



# «Пищевые отравления»

мультимедиа урок

по Познанию мира

педагога начальных классов

Гусейнова

Любовь Лорьевна



# МОЁ НАСТРОЕНИЕ



Blank light blue rectangular area for writing.

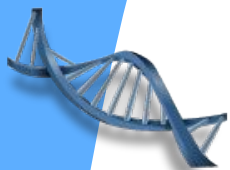


dreamstime.com

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.

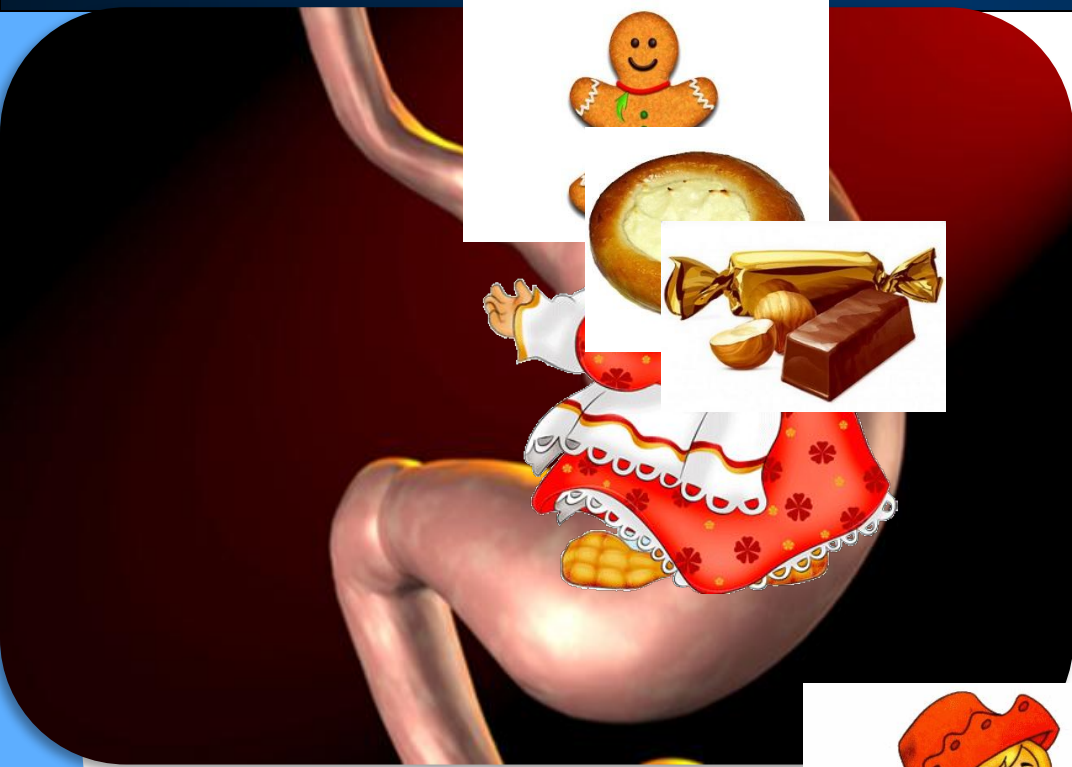
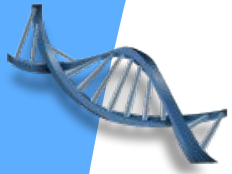


Он под толстой кожурой  
Имеет детский садик свой,  
В нем - полным-полно детей,  
Пересчитайте их скорей!  
В каждом – искорка лучится,  
Сок полезный в них хранится

