**Номинация:** Лучшая технологическая карта урока, направленная на формирование (развитие) профессиональной ориентации и (или) самоопределения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Автор:** Бутакова Ирина Владимировна, [bytakovai@mail.ru](mailto:bytakovai@mail.ru)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушение слуха) №12 г. Челябинска"

**Аннотация:**

**Название работы. Тема урока (занятия):**Решение задач на части

**Цель урока (занятия):** повторить решение задач на части; умение применять алгоритм решения задач на части.

**Задачи:**

**Образовательные:**повторить решение задач на части; умение применять алгоритм решения задач на части.

**Развивающие:**расширять кругозор обучающихся о профессии повара, повышать информационную культуру; развивать приемы умственной деятельности, умение анализировать, сравнивать и делать выводы; развивать устную речь, память, внимание;

**Воспитательные:**воспитывать умение высказывать свое мнение; воспитывать умение участвовать в диалоге; формировать способность к позитивному сотрудничеству, донести до обучающихся информацию о профессии повар и связи ее с решением задач на части.

**Планируемые или ожидаемые результаты:**

**Личностные УУД*:***содействовать формированию интереса к изучаемому материалу на уроке; развивать самостоятельность мышления в учебной деятельности; формировать доброжелательное отношение к иному мнению.

**Метапредметные:**

***Регулятивные УУД:*** принимать и сохранять учебную задачу; находить вариант решения учебной задачи; уметь определять цель и задачи учебной деятельности; планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей; понимать сущности алгоритмических предписаний и уметь действовать в соответствии с предложенным алгоритмом; оценивать правильность выполнения действий на уровне адекватной оценки;

***Познавательные УУД:*** расширить интерес к профессии повар, владеть смысловым чтением; осуществлять поиск нужной информации, используя предоставленные источники; осуществлять анализ объекта, делать выводы, строить логически обоснованные рассуждения;

***Коммуникативные УУД:*** инициативное сотрудничество в группе; умение точно выражать свои мысли в соответствии с задачами коммуникации; планирование учебного сотрудничества.

**Предметные УУД:** закрепить знания по теме “Задачи на части”; отрабатывать умение решать задачи на части; применять полученные знания на практике, в самостоятельной работе.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (нарушение слуха) № 12 г. Челябинска»

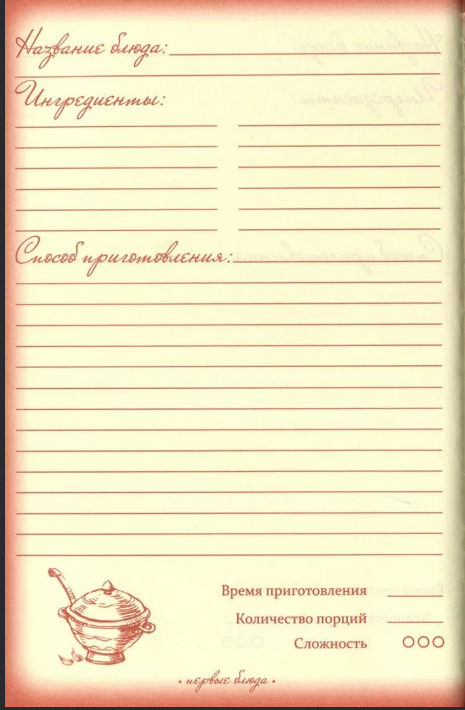
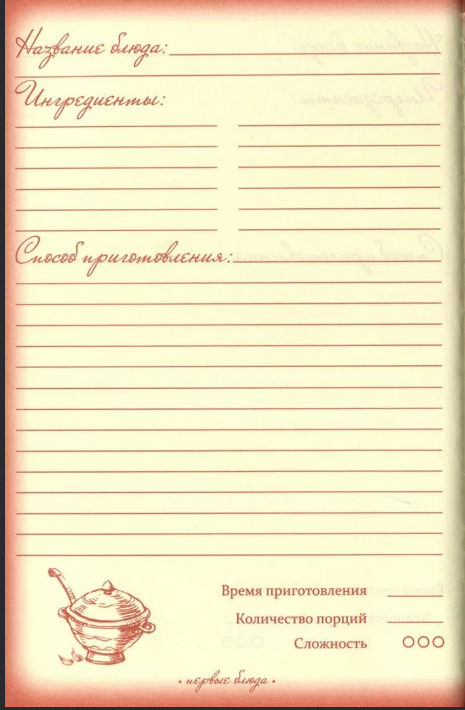
**Технологическая карта занятия**

