**Технологическая карта урока.**

Дисциплина: Русский язык

Группа: 1курс, гр. №3

Тема:« Причастие и деепричастие как особые формы глагола». Уроки 29 -30

Базовый учебник:Гольцова Н. Г., Шамшин И. В. Русский язык . 10 11 классы: Учебник для общеобразовательных учреждений. – 3 – е изд. –М.: ООО «ТИД «Русское слово – РС»»,2006.

Цель: Организация деятельности обучающегося по изучению темы « Причастие и деепричастие как особые формы глагола»

Задачи:

*Предметные:*

* активизировать знания по теме «Причастие и деепричастие как особые формы глагола»;
* продолжать формировать умение нахождения причастий в тексте, вычленения причастного оборота, находить суффиксы причастий, образовывать причастия, заменять придаточную часть сложноподчинённого предложения обособленным определением, выраженным причастным оборотом, уметь расставлять знаки препинания в предложении при причастии и причастном обороте;
* формировать умение нахождения деепричастий в тексте, вычленения деепричастного оборота, находить суффиксы деепричастий, образовывать деепричастия, уметь грамматически правильно продолжить предложение, начинающееся с деепричастного оборота,уметь расставлять знаки препинания в предложении при деепричастии и деепричастном обороте.

*Личностные:*

* способствовать умению слушать учителя и товарища;
* развивать рефлексивные умения (самооценка и самопознание);
* воспитывать ответственность и аккуратность;
* способствовать развитию внимания, логическогомышления.

*Метапредметные:*

* развивать умение анализировать полученную информацию;
* расширить кругозор обучающихся, познакомить с традициями русской кухни, оригинальными блюдами современной русской кухни;
* прививать умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем.

Тип урока: урок рефлексии

Вид урока**:** частично – поисковый с элементами беседы

Форма работы: фронтальная, групповая

Общие компетенции:

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами.

ОК10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

Оборудование урока:компьютер,мультимедийный проектор,экран, натуральные образцы блюд современной русской кухни, оценочные листы, распечатанные задания .

