Гигиена питания и предупреждение желудочно – кишечных заболеваний

8 класс

Учитель биологии МАОУ «СОШ №93» г.Перми Басалгина Татьяна Зиновьевна 2012 г.

Цели урока:

- 1. Предметные: добиться усвоения школьниками знаний о значении кулинарной обработки пищи, режиме питания, мерах предупреждения желудочно кишечных заболеваний, первой помощи при их возникновении.
- 2. Метапредметные: сформировать основные гигиенические правила и их физиологическое обоснование; продолжить работу над формированием навыков поисковой деятельности.
- 3. Личностные: сформировать понятие об использовании знаний о наиболее опасных кишечных инфекциях: ботулизм, сальмонеллёз, холера, дизентерия. Формировать умение выслушивать друг друга (навыки общения), развивать познавательную активность и самостоятельность, формировать умение оценивать свои знания, установить характер взаимоотношений между детьми.

Оборудование

- листы ватмана;
- фломастеры;
- карточка «Гигиенические правила»;
- карточка « Пищевые отравления»;
- учебники: В.В. Латюшин, В.А. Шапкин, « Биология. Животные 7 класс», Д.В. Колесов, Р.Д. Маш, И.Н. Беляев « Биология. Человек 8 класс».

Ход урока

1. Постановка проблемы:

Что такое здоровье? (совокупность физических и духовных качеств человека, которые являются основой его долголетия...)

Что должен делать человек, чтобы обеспечить себе здоровье и долголетие? (правильно питаться)

2. Познавательная задача: Какие же знания нам необходимы для правильного питания? Рассмотрим роль таких факторов в нарушении правильного питания, как:

желудочно – кишечные заболевания;

глистные заболевания;

пищевые отравления.

Попробуем сформулировать, каковы гигиенические правила к нормальному питанию и постараемся дать их физиологическое обоснование.

3. Получение новых знаний:

Работа в группах (4 группы по 5-6 человек). Каждая группа получает задание, где указано: - учебная задача

- программа действия
- рекомендации
- отчёт о работе (форма таблицы)

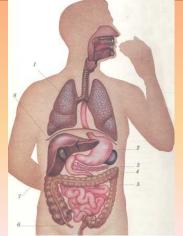
Задания № 1, № 2, № 3, № 4.

- 4. Закрепление знаний Каждая группа перед классом отчитывается о проделанной работе, представляет свой отчёт, даёт пояснение, отвечает на вопросы учителя и учащихся.
- 5. Рефлексия: проверка полученных знаний в форме теста (2 варианта).
- 6. Домашнее задание: п. 35,разобрать основные положения к главе 8 на стр. 181 учебника. Поработать с текстом (вставить пропущенные слова):

«Аппетит – это.... Если человек обладает хорошим аппетитом, то у него в желудке выделяется много..., и пища хорошо На развитие аппетита влияет Заболевая, человек часто...аппетит».

Задание № 1

Учебная задача	Программа действий	Отчёт о работе			Рекомендации
1.Рассмотреть роль такого фактора в нарушении правильного питания, как желудочно – кишечные заболевания.	Задание 1. цель: выяснить, какие могут быть желудочно — кишечные заболевания их причины и меры предупреждения. прочтите п. 35 ст « Желудочно-кишечные болезни и их предупреждение» стр. 113-114	желудочно-кишечные ва заболевания	ить табл	У Меры предупреждения	Постарайтесь данный этап работы выполнить за 10 мин. Проверь себя (устно) 1.Какие могут быть желудочно –кишечные заболевания? 2.Их причины. 3.Меры предупреждения.



Задание № 2

Учебная задача	Программа действий	Отчёт о работе			Рекомендации
1.Рассмотреть	Цель: Какие	Заполни таблицу:			Постарайтесь
роль такого фактора в нарушении правильного	паразитические черви вам известны, как они могут попасть в организм человека	Паразити ческие черви	Пути зараже- ния	Меры профилакти- ки	данный этап работы выполнить за 10 мин
питания, как глистные заболевания.	(пути заражения), меры профилактики. Прочтите п.35 ст. « Глистные заболевания» стр.				Проверь себя (устно): 1.Какие черви относятся к паразитическим
	113-114. учебник « Биология. Животные 7 кл.» стр.46, 50,56.				2.Как они могут попасть в организм человека? 3.Меры профилактики.

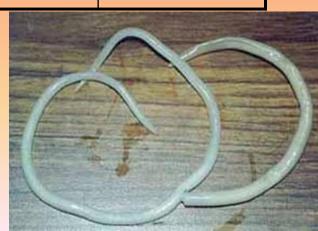


жения в членике



ной яйцами



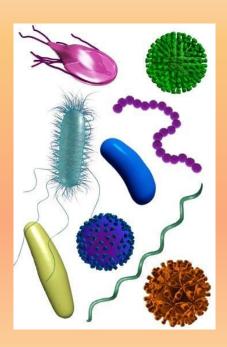


Задание № 3.

