СИСТЕМА СОСТАВЛЕНИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО СБАЛАНСИРОВАННОГО РАЦИОНА «AMETCARE»



АВТОРЫ:

НАУЧНЫЙ

РУКОВОДИТЕЛЬ

ВИЗИЛО ВЯЧЕСЛАВ ВЛАДИСЛАВОВИЧ, 11 КЛАСС РУДЯКОВ КИРИЛЛ КОНСТАНТИНОВИЧ, 9 КЛАСС

ЦДНИТТ «Трамплин» г. Ленинск-Кузнецкий ЦДНИТТ при КузГТУ «УникУм» г. Кемерово

БЕРЕЗИН ДЕНИС СЕРГЕЕВИЧ





ВВЕДЕНИЕ





Согласно выводам Росстата более 40% россиян испытывают проблемы со здоровьем из-за неправильного питания. Всемирная Организация Здравоохранения с неправильным питанием **50%** связывает менее случаев сердечно-сосудистых заболеваний, около 40% случаев рака лёгких, ободочной и прямой кишки, почек, предстательной железы, мочевого пузыря у мужчин и около 60% случая рака молочной железы, матки, почек, кишечника у женщин. Кроме того, результатом неправильного питания является ожирение и высокий риск развития на этом фоне сахарного диабета 2 типа. По данным статистики, он встречается у 35% - 50% лиц с повышенной массой

Обращаясь к исследованиям Ромира, 68% населения РФ относятся к группам, поддерживающим принципы здорового питания и ЗОЖ. В 2022 сегмент ЗОЖ-Стремящихся увеличился на 10% по сравнению с 2021, таким образом, запрос на поддержание здорового образа жизни сохраняется и по-прежнему остается актуальным. Именно ЗОЖ-стремящихся, среди которых преобладают молодые люди, являются ядром потенциальной аудитории для вовлечения в коммуникацию о здоровом питании и мотивации перехода в группу ЗОЖ-последователей.

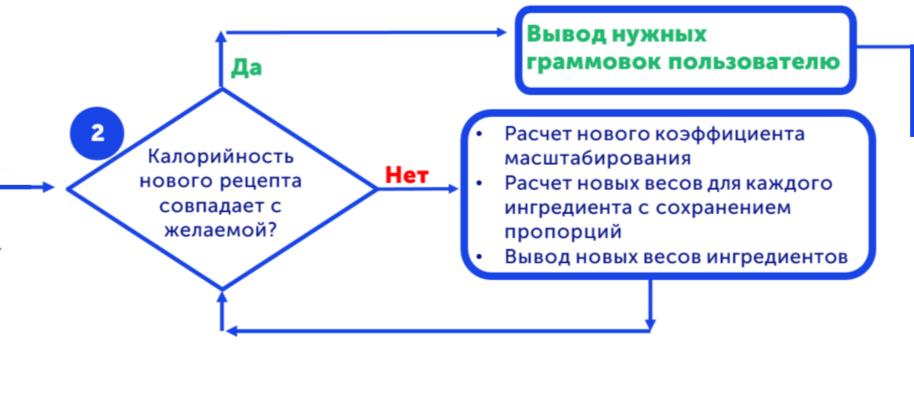
Однако, согласно исследованию Национального реестра контроля веса, около 20% людей отказываются от плана питания/диеты в течение одного месяца. Это число увеличивается до 50% в течение двух месяцев. Чаще всего это связано с недостаточной мотивацией пользователя и неудобством существующих решений.

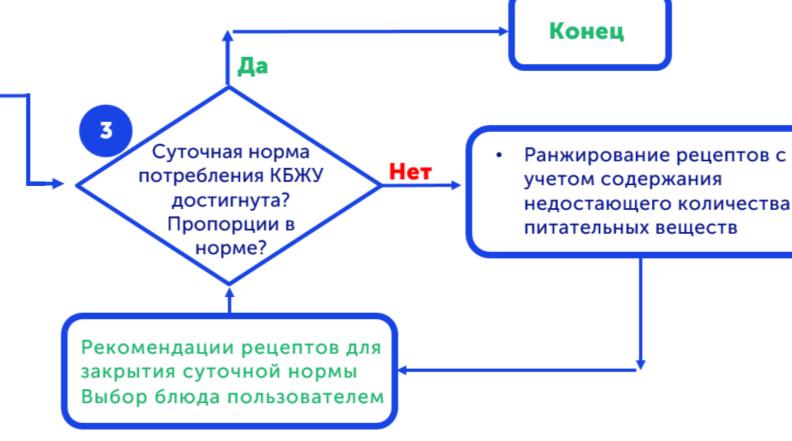
Обращаясь к рекомендации Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ): "Здоровое питание должно быть индивидуальным, сбалансированным и разнообразным. Оно должно удовлетворять потребности человека в энергии и питательных веществах, а также соответствовать его возрасту, полу, уровню физической активности и состоянию здоровья.»

