

УРОК БИОЛОГИИ

Учитель Бирюкова О.В.

ТЕМА УРОКА: «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»

Цель: познакомить обучающихся с признаками пищевых отравлений, дать понятие о мерах, которые необходимо предпринимать в случае отравления.

Задачи урока:

- познакомить с понятием «пищевое отравление», его признаками и причинами;
- развивать устную речь обучающихся в ходе ответов на вопросы учителя;
- развивать внимание, память (в процессе актуализации знаний, полученных на уроке), мыслительные операции (в процессе определения срока годности продуктов, выделения и нахождения ядовитых грибов), зрительное и пространственное восприятие (при работе с наглядностью);
- корректировать и развивать мелкую моторику при работе с тетрадью.
- воспитывать культуру питания, интерес к живой природе.

Оборудование: учебник, тетрадь, тест, продукты питания, презентация «Пищевые отравления»

Ход урока:

1. Организационный момент:

-Ребята, кто сегодня дежурный?

-Кто отсутствует?

-Проверьте, как вы готовы к уроку. Вам необходим учебник, тетрадь, ручка.

2. Повторение ранее изученного материала:

-О чем мы говорили на прошлом уроке?

-Да, мы говорили о желудочно-кишечных и глистных заболеваниях.

Давайте вспомним, какие правила необходимо соблюдать, чтобы не приобрести желудочно-кишечное заболевание?

-Что вызывает этот процесс?

-Назовите наиболее опасные желудочно-кишечные заболевания.

-Кто является опасным разносчиком этих заболеваний?

-Как избежать появления и размножения этих насекомых в доме?

-Назовите известные виды паразитических червей?

-Как происходит заражение паразитическими червями?

-Какие правила необходимо соблюдать, чтобы не заболеть?

-У каждого из вас на парте лежит лист бумаги. Переверните его. Вам необходимо выполнить тест по теме прошлого урока. Возьмите ручки. Подпишите свою работу в верхнем правом углу. Выберите правильный ответ и обведите его.

-Проверим ваши работы. Поменяйтесь своими работами. Давайте проверим тест. Если у вашего соседа по парте верный ответ, поставьте «+», если нет «-».

Коллективный разбор заданий.

-Верните работы друг другу. У кого нет ни одной ошибки - поднимите руку. Поставьте себе 5. Одна ошибка 4. Две ошибки 3. Более 2.

-Отложите листы, после урока сдайте мне.

3. Актуализация знаний:

-Мы говорили, что желудочно-кишечные заболевания сопровождаются расстройством работы кишечника, повышением температуры. Чем еще может быть вызвано такое состояние человека?

-Сегодня мы поговорим о пищевых отравлениях.

4. Изучение нового материала

-Тема сегодняшнего урока (открывается первый слайд презентации) «Предупреждение пищевых отравлений». Откройте тетради, запишите сегодняшнее число... и тему урока (Второй слайд). Давайте дадим определение, что же такое пищевое отравление. Прочитайте. Пищевое отравление – это острое заболевание, которое возникает вскоре после приема недоброкачественной пищи.

-Какие признаки пищевого отравления вам известны?

-Первые признаки: боли в животе, тошнота, рвота, расстройство кишечника, общая слабость, иногда повышается температура.

-Как вы будете действовать при подозрении на отравление пищей?

-Необходимо вызвать врача и оказать первую помощь. Она заключается в промывании желудка. Для этого больному дают пить как можно больше теплой воды с содой (0,5 ч.л. на стакан воды) и вызывают рвоту. Затем больному дают крепкий сладкий чай и укладывают в постель.

-Каковы же причины пищевых отравлений? Откройте учебник на странице 118, найдите ответ на вопрос и прочитайте.

-Отравиться можно несвежей пищей, недоброкачественными консервами. Что развивается в продуктах, которые не правильно хранились?

-Как правильно следует хранить мясо, молочные продукты и др.?

-При покупке продуктов, на что необходимо обращать особое внимание?

