Муниципальное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья

«Дивеевская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат VIII вида»

607328 Нижегородская область, Дивеевский район, п.Сатис, улица Московская, дом 42

 **ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ**

**ТЕМА: «Сто одёжек и все без застёжек»**

**6 КЛАСС**

 Учитель сельскохозяйственного труда

 Цыбин Александр Александрович

 2011-2012 учебный год.

 **Цель мероприятия :**

 познакомить детей с историей распространения овощных культур по странам и

 континентам.

 **Задачи мероприятия:**

образовательные:

1. Обобщить знания обучающихся о значении капусты для жизнедеятельности человека.

коррекционно-развивающие:

1. Корригировать внимание путем выполнения заданий.
2. Способствовать развитию памяти, мыслительной деятельности через разгадывание загадок.
3. Способствовать развитию у обучающихся смекалки , посредством участия в конкурсах мероприятия .

воспитательные:

1. Воспитывать умение работать в команде.
2. Воспитывать нравственные качества.

Оформление зала.

1. Подбор стихов, загадок, пословиц и поговорок.
2. Конкурс детского рисунка “Барыня Капуста”
3. Изготовление атрибутов к костюму барыни Капусты.
4. Географическая карта мира.
5. Приготовление блюд с использованием капусты.
6. Оформление карточек в форме капусты - рецептов блюд из капусты или полезные советы.
7. Оформление зала – осенние листья, макет плетня грядок, огородные инструменты.

**Ход занятия.**

Зал украшен в виде осеннего участка огорода. Около плетня “на грядке” сидит в зеленом наряде “Капуста”. Входит Чучело, осматривает свои владения, заглядывает во все уголки огорода, прислушивается

* *Что за скрип? Что за хруст? Это что еще за куст? (Подходит к Капусте)*

**Капуста**:

*Как же быть без хруста, если я …(ребята отвечают хором )*

**Чучело:** Здравствуйте, дорогие ребята! Правильно вы отгадали загадку, это Капуста, вот о ней-то и поведем мы сегодня разговор.

*Расселась барыня на грядке, одета в пышные шелка.
Мы для нее готовим кадки и крупной соли полмешка.*

- Ребята, кто из вас не видал капусту? Оказывается, нет таких среди нас. А кто пробовал капусту? Похлопайте в ладоши. Кто ел капусту в сыром виде – погладьте себя по голове, кто ел в вареном виде – погладьте себя по животу. Действительно, этот овощ едят и в сыром виде, и вареном. Назовите качества капусты. Какая она?( Предложить двум ученикам выйти к доске и записывать все ответы детей).

|  |  |
| --- | --- |
| Внешние качества | Вкусовые качества |
| Белая,зеленая,спелая. | Сочная,вкусная,ароматная,хрустящая. |

**Капуста** (поднимается с грядки, идет вперевалочку к участникам встречи).

***В жаркий день и в день прохладный*** ***капуста хочет быть нарядной.
Стоит она на крупной ножке,***  ***в охапке держит все одежки.***

С давних пор я - народная любимица. В старину русская деревня почти круглый год кормилась капустой, которую квасили, запасали впрок.

**Чучело:** Отсюда и много поговорок сложили на Руси, а чтобы их прочитать, нужно, сложить по смыслу эти поговорки (правую часть с левой) Сейчас ребята и выполнят это задание.

**Педагог** предлагает ребятам взять по одной карточке, на которой прописана одна из частей поговорки (количество поговорок и содержание выбирает по желанию педагог).

* Щи да каша – пища наша;
* Где щи, там и нас ищи!

Ребята выполняют задание, читают поговорки, объясняя смысл каждой поговорки.

Все участники подходят к географической карте.

**Чучело**: Родина капусты – берега Средиземного моря. *(Показать на карте. Закрепить значок – символ – кочан капусты.)* Корни подают из земли воду растению, листья ее тратят. В кочане их множество, тесно прижатых друг к другу: “сорок одежек и все без застежек”. За сутки из них улетучивается полведра воды.

На юге, где жарко и сухо, капусте не уродиться. Зато привольно ей на русской равнине, где летом и осенью частые дожди. Холода белокочанная капуста не боится, как и ее родичи, их много.

Не на лугу, не в саду, а в огороде на грядке выросли необычные, удивительные цветы. Это головки цветной капусты. У цветной капусты едят не листья, а полураспустившиеся бутоны.

**Ведущая:** Ребята, как вы думаете, на что похожа капуста *(на мяч, на* *бочонок, на кастрюлю и т.д.)* Кочан капусты похож на голову, а по-латыни голова называется – “Капут”, отсюда и произошло слово капуста.

*Капуста рассказывает о росте и развитии .*

**Выбор участка.**

Капусту размещают на открытых местах участка. Почвы должны содержать большое количество питательных веществ. В зависимости от сорта и целей выращивания требования к почве различны. Для раннеспелых сортов подбирают хорошо прогреваемые и быстро поспевающие почвы. Предшественникам для раннеспелых сортов являются огурец, лук репчатый, томат. Позднеспелые сорта размещают после картофеля, моркови, свеклы столовой, бобовых и огурца.

