

ЗАДАНИЕ НА 27.02.24 МДК 03.01 группа Л-41

Ответить на вопросы, согласно своего варианта (Табличка с вариантами и номерами вопросов после текста вопросов). Номера и текст вопросов обязательно переписать в тетрадь, отвечать можно в любой последовательности. Работу выполнить в тетради для практических работ.

Практическая работа № 6

Тема 4 Заготовка и сбор пищевых лесных ресурсов и лекарственных растений

Тема 4.5 Заготовка грибов

1. Перечислите виды грибов, произрастающих в лесах Сибири, которые могут являться объектом сбора и заготовки.
2. Перечислите виды ядовитых грибов.
3. Поясните различия в понятиях «сбор» и «заготовка» грибов.
4. На какие категории подразделяются грибы по пищевой ценности? Какие грибы относятся к каждой категории?
5. Приведите технологию сбора грибов.
6. Расскажите о транспортировке и хранении собранных грибов.
7. Какие права имеют администрации субъектов РФ в вопросах регулирования сбора и заготовки грибов?
8. Какие погодные условия являются благоприятными для урожая грибов?
9. Какие погодные условия являются неблагоприятными для урожая грибов?
10. Как оценивается урожай грибов?
11. Приведите характеристику грибов Сибири, которые могут являться объектами заготовки и сбора по плану, приведенному ниже в приложении №1.
 - а) опенок осенний
 - б) лисички
 - в) подосиновик
 - г) масленок
 - д) груздь сырой
 - е) моховик
 - ж) сыроежки
 - з) шампиньон
 - и) подберезовик
 - к) рыжик
 - л) сморчок
 - м) груздь осиновый
 - н) белый гриб
 - о) волнушка
12. Перечислите виды грибов Сибири, сбор и заготовку которых можно организовать
 - а) на вырубках и гарях
 - б) на прогалинах, лесных сенокосах и пастбищах
 - в) под пологом осиновых древостоев
 - г) под пологом березовых древостоев
 - д) под пологом сосновых древостоев

- е) под пологом еловых древостоев
- ж) в притундровых лесах и в тундре
- з) в горных лесах

13. Перечислите виды дикорастущих грибов Сибири, сбор и заготовку которых можно организовать в типах леса из группы

- а) травяной
- б) папоротниковой
- в) зеленомошниковой
- г) лишайниковой и долгомошниковой

14. Охарактеризуйте пищевую ценность грибов, расскажите о возможном дальнейшем использовании после заготовки

- а) груздей
- б) рыжиков
- в) лисичек
- г) волнушек
- д) белых грибов
- е) маслят
- ж) опят
- з) свинушек
- и) сыроежек
- к) сморчков
- л) шампиньонов
- м) моховиков
- н) подосиновиков
- о) подберезовиков

15. Приведите характеристику ядовитых грибов Сибири по плану, приведенному ниже в приложении №1.

- а) мухомор пантерный
- б) опенок ложный серно-желтый
- в) желчный гриб
- г) сатанинский гриб
- д) бледная поганка

16. Приведите рецепт приготовления какого-либо блюда с использованием грибов. Какие виды грибов можно использовать?

17. Назовите виды грибов, изображенных на рисунках, под литерами, указанными ниже в таблице по строке Вашего варианта

Вариант №	Литеры рисунков				
1	а	г	е	и	м
2	б	д	ж	л	н
3	в	е	з	к	м
4	п	б	ж	и	н
5	а	в	д	к	о
6	б	г	з	л	м
7	п	р	з	и	о
8	в	г	ж	л	о
9	а	р	е	к	н
10	п	а	д	и	р

11	п	г	ж	л	м
12	в	е	з	к	н
13	б	ж	о	р	и
14	а	и	п	н	е



a)



6



B)



г)



д)



e)



ж)



з)



и)



к)



л)



м)



н)



ο)



π)



р)

Приложение №1

План характеристики грибов, которые могут являться объектами для заготовки

1. Семейство, род, вид
2. Описание шляпки (форма, цвет, гименофор)
3. Описание ножки
4. Симбиоз с древесными породами
5. Отношение к почвам
6. Категория пищевой ценности (для съедобных грибов)
7. Степень ядовитости (для ядовитых грибов)
8. Двойник какого съедобного гриба (для ядовитых грибов), отличительные признаки

Список заданий к практической работе № 6

	1	2	3	4	5	6	7
1	5	11а	12а	14а	15а	16	17
2	6	11б	12б	14б	15б	16	17
3	7	11в	12в	14в	15в	16	17
4	8	11г	12г	14г	15г	16	17
5	9	11д	12д	14д	15д	16	17
6	1	11е	12е	14е	15а	16	17
7	2	11ж	12ж	14ж	15б	16	17
8	3	11з	12з	14з	15в	16	17
9	4	11и	13а	14и	15г	16	17
10	5	11к	13б	14к	15д	16	17
11	6	11л	13в	14л	15а	16	17
12	7	11м	13г	14м	15б	16	17
13	8	11н	12а	14н	15в	16	17
14	9	11о	12б	14о	15г	16	17