

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Бутырская основная общеобразовательная школа»  
Валуйского района Белгородской области**

**Занятие по технологии для 6 класса  
«Рыба и морепродукты»  
в форме разгадывания кроссворда**

**Автор: Голочалова Светлана Федоровна  
учитель технологии  
МОУ "Бутырская ООШ",  
Белгородская область**



## Ответы к кроссворду «Рыба и морепродукты»

№	Вопрос
<i>По вертикали</i>	
1	Размер рыбы от 1,5 кг и больше
2	Способ приготовления рыбы
3	Несвежая рыба выделяет неприятный...
4	Название нерыбных морских продуктов
5	Минеральное вещество, входящее в состав рыбы
6	Название нерыбных морских продуктов
7	Какого цвета жабры у свежей рыбы?
8	Минеральное вещество, входящее в состав рыбы
9	В состав рыбы входят следующие ... : А, В, Д
10	Вид рыбы по состоянию
11	Во избежание заражения или отравления необходимо соблюдать ... требования
12	Процесс обваливания рыбы в муке или сухарях называется ...
13	Рыба, в которой содержание жира 27% , называется ...
14	Название нерыбных морских продуктов
<i>По горизонтали</i>	
15	Процесс оттаивания рыбы

						<sup>7</sup> к			<sup>10</sup> ж		<sup>12</sup> п		<sup>14</sup> г
<sup>1</sup> к	в		<sup>4</sup> о	<sup>5</sup> ф	<sup>6</sup> к	р		<sup>9</sup> в	и	<sup>11</sup> с	а	<sup>13</sup> ж	р
<sup>15</sup> р	<sup>2</sup> а	<sup>3</sup> з	м	о	р	а	<sup>8</sup> ж	и	в	а	н	и	е
у	р	а	а	с	е	с	е	т	а	н	и	р	б
п	к	п	р	ф	в	н	л	а	я	и	р	н	е
н	а	а	ы	о	е	ы	е	м		т	о	а	ш
а		х		р	т	е	з	и		а	в	я	к
я					к		о	н		р	к		и
					и			ы		н	а		
										ы			
										е			