Открытый урок русского языка в 7 классе

«Кулинарный» урок по теме «Одна и две буквы нв причастиях и отглагольных прилагательных».

Тип урока: комбинированный урок-закрепление.

Цели деятельности учителя: закрепить навыки правописания *н*  и *нн* в суффиксах страдательных причастий прошедшего времени и отглагольных прилагательных.

Планируемые образовательные результаты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предметные | Метапредметные | Личностные |
| Закрепить навыки правописания *н* и *нн* в суффиксах страдательных прчастий и отглагольных прилагательных; графически обозначать условия выбора правильных написаний. | Умение осознанно использовать речевые средства  для выражения своих мыслей и потребностей; умение оценивать правильность выполнения учебной задачи. | Уважительное отношение к родному языку; потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; стремление к речевому самосовершенствованию |

**Применяемые в данной разработке педагогические технологии:** здоровьесберегающие технологии (физминутка для глаз, самомассаж, смена видов деятельности на уроке), технология развития мышления, технология оценивания образовательных достижений, работа в «малых группах», технология разноуровневого обучения, технология проблемного обучения, ИКТ.

Методы и формы обучения: проблемный метод; деятельностно-практический метод; индивидуальная, групповая, фронтальная.

Оборудование: мультимедийный проектор, интерактивная доска, компьютер, программные средства MicrosoftPowerPoint, MicrosoftWord , средства ИКТ, учебник, раздаточный дидактический материал.