Структура и ход занятия:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этап | Деятельность преподавателя | Деятельность обучающегося | Планируемые результаты | | ЭОР | Время |
| Предметные | Общие компетенции |
| 1 | Организационный | Приветствует учащихся, сообщает тему урока. | Настраиваются на рабочий лад,записывают тему урока. |  |  |  | 2 мин |
| 2 | Мотивация | Сегодня мы повторим теоретические сведения о причастии и деепричастии как особых формах глагола, а также отработаем практические навыки написания этих частей речи в предложении. Необычным и интересным будет то, что все материалы для языкового наблюдения будут на одну тему. На какую? Наверно, вы уже догадались.  Далее преподаватель сообщает о плане урока:  1.Обобщение ранее изученного материала.  2. Сообщения обучающихся о традициях русской кухни, о современной русской кухне.  3.Самостоятельная работана проверку ранее изученного материала.  4.Подведение итогов урока.  Объяснение правильности работы с рабочими листами, оценочными листами.  «На столе у каждого рабочие листы и оценочные листы.  На рабочих листах вы будете отвечать, на оценочных вы будете ставить количество правильных ответов - плюсов(плюс – правильный ответ, минус- неверный) .В конце урока каждый подсчитает, какое количество баллов он набрал , и выставит себе оценку . | Обсуждение проблемы.  Обучающиеся отвечают на вопрос, обосновывают свой ответ | Ответы обучающихся:  тема языкового материала: «Оригинальные блюда современной русской кухни».  Обоснование: 1.каждому обучающемуся было предложено задание на заданную тему  2. данная группа обучается по профессии «повар , кондитер» | ОК3  ОК 4  ОК6  ОК10 |  | 3 мин |
| 3 | Обобщение ранее изученного материала. Теоретическая часть. | Обучающимся предлагается выполнить 1 задание: заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия».   |  |  |  | | --- | --- | --- | | № вопроса | причастие | деепричастие |   Слайд 1  От какой части речи образуются?  (от глагола)  Слайд 2  На какие вопросы отвечают?  (каков, какой и что делая , что сделав?)  Слайд 3  Что обозначают?  (признак предмета по действию и добавочное действие)  Слайд 4  Признаки каких частей речи сочетают в себе?  (глагола, прилагательного и глагола, наречия)  Слайд 5  Как изменяются?  (по родам, числам, падежам и не изменяется)  Слайд 6  Имеют суффиксы:  (-ущ-(-ющ-),-ащ—(-ящ-),-вш-, -ш-,-им-,-ем-(-ом-, -енн-( -нн-), -т- и  -а-( -я), -в- , -вши, -ши, -учи( -ючи)  Слайд 7  Чем отличаются по морфемному составу?  (имеет окончание и имеет суффикс)  Слайд 8  Какими членами предложения могут быть?  (определение, сказуемое и обстоятельство)  Слайд 9  Какую часть речи распространяют в предложении?  (существительное, местоимение и глагол)  Слайд 10  Роль как средства выразительности  (художественное определение ; украшает имя и придаёт красоту образа ;  украшает глагол, «создаёт живописную картину действия».  Заслушаем сообщения учащихся , какой была традиционная русская кухня , какие изменения в ней произошли, какой стала современная русская кухня.  **Практическая работа.**  2Орфография.  .Одной из особенностей современной русской кухни является наличие большого количества блюд из грибов.Блюда с грибами можно считать самыми вкусными и оригинальными .Давайте убедимся в этом.  Слайд с текстом. Каждому обучающему вручить карточку с текстом  Задания к тексту:  1.Придумать своё название блюда по предложенному рецепту.  2.Вставить пропущенные орфограммы.  3.В тексте подчеркнуть причастия и деепричастия.  Задание №3.  Суффиксы причастий и деепричастий  Самыми любимыми блюдами россиян являются блюда, приготовленные из картофеля .Из этого продукта можно приготовить самое большое количество оригинальных современных блюд.  1.Вам предлагается работа с рецептом, к которому нужно придумать название  2.Необходимо решить кроссворд, который лежит у вас на столах.  Задание для 1 группы:  Вписать в клетки причастия, образованные от данных глаголов:  1отварить (действ.прич., пр. вр.)  2пропустить(стр. пр., пр. вр.)  3соединить(действ. пр.. пр. вр.)  4обжарить(стр. пр., пр. вр.)  5уложить(действ. пр., пр. вр.)  6украсить(стр. пр., пр. вр.)  Задание для 2 группы:  1.Придумать название к блюду.  2.Вписать в клетки деепричастия, образованные от данных глаголов:  1отварить  2обсушить  3добавить  4положить  5порубить  6обжарить  Задание №4  Пунктуация.  Придумать название блюда, расставить знаки препинания.  Задание №5 (из ЕГЭ)  Грамматика.  Укажите грамматически правильное продолжение предложения, закончите деепричастный оборот.  1.Тщательно помыв зелёные листья салата, перец в салате красиво смотрится.  2Тщательно помыв зелёные листья салата, порезать его небольшими ломтиками.  3.Тщательно помыв зеленые листья салата, они надолго остаются свежими и хрустящими.  4.Помыв томаты, порежьте их большими ломтиками и положите поверх перца.  5.Промыв сёмгу, порезанное филе помещается сверху на томаты.  6.Выложив порезанный кубиками сыр и пожаренные с чесноком сухарики, последний слой придаёт пикантность этому блюду.  7.Приготовив соус из желтков, лимонного сока и чеснока, тщательно всё перемешать.  **Задание№ 6**  **1.Попробуйте догадаться, как** называется **это блюдо.**  В каком предложении придаточную часть сложноподчинённого предложения нельзя заменить обособленным определением, выраженным причастным оборотом?  1.Осетровую рыбу припустить в бульоне, который сварили заранее.  2.Положить сваренные грибы и крабы на рыбу, которая вскоре будет иметь необычный для рыбы запах.  3.Бульон, в который добавили соус с молочной мадерой, довести до вкуса.  Задание №8  Стилистика.  Из беспорядочных словосочетаний составить связный текст на тему «Технология приготовления блюда «Утка, глазированная мёдом»»,используя причастные и деепричастные обороты. | Учащиеся записывают вопрос. Обсуждение .  Учащиеся высказывают своё мнение.  Учащиеся отвечают на вопросы, фиксируют ответы на рабочих листах. Далее следует проверка и работа с оценочными листами. Каждый правильный ответ – 1 балл.  Сообщения обучающихся .Просмотр подготовленных ими презентаций.  Работа с текстом.  Тщательно про(а)мыв грибы, об(п)сушите их.Удалив нош(ж)ки, мелко нареш(ж)(ь)те их. Шляпки об(п)жар…те на р… стительном масле с  обо(е)их сторон. Измельчё…ный чеснок, натёртый сыр, об(п)жаре…ныеорехи,нарубле…ные ножом, сливки, но…ки грибов пер..мешать, посолить, поперчить и добавить мускатный орех.Получе…ной начинкой наполнить шляпки, уложив их на прот…вень, застеле…ный бумагой для выпечки, и поставить в духовку на 6 -7 минут.  Проверка работы, рефлексия.  Выставление баллов .Комментарий по выполненной работе.  Работа в парах(по желанию) ..Обучающиеся повторяют суффиксы действительных и страдательных причастий (по учебнику)  Кроссворд   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | о | т | в | а | р | и | в | ш | и | й |  | | п | р | о | п | у | щ | е | н | н | ы | й | | с | о | е | д | и | н | и | в | ш | и | й | | о | б | ж | а | р | е | н | н | ы | й |  | | у | л | о | ж | и | в | ш | и | й |  |  | | у | к | р | а | ш | е | н | н | ы | й |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   Рефлексия.Обучающиеся подсчитывают количество правильных ответов.  Текст «Картофельные шарики»  Группа обучающихся повторяет суффиксы деепричастий. Придумывает название рецепта. Решает кроссворд.   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | о | т | в | а | р | и | в | | о | б | с | у | ш | и | в | | д | о | б | а | в | и | в | | п | о | л | о | ж | и | в | | п | о | р | у | б | и | в | | о | б | ж | а | р | и | В |   Рефлексия .Подсчёт правильных ответов.  Текст. Название блюда.  «Пирожки картофельные с грибами».  Обучающиеся повторяют правила на темы: «Обособление определений» и «Обособление обстоятельств».(по учебнику)  Работа с текстом.  Подсчёт правильных ответов.  Работа с алгоритмом по выполнению этого задания:  1.Смотрим, какое это предложение: двусоставное или односоставное.  2.Если двусоставное. Превращаем деепричастие в глагол и соотносим его с субъектом(кто должен выполнять это действие)  3.Если односоставное , смотрим на форму глагола (глагол должен иметь форму повелительного наклонения или стоять в форме инфинитива)  Работа с текстом.Рецепт «Цезарь с сёмгой»  Рефлексия.Обучающиеся фиксируют положительные ответы в оценочном листе.  Обучающиеся повторяют алгоритм выполнения этого задания.  (Впридаточной части не должно быть глагола, который стоит в будущем времени; глагол должен соотноситься с определяемым словом, которое находится в главной части предложения)  Выполнение задания.  Рефлексия.  Обучающиеся составляют из словосочетаний связный текст на заданную тему.  Несколько обучающихся зачитывают то, что получилось.  Обсуждение. Взаимопроверка. | Обучающиеся должны ответить почти на все теоретические вопросы. Затруднение могут вызвать вопросы № 9.10  1задание –  90%  2 задание -70%  3 задание - 60% -70%  4 задание – 70%  Обучающиеся должны справиться с предложенным заданием.Затруднение может встретиться при написании - н и –нн  Обучающиеся должны придумать название блюда«Помидоры, фаршированные тресковой печенью», расставить знаки препинания, грамотно их прокомментировать.  Обучающиеся должны выбрать ответы :  2, 3,  Обучающиеся выбирают ответ 2.  Обучающиеся должны составить связный текст, используя причастные и деепричастные обороты. | ОК3  ОК4  ОК6  ОК 10 | 1 -10 слайдов  11 -12 -13 14 -15 слайды | 10 -15 мин.  10 мин.  10 мин.  10 -15 мин.  10 мин.  5 мин.  5 мин  10 -15 мин. |
|  |  |  |  |  | ОК6  ОК10 |  |  |
| 4 | Рефлексия | Делает вывод по теме урока.  Просит подсчитать общее количество баллов и поставить себе оценку.  29 б. –«5»  22 -29 б .– «4»  14 -22 б. – «3»  Заключительный вопрос:  Какое оригинальное блюдо произвело наибольшее впечатление? Почему? | Подводят итоги урока.  Обучающиеся подсчитывают баллы. Каждый сообщает о количестве набранных баллов,выставляет себе оценку,комментирует свой ответ.(Какие задания показались наиболее сложными).  Обучающиеся отвечают по желанию, комментируют свой ответ. |  |  |  | 3 мин |
| 5 | Домашнее задание | Предлагает задание на дом:  описать технологию приготовления оригинального блюда, любимого в вашей семье, используя причастия и деепричастия. | Записывают задание |  |  |  | 2 мин |

