Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №10

Им.А.С.Пушкина

Муниципального образования Тимашевских район

Краснодарского края

Конкурс методических уроков с реализацией

системно-деятельностного подхода в начальной школе.

 Урок окружающего мира во 2 классе

Урок подготовила и провела

Цыцылина Людмила Михайловна

Учитель начальных классов

МБОУ СОШ № 10

#  *Тема:* "*Грибы*".

**Цель урока: познакомить с многообразием царства грибов, рассказать о том какие бывают грибы; развивать связную речь учащихся, расширять кругозор, обогащать словарный запас; воспитывать интерес к окружающему нас миру, бережное отношение к природе.**

**Методическая цель**: изучение материала через проблемно-поисковый метод обучения с использованием элементов коллективного способа обучения.

**Оборудование урока:**

* компьютер, проектор, экран
* презентация в Power Point
* листы с заданиями для индивидуальной работы

 (на каждого учащегося)

**Ход урока:**

1. **Орг. момент:**
2. **Актуализация знаний.**

-Сегодня на уроке мы продолжим знакомиться с разнообразием окружающего нас мира.

 **Ш. Проверка домашнего задания.**

Работа по карточкам.

1. Что такое бактерии?
2. Где они обитают?
3. Что они напоминают по форме?
4. Бактерии - полезные или вредные?

- Обменяйтесь карточками с соседом по парте и проверьте работы друг у друга.

 **IV. Сообщение темы, целей урока.**

**-** Кто растет в лесу у дорожки?
 Есть у них шляпки и ножки.
 (Грибы)

- Сегодня я расскажу вам о грибах. (Презентация, слайд1)

 **V. Изучение нового материала.**

**Игра** « Кто больше?» ( Кто больше вспомнит названий грибов)

Для этого разделимся на группы по четыре человека.

Грибы... При этом слове мы сразу вспоминаем душистые крепкие подберезовики, яркие красноголовые подосиновики, желтые лисички, разноцветные сыроежки, оранжево-желтые рыжики. Но это лишь маленькая часть огромного грибного мира, который является большой группой растительных организмов. Грибы есть всюду: в воздухе, в воде, в почве. Их роль в природе и в жизни человека огромна. Грибы находят широкое применение в производстве хлеба, пива, сыра, кефира  и других продуктов питания.

(Презентация, слайд 2)

- Рассмотрим хорошо известный всем белый гриб. Вот он – под елочкой. Большая твердая *шляпка* коричневого цвета, *ножка ( тело)* гриба. Благодаря которой гриб как бы « сидит» на *грибнице*. Грибница находится в земле и служит для питания гриба. Чем она больше. Тем больше питания получает гриб. Из кусочков грибницы вырастают новые грибы, так они *размножаются.* Нельзя грубо вырывать гриб, так как при этом страдает грибница. Нужно его осторожно вывертывать из земли или срезать.

 Сбор грибов - это активный, увлекательный, ни с чем не сравнимый отдых. Всем - от детей до пожилых людей - доступна "тихая охота" с корзинкой в руках. Поэтому грибники - самая многочисленная рать среди туристов и охотников. Искать грибы лучше с восходом солнца, по росе или в дождь: шляпки блестят и не пестрит в глазах, не слепит солнце. Да и грибы тогда самые сочные, крепкие, душистые - ядреные.

Грибы бывают съедобные и несъедобные , ядовитые для человека. Давайте познакомимся со съедобными грибами. ( О грибах рассказывают заранее подготовленные учащиеся.)

( Презентация, слайд 3)

***Белый гриб***, наиболее известный и привлекательный из грибов, растет с начала лета до осени в хвойных, лиственных и смешанных лесах одиночно или небольшими группами. Очень часто растет на краю леса. Название белый гриб связано с тем, что трубчатый спороносный слой у молодых грибов всегда белый, цвет белой мякоти гриба при варке не меняется. Белый гриб - первосортный деликатесный съедобный гриб, который может использоваться без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, для засолки, маринования, сушки. Используется весь гриб : шляпка и ножка. Белый гриб следует отличать от несъедобного желчного гриба.
(Презентация, слайд 4)

***Подосиновик*** растет в лиственных, смешанных и сосновых лесах одиночно и группами с июня по октябрь. Особенно любит молодые осинники. Подосиновики - высокоурожайные, вкусные, съедобные грибы, используются без предварительного отваривания для горячих блюд, соления, маринования, сушки. Встречаются несколько разновидностей подосиновиков. Подосиновик красный, с красной (разного оттенка) шляпкой, растет в осинниках. Подосиновик желто-бурый, с желто-бурой шляпкой, растет рядом с березой, сосной и другими деревьями. Имеются также разновидности подосиновиков с бело-серыми шляпками.

