**Пищевые отравления и их предупреждение.**

**Практическая работа № 6 «Определение качества пищевых продуктов»**

Цель: формировать функциональную грамотность по сохранению здоровья.

Задачи:

Образовательная – уточнение профилактических мер по предупреждению инфекционных, глистных заболеваний, пищевых отравлений.

Развивающая – развитие критического мышления, памяти, практических умений, навыков.

Воспитательная – воспитание бережного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих, чувства ответственности.

Тип урока: получение новых знаний

Оборудование: учебник 8 класса, презентация по теме, инструктивные карточки.

**Ход урока.**

**1 Организационный этап**

**2 Актуализация знаний уч-ся**

Проблема, волнующая людей: Как сохранить здоровье? Какие угрозы для здоровья существуют? Давайте попробует частично решить эту проблему.

Вспомним необходимый материал для сегодняшнего урока из курса 7 класса по биологии:

1. Где распространены бактерии?

2. Какие бактерии являются паразитами?

3. Какие заболевания вызывают бактерии?

4. Какой вред человеку приносит дизентерийная амеба?

5.Что такое гельминтология?

6. Каких паразитических червей вы знаете?

**3 Мотивация знаний. Подведение к теме и цели урока.**

Проигрывание жизненной ситуации. Вы ушли в поход далеко от дома. Ваш одноклассник что-то съел по дороге и начал жаловаться на недомогание. Вам необходимо оказать первую помощь вашему знакомому при пищевом отравлении. Ваши действия?

Что вы не знаете? В чем затруднение?

(нужно знать симптомы и первую помощь)

**4 Изучение нового материала.**

**5 Самостоятельная работа с учебником**

1 пищевые отравления

Немикробной природы бактериальной природы

**6 заполнение таблицы по группам.**

**«Гигиена органов пищеварения. Предупреждение желудочно-кишечных инфекций»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Заболевание** | **Симптомы** | **Причины** |  |
| Ботулизм | Головные боли, тошнота, рвота, боли в желудке, расстройство зрения паралич  шейных и дыхательных мышц. | Недоброкачественная пища, «бомбаж» |
| Сальмонеллез | Высокая температура, боль в желудке, частый стул, тошнота и рвота. | Зараженные продукты: яйца, молоко, молочные продукты. Источник инфекции - домашняя птица, КРС, кошки , собаки. |
| Дизентерия | Боли в мышцах и суставах, головная боль, боли в животе (левая сторона). | Зараженные продукты питания, воды. Переносчиками инфекции могут быть мухи. |  |
| гепатит | Слабость, горечь во рту, желтеют белки глаз, лицо, руки, темнеет цвет мочи | Нарушение правил личной гигиены, через кровь |

*7 В результате* ***обсуждения*** *учащиеся делают выводы:*

1. Пищевое отравление может вызываться различными микроорганизмами, чаще всего это сальмонеллы, палочки ботулизма, холерный вибрион, дизентерийная палочка.

2. Попадая в организм, бактерии выделяют яд, который вызывает острое воспаление слизистой желудка, тонкой и толстой кишки. Симптомы: тошнота, рвота, боли в животе, головная боль, иногда судороги.

3. Инфекция передается через зараженные пищевые продукты – мясо, рыбу, молоко, салаты и т. д.

4. Желудочно-кишечные инфекции называют «болезни грязных рук».

**8 Самостоятельная работа уч-ся с учебником, стр 99**

**9 Первая помощь. обсуждение**

**10 физминутка**

**Учитель:**

**А вы знаете, в США есть гамбургер, которому 7 лет, а он полностью пригоден в пищу? Как вы думаете, из чего он сделан?**

*Безусловно, многие современные продукты хранятся намного дольше, безусловно, современные технологии выращивания, хранения и приготовления продуктов питания открывают такие возможности, которые раньше считались просто фантастическими, однако за многие, казалось бы, несомненные победы приходится расплачиваться здоровьем.*

*И касается это не только тех продуктов, которые уже давно и повсеместно признаны не очень подходящими (а то и откровенно вредными), но и многих продуктов, которые нам кажутся совершенно безопасными и, более того, полезными.*

Диетологи всех стран мира, опираясь на убедительные результаты множества исследований, которые неоднократно проводились в разных странах мира, считают, что к самым вредным продуктам питания относятся любимые многими потребителями **вареные колбасы, сосискии сардельки** промышленного производства.

Дело в том, что в состав этих продуктов входит слишком большое количество пищевых консервантов, разнообразных химических стабилизаторов, загустителей и эмульгаторов, а также антиокислителей, пищевых ароматизаторов и красителей. Также известно, что в состав этой продукции входит большое количество (иногда до 80 %) трансгенной сои. Не секрет, что для изготовления колбасных изделий этой группы используется мясо далеко не самого высокого качества.

Употребление в пищу разнообразной продукции, которая относится к категории вареных колбас, способно спровоцировать разные заболевания органов желудочно-кишечного тракта, стать причиной аллергических реакций, тошноты, диареи (расстройства работы желудка), нарушения работы других систем и органов организма, включая зрение.

11 Проведение **Практической работы №6**

**«Определение качества пищевых продуктов»**

Цель: овладеть навыками определения качества пищевых продуктов.

Выполнение работы по группам.

Ответьте на вопросы ( в презентации)

Как можно определить качество пищевых продуктов по внешнему виду ?

12. **Закрепление.** Тест по материалу:

Выбор рекомендаций по гигиене питания:

1) употребление йогуртов и обезжиренного молока;

2) быстрое питание;

3) мытье рук перед едой;

4) ограничение овощей и фруктов;

5) обращение на срок годности продуктов;

6) проявлять осторожность с консервированными продуктами; и

7) ужинать за 1,5 часа до сна;

8) не ограничивать  сладости;

9) употребление рыбы и птицы;

10) употреблять «сырую воду» ;

11) хранить готовые и сырые продукты раздельно;

12)  употреблять пищу без термической обработки;

13) наиболее калорийным должен быть обед и ужин;

14) утром лучше не завтракать.

. Проигрывание жизненной ситуации - поход в столовую. Вы с классом пришли в столовую обедать. Ваши действия?

5. Проигрывание жизненной ситуации – вас угостили яблоком. Ваши друзья угостили вас яблоком. Ваши действия?

13 **Дом.задание** обязательно: п 41

а) Выпустить лист «Здоровье», в котором нужно записать меры по предупреждению инфекционных, глистных заболеваний.

б) Нарисовать плакат под названием «Нет болезням! Все в наших руках»

14. **Рефлексия.**

1. Я теперь знаю……..

2. Я теперь умею…….

3. Я теперь буду……..

4. Я теперь обязательно буду заботиться о своем здоровье и здоровье ……..

VI. Домашнее задание.