Фамилия, имя, № группы:

**Оценочный лист обучающегося**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № задания | Плюсы( положительные ответы) | Оценка |
| 1 Теория |  |  |
| 2 Орфография |  |  |
| 3 Решение кроссворда |  |  |
| 4 Пунктуация |  |  |
| 5 Грамматика |  |  |
| 6 Грамматика |  |  |
| 7 Стилистика |  |  |

За правильное название блюда – 1 балл

28 -29 б. –«5»

22 -28 б. – «4»

12 -22 б. – «3» Итог:

Фамилия, имя, № группы:

**Рабочий лист обучающегося**

**1 задание:** заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия» Слайды.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № вопроса | Причастие | Деепричастие |
| 1 От какой части речи образуются? |  |  |
| 2 На какие вопросы отвечают? |  |  |
| 3 Что обозначают? |  |  |
| 4 Признаки каких частей речи сочетают в себе? |  |  |
| 5 Как изменяются? |  |  |
| 6 Имеют суффиксы: |  |  |
| 7 Чем отличаются по морфемному составу? |  |  |
| 8Какими членами предложения могут быть? |  |  |
| 9 Какую часть речи распространяют в предложении? |  |  |
| 10 Роль как средства выразительности: |  |  |

Правильный ответ – 1 балл

**2 задание(** Орфография ):1. Придумать своё название блюда по предложенному рецепту.

2.Вставить пропущенные орфограммы. 3.В тексте подчеркнуть причастия и деепричастия.

4 ошибки – 0 баллов, 3 ошибки -3 балла, 1 -2 ошибки -4 балла, 0 ошибок – 5 баллов.

**3 задание.(**Суффиксы причастий и деепричастий) :

1.Придумать название рецепта.

2.Решить кроссворд (для 1 группы): вписать в клетки причастия, образованные от данных глаголов:

1.отварить ( действ. пр. .прош. вр.)

2.пропустить ( стр. пр., пр. вр.)

3.соединить (действ пр.. пр. вр.)

4. обжарить(стр. пр., пр. вр.)

5.уложить ( действ.пр., пр. вр.)

6.украсить ( стр. пр.. пр. вр.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

(для 2 группы) : вписать в клетки деепричастия, образованные от данных глаголов:

1. отварить
2. обсушить
3. добавить
4. положить
5. порубить
6. обжарить

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |

Задание 4 (пунктуация):1 придумать название блюда;

2 расставить знаки препинания.

5 ошибок – 0 баллов, 4 ошибки – 3 балла, 1 – 2 ошибки -4 балла, о ошибок – 5 баллов

**Задание 5** (грамматика): укажите грамматически правильное продолжение предложения, закончите деепричастный оборот.1 балл за правильно выполненное задание.

**Задание 6** (грамматика): в каком предложении придаточную часть сложноподчинённого предложения нельзя заменить обособленным определением, выраженным причастным оборотом?1 балл за правильно выполненное задание.

**Задание 7** (стилистика) **:**из беспорядочных словосочетаний составить связный текст на тему « Технология приготовления блюда «Утка, глазированная мёдом», используя причастные и деепричастные обороты».

**Карточки к заданиям**

**Карточка №1. Орфография.**

Тщательно про(а)мыв грибы, об(п)сушите их. Удалив но…ки, мелко нареж(ь) те их.Шляпки об(п)жар…те на р… стительном масле

с обо(е)их сторон. Измельчё…ный чеснок, натёртый сыр, об(п)жаре…ные орехи, нарубле…ные ножом , сливки, но..ки грибов пер…мешать, посолить, поперчить и добавить мускатный орех. Получе ... ной начинкой наполнить шляпки, уложив их на прот…вень, застелен…ый бумагой для выпечки, и поставить в духовку на 6 – 7 минут.

