

**ВНИМАНИЕ!!!**  
**С 9 ПО 13 ДЕКАБРЯ**  
**В МБОУ СОШ №4**  
**ПРОВОДИТСЯ**  
**НЕДЕЛЯ**  
**МАТЕМАТИЧЕСКОЙ**  
**ГРАМОТНОСТИ**

**ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ ВСЕ КЛАССЫ, ВСЕ ПЕДАГОГИ**

**Возможные формы и темы:**

- Устный журнал «Слова с математической начинкой»;
- Аукцион поговорок и пословиц, в которых упоминаются числа;
- Кл час «Математика в жизни человека»;
- Математические игры;

**Проекты:**

- А) Математическая кухня (расчёт рецептов блюд национальной кухни народов Кубани)
- Б) Математические фокусы, шарады
- В) Биографии великих математиков России
- Г) Математические раскраски и др.

# MATHEMATIC

Hand-drawn poster titled "MATHEMATIC" featuring various mathematical symbols, numbers, and geometric shapes like triangles and a tree diagram.

Hand-drawn poster with mathematical problems and solutions:

- $4 \cdot 6 = ?$
- $8^2 = ?$
- $2 \cdot 4 = ?$
- $8^4 = ?$
- Word problems involving fruits:  $2 \cdot 2 = ?$ ,  $2 + 2 = ?$

Includes a cartoon character and the text "МАТЕМАТИКА - ЦАРИЦА НАУК!" (Mathematics is the Queen of Sciences!).

Small poster titled "МАТЕМАТИКА" with a grid and mathematical symbols.

Poster titled "МАТЕМАТИКА" featuring a portrait of a mathematician and various symbols.

## МАТЕМАТИКИ

УГОЛОК

УГОЛОК МАТЕМАТИКИ

Poster titled "МАТЕМАТИКА ЦАРИЦА НАУК" (Mathematics is the Queen of Sciences) with mathematical symbols.

### Русские математики

Poster about Russian mathematicians, featuring portraits of several figures.

# МАТЕМАТИКА

GEOMETRY

МАТЕМАТИКА GEOMETRY

## МАТЕМАТИКА - ЦАРИЦА НАУК

МАТЕМАТИКА

МАТЕМАТИКА - ЦАРИЦА НАУК

# МАТЕМАТИКА

ЦАРИЦА НАУК

МАТЕМАТИКА ЦАРИЦА НАУК



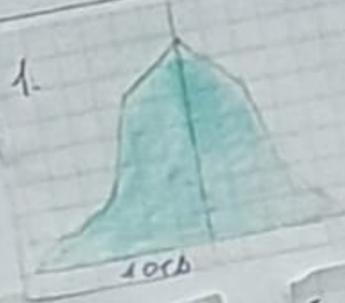
★ 10.12.2024 ★

Домашнее задание

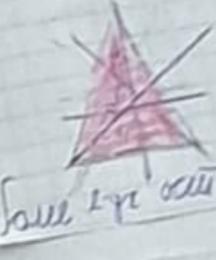
№3.130

а)

1.

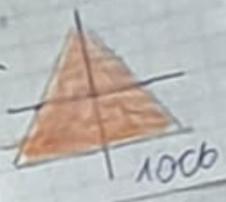


2.

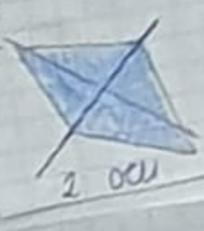


3.

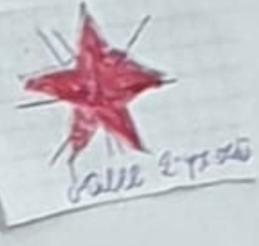
4.



