

Инструменты развития функциональной грамотности на уроках математики

Подготовила: учитель математики МАОУ СОШ № 4 имени
М.С. Сахненко г. Курганинска Гаджикеримова Диана Камаловна



МАТЕМАТИКА

БЫТОВЫЕ ПРИБОРЫ



МАТЕМАТИКА В БЫТУ

ЦЕЛЬ:

развить мыслительные навыки, необходимые в жизни, посредством применения математических знаний при решении задач

Начнем строительство дома.

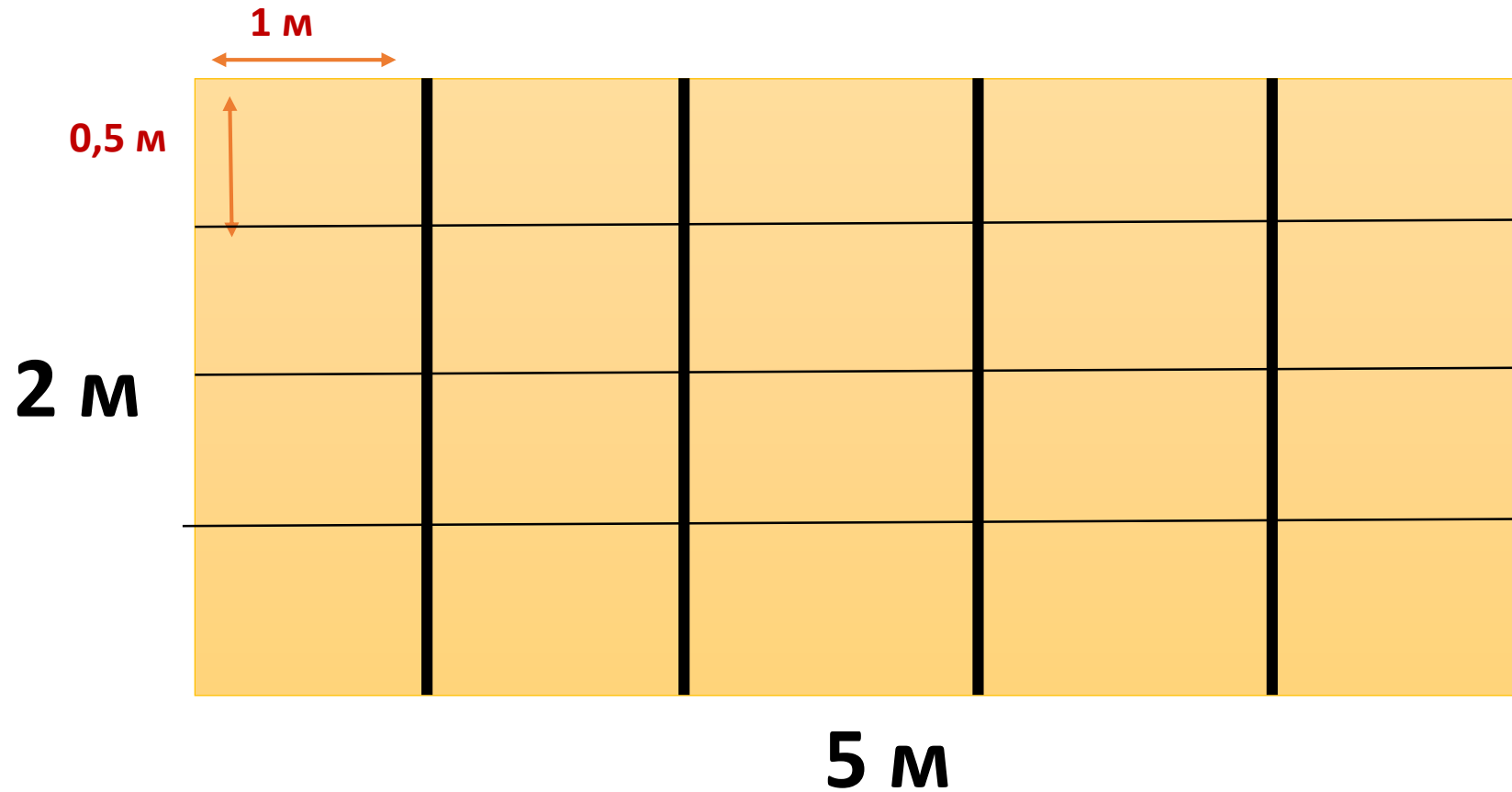
Группа 1 должна рассчитать
необходимое количество фундаментальных
блоков для выкладки фундамента под дом

