

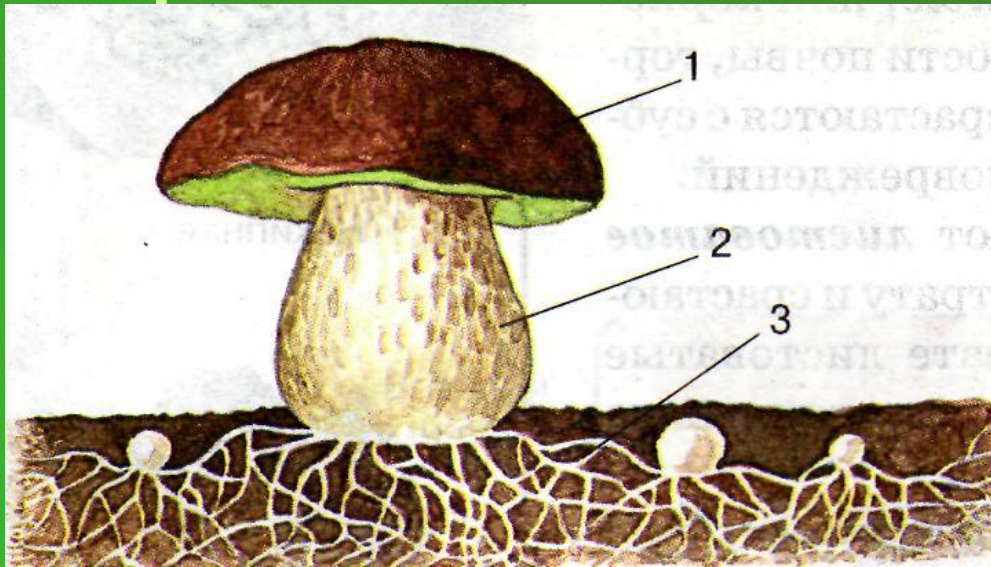
Урок биологии
«Шляпочные грибы»

Урок-конференция «Шляпочные грибы»

Цель и задачи :

1. углубить и расширить знания о шляпочных грибах;
2. познакомить с правилами сбора и пищевого потребления грибов;
3. продолжить формирование у школьников бережного отношения и любви к природе, экологической культуры;
4. дать понятие о рациональном использовании природных ресурсов.

Строение шляпочного гриба



1 – шляпка;

2 – ножка;

3 – гифы грибницы.

1 и 2 – плодовое тело.

- Тело большинства грибов состоит из многочисленных ветвящихся нитей(гифов), образующих мицелий, или грибницу.
- Грибница шляпочных грибов образует плодовые тела, состоящие из пенька(ножки) и шляпки.

По способу питания

Грибы-сапрофиты

Питаются за счет разложения отмерших растительных остатков опавших листьев, хвои, веток.

Грибы-симбионты

Получают питательные вещества не только из лесной подстилки, но и образуют микоризу с корнями высших растений

Грибы-паразиты

Используют для питания живые организмы, поселяясь на других грибах, водорослях, высших растениях.



«Ведьмины круги»

В Голландии эти круги считались местом, где черти сбивали масло, в Швеции- местом хранения заколдованных кладов, в Германии- местом пляски ведьм.

«Ведьмин круг» диаметром 70 м может достигать возраста 100 лет и более.



Пластинчатый

Гриб, у которых нижний слой шляпки покрыт многочисленными пластинками, называют пластинчатыми (рыжики, сыроежки, волнушки), а у которых нижний слой пронизан многочисленными трубочками – трубчатыми (белый гриб, подберезовик, масленок).



