

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ.

Урок по кулинарии.

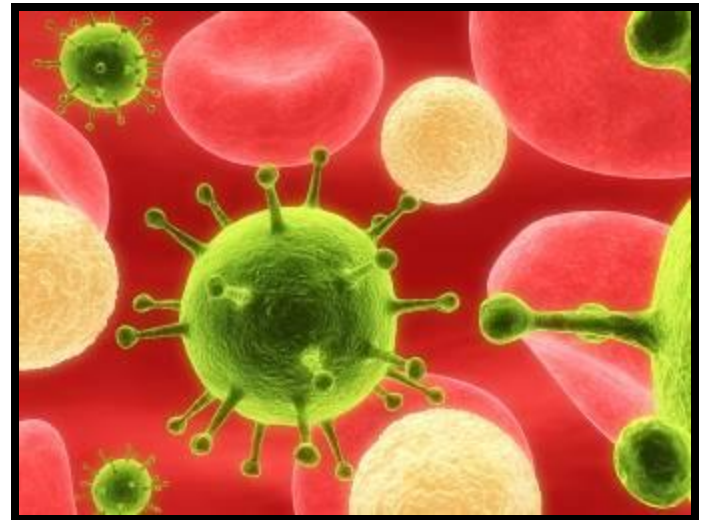
7 класс.

Разработал: учитель технологии
Дятлова Елена Владимировна



ЦЕЛЬ УРОКА

Познакомиться со свойствами микроорганизмов, научиться использовать их полезные свойства и предотвращать их вредное действие на организм человека.

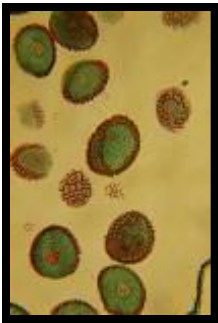


ЗАДАЧИ УРОКА

- познакомить учащихся с полезным и вредным воздействием микроорганизмов на пищевые продукты, источниками и путями проникновения болезнетворных микробов в организм человека, с заболеваниями, передающимися через пищу;
- - формировать навыки соблюдения санитарно-гигиенических правил при работе с пищевыми продуктами;
- - учить приемам оказания первой помощи при пищевых отравлениях.

ПЛАН УРОКА

1. *Микроорганизмы в жизни человека.*
2. *Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.*
2. *Пищевые инфекции и отравления.*
3. *Профилактика и первая помощь при пищевом отравлении.*
4. *Практическая работа. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.*
5. *Закрепление знаний (опрос)*



МИКРООРГАНИЗМЫ



- *Микрооргані́змы*, (микрóбы) — название собирательной группы живых организмов, которые слишком малы для того, чтобы быть видимыми невооружённым глазом (их характерный размер — менее 0,1 мм). (ВИКИПЕДИЯ)
- *Микроорганизмы*, микробы, обширная группа преимущественно одноклеточных живых существ, различимых только под микроскопом и организованных проще, чем растения и животные. К Микроорганизмы относятся бактерии, микоплазмы, актиномицеты, дрожжи, микроскопические грибы и водоросли (БСЭ)

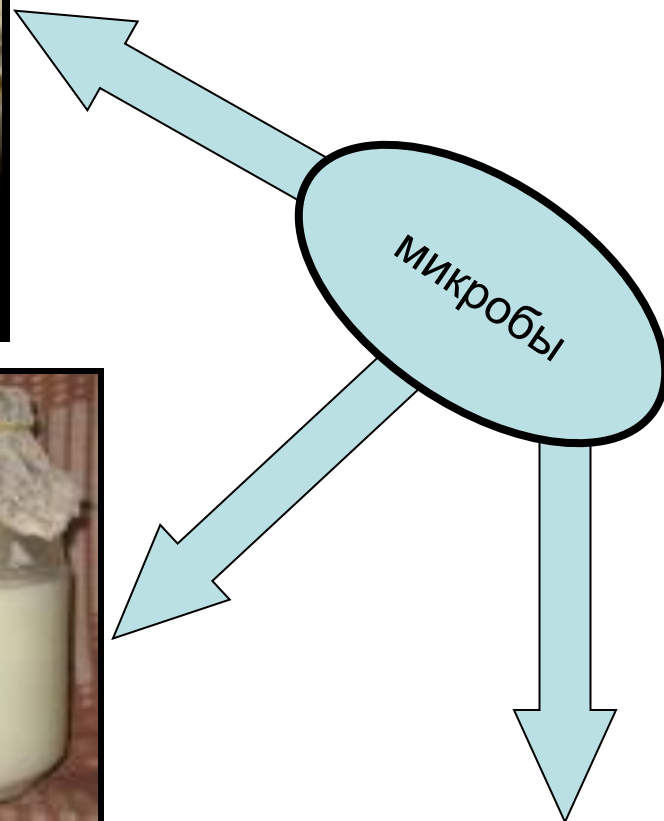
Подъем теста



Сквашивание молока



Брожение виноградного сока.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРООРГАНИЗМОВ

В КУЛИНАРИИ



В СПИТРОВАРЕННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



В МИДИЦИНЕ



ПИЩЕВАЯ ИНФЕКЦИЯ

- К *пищевым инфекциям* относятся заразные заболевания, которые возникают вследствие употребления в пищу продуктов, загрязненных микробами различных инфекционных болезней.



