

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
“СЕБРЯКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ”

Исследовательский проект на тему:  
«Актуальные направления в процессе  
приготовления здоровой еды»



Выполнили студенты гр. 2-П  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
Шипилова Елена и  
Васильев Михаил  
преподаватель  
Павлова Надежда Александровна

## Содержание:

- ▶ Введение
- ▶ Теоретическая часть исследования:
- ▶ Особенности вегетарианского ово-лакто питания
- ▶ Правила ово-лакто вегетарианства, а также влияние такого питания на жизнедеятельность человеческого организма
- ▶ Преимущества и недостатки вегетарианского питания
- ▶ Социологический опрос
- ▶ Примерный вариант ово-лакто пищевого рациона на 1 неделю
- ▶ Практическая часть исследования:
- ▶ Процесс приготовление блюд ово-лакто на 1 день
- ▶ Заключение

# Актуальность исследовательского проекта:

Структура питания россиян по-прежнему остается неудовлетворительной: оно характеризуется высокой калорийностью, что приводит к избыточной массе тела и ожирению, а также характеризуется чрезмерным потреблением животных жиров, сахара и соли. Высокий уровень потребления, сладостей, колбасных и хлебобулочных изделий сопровождается недостаточным потреблением овощей, зелени, а также свежих фруктов. Поэтому многие переходят на здоровое питание, отказываясь от вредной еды в пользу пищи, способной улучшить качество их жизни. В наши дни существует множество различных видов здорового питания. Например: лакто-вегетарианцы, макробиотики, младовегетарианцы, моносыроеды, ово-вегетарианцы, песко-вегетарианцы, песко-полло-вегетарианцы, полло-вегетарианцы, семивегетарианцы, спраутарианцы, сувегетарианцы, сыроеды, традиционные веганы, флекситарианцы, фриганисты, фрукторианцы. Мы рассмотрим лакто-ово-вегетарианство так, как оно является первым шагом на пути становления нового образа жизни. Как показывает практика и утверждают врачи, нельзя сразу стать чистым веганом, так как это чревато серьёзными последствиями для здоровья.