|  |  |
| --- | --- |
| Учитель | Бутакова Ирина Владимировна |
| Класс | 5 |
| Предмет | Математика |
| Тема урока | Решение задач на части |
| Место урока в системе уроков | 72 урок по счету (9 урок в теме Использование свойств действий при вычислениях ) |
| Тип урока | Урок обобщения и систематизации |
| Цель | Повторить решение задач на части; умение применять алгоритм решения задач на части. |
| Планируемые результаты | **Личностные УУД*:***содействовать формированию интереса к изучаемому материалу на уроке; развивать самостоятельность мышления в учебной деятельности; формировать доброжелательное отношение к иному мнению.  **Метапредметные:**  .***Регулятивные УУД:*** принимать и сохранять учебную задачу; находить вариант решения учебной задачи; уметь определять цель и задачи учебной деятельности; планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей; понимать сущности алгоритмических предписаний и уметь действовать в соответствии с предложенным алгоритмом; оценивать правильность выполнения действий на уровне адекватной оценки;  ***Познавательные УУД:*** расширить интерес к профессии повар, владеть смысловым чтением; осуществлять поиск нужной информации, используя предоставленные источники; осуществлять анализ объекта, делать выводы, строить логически обоснованные рассуждения;  ***Коммуникативные УУД:*** инициативное сотрудничество в группе; умение точно выражать свои мысли в соответствии с задачами коммуникации; планирование учебного сотрудничества.  **Предметные УУД:** закрепить знания по теме “Задачи на части”; отрабатывать умение решать задачи на части; применять полученные знания на практике, в самостоятельной работе. |
| Источники информации | Учебник математики Г.В. Дорофеев 5класс. |
| Средства обучения | Авторская презентация «***Решение задач на части»*** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** | **Личностные УУД:**  **Познавательные УУД:**  **Коммуникативные УУД:**  **Регулятивные УУД:** | **Примечание** |
| Организационный момент | **Проверка работы слуховых аппаратов.**  - Проверим работу слуховых аппаратов.  За экраном:  - Откройте тетради, запишите число.  **Математический диктант**  2 клеточки вниз, 2 клеточки в сторону.  Запишите число:  За экраном:   1. Состоящее из одной сотни и четырех единиц; 2. Семи тысяч, четырёх сотен, семи десятков и семи единиц; 3. Восьми сотен и девяти десятков; 4. Из 10 тысяч 6 десятков 8 единиц; 5. Четырех единиц   104, 7477, 890, 10068, 4  - Проверим, что вы записали  -Поднимите руку у кого все правильно. Исправьте ошибки.  **Нацеливает на оценивание своей работы на каждом ее этапе.**  - На каждом этапе урока, вы будете выставлять себе оценки в листы самооценки. Посмотрите они есть у вас на партах. | Открывают тетради, записывают число.  Знакомятся с листом самооценки. | **Регулятивные УУД:** самостоятельно организовывать свое рабочее место. Уметь проговаривать  **Коммуникативные УУД:**  уметь совместно договариваться о правилах поведения и обобщения, следовать им; формировать свои мысли в устной форме |  |
| Актуализация знаний | **Постановка темы и цели урока**  - Расшифруйте слово, используя свойства сложения и умножения:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | А | 14\*4+16\*4 | 120 | | Т | 68\*8-28\*8 | 320 | | С | 18\*3+18\*7 | 180 | | Ч | 74\*16-74\*15 | 74 | | Ь | 90\*25+10\*25 | 2500 |   - Работать будем по цепочке, читая выражение и находить его значение.  За экраном:  - Диана, назови самое маленькое число.  - Влад, назови наибольшее число.  - Богдан, назови число, в котором 3 сотни.  - Арина, назови число, в котором 8 десятков.  - Стас, какое число осталось?   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 74 | 120 | 180 | 320 | 2500 | |  |  |  |  |  |   - Как расположены числа?  - Какое слово у вас получилось?  - Посмотрите на доску, схему каких задач вы видите?  - Какие типы задач на доске?  - Какая из этих задач задача на части?  - Как определить, что это задача на части?  - Сформулируйте тему урока: «Решение задач на части»  - Поставим цели нашего урока:  **Вспомним…**  **Повторим…**  **Отработаем …**  **Мне пригодится…**  *Работа за экраном:*  - Что вы сейчас делали?  - Оцените. Как вы выполнили первое задание. | Решают примеры  Читают выражения, находят его значения  Отвечают на вопросы учителя  Формулируют тему и цели урока | **Познавательные УУД:**  Уметь ориентироваться в своей системе знаний  **Коммуникативные УУД:**  Уметь слушать и понимать речь других, оформлять мысли в устной речи  **Регулятивные УУД:**  Уметь проговаривать последовательность действий на уроке, высказывать свое предложение |  |
| Мотивирование к учебной деятельности | **Способствует обсуждению мотивационных вопросов:**  - Где в жизни можно встретиться с задачами на части? | Рассуждают, отвечают на вопрос. | **Коммуникативные УУД:**  Уметь выражать свои мысли. Развивать навыки само мотивации. |  |
