



ОВОЩИ

Урок – игра
ПОДГОТОВИЛА :
учитель технологии
МОУ «СОШ п. Красный Текстильщик
Саратовского района Саратовской
области» Щebetина В. Г.

ЦЕЛИ:

- 1. В игровой форме проверить степень усвоения пройденного материала.**
- 2. Развивать навыки самостоятельного использования полученных знаний в нестандартной ситуации.**
- 3. Воспитывать сплочённый, дружный коллектив.**

Учебные и наглядные пособия, оборудование:

- мультимедийная презентация.
- Компьютер, проектор, экран.
- Таблица оценки заданий.
- Раздаточный материал с заданиями.
- Цветные карандаши.

ХОД УРОКА:

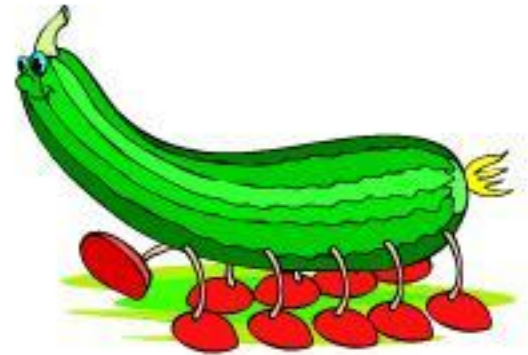
1. Организационный момент.

2. Вступительное слово учителя.

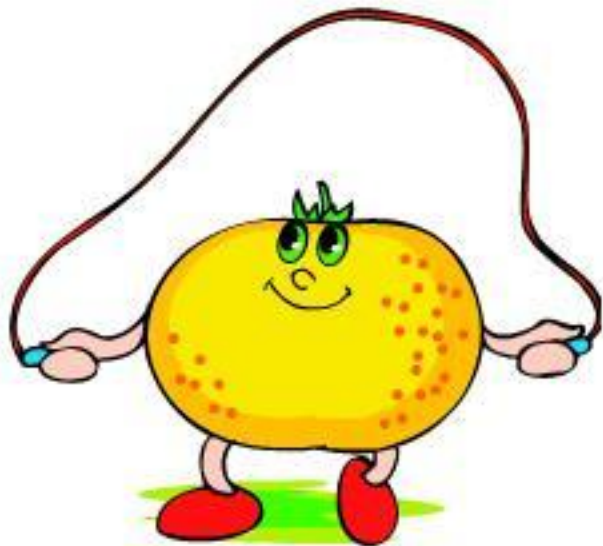
В игре принимают участие две команды. Игра командная. Каждая команда выбирает свое название. Из числа лучших учениц выбираются 3 девочки, которые будут выполнять роль экспертов. Все результаты будут заноситься в соответствующие столбцы таблицы. При выполнении задания оценивается время и правильность решения. За каждый правильный ответ команда получает 1 балл. Выигрывает команда, набравшая большее количество баллов.

2. Игра «Овощи».

Разминка



ЗАГАДКИ С ГРЯДКИ



Г. Сапгир

900igr.net

1) За кудрявый хохолок
Лису из норки поволок.
На ощупь - очень гладкая,
На вкус - как сахар сладкая

[ответ](#)

2) То она “сосулька”,
То румянцем пышет,
Но вкусна в салате горькая...

[ответ](#)

3) Желтая курица, под тыном
дуется.

[ответ](#)

4) На грядке длинный и зеленый,
А в кадке желтый и соленый.

[ответ](#)

5) Закопали в землю в мае
И сто дней не вынимали,
А копать под осень стали
Не одну нашли, а десять.

[ответ](#)

6) Это что за чудеса?
На траве лежит звезда!
Может, это дивный сон?
Нет, ведь это...

[ответ](#)

7) Был ребенок — не знал пеленок,
стал стариком - сто пеленок на нем

[ответ](#)

8) Над землей трава,
Под землей бордовая голова.

[ответ](#)





МОРКОВЬ

Любопытный

Красный

Нос

По макушку

В землю

Врос,

Лишь торчат

На грядке

Зеленые

Пятки.



Редиска



ТЫКВА



Золотая голова

Велика, тяжела.

Золотая голова отдохнуть
прилегла.

Голова велика,

Только шея тонка.



