

Презентация

на тему :

«Рациональное питание»

подготовили ученики 10-Б класса
ООШ II-III ст. №2
Г.Старобельська
Бутко Валерия
Петров Павел
Кирпа Александр



Цель работы:

- **выяснить принципы рационального питания, а также роль и содержание основных питательных веществ.**

План

A collage of various food items including bread, fruits, vegetables, and grains, arranged to illustrate a nutrition plan. The items include a large loaf of bread, a slice of pumpkin, a bowl of rice, a bowl of lentils, a bowl of pasta, a bunch of bananas, a bunch of carrots, a corn cob, a bunch of green beans, a bunch of spaghetti, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour, a bunch of whole wheat flour.

1. Понятие о рациональном питании

2. Основные положения
рационального питания

3. Белки

4. Углеводы

5. Жиры

6. Выводы

Понятие о рациональном питании

Рациональное питание – это питание, при котором в организм с пищевыми продуктами поступают все питательные вещества, витамины и минеральные соли в количестве, необходимом для нормальной жизнедеятельности.



Основные положения рационального питания

- При рациональном питании выбор того или иного блюда, того или иного рациона обусловлен осознанием человеком необходимости поддержания энергетического баланса в его организме.
- Поэтому общий смысл ориентации на поддержание энергетического баланса – в соответствии полученного затраченного. И потому, если уж подсчитывать калории, то подсчитывать не только калорийность пищи, но и ежедневные энергозатраты на каждый вид деятельности.

Кроме видов деятельности, надо, по идее, учитывать и температуру окружающей среды. Зимой требуются дополнительные энергозатраты на согревание организма, что следует учитывать при планировании калорийности сезонного рациона.

Баланс энергии

- **Вся необходимая организму человека энергия поступает из пищи. В настоящее время считается, что 1 грамм белков пищи дает 4 килокалории, 1 грамм жиров—9, а 1 грамм углеводов — 4 килокалории.**
- **Таким образом, зная химический состав пищи, легко подсчитать, сколько энергетического материала получает человек в сутки.**



Пирамида здорового питания



- *В рационе здорового человека оптимальное массовое соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять 1 : 1,2 : 4 соответственно.*

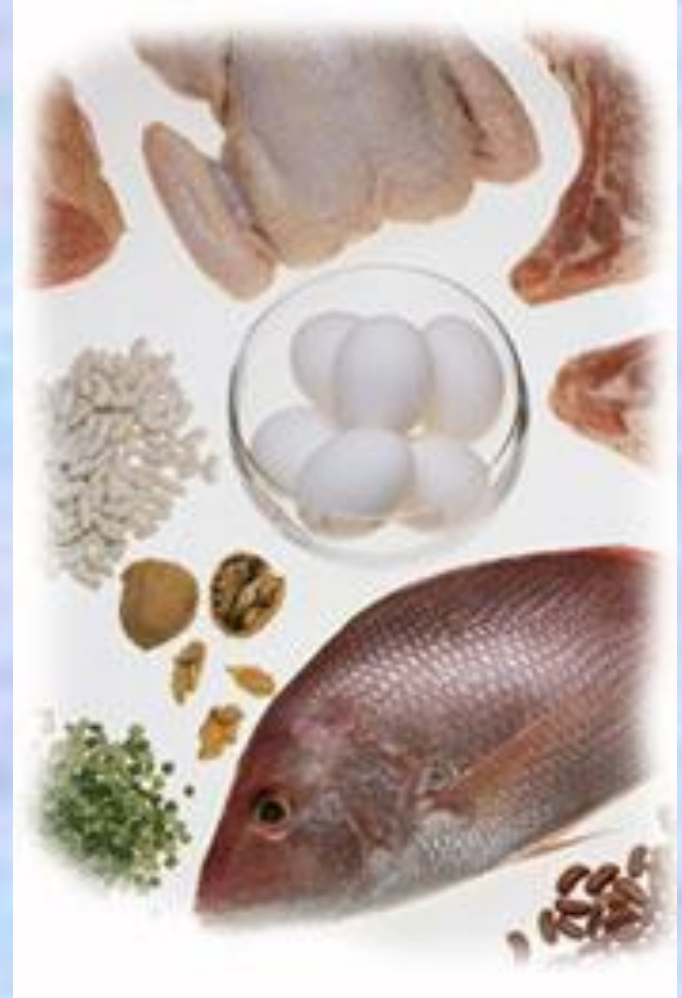
Нормы суточного употребления основных питательных веществ для школьников

- Возраст :7-16
- Энергетическая ценность (ккал) : 2000-2500
- Белки,г :75-90
- Жиры,г : 70-90
- Углеводы,г : 285-400



Белки

- Белки - "строительный" пластический материал. Основным является белок животного происхождения, т.к. в нем содержатся незаменимые аминокислоты, которых нет в продуктах растительного происхождения. Белки необходимы для роста, возобновления клеток и тканей организма. Они содержатся в мясе, рыбе, молочных продуктах, яйцах, бобовых, крупах, орехах.



Углеводы

Углеводы—главный источник энергии. Они содержатся в злаках, крупах. Много их в кондитерских изделиях, картофеле.



Жиры

- **В жирах сконцентрированы запасы энергии. Они содержатся в продуктах животного происхождения, молочных продуктах(сливочное масло, твердые сыры.) Более полезные жиры содержатся в растительных маслах, мясе домашней птицы, рыбе.**



Выводы:

Принципы рационального

- 1. *Баланс энергии.***
- 2. *Баланс пищевых компонентов***
- 3. *Разнообразное питание***
- 4. *Оптимальный режим питания***

питания



- **Рациональное питание - это вкусное, полезное, разнообразное питание, позволяющее получать от пищи не только удовольствие, но и пользу.**
- **Помните, что невыполнение правил режима рационального питания — одна из главных причин развития заболеваний пищеварительных органов (язвенная болезнь, хронический гастрит, колит и др.).**

