в процессе жизнедеятельности энергией. Установлено, что в среднем при основном обмене затрачивается около 1 ккал на 1 кг массы тела за 1 ч. У людей, постоянно испытывающих физические нагрузки, основной обмен, как правило, повышается в пределах 30%.

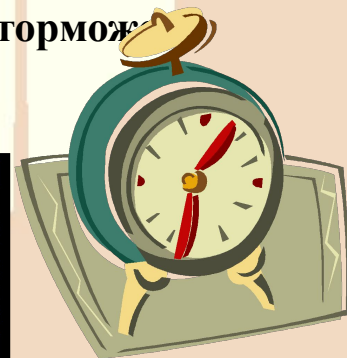


Разнообразие

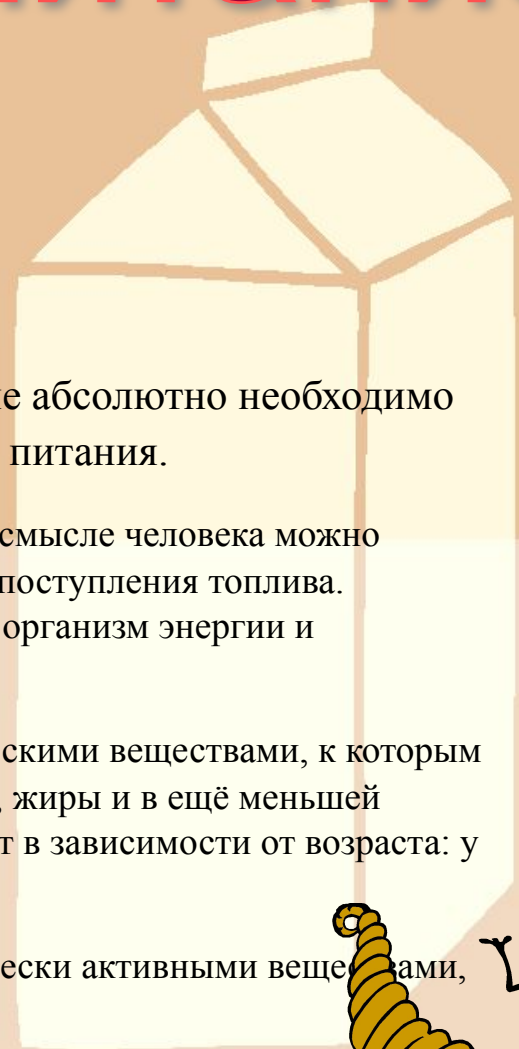
Население нашей планеты использует для питания тысячи различных продуктов и ещё больше кулинарных блюд. Энергетическая ценность рациона питания зависит от входящих в его состав белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды. Оптимальным в рационе здорового человека считается соотношение белков, жиров и углеводов, близкое к 1:1,2:4.

Режим питания

Режим питания человека обычно регулируется аппетитом. Но необходимо иметь в виду, что аппетит сохраняется даже после приема пищи. Это связано с необходимостью переваривания и всасывания пищевых веществ. И только после начала поступления их в кровь возбуждение пищевого центра начинает сменяться его торможением.



Здоровое питание



Основные функции питания. Всем известно, что питание абсолютно необходимо для поддержания жизни. Научно твердо установлены три функции питания.

Первая функция заключается в снабжении организма энергией. В этом смысле человека можно сравнить с любой машиной, совершающей работу, но требующей для этого поступления топлива. Рациональное питание предусматривает примерный баланс поступающей в организм энергии и расходуемой на обеспечение процессов жизнедеятельности.

Вторая функция питания заключается в снабжении организма пластическими веществами, к которым прежде всего относятся белки, в меньшей степени – минеральные вещества, жиры и в ещё меньшей степени – углеводы. Потребность в пластических веществах пищи варьирует в зависимости от возраста: у детей такая потребность повышена, а у пожилых людей понижена.

Третья функция питания заключается в снабжении организма биологически активными веществами, необходимыми для регуляции процессов жизнедеятельности.

Четвертая функция была выявлена учеными сравнительно недавно. Она заключается в выработке иммунитета, как неспецифического, так и специфического. Было установлено, что величина иммунного ответа на инфекцию зависит от качества питания и особенно от достаточного содержания в пище калорий, полноценных белков и витаминов.