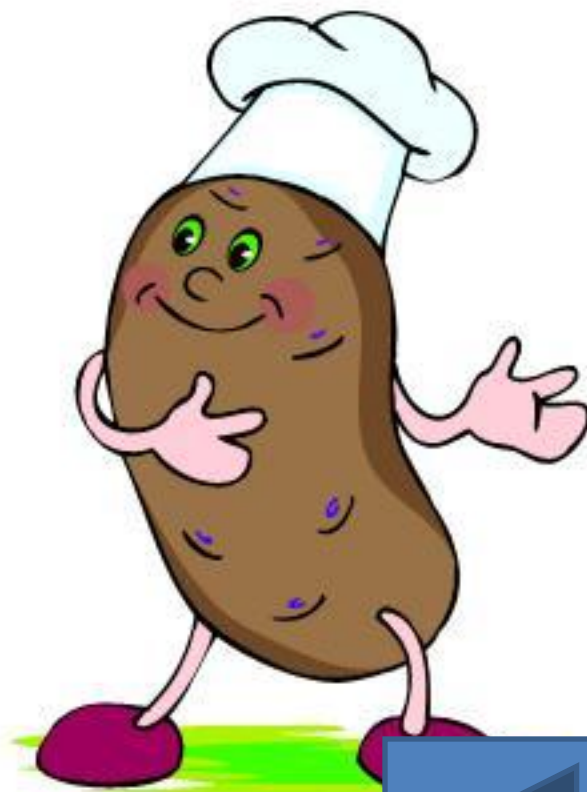
ОГУРЕЦ



КАРТОШКА



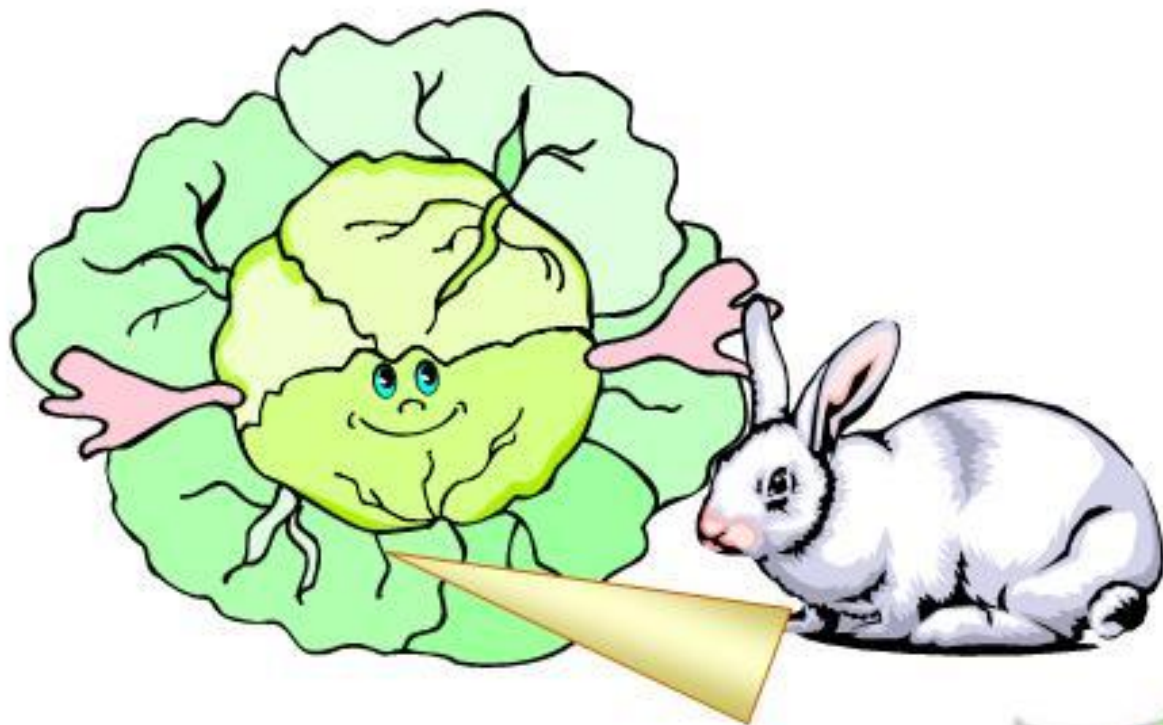
Зоркий глаз –
Богатырь Тарас
В подземелье ушел,
Десять братьев нашел.
Посмотри-ка,
Посмотри,
Каковы богатыри!



