



- -ФОРМИРОВАТЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ У ДЕТЕЙ О РАЗНООБРАЗИИ ГРИБОВ;
- -НАУЧИТЬСЯ РАСПОЗНАВАТЬ СЪЕДОБНЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ;
- -ПОЗНАКОМИТЬ С ПРАВИЛАМИ СБОРА ГРИБОВ;
- -познакомить со строением и с полезными

СВОЙСТВАМИ ГРИБОВ;

-ВЫЯСНИТЬ, КАКОЙ ГРИБ НАЗЫВАЮТ "ЦАРЕМ"ГРИБОВ

И КАКАЯ ИХ РОЛЬ В ПРИРОДЕ;

ВОСПИТЫВАТЬ ЭМОЦИОНАЛЬНУЮ ОТЗЫВЧИВОСТЬ К

ПРИРОДЕ;

-РАЗВИВАТЬ ВООБРАЖЕНИЕ, МЫШЛЕНИЕ, РЕЧЬ;

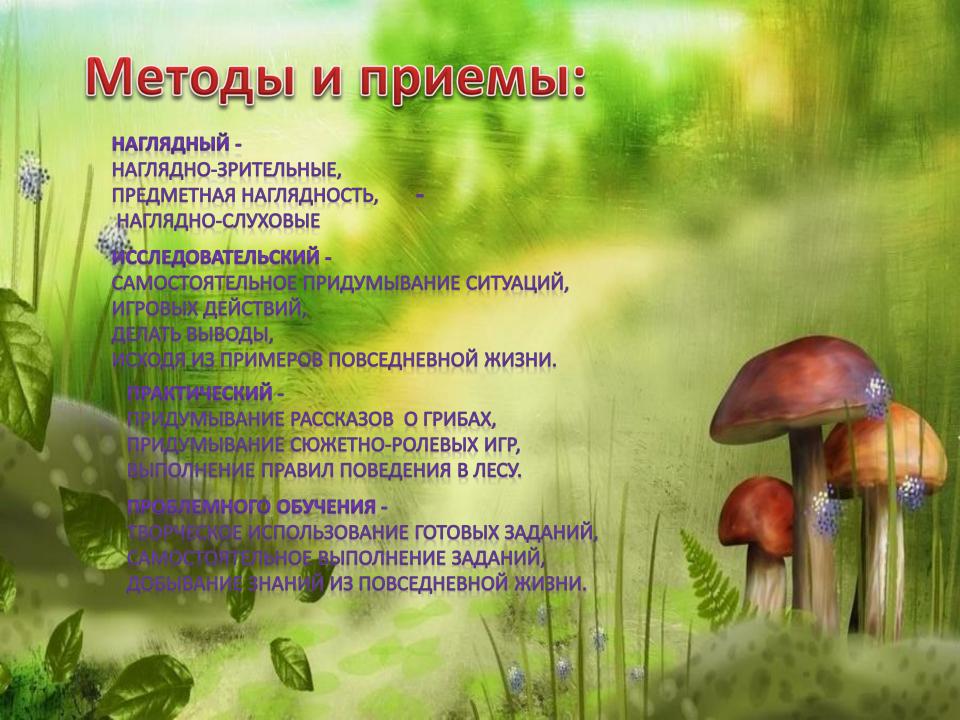
РАЗВИВАТЬ УМЕНИЕ И НАВЫКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ДАРОВ ПРИРОДЫ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ СОБСТВЕННОГО

