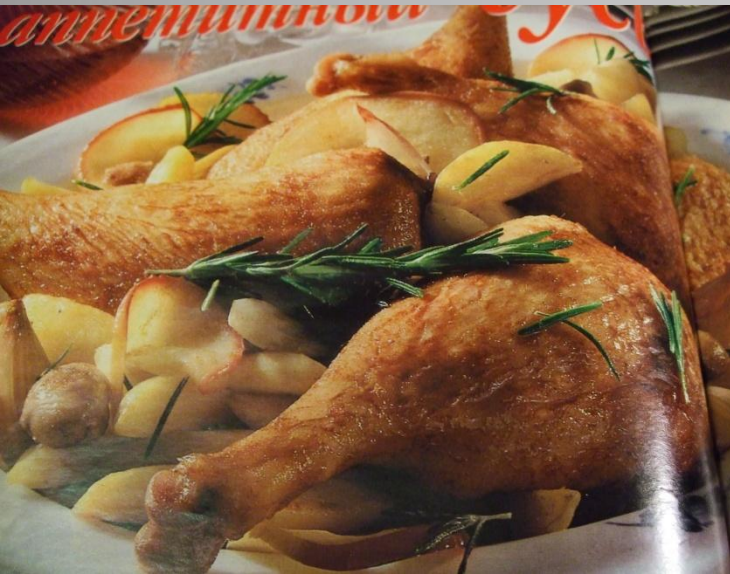


Тема урока: Пищевые продукты, питательные вещества и их превращения в организме





БЕЛКИ
15 – 20 %

УГЛЕВОДЫ
0,6 %

ВОДА
60 – 65 %

ТЕЛО

ЧЕЛОВЕКА

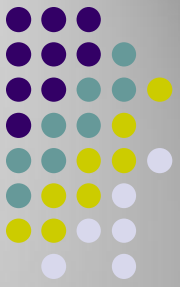
ЖИРЫ
19%

СОЛИ
5,8 %

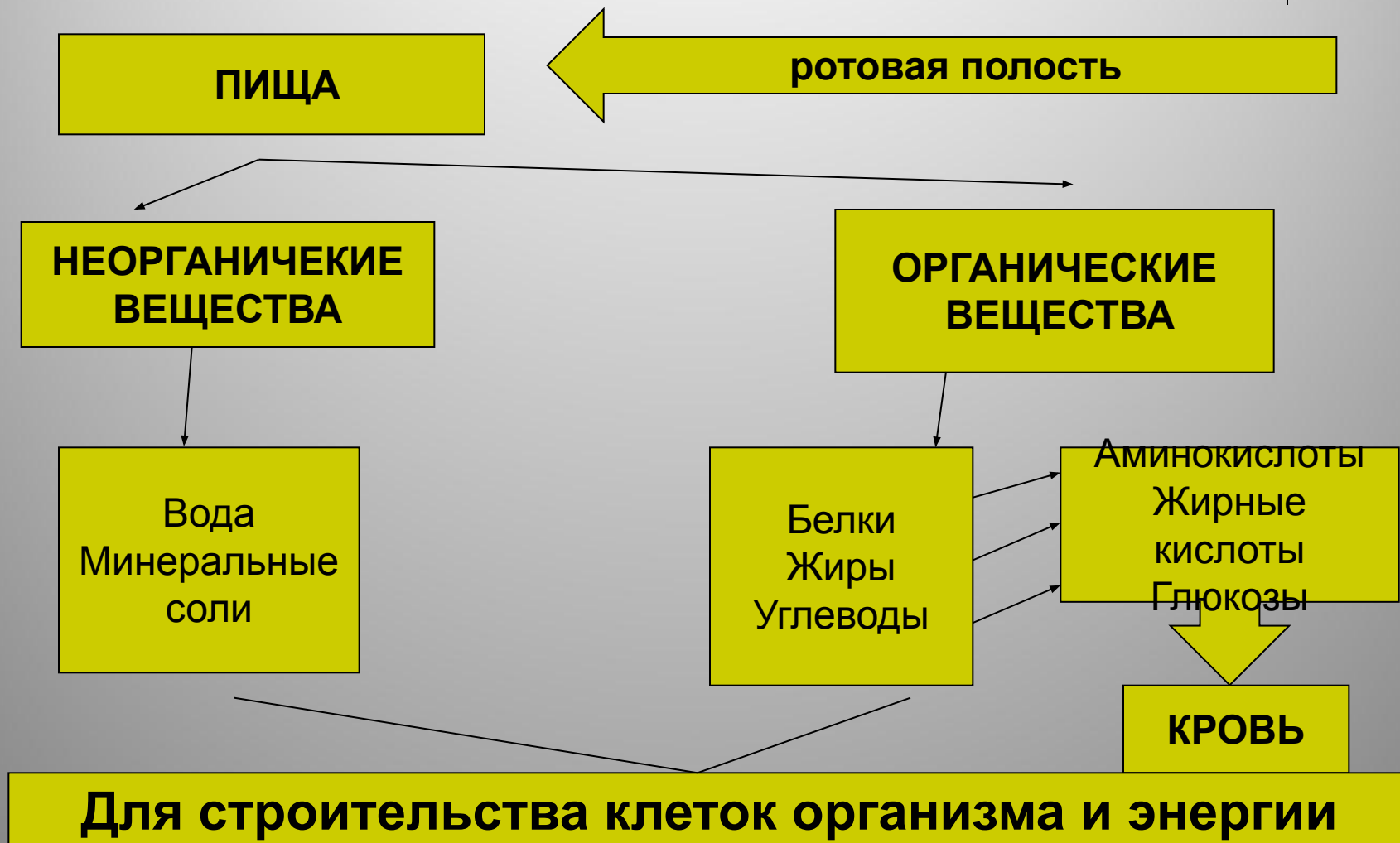
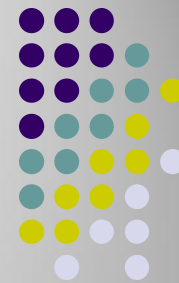


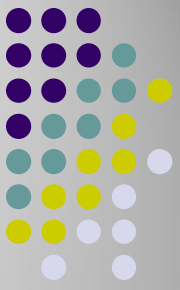
Питательные вещества выполняют две основные функции:

- **СТРОИТЕЛЬНУЮ**
- **ЭНЕРГЕТИЧЕСКУЮ**



ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ПИЦЦЫ





- Рассматривая химический состав пищи, можно установить, что почти любой продукт питания содержит все необходимые для организма вещества, но в разных количествах.
- Продукты растительного происхождения имеют в своем составе очень много углеводов, и, как правило, белков.
- Продукты животного происхождения или совсем не имеют в своем составе углеводов, или содержат их очень мало. Зато они сравнительно богаты белком.
- Жиры встречаются в большом количестве в некоторых продуктах растительного и животного происхождения.
- Количество воды и минеральных солей в разных продуктах колеблется в широких пределах.

