



Тема уроку

Односкладні прості речення. Узагальнення знань





Мета уроку

навчальна: узагальнити та систематизувати відомості про односкладні речення, їх групи та види; удосконалити вміння визначати тип односкладних речень, спосіб вираження в них головного члена, правильно використовувати у мовленні вивчені види односкладних речень;

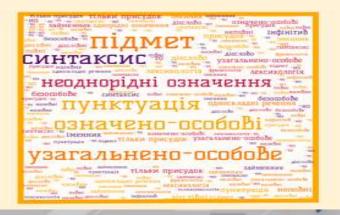
розвивальна: розвивати вміння аналізувати та узагальнювати вивчений матеріал; розвивати творчі здібності учнів;

виховна: виховувати любов до рідного краю

Хмаринка слів

THE THE PARTY OF T	м присудов мет рабо сслибо —	нетори интернация и инте
жение общения присумм делиния		Дієслівні односклади речення при називне при на при називне при на
тільки присудок прис		неповні за присудок
франклогія одинентовой — НО підмет — НО підмет — Дієслово підмет		односкладні речення

тілы	ки підмет
the control of the co	NAHHAMINE STORAGON SERVINGER
office and the same of the sam	інфінітив
dynamonaria	фразеологія
HASSETTION OF THE PARTY OF THE	strates and the strategy of th
HED3HS	Produce of Tirmor manufacture of the control of the







Тренувальні вправи.

- 1. Перепишіть текст, уставляючи пропущені літери та розділові знаки.
- 2. Знайдіть у тексті односкладні речення та визначте види.





Самостійна робота

Пряники – миколайчики

- 1. Миколайчики це трад...ційні пряники або печ...во що п...чуть нап...р...додні дня святого Миколая, а потім дарують дітям. 2. Можуть бути різної форми та з різним роз(с)писом ялинки чоловічки сніжинки, зірочки або у вигляді святого Миколая. 3. Готувати миколайчиків просто.
- 4. С(з)початку треба збити масло. 5. Потім додати усі інші інгр...дієнти (100 г масла 300 г муки 2 яйця 40 г крохмалю 90 г меду 1 чайну ложку розпушувача для тіста 100 г цукру імбир або корицю) та п...р...мішати. 6. Поставити тісто на холод не менше, як на 1 годину.

7. Роз(с) катати шаром пів сантиметра формочкою пов пізати миколайчики.

3. С(з)класти на деко злегка з(с)мащене олією. 9. Випікати 5 хвилин г...рячій духовці.

Самоперевірка

Миколайчики - це традиційні пряники або печиво, що печуть напередодні дня святого Миколая, а потім дарують дітям.

Можуть бути різної форми та з різним розписом: ялинки, чоловічки, сніжинки, зірочки або у вигляді святого Миколая.

Готувати миколайчиків просто. Спочатку треба збити масло. Потім додати усі інші інгредієнти (100 г масла, 300 г муки, 2 яйця, 40 г крохмалю, 90 г меду. 1 чайну ложку розпушувача для тіста, 100 г цукру, імбир або корицю) та перемішати. Поставити тісто на холод не менше, як на 1 годину. Розкатати шаром пів сантиметра, формочкою повирізати миколайчики. Скласти на деко тегка змащене олією. Випікати 5 хвилин в гарячій духовці.

Синтаксичний розбір речення: Державний символ. (Розпов., неокл., просте, односкл., називне, поширене).





Домашне завдання

Підготуватися до контрольної роботи, повторивши правила з теми.

Написати мінітвір, використовуючи односкладні речення, на тему: «Існує прикмета, якщо помиритися у день святого Миколая, то навіть вороги стануть у подальшому добрими друзями ». Спростуйте або підтвердіть прикмету, навівши переконливі аргументи і приклади з власного життя.







Підсумки уроку

Навіщо нам потрібні односкладні речення? Кому б ви вручили «Зірку мовлення» за відповіді сьогодні на уроці, чому саме ому учневі?

Дякую за злагоджену роботу на уроці!