| Повторение изученного материала | **Предлагает учащимся разделиться на 2 группы и повторить ранее изученный материал.**  - Ребята разделитесь на 2 группы по 3 человека.  «Блиц опрос» решаем простые задачи на части:   1. Масса 1 части ягод 12 кг. Какова масса 4 частей? 2. Масса 5 частей грибов 45 кг. Какова масса 1 части? 3. Масса 1 части сахара 32 кг. Какова масса 5 частей? 4. Масса 7 частей апельсин 49 кг. Какова масса 1 части? 5. Масса 8 частей манки 720 гр. какова масса 1 части?   - С простыми задачами вы справились. А как решить составную задачу на части? Восстановите алгоритм решения задачи.  1. определить количество частей для каждой величины;  2. сколько приходится на одну часть;  3. найти неизвестные величины.  *Работа за экраном:*  - Что вы сейчас делали?  - Оцените. Как вы выполнили первое задание. | Делятся на группы  Решают простые задачи на части.  Приклеивают алгоритм на листы и вывешивают на доску. Один из группы зачитывает алгоритм. | **Личностные УУД:**  Осознавать ответственность за общее дело **Регулятивные УУД:** уметь проговаривать последовательность действий.  **Коммуникативные УУД:**  уметь совместно договариваться о правилах поведения и обобщения, следовать им; формировать свои мысли в устной форме |  |
| Актуализация жизненного опыта учащихся | **Предлагает учащимся поделится опытом.**  - Где вы лично встречались с такими задачами?  - Специалистам каких профессий необходимо умение решать задачи на части? | Делятся своим опытом | **Коммуникативные УУД:**  Уметь выражать свои мысли. |  |
| Решение задач | **Решение задачи**  - Я предлагаю вам рассчитать несколько рецептов и составить кулинарную книгу.  Возьмите технологическую карту рисовой каши. Прочитайте рецепт.  - Какие продукты нужны для приготовления каши?  - Посмотрите, в рецепте у нас нет количество продуктов, которое нужно положить. Давайте решим задачу и закончим рецепт.  На одного человека надо взять 30 г рисовой крупы. Сколько г рисовой крупы надо взять, чтобы приготовить кашу на 5 человек?  Для приготовления рисовой каши необходимо взять 2 части риса, 5 части молока и 3 частей воды. Сколько молока и сколько воды нужно взять, чтобы сварит кашу семью из 5 человек?  - К доске пойдёт решать задачу…  - Впишите недостающие данные в технологическую карту блюда.  *Работа за экраном:*  - Что вы сейчас делали?  - Оцените. Как вы выполнили первое задание.  - А сейчас мы с вами приготовим такую кашу. Кто хочет мне помочь?  *Работа за экраном:*  - Возьми весы. Скинь весы на ноль. Насыть в миску необходимое количество риса.  - Возьми кастрюлю, поставь на весы. Скинь весы на ноль. Налей в кастрюлю необходимое количество воды.  - Скинь весы на ноль. Налей необходимое количество молока в кастрюлю.  - Спасибо, садись за парту.  - Мы подготовили основные ингредиенты для рисовой каши. Сейчас я ее передам на кухню. Пока мы с вами решаем другие задачи. Повара сварят нам кашу. | Читают рецепт.  Решают устно.  Решает у доски …. | **Познавательные УУД:**  Уметь ориентироваться в своей системе знаний  **Коммуникативные УУД:**  Уметь аргументировать свое мнение  **Регулятивные УУД:**  Программировать последовательность своих действий. |  |
| Самостоятельная работа | **Организует выполнение самостоятельной работы**  - У вас на столах еще 4 рецепта. Выберите любой из них. Решите задачу самостоятельно и заполните свой рецепт.  **Если выполнено задание быстро, то можно предложить решить еще одну задачу.** | Самостоятельное решение задачи. | **Познавательные УУД:**  Уметь выделять существенную информацию из математического теста.  **Регулятивные УУД:**  Программировать последовательность своих действий. |  |
| Рефлексия | **Организует рефлексию.**  - А как вы работали на уроке?  - Посмотрим отрывок из фильма «Мишкина каша»  - Получилось у мальчиков сварит кашу?  \_Почему не получилось?  - Закончите предложение:  ***Материал урока мне был полезен, потому что…***  - Молодцы (оцениваю сама). | Осуществляют самооценку собственной учебной деятельности, соотносят цель и результаты, степень их соответствия. | **Регулятивные УУД:**  Уметь осуществлять самооценку на основе критерия успешности учебной деятельности |  |
| Домашнее задание | **Формирование функциональной грамотности:**  Мама просит вас сходить в магазин и купить продуктов на завтрак. Она дала вам с собой 650 рублей и список необходимых продуктов: батон, творог 900 гр, 1 литр молока, 1 пачку масла, 2 пачки печенья «Юбилейное».  Поблизости находятся 3 магазина. В какой магазин вам лучше пойти, чтоб остались деньги на мороженое?   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | № п/п | Название продукта | «Пятерочка» | «Магнит» | «Спар» | | 1 | Батон | 28 | 26 | 30 | | 2 | Творог 450гр | 147 | 152 | 159 | | 3 | Молоко 1 литр | 57 | 60 | 55 | | 4 | Масло | 120 | 119 | 122 | | 5 | Печенье | 42 | 46 | 40 | | 6 | Хлеб | 38 | 35 | 36 | | 7 | Мороженое | 55 | 50 | 46 | | 8 | Вареная колбаса | 119 | 109 | 99 | | Записывают домашнее задание |  |  |