Трубчатый

Съедобные грибы



- Слева направо: белый гриб, болотный подосиновик, белый навозник, осенний опенок, сыроежка

Ядовитые грибы



Слева направо: бледная поганка, красный мухомор, серо-жёлтый ложный опёнок, восковатая говорушка, тонкая свинушка

Памятка грибнику

- **Непродолжителен век гриба, растет он быстро. Каких-нибудь три часа и появилась шляпка над землей. Еще несколько часов и молодые грибы годятся для сбора. Упустишь это время, гриб перерастет, станет дряблым, вялым и часто червивым. Такие грибы нельзя собирать, они невкусны и нередко вредны.**
- **Чтоб грибов набрать, надо раньше встать»- говорит народная пословица. На рассвете гриб самый крепкий, душистый, ядреный.**
- **Замечено, что больше грибов растет с северной стороны дерева. Если лето было сухим, заглядывай чаще под деревья, гриб «жметя» к ним. В ненастное лето, наоборот, ходи подальше от берез и елей.**

- ▣ Нашел гриб, не спеши вырывать его «с корнем», лучше подрежь ножом. Нельзя
Помните о ложных опятах: не берите грибы с ярко окрашенной шляпкой.
- ▣ Не пробуйте на вкус сырые грибы.
- ▣ Никогда не употребляйте в пищу перезрелые, дряблые, червивые и испорченные грибы.
- ▣ Помните о возможности развития бактериальных заболеваний при нарушении санитарно-гигиенических требований при консервировании. Каждый вид грибов следует консервировать отдельно.

Особенности строения ядовитых грибов

Части гриба	Желчный гриб	Бледная поганка	Мухомор
шляпка	буроватая, светло-каштановая, гладкая.	Зеленовато-желтоватая, хлопья частично отсутствуют	Ярко- красная, оранжевая, желтая с белыми хлопьями
Нижний слой	Грязновато-розовый	Белый	Пластинки белые, со временем желтеющие
Ножка	В верхней части имеет черно- буро-сетчатый рисунок	Белая с пленчатым кольцом, внизу имеется мешковидное влагалище	Белая, при основании клубневидно-вздутая, вверху-пленчатое кольцо
мякоть	Белая, на изломе розовеет, горькая	белая	Белая, с приятным вкусом и запахом
споры	розоватые	бесцветные	Бесцветные, эллипсоидные

Памятка профилактики отравлений грибами

- Можно собирать только те грибы , которые вы хорошо знаете.
- Никогда не собирайте и не употребляйте в пищу грибы, у которых у основания ножки имеется клубневидное утолщение. Не пробуйте их на вкус.
- Когда собираете грибы, старайтесь брать их только с ножкой. Особенно это касается сыроежек.
- Не собирайте грибы, напоминающие шампиньоны, но не имеющие на нижней поверхности шляпки пластинки белого цвета.

- **Помните о ложных опятах: не берите грибы с ярко окрашенной шляпкой.**
- **Не пробуйте на вкус сырые грибы.**
- **Никогда не употребляйте в пищу перезрелые, дряблые, червивые и испорченные грибы.**
- **Помните о возможности развития бактериальных заболеваний при нарушении санитарно-гигиенических требований при их консервировании.**
- **Каждый вид грибов следует консервировать отдельно.**

Грибы и медицина

Грибы в процессе жизнедеятельности синтезируют антибиотики.

Белый гриб- антибиотики, смертельные для палочек Коха

Шампиньоны- препарат, применяемый для лечения тифозных больных.

