

Разработка открытого урока в 7 классе.

Тема урока: Правописание Н -НН в суффиксах причастий

и отглагольных прилагательных

(3-й урок по теме. Составлен по материалам УМК Баранова М.Т., Ладыженской Т.А., Тростенцовой Л.А.)



Учитель Бровякова Е.В.

Тип урока: повторительно-обобщающий

Вид урока: урок-сюрприз

Технология: технология контекстуального обучения

- Цель:**
1. Формировать навыки правописания *н* и *нн* в суффиксах страдательных причастий прошедшего времени;
 2. Научить отличать страдательные причастия прошедшего времени от отглагольных прилагательных;
 3. Создать условия, направленные на формирование УУД на основе различных образовательных технологий;
 4. Создать условия для развития орфографической зоркости учеников; логического мышления и аналитических навыков (умение выделять главное, обобщать, делать выводы); навыков самостоятельной работы (самоанализ, самоконтроль);
 5. Воспитывать интерес к изучению русского языка.

Оснащение урока:

1. Раздаточный материал.
2. Компьютерная презентация, содержащая необходимые для урока сведения.

Ход урока

1. Вступительное слово учителя

Цель: объяснить учащимся цель урока

Учитель. Ребята, сегодня у нас необычное занятие: урок-сюрприз. Я даже не могу сообщить вам план сегодняшнего урока. Скажу только одно: приготовьтесь к неожиданностям.

2. Актуализация опорных знаний

Цель: повторить правило написания Н-НН в суффиксах причастий и прилагательных на основе работы с текстом

Учитель. Ребята, давайте подумаем, что бы еще придумать, чтобы запомнить сложное правило «Н-НН»? вчера я отправила запрос по Интернету, и вот что я получила в ответ.

Коллективная работа: дети объясняют написание Н-НН

Слайд №1

Смышленым детям достаточно повторить правило несколько раз, а потом, выпив кипяченой воды, выполнить придуманные учителем упражнения, в которых повторяется одно и то же. Незваные гости все так же, как и раньше, приходят неожиданно, даже нежданно-нежданно, зато приносят не крашеные деревянные ложки, а золоченые и посеребренные блюда. Причем непременно все сидят на кожаном диване, возле которого есть полированный столик с крахмаленой скатертью и вязаными салфетками.

Учитель. Хорошо, конечно, когда приходят гости. Но чем же их угощать?

3. Объяснительный диктант

Цель: добиться осознанного написания слов с Н-НН при воссоздании текста рецепта. при объяснительном диктанте.
(раздадим карточки)

№1 куплен..ый банан	№3 резан..ый батон
№2 лишен..ый шкурки баклажан	№4 варен..ый бульон
№5 на масле жарен..ый бекон	№6 протушен..ый бифштекс
№7 в духовке пропечен..ый кекс	№8 в кастрюльку брошен..ый чеснок
№9 курин..ые ноги	№9 вялен..ые лещи
№11 дроблен..ый орех	№12 маринован..ый салат

Учитель. Теперь мы все вместе составим уникальный рецепт.

(Объяснительный диктант)

Ученик диктует написание на ней словосочетания и объясняет написание Н-НН. Потом все записывают эти словосочетания к себе в «Уникальный рецепт» (слайд №2)

Уникальный рецепт

Возьмите _____
Добавьте _____
И киньте в _____
На _____
Обжарьте вы со всех сторон.
Готов _____
В _____
Приправа для _____
А пара _____
Вкусней тарелки кислых щей.
Вы в свежлу _____
Бросайте быстро, без помех,
Ваш _____
Отведать каждый будет рад.



4. Самостоятельная работа «Моя будущая профессия – кулинар»

Цель: проверить уровень усвоения темы

Учитель. А теперь каждый из вас получает необыкновенный конверт, в котором вы найдете все, что вам необходимо для создания собственного рецепта. Может быть, кто-нибудь из вас станет известным кулинаром, а пока только смоделируем будущее.

Наша работа состоит из двух этапов:

- 1) Выясняем содержание холодильника.
- 2) Составим рецепт вместе с другом.

Задание. Вставьте пропущенные буквы на карточках.

