Дата: 12.04.2024

Клас: 5– Б

Предмет: Технології

Урок: №57

Вчитель: Капуста В.М



Інструктаж з БЖД. Культура харчування. Значення харчування для життя людини. Повторення. Способи прикріплення аплікації

Мета уроку:

ознайомити учнів зі складовими компонентами їжі, з поняттям про корисну їжу і її позитивний вплив на збереження і зміцнення здоров'я дорослих і дітей, з основами культури харчування, з традиціями харчування;

навчити правильно складати своє меню на сніданок, обід та вечерю;

викликати інтерес до традиційного харчування українців та прагнення вживати національні страви як засіб збереження і зміцнення здоров'я;

розвивати гнучке самостійне мислення, пам'ять;

виховувати естетичний смак, дбайливе ставлення до здоров'я.

Повторення. Способи прикріплення аплікації.

ПРИКЛЕЮВАННЯ.

ПРИШИВАННЯ ВРУЧНУ.

Швом «назад голку».

Швом «уперед голку».

Петельним швом.

ПРИШИВАННЯ НА ШВЕЙНІЙ МАШИНЦІ.

Тим, хто вважає, що в них немає часу на здорове харчування, рано чи пізно доведеться шукати час на лікування хвороби.

Едвард Стенлі, британський державний діяч XIX ст.

Харчування з найбільшою користю для здоров'я та життєдіяльності людини називають раціональним (від грецького ratio — «розум», «наука», «розрахунок»).

Раціональне харчування — це розумне, точно розраховане забезпечення людини їжею. Воно передбачає:

відповідність харчування фізіологічним потребам та енерговитратам організму;

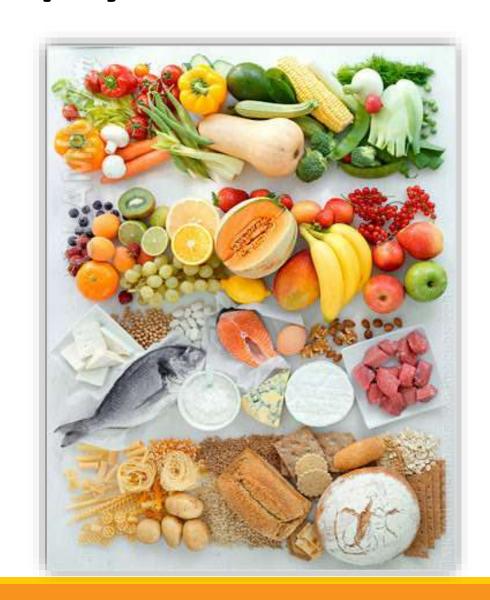
дотримання кількісної та якісної збалансованості за основними харчовими та біологічно активними речовинами в добовому раціоні;

дотримання правильного режиму харчування.

Збалансоване харчування

Збалансоване харчування - система харчування, заснована на вживанні натуральної здорової їжі в необхідних організму кількостях і організації правильного режиму харчування.

Основний принцип - створення необхідного балансу корисних і поживних речовин в організмі для його ефективного функціонування.



Нераціональне харчування на пряму пов'язане з такими проблемами, як ожиріння, зайва вага, гіподинамія, артеріальна гіпертензія, цукровий діабет, а також помітно скорочує тривалість повноцінного здорового життя людини.

Ті, хто дбають про своє здоров'я повинні дотримуватись трьох принципів здорового харчування:

помірність (щоб калорійність раціону не перевищувала енергетичних витрат організму);

різноманітність (передбачає споживання продуктів усіх основних груп (хліб, крупи, фрукти, овочі, м'ясо та молочні продукти);

збалансованість (означає правильне співвідношення цих груп продуктів).

Основні продукти харчування

Для харчування людина використовує продукти тваринного походження (м'ясо, яйця, молочні продукти тощо), рослинного походження (злаки, овочі, фрукти, ягоди, горіхи), а також воду та сіль. Ще ми додаємо в їжу речовини, які випускає хімічна промисловість (соду, оцет, ароматизатори, харчові добавки тощо). Одні харчові продукти споживають у сирому вигляді, інші вимагають кулінарної обробки.

