



«Пищевые отравления»

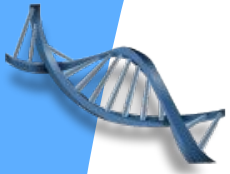
мультимедиа урок

по Познанию мира

педагога начальных классов

Гусейнова

Любовь Лорьевна



МОЁ НАСТРОЕНИЕ



Blank light blue rectangular area for writing.

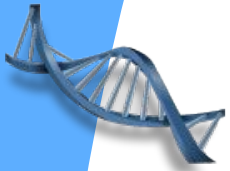


dreamstime.com

Blank light blue rectangular area for writing.



Blank light blue rectangular area for writing.



Это южное растение
Не имеет в плодах жир.
Варят вкусное варенье,
Сушат, и едят ...

Как дозрею - почернею,
Но зеленой я вкуснее.
Положи меня в рассол,
А потом - гостям на стол.



Есть сладкие плоды на свете,
Их обожают кушать дети,
Они на пальмах южных зреют
И небольшой размер имеют.

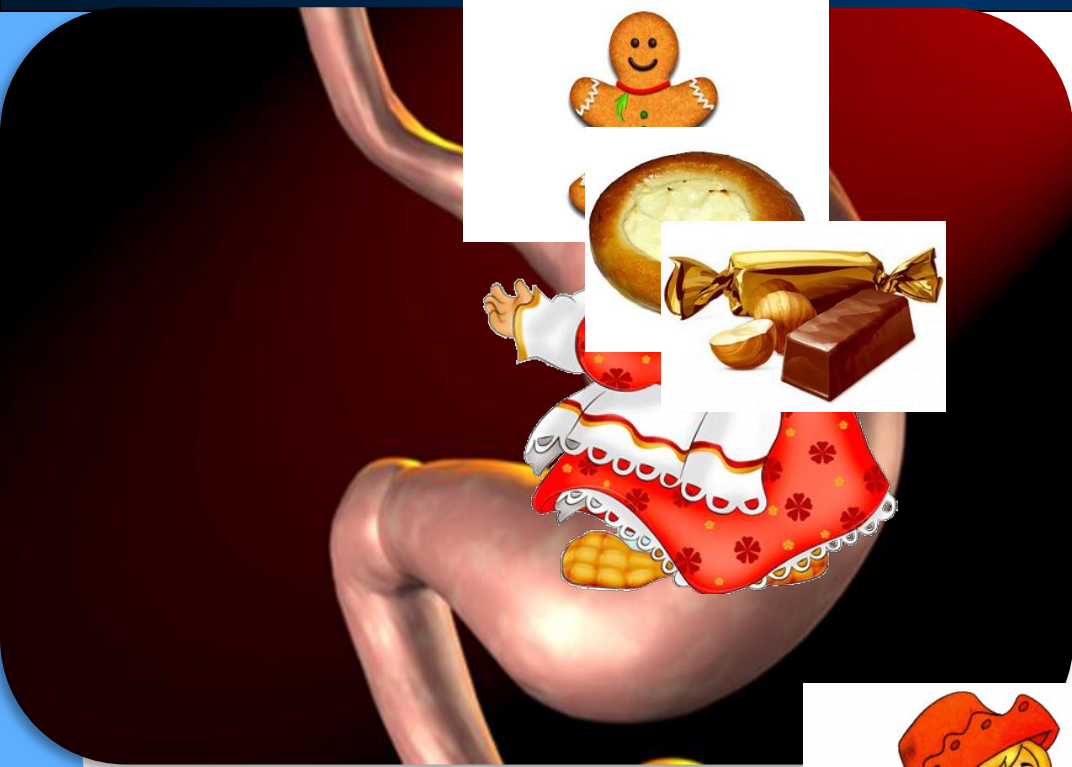
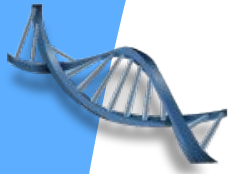


