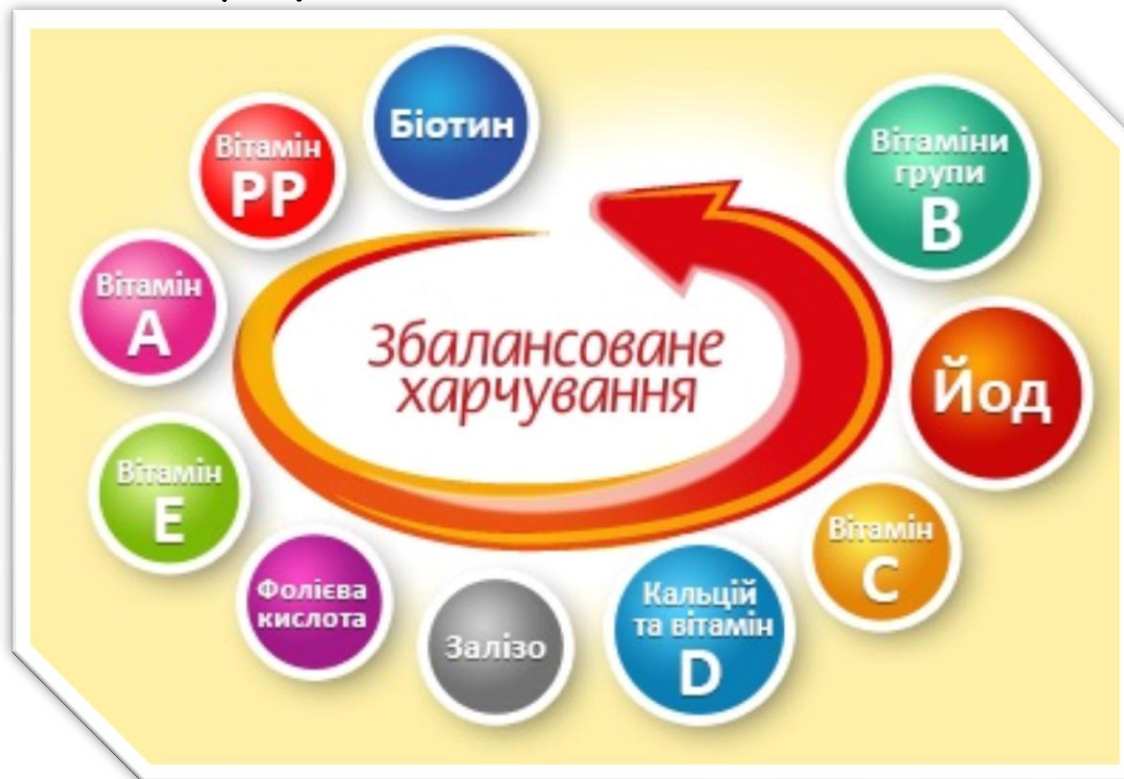


ПРЕЗЕНТАЦІЯ
НА ТЕМУ:
«РАЦІОНАЛЬНЕ
ХАРЧУВАННЯ»

Підготувала учениця
1-го курсу 12 групи ПМ-14
Романенко Ірина Сергіївна

ПРИНЦИПИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

- **Правильне харчування** — перший ключ до здоров'я і доброго самопочуття, без яких важко досягнути максимальної працездатності. Древньогрецькому філософу Сократу належить вислів: «Ми живемо не для того, щоб їсти, а їмо для того, щоб жити».



ВИМОГИ ДО РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

- **Раціональне харчування** (ratio — розумний) — це фізіологічно повноцінне харчування здорових людей із врахуванням їх віку, статі, характеру праці та інших факторів. Раціональне харчування сприяє збереженню здоров'я, опірності шкідливим факторам навколишнього середовища, високій фізичній та розумовій працездатності, а також активному довголіттю.



РЕЖИМ ХАРЧУВАННЯ ВКЛЮЧАЄ ЧАС І КІЛЬКІСТЬ ПРИЙОМІВ ЇЖІ, ІНТЕРВАЛИ МІЖ НИМИ, РОЗПОДІЛ ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗА ЕНЕРГОЕМКІСТЮ, ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ І МАСОЮ ПО ПРИЙОМАХ ЇЖІ.



