

Урок-обобщение: « Овощные культуры»

Верховцева С.В., учитель сельскохозяйственного труда,
ГБОУ школа-интернат с. Малый Толкай

Цель: обобщить и систематизировать знания учащихся по теме урока.

Задачи:

-образовательные:

обобщить знания учащихся о группах овощных культур,

систематизировать знания об овощах, как представителях определенной группы, проверить умения учащихся распознавать овощи по продуктивным частям и изображению, а также семена овощных культур;

-коррекционно-развивающие:

развивать воображение, используя сюжет урока (поездка на ярмарку);
слуховое восприятие посредством отгадывания загадок;

корректировать и развивать мыслительную деятельность - операции анализа и синтеза, выявление главной мысли, установление логических и причинно-следственных связей, планирующую функцию мышления (определение групп овощных культур, тестовое задание); связную устную речь через монологическое высказывание;

- воспитательные: воспитывать интерес к учебе, предмету, самостоятельность, развивать личностные качества учащихся в эмоционально-волевой сфере (навыки самоконтроля, усидчивость и выдержку)

Тип урока: обобщающий урок.

Ход урока

I. Организационный момент.

Тренинг-настрой

Вот звонок нам дал сигнал!
Поработать час настал!
Так что время не теряем
И работать начинаем.

Сегодня на уроке мы с вами обобщим знания, которые получили при изучении темы «Овощные культуры».

Мы с вами знаем, что овощей много и их можно разделить на несколько групп. Чтобы вспомнить группы овощных культур и овощи, какие относятся к каждой группе, выполним несколько заданий.

- Ребята, чтобы вспомнить, что такое овощи, выполним первое задание.

Задание №1.

Вставьте пропущенные слова.

Овощи – это, которые употребляют в пищу.

Задание №2.

« Мешочек с загадками». Достать карточку с загадкой, прочитать и выбрать правильный ответ (картинку-овощ).

Загадки:

- Как слива темна,
Как репа кругла,
На грядке силу копила,
К хозяйке в борщ угодила.
(Свекла)
2. Оранжевое платье,
Зеленый хохолок.
Затаилась в погребке,
А коса – на бугорке. (Морковь).
3. Кругла, а не шар,
С хвостом, а не мышь,
Желта, как мед,
А вкус не тот. (Репа.)
4. Красная мышка
С белым хвостом
В норке сидит
Под зелёным листом
Снаружи красна,
Внутри бела,
На голове хохолок -
Зелёный лесок. (Редиска)

Задание №3.

Раскладываю на столе овощи и вызываю ученика. Даю задание:

-Выбери овощи из группы: плодовые овощные растения.

Ученик берёт овощи, показывает и называет. Класс контролирует правильность ответа.

Задание №4.

Игра «Убери лишнее»

На доске картинки: капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, капуста краснокочанная, капуста кольраби.

Задание: убрать картинку с лишним овощем. Назвать оставшиеся овощи и группу, к которой они относятся.

-Какой вид капусты мы выращиваем на нашем пришкольном участке?

Задание № 5

Этот овощ — давний символ здоровья и благополучия. Не случайно во многих домах, овощных магазинах, на рынках и по сей день вывешивают косы и венки, сплетенные из него. Он, и зеленый, и репчатый, — «защитник» от вредных микробов. (Лук).

-К какой группе овощных культур относится лук?

-Какие еще овощные растения относятся к этой группе?

Задание №6

«Проведи правильно стрелки». (На доске картинки – зеленые овощи и название зеленых овощей. Соединить картинку стрелкой с соответствующим ему названием зеленого овоща.)

- За что ценятся зеленые овощи?

Задание №7

Игра «Указать стрелками, какие части растения употребляют в пищу».

Морковь	лук	укроп	огурец	капуста белокочанная
листья	кочан	сочный корень	луковица	плод

Из верхней и нижней строчки нужно выбрать.

Задание №8

Игра «Каждому овощу - его листву». Даю два набора карточек: 1) с картинками той части растения, которая употребляется в пищу, 2) с рисунками листьев овощей. Задача: соединить овощ и листву.

Физминутка.

Раз — мы встали, распрямились.

Два — согнулись, наклонились.

Три — руками три хлопка.

А четыре — под бока.

Пять — руками помахать.

Шесть — на место сесть опять.

Задание №8

Работа по карточке. Сопоставьте группы овощных растений и овощные культуры. (Учащимся необходимо правильно поставить знак +)

	лу к	свекл а	тома т	пере ц	капуст а	сала т	чесно к	укро п	реди с
Корнеплоды									
Плодовые овощные растения									
Капустные овощные растения									
Луковичные овощные растения									
Зеленые овощи									

Задание №9.

Игра «Реклама овощей».

Каждый из вас будет рекламировать свой овощ. А чтобы узнать какой – для этого каждый из вас возьмет разрезную картинку, которая лежит у вас на партах, сложите картинку (лук-порей, кочанная капуста, огурец, петрушка, свёкла)

- Теперь вы знаете, какой овощ вы будете рекламировать. А для того, чтобы составить рассказ, выполните, пожалуйста, следующее задание. Возьмите листочки и выполните тест.

ТЕСТ.

Выберите правильный вариант ответа и подчеркните его.

1. Я –

- лук порей;

- огурец;
- салат;
- свекла;
- кочанная капуста;
- петрушка

2. Я отношусь к группе

- столовых корнеплодов;
- капустных овощных растений;
- плодовых овощных растений;
- луковичных овощных растений;
- зеленых овощей.

3. Растение состоит из

- листьев или кочана, поэтому бываю листовой или кочанный. Листья у меня светло-зеленой окраски, очень сочные и нежные. Кочан плотный, округлой формы;
- широких листьев с бордовыми полосками и округлой формы корнеплода бордового цвета;
- широких плоских листьев и продолговатой луковицы.
- укороченного стебля - его называют кочерыгой. Вокруг него образуются широкие листья – «сто одежек», – собранные в кочан;
- длинных, ветвистых, сочных стеблей с крупными листьями. Меня называют зеленцем, так как мне всего 10 дней отроду. Зеленцы сочные и вкусные;
- листьев, стеблей и корней. Бываю листовой и корневой. Я имею тонкий, сильно ветвящийся корень и большое количество гладких или морщинистых листьев, которые сильно пахнут.

4. Меня используют

- в супах, салатах и как приправу. У молодых растений употребляют в пищу и листья;

- до образования стебля, так как с его появлением мои листья приобретают горьковатый вкус. Особенно важно употреблять меня в пищу весной;
- в вареном виде для борщей и винегретов, консервируют и маринуют. Свежий сок обладает лечебным свойством.
- в свежем, отварном и квашеном виде;
- в свежем виде, солят и маринуют.
- для салатов, как приправу к различным блюдам, добавляют при засолке и мариновании.

Практическая работа.

1. Работа с коллекцией семян. «Узнай растения по семенам».

2. Посадка лука на зелень.

Рассказы учащихся.

VIII. Итог урока. Рефлексия.

- Теперь мы многое знаем об овощах, нам легче будет проводить посев и посадку овощных культур, ухаживать за ними, и мы будем получать более высокие урожаи.

Но самое главное богатство в жизни – это здоровье. И чтобы вы не болели, ешьте побольше овощей и занимайтесь спортом.

- Оценивание учащихся на уроке.

Потрудились вы на славу,

Вас оценками хвалю.

За активную работу

Я вас всех благодарю.

- Уборка рабочих мест.

- Урок окончен, всем спасибо.