Он под толстой кожурой
Имеет детский садик свой,
В нем - полным-полно детей,
Пересчитайте их скорей!
В каждом – искорка лучится,
Сок полезный в них хранится

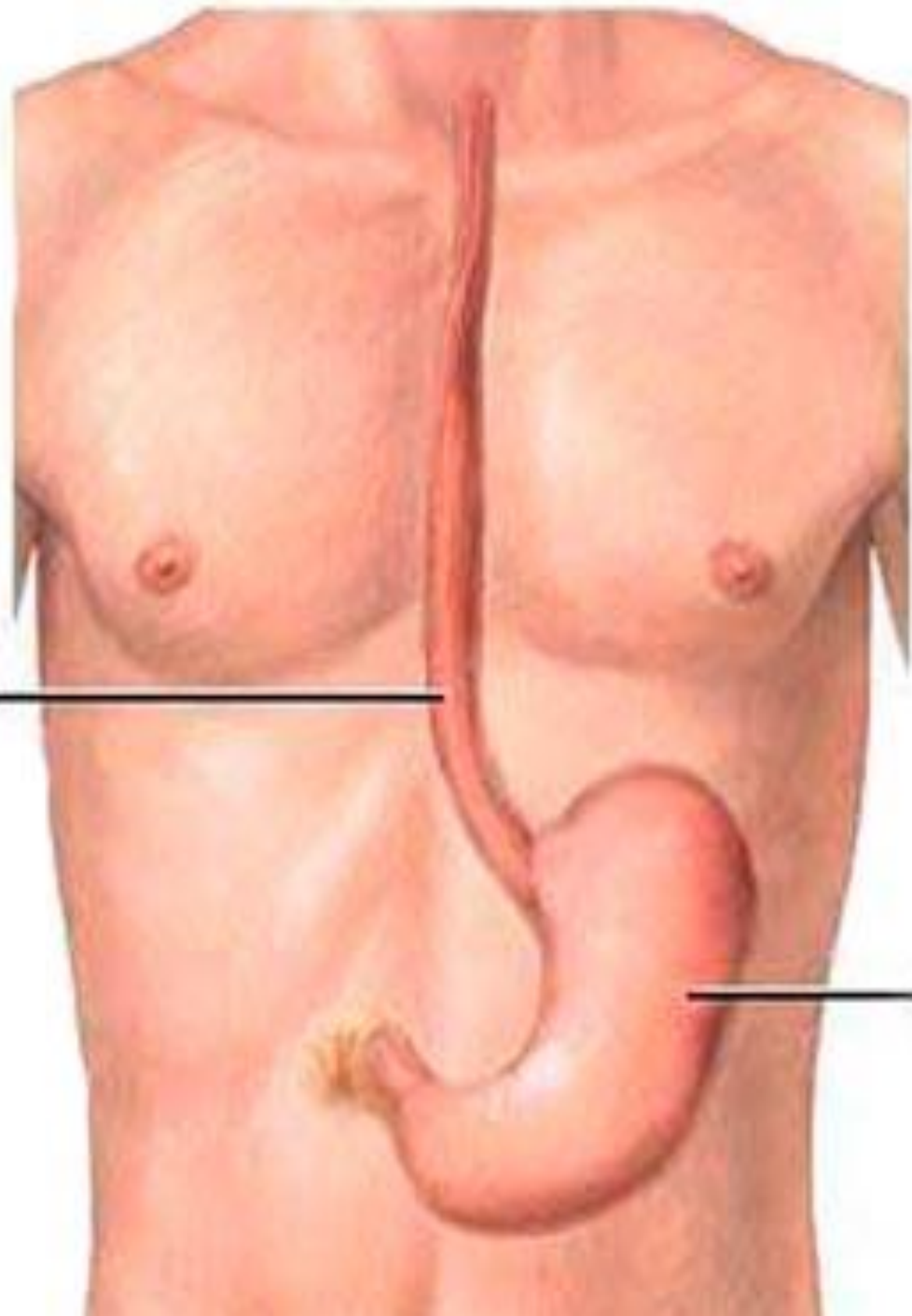


В каждой кисти
Солнца свет -
Лета тёплого привет.
Украшенье сада-
Кисти ...