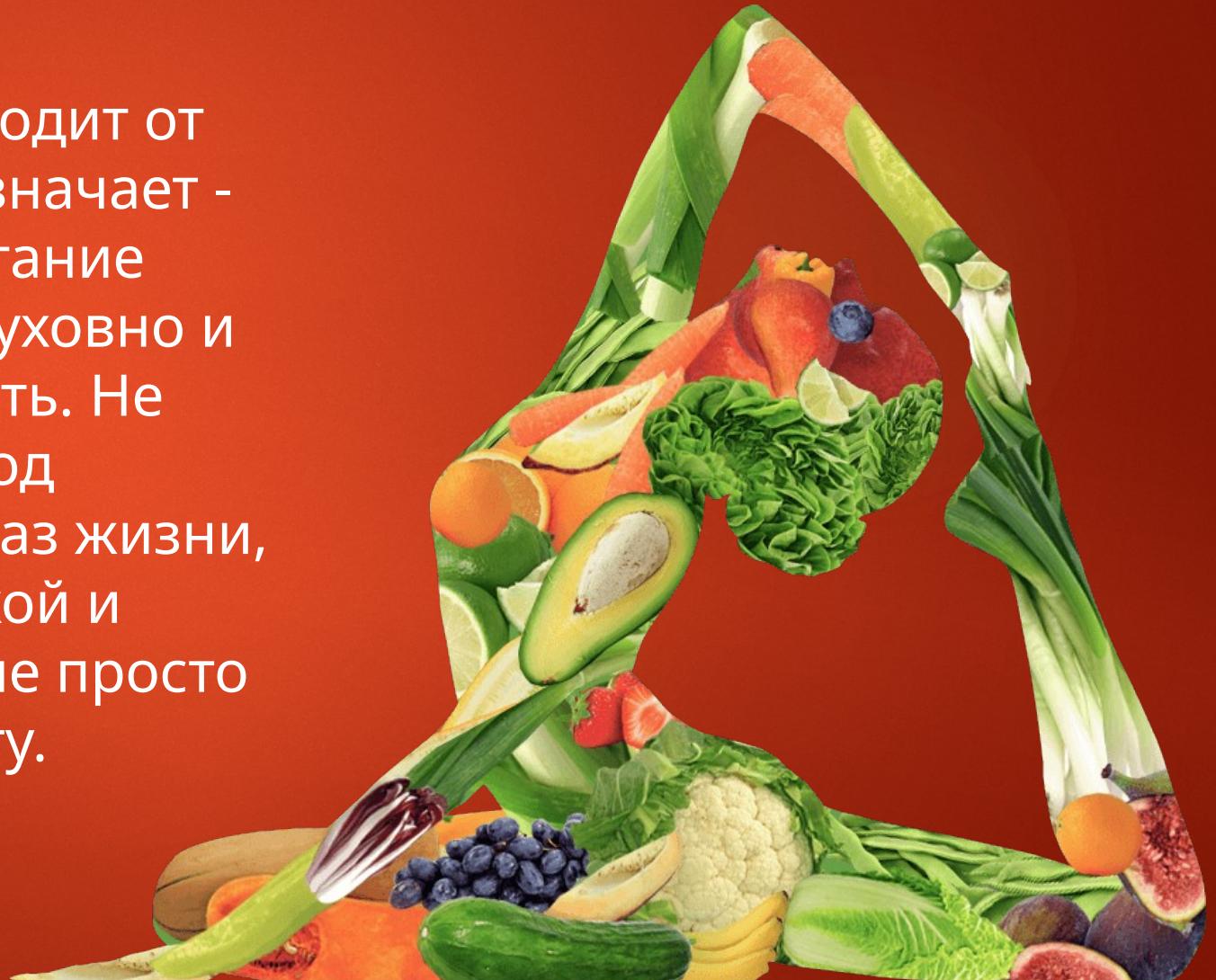


- ▶ **Основная проблема исследования** заключается в отсутствии необходимых знаний о степени влияния вегетарианства ово-лакто на организм, а так же умений по приготовлению ово-лакто вегетарианских блюд, составляющих ежедневный рацион.
- ▶ **Цель проекта:**

изучение и формирование знаний в процессе приготовления вегетарианских блюд ово-лакто, как составляющих основной рацион ежедневного питания человека.
- ▶ **Задачи проекта:**
  - ▶ - познакомиться с особенностями вегетарианского ово-лакто питания;
  - ▶ - исследовать правила лакто-ово вегетарианства, а так же влияние такого питания на жизнедеятельность человеческого организма;
  - ▶ - проанализировать преимущества и недостатки вегетарианского питания;
  - ▶ - провести анкетирование среди студентов группы 2П ГБПОУ «СТТ» по наличию уровня знаний о вегетарианстве и видах вегетарианства;
  - ▶ - составить примерный вариант здорового вегетарианского ово-лакто пищевого рациона на 1 неделю.
  - ▶ - приготовить вегетарианские ово-лакто блюда, на один день, согласно составленному варианту здорового питания.

# Теоретическая часть исследования: Особенности вегетарианского ово-лакто питания.

Слово вегетарианство происходит от латинского «*vegetarius*», что означает - растительный, а словосочетание «*homovegetus*» указывает на духовно и физически развитую личность. Не случайно, изначально под вегетарианством понимали образ жизни, гармоничный с философской и нравственной точек зрения, а не просто фруктово-овощную диету.



## Виды вегетарианского питания:

Строгое  
вегетарианство-  
ВЕГАНСТВО

Лакто-  
вегетарианство

Ово-лакто-  
вегетарианство



В современном западном мире **лакто-ово-вегетарианство** можно назвать самой распространенной вегетарианской диетой. Более того, чаще всего употребляя слово «вегетарианство», люди подразумевают именно лакто-ово-вегетарианство, которое, не требует убийства животных ради получения пищи. Эта система питания предоставляет большой выбор продуктов для составления рациона, позволяющего покрыть все потребности организма, в том числе, в витаминах и микроэлементах.



Термин «ово-лакто-вегетарианство» происходит от латинских слов: *lacto* - молоко, *ovo* - яйцо, *vege* - растительность. Как следует из названия, лакто-ово-вегетарианская диета допускает употребление в пищу молока и молочных продуктов, яиц и любых продуктов растительного происхождения. Исключается из рациона любая плоть животных, будь то мясо, птица, рыба или морепродукты.



## **Список того, что входит в меню, которое предлагает своим последователям ово-лакто вегетарианство:**

- ▶ *фрукты, в любом виде, в том числе соки и сухофрукты;*
- ▶ *овощи, различные овощные блюда;*
- ▶ *бобовые, зерновые продукты, различные крупы и хлопья;*
- ▶ *орехи и семена.*



Главной особенностью ово-лакто вегетарианства является то, что оно не подразумевает каких-либо ограничений по способам приготовления «разрешенных» продуктов. Их можно варить, жарить, запекать, солить, консервировать другими способами и, конечно же, употреблять в сыром виде.

