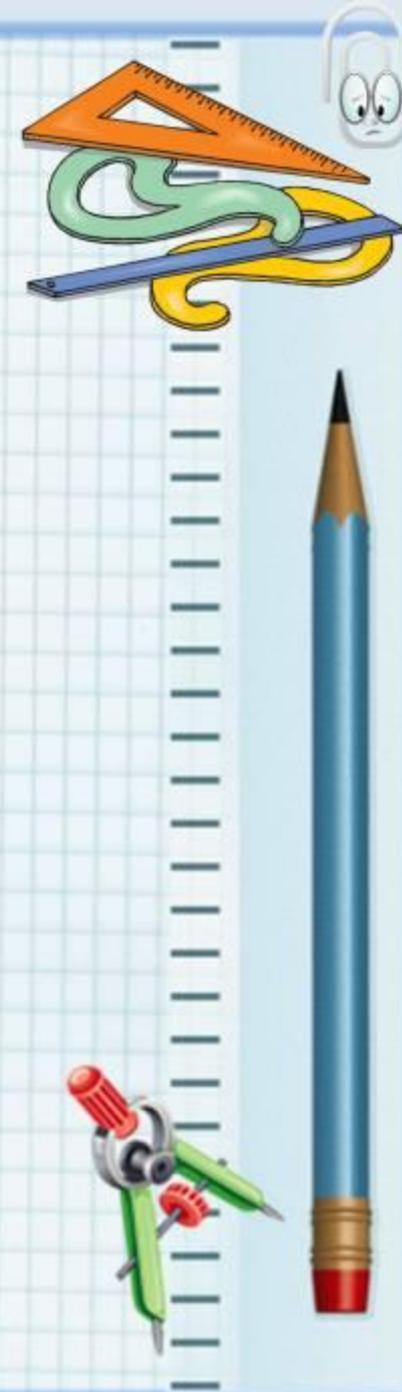


МАСТЕР-КЛАСС  
«Стратегии  
СМЫСЛОВОГО ЧТЕНИЯ  
на уроках  
математики»

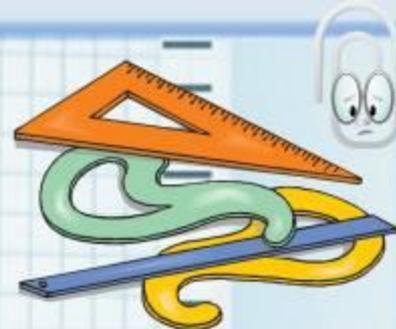
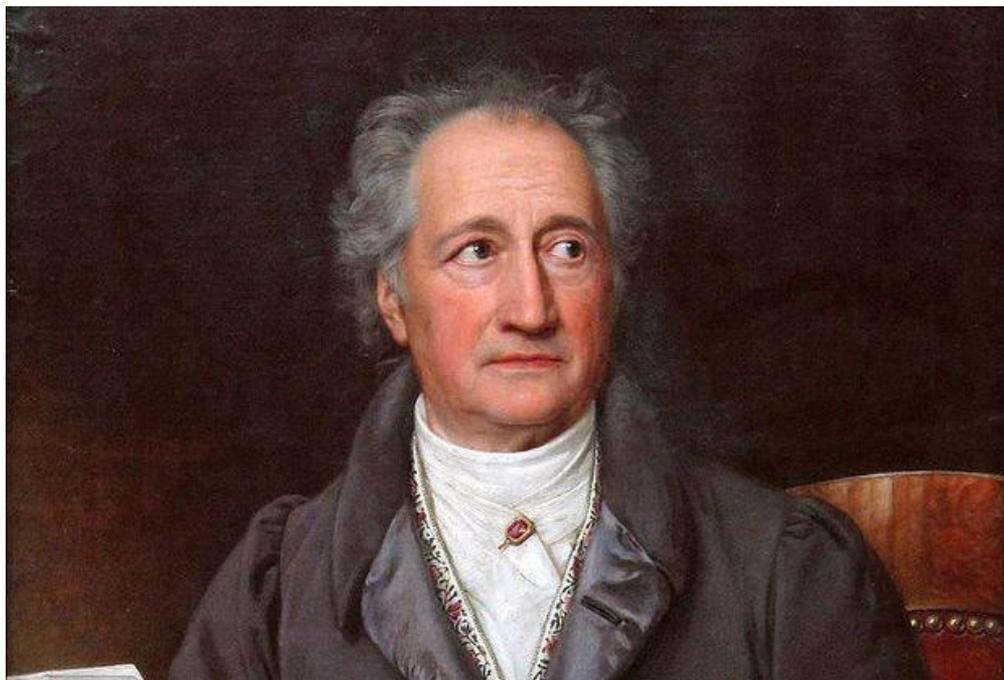
Одинцова Татьяна Владимировна  
учитель математики  
МКОУ СШ м. Знаменка  
Яранского района Кировской области