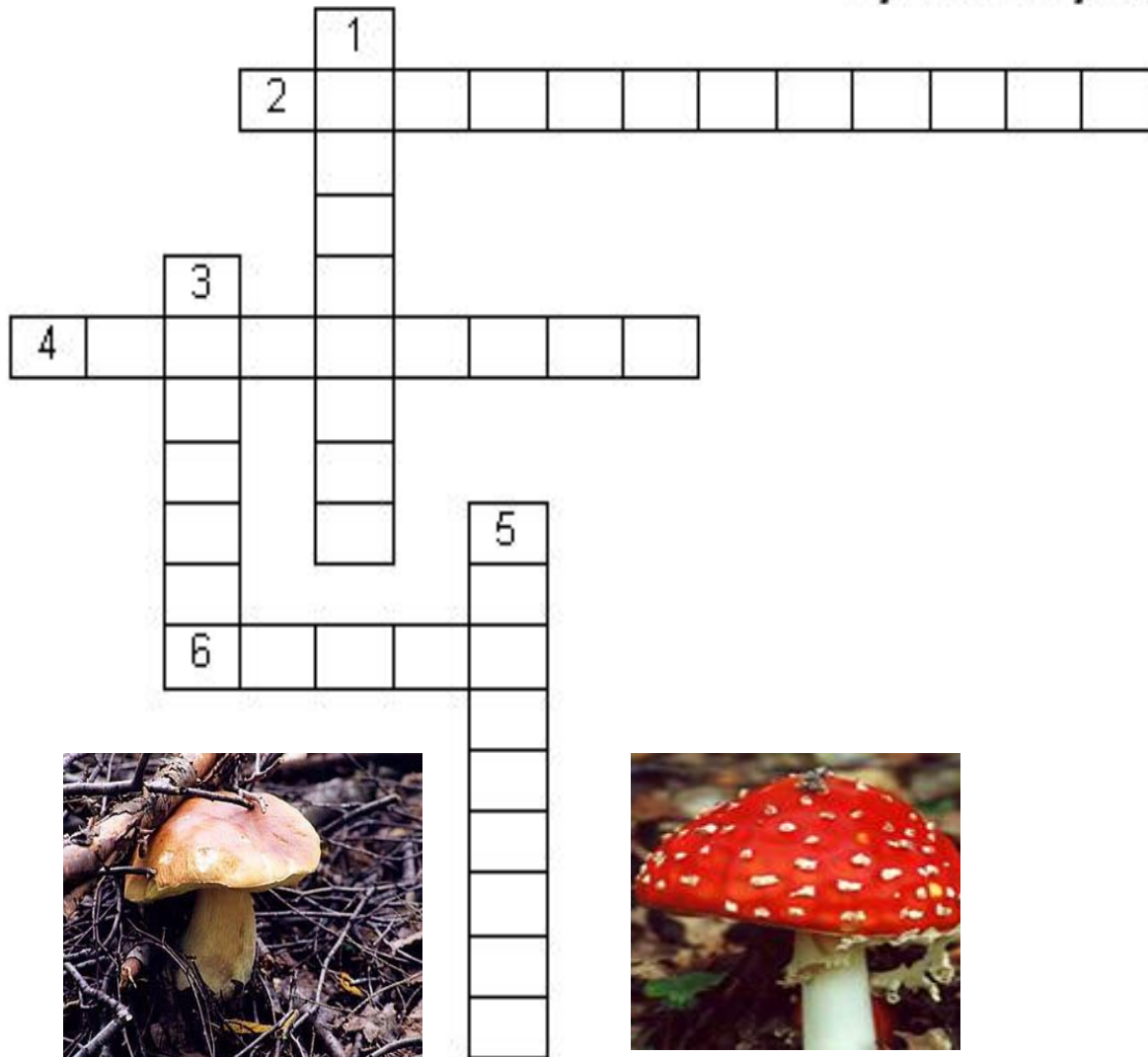
Боровик- алколоид герцинин, повышающий жизнеспособность организма.

Желчный гриб- препарат, улучшающий работу печени.

Белый гриб- противоопухолевые вещества.

