Департамент образования города Москвы

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы

«Школа №1505 «Преображенская»»

ДИПЛОМ

на тему

ПЛЕСЕНЬ И ЕЕ МИР

Выполнила:

Коновалова Алевтина Александровна

Руководитель:

Воробьева Екатерина Андреевна

18 декабря 2018

Москва

Оглавление

Актуальность 3

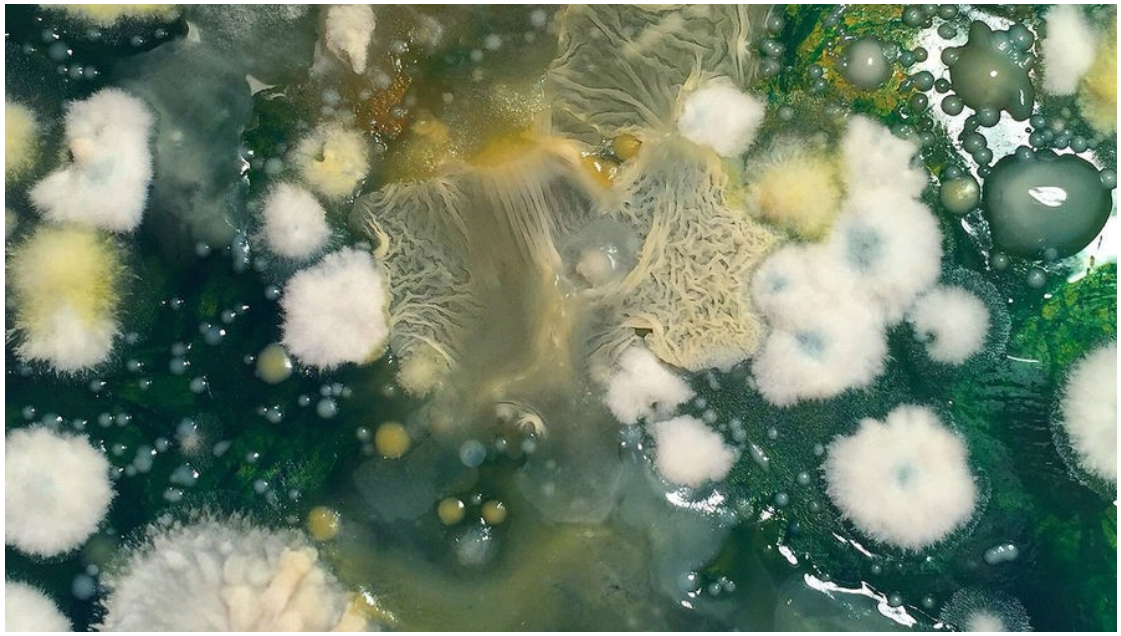
Цель 4

Задачи 5

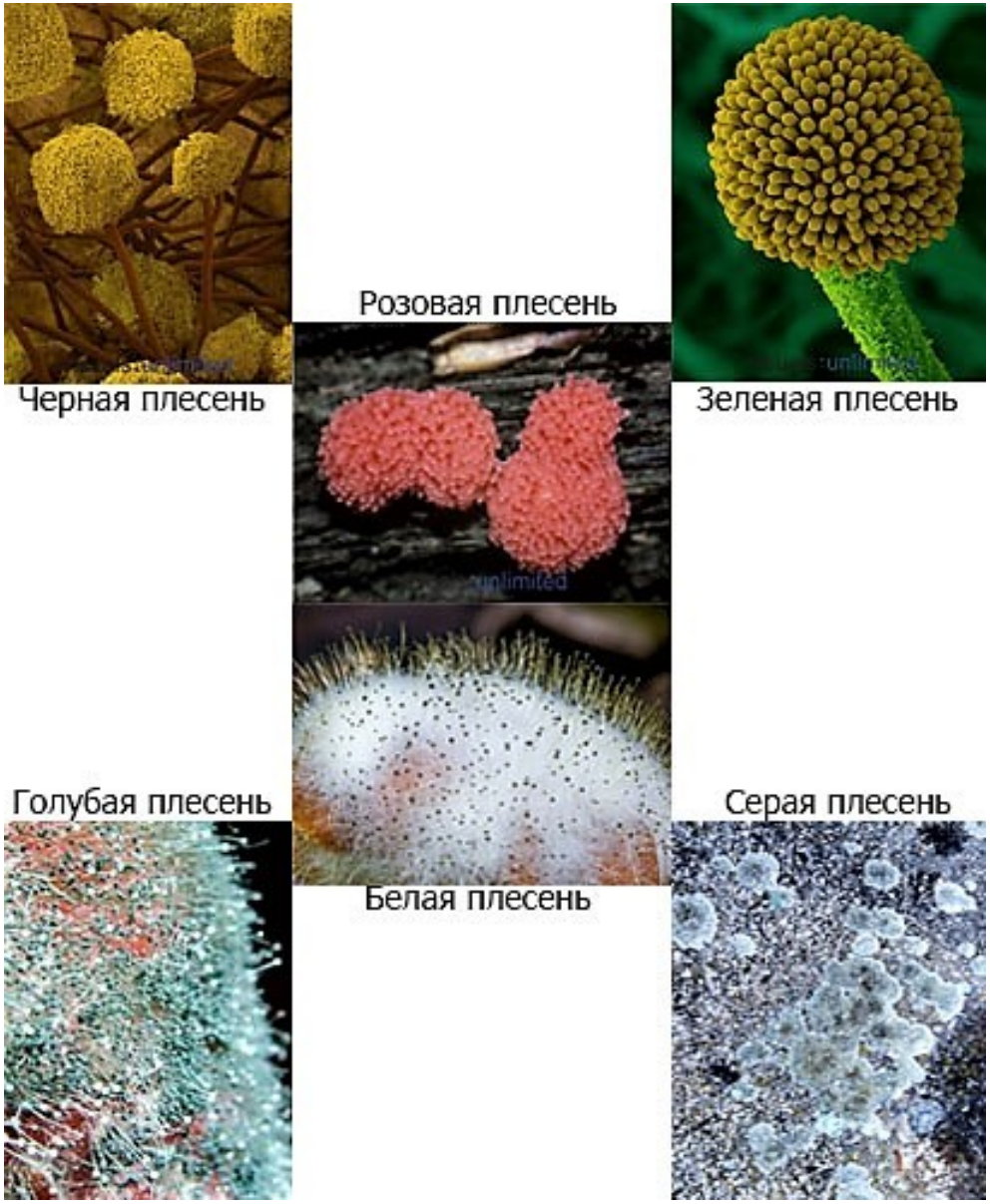
Теоретическая часть 6

Практическая часть 7

Источники 8



Актуальность



Поскольку существует большое количество видов плесени, патогенной для человека, появляется необходимость различать наиболее часто встречаемые ее виды. И знать, какие последствия влечет за собой «соседство» с этими грибами, для того чтобы обезопасить свое здоровье от вредных и суметь найти применение полезным.

Цели

•Изучить видовой и количественный состав спор плесени в воздухе школьных кабинетов.
•Понять какой вид из 6, описываемых мной, чаще всего встречается и на каких продуктах.

Задачи

1. Освоение теоретического материала по вопросам:
• Различия плесени
• Опасность/польза для человека

2. Проведения опытов по выращиванию различной плесени.

3. Создание статьи, описывающую плесень (ее особенности)

4. Создание таблицы с результатами опытов.

Теоретическая часть

Плесень - группа с множеством различных классификаций. В своем дипломе я буду исследовать 6 наиболее распространённых групп плесени с классификацией по цвету. В первой главе я подробно описываю выбранные мной группы плесени, их разновидности, а также вред и пользу для человека или для его непосредственного окружения (например, растения, продукты питания, употребляемые им). Подробно узнать об этом, вы можете, прочитав 1 главу моего диплома. Эта теория, поможет мне в провидении практической части, т.е. в выращивании плесени.