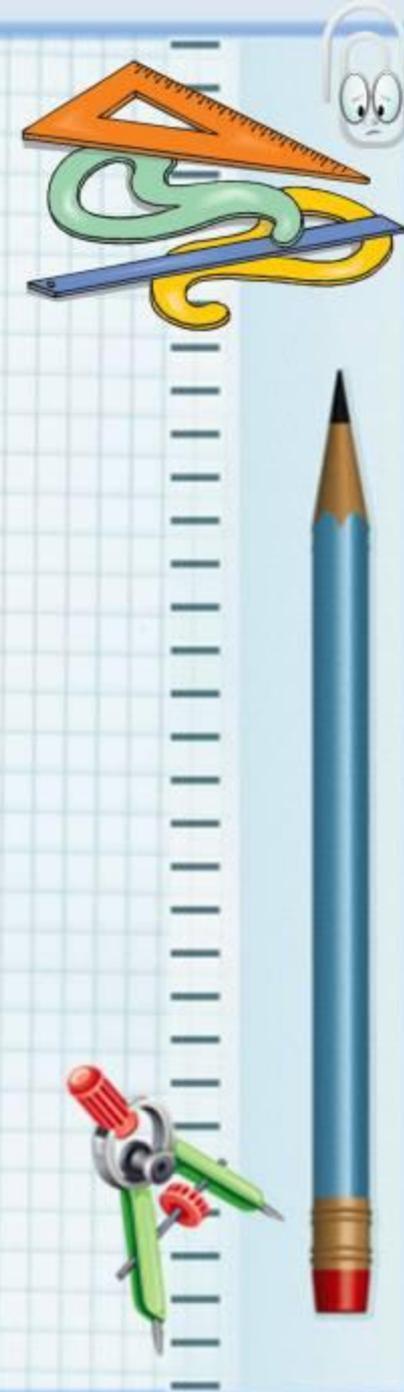
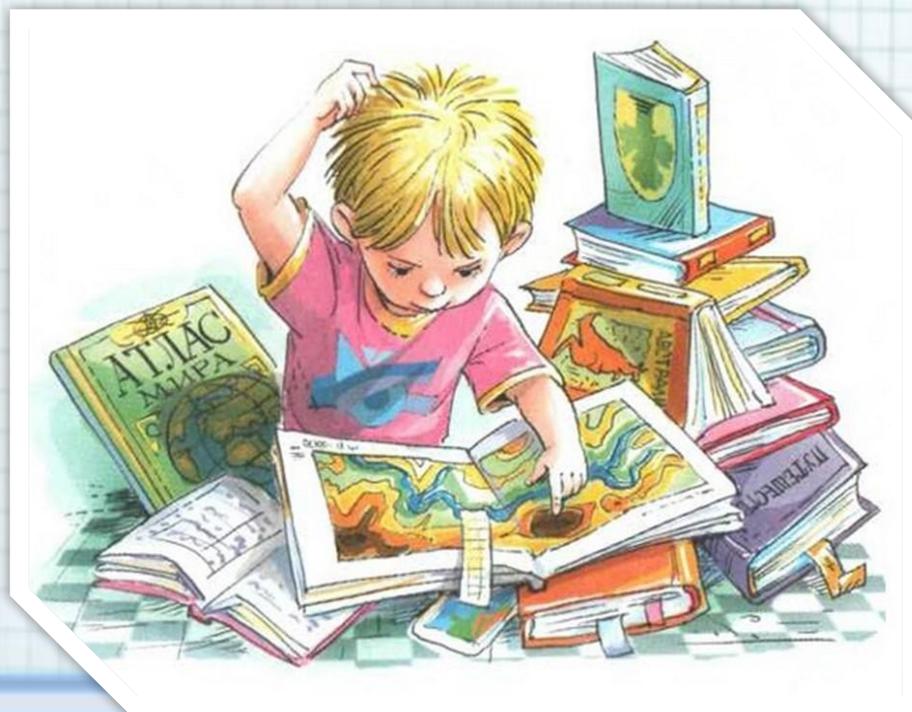
*Эти добрые люди и не подозревают,  
каких трудов и времени стоит  
научиться читать.*

