МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 41»

Внеклассное мероприятие

по окружающему миру

в рамках изучения темы «Наше питание»

3 класс

Овощи

Подготовила мероприятие:

учитель начальных классов

МОУ «СОШ №41» г. Саранска

Горбунова Людмила Николаевна

2014-2015 г.

**Сценарий внеклассного мероприятия по окружающему миру**

**«Овощи»**

В рамках изучения темы «Наше питание» по предмету «Окружающий мир»

3 класс УМК «Школа России»

**Тема мероприятия:** Овощи

**Цель мероприятия:**

•  познакомить детей с незнакомыми овощами;

•  развивать логическое мышление, память, внимание;

•  воспитывать интерес к предмету.

**Задачи мероприятия:**

***образовательные:***

• познакомить с классификацией овощей;

• познакомить со способами  первичной обработки овощей;

• познакомить со способами приготовления блюд из овощей;

***развивающие:***

• содействовать развитию мышления, самостоятельности, наблюдательности, навыков самоконтроля и самооценки;

• развивать познавательные  интересы детей;

• развивать умение работать в группах;

***воспитательные:***

• воспитывать бережное отношение к природе;

• воспитывать ответственность за выполненную работу.

**Методы и приемы:**

• методы словесной передачи информации и слухового восприятия (приемы: информационный рассказ, беседа);

• методы передачи информации с помощью практической деятельности учащихся (выполнение практической работы, подготовка проекта);

• методы наглядной  передачи информации и зрительное восприятие (приемы: показ компьютерной презентации);

• методика концентрации внимания (игра «загадки»);

• методы контроля (прием: самопроверка).

**Формы организации на занятии:** групповая, индивидуальная.

**Межпредметные связи:** окружающий мир, технология, ИЗО.

**Учебно-методическое обеспечение:**

**1. Дидактический материал:** карточки, задания для практической работы, рисунки,

**2. Технические средства обучения:** компьютер, проектор, экран,

**I. Организационный момент.**

- Ребята! Мы продолжаем знакомиться с правилами правильного питания. Сегодня узнаем интересное об овощах. Давайте настроимся на хорошую работу.  
**II. Психологический настрой.**  
Улыбнитесь друг другу, садитесь.   
Руки? На месте!   
Ноги? На месте!   
Локти? У края!   
Спина? Прямая!

**III. Начало мероприятия.**

**1. Актуализация опорных знаний.**

- Ребята, как вы думаете, что такое здоровье? А что помогает человеку быть здоровым? (спорт, питание, здоровый образ жизни)

- Зачем человек употребляет овощи?

**2. Определение темы мероприятия.**

- Человеку нужно употреблять овощи, чтобы расти и развиваться и, при этом, не болеть.

- Как вы думаете, о чём мы будем говорить на этом занятии? (Об овощах)

**3. Целевая установка.**

- А что бы вы хотели узнать сегодня?

**IV. Открытие новых знаний.**

**1. Рассказ учителя об овощах.**

- Употребление овощей и фруктов стоит на втором месте после круп, макарон, хлеба, которые богаты углеводами - для заряда энергией. Овощи богаты витаминами и клетчаткой, они нам нужны, чтобы мы не болели. Овощи являются источником многих необходимых человеческому организму витаминов и минеральных солей. Недостаток витаминов и минеральных солей, особенно зимой и ранней весной, является одной из причин снижения сопротивляемости организма к различным заболеваниям. Более того, без этих веществ невозможна физическая и умственная деятельность. Необходимо употреблять как можно более широкий ассортимент овощей, используя их как в сыром виде, так и для приготовления различных блюд. И тогда в вашем организме не будет недостатка витаминов. Добавление овощей к мясу, рыбе и другим продуктам способствует улучшению их усвоения. Овощи стимулируют весь процесс пищеварения. Велико их значение в диетическом питании. Овощи являются наиболее доступным, а иногда и единственным источником витаминов, поэтому они необходимы в нашем ежедневном рационе.

**2. Игра «Закончи фразу». Отгадывание загадок.**

- Ребята, отгадайте загадки, закончив фразу.  
1. Всех от кашля исцелит

Наш природный Айболит.

Потому что знают детки

Это чёрненькая … *редька.*

2. Кругла да гладка,  
Откусишь - сладка.  
Засела крепко  
На грядке … *репка.*

3. То она “сосулька”,

То румянцем пышет,

Но, вкусна в салате

Горькая … *редиска.*

4. Хотя я сахарной зовусь,  
Но от дождя я не размокла,  
Крупна, кругла, сладка на вкус,  
Узнали, кто я … *свёкла.*

5. И зелен, и густ,

На грядке вырос куст.

