Тема уроку: **Працюємо з візуальною інформацією. «Їмо українське!»**

Мета: вчити працювати з візуальною інформацією; утворювати прикметники від іменників – назв міст; розширювати словниковий запас.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Очікувані результати:**  - пояснює роль ілюстрацій, таблиць, графіків, схем для глибшого розуміння змісту тексту [2 МОВ 2-2.4-3];  - виокремлює інформацію для створення власного висловлення з конкретною метою (усне оголошення, усний відгук, усний стислий переказ) [4 МОВ 1-1.3-1];  - утворює в процесі мовлення відповідні граматичні форми слів різних частин мови [4 МОВ 5-4.1-4]; | | |
| **Перевіряю себе1:**   * Я можу пояснити, що таке візуальна інформація, інфографіка. * Я можу відповісти на запитання за інфографікою. * Я можу навести приклади національних українських страв. * Я вмію утворювати прикметники від іменників – назв міст.   1 для перевірки учнями результатів роботи на уроці | **Ключові/нові слова:**  Візуальна інформація, інфографіка, рід, число прикметників | **Матеріали та обладнання:**   * Підручник і зошит [60; *39*]; * презентація до уроку; * інтерактивна дошка/проектор |

|  |  |
| --- | --- |
| **1**  •2 | **Перевірка домашнього завдання**   1. **Перевірка домашнього завдання.** |
| **2**  • • •  • | **Знайомство з картою**   1. **Словникова робота**   Візуальна – синонім *зорова*.  Візуальна інформація – це інформація, яку ми сприймаємо очима.  Все, що ми сприймаємо очима, є візуальною інформацією – це не тільки фото, кіно, а й будинки, вітрини магазинів, одяг тощо.  Інфографіка – поєднання мінімуму тексту і зображення з метою чіткого і швидкого подання інформації.     1. **Знайомство з картою «Їмо українське».**  * Що зображено на розвороті с. 60—61? * Чим незвичайна ця карта? Як вона називається? *(прочитати текст до карти)* * З якою метою створили цю карту? * Уявіть, що ви читаєте текст без ілюстрацій, десь на сторінку, приблизно такого змісту (показати слайд презентації, не читати):   Українці – привітний і гостинний народ, який вміє нагодувати так, щоб гостям щедрий стіл запам'ятався надовго.  **Північ України**  Ці краї славляться урожаєм картоплі, що значною мірою впливає на раціон місцевої кухні. Коронна страва Полісся – деруни, або драники. У Чернігівській області майстерно готують печеню в горщиках із картоплі, квашеної капусти та м'яса. А на десерт – пиріжки з калиною, адже регіон багатий на ягоди. На Сумщині також полюбляють печеню, але тут з картоплею закладається і м'ясо, і печінка. А борщ тут готують зі свининою і на буряковому квасі. Київ вже багато років славиться своїми котлетами по-київськи.  **Південь України**  Південь, де Дніпро впадає в Чорне море, – це край рибалок, а отже і різноманітних рибних страв. Так от бички не лише подають в'яленими до пива, в Одесі з них готують биточки: тісто змішується з подрібненою рибою і смажиться на олії. Набагато складніше приготувати рибу-фіш: потрібно акуратно зняти шкірку, почистити від кісток, подрібнити, нафарширувати та запекти. На Миколаївщині рибу консервують додаючи томат або варять юшку з томатним соком. Херсон славиться своїми овочами, а особливо баклажанами. Тут їх і смажать, і консервують та навіть роблять ікру. Крим славиться лагманом і долмою: локшиною зі шматочками м'яса та маленькими голубцями у виноградному листі. Наваристий капусняк готують на Запоріжжі. Приазов'я славиться млинами — це тонке дріжджове тісто із маслом та сирною начинкою, що згортається в рулет.   * Яка інформація вас більше зацікавить – карта в підручнику чи текст? Чому? * Що вам дасть більше інформації – текст чи інфографіка? *(Текст; зокрема, навіть на пропонованій карті не представлені всі найпопулярніші страви чи продукти різних регіонів).* * Чому варто поєднувати текст з ілюстраціями? |
| **3** | **Робота з картою**  **Послідовне виконання завдань 1—5 підручника.**  Залежно від можливостей класу вчитель визначає кількість колективних/самостійних та усних/письмових завдань.  Виконуючи вправи, звертаємо увагу на правопис прикметників, утворених від назв міст.  Під час виконання завдань варто поцікавитися в дітей, чи знають вони популярні національні страви свого регіону.  Завдання 1-5) передбачає роботу зі словниками. Якщо такої можливості немає, звертаємося до презентації.  Бо́грач – страва з кількох видів м’яса, овочів та спецій, зокрема паприки (червоного солодкого перцю), приготована в казанку.  Варя гуцульська – салат із буряку, квасолі, чорносливу  Юшка – суп м'ясний, картопляний, рибний і т. ін.  Лек – солона часникова гостра заправка.  Мазурики по-волинськи – це домашні ковбаски з індички, вершкового масла та сиру.  Вергуни́ – смажене в смальці або олії солодке печиво, що має форму продовгуватих смужечок.  Рулька по-донецьки – задня частина свинячої ноги, яку натирають сіллю і спеціями, а потім запікають в тісті.  Галушки́ — страва з вареного тіста у вигляді квадратиків або кульок. На відміну від вареників не мають начинки. |
|  | **Самостійна робота**   1. **Завдання 1, 2 зошита, с. 41.** |
| **5** | **Домашнє завдання**  **Завдання 6 підручника, с. 61**. |
| **6**  • • • | **Підсумок уроку**  Учитель показує учням останній кадр презентації, де записано критерії, за якими кожен учень перевіряє результати своєї роботи на уроці. |

2• самостійна робота

• • робота в парах

• • • колективна робота