Приложение к уроку «Решение задач на части»

|  |  |
| --- | --- |
| **Молочный суп**  Для приготовления молочного супа необходимо взять 2 части макарон, 5 частей молока и 4 части воды. Сколько необходимо взять г каждого ингредиента, чтобы приготовить суп массой 880 г на семью из 4 человек? | **Ореховый торт**  Для приготовления орехового торта берут: 10 частей сахара, 7 частей муки, 6 частей грецких орехов, 4 части сливочного масла и 2 части сливок. Сколько граммов каждого продукта надо взять, чтобы получился торт весом 870 грамм? |
| **Тесто для вареников**  Тесто для вареников содержит 16 частей творога, 3 части муки, 3 части сметаны и 3 части сахара. Найдите массу каждого продукта, необходимого для приготовления 1 кг теста? | КомпотЧтобы сварить компот нужно взять 2 части яблок, 4 части ягод, 1 часть сахара и 10 частей воды (по массе). Сколько нужно взять ягод, сахара и воды, если у нас есть 400 г яблок? |

 Приготовить

… г – макарон

… г – молока

… г – воды

10 г – масла сливочного

12 г – сахара

2 г – соли

… г - сливочного масла

… г – сливок

200 г - шоколада

…г – сахара

… г – муки

… г - грецких орехов

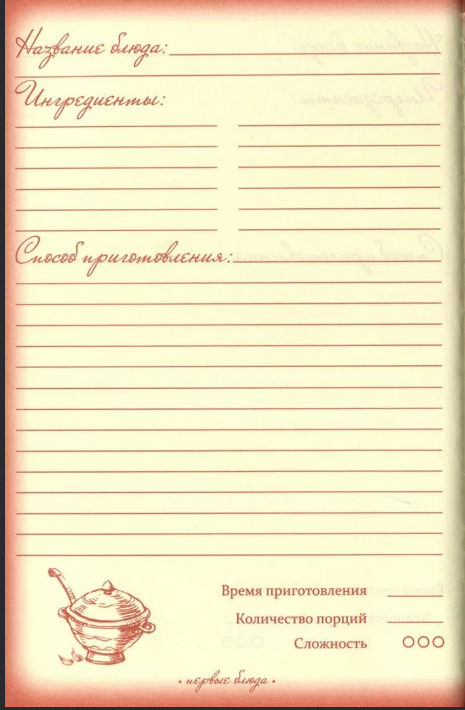
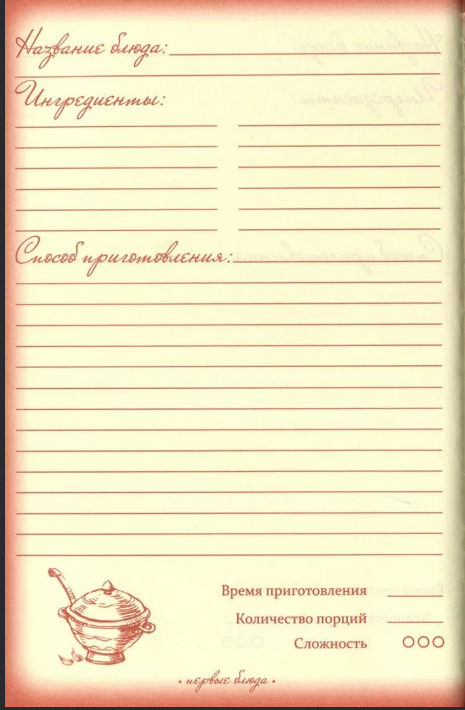
Молочный суп