*Я сам на это употребил 80 лет и все не  
могу сказать, чтобы вполне достиг  
цели.*

*И. Гете*



**Смысловое чтение** –  
это вид чтения, которое  
нацелено на понимание  
читающих смыслового  
содержания текста.



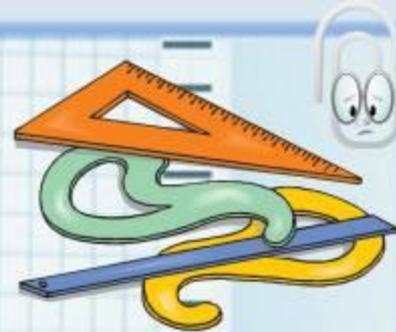
- в **личностные УУД** входят мотивация чтения, мотивы учения, отношение к себе и к школе;
- в **регулятивные УУД** – принятие обучающимися учебной задачи, произвольная регуляция деятельности;
- в **познавательные УУД** – логическое и абстрактное мышление, оперативная память, творческое воображение, концентрация внимания, объем словаря;
- в **коммуникативные УУД** – умение организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками, отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.



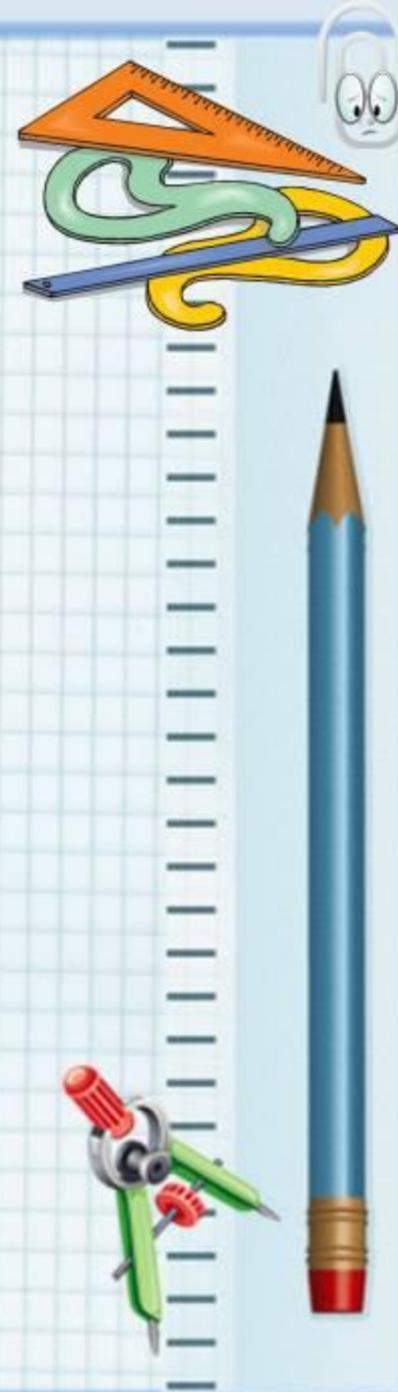
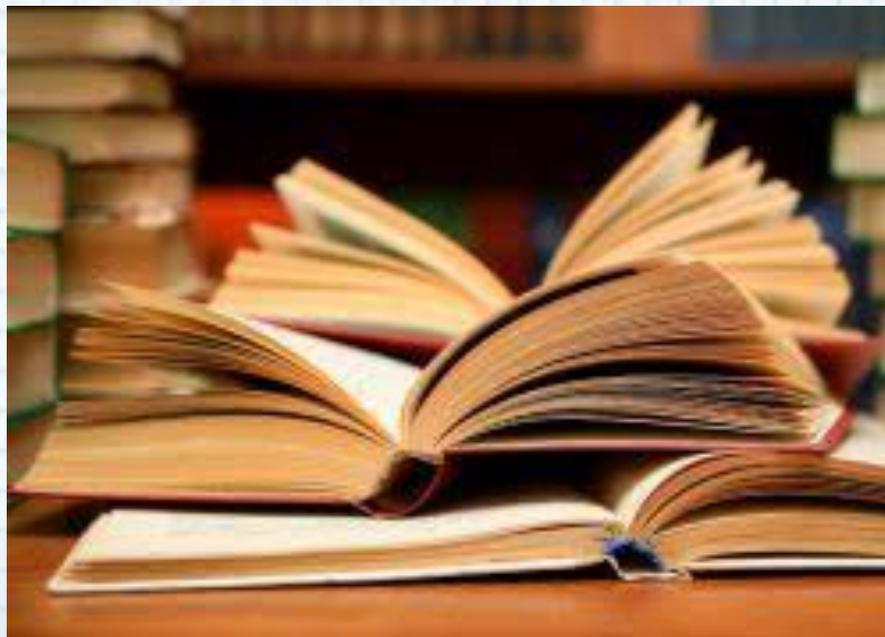
*Анатолий решил взять кредит в банке на сумму 331000 рублей на 3 месяца под 10 % в месяц. Существует 2 схемы выплаты кредита:*

