План-конспект урока в 7 кл

**Тема урока:** Физиология питания. Вводный инструктаж.

**Задачи урока**

Образовательные: дать понятие о микроорганизмах, их влиянии на продукты. Отравления и первая помощь при отравлениях. Воспитывающие: прививать культуру гигиены, терпение, внимательность.

**Оборудование, наглядность, дидактические средства:** картинки для игры в магазин, с обратной стороны картинок задачки для определения качества продуктов; схема «причины пищевых отравлений»

1. **Техника безопасности на технологии.**
2. **Материалы и инструменты, которые понадобятся на технологии в течение года.**

* Форма (фартук и косынка)
  + Ткань на фартук 1м
  + Ткань на швейные образцы хлопчатобумажная с изнаночной стороной

0,5 одного цвета

0,5 другого цвета

* + Иглы швейные ручные
  + Нитки в цвет купленных тканей.
  + Миллиметровая бумага
  + Линейка закройщика.
  + Тетрадь формата А4
  + Клей
  + Ножницы отличного качества.
  + Цветная бумага
  + Мелки для раскроя
  + Английские булавки
  + Простой карандаш
  + игольница
* Цветные ручки (3 цвета минимум)
* Бумага для принтера.
* Крючок для вязания
* Пряжа для вязания
* Дублерин или флизелин.
* Приносите кусочки тканей ненужные в хозяйстве.

**3. Проверка уровня знаний учащихся.**

Повторение техники безопасности в кабинете технологии. Знакомство с кабинетом.

**4. Объяснение нового материала.** Беседа, игра, рассказ, самостоятельная работа.

1) С незапамятных времен люди использовали процессы сквашивания, брожения для приготовления пищи, не подозревая, какие невидимые помощники вызывают эти полезные превращения. Зарисуем схему «микроорганизмы»

Где применяются полезные бактерии? Для приготовления дрожжевого теста – дрожжи. Для приготовления йогурта – бифидумбактерии. Для приготовления кваса – различные виды бактерий.

Инфекция – это проникновение в организм человека болезнетворных микроорганизмов.

Перечислите признаки пищевых отравлений? Боль в области живота, рвота, понос, головная боль, головокружение, резкая слабость, в тяжелых случаях – потеря сознания.

Начертим схему « Причины пищевых отравлений»

Нарушение правил хранения продуктов

Недостаточная тепловая обработка

Несоблюдение правил личной и санитарной гигиены





Пестициды, гербициды

Ядовитыми продуктами или продукты с повышенным содержанием в продуктах пищевых добавок и хим. веществ



**Причины отравлений**

Продукты с истекшим сроком годности

Использование посуды не по назначению, посуды не из пищевых материалов.



Зараженные продукты

Перечислите признаки пищевых отравлений? Боль в области живота, рвота, понос, головная боль, головокружение, резкая слабость, в тяжелых случаях – потеря сознания.

2) Санитарно-гигиенические правила в кабинете кулинарии

* Чистота помещения
* Мойте руки с мылом перед работой.
* Пользуйтесь инвентарем в соответствии с маркировкой.
* Тщательно уберите рабочее место после работы.

В тетрадь

* Инвентарь и посуду храните в отведенном для них месте.
* Не допускайте совместного хранения продуктов и пищи, приготовленной из них.
* Сомнительные и просроченные продукты ликвидируйте.
* Соблюдайте правила хранения продуктов.
* Применяйте достаточную тепловую обработку пищевых продуктов
* Продукты, не требующие дальнейшей тепловой обработки, тщательно промойте сначала теплой, а затем горячей водой.
* Перед тем как открыть и использовать консервированные, фасованные продукты, нужно обязательно обмыть или протереть упаковку.

3) Действия при отравлении.

Вызвать скорую помощь

Выяснить отравленный продукт и изолировать его.

Промыть желудок пострадавшему (3-4 ст. бледно-розового раствора марганцовки) и вызвать рвоту

Дать больному 20-30 таблеток активированного угля (размешать до кашицы в хол. воде)

При необходимости через 2-3 часа еще раз промыть желудок.

**5. Проверка усвоения нового материала**.

1) Опрос.

Какие бывают виды микроорганизмов?

Что такое инфекция?

Признаки отравления?

Ваши действия при отравлении?

2) Игра. Дети «идут» в «магазин». Покупают продукты. Фигурки продуктов из картона, на обратной стороне, которых задачи по определению качества продукта. Дети должны решить, можно ли покупать такой продукт в магазине. Например, на морковке написано: «На мне живут яйца глистов и много разных микробов»

**6.** Измерение нитратов и радиации с помощью радиометра и нитратомера.

**7. Домашнее задание**. Знать новый материал. Распределить какие продукты принести к следующему уроку на практическую работу.

**8. Подведение итогов**. Выставление и обсуждение оценок.

**9. Организационное окончание урока**.