**Технология 7 а класс 20.04**

**Тема:** Грибы, их значение в природе и в жизни человека.

Какие виды грибов вы знаете?

При приготовлении каких продуктов используют грибы?

Одноклеточные грибы и многоклеточные грибы.

одноклеточные грибы, многоклеточные грибы: трубчатые, пластинчатые, сумчатые, бледная поганка, мухомор, токсин ботулин

Основные понятия:
- Одноклеточные грибы — мукор, дрожжи, пеницилл.
- Многоклеточные грибы — белый, подосиновик, подберёзовик.
- Трубчатые грибы — это грибы, нижняя часть шляпки которых состоит из тоненьких трубочек.
- Пластинчатые грибы — это грибы, у которых на нижней части шляпки находятся тонкие пластиночки.
- Сумчатые грибы — это грибы, у которых споры образуются в специальных мешочках.
- Бледная поганка — самый опасный из ядовитых грибов.

Пояснения: - Все многоклеточные грибы разделяют на три группы: трубчатые, пластинчатые и сумчатые. Трубчатыми (или губчатыми) грибы называют потому, что нижняя часть их шляпки напоминает губку, состоящую из тоненьких трубочек, в которых образуются споры. У пластинчатых грибов на нижней стороне шляпки находятся тонкие пластиночки, расходящиеся от середины к краям, как лучи. У сумчатых грибов споры образуются внутри особых мешочков.
- Лучше всего грибы растут в тёмных сырых местах.
- Шляпочные съедобные грибы человек использует в пищу в сушёном, солёном и маринованном виде, а также для приготовления различных приправ.
- Одноклеточные грибы используются в различных технологических процессах, в технологиях пищевой промышленности, медицине и сельском хозяйстве. Например, в технологиях хлебопечения и виноделия используются дрожжи. В технологии изготовления специальных сортов сыра (рокфор, камамбер и др.) используют благородные плесени. В медицине для лечения бактериальных инфекций применяют пенициллин, технология получения которого основана на использовании одноклеточных грибов пеницилла.
- Некоторые грибы приносят вред человеку. Многие одноклеточные грибы являются болезнетворными, или патогенными (приносящими болезнь), вызывают серьёзные заболевания у человека, домашних животных и культурных растений.
- При сборе грибов нужно соблюдать правила безопасности, ни в коем случае не есть неизвестные, старые или червивые грибы, грибы, растущие вдоль автострад, железнодорожных путей или возле заводов. Из ядовитых грибов самый опасный для человека гриб бледная поганка.

Некоторые грибы приносят вред человеку.

Наряду с положительными и полезными свойствами грибы могут приносить и вред. Медработники довольно часто фиксируют отравления грибами. Причинами отравления, в первую очередь, является неспособность отличать съедобные и ядовитые грибы, а также покупка грибов на стихийных рынках. Кроме этого, на биохимическую и видовую структуру грибов влияет глобальная человеческая деятельность. Многие люди не знают правил сбора грибов и кладут в корзинку все подряд: переспелые, червивые и подгнившие грибы, которые не пригодны в пищу и могут послужить причиной желудочно-кишечных болезней. В то же время при обновлении грибницы грибы являются источником спор.

**Домашнее задание:** Нарисовать многоклеточные грибы (на альбомном листе).

**Вопросы письменно в тетради:** В чем сходство и различие в строение одноклеточных и шляпочных грибов? На какие группы построение плодового тела разделяют все шляпочные грибы?

**Срок отчета**:25 04.2020.