# Разработка урока для 5-го класса по ОБЖ на тему "Опасные вещества в быту "

Клепалов Сергей Михайлович,

преподаватель – организатор ОБЖ МОУ «Ключевская средняя общеобразовательная школа» - БШ Суксунский район, Пермский край

**Номинация:** [преподавание ОБЖ](/subjects/12/)

**Цели:**

**● Обучающая**: расширить знания учащихся об опасных веществах в быту, о возможности отравления лекарствами, недоброкачественными продуктами питания. Сформировать представление о необходимости потребления натуральных продуктов.

**● Развивающая:** развивать коммуникативные способности учащихся, умение работать коллективно, вести продуктивную беседу, практически применять теоретические знания.

**● Воспитательная**: воспитывать ответственное отношение к своему здоровью, аккуратность в быту. Ориентировать на использование продуктов, произведенных в России.

**Форма организации учебной деятельности учащихся** – групповая.

**Наглядность:** компьютерная презентация, дидактический материал, наглядные пособия (зубная паста, флаконы “Жидкое мыло”, “Жидкость для мытья посуды”, “Жидкость для чистки ванн” и т.д.)

**Ход урока**

**I. Организационное начало урока.**

Проверка готовности учащихся к уроку.

Устный опрос по домашнему заданию. Закрепление пройденного материала с использованием презентации.

1. Что может привести к затоплению в квартире?

2. Как уберечься от затопления?

3. Что нужно делать в случае затопления? (Слайд-активная презентация, при правильном выборе последовательности действий, всплывает оценка)

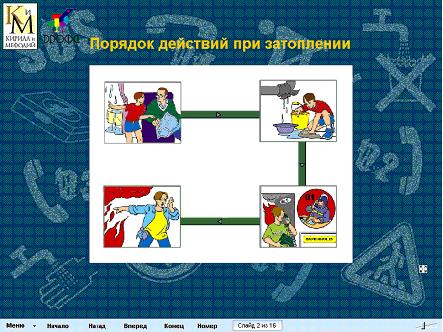


Рис. 1

**Изучение нового материала.**

***Целепологание:*** сегодня на уроке мы узнаем, в чем заключается опасность средств бытовой химии, газа, лекарств, и как они действуют на организм человека, какое отрицательное влияние на организм человека. (Запись темы урока)

**Тема урока “Опасные вещества”.**

**Учебные задачи:**

1. Изучить: опасные вещества в быту, о возможности отравления лекарствами, недоброкачественными продуктами питания.

2. Научиться правильно обращаться с опасными веществами. Грамотно действовать в случае появления запаха газа.

**II. Основная часть урока.**

Группы опасных веществ в быту.

Мотивация учебной деятельности.

Учащиеся дают ответы на поставленные учителем вопросы.

Вопросы: 1. “К какой группе можно отнести “жидкое мыло”, “зубную пасту”, “жидкость для мытья посуды”?



**2. К какой группе относятся отбеливатели?**



**3. К какой группе можно отнести “сжиженный газ”, “ацетон”?**

3 группа: Огнеопасные



Рис. 4

**4. К какой группе можно отнести “средство для борьбы с насекомыми”?**

4 группа: Ядовитые



Рис. 5

После каждого вопроса просматривается слайд в презентации.

Учащиеся записывают в тетрадь группы и вещества относящиеся к ним.

**Бытовой горючий газ.**

Распознать бытовой газ сложно, так как он не имеет цвета и запаха, правда, он раздражает глаза. В газ добавляют специальные вещества со специфическим запахом, что бы можно было обнаружить утечку газа.

Правила пользования газом (записать в тетрадь)

- не открывать газовые краны максимально;

- не оставлять включенную плиту без присмотра.

Как же себя вести, если вы обнаружили запах газа в квартире.

Просматривается слайд с алгоритмом действий.

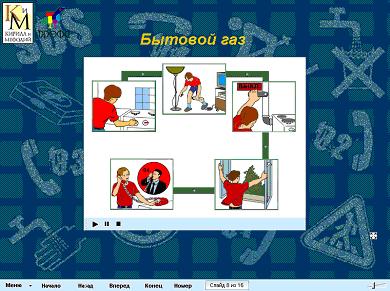


Рис. 6

Лекарства. *Слайды*: Лекарства-помощники, Лекарства-враги.



Рис. 7



Рис. 8

**Бытовая и прочая химия.**

Работа в группах по выработке инструкции по безопасному использованию средств бытовой химии.

Обучающиеся зачитывают пункты выработанной ими инструкции.

**Вывод:** Все лекарства и опасные вещества (бытовые химикаты, растворители, бензин, керосин и другие) должны храниться в недоступных для детей месте. (прочитать)

**Продукты питания.**

Беседа с классом

В каких случаях, по вашему мнению, продукты могут вызвать отравление?

Да, летом, в жару очень быстро портятся почти все продукты, особенно мясомолочные (мясо, колбаса, творог). В них с огромной скоростью размножаются опасные для человека микроорганизмы. Особый колбасный яд может накапливаться не только в колбасе, но и в ветчине, соленой свинине, мясных консервах, причем эти продукты зачастую не имеют плохого запаха и сохраняют “свежий вид”. Поэтому продукты следует употреблять, если только вы уверены в их свежести или после горячей обработки. Хранить их лучше в темном прохладном месте, т.е. где? (В холодильнике). Пищу надо употреблять сразу же после приготовления, а перед следующим употреблением надо либо сильно охладить, либо прокипятить (прожарить, промыть кипятком, в зависимости от вида продукта).

Как избежать пищевого отравления.

Учащиеся читают на *слайде* “Профилактика пищевых отравлений”

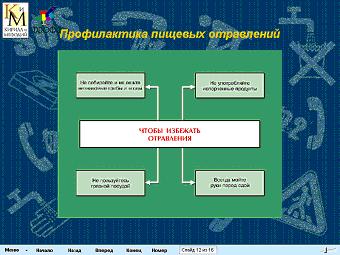


Рис. 9

Закрепление новых знаний и умений.

Для закрепления полученных знаний проведем тестирование

*Слайд:* “Веселые тесты”



Рис. 10



Рис. 11



Рис. 12

**III. Подведение итогов урока**

Вывод: Все лекарства и опасные вещества (бытовые химикаты, растворители, бензин, керосин и другие) должны храниться в недоступном для детей месте.

Заключительная часть.

Повторить основные положения урока и проверить, как понята тема.

**Контрольные вопросы.**

1. Чем опасна газовая плита?

2. Как не отравиться пищевыми продуктами.

**Домашнее задание:**

Составить памятку:

“При покупке продуктов питания в магазине необходимо обращать внимание на следующие характеристики (записать в тетрадь):

Памятка “Как правильно выбрать продукты”

1. Внешний вид и целостность упаковки.

2. Срок годности.

3. Наличие пищевых добавок.

В натуральных продуктах (соках, молоке и т.д.) для сохранности используют не химические добавки-консерванты, а метод пастеризации (быстрое нагревание до высоких температур и быстрое охлаждение). Во многих импортных кондитерских изделиях, напитках используются эмульгаторы, пищевые красители, ароматизирующие вещества, поэтому нужно обращать внимание на букву Е с индексом, означающую виды пищевых добавок.

4. Полнота информации.