(слайд 5)

***Подберезовик*** (березовик) растет с начала лета до поздней осени в светлых лиственных, главным образом березовых, и смешанных лесах одиночно и группами. Очень часто растет по краям лесных дорог. Молодые подберезовики - вкусные съедобные грибы, могут использоваться без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, для засола, маринования и для сушки. Старые подберезовики становятся водянисто-мягкими, с жесткой одеревеневшей ножкой. Можно использовать не червивые шляпки таких грибов для тушения, жарки. Подберезовик следует отличать от похожего несъедобного желчного гриба. В отличие от подберезовика, у желчного гриба серо-розовый трубчатый слой, темный сетчатый рисунок на ножке, а главное, жгуче-желчный вкус.
( слайд 6)

***Масленок*** летний (маслюк, желтяк) относится к роду масленок, растет в сосновых лесах на сухих местах, на дорогах, полянах и в ямах, редко одиночно и большей частью группами с конца мая до начала осени. Нижняя поверхность шляпки молодого гриба светло-желто цвета, покрыта белой пленкой, которая у взрослого гриба отрывается от шляпки и остается у ножки в виде кольца. Маслята летние - высокоурожайные, вкусные съедобные грибы, используются без предварительного отваривания для горячих блюд, соления, маринования, сушки. Их следует отличать от входящего в род масленок перечного гриба.

(слайд 7)

***РЫЖИК*** встречается часто и местами обильно, особенно в северной половине европейской части России, в сосновых и еловых лесах, чаще в изреженных молодых ельниках и сосняках. Появляются рыжики в середине лета и растут до середины сентября. Шляпка диаметром до 15 см, сначала почти плоская или вдавленная посредине, с завернутым вниз краем, позднее распрямляется до воронковидной, гладкая, голая, рыжая, светло-оранжевая, рыжевато- или синевато-зеленая с более темными концентрическими зонами или пятнами. Пластинки оранжевые, от надавливания зеленеют. Ножка длиной до 9 см, толщиной до 2 см, ровная, полая, такого же цвета, что и шляпка, или несколько светлее. Мякоть оранжевая, позднее зеленая, с оранжевым млечным соком, без особого запаха и вкуса.

 (слайд 8)

***Опенок*** популярный и весьма урожайный гриб- растет большими группами с конца августа до поздней осени на пнях, корнях, валежных и живых стволах лиственных, главным образом березовых, реже хвойных деревьев, иногда в зарослях крапивы. Опенок осенний высокоурожайный съедобный гриб. У молодых грибов (с частным покрывалом без кольца) используется весь гриб, у зрелых грибов с кольцом - только шляпка для приготовления горячих блюд, сушки, соления, маринования. Для горячих блюд эти грибы необходимо отваривать не менее 30 минут, так как известны случаи отравления недоваренными опятами. Так как опята осенние появляются на короткий срок, то грибникам важно их не упустить. Для чего осенью по возможности следует посещать места, где обычно растут эти грибы или следить за появлением этих грибов у встречных грибников и на рынках. Излюбленным местом опят являются старые березняки с сухими березами, на которых они растут на высоте до 5 м и выше, заболоченные березняки с множеством лежащих стволов и пней, березовые вырубки с пнями, заболоченные ольховники с сухими стоячими ольхами и лежащими стволами.

(слайд 9)

***Сыроежка*** (желтая, зеленая, красная) растет до одиночно и группами с начала лета поздней осени в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, полянах, среди мхов. Мякоть плотная, белая с ореховым сладковатым вкусом, очень ломкая, с приятным фруктовым запахом. Сыроежка - высокоурожайный, высококачественный съедобный гриб, используется без предварительного отваривания для приготовления горячих блюд, маринования, соления.

(слайд 10)

***Лисичка*** - популярный и известный гриб растет с июля до глубокой осени, обычно группами в смешанных, хвойных лесах. Ярко желтый цвет гриба обусловлен наличием в нем большого количества каротина, как и в моркови. Лисичка настоящая прекрасный съедобный (деликатесный) гриб, может использоваться для горячих блюд, маринования, соления и сушки (лучше молодые грибы).

(слайд 11)

***Вешенка*** растет на пнях, стволах сухостойных и ослабленных лиственных деревьев, наиболее часто берез, осин с мая до осени часто большими группами, срастаясь ножками в пучки. Молодые грибы съедобны, без предварительного отваривания могут использоваться для приготовления горячих блюд, для сушки, соления, маринования.