Вегетарианство ово-лакто, никак не регламентирует, не запрещает и не «предписывает» к употреблению мёд, растительные масла, грибы; а настоятельно рекомендует употреблять в пищу молочные продукты — молоко, масло, творог, сыры, йогурт, сметана, кисломолочные продукты. Так же в рацион обязательно входят яйца: 1-2 яйца в день считается нормой в этой системе питания.

## Правила ово-лакто вегетарианства:

### 1. Ежедневное употребление следующего продуктового набора:

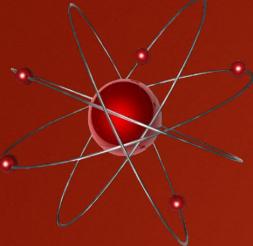
- овощи (или овощные блюда)
- фрукты – 2 – 4 порции
- молочные продукты – 5 – 10 порций (йогурт, творог и кефир)
  - яйца – 2 шт.
  - орехи
  - зерно
- овощи и фрукты



### 2. Использование следующих заменителей мяса:

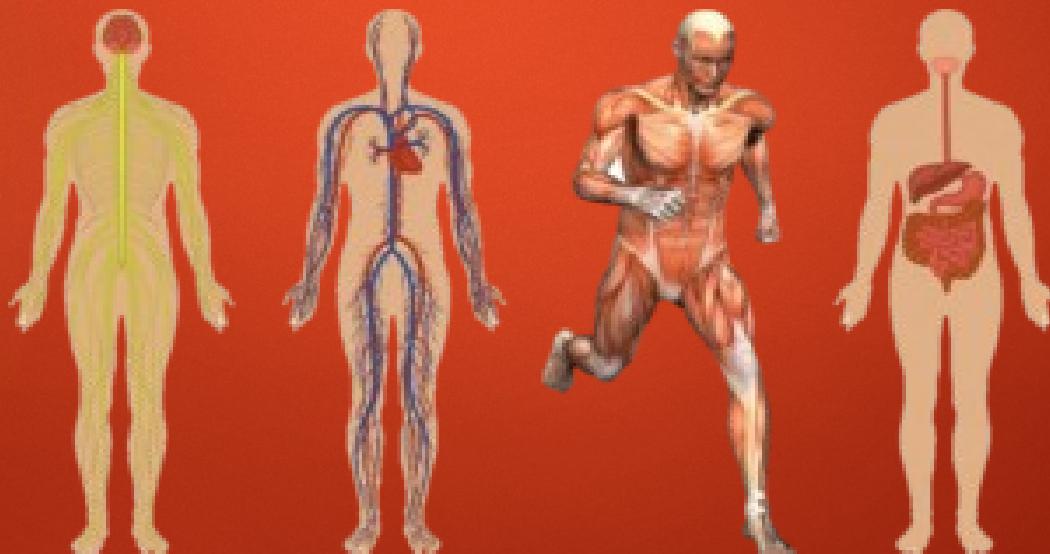
- Бобовых, приготовленных с добавлением овощного чили.
- Тофу, которое при правильном приготовлении является отличной заменой куриному мясу.
- Соевых продуктов (соевые бифштексы, бефстроганы, котлеты).

В целом лакто-ово-вегетарианство никоим образом не нарушает привычной социальной жизни, поскольку предусматривает минимальный список продуктовых ограничений.



## Влияние вегетарианского ово-лакто питания на жизнедеятельность человеческого организма:

Вегетарианская пища содержит меньше канцерогенов. Этот факт установлен множеством исследователей. Любители мяса, особенно жареного, более подвержены риску рака желудка, печени и кишечника. Вегетарианская пища защищает от сердечно сосудистых заболеваний. Также вегетарианцы меньше подвержены атеросклерозу из-за более низкого уровня холестерина в крови. Вегетарианская пища позволяет лучше контролировать вес. Растительная пища содержит больше витаминов. Сбалансированный и разнообразный растительно-молочный рацион в состоянии полностью обеспечить человека всеми необходимыми питательными веществами и микроэлементами.



