

Кружковое объединение «Мир природы родного края»1 группа

Дата: 02.10.2024

Тема занятия: «Разнообразие овощных культур»

Цель: сформировать у обучающихся знания об основных группах овощных культур.

Задачи.

- познакомить обучающихся с многообразием овощей, выращиваемых в местных условиях.
- рассказать о практической значимости выращивания и использования овощей.

Ход занятия.

1.Вводная часть.

Здравствуйтесь ребята.

Рациональное питание человека невозможно без овощей и плодов. Люди научились ценить овощи и плоды в глубокой древности. С развитием научных основ кулинарии стало известно их огромное значение для организма человека, поскольку только они являются носителями большого количества витаминов, минеральных солей, фитонцидов, растительного белка, клетчатки.

Овощи широко используются в кулинарии.

2. Основная часть.

Сегодня на занятии мы с вами поговорим о разнообразии овощных культур.



Захотелось плакать вдруг-
Слёзы лить заставил... (лук).
Набирай скорее в миску
Краснощёкую... (редиску).
Отыскали наконец,
И зелёный... (огурец).

Кто, ребята, не знаком
С белозубым... (чесноком).

Под кустом копнёшь немножко
Выглянет на свет... (картошка).

Разве в огороде пусто
Если там растёт... (капуста).

- А какие овощи вы ещё знаете?

Овощеводство – одна из древнейших отраслей сельского хозяйства. Более 4000 лет возделывает человек капусту, лук, огурцы. Еще за 1000 лет до н. э. выращивали дыни, морковь, свеклу, редьку и чеснок.

На огромной территории нашей страны, по различным данным, выращивают до 40 видов овощных культур. Массовое распространение имеют: капуста, свекла, репа, морковь, редис, редька, огурец, тыква, кабачок, арбуз, дыня, помидор, перец, баклажан, лук репчатый, чеснок, петрушка, укроп и многие другие.

Овощи содержат разнообразные питательные вещества, необходимые для организма человека, поэтому очень важно употреблять их в пищу. Овощи используются в свежем виде, для варки, тушения, приготовления салатов и консервирования.

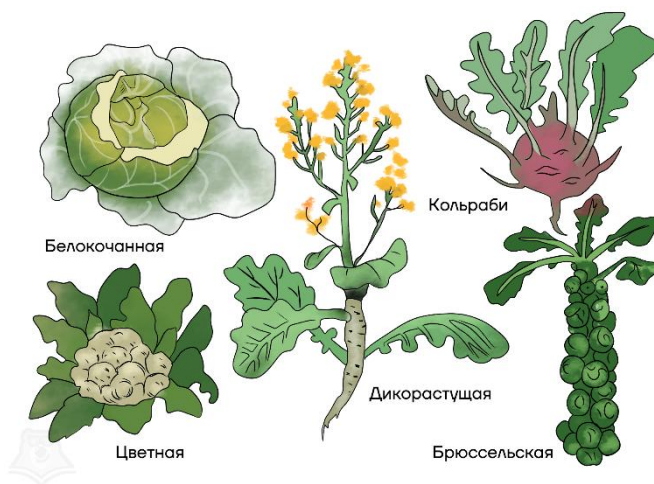
Каждая овощная культура имеет свои индивидуальные биологические особенности, характеризуется особыми требованиями к условиям окружающей среды и способам выращивания, отличается способом употребления в пищу. Вместе с тем овощные растения имеют ряд общих признаков, позволяющих объединять их в отдельные группы.

Сегодня на уроке мы познакомимся с основными из них. Это: столовые корнеплоды, капустные овощные растения, плодовые овощные растения, луковичные овощные растения и зеленные овощи.

Столовые корнеплоды - столовая морковь, свекла столовая, редька, редис, репа. Все эти растения имеют сочные корни, употребляемые в пищу.



Капустные овощные растения очень разнообразны. Различают капусту кочанную, цветную, брюссельскую, брокколи и другие. В пищу используют кочаны, соцветия и другие части растений.



Плодовые овощные растения - томат, огурец, баклажан, перец и другие. В пищу идут сочные плоды этих растений. Плодами называют органы растений, которые образуются из цветков после цветения. Внутри плодов находятся семена.



Луковичные овощные растения – лук, чеснок и другие. В пищу используют сочные луковичы и зеленые листья.



Зеленные овощи – укроп, салат, петрушка, сельдерей и другие. В пищу идут зеленые листья этих растений, поэтому овощи этой группы называют зелеными.



3. Заключительная часть.

Что бы закрепить знания попробуем разгадать кроссворд, и узнать, какие овощи входят в классический винегрет.

По вертикали:

2. Вырос на грядке,

Характер мой гадкий:

Куда не приду,

Всех до слёз доведу. (Лук.)

4. Что легче воды? (Масло.)

6. Что родится из воды, а воды боится? (Соль.)

По горизонтали:

1. Над землёй трава,

Под землёй алая голова. (Свёкла.)

3. Красный нос в землю врос,

А зелёный хвост снаружи,

Нам зелёный хвост не нужен. (Морковь.)

5. Лето целое старалась,

Одевалась, одевалась,

А как осень подошла,

Нам одёжки отдала,

Сотню одёжек,

Сложили в бочонок. (Капуста.)

7. Неказиста, шишковата,

А придёт на стол она,

Скажут весело ребята:

“Ну, рассыпчата, вкусна!” (Картошка.)

Кроссворд.