ПАТИССОН



КАПУСТА



Стоит на поле дочка –
Тридцать три платочка.
Прискакал зайчишка,
Осталась кочерыжка.



СВЁКЛА



ЗАДАНИЕ 1 «ВСТАВЬ ПРОПУЩЕННЫЕ СЛОВА».

1. Сначала овощи по размеру.
2. Далее овощи
3. Морковь, картофель.... .
4. В картофеле... глазки.
5. При обработке капусты... верхние грязные листья.
6. А затем овощи... .

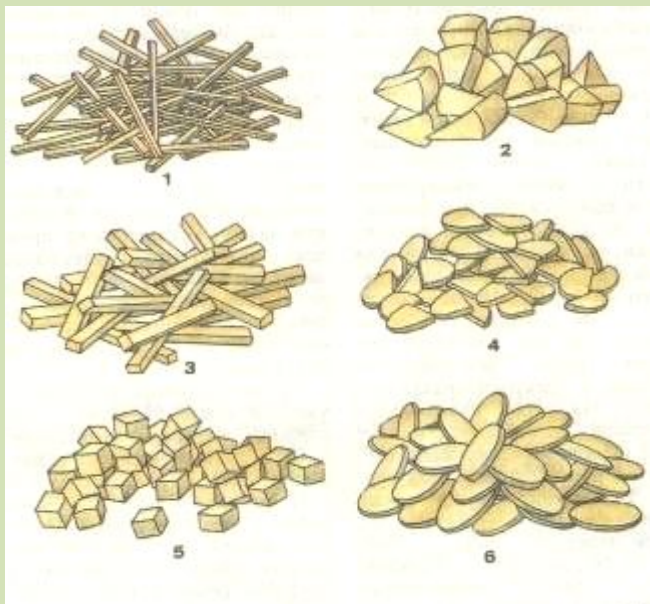
[ОТВЕТ](#)

- *Отрезают, очищают, нарезают, сортируют, моют, удаляют.*



- 1. Сначала овощи сортируют по размеру.**
- 2. Далее овощи моют.**
- 3. Морковь, картофель очищают.**
- 4. В картофеле удаляют глазки.**
- 5. При обработке капусты отрезают верхние грязные листья.**
- 6. А затем овощи нарезают.**

ЗАДАНИЕ 2 «ПОДБЕРИ СООТВЕТСТВИЕ ЦИФРЫ - БУКВЕ».



А - кружочки

Б - кубики

В - соломка

Г - дольки

Д - брусочки

Е - ломтики

[ОТВЕТ](#)



1-B,

2-Г,

3-Д,

4-E,

5-Б,

6-A

ЗАДАНИЕ 3 «БУКВЕННАЯ АБРАКАДАБРА».

М	К	А	Р	А
О	Р	С	Т	К
Ь	К	В	О	Ш
В	О	Е	К	Л
О	Ы	У	К	А
Г	Ц	Л	С	О
У	Р	А	М	Л
О	Л	С	*	Ь



[ОТВЕТ](#)

М	К	А	Р	А
О	Р	С	Т	К
Ь	К	В	О	Ш
В	О	Е	К	Л
О	Ы	У	К	А
Г	Ц	Л	С	О
У	Р	А	М	Л
О	Л	С	*	Ь

ЗАДАНИЕ 4 «РАЗГАДАЙ АНАГРАММЫ».