Учебная задача	Программа действий	Отчёт о работе			Рекомендации		
1. Рассмотреть роль такого фактора в	Цель: выяснить, чем могут быть вызваны	Заполнить таблицу:			Постарайтесь данный этап работы		
нарушении правильного питания, как пищевые отравления.	пищевые отравления. Прочтите п. 35 ст. «Же лудочно- кишечные болезни» стр.113. Обратите внимание на вопросы в карточке « Пищевые отравления»	Первая помощь	Причины	Меры профилак тики	выполнить за 10 мин. Проверь себя (устно) 1.Каковы причины пищевых отравлений 2.Какую первую помощь нужно оказать		
7			a, m		пострадавшему 3.Меры профилактики.		

Карточка « Пищевые отравления»

- 1. Можно ли употреблять недоброкачественную пищу (запах, цвет, плесень, вкус)?
- 2. Можно ли употреблять в пищу консервы со вздутыми крышками?
- 3. Надо ли соблюдать правила личной гигиены?
- 4. Можно ли использовать в пищу незнакомые растения (несъедобные)
- 5. Можно ли использовать в пищу продукты, поражённые микробами (сальмонелла. Ботулизм)?







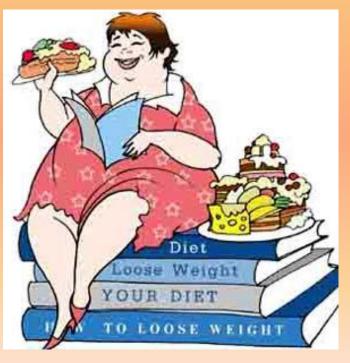
Задание № 4

Учебная задача	Программа действий	Отчёт о работе		Рекомендации
1.Попробуйте	Цель:выяснить	Заполниті	Посторайтесь	
сформулировать, каковы гигиенические правила к нормальному питанию и постарайтесь дать их физиологическое обоснование.	правила гигиены питания, дать физиологическое обоснование этих правил. Прочтите п. 35 ст. «значение кулинарной обработки пищи». Стр.112 ст. «режим питания» стр.113. Обратите внимание на вопросы в карточке «Гигиена питания»	Гигиенические правила	Физиологи-ческое обоснование	данный этап работы выполнить за 10 мин. Проверь себя (устно) 1.Для чего нужна кулинарная обработка пищи? 2.Почему надо употреблять сырые овощи и фрукты? 3.Каков правильный режим питания? 5.Почему нельзя съедать сразу большое количество пищи?

Карточка « Гигиенические правила»

- 1. Для чего нужна кулинарная обработка пищи?
- 2.Почему нужно обязательно употреблять сырые фрукты и овощи?
- 3. Почему нельзя съедать сразу большое количество пищи?
- 4.Сколько раз в день рекомендуется принимать пищу? Надо ли принимать пищу в одно и тоже время?
- 5. Какой должна быть температура пищи?
- 6. Надо ли соблюдать правила личной гигиены во время приёма пищи?
- 7. Когда последний раз перед сном надо принимать пищу?
- 8. Вредные привычки (курение, алкоголь) могут ли влиять на процесс пищеварения?





Тест 1 вариант.

- 1. Почему надо принимать пищу в одно и тоже время?
 - а) вырабатывается условный рефлекс
 - б) нарушается процесс пищеварения
 - в) повышается аппетит
- 2. Какие болезни относятся к желудочно кишечным заболеваниям?
 - а) грипп
 - б) дизентерия
 - в) туберкулёз
- 3.Пути заражения глистами
 - а) борьба с мухами
 - б) незаражённое мясо
 - в) плохо промытые фрукты и овощи
- 4. Причины пищевых отравлений
 - а) закончился срок годности
 - б) правильное консервирование
 - в) кипячение
- 5. Использование слишком горячей пищи приводит:
 - а) улучшение сокоотделения
 - б)воспаление слизистой пищевода и желудка
 - в) ускорение продвижения пищи по пищеводу
- 6.Не соблюдение правил личной гигиены приводит:
 - а) нет никакого вреда
 - б) накопление избыточной массы тела
 - в) желудочно-кишечные заболевания

Тест 2 вариант.

- 1. Какое воздействие оказывает курение на организм?
 - а) нарушается процесс усвоения пищи
 - б)улучшается работа пищеварительных желёз
 - в) приносит пользу
- 2. Причины появления желудочно-кишечных заболеваний
 - а) прививки
 - б) грязные руки
 - в) кипячёная вода
- 3. Какие паразитические черви могут вызвать глистные заболевания?
 - а) дождевой червь
 - б) белая планария
 - в) аскарида
- 4. Меры оказания первой помощи при отравлении
 - а)вызвать рвотный рефлекс
 - б) напоить молоком
 - в)не оказывать помощь до прибытия врача
- 5. Перед сном пища принимается
 - а) поели и спать
 - б) за 2-3 часа до сна
 - в) за 6 часов до сна
- 6. Почему нельзя употреблять в пищу немытые куриные яйца?
 - а) можно заболеть дизентерией
 - б)заразиться глистами
 - в) можно заболеть сальмонеллёзом.