- 1. Банк в конце каждого месяца начисляет проценты на оставшуюся сумму долга. Затем Антон переводит в банк фиксированную сумму, и в результате выплачивает долг тремя равными платежами.*
- 2. Сумма долга в конце каждого месяца также увеличивается на 10 %, а затем уменьшается на сумму, уплаченную Анатолием. Суммы, выплачиваемые в конце каждого месяца подбираются так, чтобы сумма долга каждого месяца уменьшалась равномерно, т.е. на одну и ту же сумму.*

*Какую схему выгоднее выбрать? Сколько рублей будет составлять выгода?*

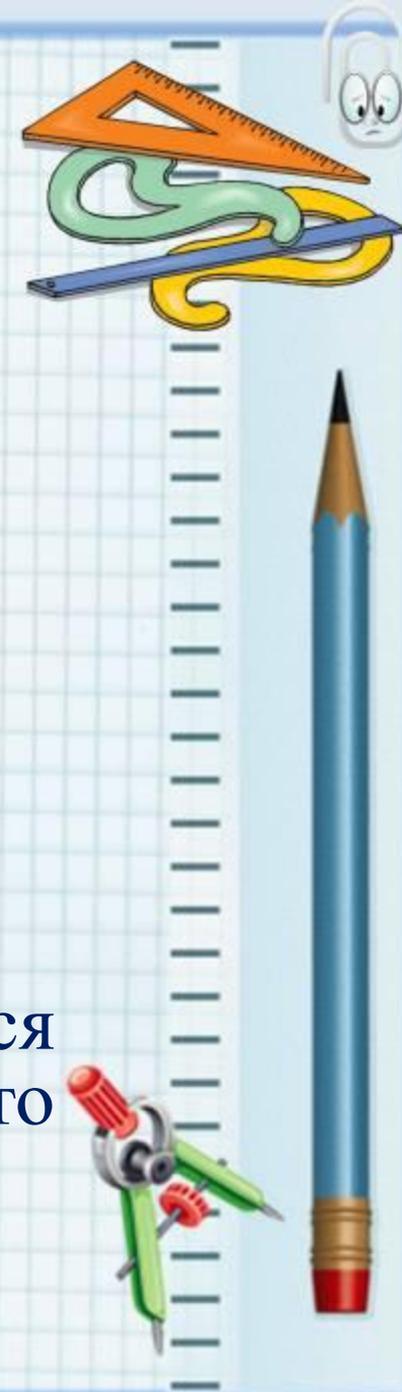


**Проблема** - недостаточное понимание смысла читаемого (задач, текстов, заданий) на уроках математики и во внеурочной деятельности.