1 КОМАНДА

**Рокпендыло, астапук,
естовыил, неvkyтены.**

2 КОМАНДА

**Дыплонебулк, овобыбе,
олесапнёвы, вокуличные.**

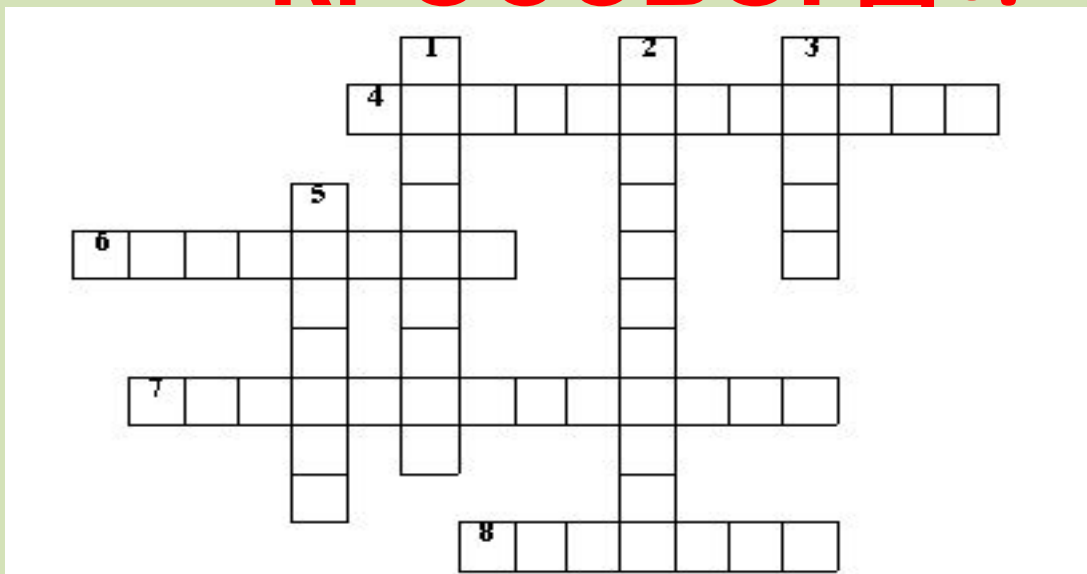
[ОТВЕТ](#)



**1.корнеплоды, капуста,
листовые, тыквенные**

**2.клубнеплоды, бобовые,
пасленовые, луковичные**

ЗАДАНИЕ 5 «РАЗГАДАЙ КРОССВОРД».