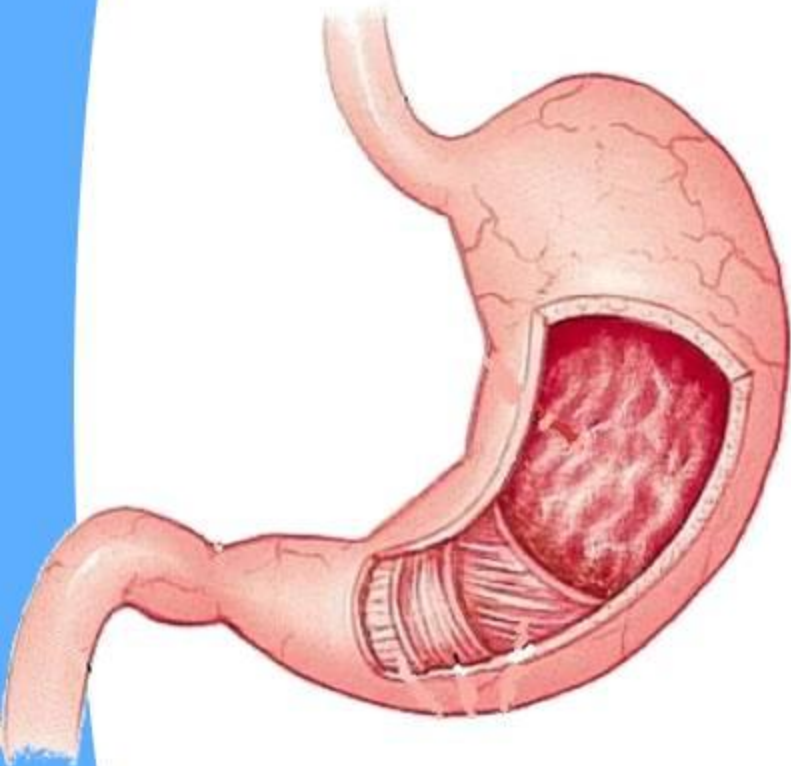
Пищевод



Желудок



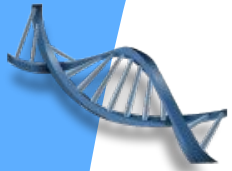
Желудок - главное отделение «внутренней кухни».



Желудок находится в верхней части живота (под рёбрами) с левой стороны. Когда в него попадает пища, он растягивается.

Чем больше пищи мы съедаем, тем сильнее растягивается желудок.

В желудке пища перерабатывается, но лишь наполовину.

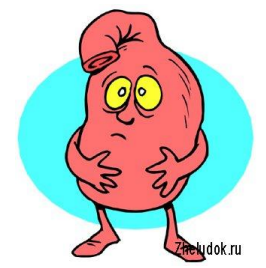
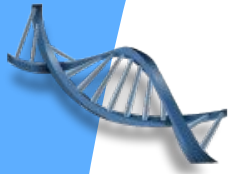


Признаки отравления

обычно возникают через несколько часов,
реже через сутки и более

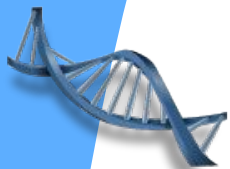
- Рвота
- Боль в животе
- Диарея
- Головная боль
- Температура
- Головокружение
- Боль в мышцах,
общая слабость





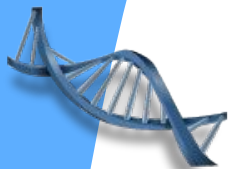
- **Острые заболевания,** возникающие вследствие употребления недоброкачественных или ядовитых продуктов.





