



M. Gorkio progimnazija

Patirtinis ugdymas

„Žuvys“

2b ir 2T klasės

2019/2020 m.m.

TIKSLAS:

ПОЗНАКОМИТЬСЯ И ПОЛУЧИТЬ ЗНАНИЯ О РЫБАХ ЛИТВЫ, ИХ ЖИЗНИ, ОСОБЕННОСТЯХ ПОВЕДЕНИЯ В СРЕДЕ ОБИТАНИЯ.

UŽDAVINIAI:

ПОЗНАКОМИТЬ УЧЕНИКОВ С ЖИЗНЬЮ РЫБ В РАЗНЫХ УСЛОВИЯХ, С ПРОФЕССИЕЙ РЫБАЛОВА

ФОРМИРОВАТЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ О ПОЛЬЗЕ РЫБ В ПРИРОДЕ И ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА

ПОИСК ЛИТЕРАТУРЫ О РЫБАХ И ПРОСМОТР ДОКУМЕНТАЛЬНЫХ ФИЛЬМОВ

ПОЗНАКОМИТЬ С РЫБОЛОВСТВОМ В КЛАЙПЕДСКОМ КРАЕ. ВОСПИТЫВАТЬ ЛЮБОВЬ К ПРИРОДЕ И ЕЁ ОБИТАТЕЛЯМ

СОЗДАТЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЫБ ДЛЯ ПОЛЬЗЫ ЧЕЛОВЕКА И КУЛИНАРИИ

СОВЕРШЕНСТВОВАТЬ НАВЫКИ ОБСЛЕДОВАНИЯ ПРЕДМЕТА (ПРОВЕДЕНИЕ ОПЫТОВ, РЕШЕНИЕ КРОССВОРДОВ, НАБЛЕДЕНИЕ ЗА ЖИЗНЬЮ РЫБ)

REZULTATAS:

ПРЕОБРЕТУТ ЗНАНИЯ О ВИДАХ РАЗЛИЧНЫХ РЫБ, МЕСТАХ ЕЁ ОБИТАНИЯ, ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРИРОДЕ.

УЧАСТИЕ В ЭКСПЕРЕМЕНТАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, УМЕНИИ ДЕЛАТЬ ВЫВОоды.
ЗНАНИЕ О ПОЛЬЗЫ РЫБЫ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА.

ЗНАНИЕ ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОГО ПОВЕДЕНИЯ В МЕСТАХ ЛОВА РЫБЫ

СОЗДАНА КНИГА «РЕЦЕПТЫ ЛЮБИМЫХ СЕМЕЙНЫХ РЫБНЫХ БЛЮД»

НАУЧЕНЫ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РЫБОЛОВНЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ

VEIKLA:

- ЭДУКАЦИОННОЕ ЗАНЯТИЕ «ЗНАКОМСТВО С РЫБАМИ, СКЕЛЕТ РЫБЫ»
- ИНТЕРЕСНЫЕ ИСТОРИЧЕСКИЕ ФАКТЫ ИЗ ЖИЗНИ РЫБ
- ПРИВЛЕЧЬ ВНИМАНИЕ УЧЕНИКОВ К ПРОБЛЕМЕ РЕЗКОГО СОКРАЩЕНИЯ РЫБЫ В МЕСТАХ ОБИТАНИЯ
- ПРОСМОТР ПОЗНОВАТЕЛЬНЫХ ДОК. ФИЛЬМОВ О РЫБНОМ ПРОМЫСЛЕ И РЫБНОМ ХОЗЯЙСТВЕ. ВСТРЕЧА С КАПИТАНОМ РЫБОЛОВНОГО ФЛОТА .
- КАК И ЧЕМ ЛОВИТЬ РЫБУ? КАК НАУЧИТЬСЯ ЛОВИТЬ РЫБУ?
- ВЫСТАВКА ДЕТСКИХ РАБОТ «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»
- ВИРТУАЛЬНАЯ ЭКСКУРСИЯ В МОРСКОЙ МУЗЕЙ – АКВАРИУМ
- ВИКТОРИНА «ЧТО Я ЗНАЮ О РЫБАХ»
- СОЗДАНИЕ КНИГИ «РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»
- ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ РАБОТЫ ЗА ГОД «РЫБЫ ЛИТВЫ»











Рыбные Рецепты



Карп

с рисом

Ингредиенты:

Карп - 2 кг
рис - 1 стакан
морковь - 2 шт.
лук репчатый - 2 шт.
лимон - 1 шт.
растительное масло - 2 ст. л.
сметана - 2 ст. л.
соль, перец чёрный - по вкусу

Карп очистить, посолить, поперчить, полить соком лимона и оставить на 20 минут. Рис отварить, нарезать лук, а морковь натереть на крупной тёрке. Обжарить лук с морковью. Смешать рис с овощами, посолить поперчить. Карп фаршируем начинкой и выкладываем на фольгу. Смазываем карпа сметаной и заворачиваем в фольгу. Отправляем в разогретую до 180-200°C духовку на 4 часа.



Приятного аппетита!



2 т

Форель с овощами

Ингредиенты: форель - 700 г, лук репчатый - 2 шт., перец сладкий - 1 шт., чеснок - 2 зуб., средние, масло авокадо - 2 ст. л., соль - по вкусу, перец чёрный - по вкусу, приправы - по вкусу для рыбы.

Запеченная готовится форель с овощами в духовке, моем рыбу, с рыбы срезаем мелкую чешуйку, добавим лимонные приправы для рыбы, поперчим и посолим, смазать маслом.

Порубить чеснок, овощи порезать. В форму выложить рыбу, выложить овощи и запекать около получаса, при температуре 180 градусов.



Рыбы.

Рыбы живут по всему миру в соленой и пресной воде. Они бывают разных форм и размеров. В этом году на уроках мы узнали, что у рыб есть жаберы, грудной, спинной, хвостовой, брюшной и анальные плавники. Рыбы покрыты чешуйками, они помогают рыбе скользить в воде. Рыбы часто плавают косяками. Мы познакомились с видами рыб. Я знаю, что самая крупная рыба это китовая акула, а самый маленький -

карликовый бычок. Ещё к маме в школу на урок приходил капитан, он рассказывал про морские путешествия. Мы весь год лепили, рисовали, читали, познавали интересные факты о рыбах, а сегодня посетили виртуально морской музей. Мне очень понравилось знакомство с рыбами, теперь в планах поехать с мамой на рыбалку.