# Причины:

- своеобразный язык математики, абстрактность теории, сжатость и краткость изложения;
- широкое применение символики, преобладание дедуктивного метода изложения информации;
- сложно выделить главное и второстепенное для решения задачи;
- тесная связь текста с иллюстрациями и чертежами;
- в текстах учебников математики имеются так называемые «пробелы в тексте» - это ссылки на уже известный материал, формулы или теоремы.

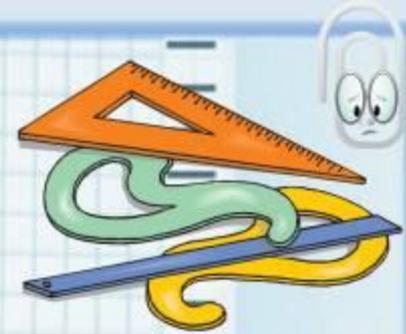


# Урок математики

по теме

## «Действия с десятичными дробями»

5 класс

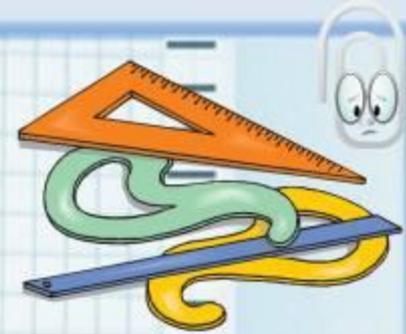


# Таблица 1.

## Задание № 1.

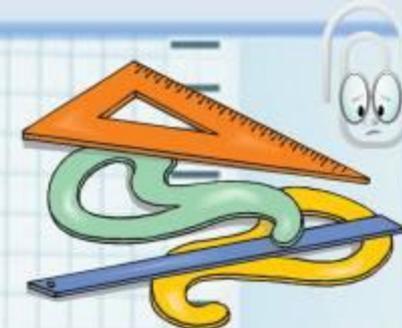
Вы решили приготовить торт. Что нужно сделать для этого? Обсудите в группе и запишите этапы решения задачи.

1. Определиться с рецептом.
2. Составить список необходимых продуктов.
3. Выбрать магазин, в котором продукты дешевле.
4. Купить нужные продукты.



## Задание № 2.

Расшифруйте название торта, решив  
примеры.



0,9

80,3

19,75

16,25

0,15

0,7

1,33

3,6

К

Л

У

Б

Н

И

К

А



## Рецепт торта «Клубника» (на 8 порций)

Развести 30 г желатина в 150 мл горячей воды (не забыть свериться с инструкцией). Оставить остывать. Развести согласно инструкции 90 г желе в 300 мл горячей воды. Тоже остудить.

В миску или кастрюлю выливаем сметану (лучше 20-процентную), насыпаем сахарный песок, его нужно в 3 раза меньше, чем сметаны. Получится 1,2 кг сладкой сметанной массы. Добавляем щепотку ванилина, хорошо взбиваем.

В массу добавляем остывший желатин и взбиваем еще раз. Добавляем мелко поломанный крекер (300 г). Тщательно перемешиваем. Делим полученный крем на 3 равные части.

Плитку шоколада (200 г) (лучше предварительно охладить в морозилке) мелко ломаем.

Достаем разъемную форму. Выкладываем в нее одну часть нашего крема. Аккуратно посыпаем его шоколадом. На шоколад выкладываем еще одну часть крема и опять посыпаем шоколадом. Потом выкладываем оставшуюся массу.

Форму ставим в холодильник на 30 мин.