Покопай немножко:

Под кустом ... *картошка.*

6. Заставит плакать всех вокруг,

Хоть он и не драчун, а ... *лук.*

7. Он кусает - но не пес.

Зубок есть. Но, где же рот?

Белый носит сюртучок.

Что это, скажи, … *чеснок.*

8. Что за скрип? Что за хруст?  
Это что ещё за куст?  
Как же быть без хруста,  
Если я … *капуста.*

**3. Выступления учеников «Витамины в овощах».**

**Ученик 1.** *Витамин А (каротин)*

- Этот витамин содержится в моркови, помидорах, красном перце. Каротину свойственен оранжевый цвет. В сочетании с зеленым веществом – хлорофиллом, оранжевый цвет каротина (витамин А) менее заметен, но содержание витамина А весьма значительно и в зеленых овощах: шпинате, щавеле, зеленом горошке, фасоли. Этот витамин крайне необходим для человека – он способствует заживлению ран, ожогов, лечению желудочных заболеваний, повышает сопротивляемость организма к простудам и инфекциям. При недостатке витамина А ухудшается, в первую очередь, зрение, наступает общая слабость организма.

**Ученик 2.** *Витамин В1 (тиамин)*

- Этот витамин содержится в горохе, фасоли, помидорах, шпинате и некоторых других овощах. Витамин В1 укрепляет нервную систему, предотвращает нарушения пищеварения, улучшает усвояемость углеводов. Суточная потребность в Витамине В1- 2−3 мг, но его отсутствие может способствовать развитию заболеваний.   
**Ученик 3.** *Витамин В2 (рибофлавин)*

- Витамином В2 богаты зеленый горошек, лук, шпинат. Потребность организма в витамине В2 – 2 мг в день. Этот витамин также укрепляет нервную систему и улучшает усвояемость пищи. Недостаток витамина В2 в организме вызывает выпадение волос, заболевания кожи.

**Ученик 4.** *Витамин С (аскорбиновая кислота)*

- Витамин С содержится в капусте, салате, зеленом горошке и фасоли, в перце, помидорах, редисе, шпинате, картофеле. Витамин С предохраняет от заболевания цингой, способствует заживлению ран, переломов, язв, повышает общий тонус организма и, тем самым, способствует его сопротивляемости инфекциям, улучшает усвоение пищи. Витамин С очень нестоек, поэтому при обработке овощей лучше применять эмалированную посуду, а в идеале не подвергать овощи термической обработке вообще. Если мы хотим подкормить свой организм витамином С, то свежевыжатые соки наилучшим образом для этого подходят при условии, что будут выпиты сразу после приготовления.

**Ученик 5.** *Витамин К*

- Больше всего Витамина К содержится в шпинате, салате, помидорах. Этот витамин помогает остановить кровотечения и способствует заживлению ран.   
**Ученик 6.** *Витамин Р (цитрин)*

- Витамин Р содержится в моркови, красном перце, в зелени петрушки, шпинате, помидорах. Витамин Р укрепляет стенки кровеносных сосудов, способствует их эластичности.

**4. Игра «Отгадай овощ».** Отгадывание овощей, изображённых на слайде.

- Ребята, глядя на изображения на слайде, отгадайте, что это за овощ.

(На экране изображения половинок овощей)

**5. Рассказ учителя.**

- Овощи делятся на группы: листовые, плодовые, бобовые, корнеплодные, клубнеплодные, луковичные и стеблевые.

1) Листовые: капустные, пряные, салатно-шпинатные:

*1) капустные:*[капуста белокочанная](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F), [капуста краснокочанная](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F), [брокколи](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B8), [брюссельская капуста](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%91%D1%80%D1%8E%D1%81%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0), [савойская капуста](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%A1%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0), цветная капуста.

*2) пряные*: фенхель, [укроп](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF), [базилик](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%91%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA), [майоран](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD), [чабер](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%A7%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D1%80), [эстрагон](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%AD%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%BD).

*3) салатно-шпинатные:*

*салатные:* салат кочанный, салат листовой, салат ромэн, кресс-салат,

*шпинатные:* щавель, шпинат, манганд; кислица.