Черная плесень

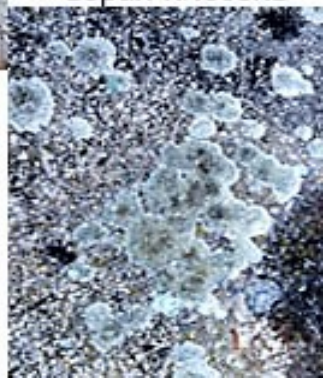
Розовая плесень

Зеленая плесень

Голубая плесень

Белая плесень

Серая плесень

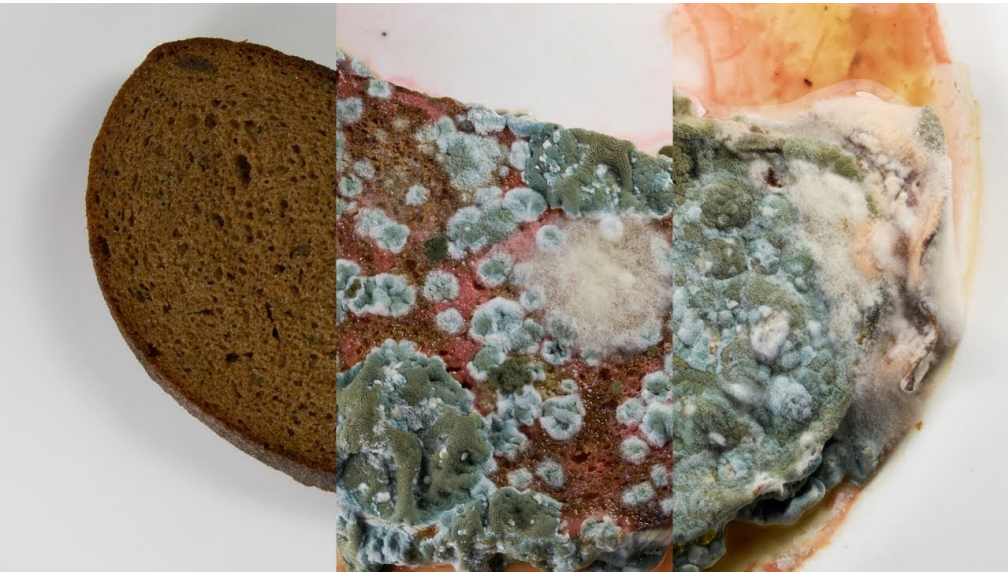


Практическая часть

1.Проведение опытов по выращиванию разный видов плесени на следующих продуктах:

- Хлеб
- Мандарин или лимон
- Виноград

•2.Изучение благородной (белой и голубой) плесени на сырах.



3. Рассмотрение всех образцов под микроскопом.

4. Составление сравнительной таблицы.