Пока застывает крем, достаем клубнику (500 г), режем её на половинки.

Достав торт из холодильника, красиво выкладываем на него половинки клубники. Клубнику аккуратно заливаем желе. Ставим в холодильник до полного застывания (для этого необходимо не меньше 3 часов).

По истечении этого времени достаем торт, снимаем бортики формы, с помощью лопаточки переносим на блюдо, и можно угощать гостей!

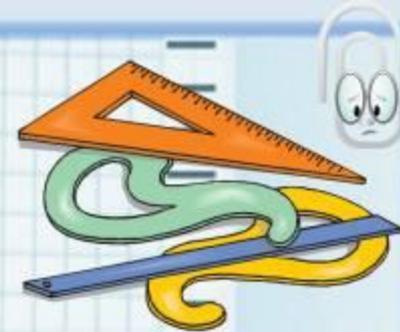
Приятного аппетита!



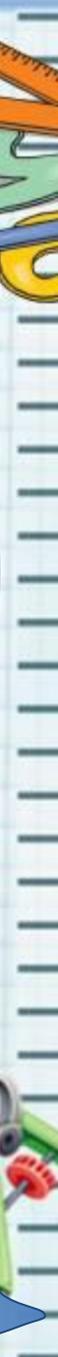
## Задание №3.

Внимательно прочитайте его и составьте список необходимых продуктов.

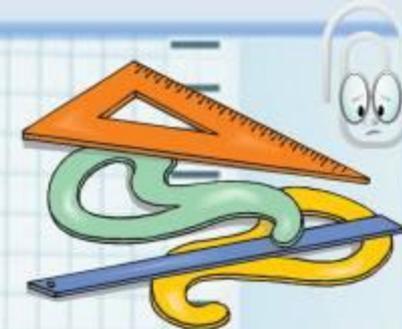
Обратите внимание – рецепт на 8 порций.



Продукты	По рецепту	На 4 порции
1. Желатин	1. 30г	1. 15г
2. Сметана	2. 900г	2. 450г
3. Сахар	3. 300г	3. 150г
4. Ванилин	4. 1г	4. —
5. Крекер	5. 300г	5. 150г
6. Шоколад	6. 200г	6. 100г
7. Клубника	7. —	7. —
8. Желе	8. 90г	8. 45г



## Решение задания 3.



Вычисление сметаны и сахара по рецепту

1)  $1,2 \text{ кг} = 1200 \text{ г}$

2)  $1 + 3 = 4 \text{ (ч)}$  - всего

3)  $1200 : 4 = 300 \text{ (г)}$  - 1 часть или сахар

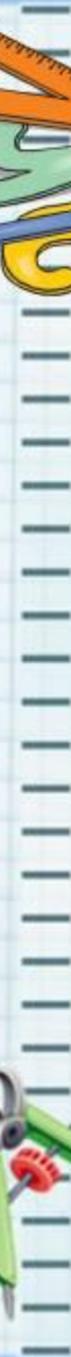
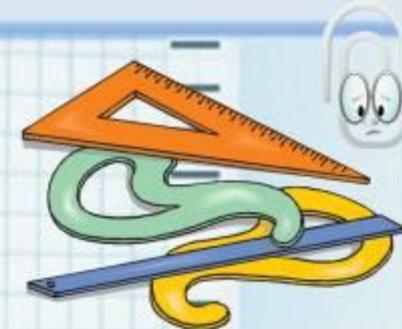
4)  $300 \cdot 3 = 900 \text{ (г)}$  – сметана

Ответ: сахар 300 г, сметана 900 г.



## Задание №4.

Я предлагаю ознакомиться со стоимостью нужных нам продуктов и выбрать один из двух магазинов «Магнит» или «Гурман», к которому наиболее выгодно купить продукты.