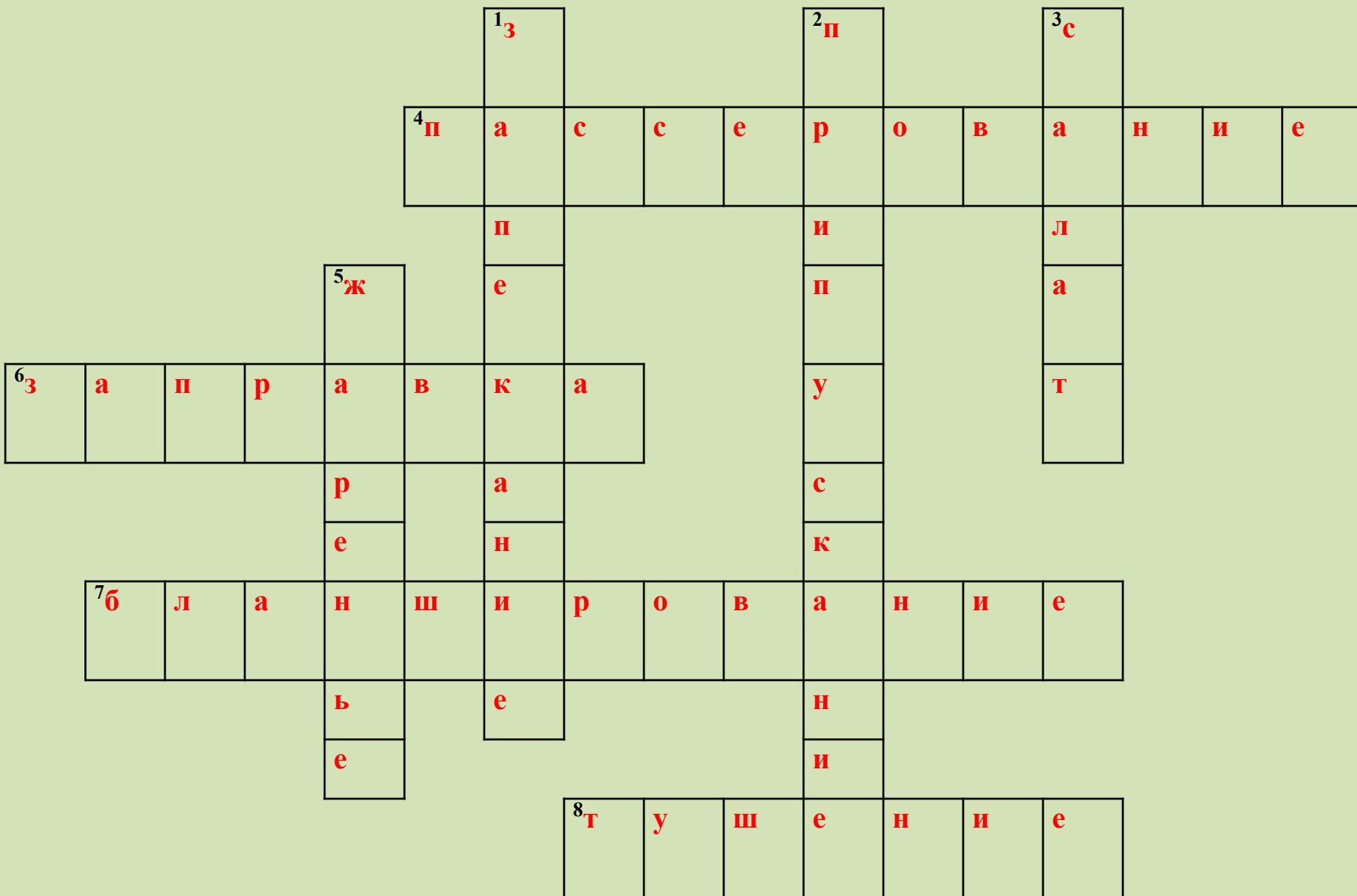


По горизонтали: 4. Способ предварительного, легкого обжаривания продукта с жиром и без него. 6. Улучшение вкуса салатов путем добавления дополнительных продуктов. 7. Быстрое обваривание и ошпаривание продукта. 8. Комбинированный способ тепловой обработки овощей.

По вертикали: 1. Жаренье продукта в духовке на противнях (сковородках). 2. Способ получения сочного продукта при тепловой обработке. 3. Нагревание продуктов в воде, на пару, бульоне, молоке. 5. Способ тепловой обработке продукта в жире или горячем воздухе.

ОТВЕТ Жаренье продукта в духовке на противнях (сковородках). 2. Способ получения сочного продукта при тепловой обработке. 3. Нагревание продуктов в воде, на пару, бульоне, молоке. 5. Способ тепловой обработке продукта в жире или горячем воздухе.

ОТВЕТ



ЗАДАНИЕ 6 «ВОПРОС-ОТВЕТ».

- 1.Овощ, название которого состоит из 2-х нот.**
- 2.Без нее борщ, как скрипач без скрипки.**
- 3.То же, что и перец.**
- 4.Вещество, в большом количестве содержащееся в моркови.**
- 5.Мера редиса, принятая на базаре.**
- 6.Овощ – «второй хлеб» .**
- 7.Этот овощ невеста давала жениху, если не хотела выходить за него замуж.**
- 8.Пищевая приправа или нота.**
- 9.Пряность, которой можно увенчать.**
- 10.Овощ из группы «корнеплоды».**
- 11.Родина картофеля.**
- 12.Родина капусты.**

[ОТВЕТ](#)



- 1.Овощ, название которого состоит из 2-х нот (фасоль).**
- 2.Без нее борщ, как скрипач без скрипки (свекла).**
- 3.То же, что и перец (паприка).**
- 4.Вещество, в большом количестве содержащееся в моркови (каротин).**
- 5.Мера редиса, принятая на базаре (пучок).**
- 6.Овощ – «второй хлеб» (картофель).**
- 7.Этот овощ невеста давала жениху, если не хотела выходить за него замуж (тыква).**
- 8.Пищевая приправа или нота (соль).**
- 9.Пряность, которой можно увенчать (лавр).**
- 10.Овощ из группы «корнеплоды» (любой один- морковь).**
- 11.Родина картофеля (Центральная и Южная Америка).**
Родина капусты (берега Средиземного моря).



Рефлексия



1. Было интересно...
2. Было трудно...
3. Я выполнял задания...
4. Я понял, что...
5. Теперь я могу...
6. Я приобрел...
7. Я научился...
8. У меня получилось ...
9. Я смог...



10. Меня удивило...
11. Мне захотелось...



1



2

3



5



4

Спасибо
за
урок!