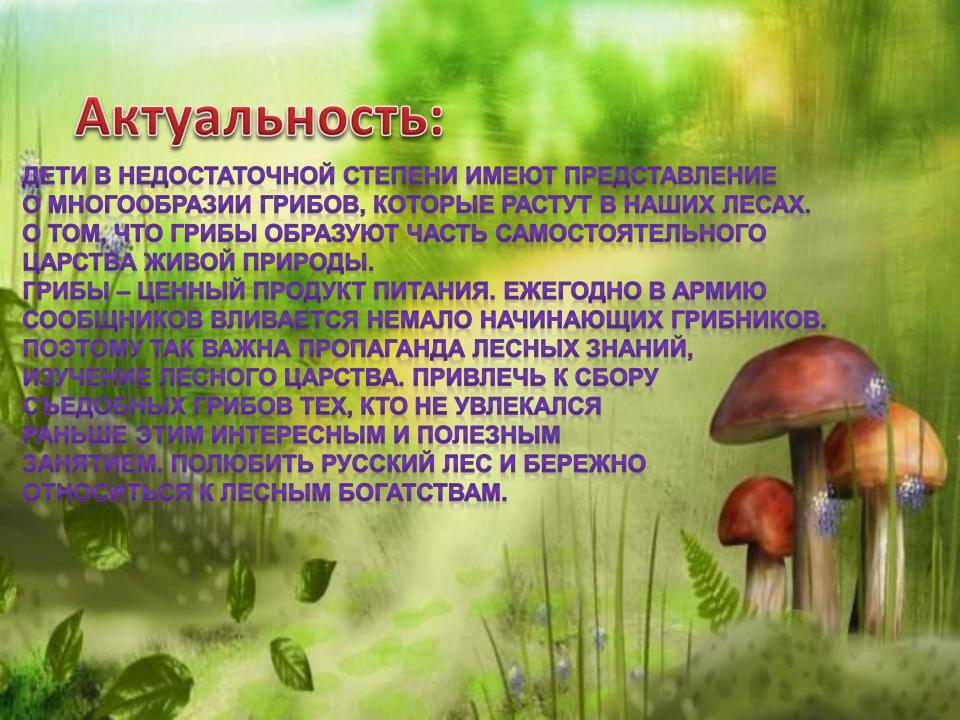
здоровья

ОБОГАЩАТЬ СЛОВАРНЫЙ ЗАПАС ДЕТЕЙ.









# Социальнокоммуникативное развитие Досуг-развлечение «Мухоморчики»



## - ИНФОРМАЦИОННАЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ «ОСТОРОЖНО! ЯДОВИТЫЕ! ПО ГРИБЫ С ДЕТЬМИ»

#### Осторожно ! Ядовитые !

По грибы с детьми

Из летних и осенних радостей и удовольствий многие из нас выбирают походы в лес семьей за грибами

И именно в конце лета и в начале осени на территории повышается вероятность возникновения случаев массовых отравлений населения ядовитыми грибами и дікорастущими растениями. Отправляясь в лес за грибами и собираясь употреблять их в пищу, надо иметь соответствующие знания и

навыки, строго соблюдать правила, которые позволят избежать тяжелых отравлений:

- Собирать только те грибы, которые хорошо знаете;
- Не пробовать на вкус сырые грибы;
- Не употреблять в пищу перезрелые, осклизлые, дряблые и испорченные грибы;
- Собранные грибы предварительно промыть проточной холодной водой, вымочить,

отварить и слить

отвар (а не варить из него грибной суп); нельзя использовать для термической обработки грибов оцинкованную и оловянную посуду;

- Не хранить собранные грибы более 24 часов без переработки;
- При консервировании грибов для профилактики ботулизма необходимо добавлять

количество соли и уксуса, не следует закупоривать банки герметично.

ПОМНИТЕ! Ядовитые грибы никогда не растут в поле и на лугу, обычно они встречаются поодиночке. У

снования их ножки всегда имеется мешковидное образование, а на верхней части шляпки — чешуйки-

хлопья белого цвета. Запах ядовитых грибов напоминает запах редиса или картофеля. Все ядовитые грибы

имеют пластинчатую структуру: на нижней стороне шляпки пластинки веером расходятся до

Отравление ядовитыми грибами относится к числу самых распространенных и очень тяжелых пишевых

отравлений. Нередко они заканчиваются смертельным исходом. Токсины (яды), содержащиеся в рибах.

не имеют противоядия. Наиболее опасно отравление бледной поганкой, которую из-за сходства с еыроежками и шампиньонами неопытные грибники путают с ними и употребляют в пищу. И изнато отравления появляются через 3-24 часа: начинаются боли внизу живота, рвота,

онос, появляются объем Мабость, судороги, понижается температура тела.

При возникновении признаков огравления грибами необходимо немедленно обратиться к врачу. До приезда врауа нало едедовать общим правилам, существующим на случай пищевого

тщательно промыть пострадавшему желудок чистой водой или слабым

мартанцовок коло о калия, дать обильное питье теплой воды и таблеткт активированного угля, при ухудшении самочувствия срочно вызвать «скорую помощь».





# Речевое развитие. «Съедобный грибок положку в кузовок» ФЗМП, Д/И



## Дидактические игры.







# «За грибами в лес пойдем» Рассматривание иллюстраций





#### Художественно - эстетическое развитие. Конструирование «Грибы»











### Работа с родителями:





ВЫСТАВКА ПОДЕЛОК ИЗ ПРИРОДНОГО МАТЕРИАЛА НА ТЕМУ:





#### Готовим поделки. «Грибы».