**МАГНИТ**

**гурман**

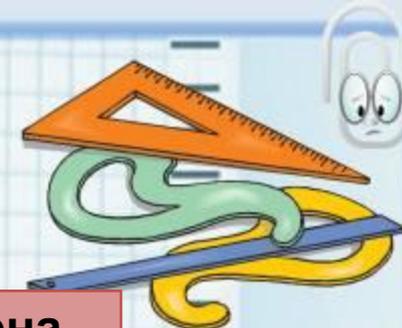
# Прайс-листы

## «Магнит»

Товар	Масса	Цена
Сахар	1 кг	39 руб.
Сметана	450 г	86 руб.
Желатин	15 г	11 руб.
Ванилин	5 г	10 руб.
Крекер	300 г	53 руб.
Шоколад молочный "Аленка"	100 г	68 руб.
Желе	100 г	16 руб.
Клубника свежая	200 г	38 руб.

## «Гурман»

Товар	Масса	Цена
Сахар	1 кг	40 руб.
Сметана	450 г	88 руб.
Желатин	15 г	12 руб.
Ванилин	5 г	10 руб.
Крекер	300 г	56 руб.
Шоколад молочный "Аленка"	100 г	70 руб.
Желе	100 г	14 руб.
Клубника свежая	200 г	40 руб.



## Решение задания 4.

Вычисление скидки в магазине «Гурман»

1)  $330 : 100 \cdot 10 = 33$  (р) – скидка

2)  $330 - 33 = 297$  (р) – стоимость  
покупки

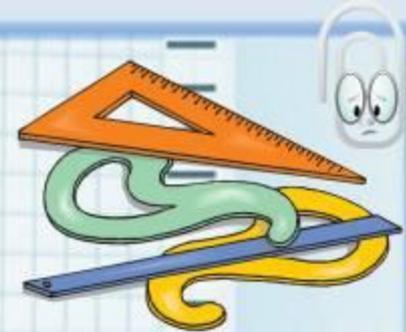
ИЛИ

1)  $10 \% = 0,1$

2)  $330 \cdot 0,1 = 33$  (р) – скидка

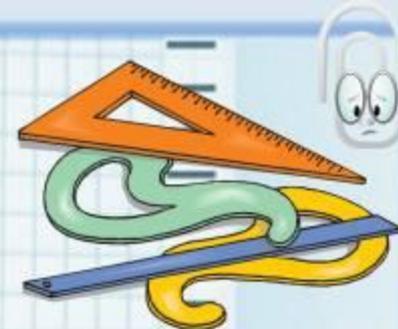
3)  $330 - 33 = 297$  (р) – стоимость  
покупки

Ответ: 297р. стоимость покупки.

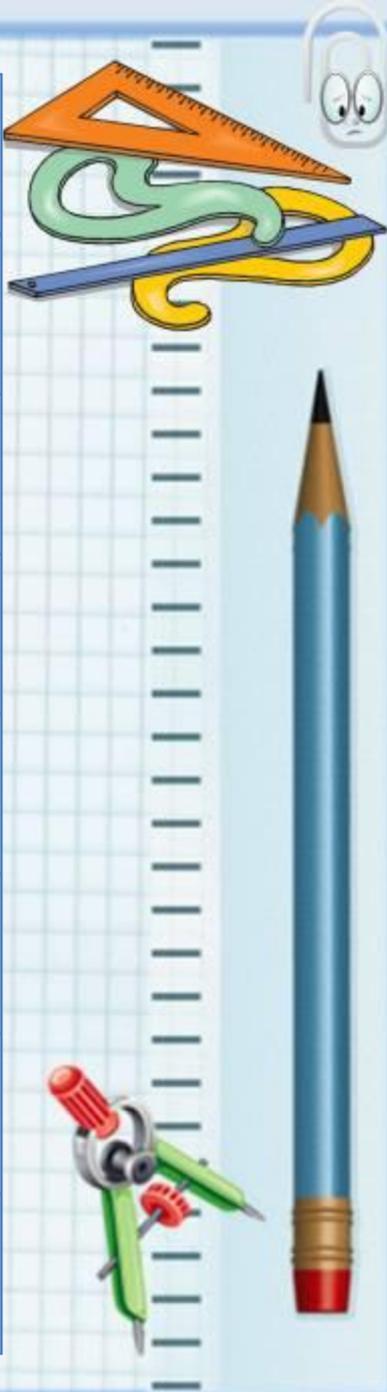


## Задание №5.

Прочитайте ещё раз рецепт и пронумеруйте этапы приготовления торта.



