

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:



Объект проекта:

*жизненное применение математики
при приготовлении выпечки и
салатов.*

Предмет:

задачи, содержащие рецепты



ЭТАПЫ ПРОЕКТА

Выбор темы для проектной деятельности, составление плана работы

Выбор инструментария, работа с литературой, выполнение теоретической части проекта

Выбор методики исследования, решение практических задач по выбранной теме

Оформление результатов

Защита 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:

$$135,6 - 74,8 = 60,8(\text{га})$$

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

Сколько граммов каждого ингредиента нужно взять?



5 частей

Решение:

1) $5 \cdot 3 + 10 + 3 = 28$ (ч) всего

2) $560 : 28 = 20$ (г) 1 часть

3) $20 \cdot 5 = 100$ (г) колбасы, огурца, сыра

4) $20 \cdot 10 = 200$ (г) кукурузы

5) $20 \cdot 3 = 60$ (г)

Ответ: 100гр-колбасы, огурца, сыра; 200гр-кукурузы; 60гр-моркови.



5 частей



3 части



10 частей

Салат заправить майонезом.



салат "креветочный"

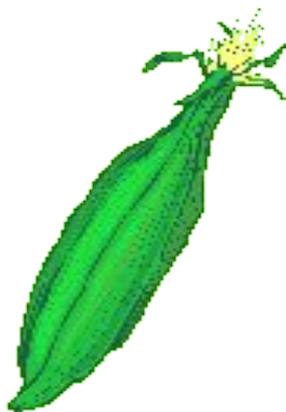
Чтобы приготовить креветочный салат нам потребуется смешать:



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:



сухарики



колбасы



фасоли

250 г

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..











«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!!!*