Значення травлення

З їжею організм отримує такі складні органічні речовини, як білки, жири та вуглеводи. Ці речовини використовуються організмом в якості будівельного матеріалу при процесах росту і побудові нових клітин замість відмираючих. Поживні речовини є джерелами енергії в організмі .



ЯКА ЇЖА КОРИСНА ДІТЯМ?

Білок – основа життя. За добу дитина має споживати 65-100 г. білків. Білок містять м'ясо, риба, молоко, сир, горох і квасоля, соя і сочевиця.

Жири – джерело енергії. За добу необхідно споживати 65-100 г жирів. Найбільша цінність для дітей – молочні жири, що входять в сметану, вершки, масло, а також жири яєчного жовтка і риб'ячий жир. Також корисні для дитини жири рослинні – соняшникова, кукурудзяна, оливкова, які багаті на вітамін С.

Вуглеводи – джерело енергії. За добу дитина має споживати 252-400 г вуглеводів. Вуглеводи містяться в овочах, фруктах, крупах, борошні, солодощах. Надлишок вуглеводів в організмі людини – це п прямий шлях до ожиріння!

Таким чином, для оптимальної роботи усіх функціональних систем організму в раціон людини щоденно повинні входити різні вітаміни і мінерали!





СУЧАСНА МЕДИЦИНА ДОВЕЛА, ЩО РЯД ЗАХВОРЮВАНЬ РОЗВИВАЮТЬСЯ ВИКЛЮЧНО З ПРИЧИНИ НЕПРАВИЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ. ТОМУ НОРМАЛІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ Є ЗАПОРУКОЮ ДОВГОЛІТТЯ І ВІДМІННОГО САМОПОЧУТТЯ.



НАСЛІДКИ НЕПРАВИЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

- • атеросклероз, тобто підвищення рівня «шкідливого» холестерину в крові з подальшим відкладенням на судинній стінці;
- • інфаркт міокарда;
- • ожиріння;
- • гастрит;
- • жовчнокам'яна хвороба;
- • сечокам'яна хвороба;
- • цукровий діабет;
- • онкологічні захворювання та інші.



Корисні для організму вітаміни та мінерали

Вітамін А

Зір, шкіра, кістки, зуби і ясна.

Вітамін В1

Обмін речовин, робота м'язів.

Вітамін В2

Енергія, зір шкіра.

Вітамін В6

Нервова система, вироблення білків та червоних кров'яних тілець.

Вітамін В12

Нервова система, правильний ріст дітей.

Вітамін С

Імунна система, кістки.

Вітамін D

Регулювання кальцію та фосфору, кістки та зуби, імунна система.

Вітамін Е

Захист тканин і клітин від пошкоджень.

Вітамін Н

Обмін речовин, ріст волосся.

Вітамін К1

Згортання крові, запобігання появі синців.

Фолієва кислота

Обновлення клітин, нервова система, покращення травлення.

Пантотенова кислота

Обмін речовин, відтворення тканин.



ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ ЗАЙМАЄТЬСЯ РОЗРОБКОЮ ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ СЕРЕД ОСОБЛИВИХ КАТЕГОРІЙ:

- • ранній дитячий вік;
- • професійні шкідливості;
- • спортсмени;
- • важкі кліматичні умови і т.д.



ГІГІЕНА ХАРЧУВАННЯ

- Гігієна харчування ґрунтується на тому, що продукти при неправильному зберіганні швидко псуються. Вживання таких продуктів призведе до ряду серйозних неприємностей.
- Правила гігієни харчування зобов'язують нас мити не тільки їжу, але й руки, а також посуд. Справа в тому, що навколо нас багато мікробів. Вони знаходяться на продуктах харчування, одязі, у воді, повітрі і так далі. Розмноження їх відбувається дуже швидко. Певні мікроорганізми виробляють сильні отрути. Ці отрути називаються токсинами. Часто у людей починаються проблеми через те, що вони зіткнулися з дріжджами, пліснявими грибами або будь-якими бактеріями.





НАШ ОРГАНІЗМ СТВОРЕНИЙ ДЛЯ ПЕВНОЇ ЇЖИ. І
НЕОБХІДНО ЗНАТИ, ЯКА ЇЖА НАМ КОРИСНА, А
ЯКА ШКІДЛИВА.



Дякую за Увагу =)