2) Плодовые: паслёновые, тыквенные:

*1) паслёновые:* [томат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%82), [перец овощной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86_%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%BD%D0%BE%D0%B9), [баклажан](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B6%D0%B0%D0%BD),[сараха съедобная](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%B0_%D1%81%D1%8A%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F);

*2) тыквенные:* [огурец](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%9E%D0%B3%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%86), [кабачок](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%9A%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D1%87%D0%BE%D0%BA), [патиссон](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%9F%D0%B0%D1%82%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BD), [тыква](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%A2%D1%8B%D0%BA%D0%B2%D0%B0);

3) Бобовые:

[горох](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%85), [фасоль](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%BB%D1%8C), вигна спаржевая, [крылатые бобы](http://www.quickiwiki.com/ru/%D0%9A%D1%80%D1%8B%D0%BB%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%B5_%D0%B1%D0%BE%D0%B1%D1%8B), эдамаме.

4) Корнеплодные:

[морковь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8C), [свёкла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D1%91%D0%BA%D0%BB%D0%B0), [репа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BF%D0%B0), [брюква](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%80%D1%8E%D0%BA%D0%B2%D0%B0), [редька](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%B4%D1%8C%D0%BA%D0%B0), [редис](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%81), [петрушка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0_%28%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%29), [пастернак](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BA_%28%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%29), [сельдерей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B9), [хрен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%80%D0%B5%D0%BD).

5) Клубнеплодные:

[топинамбур](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D0%BC%D0%B1%D1%83%D1%80) (земляная груша), [батат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D1%82%D0%B0%D1%82), [картофель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C).

6) Луковичные и стеблевые:

*1) луковичные:* лук-шалот, лук-порей, лук-батун, шнитт-лук, репчатый [лук](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D0%BA_%D1%80%D0%B5%D0%BF%D1%87%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%B9), [чеснок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%BA);

*2) стеблевые овощи:* кольраби,спаржа,фенхель, черешковый сельдерей.

**6. Выступление учеников «Правила обработки и приготовления овощей».**

**1) Ученик 1 «Правила обработки овощей».**

- Чтобы сохранить питательную ценность овощей и наличие в них витаминов, важно их правильно обработать и приготовить. Мыть их следует в холодной проточной воде, после этого их можно резать. Витамины и минеральные соли в овощах находятся непосредственно под защитной оболочкой в кожуре и мякоти. Чем крупнее они нарезаны, тем меньше потери витаминов. Лучше всего резать овощи перед началом обработки, т.к. оставленные на срок свыше 3 часов (в том числе и в воде), они теряют свои питательные и вкусовые качества.

**2) Ученик 2 «Правила приготовления овощей».**

- Для салатов и винегретов лучше варить овощи в неочищенном виде, чтобы витамины в них меньше разрушались. С этой же целью, сохранение витаминов, желательно готовить овощи на пару или тушить. Если их надо сварить, то их заливают кипящей водой, т.к. при высокой температуре прекращается действие ферментов, разрушающих витамин С. Воду из-под варки овощей можно использовать для приготовления первых блюд. Если овощной суп готовится на мясном бульоне, то в начале его доводят до кипения, а затем опускают в него нарезанные овощи. Чтобы максимально сохранить при варке витамин С, варить овощи следует в кастрюле с плотно закрытой крышкой, не допуская бурного и излишне долгого кипения. Старайтесь не переваривать овощи. Овощную зелень лучше класть в готовые блюда, а если варить, то не более 5 минут.

**7. Защита проекта «Овощной салат». Выступление ученика.**

- Сейчас послушаем защиту проекта «Овощной салат».

Проект по теме «Овощной салат»

План.

1. Что такое овощной салат.

2. Посуда для сервировки салатов.

3. Приготовление моего салата.

4. Использованные источники.

1. Что такое овощной салат.

Овощной салат - блюдо, приготовленное из смеси различных свежих или отварных овощей, порезанных небольшими кусочками, заправленных каким-нибудь соусом. Овощной салат - закуска.

2. Посуда для сервировки салатов.

Приготовленный и красиво оформленный салат обычно подают на стол в специаль­ной посуде или на большом глубоком блюде. Овощные салаты можно разложить по 4 – 6 порций в вазы объемом  480 – 720 мл. Салатники могут быть изготовлены из различных материалов, таких, как стекло прозрачное или матовое, фарфор, керамика, металл, даже пластик. Положить ложку для раскладки салатов. Каждый из присутствующих берет необходимую порцию салатной ложкой. Также, можно брать салатным комплектом, из соединённых вместе ложки и вилки, которыми салат кладут на порционную тарелку.

3. Приготовление моего салата.