**Посадка рассады.**

Капусту раннюю высаживают в грунт, когда у нее образуется 6-8 настоящих листьев в возрасте 55-60 суток. Рассаду капусты среднеспелых сортов высаживают в мае в возрасте 35-40 суток. Рассаду среднеспелых и позднеспелых сортов капусты высаживают также в возрасте 35-40 суток в конце мая – начале июня.. Перед посадкой с помощью мотыги делают лунки и поливают их (по 0,5-0,7 литра воды в лунку). Высаживают ее рядами с интервалом 60-70 см – для среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых. При посадке рассады плотно прижимают землю к корню, заглубляя расстояния до первого настоящего листа. Если почва мало увлажнена. После посадки делают полив. Когда вода впитается, лунки засыпают сухой землей или торфом.

При посадке рассады ее можно уплотнять другими видами растений, что способствует защите капусты от вредителей. Полезных насекомых привлекают посевом укропа. Его сеют рядом с капустой в два срока: при высадке рассады в грунт и 10-12 суток спустя. От личинок на капусте по концам гряды сажают крапиву.

**Уход за капустой.**

Почву под капустой поддерживают в рыхлом, чистом от сорняков состоянии. За вегетационный период ее 1-2 раза окучивают и 4-5 раз рыхлят. Даже за неделю до сбора урожая рыхление способствует образованию у капусты придаточных корней.

Через 15-20 суток после приживания рассады применяют подкормку азота, а при формировании кочанов – фосфорными и калийными удобрениями.

Потребность капусты в воде в два раза выше, чем картофеля. Засуха угнетает капусту, и она сбрасывает листья, перестает расти и развиваться. Поэтому ее необходимо систематически поливать, особенно в период формирования и роста кочанов, поскольку перерывы в водоснабжении этот период могут вызвать растрескивание их после возобновление поливов. Участки в лесостепной зоне поливают в неделю 1-2 раза в период образования розетки листьев и 2-3 раза в период образования и роста кочанов, в северной степи соответственно – 2-3 раза и 5-6 раз, в южной степи – 3-4 и 6-7 раз. После каждого полива почву хорошо рыхлят и пропалывают сорняки. Поливы капусты поздней прекращаются за 20-25 суток до уборки урожая, а рыхление почвы – после смыкания рядков.

Не забывайте о борьбе с вредителями и болезнями капусты. Против блошки и мухи капустной после высадки рассады ее опыляют табачной пылью в смеси с золой (1:1) два – три раза с интервалом 4-5 суток. При массовом появлении гусениц белянки капустной опрыскивают растения онтобактерином (20-60 гр на 10 литров воды)

**Физминутка:**

Как на грядке сто одежек появились без застежек. – *покачивание в стороны*
Вот такие кочаны, вот такой величины! *- руки в стороны, вверх, подтягивание*
Было пусто, стало густо, поднялась моя капуста - *полуприседание*
Что ж вы, дети, - *вытянуть одну руку вперед, ладошкой вверх,*
Что ж вы, тети, - *вытянуть вторую руку вперед, ладонью вверх*
Есть капусту не идете? - *хлопки в ладоши.*

**Ведущая:** В старину весенней порой девушки водили хороводы под песню “Вейся, вейся, кочан”. Осенью в деревенских домах слышались песни про матушку-капусту. (Девочки выходят в круг и ведут русский хоровод)

**Чучело:** Барыня Капуста, ребята к сегодняшней встрече не только разучивали хоровод, пословицы, но и провели конкурс рисунка, на котором рисовали тебя и твоих подруг. Посмотри, пожалуйста. ( Барыня Капуста рассматривает рисунки, оценивает их).

**Давайте поиграем:**

***1. “Кто быстрее соберет урожай”*** Ребята делятся на две команды. По сигналу ребята (по одному участнику) начинают собирать “кочаны капусты по огороду” - мячи по физкультурной площадке. Нужно взять только один кочан, вернуться к команде, положить его корзину, после этого бежит второй участник и т.д. Побеждает та команда, которая больше соберет кочанов.

***2. “Соберем капусту в мешки”*** Кочаны капусты (мячи) расположены по всей площадке. Ребятам предлагается собрать в 3-5 мешка как можно больше мячей за определенный промежуток времени. Побеждает та команда, которая быстрее на финиш принесет в мешках больше капусты (мячей).

***3. “Вся капуста хороша” -*** на трех тарелках лежит капуста – свежая, квашенная, варенная. Ребенку предлагается с закрытыми глазами на вкус определить, какую капусту он попробовал. Кто правильно отгадает, приносит команде 1 очко.