Список литературы

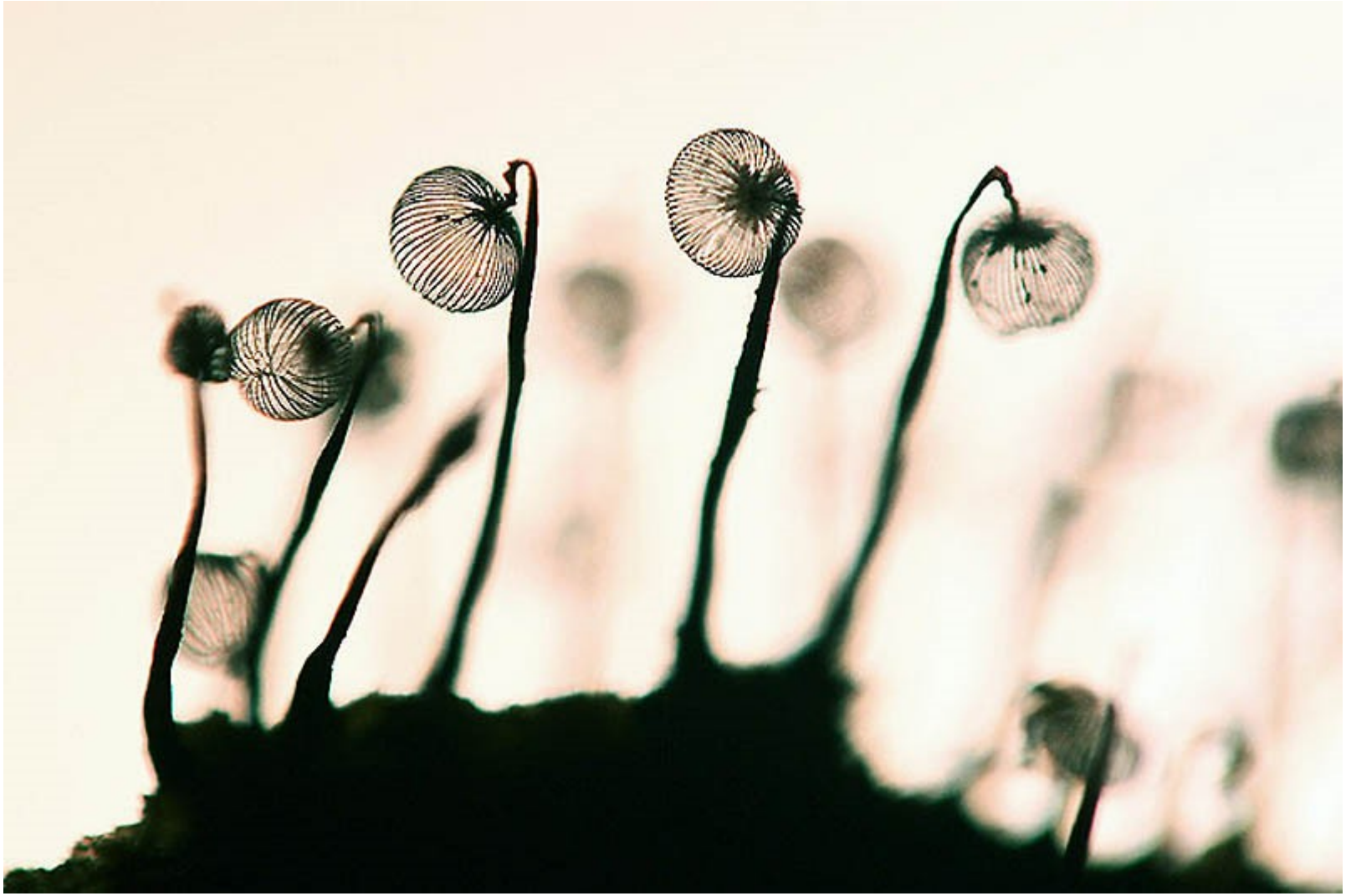
БИОЛОГИЯ. Справочные материалы. (Учебное пособие для учащихся. Рекомендовано Главным управлением школ Министерства просвещения СССР. (под редакцией Д. И. Трайтака) 1983г.)

Вербина Л. Н., Кантерева Ю. В. Микробиология пищевых производств. - М.: Агропромиздат, 1988.

Гусев М. В., Минеева Л. А. Микробиология. - М.: Изд-во МГУ, 2003.

Клевакин В. М., Карцев В. В. Санитарная микробиология пищевых продуктов. - Л.: Медицина, 2000.

Научная библиотека им. А. Н. Игнатова (ссылка действительна на 01.10.2018)

(http://www.f-mx.ru/biologiya/plesnevye_griby.html)

Спасибо за внимание!