**Разработка урока по биологии 7 класс**

**Тема урока: Разнообразии грибов**

**Цель:**

Формировать представления у обучающихся о **разнообразии грибов**.

**Задачи:**

*Образовательные:*

- познакомить обучающихся с многообразием грибов, научить различать **съедобные и несъедобные грибы**;

- закрепить знания, умения, навыки обучающихся о правописании **падежных окончаний имён существительных**;

*Коррекционно –развивающие:*

- развивать умения применять полученные знания о грибах в повседневной жизни;

- продолжить развитие внимания, памяти, [связной](http://svyaznoy.ru/) устной и письменной речи;

- формировать познавательную активность в процессе просмотра учебной презентации;

- пополнять активный и пассивный словарь обучающихся новыми словами и выражениями;

*Воспитательные:*

- воспитывать интерес к окружающему миру;

- воспитывать любовь и бережное отношение к живой природе.

**Ход урока.**

**1. Организация начала урока.**

Приветствие. Отметка в журнале отсутствующих. Психологический настрой на урок.

Игра: Сядет тот, кто продолжит предложение о грибах. (Слайд 1)

1) **Грибы**- это …..

2) Грибы питаются готовыми ……

3) Шляпка и ножка гриба – это …

4) Если выкопать гриб из почвы, можно увидеть его …

5) Грибы размножаются ….

6) К пластинчатым грибам относятся …

7) К трубчатым грибам относятся …

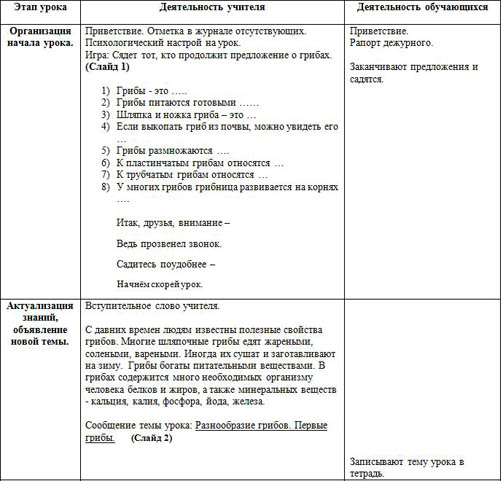
8) У многих грибов грибница развивается на корнях ….

Итак, друзья, внимание –

Ведь прозвенел звонок.

Садитесь поудобнее –

Начнём скорей урок.



**2. Актуализация знаний, объявление новой темы.**

Вступительное слово учителя.

С давних времен людям известны полезные свойства грибов. Многие шляпочные **грибы**едят жареными, солеными, вареными. Иногда их сушат и заготавливают на зиму. Грибы богаты питательными веществами. В грибах содержится много необходимых организму человека белков и жиров, а также минеральных веществ - кальция, калия, фосфора, йода, железа.

Сообщение темы урока: Разнообразие грибов. Первые грибы. (Слайд 2)

**3. Изучение нового материала.**

Грибы - это обширная группа организмов, насчитывающая свыше 100 тысяч видов. (Слайд 3)

Грибы очень разнообразны! И важно уметь различать среди них съедобные и несъедобные грибы (ядовитые грибы). (Слайд 4)

Опасность могут представлять и съедобные, но старые грибы. В них накапливаются вещества, вызывающие отравление. Также отравиться можно грибами, вырастающими около дорог или промышленных предприятий.

Даже свежесобранные грибы нельзя хранить больше суток. Перед употреблением в пищу грибы следует тщательно промыть. Варить их нужно не меньше 30 минут. Жарить, мариновать, солить можно только отваренные грибы.

По ходу моего рассказа вы запишите все съедобные и несъедобные грибы в 2 столбика.

Многие ядовитые грибы маскируются под съедобные грибы. Однако если их внимательно рассмотреть, эти грибы отличаются. (Слайд 5)

Например, белый гриб и желчный гриб.

- Какой из этих грибов съедобный, а какой ядовитый?

**Белый гриб** – шляпка сверху бурая, снизу белая. Ножка толстая, белая.

**Желчный гриб** – на ножке сетчатый рисунок, шляпка снизу серая. Его называют ложный белый гриб.

Иногда бледную поганку путают с шампиньоном. (Слайд 6)

**Бледная поганка** – На нижней части ножки чехол, нижняя сторона шляпки зеленовато – белая. Этот гриб самый ядовитый.

Весь материал - в документе.