Интересные факты

Энерготраты «стандартного» человека
(массой 60 кг) при различных видах
деятельности, ккал/ч

Сон	50
Отдых лежа без сна	65
Чтение вслух	90
Домашняя работа (уборка)	120-240
Спокойная ходьба	190
Быстрая ходьба	300
Бег трусцой	360
Ходьба на лыжах	420
Езда на велосипеде	210-540
Катание на коньках	180-600
Плавание	180-400
Гребля	150-360
Работа в лаборатории стоя	160-170
Работа в лаборатории сидя	110
Делопроизводство	100

Энергетическая ценность некоторых
продуктов, ккал на 100 г

Хлеб ржаной	170
Хлеб пшеничный	240
Пирожные	320-540
Сахар	379
Молоко	59
Масло сливочное	749
Сыр российский	371
Масло подсолнечное	899
Картофель отварной	82
Яблоки	39
Говядина отварная	254
Котлеты говяжьи	220
Яйца (1 шт.)	63
Треска отварная	78
Сок виноградный	71

Детское питание

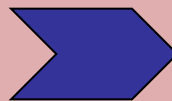
Питание детей первого года жизни

Питание детей в возрасте от 1 года до 3 лет

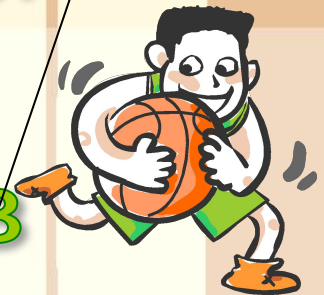
Питание дошкольников

Питание школьников и подростков

Далее (лечебное питание)



Нажать
сюда
(ссылки)



Питание детей первого года жизни

Питание детей грудного возраста осуществляется исключительно по своим особенностям:

1. Необходимо принимать все меры для сохранения у матери грудного молока и обеспечения ребенка хотя бы на первые 5-6 месяцев жизни естественным вскармливанием.
2. С 3-недельного возраста все дети нуждаются в пищевых добавках, содержащих минеральные соли, органические кислоты, витамины, пектин. Поэтому им нужно давать в виде питья **фруктовые или овощные отвары**. А с начала второго месяца жизни дети должны получать **фруктовые и овощные соки**.
3. В питание детей старше 1,5 – 2 месяцев нужно включать **пюре из яблок, бананов, абрикосов и других фруктов**. С 3-3,5 месяца жизни в питание ребенка надо включать **1/4 желтка куриного яйца**, а с 4 месяцев и до 1 года – **1/2 желтка, сваренного вкрутую**.
4. С 5-5,5 месяца готовят **овощное пюре** на овощном отваре с добавлением молока, растительного масла, сливок, желтка, позднее – **сливочного масла**, еще позднее – **мясного пюре**.

5. С появлением зубов целесообразно вводить в питание **салаты** из овощей, натертых на мелкой терке. С 5-5,5 месяцев можно добавлять в рацион **каши** из манной, рисовой, гречневой и овсяной крупяной муки или крупы.

6. В рационе 7-8-месячных детей в качестве третьего прикорма можно использовать **цельный кефир**. С 7-7,5 месяца можно включать в питание детей **мясное пюре**, заменяя его с 8-9 месяцев жизни **рыбным пюре**. С 8 месяцев назначается **мясной бульон**. В питании детей этого возраста употребляют нежирные сорта говядины, телятину, цыплят, индейку, кролика, а из рыбы – филе трески, окуня, другой нежирной рыбы.

7. Ребенок с зубками после 10 месяцев может уже вместо пюре есть **фрикадельки из вареного и провернутого мяса**, а затем и **мягкие паровые котлеты**. Можно использовать и специальные **детские мясные и рыбные консервы**, и **мясомолочные консервы из субпродуктов**.

8. К концу первого года жизни многие дети переходят на **4-разовое кормление**. Отлучают от груди обычно к 11-12 месяцам.

9. Нельзя перекармливать детей – избыточная полнота ведет к раннему ожирению, сахарному диабету, детской гипертонии, нарушению функции половых желез и другим заболеваниям!