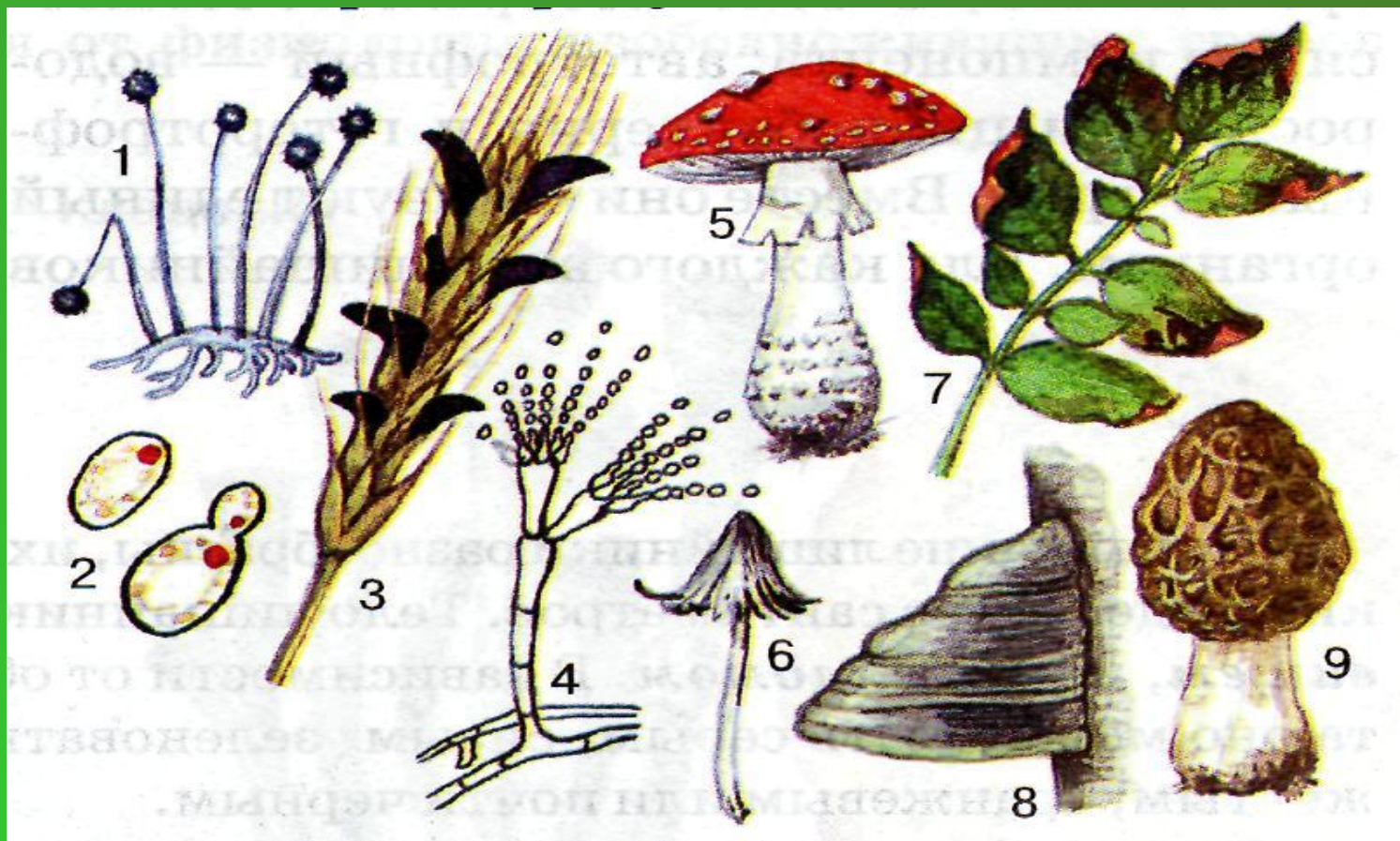
Зеленушка- вещества, не позволяющие крови сгущаться.

Кроссворд.



1. Грибы, у которых плодовое тело состоит из шляпки и пенька.
2. Грибы, у которых нижний слой плодовых тел состоит из пластинок.
3. Ядовитый гриб.
4. Грибы, у которых нижний слой плодовых тел состоит из трубочек.
5. Наука о грибах.
6. Съедобный гриб.

Назовите классы, к которым относятся изображенные грибы.



Список литературы

- 1 Гарибова Л., Сидорова С. Грибы. В серии Энциклопедия природы России.- М., 1997г.
- 2 Жизнь растений / Под ред. М.В.Горленко.- М., 1980.
- 3 Дикорастущие плоды, ягоды, грибы ./Сост. В.Н. Колдаев.- М., 1980г.