**Ведущая:** Гости дорогие! *(обращается к Чучелу и Барыне Капусте)* Послушайте стихотворение, которое прочтет для вас \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Осенью**

*Поле убирают, в огороде пусто,
Только за сараем ежится капуста.
С грядки не увозят вот уж две недели.
Даже от мороза жилки посинели.
Смотрит за ограду хрупкая капуста,
Никого нет рядом, потому и грустно.****В. Суслов.***

**Ведущая:**

В старину весенней порой девушки водили хороводы под песню “Вейся, вейся, кочан”. Осенью в деревенских домах слышались мерный стук и песни про матушку-капусту”. Это стучали по дну деревянных корыт сечки, которыми девушки рубили сахарно-белые кочаны. На “капустники” в избу, где собирались девушки, приходили и парни высматривать невест.

- Ребята, как запасают на зиму капусту. Расскажите, где хранится капуста на зиму? *(рассказы детей).*

**Капуста**: Для хозяек и поваров есть много полезных советов, о которых нужно помнить во время приготовлении различных блюд из капусты. На память о сегодняшней встрече я хочу вам раздать памятки.

***Хозяйке на заметку***

*- в свежей белокочанной капусте содержится столько же витаминов С, сколько в апельсинах или лимонах;*

*- капуста отличается высоким содержанием витамина Р, количество которого в ней превышает содержание витамина Р во всех других овощах (за исключением петрушки и шпината)*

*- с капустой поставляются в организм комплекс минеральных веществ, способствующих поддержанию нормального кисло-щелочного равновесия;*

*- общим для всех видов капусты является низкая из калорийность, высокое содержание белков и углеводов, полное отсутствие жира и высокое содержание витамина С и калия;*

*- содержащийся в капустном соке витамин U рассматривается как противоязвенный фактор;*

*- борщ должен сначала быстро закипеть, но сняв пену и положив зелень, следует убавить огонь: пусть борщ “томится” под крышкой;*

*- борщ получается вкуснее, если его, доведя до готовности, не снимают сразу с плиты, а, выключив огонь, оставляют остывать на плите;*

*- сваренные овощи нельзя оставлять в воде, где их отваривали: они становятся невкусными, водянистыми. Сразу же откиньте их на дуршлаг. Исключение -–цветная капуста, ее можно некоторое время подержать в отваре;*

*- в цветную капусту нередко заползают мелкие насекомые. Если поддержать ее перед варкой 5-10 минут в крепко посоленной воде, насекомые всплывут и их легко можно будет слить вместе с водой. Для этой же цели цветную капусту можно вымыть в холодной воде с добавлением уксуса – мелкие насекомые всплывут;*

*- при тушении голубцов на надо наливать много воды или бульона – голубцы получаются слишком водянистые и невкусными;*

*- капусту савойскую готовят по тем же рецептам, что и белокочанную;*

*- капусту лучше тушить с уксусом, тогда она не будет слишком мягкой. Цветную капусту можно тушить в молоке;*

*- белокочанную и краснокочанную капусту можно квасить по одним и тем же рецептам и для маринования использовать одинаковую заливку;*

*- капуста, заквашенная целыми кочанами, будет нежной и упругой, если ряды кочанов пересыпать крупно толченными зернами кукурузы;*

*- квашенную капусту лучше хранить при температуре + 1-4 С, причем рассол должен покрывать ее на несколько сантиметров. Вынимая капусту из кадки, надо выравнивать остаток и не забывать класть сверху груз. Можно переложить капусту в стеклянные банки и залить сверху (на два пальца над поверхностью капусты) растительным маслом – так она сохранится до конца весны;*

*- если капуста перекисла, надо промыть ее перед употреблением теплой кипяченой водой и слегка отжать, если же перекисла чуть – чуть – промыть в холодной воде;*

*- белокочанная капуста всю зиму может храниться свежей в сухом прохладном погребе, если кочаны невялые, неподмороженные и не повреждены. Можно хранить ее в лежачем положении, но так, чтобы кочаны не касались друг друга. В этом случае оставляют кочерыжки длиной 2-3 см. если же капусту подвешивают, то кочерыжки лучше не трогать. Зимой время от времени надо осматривать капусту и обрывать желтые листы;*

*- капусту лучше хранить при температуре от - 1 С до + 2 С. Кочаны с 2-3 кроющими зелеными листьями раскладывают в подвалах и погребах на полки и деревянные настилы в 2-3 ряда (в шахматном порядке кочерыгами вверх). Хорошо сохраняются кочаны, связанные попарно за кочерыги и подвешенные на перекладины.*

**Чучело**: Дорогие гости! Мы для вас приготовили капустные пироги. Барыня Капуста, приглашай всех к столу!

**Барыня Капуста** вместе с участниками праздника проходят к столам на дегустацию пирогов.

**Чучело**: Сегодня вы узнали некоторые секреты еще одного овоща – капусты, ее вкусовые качества, значение капусты для организма человека, познакомились с русским народным фольклором, секретами приготовления блюд из капусты. Наше знакомство с витаминами с грядок продолжается, впереди еще не одна встреча, раскрытие не одной витаминной тайны. Что ж, до новых встреч!