К
[оглавлению](#)



Питание детей в возрасте от 1 года до 3 лет

Малыши быстро растут и развиваются, у них появляется больше зубов, повышается кислотность желудочного сока и активность пищеварительных ферментов, формируется вкус, увеличивается объем желудка, усиливаются двигательные процессы.

1. После 1-1,5 лет дети должны привыкать к более плотной пище, требующей жевания. Каши надо готовить из разваренной **крупы**, **овощи** – тушеные или в виде запеканок с творогом, крупами. Очень полезны сырые, запеченные, тушеные овощи.
2. Первое место в питании детей занимают **молоко** и **молочные продукты**.
3. С 1,5-2 лет разрешается давать ребенку небольшой кусочек неострого, непряного **сыра**, в том числе плавленого диетического. Детям этого возраста полезны **яйца** – вареные или в виде омлетов.
4. Полезны пшеничный и ржаной **хлеб**, нежирные сорта **мяса** и **рыбы**.

[К оглавлению](#)



Питание дошкольников

В этом возрасте питание должно быть ещё более разнообразным. Расширяется набор продуктов, увеличивается их объем, усложняется кулинарная обработка блюд, приближаясь к общепринятой.

1. Основными в питании остаются **молоко** и **молочные продукты**. Очень полезны комплексные закуски из **свежих овощей** в сочетании с **фруктами, ягодами, растительным маслом** или **сметаной**. Овощи можно также отваривать, жарить, тушить.
2. Из **мяса** можно готовить котлеты, тушить, отваривать, жарить его. В меню вводится разнообразные блюда из **рыбы**.
3. В качестве первого блюда рекомендуются **бульоны** из **мяса, кур, рыбы, овощей, грибов**. Можно заправлять их **овощами, лапшой, картофелем, крупой** и т.д. Шире используются **субпродукты**.
4. Полезны каши из всех видов **круп**, особенно с **овощами** и **фруктами**.
5. Исключается из меню **маргарин, жирные сорта мяса и рыбы, копчености, острые приправы и специи!**

[К оглавлению](#)



Питание школьников и подростков

У детей в период школьного и подросткового возраста формируется полное развитие, они быстро растут, прибавляя в весе и мышечной силе. Занятия спортом и физическим трудом ведут к резкому возрастанию энерготрат. Нервная система детей этого возраста находится в состоянии значительного напряжения под влиянием интенсивной познавательной информации, сложности школьного обучения. Вот почему так важно обеспечить школьников и подростков полноценной пищей, правильно организовать режим питания

1. Желательно включать в рацион сливочное диетическое масло, сметану.
2. Мясо, молоко, молочные продукты, овощи, фрукты, хлеб школьники должны получать ежедневно.
3. Утром можно дать закуску (салат или сыр, колбасу), затем мясное или рыбное блюдо с гарниром или кашу, творожные или яичные блюда, чай, молоко, кофе, хлеб с маслом.
4. На обед – салат или винегрет, суп, мясо или рыбу с гарниром, компот или сок.
5. В полдник – молоко, кефир, выпечку, фрукты.
6. На ужин – блюда из творога, овощей, яиц и питье.
7. В этом возрасте, к сожалению, дети часто нарушают режим питания, едят беспорядочно, часто всухомятку, на ходу. Эти пагубные привычки оказывают пагубное действие на растущий организм. К режиму питания родители должны приучать детей с раннего детства!

[К оглавлению](#)

Лечебное питание

При сахарном диабете

При язвенной болезни

При ожирении

При хроническом гастрите

При болезнях печени и желчного пузыря

При острых заболеваниях кишечника

Далее (витамины)



Лечебное питание при сахарном диабете

Основные принципы лечебного питания:

- Частые (не менее 4-5 раз) и регулярные приемы пищи;
- Более или менее одинаковые по количеству углеводов и калорийности основные приемы пищи (завтрак, обед, ужин);
- Разнообразие диеты: широкое использование ассортимента продуктов, не содержащих большого количества сахаров;
- Замена сахара сорбитом или ксилитом, а так же сахарином, которые добавляют в блюда и напитки;

Запрещаются:

