**Карта урока для организации занятий с использованием**

**электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

7а технология Гудимова Татьяна Васильевна

|  |  |
| --- | --- |
| **Учитель** | Гудимова Татьяна Васильевна |
| **Предмет** | Технология |
| **Класс** | 7а |
| **Дата проведения урока** | **27.04.20** |
| **Тема урока** | Требования к среде и условия выращивания культивируемых грибов. |
| **Основные изучаемые вопросы** | Грибово́дство — отрасль [сельского хозяйства](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE), занимающаяся культивированием и переработкой различных видов [съедобных грибов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8A%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B) ([шампиньонов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%BC%D0%BF%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%BD), [вёшенок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D1%91%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B0" \o "Вёшенка), [шиитаке](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B8%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BA%D0%B5" \o "Шиитаке) и других) и производством [мицелия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D1%86%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B9). В настоящее время различают промышленное грибоводство (включающее культивирование и переработку) и [любительское](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BE%D0%B1%D0%B1%D0%B8) грибоводство (включающее собирательство [дикоросных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%8B) грибов).  .Шампиньон – это гриб, состоящий из подземного органа – мицелия и надземного - плодового тела. Плодовое тело шампиньона состоит из ножки и шляпки и является органом полового (спорового) размножения.Цикл развития шампиньона: спора – мицелий – плодовое тело.    Есть сведения, что еще древние греки умели выращивать съедобные грибы. Народы юго-восточной Азии около 2 тысяч лет назад выращивали сапротрофные грибы на древесине, а также на грядках из сучьев или соломы.    В Европе наиболее освоено выращивание шампиньонов. Впервые их стали разводить в середине XVII века в Италии, а затем во Франции, где благодаря использованию старых каменоломен с благоприятным температурным режимом в течение всего года это производство быстро получило широкое развитие.    В России отдельные любители занимались выращиванием шампиньонов еще в середине XVII века. Однако крупные шампиньонные хозяйства были созданы только в 30-х годах прошлого века. В настоящее время культура шампиньона двухспорового освоена во многих хозяйствах и тепличных предприятиях.    Выращивание шампиньонов доступно как в сельских, так и в городских условиях. Достаточно иметь помещение, где температура воздуха держится в пределах от +12 до +18° С. В летнее время можно использовать сараи, затененные парники, землянки, каменоломни и т. п. Зимой шампиньоны можно выращивать в утепленных подвалах и даже дома в полиэтиленовых мешочках.    Лучшим питательным субстратом для выращивания шампиньонов является конский навоз с добавлением гипса и суперфосфата. Сейчас можно купить и субстрат, и грибницу шампиньонов.  Вешенка устричная.  Гриб съедобный, отнесен ко [2 вкусовой категории](https://gribowiki.ru/tips/klassifikaciya-sedobnyx-gribov-kategorii-pishhevoj-cennosti-gribov.html). До недавнего времени вешенка устричная была мало известна в нашей стране как промысловый гриб, однако на него стали обращать внимание с тех пор, как на полках магазинов появились выращенные промышленным способом вешенки.И не зря её выращивают в таких больших количествах, ведь гриб этот вкусный, плодовитый и гораздо менее требовательный к условиям выращивания, чем, к примеру, [шампиньон](https://gribowiki.ru/eatable/shampinon-obyknovennyj.html). Однако вешенку можно встретить не только в супермаркете и грибники довольно быстро вошли во вкус и стали собирать вешенку устричную в лесах. |
| **Ссылка на эл. платформу** | https://resh.edu.ru/subject/lesson/3150/start/ |
| **Тип урока** | Онлайн |
| **Форма обратной связи** | WhatsApp |
| **Задания** | |
|  | конспект |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Домашнее задание** | В каких условиях можно выращивать грибы? |
| **Критерии оценивания** | «Отлично» - Конспект, ответы на вопросы устно, домашнее задание.  «Хорошо» - Конспект, и домашнее задание.  «Удовлетворително» - Домашнее задание. |

Вопросы можно задать по адресу электронной почты tatgudimova@yandex.ru

или в мессенджерах: WhatsApp (№89614030626) или в онлайн формате по ссылке

с 9 00 до 9 30 (*время фактического проведения урока*),

с 13 00 до 14 00 *(часы неаудиторной занятости,* *проведение индивидуальной*

*консультации)*

Выполненное практическое задание необходимо предоставить в любом доступном формате (скан, фотография, документ MS Word; *указывается вариант, которым владеет учитель и учащиеся (группы учащихся))*:

* письмом на адрес электронной почты для обратной связи tatgudimova@yandex.ru;
* сообщением в WhatsApp №89614030626
* сообщением на странице в социальной сети (WhatsApp).