Рівненський державний гуманітарний університет

Кафедра інформаційно-комунікаційних технологій та методики викладання інформатики

Практична робота №1

**Виконав:**

студент 2 курсу

факультету математики та інформатики

групи ЦТ-21

***Шроль Олександр***

Рівне-2023

**1. Природні небезпеки, їх класифікація та причини виникнення:**

**Класифікація природних небезпек:**

1. Геологічні небезпеки:

* Землетруси
* Вулканічна діяльність
* Ковзання ґрунту

2. Метеорологічні небезпеки:

* Урагани та тайфуни
* Грози
* Снігові бурі
* Повені

3. Гідрологічні небезпеки:

* Повені
* Цунамі
* Селі

4. Біологічні небезпеки:

* Епідемії та пандемії
* Зараження води та ґрунту

**Причини виникнення:**

1. Тектонічна активність: рухи земної кори, землетруси, вулканічна активність.
2. Атмосферні явища: грози, урагани, снігопади, повені.
3. Гідрологічні фактори: талі снігу, дощі, затоплення рік та інші водойми.
4. Біологічні процеси: поширення хвороб, епідемії.

**2. Алгоритми поведінки у разі природних небезпек:**

**Снігова лавина:**

1. Знаходження притулку.
2. Захист голови та шиї.
3. Вирушення в бік, перпендикулярний напрямку лавини.

**Землетрус:**

1. Захист голови та шиї.
2. За можливістю, приховання під масивними стільцями чи столами.
3. Відмова від використання ліфта.

**Гроза:**

1. Уникання відкритих просторів.
2. Уникання води та металевих предметів.
3. Пошук притулку, якщо немає можливості втечі.

**Повінь:**

1. Вище рівня повені - уникання низин.
2. Низько, але висока вода - швидка евакуація до вищого рівня.

**3. Рослинні небезпеки:**

**Борщівник Сосновського, Амброзія Полинолиста, Золотарник Канадський:**

1. Борщівник Сосновського: Видалення з коренем, збори та вивезення.
2. Амброзія Полинолиста: Механічне видалення, хімічні методи, контроль росту.
3. Золотарник Канадський: Біологічний контроль, гербіциди, механічне видалення.

**4. Інфекції від рослин та їх профілактика:**

**Лептоспіроз, ботулізм, токсоплазмоз:**

1. Лептоспіроз: Уникання контакту з інфікованою водою, профілактичні щеплення.
2. Ботулізм: Відсутність споживання консервованих продуктів з пошкодженими упаковками, гарне теплове оброблення їжі.
3. Токсоплазмоз: Уникання недогаряченої чи недостатньо обробленої м'ясної продукції, особливий режим гігієни.

**5. Правила збору, транспортування, зберігання та приготування грибів:**

1. Збір:

* Ретельна ідентифікація грибів.
* Відмова від збору сумнівних екземплярів.
* Використання кошика для збереження грибів.

2. Транспортування:

* Використання пропускної тари (кошик, пакет).
* Уникання стискання грибів.

3. Зберігання:

* Швидке перероблення після збору.
* Зберігання у холодильнику не більше 2-3 днів.

4. Приготування:

* Гарне термічне оброблення для усунення токсинів.
* Уникання споживання сирої чи недостатньо обробленої їжі.