1. Конфеты, шоколад, кондитерские изделия, сдоба
2. Варенье, мед, мороженое и другие сладости
3. Сахар допускается в небольшом количестве по разрешению врача
4. Бараний и свиной жир, острые, пряные, копченые и соленые закуски и блюда, горчица
5. Алкогольные напитки
6. Виноград, бананы, изюм

[К
оглавлению](#)

Лечебное питание при язвенной болезни

Основные принципы:

- Создание наибольшего покоя слизистой оболочки желудка и двенадцатиперстной кишки;
- Исключение продуктов, обладающих сильным сокогонным действием;
- Исключение продуктов, механически раздражающих слизистую оболочку желудка (вся пища дается в протертом виде);
- Недопустимо обильного введения пищи за один прием;
- Частое и дробное питание – прием пищи через каждые 3-4 ч;
- Исключение слишком холодной и горячей пищи;
- Ограничение поваренной соли до 10-12 г в день;
- Высокая пищевая ценность рациона (достаточное количество белков, жиров, углеводов, мин солей и витаминов, главным образом А, В и С);

Запрещаются мясные, рыбные и крепкие вегетарианские навары, особенно грибные, жирные сорта мяса и рыбы, жареное мясо и рыба, тугоплавкие жиры (говяжье и свиное сало и бараний жир), сырая непротертая растительная клетчатка, соленые блюда, острые закуски, консервы, колбасы, сдобное тесто, пироги, черный хлеб, очень холодные напитки, мороженое, алкогольные напитки.

[К](#)

[оглавлению](#)

Лечебное питание при ожирении

Основные принципы:

- Назначение малокалорийной (редуцированной) диеты;
- Ограниченное введение углеводов, особенно быстрорастворимых и быстроусвояющихся (сахар);
- Ограничение жиров животного происхождения и увеличения растительных жиров в рационе;
- Создание чувства сытости благодаря малокалорийной, но значительной по объему пищи (сырые овощи и фрукты);
- Многократное, 5-6 разовое, питание; исключение продуктов, возбуждающих аппетит;
- Ограничение соли в пище (до 5 г) и ограничение жидкости (до 1-1,5 л)
- Использование так называемых зигзагов в питании (контрастные, разгрузочные дни);

Запрещаются: конфеты, шоколад, кондитерские изделия, сдоба, мороженое и другие сладости, острые пряные, копченые и соленые закуски и блюда, перец, горчица, хрен, алкогольные напитки

[К
оглавлению](#)

Лечебное питание при хроническом гастрите

Основные принципы:

- Полноценность питания, способствующая развитию компенсаторно-приспособительных реакций пищеварительной системы и замедляющая темпы прогрессирования хронического гастрита;
- Постепенное введение пищи в организм (регулярные приемы пищи, небольшая медленная еда), обеспечивающее наиболее благоприятные условия течения процессов переваривания и всасывания пищевых веществ;

Исключаются: очень горячие и очень холодные блюда и напитки, соленья, копченья, маринады, острые соусы и приправы, сало, гусь, утка, жирное мясо и рыба.

Ограничиваются: изделия из сдобного теста, жареное мясо и рыба, обваленные в сухарях, закусочные консервы, сырые овощи и фрукты, бобовые, молоко в натуральном виде, черный хлеб, газированные напитки.

[К](#)

[оглавлению](#)

Лечебное питание при болезнях печени и желчного пузыря

Основные принципы:

- Достаточное количество полноценных, легкоусваиваемых белков в рационе;
- Качество и количество жиров определяется состоянием больного;
- Количество углеводов в диете не должно превышать физиологической нормы, а для тучных больных должно быть снижено;
- Максимальное щажение больного органа, что достигается тщательностью кулинарной обработки пищи (вываренная, рубленая или протертая пища);
- Частые дробные приемы пищи в целях лучшего ее переваривания и усвоения, желчегонного действия, улучшение моторики кишечника;
- Включение в рацион продуктов, богатых клетчаткой, что повышает желчегонный эффект диеты;

Запрещаются: жирная свинина, баранина, гусь, утка, жареные блюда, тугоплавкие жиры, наваристые бульоны, копчености, консервы, какао, шоколад, щавель, шпинат, грибы, а также любые алкогольные напитки, холодные напитки, мороженое.