(слайд12)

***Шампиньон*** обыкновенный встречается часто большими группами с начала лета до поздней осени на полях, лугах, выгонах, садах, огородах, лесных полянах, опушках леса. Это вкусный съедобный гриб, используется без предварительного отваривания для горячих блюд, маринования, соления и сушки. **Шляпка** 3—15 см в диаметре, полукруглая, затем выпукло-распростертая, белая, с возрастом приобретает коричневый оттенок. Край подвернутый. **Мякоть** белая, розовеющая, толстая, с приятным вкусом и запахом.

(слайд 13)

***Груздь*** растет в еловых, березовых и смешанных лесах с начала лета до поздней осени, одиночно и группами.  Мякоть плотная, белая, ломкая, выделяет густой белый жгучий на вкус сок. Гриб вкусный, используют для засолки и маринования, с обязательным предварительным длительным замачиванием в воде. Сейчас встречается значительно реже.

- А теперь рассмотрим несъедобные грибы.

- Как вы думаете, кто любит мухоморы? Вы вероятно удивлены, ведь этот гриб – ядовитый. Правильно, но ядовитый он только для людей да еще для насекомых. А вот для лосей мухомор- лекарство.

Поэтому не срывайте попусту мухоморы, а лучше пожелайте лосям здоровья и приятного аппетита.

(слайд 14)

***Ложные шампиньоны*** эти грибы следует избегать, т.к. они могут вызвать отравление. Поэтому грибники должны хорошо знать и этот опасный для здоровья шампиньон.

Как выглядит ложный шампиньон?
Шляпка у него белая, у старых грибов с коричневатыми пятнами. Пластинки узкие, у молодых – ярко-розовые, затем коричневато-шоколадного цвета. Мякоть на изломе желтеет. Желтые пятна появляются и на краях шляпки при нажиме на нее. Ножка желтоватого цвета, на ней пленчатое кольцо внизу (у основания). Гриб имеет неприятный запах карболовой кислоты.

(слайд 15)

Ложные опята внешне очень похожи на «настоящих», однако в их состав входят токсины, отравляющие организм. Однако имеются характерные особенности, по которым всегда легко опознать гриб. Цвет шляпки настоящих опят имеет приглушенный светло-коричневый тон с некрупными темными чешуйками. Ложные опята чаще всего встречаются кирпично-красного либо серо-желтого света. Пластинки съедобных опят обязательно светлые, кремовые или желтовато-белые. Пластинки ложных опят в молодом возрасте имеют желтый цвет, а с течением времени они приобретают зеленоватый, а затем и оливково-черный оттенок. Опознавательный признак осеннего опенка в виде «юбочки» или «кольца» на белоснежной ножке гриба знают, пожалуй, все грибники. Но далеко не каждому известен тот факт, что ложные опята тоже имеют чуть заметные остатки кольца. Поэтому, если кольцо у гриба слабо выражено, стоит его все-таки оставить в лесу. Кроме того, если ножка опенка составляет 5-10 сантиметров в высоту, то скорее всего, этот опенок — ложный. Настоящий опенок, как правило, не растет больше 4-6 сантиметров, а луговой, тоже съедобный вид, бывает совсем рослый, до 0,3 метра. Для настоящего опенка характерен приятный, хоть и резковатый, грибной аромат, в то время, как запах ложного — землистый.

(слайд 16)

***Бледная поганка*** относится к очень ядовитым пластинчатым грибам. В любом виде она смертельно опасна для жизни человека. Шляпка молодого гриба колокольчатая, взрослого - плоско-выпуклая, диаметром 7-11 см, белого, зеленоватого или желтовато-оливкового цвета с темноватым пятном в центре. Пластинки белые. Ножка с незначительным утолщением у основания, длиной до 15 см, диаметром 1,5-2 см, с ниспадающим кольцом вверху и мешковидным чехлом (вольвой) внизу. Мякоть белая, плотная, на изломе цвет не меняет. Старые грибы испускают неприятный сладковатый запах.

( слайд 17)

Красные, будто покрытые лаком шапки ***мухоморов*** с белыми хлопьями — остатками покрывала, точно матрешки в платочках с горошком, удивительно красивы на фоне яркой зелени. Часто их сшибают, и они лежат вверх ножками, обреченные на гибель. Это делают те, кто не умеет видеть красоту, или те, кто знает о мухоморе лишь то, что это — поганка. О мухоморе, так же как о бледной поганке, надо знать все, чтобы понять «душу» этого красавца, его жизнь, его тайное зло и добро. Он облачен в столь характерный наряд, что его можно перепутать с другими грибами лишь в исключительных случаях. Все мухоморы ядовиты.