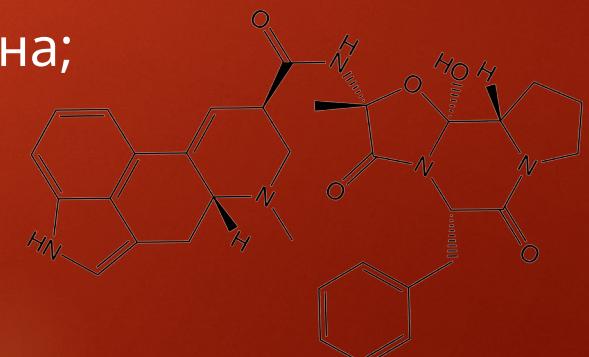
# Преимущества и недостатки вегетарианского питания

## Преимущества вегетарианского питания:

- ☼ Снижение риска развития различных раковых заболеваний (в частности рака толстой кишки). Дело в том, что овощи – это прекрасный источник клетчатки, которая улучшает функционирование ЖКТ;
- ☼ Поддержание уровня сахара в крови. Хорошие показатели кровяного давления, предупреждает развитие заболеваний сердечно-сосудистой системы;
- ☼ Предупреждение развития гипертонии и атеросклероза. Красота кожи и волос. Фрукты и овощи являются богатым источником витаминов, а также антиоксидантов;
- ☼ Нормализация веса.

## Недостатки вегетарианского питания:

- ☼ Недостаток витамина В12 - доказанный факт, что все вегетарианцы страдают от нехватки витаминов группы В, из-за чего склонны ко многим неврологическим расстройствам;
- ☼ Нехватка микроэлементов - организму вегетарианцев не хватает кальция, железа, цинка, потому что эти микроэлементы практически невозможно получить из продуктов растительного происхождения;
- ☼ Нехватка рибофлавина;



# Социологический опрос на наличие уровня знаний молодёжи о вегетарианстве.

В ходе опроса выяснили, что учащиеся не знают о том, что существуют различные виды вегетарианства, но если бы стали вегетарианцами, то предпочтение отдали бы ово-лакто вегетарианству – 40%; фруто-вегетарианству – 30 %; лакто вегетарианству – 20%; никогда бы не стали вегетарианцами – 10%. Никто из респондентов не выбрал строгое вегетарианство.

**Вывод:** все без исключения предпочитают системе питания, имеющей незначительное количество ограничений и характеризующейся разнообразием продуктов

«Если бы вы были вегетарианцем, то к какому бы из видов придерживались?»



# Примерный вариант ово-лакто пищевого рациона на 1 неделю.

| День | Завтрак                                | Обед   | Полдник                    | Ужин   |
|------|--|--|----------------------------|--|
| 1    | Овсянка на молоке, яйцо пашот          | Морковный суп-пюре, салат с рукколой и редисом     | Фруктовый салат с йогуртом | Картофель, тушёный с лимоном, салат из капусты с яблоком           |
| 2    | Рисовая каша на молоке, омлет          | морковно-яблочный салат                            | Сырники со сгущёнкой       | Жареная картошка со сметаной и грибами, салат из капусты с огурцом |
| 3    | Гороховая каша, яйцо вскрутое          | Грибной суп-пюре, рис с тушёными овощами           | Курага                     | Тушёные овощи  |
| 4    | Гречневая каша на молоке               | Томатный суп-пюре, салат из огурцов и редиса       | Фруктовый салат            | Помидоры с сыром и чесноком  |
| 5    | Бутерброды бенедикт, творог с фруктами | Вегетарианская окрошка, салат из моркови и капусты | Зелёный салат              | Запеканка, салат из зелени и редиса                                |
| 6    | Фриттата                               | Грибной суп, салат из помидоров или огурцов        | Ягоды                      | Запечённые баклажаны, яйцо   |
| 7    | Овсянка на молоке                      | Гороховый суп, салат из помидоров                  | Томатный сок               | Фруктовый салат с йогуртом   |



# Процесс приготовления блюд ово-лакто на 1 день.

## 1. Каша овсяная молочная вязкая

|                 | Брутто, г | Нетто, г |
|-----------------|-----------|----------|
| Крупа           | 70        | 70       |
| Молоко          | 150       | 150      |
| Вода            | 80        | 80       |
| Сахар           | 7,2       | 7,2      |
| Масло сливочное | 10        | 10       |



Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.