Овочі людина віддавна використовує як продукти харчування. У них багато вуглеводів, значно менше білків, ніж у м'ясі, і майже немає жирів. Основна цінність овочів — у тому, що вони містять біологічно активні речовини: вітаміни, мінеральні речовини, клітковину та воду (75-96 %). Засвоєння будь-якої їжі значно покращується, якщо її споживають разом з овочами.

```
У повсякденному харчуванні обов'язково мають бути:
-білки;
-жири;
-вуглеводи;
-вітаміни;
-мінеральні речовини;
-клітковина;
-вода.
```

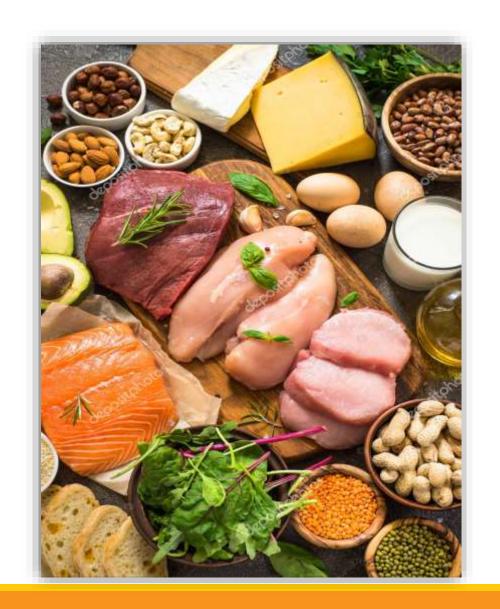


Білки

Білки потрібні нам для будування та підтримки м'язів.

Білки: 10-20%

3 них 60% - тваринні білки, одержувані з риби, м'яса, птиці, яєць і молока; 40% - рослинні білки, що містяться в горіхах, злаках, бобових, фруктах і овочах.



1-2 грами на 1 кг маси тіла

Білки

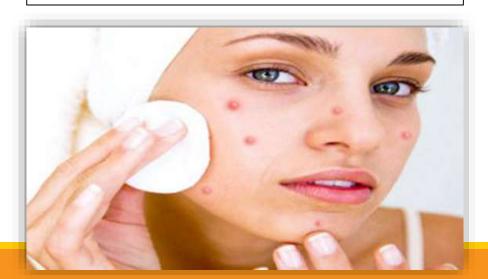
Надмірне вживання

Не вживання

•3'являться проблеми з печінкою

- Погіршення стану шкіри
 - Погіршення імунітету







Вуглеводи

Саме з вуглеводів ми отримуємо енергію, вони допомагають у засвоєнні білків та повному окислення жирів. Підтримують рівень глюкози в крові. Для роботи мозку, НС,печінки.

Вуглеводи: 60%

3 них 95% - складні вуглеводи, 5% - прості вуглеводи)



Вуглеводи

Надмірне вживання

• Це призведе до збільшення маси тіла



Не вживання

- Млявість,через недостатню кількість енергії
- Починається процес розщеплення м'язів

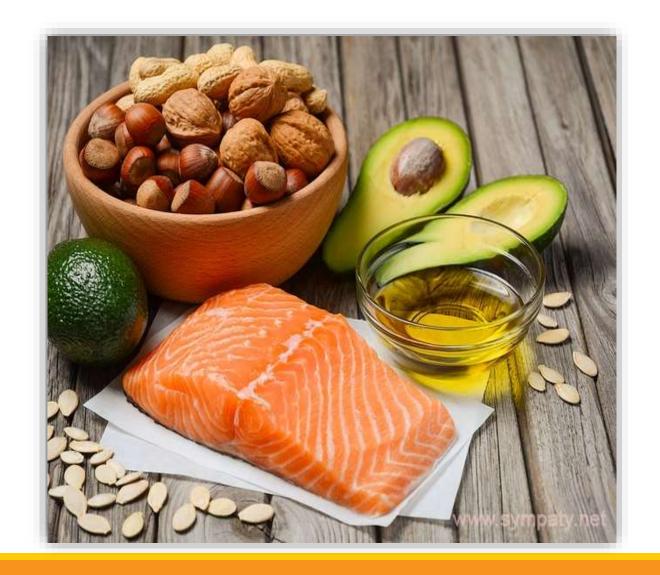


Жири

Потрібні для підтримки гормонального фону організму, краси нігті, шкіри, волосся.

Жири: 20-30%

3 них 60% - рослинні жири; 40% - тваринні.