( слайд 18)

***Желчный гриб***. Опасность его заключается всего-лишь в неустранимой горечи, даже неоднократные промывания и варка не устранят это свойство. Опасно смешать желчный гриб с остальными съедобными грибами при приготовлении блюда, так как горечь испортит вкус вашего грибного шедевра. Желчный гриб не ядовит, он просто не съедобен из-за горечи. Растёт обычно в хвойных лесах, с июля по сентябрь. Размеры и внешний вид схож с белым грибом, но отличается розовым цветом споросодержащих трубочек с обратной стороны шляпки. На изломах мякоть розовеет. Так-что смотрите в первую очередь на этот признак, да бы не испортить своё грибное блюдо в последствии.

(слайд 19)

***Сатанинский гриб***  — гриб из рода Боровик. **Шляпка** гриба в диаметре до 8 см, подушковидная, сероватая или зеленоватая, в сырую погоду слизистая.
**Мякоть** белая или желтоватая, на срезе умеренно синеет или окрашиватся в красный цвет, в ножке — красноватая, у старых грибов с неприятным запахом. **Трубочки** желтоватые, позднее жёлто-оливковые, зеленовато-жёлтые, поры мелкие, желтоватые, позднее оранжевые, карминно-красные, красно-оливковые или красно-бурые, при надавливании синеют.
**Ножка** 5—15 см высотой и 3—10 см толщиной, вначале яйцевидная или шаровидная, потом клубневидная, бочонковидная или реповидная, суженная кверху, плотная, цвет сверху желтовато-красный, в середине — карминно-красный или оранжево-красный, у основания — буровато-жёлтый. Имеет сетчатый рисунок с округлыми ячейками. Встречается обычно небольшими группами с июня по сентябрь в лиственных лесах. Образует микоризу с дубом, буком, грабом, лещиной, съедобным каштаном, липой. Предпочитает известковые почвы. Гриб сатанинский довольно теплолюбивый, чаще встречается в южных регионах. Гриб очень ядовит в сыром виде. Даже кусочек весом 1 грамм способен вызвать сильное расстройство желудка.

**Физкультминутка** (Презентация, слайд 20 )

Под весенние напевы

Повернёмся вправо, влево.

Руки вверх, руки вниз!

Вверх! И снова наклонись!

Вправо, влево головою!

Руки вверх! Перед собою!

Топни правою ногой!

Вправо шаг. На месте стой!

Топни левою ногой!

Повернись направо к другу.

Правую дай руку другу.

**Vl. Закрепление изученного материала.**

1. **Работа в рабочих тетрадях.**
2. **- Отгадайте загадки по нашей теме.**

Ходят в рыженьких беретах —
Осень в лес приносят летом.
Очень дружные сестрички,
Называются...

Ответ: лисички

Маленький, удаленький,
Сквозь землю прошёл,
Красну шапочку нашёл.

Ответ: Гриб

Растут на опушке рыжие подружки,
Их зовут ...

Ответ: Волнушки

На пеньках растут в лесу,
Как веснушки на носу.

Ответ: Опята

Стоял на крепкой ножке,

Теперь лежит в лукошке.

 Ответ: Белый гриб

Я в красной шапочке расту
Среди корней осиновых,
Меня узнаешь за версту,
Зовусь я ...

Ответ: Подосиновик

А вот кто-то важный
На беленькой ножке.
Он с красной шляпкой,
На шляпке горошки.

Ответ: Мухомор

Не спорю — не белый,
Я, братцы, попроще.
Расту я обычно
В берёзовой роще.

 Ответ: Подберёзовик

Вдоль лесных дорожек
Много белых ножек
В шляпках разноцветных,
Издали приметных.
Собирай, не мешкай!
Это ...

Ответ: Сыроежки

Под кустами,
Под листами
Мы попрятались в траву,
Нас в лесу ищите сами
Мы не крикнем вам: «Ау!»

Ответ: Грибы

Коренастый, в шляпе новой
Гриб в бору растет сосновом.
Рады бабушка и дед:
– Будет праздничный обед!
Ой, схватили белки вмиг
Этот белый...

Ответ: Боровик

**VII**. **Итог урока.**

- Молодцы! Спасибо за урок! ( слайд 21)

**VIII. Домашнее задание.**

Стр. 23-29 , закончить работу в тетради.

**Литература.**

1. Виноградова Н.Ф.,Окружающий мир: учебник для 2 класса четырёхлетней начальной школы. – М.: Вентана-Графф, 2011 г.
2. Виноградова Н. Ф.,Окружающий мир: рабочая тетрадь № 2 по окружающему миру- М.: Вентана-Графф,  2012г.