Демонстрационный материал: мультимедийный ряд: презентация по теме урока; видеоролик, выполненный группой ребят; презентация группы учеников, которые прошлись по магазинам и павильонам, чтобы найти ошибки в написании *н* и *нн* в суффиксах причастий и прилагательных.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы урока. | Обучающие и  развивающие  компоненты,  задания  и упражнения. | Деятельность учителя. | Деятель-ность  учащихся | Универсальные  учебные действия | Промежу-  точный  контроль |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 |
| I.Мотивация к учебной деятельности. | Эмоциональная, психологическая и мотивационная подготовка к повторению изученного материала  Лексическая работа. | (СЛАЙД 1)— Сегодня урок русского языка будет необычным. Ребята, проверьте готовность к уроку. Сделайте необходимые записи в тетради: число, классная работа. Тему урока мы сформулируем чуть позже.  (устно) - Скажите, как называется специалист по приготовлению пищи. (Повар)  - Образуйте прилагательное от этого существительного. (ПоварскОе искусство).  - Кто такой шеф-повар? (Шеф-повар). Кто может стать им?  (СЛАЙД 2)— Сегодня урок русского языка будет? (кулинарный)  (СЛАЙД 3) — Вслушайтесь в стихотворение Роберта Рождественского. О чём оно?  - Он же повар? Специалист по кулинарии? (Кулинар) КУЛИНАРИЯ – искусство приготовления пищи.)  [- Повар и кулинар: в чем их различие? (ученик)](http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=aye7&from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=2108.DhJCkYfIWxOFkeJpI-GzPwqjdSAErws140fJxf7Qi8HPeo9r1YMdL_5Z6oTrTeAn2bCNnro48ZsxioC-A5vAyoyNx4116yykJnxvQOSpm9HLLoIUIpGGVgqSSozG6eoh.202f0fc0172f6db70b22ab2d6fb669a30339c996&uuid=&state=PEtFfuTeVD5kpHnK9lio9dFa2ePbDzX7kDTG1R8Zf0ARBi8_2I6jPgTRYybhxriMEZK5yuDjTkq0LI8l4nZ89sa62GqeUkNobkHE5vyJsS8,&&cst=AiuY0DBWFJ7q0qcCggtsKQxyaTe0KFwHRVaRpPqHKMR0dj-VNNNd3usWfX9CxG6uPMjQOpCO-WGpkJse5J74sTdgmWcCfSlb8V3TTyQwI_7lca-zbLsk4QdJKwQGkzsr6vZ76Bd0HORMy9vozQIEmDol49UHOZO0JYVkIyF91dNPgbp8A5enGtq-gTLosUG9V6xedRSR7_E8mton7z7PY8P9qhBQQKTsVMT7IorHSGEGBD_jN_yFtJGzfeds6ZA7EAzKi-isscxDeNhIqyCj4TKGG7j7SispWGs8sAfCKZUAaULzUjannBykSfABEAb-n1Kf10t0nU2H7skYuRsv9Rqq2pi399e6mkeSWmSITjgDd0YfhkqnCp4M6jar2EXj5l4SQ-sQ_4MKiDXnTuVrD4jzEtQsZHFfg_zTHxsTma1w-RvgaR0jC0mAxxffg0PtP1OkCpBqQOkhQ-MhLIobP4zoOPrQkzVEX7rzpYEMU7KXFLFRVKz4_-eB0FwWXmYCzAv2h8ivSD3AIZ9V1Sd07PbPKZgBWGvCIDJ-yi4JT_46H2ug7oBaXaElwavb8YS9IALKfw2FFp3usC38DwrU3_itgbk67wiQrVXWlv3rxchxRR5jr3vpGuQfNSd4ObP5K2vevIHreVqfBpxfUucZ6d3o7RdvzqKPJMye1_8l3FisTU7hW-CeHirNgQAOabrqwV9m-t0IsUCLRwpZbQIvlVSPXN3g5lplxz4ZLS11Oudw6IloqFtVtlN8QPD0HhqXKXEKq_9ijQ31-EUANFcWEi5zaqyhDt3UIiuPDFoEE0VR6RXl8IQstpDb3EdJIvnjh7d6V29OE9U-LE27edabXknef32_73ZOyx6bVfQuKMhwA4XFbixouCsf9Sny8SUYW5VUAHdLVxR8vg93OalLISSMumvcmklf4QZ6ORk0w_QZ9BNSBC6-yowQi224NSAZZDjuyTH7W1shzOBgrsgIjDi0WdG8_0NyeddgsSNlSFjZN86JV5CBmXFxkz9b1Mpn-jMru61hUwn_McMvj3EtPLsxwIUBj3qfqyxZI-UGtNBnhT7oV3lNaTUR8A3y8CK3dfUykX9IiFGCbpf5ySDlfahEZu_8tQNY&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxbjhoY2p4NFZFMzZsS0pjSHRhSThyS2E4b0NISTJ3ampKZTM4Z1R0eS1pb1RxM2lUZXl2RXZMTDlvQkRZbjhuZ21vdUZWVWFndUZrS2Q0cjItNkpBTVBZTnEtNlkzNEtUbzVmbmJKQUxiR1o5RWdQZE4wMXl6YW5Ic3dTQ19Bd0lsRWJCVlN0cVNidVZaSHJsV2RqMm1idjRQbmtOeldqalAtMjZ3UmpSejJt&sign=62d5ae5325593bb465be62e2c831da1e&keyno=0&b64e=2&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpt8x7XURrh8JJLx_bFlo0ZiFc2z1oVsMHokY_TDUxxqkmUVVFHwpVz-mzHxmT4NhJ69jazNrMY2AN2H2s4BAtzzTXSi2UlR-fUZGLQm4AEvqTKi55qzsYldET1Bt62iQTpjBGhZb0PI19BJAjPHAj6PruV0Mw3k5qy57YfAao0q07IdpaZEzSRxFnMJwr7x-1mkshAxmtLwnJDAyhYsD84tWuQ_d7DfpUrDGzoDPHIybOed9tt_I6ll0Hzz3RBmIJS9SWSHAPLRMisOQ-gfkLmakXW35owAjYjZYDiKihbiI,&l10n=ru&rp=1&cts=1554107953210&mc=4.418722908066562&hdtime=66459" \t "_blank)  - Это специалист, который занимается созданием всевозможных кондитерских изделий (конфеты, выпечка, торты и т.п.). Профессионалы востребованы в пекарнях, ресторанах, отелях, а так же в супермаркетах, которые реализуют собственную продукцию. *(Кондитер)*  - Что входит в обязанности кондитера? (Ученик) | Слушают учителя, участвуют в диалоге с учителем.  Осваивают лингвистические термины. | Познавательные:  планируют необходимые действия.  Регулятивные: принимают и сохраняют учебную задачу.  Коммуникативные:  Задают вопросы, слушают и отвечают на вопросы, формулируют собственные мысли, высказывают свою точку зрения. | Устные ответы. |