-Сейчас мы поупражняемся в определении срока годности продуктов. Я раздаю каждому из вас продукты, а вы должны определить дату производства и срок годности продукта. Чаще всего на этикетке указывают 2 даты. Но иногда пишут лишь дату производства, а срок годности указывают в месяцах, сложив даты, определяется срок годности.

-Давайте проверим, как вы справились с заданием. У каких продуктов оказался срок годности в пределах 7 дней? Как мы называем эти продукты?

-Кому-нибудь попались продукты просроченные?

-Йогурты «Растишка» оказались с истекшим сроком годности. Можно их употреблять в пищу?

-Что еще может стать причиной пищевого отравления? Ядовитые грибы. Какого правила необходимо придерживаться при сборе грибов? (Собирать только известные вам грибы).

-Посмотрите на доску и найдите ядовитые грибы (слайд 3). Все шляпочные грибы можно разделить на 2 группы (слайд 4).

-Определите, какие грибы нельзя собирать и употреблять в пищу? (слайд 5).

Физминутка

-Сейчас мы отправимся в лес, послушаем звуки природы. Закройте глаза и отдохните. (Видео-слайд).

-Чем еще можно отравиться, находясь в лесу?

-Какое правило необходимо помнить? Никогда не пробуйте и не используйте в пищу не знакомые вам растения.

-Какие ядовитые растения вам известны? Показ слайдов 7-11 с изображением растений: волчье лыко, мак, бузина черная, дурман. Но ядовитые растения нас подстерегают не только в лесу, но и дома. Среди комнатных растений встречается много ядовитых (Слайд 12). Диффенбахия и молочай ядовиты. Сок молочая вызывает у человека зуд, сильно раздражает слизистую оболочку диффенбахия ядовита для домашних животных.

5. Рефлексия.

-Вам понравился сегодняшний урок?

-Что нового и интересного вы для себя усвоили?

6. Закрепление изученного материала

-Давайте подведем итог сегодняшнего урока. Составим правила (Слайд 13).

-Всегда проверяйте срок годности продуктов!

-Собирать и использовать можно только известные вам грибы!

-Никогда не пробуйте и не используйте в пищу не знакомые вам растения.

-Какие ядовитые грибы нам известны?

-Какие ядовитые растения вы узнали?

-Надеюсь, что каждый из вас будет всегда помнить эти простые, но очень важные правила. Будьте внимательны. Оценка знаний обучающихся.

7. Задание на дом.

Прочитать текст учебника на с.118-119, используя энциклопедию растений составить рассказ о ядовитом растении либо зарисовать ядовитый гриб.

ОКОУ «Новопоселеновская школа-интернат»

Пищевые отравления

**ПОДГОТОВИЛА
УЧИТЕЛЬ БИОЛОГИИ
БИРЮКОВА О.В.**

Пищевое отравление – это
острое заболевание , которое
возникает после приема
НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОЙ ПИЩИ



```
graph TD; A[Шляпочные грибы] --- B[Съедобные грибы]; A --- C[Ядовитые грибы]
```

Шляпочные грибы

Съедобные грибы

Ядовитые грибы



Белый гриб



Подосиновик



Лисичка



Подберезовик



Шампиньон



Подгруздок черный



Груздь



Подгруздок белый



Опенок осенний



Рыжик



Волнушка розовая



Сыроежка зеленая, желтая, красная



Трюфель



Моховик и козляк



Масленок



Ядовитые грибы



- Ядовитые грибы. Слева направо: бледная поганка, красный мухомор, серо-жёлтый ложный опёнок, восковатая говорушка, тонкая свинушка



ВОЛЧЬЕ ЛЫКО





мак



Ядовиты незрелые
зеленые маковые
коробочки.

БУЗИНА ЧЕРНАЯ



ДУРМАН



ДИФФЕНБАХИЯ



МОЛОЧАЙ



ЗАПОМНИ!

- ✘ Всегда проверяй срок годности продуктов.
- ✘ Собирать и использовать можно только известные вам грибы.
- ✘ Никогда не пробуйте и не используйте в пищу не знакомые вам растения.