[К](#)

[оглавлению](#)

Лечебное питание при острых заболеваниях кишечника

Основные принципы:

- Повышенное выведение жидкости в первые дни заболевания;
- Введение в организм всех необходимых для жизнедеятельности пищевых веществ, особенно животных белков (мяса, рыбы, свежего творога, яиц);
- Обеспечение хорошего усвоения пищи при минимальной нагрузке органов пищеварения, что достигается специальным подбором наиболее легкоусваиваемых, продуктов и их обработкой (пища дается в протертом виде, сваренная в воде или на пару);

Исключаются: соусы и пряности, чай натуральный, кофе черный, какао на воде, отвар шиповника, черники, черемухи, масло сливочное в ограниченном количестве (20-30 г в день), не более 5 г на порцию

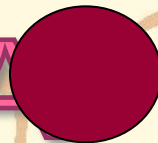
[К](#)

[оглавлению](#)

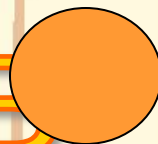
Поговорим о витаминах



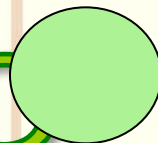
Витамины группы А



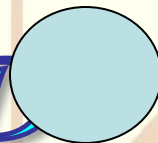
Витамины группы В



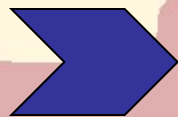
Витамины группы С



Витамины группы Д



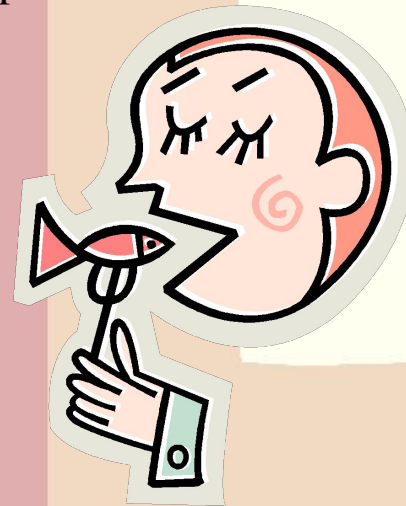
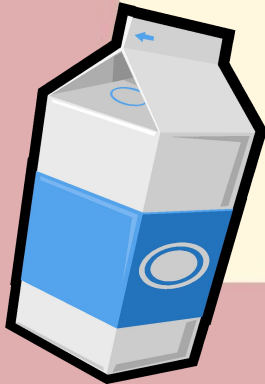
Далее



Витамины группы А

Прежде всего витамин А содержится в молочных жирах, сливочном масле, яичном желтке, молоке, рыбьем жире и др. В растительных продуктах витамина А нет. Однако многие овощи и другие растительные продукты (морковь, тыква, шпинат, салат, помидоры, абрикосы и др.) содержат в себе желтое красящее вещество – каротин, которое в организме человека превращается в витамин А. Каротин, попадая в печень человека, переходит в активный витамин А. Зерновые культуры бедны каротином. Больше всего его в желтой кукурузе.

Однако 1/3 суточной нормы витамина А организм человека должен получать с молочными продуктами и жирами.



[К оглавлению](#)

Витамины группы В

Все витамины группы В находятся, как правило, в продуктах питания вместе. Их много в ржаном хлебе, в овсяной, гречневой и ячневой крупах. Особенно богаты витамином В1 хлебопекарные и пивные дрожжи. В случае отсутствия в рационе человека витамина В1 развивается заболевание, известное под названием бери-бери. Впервые это заболевание было обнаружено в странах Востока, где большой удельный вес в питании имеет рис. Чем выше сорт риса, тем меньше в нем витамина В1, который содержится в рисовых отрубях и отсутствует в самом зерне.

