Урок - конференция

Тема урока - конференции: Шляпочные грибы

7 класс специальная (коррекционная)- школа УШ вида

Цели:

- расширить и активизировать знания о шляпочных грибах;

- познакомить с правилами сбора и использования в пищу грибов;

- формировать у учащихся с отклонениями в развитии : бережное отношение к природе; экологическую культуру;

-корректировать понятие о рациональном использовании природных ресурсов.

Оборудование:

Таблицы, открытки, муляжи грибов, книжная подборка: Б.В. Андрест «Грибное лукошко», Б.В. Андрест « Памятка школьнику» А. Шипшенко «Грибы», В.Г. Федоров «Профилактика отравлений».

Ход урока - конференции

Вступительное слово учителя:

Цель сегодняшнего урока – конференции- расширение представлений об интересной, но во многих случаях незнакомой для большинства людей группе живых организмов – грибах.

Наука о грибах имеет глубокие корни. Ей очень много лет. Называется эта наука микология.

Так что же это за растения – грибы? (ответы детей)

В жизни мы называем грибами плодовые тела шляпочных грибов. И не думаем о том, что мир грибов очень богат. Грибы различаются по окраске, облику, размеру , местам обитания и имеют другие отличия. Так к группе живых организмов, которые мы называем грибами, относятся примерно 100тысяч видов. Среди них есть съедобные и ядовитые . Ученые насчитывают около 100 видов съедобных. Грибы, а мы уже это знаем, встречаются везде: в воздухе, в воде, в почве, внутри других животных. Они играют очень большую роль в жизни человека и природе.

О грибах написано много книг . (Показ книжной выставки) .Давайте послушаем сообщение специалиста , который изучает грибы .Мы узнаем много нового.

Выступление специалиста-миколога:

Ребята, вы уже знаете - грибы – одноклеточные и очень часто микроскопические ( очень маленькие их можно рассмотреть только под микроскопом) или многоклеточные организмы, разнообразные по размеру и строению. Мы с вами чаще встречаем в лесу шляпочные грибы. Теперь назовите эти грибы (ответы детей). Грибница боровиков, подосиновиков, подберезовиков образует плодовое тело, которое состоит из шляпки и пенька( ножки). Вам нужно знать, что есть:

- грибы -сопрофиты, которые питаются за счет разложения опавших листьев, хвои, веток, древесины;

- грибы-симбионты они получают питательные вещества не только из лесной подстилки, но и из корней деревьев;

- грибы- паразиты используют для своего роста и питания живые организмы. Эти грибы поселяются на водорослях, растениях, животных. Есть грибы- паразиты, которые могут вызвать болезни людей и животных.

Учитель:

- Ребята, есть у вас вопросы к специалисту?

- Скажите, как мы назовем человека, который идет в лес за грибами? (ответы детей).

- Правильно - это грибник. И сейчас я попрошу выступить:

Любитель - грибник:

Мальчики и девочки, люди давно обратили внимание, собирая грибы, на то, что некоторые из них растут, по кругу правильной формы. И самое удивительное-внутри этих кругов трава засыхает и погибает, можно решить , что ее вытоптали. Так вот, грибы, которые образуют странные круги ,наши предки не собирали. Они не знали ответа на этот вопрос , но верили в суеверия. Они думали , что это проделки нечистой силы. Их называли « ведьмин круг »

Ученые изучили такое расположение грибницы и объяснили так это явление - Грибница в почве разрастается по кругу , умирая в центре. Молодая нарастающая грибница находится по краям. Так вот именно на ней появляются плодовые тела - « грибы» . Грибница всегда использует очень много питательных веществ, органических и минеральных, и воды , когда образуются плодовые тела. А другим растениям в грибнице не хватает этих веществ. Поэтому они погибают. Вот такие « ведьмины круги» могут достигать размера 70 метров, а живут они до 100 лет.

Учитель:

- Какие съедобные грибы встречаются в наших лесах?

- Какие грибы употреблять в пищу?

- Какие ядовитые грибы вы знает?

- Какой гриб считается самым ядовитым?