**Карточка №2. Суффиксы причастий и деепричастий.**

**Текст№1(для 1 группы)**

Очищенный картофель отварить, обсушить и пропустить через мясорубку. Желтки отделить от белков, соединить с картофелем и хорошо перемешать, посолив по вкусу. Картофельную массу сформировать в виде шариков, положив внутрь сливочное масло. Смочить их во взбитых белках, запанировать в сухарях и обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки. Готовые шарики уложить на блюдо горкой и украсить веточками петрушки.

**Текст №2 ( для 2 группы)**

Очищенный картофель отварить, обсушить и протереть. Добавить яйца, муку, соль,тщательно вымешать и разделать в виде небольших лепёшек. Положить на них грибной фарш (грибы отварить, мелко порубить, обжарить и перемешать со спассерованным луком, перцем, солью), края соединить, сформировать пирожки, смазать их взбитым яйцом, запанировать в сухарях или муке и обжарить на сковороде в жире. Отдельно можно подать грибной соус, приготовленный на грибном отваре с добавлением сметаны.

**Карточка №3. Пунктуация.**

Подготовленные помидоры замариновать в течение 2 часов с растительным маслом уксусом солью и перцем.

Наполнить помидоры заранее приготовленным фаршем. При подаче положить в салатник полив слегка оставшимся маринадом. На каждый помидор положить тонкий ломтик лимона посыпать цедрой лимона нарезанной очень тонко и украсить зелёным салатом. Для приготовления фарша яйцо мелко нарубив смешать с каперсами зеленью петрушки и нарезанной консервированной печенью.Всё это добавив соус «Южный» заправить соусом майонеза.

**Карточка №4. Грамматика.(Деепричастие)**

1. Тщательно помыв зелёные листья салата, перец в салате красиво смотрится.
2. Тщательно помыв зелёные листья салата, порезать его небольшими ломтиками.
3. Тщательно помыв зелёные листья салата, они надолго останутся свежими и хрустящими.
4. Помыв томаты, порежьте их большими ломтиками и положите поверх перца
5. Промыв сёмгу, порезанное филе помещается сверху на томаты.
6. Выложив порезанный кубиками сыр и пожаренные с чесноком сухарики, последний слой придаёт пикантность этому блюду.
7. Приготовив соус из желтков, лимонного сока и чеснока, тщательно всё перемешать.

**Карточка №4 . Грамматика.(Причастие)**

1. Осетровую рыбу припустить в бульоне, который сварили заранее.
2. Положить сваренные грибы и крабы на рыбу, которая вскоре будет иметь необычный для рыбы запах.
3. Бульон, в который добавили соус с молочной мадерой, довести до конца.

**Карточка №5. Стилистика.**

Посолить утку, обсушенная утка, внутри поперчить, ниткой кухонной, положить утку, связать ниткой, утку на решётку, разогретая духовка,

измельчить лук, айвовое желе, вскипячённый ликёр, уксус, получить смесь, тёплое место, протереть соус, удалить жир ,протереть через сито, смешать йогурт, бальзамический уксус, варить на огне, добавить зелень.

Список литературы

1. Гольцова Н. Г., Шамшин И. В. Русский язык. 10 – 11 классы: Учебник для общеобразовательных учреждений – 3 –изд.. – М.: ООО «ТИД «Русское слово» - РС», 2009.
2. Власенков А. И., Рыбченкова Л. М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи: Учебное пособие для 10 -11 классов общеобразовательных учреждений. \_ 5 – е изд., \_ М.: Просвещение, 2000.
3. Розенталь Д. Э. Русский язык. Для школьников старших классов и поступающих в вузы: Учебн.пособ. \_ Дрофа, 1997.
4. И. Б. Голуб. Русский язык. Весь курс. Для выпускников и абитуриентов. ЭКСМО, Москва, 2010.
5. А. Ю .Бисеров. Русский язык: самое полное издание типовых вариантов заданий/ \_ М.: Астрель, 2013.(Федеральный институт педагогических измерений).
6. История русской кухни (Электронный ресурс).http// Russia-kulinar/ru/istor/html