Для приготовления салата понадобится:

1. Огурец - 1 шт.

2. Помидор - 1 шт.

3. Перец болгарский – 1 шт.

4. Лук репчатый - 1 шт.

5. Лук зелёный – несколько перьев.

6. Укроп – небольшой пучок.

7. Салат зелёный – несколько листьев.

8. Петрушка - несколько листьев.

9. Растительное масло – 3 ст. ложки.

10. Соль – по вкусу.

Рецепт приготовления салата:

Берём огурец среднего размера. Режем его полукольцами (кожицу можно не чистить). Выкладываем в салатник.

Берём помидор. Помидор лучше выбрать среднего размера. Режем его полукольцами. Выкладываем в салатник.

Берём репчатый лук. Луковицу взять небольшого размера, очищаем её. Режем полукольцами. Выкладываем в салатник.

После того, как все овощи сложили в салатник, нужно немного посолить. Затем берём растительное масло и заправляем готовый салат, осторожно перемешивая.

Для украшения блюда берём укроп, зелёный лук, петрушку, листья салата. Всю зелень выкладываем в салатник с готовыми продуктами.

Салат готов. Выкладываем его в общую вазу. Рядом с индивидуальными тарелками лежат столовые приборы, бумажные салфетки.

Приятного аппетита!

4. Использованные источники:

1. Технология. 3 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений. /Н.И. Роговцева, Н.В. Богданова, Н.В. Добромыслова; Рос. Акад. Наук, Рос. Акад образования, изд-во «Просвещение». –М.: Просвещение, 2014.

2. [ru.wikipedia.org](https://ru.wikipedia.org/)

3. [restorator.name](http://restorator.name/)

4. [luminarc.su](http://luminarc.su/)

**IV. Закрепление полученных знаний.**

**1. Игра «Свари борщ».**

(На экране изображения овощей: картофеля, банана, капусты, моркови, земляники, лука, томата, свёклы.)

- Ребята, давайте поиграем в игру «Свари борщ», для этого нужно выбрать, какие продукты понадобятся нам для борща. (На экране изображения овощей: картофеля, капусты, моркови, лука, томата, свёклы.)

**2. Практическая работа «Приготовление овощного салата»**

- Сейчас мы приготовим овощные салаты.

**1) Повторение этапов приготовления салата.**

- Давайте повторим этапы приготовления салата.

1. Выбрать, какой салат будешь готовить.

2. Приготовить продукты.

3. Вымыть овощи, если нужно – почистить или отварить.

4. Порезать овощи на кусочки.

5. Сложить всё в салатник, посолить, перемешать.

6. Заправить растительным маслом или сметаной.

7. Разложить можно как в общий салатник, так и в порционные тарелки, рядом с которыми лежат столовые приборы, салфетки.

**2) Повторение техники безопасности.**

- Ребята, прежде чем приступить к практической работе, давайте повторим правила безопасности труда.

Техника безопасности:

1. Проветрить помещение.

2. Овощи резать на доске, не отрывая высоко нож от нее.

3. Ножи и вилки передавать ручкой вперед.

4. Во время работы режущие инструменты держать лезвием вниз, не ходить по кабинету с ножом в руках.

5. По окончании работы инструменты передать учителю или положить на определённое место.

**3) Отгадывание загадок.**

- Сейчас мы приготовим два салата: из свежих и отварных овощей. Для этого разделимся на две группы.

- 1-ая группа будет готовить салат из свежих овощей, о которых вы узнаете из отгадок в загадках.

1. В огороде вырастаю.  
А когда я созреваю,  
Варят из меня томат,  
В щи кладут  
И так едят. (Помидор)

2. Я длинный и зеленый,

Вкусен я соленый,  
Вкусен и сырой.

Кто же я такой? (Огурец)

3. Золотистый и полезный,

Витаминный, хотя резкий,

Горький вкус имеет он.

Когда чистишь – слезы льешь. (Лук)

4. Кустик с запахом приятным,  
Душистым, пряным, ароматным.  
Он форму зонтика имеет,  
Когда в нем семена созреют. (Укроп)

5. Что за травку мы сорвали

У себя на грядке?

Зелена, сочна, кудрява,

Пряна, ароматна? (Петрушка)

**4) Отгадывание овоща по его описанию.**

- 2-ая группа будет готовить салат из отварных овощей, которые вы должны отгадать по их описанию.

1. Овощ - круглый, овальный, с кожурой белого, розового, красно-фиолетового цвета. Белой, кремовой или желтой мякотью. Основное питательное вещество овоща - **крахмал**.

