

### II. Заключительная часть



**Вопросы для закрепления материала:**

1. С какими овощными культурами вы познакомились?
2. Зачем мы употребляем в пищу овощи?
3. Для чего нужно делать первичную обработку овощей?
4. Какие инструменты мы используем для нарезки овощей?
5. Как пользоваться острыми инструментами?
6. Какие виды нарезки вы можете использовать в работе?

.

**Рефлексия.**

-Что нового узнали на уроке?

-Имеет ли данный урок практическую направленность?

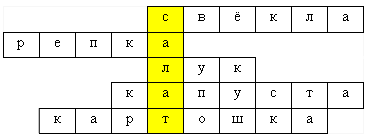
-Удовлетворены ли вы своей работой?

### Домашнее задание

* Выучить правила техники безопасности при работе с режущими инструментами;
* Привести примеры овощей по следующим группам: луковичные, плодовые, корнеплоды, листовые, цветковые (не менее двух-трех видов овощей на каждую группу).

*Динамическая пауза.* Учитель предлагает детям отгадать загадки про овощи и вписать ответы в кроссворд. Заполнив кроссворд, должно получиться слово “салат”.

***Загадки:***

1.Хотя я сахарной зовусь,  
Но от дождя я не размокла,  
Крупна, кругла, сладка на вкус.   
Узнали вы? Я - … (свёкла).

2.Кругла да гладка,  
Откусишь – сладка,  
Засела крепко  
На грядке - … (репка).

3.Заставит плакать всех вокруг,  
Хоть он и не драчун, а … (лук).

Что за скрип? Что за хруст?  
Это что ещё за куст?  
Как же быть без хруста,  
Если ты … (капуста).

4.И зелен, и густ  
На грядке вырос куст.   
Покопай немножко:  
Под кустом … (картошка).