1 грам на 1 кг маси тіла

Жири

Надмірне вживання

- З'являться прищі
- Призводить до збільшення маси тіла
 - Погіршення стану травної системи

Не вживання

• Погіршення стану шкіри, волосся, нігтів





вода

Якщо без їжі людина може прожити більше місяця— то без води лише кілька днів.

Користь води:

- омолоджує шкіру;
- ВИВОДИТЬ ТОКСИНИ;
- знижує ризик інфаркту;
- відновлює енергію;
- потрібна ШКТ;
- спалює жир;
- регулює температуру тіла;
- -поліпшує загальне самопочуття;
- -знижує ризик інфекційних захворювань.

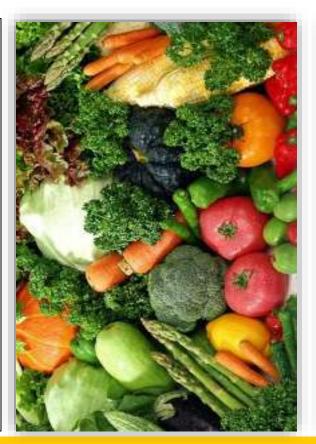


Тарілка здорового харчування

Овочі та бобові

Капуста, огірки, листя салату, зелень, цибуля, гарбуз, морква, перець, помідор, редька тощо;
Квасоля, горох,

червона сочевиця





Фрукти та ягоди

• Яблука, груші, апельсини, банани, виноград, абрикоси, сливи, вишні, персики, полуниця, суниця, малина, смородина, порічка, ожина, чорниця тощо.





Фізкультхвилинка



Цільні злаки та горіхи

Вівсяна, гречана та пшенична каші, нешліфований рис, а також макарони з твердих сортів пшениці, цільнозерновий хліб та хлібці;
Горіхи.





Молочні та кисломолочні продукти

• Молоко, йогурт, кефір, твердий та кисломолочний сир, сметана.



Це цікаво

За ініціативою ООН, щороку 1 червня відзначають Всесвітній день молока. У багатьох країнах цього дня проводять фестивалі молока— з дегустаціями, концертами та конкурсами.

Питне молоко — найпоширеніший молочний продукт. У світі його виробляють понад 700 млн тонн на рік.

Молоко майже на 90 % складається з води.

До середини XIX століття молоко було найчастішим джерелом інфекційних захворювань. Упоратися з цією проблемою допомогла пастеризація — спосіб знезараження, який винайшов французький мікробіолог Луї Пастер.

Щоб отримати 1 кг вершкового масла, знадобиться 21 л молока. А 1 кг твердого сиру отримують з 10 л молока.

Риба, яйця, м'ясо

- М'ясо птиці, телятини та кролятини;
 - Судак, короп, минтай, хек, лосось, несолоний оселедець;
 - Яйця.





Корисні олії та жири

- Соняшникова, оливкова, рапсова, лляна та кукурудзяна олії;
 - Авокадо
- Жирна риба
- Риб'ячий жир



Режим харчування

Важливим для організму людини є дотримання режиму харчування. Найраціональнішим є трьохразове харчування +(1-2) перекуси, кожен прийом їжі повинен відстояти від попереднього на 3-4 години.





Сніданок - 40%

Варіанти сніданків:

- Каша, з додаванням сухофруктів, горіхів;
- Фруктового салату, заправленого нежирним йогуртом;
- Запіканки сирники зі сметаною;
- Омлет з овочами;
- Млинці з вівсянки з солодкою або солоною начинками;
- •Бутерброди на житньому хлібі або хлібцях.





Обід - 30%

Варіанти обідів:

- Перша страва (борщ, суп, рибна юшка);
- Друга страва (відварені або тушковані рибу або м'ясо з овочами, салати, гарніри).





Вечеря - 20%

Варіанти вечері:

- Овочі тушковані (капуста, морква, цибуля, томат);
- Шматочок запеченої курки, котлети.







Домашне завдання

Опрацювати матеріал презентації. Скласти стислий конспект.

Зворотній зв'язок Human або ел. пошта valentinakapusta55@gmail.com

Використані ресурси

https://naurok.com.ua/prezentaciya-zbalansovane-harchuvannya-zaporuka-zdorovogo-zhittya-252340.html

https://uahistory.co/pidruchniki/bilenko-technology-5-class-2023/17.php