

РАБОТЕН ЛИСТ - МАТЕМАТИЧЕСКИ ГОТВАРСКИ НАРЪЧНИК

Име на групата:

Рецепта:

Оригинална рецепта за гуши:

Съставка

Количество

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

1. Преизчисляване за различен брой хора

А) Преизчисление за гуши

Съставка

Пропорция

Количество

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... =
..... =
..... =
..... =
..... =
..... =

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Б) Преизчисление за гуши

Съставка

Пропорция

Количество

.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... =
..... =
..... =
..... =
..... =
..... =

.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Кръгова диаграма с хранителни стойности

Изберете три компонента (например белтъчини, мазнини, въглехидрати; или основни съставки) и преценете техния процент в ястието.

Компонент

Процент

.....
.....
.....

..... %
..... %
..... %

Общо: 100 %

Начертайте диаграмата на отделен лист или в Canva и я залепете/добавете тук.

3. Рефлексия

- Кое ни беше най-трудно при преизчисленията?

.....

.....

- Как се справихме с диаграмата?

.....

.....

Какво научихме, докато създавахме страницата?

.....

.....

КРИТЕРИИ ЗА ОЦЕНЯВАНЕ НА ДЕЙНОСТТА

Критерий	Да	Частично	Още не
Рецептата е записана ясно с оригинални количества			
Преизчисленията за два различни броя хора са верни			
Използвано е основното свойство на пропорциите			
Кръговата диаграма е вярна и оформена добре			
Страницата е естетически оформена и четлива			
Всички членове на групата са участвали активно			

Обратна връзка от учителя:

.....

.....