Группа 3 -определить стоимость доставки

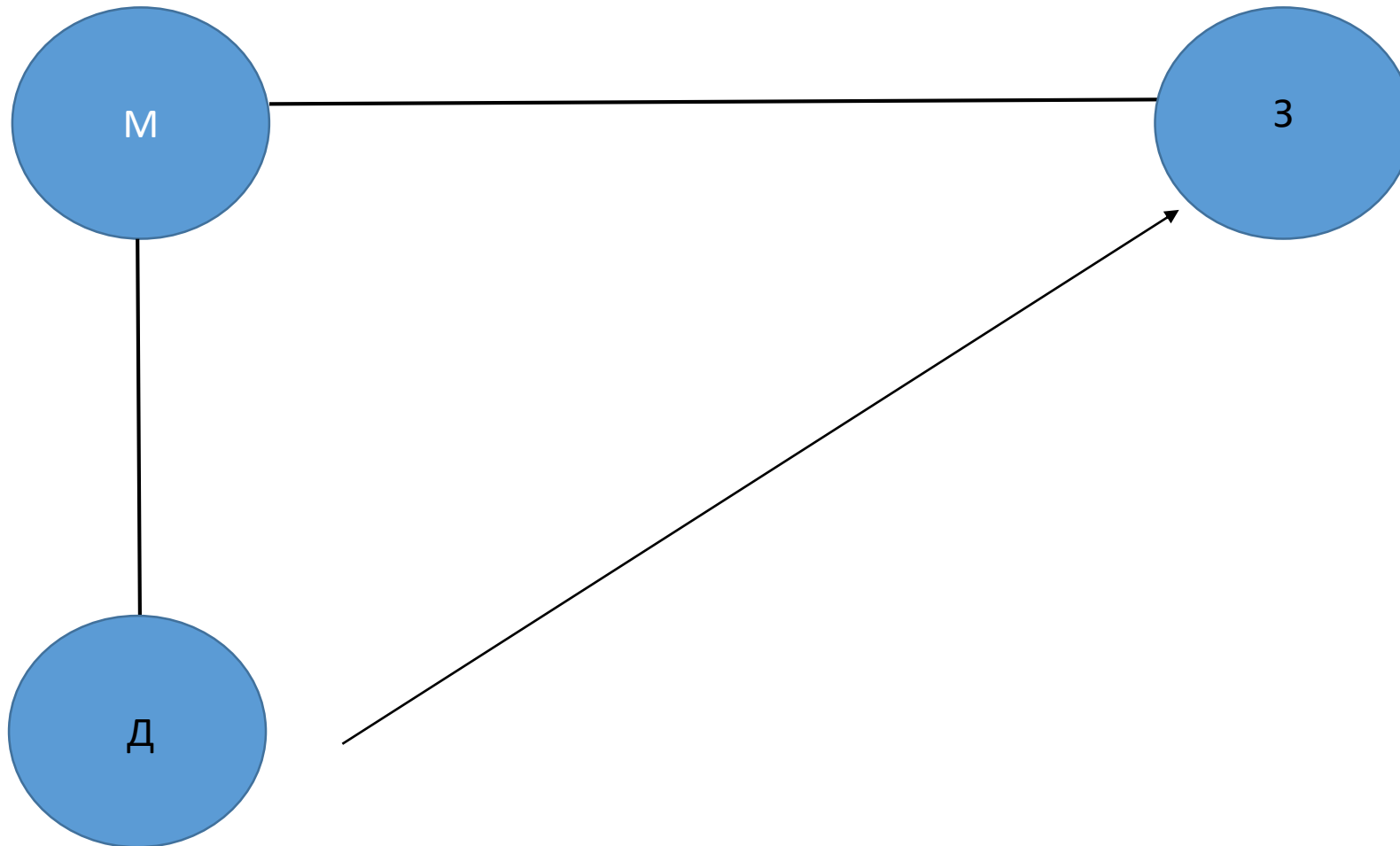
Группа 2 – определить стоимость покупки



1. Участок, отведенный для строительства дома, имеет прямоугольную форму, периметр которого равен 14 метров. Одна сторона на 3 метра больше другой. Определите сколько блоков понадобится для выкладки фундамента под дом, если один блок имеет размеры 100см×50см.



3. От места строительства дома на севере находится магазин, принимающий заказы на доставку фундаментных блоков, а завод, изготавливающий блоки, расположен на востоке от магазина. Расстояние между домом и магазином составляет 6 км, а между магазином и заводом 8 км. От завода к месту строительства дома есть прямая дорога. Хозяин дома позвонил в магазин и оформил доставку фундаментных блоков. Какую наименьшую сумму необходимо заплатить водителю за доставку блоков, если за 1 км он просит 40 рублей?



Растереть 350 г размягчённого сливочного масла с 300 г сахара и двумя пакетиками ванильного сахара. Добавить 6 яиц. Хорошо вымесить. Добавить 600 г муки и 120 г молока. Муку добавлять постепенно, чередуя её с молоком по 1 столовой ложке. Половину теста перемешать с 30 г какао-порошка. Смазать форму маслом, посыпать её мукой. Наполнять форму