

Урок медицинской подготовки «Кишечные инфекции» (11 класс)

Н. Н. Михаевич,
учитель медицинской подготовки
гимназии г. Ганцевичи

Цели:

- сформировать представление о кишечных инфекциях и путях передачи возбудителей кишечных инфекций, изучить симптомы кишечных инфекций;
- совершенствовать умения работать с текстом, развивать умения анализировать, выделять главное, обобщать;
- совершенствовать навыки работы в парах, воспитывать чувства коллективизма, способствовать гигиеническому воспитанию учащихся.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока

I. Организационно-мотивационный этап

Учитель. Жил Мудрец, который знал все. Один человек захотел доказать, что мудрец знает не все. Зажав в ладонях бабочку, он спросил: «Скажи, мудрец, какая бабочка у меня в руках: мертвая или живая? А сам думает: «Скажет живая – я ее умертвлю, скажет мертвая – выпущу». Мудрец, подумав, ответил: «Все в твоих руках». В наших руках и наше здоровье. Сегодня мы поговорим об этом и узнаем с вами о болезнях грязных рук – кишечных инфекциях.

Посмотрите на экран. О чём говорят вам эти фотографии? (*акция «Чистые руки» в рамках Всемирного дня чистых рук, которая проводилась 15 октября*).

С 2008 года по решению Генеральной Ассамблеи ООН совместно с Всемирной организацией здравоохранения ежегодно 15 октября проводится «Всемирный день чистых рук». Этот день призван повысить уровень осведомленности населения о положительном влиянии мытья рук на здоровье, для снижения распространения кишечных инфекционных заболеваний. Санитарно-эпидемиологическая служба Министерства здравоохранения Республики Беларусь предложила для объединения усилий в предотвращении распространения инфекционных заболеваний рассказать о значимости мытья рук в сохранении здоровья своим коллегам на работе, учебной группе, классе, своим близким. И при наличии возможности 15 октября 2015 года в 15 часов вымыть руки с мылом!

II. Сообщение темы, целей урока

Учитель. Сегодня на уроке мы с вами и рассмотрим кишечные инфекции, возбудителей, пути передачи кишечных инфекций, изучим симптомы заболеваний данной группы инфекций.

А сейчас возьмите у себя на столах рефлексивный лист и отметьте в там уровень ваших знаний на начало урока по данной теме (*Приложение 1*).

III. Актуализация знаний

Учитель. А сейчас вспомним с вами прошлую тему «Понятие об инфекции», решим тестовые задания в системе «Вотум».

IV. Изучение нового материала

Учитель. Диетологи говорят: «Если отец болезни неизвестен, то ее мать всегда – питание». А известный американский пропагандист ЗОЖ Поль Брэгг в одной из своих книг писал: «Человек по своему неблагоразумию в еде, питье и невоздержанности умирает, не прожив и половины той жизни, которую мог бы прожить. Он потребляет самую трудно перевариваемую пищу, запивая ее ядовитыми напитками, и после этого поражается, почему не доживает до ста лет».

Как считают ученые-медики, мы совершенно бездумно, день за днем, разрушаем собственное здоровье, не отдавая себе отчета в том, что и как едим. А ведь в питании, как и во всем, существуют определенные законы, нарушать которые нельзя. Питаясь чем придется и как придется, мы совершаем одну ошибку за другой, а расплачиваемся потом за эти ошибки своим здоровьем. Давайте попробуем разобраться в своих ошибках в питании. Но сначала вспомним, каким процессам подвергается пища в органах пищеварительного тракта.

Обсуждение данного вопроса:

- ротовая полость – апробация, смачивание, обезвреживание, измельчение пищи, расщепление углеводов;
- пищевод – продвижение пищи в желудок;
- желудок – механическая переработка, обеззараживание пищи, расщепление белков и частичное – жиров;
- 12-перстная кишка – расщепление белков, жиров и углеводов под действием поджелудочного сока и желчи;
- тонкий кишечник – расщепление белков и углеводов, избирательное всасывание питательных веществ в кровь и лимфу;
- толстый кишечник – всасывание воды, формирование каловых масс, переваривание клетчатки, синтез витаминов.

Учитель. Переваривание пищи частично осуществляется полезными микроорганизмами, находящимися в кишечнике. Попадание же болезнетворных микроорганизмов (сальмонеллы, палочки ботулизма, дизентерийной палочки, холерного вибриона, стрептококков, стафилококков) может вызвать ряд тяжелых заболеваний, а недоброкачественная пища может стать причиной отравлений.

Демонстрация видео.

Учитель. Мы еще раз с вами убедились, что кишечные инфекции – это болезни грязных рук. Назовите симптомы кишечных инфекций.

А вот возбудители кишечных инфекций вы назовете, работая по карточкам. У вас на партах лежат карточки с изображением кишечных палочек и их названием, вам необходимо определить вид и название возбудителей кишечных инфекций (*Приложение 2*).

Какие заболевания относятся к группе кишечных инфекций? (*Брюшной тиф, дизентерия, вирусный гепатит, холера, сальмонеллез, ботулизм*)

Чтобы выяснить, что собой представляют эти заболевания и как их можно избежать, мы проведем работу в парах.

Работа в парах с использованием текста учебника (§ 6.5, «Кишечные инфекции») и сообщений, расположенных на столах по заданию: изучить желудочно-кишечные инфекции: заболевание, признаки, причины, симптомы.