| II.Актуализация и проблемное учебное действие. | (СЛАЙД 4, 5)  (СЛАЙД 6)  (СЛАЙД 7)  (СЛАЙД 8)  Видеоролик  Литвиненко Регина  Ошибка? | - На этом уроке нам придётся часто употреблять эти слова. Запомните их написание. Мы не только научимся правильно писать названия новых блюд, но даже поговорим о том, как их готовить. Запишем рецепты в тетрадь, но для этого нам надо вспомнить написание орфограммы, которая красной линией идёт в программе 7 класса.  - Из одного и того же блюда можно приготовить множество разнообразных блюд. Что, например, можно приготовить из капусты?  варё(н,нн)ая ← капуста → тушё(н, нн)ая  ↓  маринова(н,нн) ая  - Объясните, почему именно так написаны слова. К какой части речи они относятся?  Значит, какую орфограмму повторим? И цель нашего урока? Вспомнить случаи написания н и нн и закрепить эти написания. ЗАПИШИТЕ ТЕМУ УРОКА.  - А можно ли изменить написание слов, не меняя самого блюда?  - Теперь сравните следующие выражения:    (Разница в написании слов, как ни странно, зависит от «способа» приготовления блюда: в первом случае мясо тушится без овощей, они подаются уже к готовому блюду (поэтому перед нами отглагольное прилагательное, в котором пишется одна буква н); в другом — мясо тушится вместе с овощами, и так как слово, образованное от глагола тушить, имеет зависимое слово, то в нем пишется — нн.  — Найти подобные примеры можно в кулинарных книгах. А сейчас на разных и сайтах. Учимся писать рецепты кулинарных блюд. Объясните правописание н, нн.  (*Родительный падеж множественного числа)*  абрикосов, ананасов, апельсинов,  баклажанов, бананов, георгинов, гранатов, мандаринов, помидоров, томатов, но яблок)  **Двигательный режим (самомассаж ушных раковин, пальцев рук)** | Обдумывают ответы на вопросы, отвечают  Делают выводы.  Обдумывают ответы на вопрсы. | Познавательные:осуществляют операции синтеза, анализа, сравнения.  Регулятивные: сохраняют учебную задачу.  Коммуникативные:  Строят небольшие монологические высказывания  Познавательные:  извлекают информацию. Коммуникативные:  осуществляют совместную деятельность. | Устные ответызаписи в тетради  Запись в тетради, задают вопросы для уточнения информации. |
| III. Отработка орфографического правила по теме урока | (СЛАЙДЫ 9,10) *Работа в парах.*  (СЛАЙД 11)  (СЛАЙД 12) | * Раскройте значение кулинарных терминов. Для этого соедините правильно термин и его значение. Что у вас получилось? Подберите к терминам синонимы-глаголы, помогающие понять их значение. Запишите в тетрадь эти пары столбиком. * Итак, внимание, образуйте от данных глаголов слова с Н и НН в суффиксах и запишите полученные слова в столбик. Что у вас получилось? * *(добавьте зависимое слово)*   Давайте посмотрим, какие же слова подойдут по смыслу в качестве зависимых? *(подсказкой являются слова из слайда предыдущего)*  Панированный  Пассерованный  Бланшированный  *Рыба панирована в сухарях.*  *Рыба бланширована поваром.*  *Морковь пассерована в масле.*  *Морковь бланширована на кухне.*   * Подчеркните краткие страдательные причастия как члены предложения. | Формулируют цель. Делают выводы. | Познавательные:  извлекают информацию.  Регулятивные: планируют необходимые действия.  Коммуникативные:  осуществляют совместную деятельность. |  |
|  | ПРЕЗЕНТАЦИЯ (слайды с фотографиями, сделанными в магазинах и павильонах, где есть ошибки)  (Негода Никита) | - Найдите ошибки: зернёный творог, пирожок печённый, пирожки жаренные,  сахар пресованый, молоко сгущёное, маринованые огурчики | Делают выводы, выполнят письменное задание | Познавательные:  извлекают информацию, исправляют ошибки, доказывают. | Записи в тетрадях. |