**Ореховый торт**

Приготовить бисквит: хорошо взбить яичные белки, постепенно добавляя к ним сахар. Добавить туда хорошо размельчённые орехи и просеянную муку. Теперь из этой массы выпекать 6 тонких одинаковых пластов. Затем отделить 1/6 часть, и размазать в форме (лучше, если с открывающимся дном), заранее промасленной и посыпанной мукой. Формы должны быть круглыми. Но можно попробовать и прямоугольные. Поставить в заранее разогретую до 220 градусов духовку и держать там, в течение 5 минут. Как только пласт будет готов, сразу же снять его из духовки и вынуть их формы, помогая широкой палочкой.

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

4

4

Крем: поставить небольшую кастрюлю с водой на огонь, как только вода закипит, поставить сверху металлическую миску или маленькую кастрюльку примерно с 50 гр. шоколада. Подождать пока он расплавится. Кулинарной кисточкой помазать сверху первый лист, это будет нижний слой торта. Остальные мазать не надо. Пласт должен быть уже остывшим.

Взбить сливки и добавить к ним размельчённую на небольшие кусочки, но не на крошки, оставшуюся часть шоколада (никакого сахара) и хорошо перемешать. Смазать этой смесью, накладывая один на другой. Верхний пласт и края торта обмазать взбитыми сливками без шоколада.

Творог протирают, добавляют к нему просеянную муку пшеничную, яйцо, сахар-песок, соль (1/2 часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной

10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде (1/2 часть от рецептурной нормы) при слабом кипении в течение 4-5 мин. Готовые вареники вынимают шумовкой.

… г - сахара

2 шт. – яйца

2 г - соли

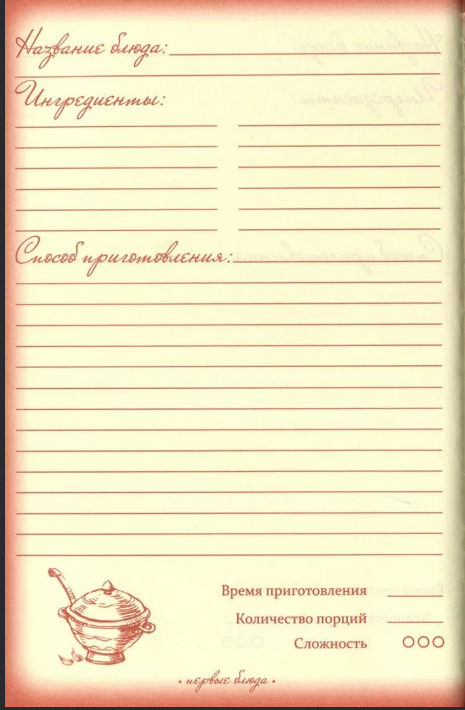
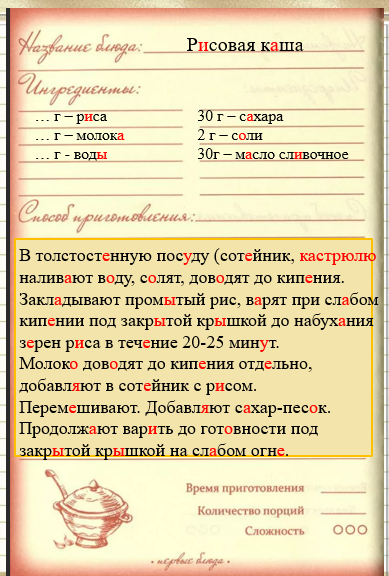
… г – творога

… г – муки

…г - сметаны

**Ореховый торт**

**Тесто для вареников**

# Компот

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Ягоды моют.

Варят при слабом кипении не более 5-6 мин. В отвар добавляют горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Сахарный сироп: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда яблоки.

… г - яблок

… г – ягод

… г – сахара

… г - воды

Алгоритм

решения задач

|  |
| --- |
| Определить количество частей для каждой величины |
| Сколько приходится на одну часть |
| Найти неизвестные величины |

[c] – [ч]

**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