ЯБЛОКО

румян..ое,
нарезан..ое кубиками,
мочен..ое,
смешан..ое с творогом,
очищен..ое
(слайд №3)



КЛУБНИКА

морожен..ая, перемешан..ая
со взбитыми сливками
выращен..ая собствен..ыми руками,
куплен..ая на ярмарке, посыпан..ая
сахарной пудрой
(слайд № 4)



ТОРТ

Сметан..ый, маслян..ый крем, запечен..ый
в духовке, украшен..ый фруктами, в виде
плетен..ой корзинки, пропитан..ый

(слайд № 5)



МОЛОКО

обезжирен..ое, кипячен..ое,
пастеризован..ое, охлажден..ое,
топлен..ое в духовке, некипячен..ое

(слайд № 6)

МОРОЖЕНОЕ

клюквен..ое
морожен..ое
посыпан..ое шоколадом
политое крыжовен..ым
сиропом
украшен..ое вишней

(слайд № 7)



КАРТОФЕЛЬ

чищен..ый, резан..ый кубиками,
нарезан..ый соломкой,
подрумянен..ый,
варен..ый в курин..ом бульоне

(слайд № 8)





ГРИБ

мелко резан..ый, сушен..ый, тушен..ый в сметане, смешанный с измельчен..ым зелен..ым луком (слайд № 9)



ЛУК

резан..ый, пассирован..ый, ошпарен..ый кипятком, нарезан..ый кольцами, посыпан..ый рублен..ой петрушкой (слайд № 10)



КАПУСТА

шинкован..ая, тушен..ая с мясом, квашен..ая в бочке, солен..ая, приправлен..ая майонезом

(слайд № 11)

МОРКОВЬ

жарен..ая в топлен..м масле, варен..ая в подсолен..ой воде, резан..ая длинными полосками (слайд № 12)





ГОРОХ

маринован..ый
свежеморожен..ый
зелен..ый
консервирован..ый
варен..ый и толчен..ый
(слайд № 13)



КУРИЦА

фарширован..ая грибами, обвален..ая в кокосовой стружке, сильно перчен..ая, варен..ая в бульоне, жарен..ая, несолен..ая
(слайд № 14)



ЧЕСНОК

маринован..ый, чищен..ый, рублен..ый, смешан..ый с петрушкой, мелкокрошен..ый, высушен..ый

(слайд № 15)

ПОМИДОР



нарезан..ый дольками, фарширован..ый мясом, приправлен..ый майонезом, нарезан..ый только что сорван..ый, малосолен..ый
(слайд № 16)



АНАНАС

консервирован..ый, резан..ый кубиками, облитый сметан..ым кремом, посыпан..ый дроблен..ым орехом, красиво разложен..ый

(слайд № 17)



БАНАН

сушен..ый, резан..ый, заправлен..ый сгущен..ым молоком, смешан..ый с лимон..ыми дольками
(слайд № 18)



АПЕЛЬСИН

очищен..ый, разрезан..ый, привезен..ый из-за границы, выдавлен..ый, предложен..ый на десерт, смешан..ый с мандарином
(слайд № 19)



(слайд № 20)

ГРУША
чищен..ая,
резан..ая дольками,
сорван..ая с дерева,
подан..ая с морожен..ым, съеден..ая



(слайд № 21)

ЕЖЕВИКА
свежеморожен..ая,
посыпан..ая сахаром,
консервирован..ая,
использован..ая в качестве
украшения

для слоен..го пирожного

5. Работа в группах (по два человека (1-2 вариант, 3-4 вариант, 5-6 вариант, 7-8 вариант)
Цель: формирование умения создавать собственный текст повествовательного характера, используя ключевые слова.

Задание. Составьте рецепт, используя продукты, изображенные на слайдах, ваших карточках (вовсе не обязательно использовать все)

6. Закрепление изученного

Учитель. Пока я буду знакомиться с вашими шедеврами, предлагаю продолжить историю об удивительных превращениях продуктов.

Выполним упражнение.

Теперь займемся мы столом.

Он полирован..ый притом.
Крахмален..ая скатерть есть.
А вязан..ых салфеток шесть.
Покрашен..ы еще вчера
Все ножки кресел и стола.
Вилки золочен..ые,
Ножи посеребрен..ые.
И вот учен..ый попугай
Гостей зовет на каравай.
Вот бьют старин..ые часы.
У дам припудрен..ы носы.
Вот стеган..ых жилетов ряд
И туфель чищен..ых парад.
Уж можно ужин подать,
Чтоб зван..ых в гости удивлять.
Потрачен..о немало сил.
Хвален..ый суп уже остыл.
Капусты квашен..ой ведро,
Мочен..ых яблок три кило.
Свежеморожен..ый сазан,
Копчен..ый угорь и баран,
Хранишийся пять лет бальзам
И мелко крошен..ый банан.
Того, что съеден..о давно,
Пересчитать мне не дано.
Бывает много разных тем,
Но я люблю «Одна-две Н»!
СЛАЙД № 22 (проверка)



7. Подведение итогов. Поощрение активных учеников.

Учитель. Настало время подвести итоги нашего необычного занятия и поощрить лучших учащихся.

8. Домашнее задание

Учитель. Дома вы поработаете с шутивным текстом и увидите, как в нем используются полные и краткие причастия и прилагательные. Приложение № 5