

Тема. СИМПТОМИ ХАРЧОВОГО ОТРУЄННЯ. ОТРУЙНІ РОСЛИНИ І ГРИБИ

Мета: ознайомити з поняттям «харчове отруєння» та його симптомами, систематизувати знання про отруйні рослини і гриби; формувати в учнів екологічну грамотність; спонукати до безконфліктного співіснування людини в природі на основі гармонізації відносин із нею; розвивати спостережливість, здоров'язберезливі життєві навички; виховувати ціннісне ставлення до природи, власного життя і здоров'я.

Обладнання: ілюстративний матеріал, картки з описом практичної роботи (1 шт. для 2-х учнів), етикетки харчових продуктів, таблиця «Отруйні та умовно-їстівні гриби», мультимедійні засоби та презентація.

Тип уроку: комбінований.

Хід уроку

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ

Привітання, створення позитивного настрою. Вправа «Самоналаштування»

— Покладіть руки на парту, заплющте очі та промовляйте: «Я зможу сьогодні добре працювати на уроці. Я — особистість творча. Я бажаю всім однокласникам успіхів».

II. ПЕРЕВІРКА ВИКОНАННЯ УЧНЯМИ ДОМАШНЬОГО ЗАВДАННЯ

Взаємоперевірка

Учні з іменем, що починається на букву «В» (будь-яку іншу букву, з прізвищем, що закінчується на «-ко», або за іншими ознаками) ставлять питання за матеріалом попереднього уроку комусь із однокласників на власний вибір.

III. ПЕРЕВІРКА РАНІШЕ ЗАСВОЄНИХ ЗНАНЬ

Практична робота «Ознайомлення зі змістом етикеток до харчових продуктів» (згідно інструкції, за картками). Робота в парах

Завдання 1

Прочитайте текст етикеток харчових продуктів і з'ясуйте:

- склад;
- харчову цінність;
- використання добавок (якщо вони є, то як називаються, які Е-числа містять);
- термін зберігання.

Завдання 2

Скориставшись таблицею «Харчові добавки», укладіть перелік позначень і назв не менше п'яти харчових добавок у складі продуктів, етикетки яких надані для аналізу. З'ясуйте, яку функцію виконує кожна з них, до яких негативних наслідків може призвести надмірне вживання продуктів із такими харчовими добавками.

Результати дослідження оформіть у робочих зошитах у вигляді таблиці (див. Додатки).

IV. МОТИВАЦІЯ НАВЧАННЯ УЧНІВ І ПОВІДОМЛЕННЯ ТЕМИ, МЕТИ ТА ЗАВДАНЬ УРОКУ

Вправа «Шкала актуальності» (див. Додатки до уроку 3)

— Про харчові отруєння не з чуток знає більшість людей. Та й від отруєння рослинами і грибами ніхто не застрахований.

V. АКТУАЛІЗАЦІЯ ЧУТТЄВОГО ДОСВІДУ УЧНІВ

1. Читання та пояснення висловів

«Щось за лихо стало, чи від крупів, чи від сала» (*Українське прислів'я*).

«Ми вже навчилися літати в повітрі, як птахи, плавати під водою, як риби; нам ще залишилося жити на Землі, як люди!» (*Бернард Шоу, англійський драматург і романіст*).

— Поясніть зміст прислів'я.

— Як ви розумієте слова англійського драматурга і романіста Бернарда Шоу?

VI. СПРИЙНЯТТЯ ТА УСВІДОМЛЕННЯ УЧНЯМИ НОВОГО НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

1. Міні-лекція «Поняття та симптоми харчового отруєння»

2. Отруйні рослини (мультимедійний або ілюстративний супровід)

Серед рослинного світу є небезпечні види, які умовно поділяють на: алергени (кульбаба, лобода, амброзія тощо), наркотичні (мак, дурман, конопля тощо), отруйні. (*Демонстрування слайдів мультимедійної презентації.*)

3. Робота за таблицею «Отруйні та умовно-їстівні гриби»

Гриби — одна з найцікавіших і найтаємничіших частин природи, цінний харчовий продукт. Однак серед них багато отруйних, які можуть спричинити смерть. Умовно їстівні — гриби, які необхідно перед кулінарною обробкою тривалий час варити або вимочувати у проточній воді.

4. Вправа «Мозковий штурм». Профілактика отруєнь рослинами та грибами

Не можна вживати в їжу невідомі рослини, а також ті, зовнішній вигляд яких викликає щонайменший сумнів. Непоправної шкоди може завдати самолікування травами.

Збирайте тільки ті гриби, які добре знаєте. Не збирайте гриби близько від залізничних і автомобільних шляхів, великих промислових зон.

5. Оздоровлювальна вправа на м'язове розслаблення

1. Вихідне положення — сидячи на стільці, руки до плечей, лопатки з'єднати. 1–2 — нахил вправо, 3–4 — нахил вліво.

VII. ОСМИСЛЕННЯ, УЗАГАЛЬНЕННЯ ТА СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ЗНАНЬ

1. Робота в парах (ілюстративний або мультимедійний супровід)

Учні за ілюстративним матеріалом або слайдами мультимедійної презентації знайомляться з видами отруйних кімнатних рослин. Потім перевіряють рівень засвоєння одне одного, ставлячи відповідні запитання.

2. Робота в групах (3)

Завдання

I група складає поради щодо зберігання готових страв.

II група складає поради щодо зберігання продуктів у холодильнику.

III група знайомиться зі способами визначення якості продуктів.

VIII. ПІДБИТТЯ ПІДСУМКІВ УРОКУ

Саморефлексія

Учні по колу висловлюються одним реченням, обираючи початок фрази з рефлексивного екрана на дошці (*див. Додатки*):

IX. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Обов'язкове:

- опрацювати матеріал підручника щодо вивченої теми (§ __, с. ____);
- *додаткові (на вибір, за бажанням):*
- скласти казку «Чому деякі рослини і гриби стали отруйними».

Хар- човий продукт	Вміст основних продуктів			Харчова цінність	Термін зберіган- ня	Вміст харчових добавок			
	білків	жирів	вуглеводів			назва	код	функція	наслідки надмірного споживання

Рефлексивний екран

- сьогодні я довідався...
 - було цікаво...
 - було важко...
 - я виконував завдання...
 - я зрозумів, що...
- тепер я можу...
 - я відчув, що...
 - я набув...
 - я навчився...
 - у мене вийшло...
- я зміг...
 - я спробую...
 - мене здивувало...
 - урок дав мені для життя...
 - мені схотілося...