



Впишіть правильні відповіді

1. Вегетативне тіло грибів називають міцелієм або
2. Нитки міцелію називаються
3. У деяких частинах міцелію гіфи щільно переплітаються і утворюють
4. Плодове тіло шапкового гриба складається з та шапинки.
5. До складу клітинної оболонки грибів входить нерозчинна у воді та хімічно стійка речовина –
6. Складки під шапинкою гриба, на яких утворюються спори, називають
7. У печериці гіменофор, а у білого гриба –
8. На ніжці плодового тіла печериці є тоненьке плівчасте кільце –
9. У цитоплазмі грибної клітини можна побачити два, що керують клітиною та забезпечують передачу спадкової інформації, та велику, заповнену клітинним соком.
10. У верхівковій клітині, крім звичайних для інших клітин органел та структур, біля клітинної оболонки є велика кількість
11. Клітини грибів відрізняються від клітин рослин відсутністю – органел, що здійснюють фотосинтез.
12. Шапинкові гриби розмножуються

Дайте відповідь на запитання. У молодому сосновому лісі ростуть здебільшого маслюки, у старому – боровики, а в осиковому – підосичники. Чому?

Практична робота 5: «Розпізнавання їстівних та отруйних грибів своєї місцевості»

Мета: ознайомитися із зовнішніми ознаками, що відрізняють отруйні гриби від їстівних. Навчитися розпізнавати їстівні та отруйні гриби своєї місцевості.

Обладнання, матеріали: фотографії шапинкових грибів, таблиці.

Хід роботи

1. Ознайомтеся з наведеними узагальненими зовнішніми ознаками, що відрізняють смертельно та особливо отруйні гриби від їстівних та неїстівних. (ст. 247 підручника)
2. Розгляньте зображення найпоширеніших грибів своєї місцевості.
3. Користуючись наведеними в підручнику зовнішніми ознаками, що відрізняють отруйні гриби від їстівних та неїстівних, визначте небезпечні гриби серед запропонованих.
4. Виконайте завдання
5. Напишіть висновок, давши відповідь на запитання бланку

Перетягніть назви грибів в жовті прямокутники із цифрами



бліда поганка

маслюк

справжня лисичка

несправжня лисичка

справжній опеньок

печериця

білий гриб

чортів гриб

несправжній опеньок

Ознаки отруйних грибів:

Ознаки їстівних грибів:

Позначте правильне твердження (натсніть на нього):

Сирі гриби необхідно спробувати на смак
Необроблені гриби можна зберігати протягом тижня
Гриби можна збирати в будь-якому місці, навіть біля дороги
Незнайомі гриби не варто збирати
Будь-які гриби можна вживати, якщо їх зварити

Як відрізнити справжній опеньок від несправжнього?

Як відрізнити печериці від блідої поганки?

Як відрізнити справжню лисичку від несправжньої?

Як відрізнити білий гриб від чортового гриба?

Подивіться відео:

- Що треба робити при отруєнні грибами?

Підсумок. Сформулюйте поради щодо збору грибів

[illegible]