МБОУ «Оргакинская СОШ им.Э.Н. Чоноскаева»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

«Вкусная математика»

для учащихся 5 класса

Подготовила: учитель математики
Зулаева Байрта Петровна

Актуальность проекта:

Тем, кто учит математику, тем, кто любит математику, тем, кто еще не знает, что может любить математику, наш проект посвящается…

Цель проекта:

научиться применять математику не только в школе, но и в жизни, например, на кухне при приготовлении выпечки или салатов.

Задачи проекта:

- Привлечь внимание детей к проблеме загрязнения окружающей среды.
- Познакомить детей с правилами поведения в природе.
- Воспитывать бережное отношение к природе.

Объект проекта: *жизненное применение математики при приготовлении выпечки и салатов.*

Предмет: *задачи, содержащие рецепты*

ЭТАПЫ ПРОЕКТА



Теоретическая часть



Практическая часть

Задача 1. Во дворе семьи Бадмаевых растет ореховое дерево. Очир и Гиляна решили собрать орехи. Они сорвали всего 120 штук. Гиляна сорвала в 2 раза меньше Очира. Сколько орехов было у Очира и Гиляны?

Решение:

1)1+2=3(ч)- всего

2)120:3=40(о) - 1 часть у Гиляны.

3)40*2=80(о)- 2 части у Очира

Ответ: у Гиляны 40 орехов;

у Очира- 80.

Задача 2(прямая).
Тракторная бригада вспахала за два дня 135,6 га земли.Из них в первый день она вспахала 74,8 га.Сколько гектаров вспахала бригада во второй день?

Решение:
135,6- 74,8=60,8(га)

Ответ:
60,8 га вспахала бригада во второй день.

Обратная задача
Тракторная бригада в первый день вспахала 74,8 га земли,а во второй день-60,8 га. Сколько гектар земли вспахала бригада за два дня?

Решение: 74,8+60,8=135,6 (га)

Ответ:
135,6 га земли вспахала бригада за два дня.

САЛАТ "ВЕНЕЦИЯ"

Нужно приготовить 560г салата, который состоит из:



5 частей



5 частей



5 частей



3 части



10 частей

Сколько граммов каждого ингредиента нужно взять?

Решение:

1)5*3+10+3=28(ч) всего
2)560:28=20(г) 1часть
3)20*5=100(г) колбасы, огурца, сыра
4)20*10=200(г) кукурузы
5)20*3=60(г)
Ответ:100гр-колбасы,огурца,сыра; 200гр-кукурузы;60гр-моркови.



Салат заправить майонезом.

салат "креветочный"

Чтобы приготовить креветочный салат нам потребуется смешать:



креветок



кукурузы



По сколько граммов креветок и кукурузы надо взять, чтобы получить 600 грамм салата?

Решение:

1)4+2=6(ч) всего
2)600:6=100(г) 1 часть
3)100*4=400(г) креветок
4)100*2=200(г)
Ответ: креветок-400грамм; кукурузы-200.

Заправить соусом для морепродуктов, добавить 5-7 оливок и 2 яйца.

салат "фасолевый"

Для приготовления салата необходимо:




сухариков

250 г





колбасы









фасоли

Какова общая масса продуктов для салата?

Решение:

1)2+3=5(ч) сухарей и колбасы
2)250:5=50(г) 1 часть
3)50*7=350(г) фасоли
4)50*2=100(г) сухарей
5)50*3=150(г) колбасы
6)350+150+100=600(г)
Ответ: общая масса продуктов 600 грамм

В это блюдо хорошо добавить 3 яйца и заправить майонезом

Какой же вкусный был пирог!

И вот мы решили придумать свой рецепт пирога. Для начала мы выбрали продукты, из которых его будем готовить.
Наш пирог состоит из следующих ингредиентов:

- мука-1 кг.,
- молока- 0,5 л.,
- маргарин-180 г.=0,180 кг..
- 1 пачка дрожжей «Фермипан»-11 г.=1,011 кг.,
- ванилин-1 пачка,1,5 г.=0,0015 кг.,
- разрыхлитель-1 пачка,12 г.=0,012 кг.,
- повидло-1 банка,630 г.=0,630 кг.=0,63 кг.,
- яйца-5 штук,1 яйцо-80 г.=0,080 кг.=0,08 кг.,
- сахар-200 г.=0,200 кг.=0,2 кг.,
- масло растительное-2 ст. л.=20 г.=0,020 кг.=0,02 кг.,
- соль-1 чайная ложка-5 г.=0,005 кг..