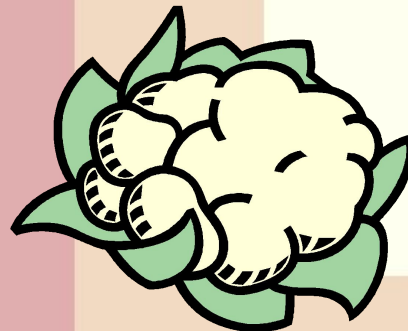
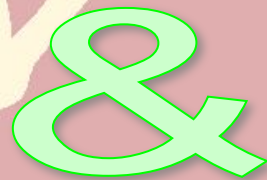
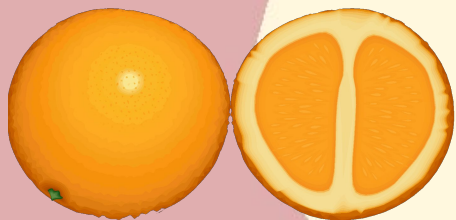


[К оглавлению](#)

Витамины группы С

Витамин С – противощитовый. Если в организме мало витамина С, то снижается сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям, появляется сонливость, ослабляется внимание, при чистке зубов появляется боль и кровоточивость десен. При длительном отсутствии в организме витамина С развивается цинга.

Витамин С содержится главным образом в свежих овощах, ягодах и фруктах. Его особенно много в черной смородине, зеленом луке, в ягодах шиповника. Много витамина С в лимонах, апельсинах, салате, помидорах, капусте и других овощах и фруктах. Однако постоянными источниками витамина С являются свежая капуста и картофель.

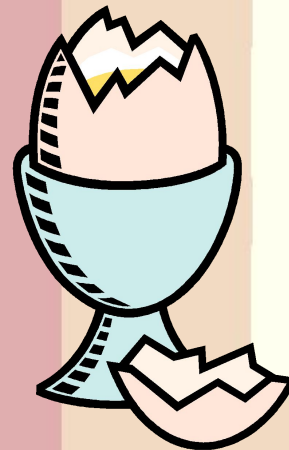


[К оглавлению](#)

Витамины группы D

При недостаточности витамина D нарушается минеральный обмен. Появляется хрупкость костей, развивается рахит. Происходит потеря аппетита, появляется нервность, потливость, нарушается сон, проявляется неустойчивость к инфекционным заболеваниям.

Витамин D содержится в рыбьем жире, в печени животных и особенно печени рыб, сливочном масле, яичном желтке, молоке.



[К оглавлению](#)

Практическая часть

Буклет

Чем закончился поход в магазин?



«Мы иностранцы и мы не простые
Мы вкусные штучки и очень крутые
В нас много жира и углеводов.

Кушай, будь счастлив в любую погоду.

Съешь и свободен—не сыт, не голоден.

Голоду скажешь робкое: «Нет!»
Не надо ни шей и коллет»

Состав чипсов, кирнешек, жевательной резинки, колы:

E541

E330

E620

E 422

E 102



E 110

E 129

E 132

E123

Вредные пищевые добавки

PE - расстройство кишечника

E154, 626-655

PD- влияет на артериальное давление

E154, 250, 251

C- высыпает сыпь

E 610, 512, 513, 907

P- консервант

E131,142,153,210,21

1,212,213,214,215,216,

219,240,249,252,280,281,282,285,550,954

Ю- холестерин

E 520, 52 1

П подозрительный

E 104, 122,141,150, 171,175,241,477

PЖ- расстройство желудка

E450 454,461 ,465 466,538,540,541 ,545,559

O-опасный по ряду причин

E102,1 10,120,124,127,129,155,180,201,220,

222,223,224,228,242,250,255,270,400,401, 402,

403,404,405,501 -505,,620,656-657

OO— очень опасный

E123,510,527

BE - вреден для кожи

E1 51,160,251,252,259,951

Z- запрещен к применению

E103,105,1 11,121,123,125,126,130,152,952



Что сегодня у нас на обед?

Чтобы вырасти мог
В пище должен
быть белок
Он в яйце, конечно,
есть

В твороге его не счесть,
В молоке и мясе то-
же

Есть он, и тебе по-
может



Меню

Яйцо варёное

Каша овсяная на молоке

Кисель вишнёвый

Хлеб с маслом и сыром

Жир, что в пище мы едим,
Очень нам необходим.
Сохранит температуру,
Повлияет на фигуру,
Защитит от холодов.
Шубой нам служить готов





Здоровое меню!

Завтрак:

Салат «Витаминный»

(корень сельдерея с яблоком и оливковым маслом)

Бутерброд с сыром

Свежевыжатый сок «Апельсиновый»



Обед:

Салат: «Огуречный»

Суп «Грибной»

(легкий ароматный суп из лесных грибов, моркови и картофеля)

Паровые тефтели с сырным соусом.

