

Тема. ПРОФІЛАКТИКА ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ. ПЕРША ДОПОМОГА В РАЗІ ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ ТА КИШКОВИХ ІНФЕКЦІЙ

Відпрацювання навичок першої допомоги в разі харчових отруєнь і кишкових інфекцій

Мета: систематизувати знання про профілактику харчових отруєнь, ознайомити з правилами надання першої допомоги при харчових отруєннях та кишкових інфекціях; розвивати санітарно-гігієнічні навички, компетенції; виховувати здоров'язбережувальні звички.

Обладнання: ілюстративний матеріал, таблиця «Плюс, мінус, цікаво», схема-таблиця «Попередження харчових отруєнь», схема «Тема уроку в математичному прикладі», мультимедійні засоби та презентація.

Тип уроку: застосування знань, умінь і навичок.

Хід уроку

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ

Привітання, встановлення позитивного настрою

II. АКТУАЛІЗАЦІЯ ОПОРНИХ ЗНАНЬ, НАВИЧОК І ВМІНЬ УЧНІВ

Вправа «Плюс, мінус, цікаво»

Учні записують у відповідні стовпчики таблиці факти, фрагменти матеріалу минулого уроку: «+» — ті, що особливо вразили; «-» — ті, що залишилися незрозумілими, не запам'яталися; «Цікаво» — те, про що хотілося б дізнатися з теми докладніше.

+	-	Цікаво
---	---	--------

III. МОТИВАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ УЧНІВ

— Хто з вас може сказати, що ніколи не опиниться в ситуації, коли муситиме застосовувати життєві навички та знання про харчові отруєння?

IV. ПОВІДОМЛЕННЯ ТЕМИ, МЕТИ ТА ЗАВДАНЬ УРОКУ

Епіграф до уроку

«Свою хворобу шукай на дні тарілки!» (Стародавня китайська приказка)

V. ОСМИСЛЕННЯ УЧНЯМИ ЗМІСТУ РОБОТИ ТА ПОСЛІДОВНОСТІ ДІЙ

1. Вправа «Асоціативний куш»

— Що містить поняття «профілактика»?

Учні називають власні асоціації до поняття «профілактика».

2. Робота за схемою-таблицею «Попередження харчових отруєнь»

3. Інформаційне повідомлення «Кишкові інфекції: поняття, ознаки, причини виникнення»

Цій групі захворювань властиві однотипна локалізація збудника (кишківник), однакові шляхи зараження, подібні прояви (розлад функції кишечника), а також загальні принципи боротьби та профілактики.

4. Прийом «Тема уроку в математичному прикладі»

— Складіть математичний приклад за поданим зразком, який би відображав щойно засвоєний матеріал.

$$\boxed{} + \boxed{} = \boxed{}$$

Відповідь: «Правила зберігання і приготування їжі + дотримання особистої гігієни = профілактика харчових отруєнь та кишкових інфекцій».

5. «НЕ у правилах профілактики харчових отруєнь та кишкових інфекцій»

Перегляд мультимедійної презентації з коментуванням (або за ілюстративним матеріалом) (див. Додатки).

6. Робота за підручником (самостійно)

Перша допомога в разі харчових отруєнь та кишкових інфекцій.

7. Оздоровлювальна вправа. Вправи для профілактики порушень постави

1. Вихідне положення — ноги на ширині плечей, руки в боки. Кругові рухи руками вперед і назад.
2. Вихідне положення — руки на плечі. Відставити праву ногу назад на носок, руки підняти вгору, прогнутися, подивитися на кисті рук, повернутися у вихідне положення. Те саме, починаючи з лівої ноги.

VI. САМОСТІЙНА РОБОТА УЧНІВ ПІД КОНТРОЛЕМ І З ДОПОМОГОЮ ВЧИТЕЛЯ

Робота у групах (4)

Завдання

I група готує інформаційне повідомлення «Народні засоби в разі харчових отруєнь та кишкових інфекцій».

II група за допомогою ілюстративного матеріалу відтворює алгоритм надання першої допомоги в разі харчових отруєнь та кишкових інфекцій.

III група створює антипрофілактичний соціальний ролик «Хочеш отруїтися продуктами чи мати кишкову інфекцію? Запам'ятай!».

IV група складає поради щодо харчування хворого при кишкових інфекціях чи харчових отруєннях.