180г
МАРГАРИН
ВОРОНЕЖСКИЙ
СЛИВОЧНЫЙ


ВАНИЛИН
ДРОЖЖИ
ЛЕГКО


распак
12 г
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ
теста








НЕ СОДЕРЖИТ ГМО
ГИПАР
Масса нетто:
630г





«Цветочная поляна»











































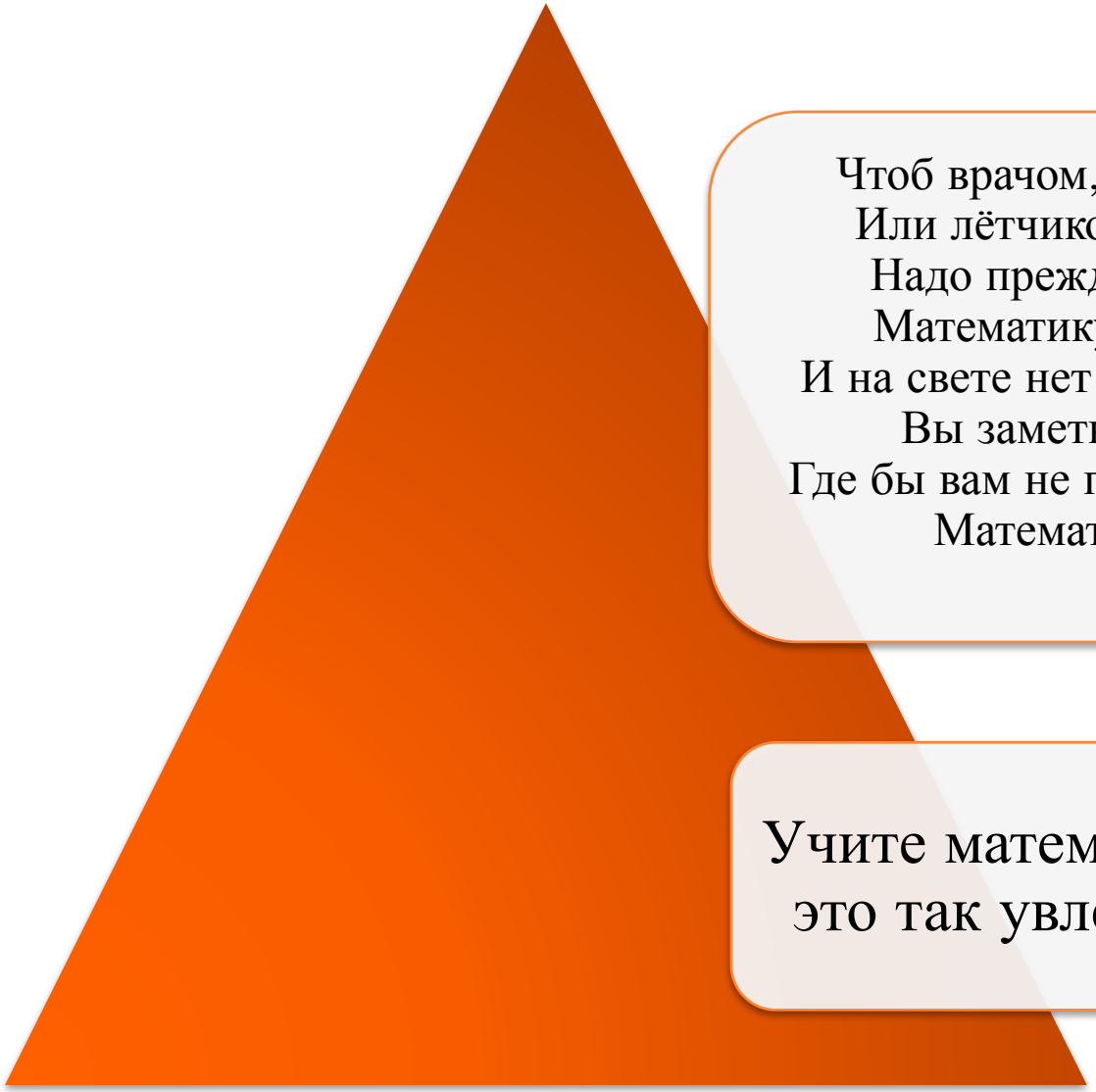








ЗАКЛЮЧЕНИЕ



Чтоб врачом, моряком
Или лётчиком стать.
Надо прежде всего
Математику знать.
И на свете нет профессий
Вы заметьте-ка,
Где бы вам не пригодилась
Математика!

Учите математику, ведь это так увлекательно!

Литература

1. **Виленкин, Н. Я. Математика. 5 класс : учеб. для общеобразоват. учрежд. / Н. Я. Виленкин, В. И. Жохов, А. С. Чесноков, С. И. Шварцбурд. - М. : Мнемозина, 2012.**
2. **Рецепты салатов найдены на просторах сети Internet.**

Спасибо за внимание!!!