Яблочный десерт

(яблоко, запеченное с мёдом и грецкими орехами)



Ужин:

«Пароход»

(овощи, приготовленные на пару: стручковая фасоль, свекла, морковь, цветная капуста под сметанным соусом)

Рис с куриной грудкой.

Зелёный чай.



Меню:

Завтрак

1. Чай, бутерброд

2. Каша



Обед

1. Суп, хлеб,

2. Картофельное пюре с котлетой,

3. Сок, яблоко,




Ужин

1. Лапша с сосиской,

2. Кефир.

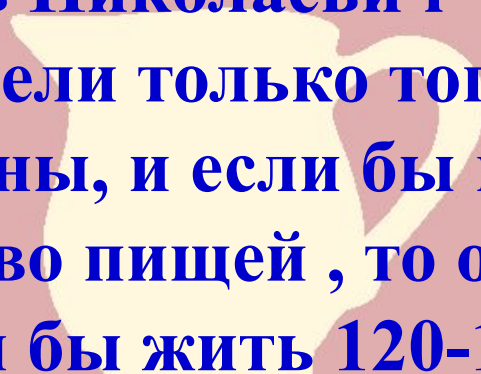


Вывод

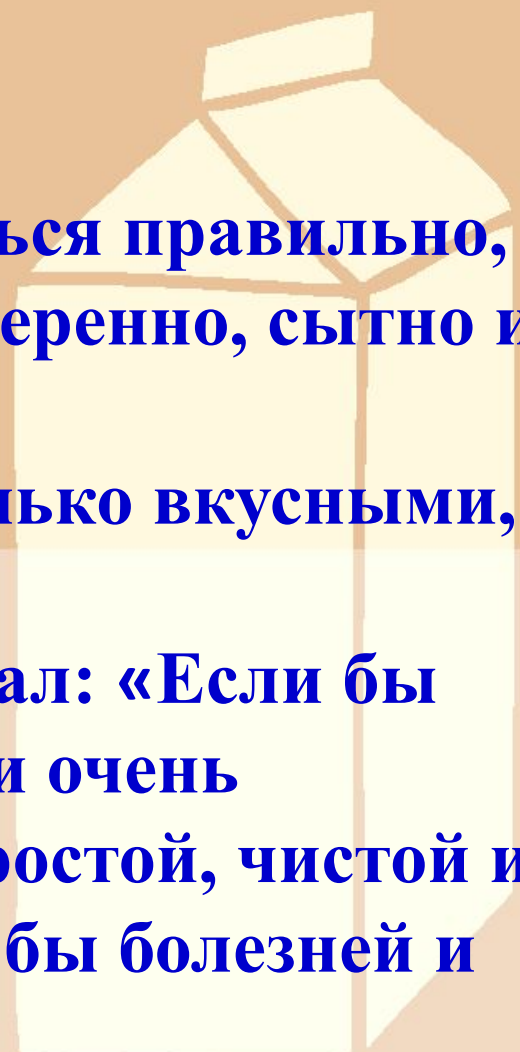


1. Уметь есть – это значит питаться правильно, необязательно изысканно, но умеренно, сытно и в определенное время.

2. Продукты должны быть не только вкусными, но, прежде всего полезными.



3. Лев Николаевич Толстой писал: «Если бы люди ели только тогда, когда они очень голодны, и если бы питались простой, чистой и здорово пищей, то они не знали бы болезней и могли бы жить 120-150 лет».



Используемая литература

1. «Питание школьника». Госторгиздат 1990 год. Авторы: С. Р. Грознов и Л. И. Сидорова
2. «Книга о вкусной и здоровой пище». Издательство «Колос» 1993 год. Редактор-составитель: Л. И. Воробьева
3. «Ваша группа крови: диета и образ жизни». Издательство «Феникс» 2002 год. Автор: Н. Лавров
4. «Здоровое питание». Издательство «Панацея» 2005 год. Автор: Иванов А. Р.
5. «Основы здорового образа жизни». Издательство «Панацея» 2003 год. Авторы: Вельский А. А, Кротков А. Р, Лютин М. Ф.