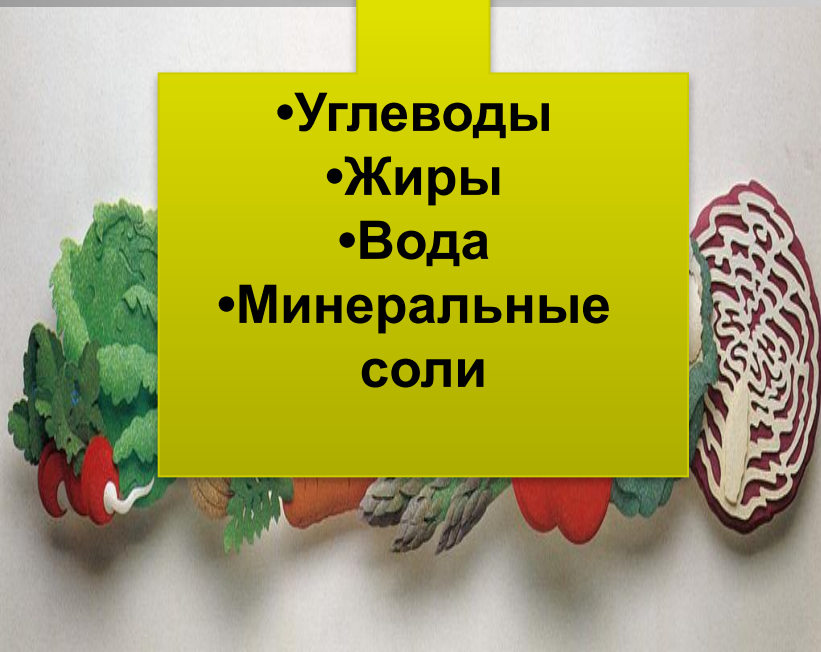


РАСТИТЕЛЬНАЯ

ПИЦЦА



ЖИВОТНАЯ



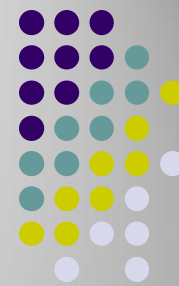
- Углеводы
- Жиры
- Вода
- Минеральные соли



- Белки
- Жиры
- Вода



- Что же касается белков, жиров и углеводов, находящихся в пище, то они не могут быть усвоены организмом.
- Это крупные молекулы, которые не могут пройти через стенки пищеварительного тракта. Главное же заключается в том, что организм не может усвоить неизменные белки, жиры и углеводы. Они для него чужеродны, и, как на всякое чужеродное вещество, в организме вырабатываются защитные вещества против них.
- Например, введение в кровь раствора чужеродного белка (молоко, куриный бульон), вызывают гибель организма. А ведь белок так необходим живому организму! Вот почему основные питательные вещества, прежде чем попасть во внутреннюю среду организма, подвергаются перевариванию.



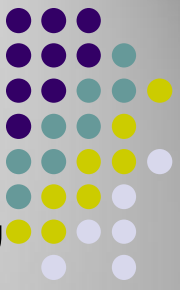
Пищеварение – это процесс превращения питательных веществ в доступные для организма вещества.

Два этапа

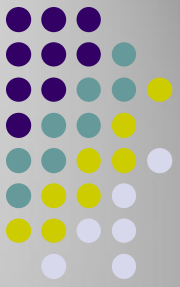
**Механическая
в
обработка
пищи**

**Химическая
обработка
пищи**

Ферменты – вещества
белкового происхождения,
функция которых – ускорение
химических реакций в
пищеварительном канале.
Каждый фермент действует
только на одно вещество
(специфичны).

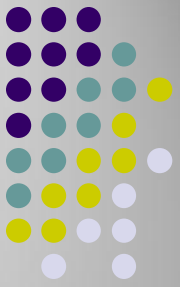


Какие пищеварительные соки вам известны?



- СЛЮНА
- ЖЕЛУДОЧНЫЙ СОК
- КИШЕЧНЫЙ СОК
- ЖЕЛЧЬ
- СЕКРЕТ ПОДЖЕЛУДОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ

Какие функции возлагаются на пищеварительную систему?



ФУНКЦИИ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

СЕКРЕТОРНАЯ

Расщепление питательных веществ секретами различных пищеварительных желез

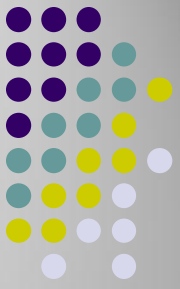
ДВИГАТЕЛЬНАЯ

Движение по пищеварительном у тракту

ВСАСЫВАТЕЛЬНА

Я

Переход продуктов расщепления питательных веществ из пищеварительного канала в кровь



Домашнее задание:

- Параграф 27-читать;
- Записать слайды № 3,4,8,9,11;
- Учить термины;
- Подготовка к проверочному тесту