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

МИКРОБНЫЕ

Имеют пищевой
путь передачи:

Молоко от
больных
коров
Просроченные
консервы
Яйца от больных
куриц
Не свежая
колбаса

НЕИЗВЕСТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Микробы попавшие
из окружающей
среды:

Нитраты
Нитриты
Пестициды

НЕ МИКРОБНЫЕ

Отравление
продуктами
ядовитыми
по своей
природе:
Грибы

СИМПТОМЫ ОТРАВЛЕНИЯ

- Боль в области живота
- Рвота
- Понос
- Головная боль
- Головокружение
- Резкая слабость
- Потеря сознания (в тяжелых случаях)



ПЕРЕНОСЧИКИ МИКРОБОВ

Болезнетворные микробы переносятся на пищевые продукты насекомыми и грызунами. Кроме того, болезнетворные микробы могут попасть в пищевой продукт от больного животного (например, молоко от туберкулезных или бруцеллезных коров).



ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ



МОЙТЕ РУКИ.

Поддержание чистоты рук – это один из самых важных шагов, которые мы можем сделать, чтобы избежать заболевания распространения микробов. Лучше мыть руки с мылом и чистой проточной водой в течение 20 секунд. Однако, если мыло и чистая вода не доступны, для мытья рук используют продукты на основе алкоголя. Алкоголь, значительно уменьшает число микробов на коже и быстро действует.

ДИЗИНФИЦИРУЙТЕ ПОВЕРХНОСТИ



Очистка убирает микробы с поверхностей, и дезинфекция уничтожает микробы. Дезинфекция после очистки дает дополнительный уровень защиты от микробов. Области с наибольшим количеством микробов и часто используемые области, типа кухни и туалета - должны быть дезинфицированы с отбеливающими или другим дезинфицирующими средствами настолько часто насколько это возможно, для того, чтобы избежать распространения микробов.

СОБЛЮДАЙТЕ ГИГИЕНУ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

Есть четыре простых повседневных способа обезопасить пищевые продукты от переноса и попадания на них бактерий:

- Изолируйте продукты питания один от другого.
- Готовьте пищу в соответствии с надлежащими температурами с использованием пищевого термометра и соблюдения рекомендованных внутренних температур в кулинарии.
- Замораживайте или охлаждайте пищевые продукты незамедлительно, храня оставшуюся пищу при температуре 5°C или ниже в холодильнике и -20°C или ниже в морозильнике.

ПРЕГРАДИТЕ ПУТЬ НОСИТЕЛЯМ МИКРОБОВ

Боритесь с мухами и тараканами!



Не допускайте в своё жилище
грызунов!



СЛЕДИТЕ ЗА СРОКОМ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Не употребляйте в пищу продукты свежесть которых вызывает сомнение (необычный вид, неприятный запах)

Соблюдайте правила и сроки хранения продуктов.



ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ

- Выяснить, какой продукт стал причиной отравления.
- Промыть желудок. (3-4 стакана бледно-розового раствора марганцовки выпить и вызвать рвоту)
- Выпить активированный уголь (20-30 таблеток раздавить, залить 1 ст. холодной кипяченой воды, размешать)



- Через 2-3 часа промыть желудок повторно.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

На кухне имеется посуда и инвентарь выполненная из различных материалов. Ваша задача заключается в следующем:

используя информацию, размещенную в Интернете , найти ответы на следующие вопросы

- 1. Гигиена изделий с тефлоновым покрытием.*
- 2. Гигиена деревянных изделий.*
- 3. Гигиена пластмассовых изделий.*
- 4. Гигиена изделий из нержавеющей стали.*
- 5. Гигиена посуды (Котлы и противни. Сбивалки. Сита, фильтры, дуршлаги. Терки)*
- 6. Гигиена поверхностей (из металла, кафельная плитка, краска, стекло, винил или линолеум)*

ИНФЕКЦИОННЫЕ БОЛЕЗНИ

- брюшной тиф
- дизентерия
- холера
- сальмонеллез
- инфекционный гепатит



ЗАДАНИЕ НА ДОМ

Оформить буклет «Чистота на кухне – преграда для микробов» с рекомендациями по уходу за посудой из различных материалов.

СПАСИБО ЗА РАБОТУ!

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Технология: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений(вариант для девочек) Авт.:В.Д. Симоненко, О.В.Табурчак, Н.В. Синица и др./ под ред. В.Д.Симоненко-М,: Вентана – Граф, 2005.-240с,:ил
2. Википедия . <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
3. Большая Советская Энциклопедия. <http://bse.sci-lib.com/>
4. <http://www.millionmenu.ru/rus/kitchen/facts/posts40/articl33/>