4	Добавить в крем желатин и крекер.
6	Выложить всё последовательно в форму.
3	Взбить сметану с сахаром и ванилином.
8	Поставить в холодильник на 3 часа.
2	Приготовить желе.
7	Нарезать клубнику и уложить на торт, залив желе.
5	Поломать шоколад.
1	Приготовить желатин.





# Синквейн

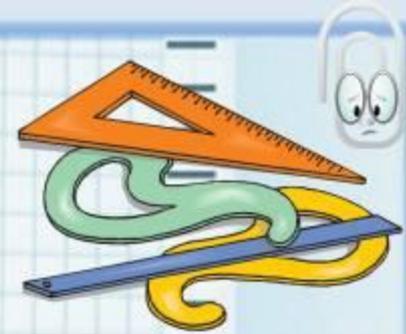
**торт**

сладкий, клубничный

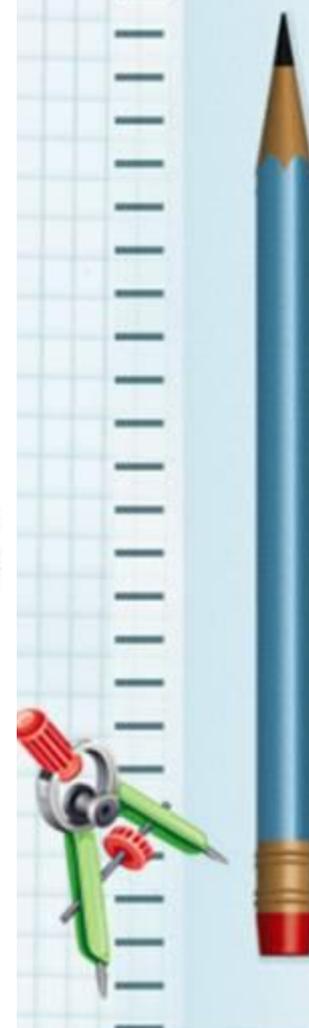
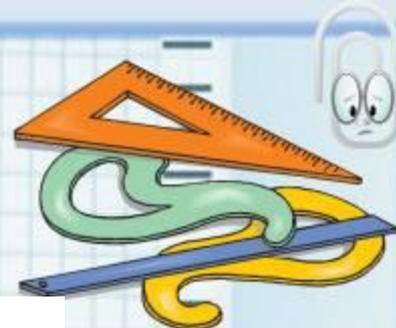
выбирали, считали, приготовили

Торт – это так вкусно!

сладость



Спасибо за внимание !



Вы можете использовать  
данное оформление  
для создания своих презентаций,  
но в своей презентации вы должны указать  
источник шаблона:

Фокина Лидия Петровна  
учитель начальных классов  
МКОУ «СОШ ст. Евсино»  
Искитимского района  
Новосибирской области

Сайт <http://linda6035.ucoz.ru/>

**СПАСИБО АВТОРАМ ФОНОВ И  
КАРТИНОК**



## Интернет-ресурсы:

Школьный клипарт <http://s3.pic4you.ru/allimage/y2013/10-24/12216/3925122.png>

Линейки <http://s1.pic4you.ru/allimage/y2012/08-20/12216/2356205.png>

Лист в клеточку <http://s1.pic4you.ru/allimage/y2012/08-20/12216/2356208.png>

Скрепка [http://img-fotki.yandex.ru/get/6610/134091466.1c/0\\_8f975\\_cc74afe5\\_S](http://img-fotki.yandex.ru/get/6610/134091466.1c/0_8f975_cc74afe5_S)

Циркуль [http://img-fotki.yandex.ru/get/6521/108950446.113/0\\_cd1e6\\_7c1b8dea\\_S](http://img-fotki.yandex.ru/get/6521/108950446.113/0_cd1e6_7c1b8dea_S)

