



**Автор:** ИМАНБАЕВА АЙМАН ОСМАНОВНА

**Предмет:** Русский язык

**Класс:** 8 класс

**Раздел:** Особенности односоставных предложений. Знаки препинания в неполных предложениях. Еда: необходимость или роскошь?

**Тема:** Правильное питание. Односоставные предложения.

Цели обучения (ссылка на учебную программу):	8.2.2.1 выявлять особенности структуры текста, раскрывающие основную мысль; 8.3.5.1 писать разные виды эссе, в том числе академическое, рассматривая одну из сторон проблемы;
Цели урока:	<b>Учащиеся смогут</b> - выявить особенности структуры текста, раскрывающие основную мысль; - написать разные виды эссе, в том числе академическое, рассматривая одну из сторон проблемы; - различать виды односоставных предложений.
Языковые цели:	Языковые навыки будут развиваться в контексте данной темы. В процессе изучения данного раздела учащиеся будут делиться своим опытом и знаниями по теме «Еда», полученными в кругу семьи и друзей. Деятельность учащихся будет сфокусирована на развитии навыков слушания и говорения, чтения и письма различных типов текстов. Они будут анализировать различные типы текстов из разнообразных источников и создавать собственные тексты, используя различные средства.
Критерии успеха:	Учащийся - выявляет особенности структуры текста, раскрывающие основную мысль; - пишет разные виды эссе, в том числе академическое, рассматривая одну из сторон проблемы; - различает виды односоставных предложений
Привитие ценностей:	<input type="checkbox"/> УВАЖЕНИЕ <input type="checkbox"/> СОТРУДНИЧЕСТВО <input type="checkbox"/> ОТКРЫТОСТЬ Установленные ценности станут стержнем деятельности учащихся и проявятся в их способностях: • творчески и критически мыслить, чтобы принимать верные решения и созидательно участвовать в жизни общества; • быть коммуникативным, творчески использовать разнообразные средства, чтобы действовать и работать в коллективе; • проявлять уважение к мнениям; • быть дружелюбным и заботливым, чтобы относиться к себе и другим с уважением.
Навыки использования ИКТ:	На данном уроке не запланирована работа по отработке навыка использования ИКТ
Межпредметная связь:	Биология
Предыдущие знания:	Данный раздел основывается на предметных и языковых навыках, которые учащиеся приобрели в 2-3 четвертях 8 классе.

### Ход урока

Этапы урока	Запланированная деятельность на уроке	Ресурсы
-------------	---------------------------------------	---------

<p>Начало урока (2)</p>	<p><b>Приветствие. Психологический настрой.</b>          - Повернитесь лицом к соседу, улыбнитесь и скажите ему:          Я желаю тебе добра; Если тебе будет трудно, я помогу.          Сегодня мы будем говорить о правильном питании.  <b>И. Тест «Правильное питание-основа здоровья»</b>  <b>Прием «Бельевая веревка»</b>  <b>Фронтальный опрос по теме.</b>          1.Что такое односоставные предложения?          2.Назывные предложения?          3.Определенно-личные предложения?          4.Неопределенно-личные предложения?          5.Обобщенно-личные предложения?          6.Безличные предложения?</p>	<p>Презентация</p>
<p>Середина урока (25)</p>	<p><b>К, И Предтекстовая работа.Работа в группе.</b>  <b>«Продуктовая корзина»</b> Бананы, чипсы, газированные напитки, яблоки, молоко, помидоры, колбаса, огурцы, каша, орехи, сосиски, рыба, сок, сыр, суп, семечки, кефир, вода.  <b>1 группа: «Полезные продукты»</b>  <b>2 группа: «Вредные продукты»</b>          Составьте и запишите 2 предложения о полезных и вредных продуктах.          Определите типы односоставных предложений.          1.Хочешь есть калачи-не лежи на печи.          2.Обязательно попробуйте щи и пельмени здесь.          3.Ешьте ирмшик. Сытно, калорийно и полезно.          4. Попробовали китайскую кухню, остались довольны.          5. Полезные фруктовые соки.          6. Мне не мечтается не читается по ночам.          7. Без труда не выловишь и рыбку из пруда.          8. Вкусное печенье.          9.Рекомендуют употреблять полтора-два литра воды в день.  <b>Динамическая пауза.</b>  <b>К. Работа с текстом. «Живая еда»</b>          Живая еда- это, в которой есть жизнь. Живая еда защищает человека от болезней, насыщает его организм, наполняет энергией и придает жизненные силы. Любая термическая обработка продуктов при температуре выше сорока градусов разрушает их структуру и запускает процесс разложения. К живой еде относятся: Все, что сорвано с плодовых деревьев, кустарников, собрано с грядок полей; Сухофрукты; Пища, лишенная химических добавок.</p>	<p>Интерактивная доска</p>
<p>Конец урока (7)</p>	<p>Составьте 1 тонкий, 1 толстый вопрос.</p>	<p>слайд</p>
<p>Рефлексия (6)</p>	<p><b>Метод «Ресторан».</b>          Учитель предлагает ученикам представить, что сегодняшний день они провели в ресторане и теперь директор ресторана просит их ответить на несколько вопросов:          - Я съел бы еще этого...          - Больше всего мне понравилось...          - Я почти переварил...          - Я переел...          - Пожалуйста, добавьте...</p>	<p>слайд</p>