**Инструкционная карта учеников**

|  |  |
| --- | --- |
| **Задание 1**  Вы решили приготовить торт. Что нужно сделать для решения этой задачи? Обсудите в группе и выскажите предложения, потом запишите этапы решения задачи во втором столбце данной таблицы | 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Задание 2**  Расшифруйте название торта, решив примеры.  Обсудите и проверьте в группе результаты вычислений | 1 ученик: 1) (5,71 + 3,39) : 10 - 0,01 =  2) 3,02 ∙ 10 + 0,24∙ 100 =  2 ученик: 1) 0,42 ∙ 100 – 45 : 10 =  2) 5,5 : (2,5 – 2,4) + 3,75 =  3 ученик: 1) 0,8 ∙ 10 – 0,75 : 0,1 =  2) 9,1 – (10 ∙ 0,6 + 1,4) =    вместе: 1) 2,55 – (7,1 – 3,7):10 =  2) 10,2 – (8 : 0,1 + 1,6) = |
| **Задание 3**  Прочитайте рецепт.  Составьте список продуктов и рассчитайте необходимое количество продуктов на 12 порций.  Обсудите и проверьте в группе результаты вычислений | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Продукты | По рецепту | На 12 порции | | 1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  5.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  6.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  7.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  8.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  9.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |
| **Задание 4**  Просмотрите прайс-листы магазинов.  Рассчитайте стоимость покупки всех необходимых продуктов для приготовления торта и выберите магазин, в котором покупка продуктов обойдется дешевле.  Обсудите и проверьте в группе результаты выбора магазина | **Стоимость покупки**:  Магазин «Пятерочка»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_      Магазин «Дикси»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Задание 5**  Прочитайте еще раз рецепт и пронумеруйте этапы приготовления торта во втором столбце. Обсудите в группе решение этой задачи. | Приготовьте клубнично-творожный крем.  Сверху распределите ломтики клубники, залейте клубничным пюре и украсьте цедрой лимона.  Уберите основу творожного торта в холодильник на 1 час.  Охлажденный торт осторожно переложите из формы на большую тарелку  Выложите крем на основу торта и уберите торт в холодильник минимум на 6 часов.  Приготовьте основу творожного торта с клубникой.  Клубнику разморозьте, добавьте сахарную пудру и приготовьте пюре. |

**Творожный торт с клубникой**

**ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Приготовьте основу творожного торта с клубникой. Для этого, прежде всего,100 г. сливочного масла нарежьте маленькими кубиками и оставьте при комнатной температуре на 30 минут. 250 г. печенья поместите в плотный чистый пакет, некрепко завяжите его и уложите на рабочий стол. Прокатайте по нему несколько раз скалкой, чтобы внутри образовалась мелкая крошка. Пересыпьте содержимое пакета в миску. Добавьте масло и тщательно перемешайте лопаткой.

Выложите получившуюся смесь в жаропрочную разъемную форму диаметром 22 см, распределите по дну и утрамбуйте. Уберите основу творожного торта в холодильник на 1 час.

Для крема торта с клубникой 600 г. творога протрите через частое сито и добавьте к нему 1 пакетик ванилина. Всыпьте 100 г. сахарной пудры. Добавьте 1 столовую ложку тертой цедры лимона и взбейте миксером до получения массы однородной консистенции. 10 г. желатина замочите в небольшом количестве холодной воды. Всего потребуется 250 мл сливок. Сливки (100 мл) нагрейте до 40°C. Положите в них желатин и перемешайте. Процедите через мелкое сито на творожную массу. Добавьте оставшиеся сливки (150 г.) и взбейте крем для торта миксером на низкой скорости.

Достаньте основу торта с клубникой из холодильника. Распределите по охлажденному коржу творожный крем и разровняйте. Уберите торт в холодильник минимум на 6 часов.

Клубнику (450 г.) разморозьте. Треть нарежьте красивыми ломтиками. Оставшуюся часть ягод и сахарной пудры (20 г.) измельчите в блендере. Протрите пюре через сито.

Охлажденный торт осторожно переложите из формы на большую тарелку. Сверху распределите ломтики клубники и залейте их пюре. Украсьте лимонной цедрой, нарезанной соломкой.

Приятного аппетита!



**Прайс-листы магазинов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название продукта** | **«Пятерочка»** | **«Дикси»** |
| 1 | Масло сливочное, 200 г. | 126 руб. | 120 руб. |
| 2 | Клубника замороженная, 900 г. | 125,5 руб. | 130,5 руб. |
| 3 | Печенье песочное, 250 г. | 41,5 руб. | 40,5 руб. |
| 4 | Ваниль, 10 г. | 6,5 руб. | 7 руб. |
| 5 | Творог, 300 г. | 60,5 руб. | 62,5 руб. |
| 6 | Сахарная пудра, 120 г. | 38,5 руб. | 37.5 руб. |
| 7 | Желатин, 10 г. | 15 руб. | 17 руб. |
| 8 | Сливки, 500 мл. | 120 руб. | 124 руб. |
| 9 | Лимон, 1 шт. | 10,5 руб. | 12,5 руб. |

**Алгоритм приготовления торта.**

1. Приготовьте основу творожного торта с клубникой.
2. Уберите основу творожного торта в холодильник на 1 час.
3. Приготовьте клубнично-творожный крем.
4. Выложите крем на основу торта и уберите торт в холодильник минимум на 6 часов.
5. Клубнику разморозьте, добавьте сахарную пудру и приготовьте пюре.
6. Охлажденный торт осторожно переложите из формы на большую тарелку
7. Сверху распределите ломтики клубники, залейте клубничным пюре и украсьте цедрой лимона.

1 ученик: 1) (5,71 + 3,39) : 10 - 0,01 =

2) 3,02 ∙ 10 + 0,24∙ 100 =

2 ученик: 1) 0,42 ∙ 100 – 45 : 10 =

2) 5,5 : (2,5 – 2,4) + 3,75 =

3 ученик: 1) 0,8 ∙ 10 – 0,75 : 0,1 =

2) 9,1 – (10 ∙ 0,6 + 1,4) =

вместе: 1) 2,55 – (7,1 – 3,7) ·0,1 =

2) 10,2 – (8 : 0,1 + 1,6) =

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0,9** | **54,2** | **37,5** | **58,75** | **0,5** | **1,7** | **2,21** | **0,6** |
| **К** | **Л** | **У** | **Б** | **Н** | **И** | **К** | **А** |

**Лист самооценки**

**Математика 6 класс.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(фамилия, имя)**

**Прочитайте предложения в левом столбике и выберите подходящий для вас ответ из трёх следующих столбиков, отметьте его галочкой.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Хорошо  умею | Плохо умею | Не умею |
| Умножать десятичные дроби на 10,100,…. И т.д. |  |  |  |
| Умножать десятичные дроби на 0,1; 0,001 и т.д. |  |  |  |
| Делить десятичные дроби на 10,100,…. И т.д. |  |  |  |
| Делить десятичные дроби на 0,1; 0,001 и т.д. |  |  |  |
| Определять, увеличивается или уменьшается число при умножении и делении на 10,100, .. и т.д. |  |  |  |
| Складывать десятичные дроби |  |  |  |
| Вычитать десятичные дроби |  |  |  |
|  | **Это у меня хорошо**  **получается** | **Над этим мне надо поработать!** | |

Сегодня я могу за работу на уроке поставить себе оценку ………. .