VII. УЗАГАЛЬНЕННЯ ТА СИСТЕМАТИЗАЦІЯ РЕЗУЛЬТАТІВ РОБОТИ УЧНІВ

Фронтальне опитування

- Чому при харчовому отруєнні чи кишковій інфекції не можна їсти?
- Навіщо викликати лікаря, якщо ви добре й самі знаєте, що робити в такій ситуації?
- Чим небезпечний тривалий пронос і блювання? (Зневодненням організму)

VII. КОНТРОЛЬ УЧИТЕЛЯ, САМОКОНТРОЛЬ І ВЗАЄМОКОНТРОЛЬ У ПРОЦЕСІ ВИКОНАННЯ ЗАВДАНЬ

Практична робота. Робота в парах

Учні, працюючи в парах, відтворюють алгоритм виклику лікаря, виконання конкретних дій до його приїзду. При цьому вони по черзі виконують ролі потерпілого, лікаря, людини, що надає допомогу.

VIII. ПІДБИТТЯ ПІДСУМКІВ УРОКУ

Самоаналіз діяльності (див. Додатки)

IX. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Обов'язкове:

- опрацювати матеріал підручника щодо вивченої теми (§ __, с. ____);
- додаткові (на вибір, за бажанням):**
- намалювати (або створити в програмі *PowerPoint*) слайди соціального ролика (або мультимедійної презентації) «Перша допомога при харчових отруєннях та кишкових інфекціях».

5 ОСНОВНИХ ПРАВИЛ ПРОФІЛАКТИКИ ХАРЧОВИХ ОТРУЄНЬ ТА КИШКОВИХ ІНФЕКЦІЙ

Правило	Конкретні дії	Навіщо?
Підтримання чистоти	Обов'язково мити руки після туалету, перед приготуванням їжі; ретельно вимивати всі робочі поверхні на кухні; боротьба з гризунами і комахами	Багато мікроорганізмів, що живуть у ґрунті, воді й організмах тварин і людей, небезпечні. Вони передаються через рукостискання, господарські ганчірки, кухонні предмети. Простий дотик здатен перенести їх у продукти і спричинити захворювання
Від'єднання сирого від готового	Зберігати сире м'ясо, птицю й морепродукти окремо від інших харчових продуктів. Для обробки сирих продуктів слід користуватися окремими ножами і дошками. Зберігати продукти треба в закритому посуді, відокремивши сирі від готових	У сирих продуктах, м'ясі, птиці і морських продуктах можуть бути небезпечні мікроорганізми, які потраплять під час приготування і зберігання продуктів на решту з них
Якісне прожарювання і проварювання продуктів	Ретельно піддавати термічній обробці продукти: прожарювати, проварювати. Розігріваячи перші страви (супи, борщі), слід доводити їх до кипіння	За ретельної теплової обробки (не нижче 70 °C) гинуть практично всі небезпечні мікроорганізми. Харчові продукти, на які необхідно звертати особливу увагу, — це м'ясний фарш, м'ясні рулети, великі шматки м'яса і цілі тушки птиці
Зберігання продуктів у холодильнику	Не залишати приготовану їжу за кімнатної температури більше 2-х годин. Прибирати всі приготовані і ті, що швидко псуються, страви в холодильник. Не зберігати їжу довго, навіть у холодильнику	За кімнатної температури мікроорганізми розмножуються дуже швидко. За температури нижче 5 °C або вище 60 °C процес їх розмноження сповільниться або припиниться. Деякі небезпечні мікроорганізми можуть розмножуватися і за температури нижче 5 °C
Вибір свіжої, якісної їжі	Вибирати свіжі продукти, без ознак псування. Мити фрукти і овочі чистою проточною водою. Для пиття використовувати тільки кип'ячену або бутильовану воду	Сирі продукти можуть містити небезпечні мікроорганізми. У зіпсованих або покритих пліснявою продуктах можуть утворюватися токсини. Ретельно відібрані й добре вимиті або почищені продукти менш небезпечні для здоров'я

Самоаналіз діяльності

1. На уроці я працював(ла)	активно/пасивно
2. Своєю роботою на уроці я	задоволений(а)/не задоволений(а)
3. Урок для мене здався	коротким/довгим
4. За урок я	не втомився(лась)/втомився(лась)
5. Мій настрій	став кращим/став гіршим
6. Матеріал уроку мені був	зрозумілий /не зрозумілий/ корисний/марний цікавий / нудний
7. Домашнє завдання мені здається	популярним/ важким/ цікавим/не цікавим