поочерёдно светлым и тёмным тестом. Выпекать пирог 50-60 минут при температуре 200°С. Остудить. Растопить отдельно по 100 г тёмного и белого шоколада. Покрыть пирог сначала тёмным шоколадом, а затем светлым. Сделать вилкой разводы, чтобы придать мраморный рисунок. Приятного аппетита!

1.	
2.	
3.	
4.	яйца
5.	
6.	молоко
7.	какао-порошок
8.	тёмный шоколад
9.	белый шоколад

Продукты	Семья 1 (8)	Семья 2 (6)	Семья 3 (10)
1. Сливочное масло	700 г	525 г	875 г
2. Сахар	600 г	450 г	750 г
3. Ванильный сахар	4 пакетика	3 пакетика	5 пакетиков
4. Яйца	12 шт	9 шт	15 шт
5. Мука	1200 г	900 г	1500 г
6. Молоко	240 г	180 г	300 г
7. Какао-порошок	60 г	45 г	75 г
8. Тёмный шоколад	200 г	150 г	250 г
9. Белый шоколад	200 г	150 г	250 г

Продукты	Стоимость продуктов (в рублях)
Сливочное масло (175 г)	87
Сахар песок (900 г)	42
Ванильный сахар (1 пакетик)	5
Яйцо (1 десяток)	30
Мука (1 кг)	54
Молоко (1 литр)	46
Какао-порошок (10 г)	12
Шоколад тёмный и белый (100г)	55

Продукты	Семья 1 (8)	Семья 2 (6)	Семья 3 (10)
1. Сливочное масло	348	261	435
2. Сахар	42	42	42
3. Ванильный сахар	20	15	25
4. Яйца	60	30	60
5. Мука	108	54	108
6. Молоко	46	46	46
7. Какао-порошок	72	60	96
8. Тёмный шоколад	110	110	165
9. Белый шоколад	110	110	165
Итого	916	728	1142