1. ОТРАВЛЕНИЕ
ЯДАМИ

2. НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИЕЙ



1. ОТРАВЛЕНИЕ ЯДАМИ

A



Гриб мухомор пантерный



Желчный гриб. Горчак



**Вороний
глаз**



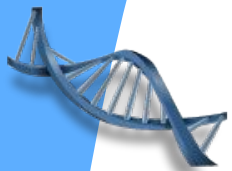
Мухомор красный



Бледная поганка

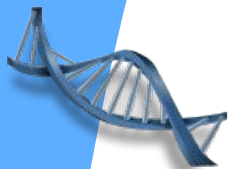


Волчье лыко. Ягоды



1. ОТРАВЛЕНИЕ ЯДАМИ

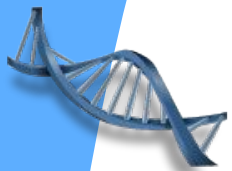


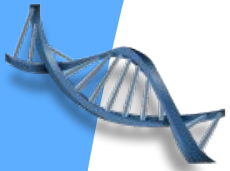


1. ОТРАВЛЕНИЕ ЯДАМИ



2. НЕДОБРОКАЧЕСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ





Соблюдайте правила хранения продуктов. Не употребляйте в пищу продукты с истекшим сроком хранения и сомнительного происхождения.

Главное условие при выполнении кулинарных работ — чистота помещения.

Перед приготовлением и приемом пищи обязательно мойте руки с мылом.

Перед тем, как открыть и использовать консервированные, фасованные продукты, нужно обязательно обмыть или протереть упаковку.

Применяйте достаточную тепловую обработку пищевых продуктов.

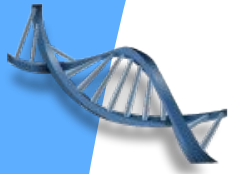
Фрукты и овощи тщательно промойте сначала теплой, а затем горячей водой.

Инвентарь и посуду храните в отведенном для них месте.

Не допускайте совместного хранения продуктов и пищи, приготовленной из них.

После окончания работы тщательно уберите рабочее место.







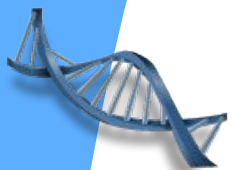
Необходимо выяснить, какой продукт стал причиной отравления, и сделать его недоступным для других.

Если пострадавший в сознании, нужно промыть ему желудок: дать выпить три-четыре стакана бледно-розового раствора марганцовокислого калия (марганцовки) и вызвать рвоту, надавливая на корень языка пальцем или ложкой.

После промывания желудка рекомендуется приготовить раствор активированного угля: 20-30 таблеток залить стаканом холодной кипяченой воды, размешать до кашеобразного состояния и дать выпить пострадавшему.

Через два-три часа повторно промыть желудок. Промывание желудка следует повторить два-три раза (если порекомендует врач).

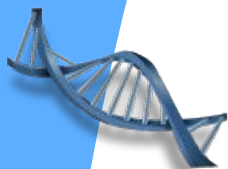


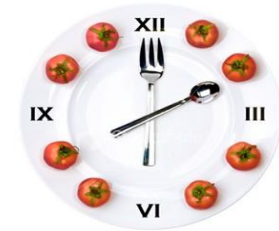
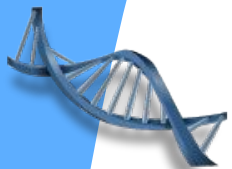


Полезные

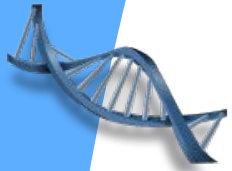
Вредные





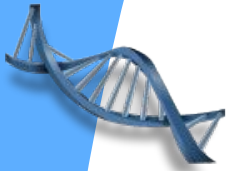


	I команда	II команда
Знания		
Умения		
Работа в группе		
Итого:		



Повторить правила,
заполнить опросники.





КАК Я ПОНЯЛ УРОК



Blank light blue rectangular area for writing.



dreamstime.com

Blank light blue rectangular area for writing.



Blank light blue rectangular area for writing.