# Процесс приготовления блюд ово-лакто на 1 день.

## 2. Гороховый суп с овощами

|                            | Брутто, г | Нетто, г |
|----------------------------|-----------|----------|
| Горох                      | 200       | 200      |
| Морковь                    | 27        | 20       |
| Лук<br>репчатый            | 30        | 25       |
| Масло<br>раститель-<br>ное | 40        | 40       |
| Вода                       | 1000      | 1000     |

## Салат из свежих помидоров

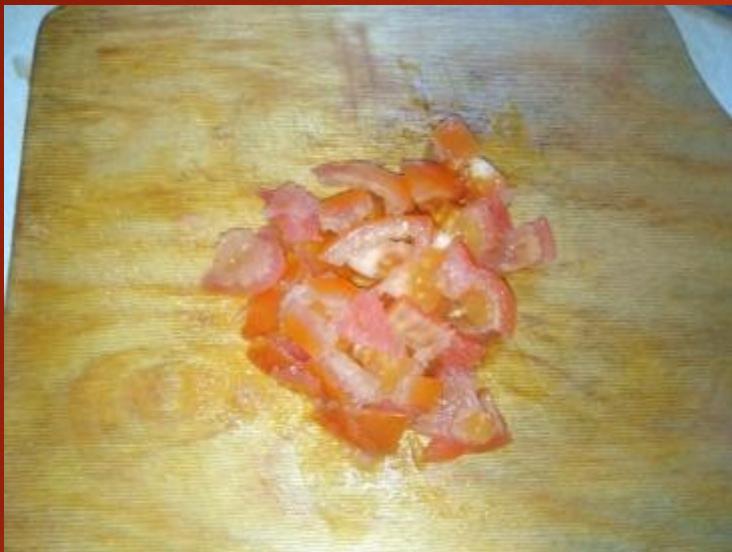
|                 | Брутто, г | Нетто, г |
|-----------------|-----------|----------|
| Помидор         | 71        | 60       |
| Лук<br>репчатый | 27        | 20       |
| Сметана         | 20        | 20       |



Горох перебрать, промыть, замочить в холодной воде 4–6 ч и отварить до готовности.

Лук нацинковать и пассеровать на растительном масле. Морковь пассеровать вместе с луком (10–15 мин). К отваренному гороху добавить морковь, соль, перец. Все залить кипятком и варить 2–3 мин.





Подготовленные помидоры нарезают  
тонкими ломтиками, лук шинкуют.  
Помидоры и лук поливают сметаной.



# Процесс приготовления блюд ово-лакто на 1 день.

## 3. Салат фруктовый

|                    | Брутто, г | Нетто, г |
|--------------------|-----------|----------|
| Банан              | 45        | 35       |
| Киви               | 40        | 35       |
| Апельсин           | 40        | 30       |
| Йогурт натуральный | 50        | 50       |

Фрукты очистить и нарезать ломтиком.  
Смешать и добавить натуральный йогурт.



# Заключение

При работе с источниками информации нами было выявлено, что вегетарианское питание в целом и вегетарианство ово-лакто, в частности, оказывает благоприятное воздействие на организм человека.

Эти данные нашли свое подтверждение при проведении теоретических исследований. В ходе исследовательской работы, мы познакомились с особенностями вегетарианского ово-лакто питания,

исследовали его правила, а так же влияние такого питания на жизнедеятельность человеческого организма. Несмотря на то, что мы уделили внимание молочным продуктам и яйцам, основу рациона вегетарианского питания ово-лакто, составляют все же продукты растительного происхождения: овощи, злаки, фрукты и так далее. Употребление молока и яиц становится дополнением, обеспечивающим сбалансированность питания. Мы проанализировали преимущества и недостатки вегетарианского питания. Сделали вывод о том, что при правильном подходе к такому виду вегетарианства – питание для человека несёт больше пользы, чем вреда. Определив степень информированности студентов о вегетарианстве, мы пришли к выводу, что учащимся необходимо изменить характер питания, чтобы в

большей мере акцентироватьсья на своём здоровье. С этой целью стоит обратить внимание на все возможности, которые предлагает вегетарианство. Изучив составленный план питания вегетарианских ово-лакто блюд на 1 неделю мы составили вариант дневного вегетарианского пищевого рациона для человека на 1 день. Проведенные исследования показали, что проблема правильного питания актуальна для любого человека, вегетарианство ово-лакто можно использовать для организации правильного рационального питания. Главное, не забывать, что пища должна быть разнообразной, а питание сбалансированным.

# Спасибо за внимание!