2. Овощ - корнеплод оранжевого цвета. Форма корнеплода может быть яйцевидной и усечённо-конусовидной. Богат витамином А, который полезен для зрения.

3. Овощ – корнеплод, тёмно-пурпурного цвета. Форма его зависит от конкретного сорта. Она изменяется от удлиненно-конической до округло-плоской. Мякоть сахаристая, плотная.

4. Плод – в виде стручка прямой или изогнутой формы, плоский или цилиндрический. Семена круглые, гладкие или морщинистые.

**5) Работа в группах.**

(Дети, под руководством учителя и родителей, готовят салаты)

**а) Приготовление салата 1-ой группы.**

1. Помидор - 1 шт.

2. Огурец - 1 шт.

3. Лук репчатый - 1 шт.

4. Укроп - несколько веточек.

5. Петрушка - несколько веточек.

6. Масло растительное - 2 ст. ложки  
7. Соль - по вкусу

**б) Приготовление салата 2-ой группы.**

1. Свёкла - 1 шт.  
2. Морковь - 2 шт.  
3. Картофель - 3 шт.  
4. Горошек зеленый консервированный - 3 ст. ложки  
5. Масло растительное - 2 ст. ложки  
6. Соль - по вкусу

- Ребята, в чём же польза овощного салата?

**3. Работа с пословицами и поговорками.**

- В течение года мы знакомились с некоторыми жанрами устного народного

творчества. Давайте вспомним их. (Сказки, пословицы, поговорки, приметы, скороговорки, загадки и т.д.)

- Познакомимся с некоторыми пословицами и поговорками об овощах. Их рождение связано с практической деятельностью людей, главным образом - с познанием окружающего мира.  
*1. Всякому овощу свое время.*   
2. *Всякий день с овощами, да не всякий день со щами.*

*3. Без капусты щи не густы.*

*4. Чеснок да лук от семи недуг.*

**4. Работа с фразеологизмами.**

- Овощи и их названия встречаются не только в пословицах и поговорках, но и во фразеологизмах. Послушайте их и, если сможете, объясните, как вы их поняли.

*1)* *Голова садовая. (Значит: капустный кочан, т.е. несообразительный, нерасторопный, неловкий человек, разиня.)*

*2) Горе луковое. (Т.е. незадачливый, неуклюжий человек; недотепа).*

*3) Проще пареной репы. (Т.е. очень просто).*

*4) Сердце с перцем, душа с чесноком. (Т.е. злой человек).*

**V. Итог мероприятия.**

**1. Беседа по вопросам.**

- Ребята, вот и подошло к концу наше интересное мероприятие.

- Что нового узнали об овощах?

- Чем полезны для нас овощи?

- Как лучше готовить овощи, чтобы при готовке сохранилось больше витаминов?

**2. Работа с карточками.**

- Ребята перед вами лежат карточки. Нужно сложить из них предложение.

*(Дети складывают предложение)*

*Овощи – слава докторов и гордость поваров.*

- Как вы понимаете это высказывание?

**V. Рефлексия.**

- Какое задание было самым интересным?

- Сможете ли вы сделать такие салаты дома?

- А сейчас достаньте смайлики и сами оцените свою работу на нашем занятии.

**VI. Использованные источники.**

1. Плешаков А.А. Мир вокруг нас: учебник для 3 класса четырехлетней начальной школы.- М.: Просвещение, 2014.

2. Плешаков А.А. От земли до неба: атлас – определитель для начальной школы.- М.: Просвещение, 2014.

3. Плешаков А.А. Зеленые страницы: Книга для учащихся начальных классов. - М.: Просвещение, 2014.

4. Плешаков А.А., Румянцев А.А. Великан на поляне, или первые уроки экологической этики: книга для учащихся 3 класса. - М.: «АСТ - Пресс школа», 2014.

5. Федоров А.И. Фразеологический словарь русского литературного языка.

М: Астрель: АСТ, 2008. - 828 с.

6. [ru.wikipedia.org](https://ru.wikipedia.org/)

7. [allrecipes.ru](http://allrecipes.ru/)

8. [znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru/)

9. [flaminguru.ru](http://flaminguru.ru/)

10. [ermak.su](http://www.ermak.su/)

11. [zagadka.yaxy.ru](http://zagadka.yaxy.ru/)

12. [eti-deti.com](http://eti-deti.com/)

13. [udec.ru](http://www.udec.ru/)