Специалист – миколог:

Вы все сказали правильно. Да в наших лесах встречается очень много съедобных грибов : подберезовиков, маслят, сыроежек, рыжиков, волнушек, опят… Давайте вспомним, как они выглядят. (Демонстрирует муляжи , фотографии грибов , книги ). Так самые ядовитые смертельно опасные грибы – это бледная поганка, мухомор, ложные лисички и другие. Когда мы собираем грибы надо уметь отличать съедобные от ядовитых . Давайте еще раз найдем отличительные особенности и постараемся их запомнить. ( Показывает таблицу и демонстрирует слайды).

Любитель – грибник:

Сбор грибов называют « третьей охотой». О ней очень увлекательно и художественно написал В. Солоухин ( показывает книгу). Прочитав ее многие люди стали заниматься этим полезным и замечательным увлечением. Лето лучший отдых – прогулка в лес на грибами , наблюдение за жизнью леса и его обитателей.

Вы уже поняли - грибы надо собирать очень внимательно. Но я приготовил для вас несколько советов.

Памятка для грибника.

1. Непродолжительный век гриба, растет он быстро. Упустишь это время, гриб перерастет, станет вялым, дряблым и червивым. Вот такие грибы нельзя собирать.

2. « Чтоб грибов набрать надо раньше вставать» так говорили наши предки. Ведь верно - лучше не выспаться, но с первыми лучами солнца уже быть в лесу. В это время грибы самые лучшие душистые, ядреные, крепкие.

3. Люди заметили, что лучше грибы растут с северной стороны деревьев. Если лето выдалось сухое не ленись нагибайся почаще под деревья, ведь грибы « жмутся» к ним – прячутся под их тенью от солнечных лучей. А вот когда выдалось ненастное лето нужно ходить подальше от деревьев. Грибы растут на просторе.

4. Когда нашел гриб, не сразу вырывай его « с корнем» , а аккуратно срежь его ножом. Помни : нельзя расшатывать лесную подстилку- этим ты разрушаешь грибницу и в следующем году грибов на этом месте ты не найдешь.

5. Грибы собирай в корзинку . Сначала очисти их от земли, хвои, листьев и положи шляпками вниз.

Памятка профилактики отравлений грибами.

1. Собирайте грибы , которые вы хорошо знаете.

2. Помните о ложных опятах и лисичках.

3. Никогда не пробуйте на вкус сырые грибы.

4. Не собирайте грибы вблизи дорог.

5. Не собирайте старые червивые и дряблые грибы.

6. Перед употреблением в пищу подвергайте грибы тепловой обработке.

Учитель : Сегодня мы с вами узнали , как правильно собирать грибы и отличить съедобные от ядовитых. Но как же нам поступить, если в нашу корзинку попал ядовитый гриб и мы его приготовили. Как правильно оказать помощь больному?

Первая помощь при отравлении грибами.

Если вы почувствовали после употребления в пищу грибов тошноту, боль в животе, сильную жажду, слабость – у вас пищевое отравление. Нужно сразу вызвать скорую помощь ил самим доставить больного в больницу. До приезда скорой помощи нужно промыть желудок больного( 4-5 стаканов кипяченой холодной воды или содовым раствором 1 чайная ложка пищевой соды на стакан кипяченой воды). Затем вызвать рвоту .Затем до приезда врача больной должен лежать в постели.

Учитель:

А теперь я хочу узнать какие блюда готовят ваши мамы из грибов , которые вы собрали. (Ответы детей) Давайте запишем несколько рецептов блюд из грибов, а предложит их нам учитель СБО. ( Чтение и запись рецептов)

Заключительное слово учителя:

Участники конференции сегодня рассказали нам много интересного и нового. И вот сейчас мы с вами проверим знания о грибах в викторине. Готовы?

Вопросы викторины

1. Как называются грибы ,у которых плодовое тело состоит из шляпки и пенька?

2. Наука о грибах – это..?

3. Самый ядовитый гриб нашего леса ?

4. Самые дружные съедобные грибы?

5. Грибы, использующие для питания живые организмы?

6. Сколько лет может жить грибница?

7. Самый первый съедобный гриб?

Ответы

1. Шляпочные.

2. Микология.

3. Бледная поганка.

4. Опята.

5. Паразиты.

6. До 100 лет.

7. Сморчок.

Домашнее задание: стр.: 109 -111;

Записать поговорки, пословицы, загадки о грибах;

На урок СБО записать семейные рецепты блюд, приготовленных из грибов.