|  | Творческая работа.  Работа в группах.  Вывод.  Учитель.  РЕФЛЕКСИЯ  Дом.зад.  (на выбор) | Следующий этап нашего «вкусного» урока – создаём новые блюда. Кулинар - это человек, который создаёт новые, ранее неизвестные блюда и их комбинации, ведёт эксперименты и двигает приготовление пищи вперёд. Итак, мы сейчас будем все в роли кулинаров.  1 группа. САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ  Создайте рецепт, заменяя глаголы некоторые глаголы причастиями.  нарезать огурцы мелкими кубиками соединить с луком  испечь, очистить свёклу натереть на крупной тёрке  нашинковать кольцами лук  получить массу перемешать  приправить по вкусу солью, сахаром, соком лимона, тмином, растительным маслом.  Испече…ую, очище…ую свеклу натереть на крупной терке. Огурцы, нареза…ые мелкими кубиками, соединить с луком, нашинкова…ым кольцами. Получе…ую массу перемешать, приправить по вкусу солью, сахаром, соком лимона, тмином, растительным маслом.  2 группа. Смешанный салат.  Создайте рецепт, заменяя глаголы некоторые глаголы причастиями.  картофель варить, морковь не варить, яблоки мочить, солить огурцы  нарезать добавить квасить шинковать капусту  заправить соусом приготовить из горчицы, масла и уксуса, или майонезом  Варе…ый картофель, неваре…ую морковь, моче…ые яблоки, соле…ые огурцы нарежьте и добавьте кваше…ую шинкова…ую капусту. Заправьте соусом, приготовле…ым из горчицы, масла и уксуса, или майонезом.  3 группа. У вас на парте есть карточка с деформированным текстом. Вам нужно заменить подчеркнутые глаголы словами с суффиксами Н и НН.  Деформированный текст  КИСЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ  *Вишню, которую очистили от косточек, пересыпали сахаром, оставить на некоторое время. Затем  ягоды, которые перемешали для образования сока, добавить в готовый кисель.*  *Косточки ягод, которые залили горячей водой и вскипятили, процедить. В готовый кисель влить сок ягод и перемешать.*  *При подаче на стол разлить в стаканы, сверху положить ложечку взбитых сливок.*  4 группа. Шоколадная колбаска.  1.1 банку сгущёнки варить  2. Печенье 500 гр измельчить в чашке ступкой  3. 2/3 пачки масла приготовить лучше заранее, чтобы было мягким.  4. Тщательно перемешать всё ложкой.  Фольгу или пищевую плёнку разложить на столе. Выложить на неё получившуюся смесь, свернуть фольгу, придать форму колбасы, можно немного покатать. Убрать колбасу в морозильник на 2 часа, можно и дольше (если хватит терпения). Самый лучший вкус колбаса набирает где-то через сутки. Ну а когда готово, нарезаем как обычную колбасу.  ***Двигательный режим (гимнастика для глаз)***  Вывод. НАЗОВИТЕ СЛУЧАИ, КОГДА ПИШЕТСЯ Н, НН.  - Сегодня мы прикоснулись к профессии повара и кулинара.Приобрести их можно в Иркутском областном техникуме индустрии питания. Техникум осуществляет подготовку кадров для кафе, ресторанов нашего города и области. Специализируется учебное заведение по профессиям повар, кондитер, официант, бармен. Высшее кулинарное образование можно получить в некоторых торговых институтах. Как правило, у них есть направления типа «Технологии пищевых производств». Специалист с таким дипломом может не только работать по специальности повар-технолог, но и имеет специализированные знания в области организации процесса, расчета компонентов, технологических карт, составления меню.     |  | | --- | | Оценочный листок  Ф.И.--------------------------------------------------------------------------------  Поставьте себе оценку за урок, учитывая следующие критерии:  - как работал на уроке -  - как работал твой сосед по парте –  - как работал в группе -  Оценка учителя: |   **Задание 1**: творческая работа. Сочинение-миниатюра «За праздничным столом», «Я готовлю обед» с использованием орфограммы «н и нн в причастиях»  **Задание 2**: Подобрать словарный диктант из 20-25 слов (словосочетаний) по изученной теме для работы в классе. | Групповая работа. | Познавательные:  Приобретают умения использовать полученные знания.  Регулятивные: планируют необходимые действия.  Коммуникативные:  осуществляют совместную деятельность, высказывают и обосновывают свою точку зрения. | Практическая работа в тетрадях  Составление связных рассказов. |