

Внеурочное занятие по математике в классе «Математическая кухня»

Журавлёва Тамара Валентиновна
Чувашская Республика Порецкий
район с. Ряпино МБОУ «Ряпинская
ООШ»

Это занятие направлено на воспитание взаимопонимания, взаимоуважения, ответственности, доброжелательности, сдержанности, уступчивости, коммуникабельности, терпимости;

на знакомство с русской, чувашской и мордовской кухнями через решение различных математических задач.

Исходя из поставленных целей и задач, занятие проводится в нестандартной форме. Мероприятие поддержано авторской мультимедийной презентацией.

Занятие рассчитано **на 50-60 минут** в условиях малокомплектной школы (при малом количестве учеников). Проводится в рамках предметной недели в конце учебного года.

Реализует учитель математики 1 категории Журавлёва Т.В.

Оборудование: компьютерный класс, мультимедиа.

Это занятие решает следующие основные цели и задачи:

Образовательные:

работка знаний и умений, приобретенных при изучении математики;

силение практической направленности обучения;

применение знаний в изменённой ситуации;

ормирование навыков работы с информацией.

Развивающие:

ормирование умения осуществлять самоконтроль;

ационально планировать работу;

азвитие самостоятельности, внимательности, логического мышления;

Воспитательные:

оспитание познавательного интереса к математике, умение

применять знания на практике.

Мотивация урока: стимулировать интерес к изучению математики.

Приёмы:

создание на занятии ситуации занимательности,
удивление;

создание ситуации успеха

оперативный контроль над выполнением требований.

Структура занятия

Этапы урока	Содержание	Ориентировочное время (мин.)
1.	Организационный момент	1
2.	Постановка целей занятия	2
3.	Устная работа (актуализация знаний)	10
4.	Решение упражнений	29
5.	Домашнее задание	1
6.	Подведение общих выводов и достижений	17

каж встречают гостей.

н. «Здравствуйте, гости дорогие!»

н. «Мы давно вас поджидали и занятие не начинали»

н. «Хлеб Вам, да соль!»



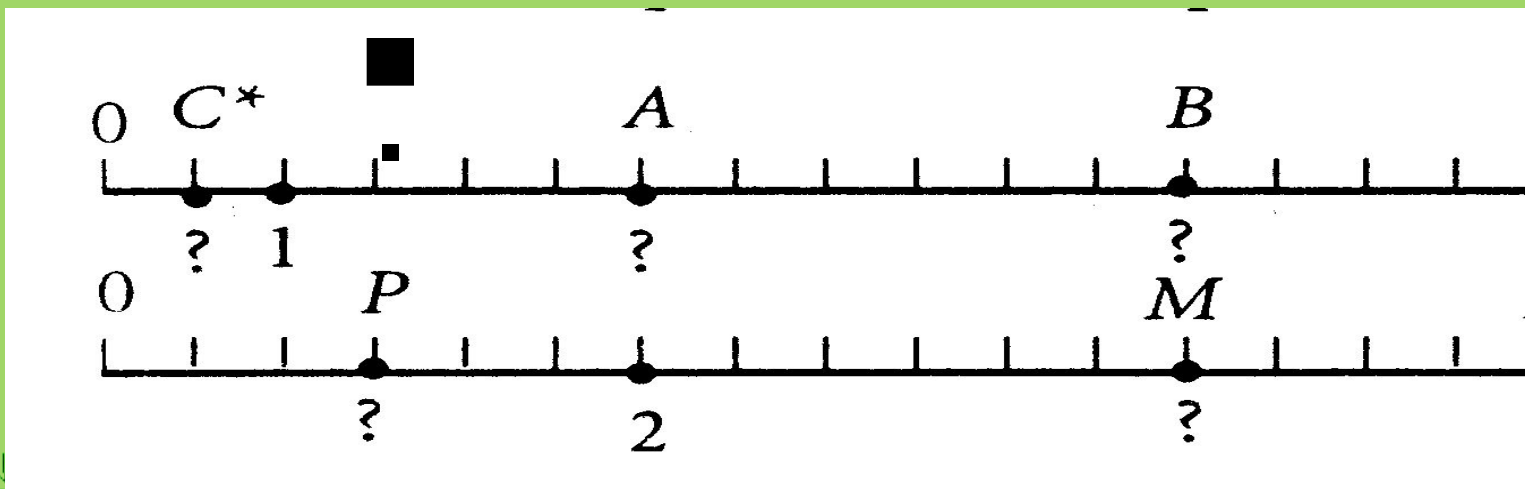
холодное блюдо салат «АЛИСА»

продукты	Вес (гр.)	С	И	А	Л
помидоры свежие	20,2+20,7	40,27	4,09	40,9	4,027
яблоки	72,4-22,4	49,1	31,9	500	50
сметана	106:10	0,106	10,6	106	1,06
сахар	25*0,4	10	9,1	10,10	100
зелень	0,58:0,2	0,29	11,54	2,9	29