Над решением данного задания работают пять групп учащихся в течение 7 минут:

- ✓ I группа рассматривает брюшной тиф;
- ✓ II группа – вирусный гепатит;
- ✓ III группа – дизентерию;
- ✓ IV группа изучает ботулизм;
- ✓ V группа изучает ПМП при пищевых отравлениях.

Обсуждение результатов работы с одновременным заполнением таблицы «Кишечные инфекции»

Заболевание	Инкубационный период	возбудители	Источники инфекции	Пути передачи	Симптомы

В результате обсуждения учащиеся делают выводы:

1. Пищевое отравление может вызываться различными микроорганизмами, чаще всего это сальмонеллы, палочки ботулизма, холерный вибрион, дизентерийная палочка.

2. Попадая в организм, бактерии выделяют яд, который вызывает острое воспаление слизистой желудка, тонкой и толстой кишки. Симптомы: тошнота, рвота, боли в животе, головная боль, иногда судороги.

3. Инфекция передается через зараженные пищевые продукты – мясо, рыбу, молоко, салаты и т. д.

4. Избежать пищевых отравлений можно, соблюдая правила личной гигиены, режим и сроки хранения продуктов, технологию приготовления пищи.

Учитель. Ну а теперь рассмотрим первую медицинскую помощь при пищевых отравлениях

- ✓ промыть больному желудок;
- ✓ уложить больного в постель;
- ✓ выделить больному отдельную посуду;

- ✓ давать больному теплое питье;
- ✓ для вывода токсинов дать больному энтеросорбенты: активированный уголь, смекту.

Учитель. В медицине древнего Китая главным направлением было предупреждение всех заболеваний на основе правильного питания и разумного образа жизни. Следовательно, зная ошибки, ведущие к возникновению желудочно-кишечных заболеваний, можно выработать правила правильного, рационального, питания.

Основные правила питания

1. Регулярное питание. При регулярном питании вырабатывается условный рефлекс, следовательно, перед приемом пищи уже выделяется желудочный сок, что способствует лучшему перевариванию пищи.

2. Пища должна иметь привлекательный вид, приятный запах и вкус. Такая пища вызывает аппетит и способствует увеличению выделения желудочного сока.

3. Разнообразное питание. Питательные вещества находятся в различных продуктах питания, поэтому необходимо употреблять в пищу разнообразную пищу. Много белков содержится в мясе, молочной продукции, бобовых. Жиры – орехи, растительные и животные жиры. Углеводы – мучные и кондитерские изделия.

4. Умеренность в еде. Переедание способствует отложению избытка питательных веществ, что ведет к ожирению. Не зря русская пословица гласит: Завтрак съешь сам, обед подели с другом, а ужин отдай врагу. Из-за стола необходимо выходить с чувством легкого голода, так как гуморальный сигнал о насыщении приходит на 20 минут позднее, после того, как человек уже сыт.

5. Есть не торопясь. Тщательное пережевывание пищи способствует лучшей ее механической обработке.

6. Соблюдение правил личной гигиены. Перед едой необходимо вымыть руки, чтобы не занести возбудителей инфекции в организм.

Вывод: правильное питание – одна из основ здорового образа жизни! Правильное рациональное питание позволяет сохранить и укрепить здоровье, предупредить многие заболевания и излечить существующие проблемы со здоровьем.

VI. Анализ и оценка итогов работы

VII. Рефлексия

Учитель. А сейчас возьмите свой рефлексивный лист и отметьте ваш уровень знаний на конец урока и ваше эмоциональное состояние на протяжении всего урока.

VIII. Домашнее задание: § 6.2, подготовить сообщения: «Холера», «Сальмонеллез», «Паратифы».

Приложение 1

РЕФЛЕКСИВНЫЙ ЛИСТ

Эмоциональное состояние на протяжении урока	Уровень знаний		Отношение к своей работе на уроке
	Начало урока	Конец урока	
Очень плохое Плохое Хорошее Приподнятое Комфортное	Низкий Удовлетворительный Средний Достаточный Высокий	Низкий Удовлетворительный Средний Достаточный Высокий	Удовлетворен Немного не-удовлетворен Не очень удовлетворен Совсем не удовлетворен Равнодушен

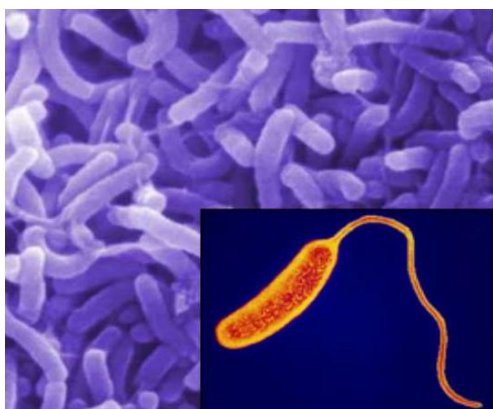
Приложение 2



Сальмонелла



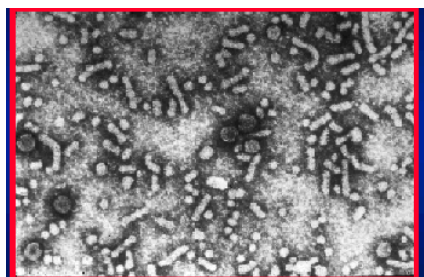
Дизентерийная палочка



Палочка ботулизма



Вирус гепатита А



Вирус гепатита В