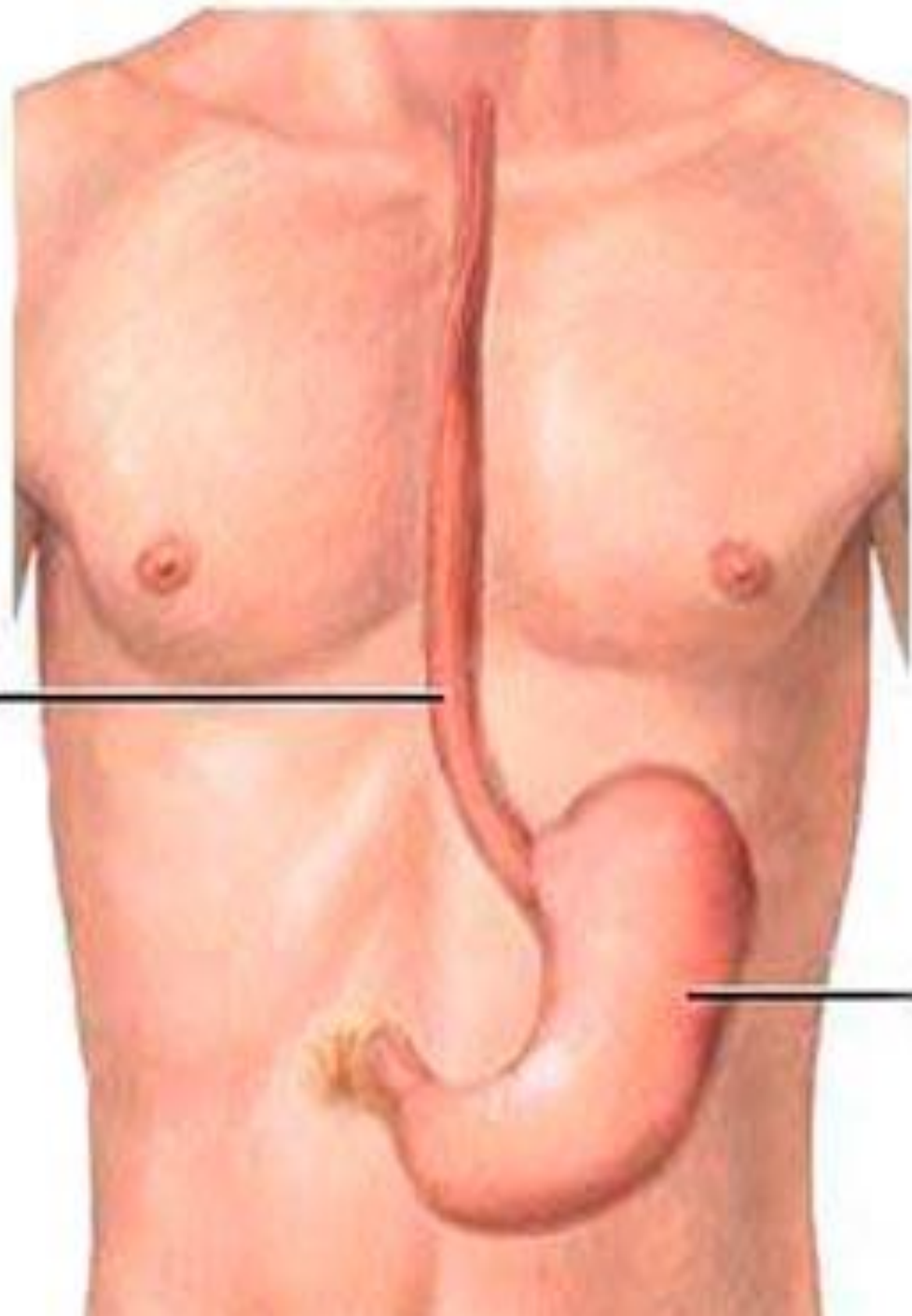


В каждой кисти  
Солнца свет -  
Лета тёплого привет.  
Украшенье сада-  
Кисти ...