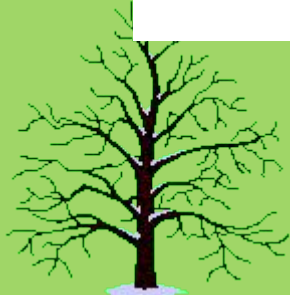


найдите

координаты точек, изображенных на координатном луче



$P(1), M(4)$



холодный суп
«ОКРОШКА»

1.мясо варёное	50,2г
2.язык варёный	40,5г
3.ветчина нежирная	60г
4.лук зелёный	60г
5.огурцы	153г
6.яйцо	20,5г
7.сахар	9,8г
8.квас	600.

Определите вес окрошки, получившейся из продуктов, Какую часть окрошки составляет квас, чего больше в окрошке: яиц или сахара на сколько?

блюдо «КАКАЙ-ШУРПИ»

Список продуктов

е ноги	50,5г
	49,3
е	49,5г
ь	20,7г
е	150г
ина	20г
о	20г
пчатый	200г
и	—

для приготовления
1000г супа «какай-
шурпи» необходимо
640г воды, мясных
продуктов должно
быть в 17 раз
больше, чем пшена,
сколько надо взять
пшена, чтобы
приготовить это
блюдо?

«Тувонь сывель максо марто» (печень, жаренная со свиной)

для приготовления этого блюда берут:

свинина.....9 частей

печень.....7 частей

лук репчатый..... 4 части

жир.....1 часть

гарнир.....30 частей

перец, соль.....по вкусу

**ько граммов мясных продуктов необходимо для приготовления 255
граммов блюда**

Чувашское мясное блюдо «ШИРТАН»

ХОД ГОТОВОГО
ДУКТА составляет
к массе сырья.
са одного
тана не более 2,
». Сколько сырья
обходимо взять
приготовления
ого ширтана?



Отгадай название каши

ы каш

я «пуховая»

я и репная

с творогом

я

я с рисом

я с творогом

я с говядиной

с черносливом

ли «Машина

Р	у	ь	г	к	я	а
0,280	0,279	0,314	0,239	0,275	0,703	0,265

Гурьевская

2	3	4	5	6	7	8	9	10
у	р	ь	е	в	с	к	а	я

каша «Гурьевская»:

вание каши связывают с именем министра финансов России Гурьева, который будто бы изобрёл её в честь победы над Наполеоном. Однако более достоверной представляется другая версия. Однако более достоверной представляется другая версия. ...Однажды графа Гурьева пригласил отобедать к себе в поместье отставной майор Оренбургского драгунского полка Яковлевский. На десерт была подана очень красиво оформленная и прекрасная на вкус каша. Попробовав её, граф настолько удивлён и растроган, что велел позвать в кухню поваров и, когда тот явился, расцеловал его. Такой вкусной каши министр ещё никогда не ел, хотя слыл большим гурманом. Завязался торг, и вскоре граф купил крепостного повара и изобретателя каши Захара Кузьмина с семьёй. Кого бы только не угощал Гурьев удивительной кашей, и всегда она

Молочный кисель

Рецепт: В кастрюлю налить молоко, довести до кипения и добавить сахар. Картофельный либо кукурузный крахмал развести в стакане холодного молока либо кипяченой водой, налить в кипящее молоко и, постоянно мешая, кипятить кисель в течение 5 минут на слабом огне. Для аромата в кисель, до тех пор пока он горячий, допустимо добавить ванилин либо снятую с корки цедру с лимона или апельсина и тщательно смешать. Залить горячий кисель в чашки и дать остыть. Кисель молочный

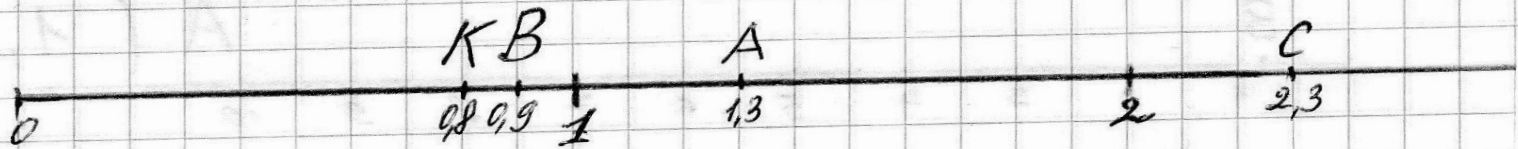


П У Р Е (МЕДОВКА)

Пуре было обрядовым напитком и обязательно входило в состав жертвенной пищи во время молянов. Священное пюре изготавливали из смеси меда, хмеля и ячменя.



Прочитай название Напитка



Приятного аппетита