МЕТОДИКА ★









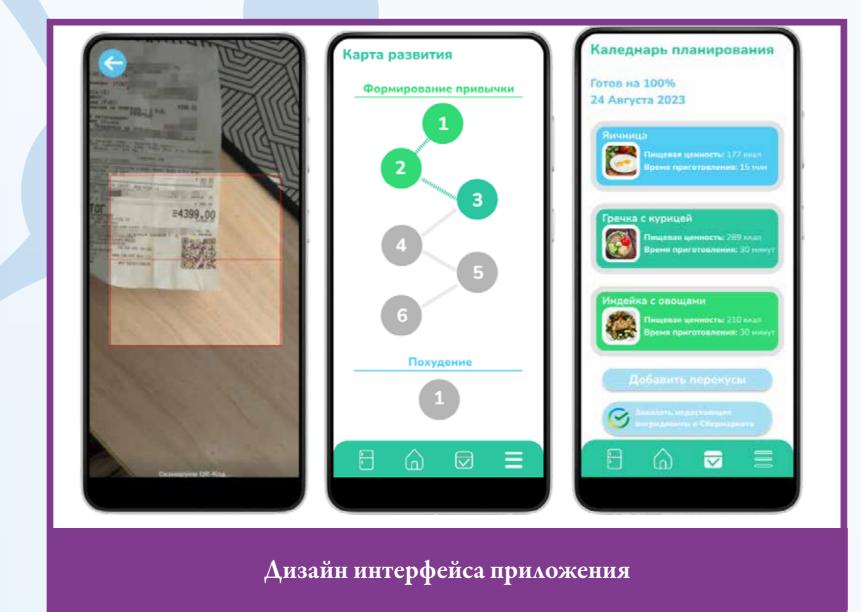
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet

РЕЗУЛЬТАТЫ **★**



Качественные результаты:

- 1) Произведен анализ существующей актуализированы
- имеющиеся сведения.
- 2) Проведен CustDev с целевой аудиторией. 3) Проведен конкурентный анализ.
- 4) Проведено консультирование с экспертаминутрициологами.
- 5) Разработано web-view приложение с минимальным
- функционалом.
- 6) Подключена база данных.
- 7) Сформирован dataset с блюдами.



| Dish Name | Calories | Proteins | Fats | Carbohydrates | Ingredients |
|-------------------------|------------|----------|--------|---------------|--|
| Суп на курином бульоне | 68.3 кКал | 3.4 г | 2.2 г | 8.5 г | Бульон куриный: 1270 г, Перловая крупа (Варка б |
| Суфле творожно мангов | 88 кКал | 8.6 г | 0.9 г | 11 г | Творог обезжиренный, 0,6% жирности: 480 г, Же |
| Суп из сельди с картоф | 43.2 кКал | 3.9 г | 2.6 г | 0.9 г | Лук репчатый (Варка без слива): 33 г, Морковь (В |
| Шайбочки творожно кур | 209.7 кКал | 15.4 г | 13.1 г | 7.9 г | Шайбочки творожно куриные с конопляными ядр |
| Салат овощной с авокад | 111.1 кКал | 6.3 г | 8г | 3.1 г | Руккола: 70 г, Огурец грунтовый: 100 г, Помидор |
| Салат с редисом и салат | 44 кКал | 1.1 г | 3.1 г | 2.5 г | Редис: 211 г, Айсберг (салат кочанный): 66 г, Сала |
| Сырники | 192.9 кКал | 17.4 г | 6г | 16.6 г | Творог 5% жирности (Жарка): 1200 г, Яйцо курин |
| Лодочки из кабачка, фа | 74.4 кКал | 3.5 г | 5г | 3.6 г | Кабачок (Запекание): 900 г, Шампиньоны (Запека |
| Зелёное картофельное і | 96.6 кКал | 2.3 г | 2.9 г | 15.2 г | Картофель (Варка со сливом): 700 г, Вода: 700 г, |
| Нежное рассыпчатое ов | 153.9 кКал | 13.7 г | 2.3 г | 20.4 г | Яичный белок куриный (Запекание): 182 г, Эритра |
| Буженина из индейки | 116.7 кКал | 18.8 г | 4.1 г | 1 г | Морковь (Запекание): 50 г, Чеснок (Запекание): 3 |
| Картофельное пюре с р | 75.8 кКал | 2.3 г | 0.7 г | 15 г | Картофель (Варка со сливом): 700 г, Вода: 700 г, |
| Закуска | 184.1 кКал | 7.2 г | 14.3 г | 6.7 г | Шайбочки капустные с нутом и кукурузой: 93 г, С |
| Кабачковые оладьи | 137 кКал | 5г | 6.3 г | 15 г | Кабачок (Жарка): 712 г, Лук репчатый (Жарка): 26 |
| | | | | | |



ДАЛЬНЕЙШЕЕ РАЗВИТИЕ • • •



В рамках дальнейшего развития проекта предусматривается проведение последующего тестирования первого прототипа в виде web-view приложения для подтверждения гипотезы, выявления зон роста. Следующим этапом станет разработка приложения для платформ Android и iOS на основе отзывов и рекомендаций пользователей, выявленные на предыдущих этапах.продуктов.

Разработка будет проводиться в тесном взаимодействии с экспертами-нутрициологами, которые выступят в роли первых пользователей, подтверждая эффективность предлагаемого решения. Этот этап не только обеспечит качество приложения, но и поддержит его соответствие высоким стандартам здорового питания. Также будут задействованы специалиста в области маркетинга для определения наиболее эффективных способов продвижения продукта.

Завершающим этапом станет выход на рынок и установление партнерских отношений с фитнес-залами и службами доставки продуктов. Сотрудничество с данными партнерами позволят расширить воздействие проекта, делая его доступным для широкой аудитории и предоставляя дополнительные удобства для пользователей, в том числе интеграцию с тренировочными программами и оптимизацию плана питания.