**Пищевод**

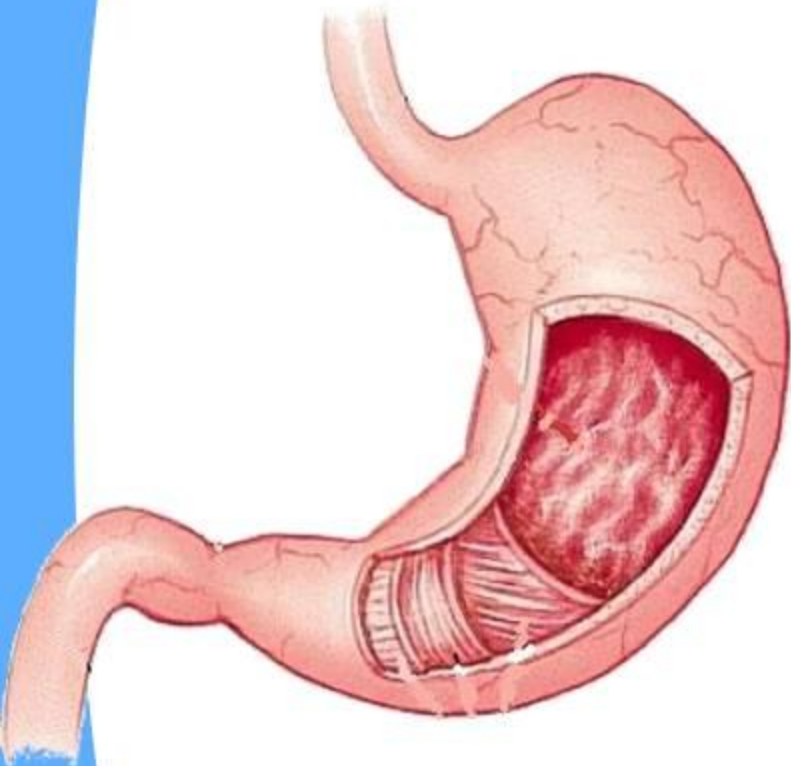


**Желудок**





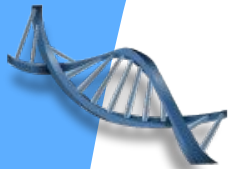
# Желудок - главное отделение «внутренней кухни».



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

А



**Гриб мухомор пантерный**



**Желчный гриб. Горчак**



**Вороний  
глаз**



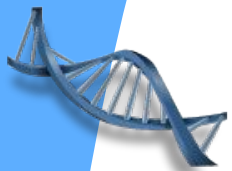
**Мухомор красный**



**Бледная поганка**



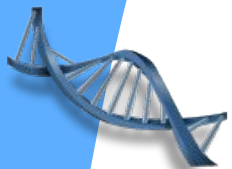
**Волчье лыко. Ягоды**



# 1. ОТРАВЛЕНИЕ ЯДАМИ





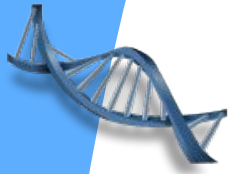


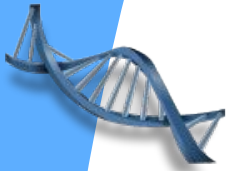
# 1. ОТРАВЛЕНИЕ ЯДАМИ





# 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.

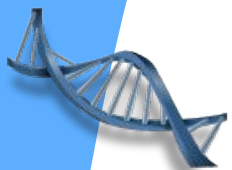
Если пострадавший в сознании, нужно промыть ему желудок: дать выпить три-четыре стакана бледно-розового раствора марганцовокислого калия (марганцовки) и вызвать рвоту, надавливая на корень языка пальцем или ложкой.

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).



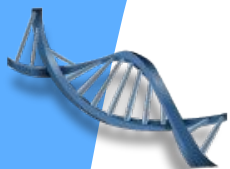


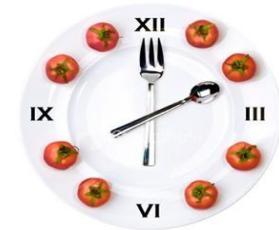
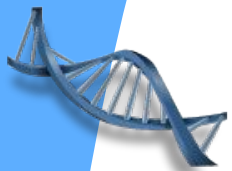


Полезные



Вредные





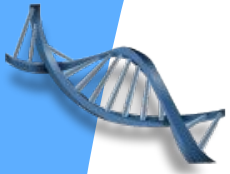
	I команда	II команда
Знания		
Умения		
Работа в группе		
Итого:		



Повторить правила,  
заполнить опросники.







# КАК Я ПОНЯЛ УРОК



Blank light blue rectangular area for writing a response to the sad emoji.



dreamstime.com

Blank light blue rectangular area for writing a response to the neutral emoji.



Blank light blue rectangular area for writing a response to the happy emoji.