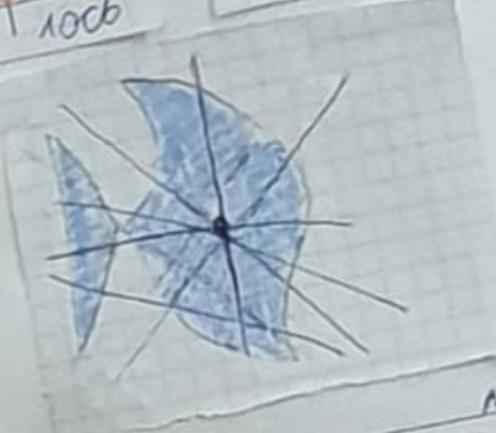
5.



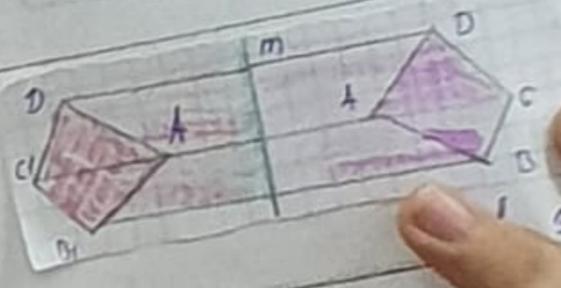
6.



б)



№3.131



- а)  $\emptyset$   $\neq$   $\neq$
- б)  $\wedge$   $\in$   $\in$   $\in$
- в)  $\cup$   $\emptyset$   $\cap$   $\cap$

НА КОНЦЕ  
ЧИСЛИТЕЛЬНЫХ  
**5-20,30**

**б**

В СЕРЕДИНЕ  
**50-80**  
**500-900**

Восемнадцатое декабря  
Классная работа  
Графическое числительное



10 октября  
Домашнее задание  
23.110

а)

б) 3 фигуры, которые симметричны относительно оси

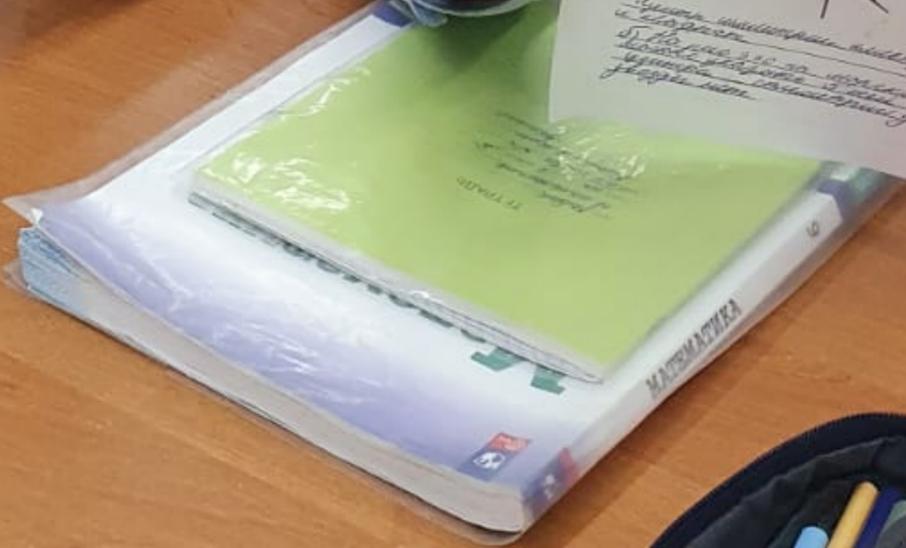
в) Симметричные оси - В, Г, Ж, З, К, М, Д, С, А, Е, И, О, П, Т, Ф, Х  
Асимметричные оси - А, Ж, М, Н, Р, Ф, Х

10 октября  
Домашнее задание  
23.110

а) Ось симметрии у симметричных фигур

б) Ось симметрии у симметричных фигур

в) Ось симметрии у симметричных фигур



СВОЙСТВА ЛОГАРИФМОВ  
 $a > 0, a \neq 1, x > 0, y > 0$

- $\log_a 1 = 0$
- $\log_a a = 1$
- $\log_a xy = \log_a x + \log_a y$
- $\log_a \frac{x}{y} = \log_a x - \log_a y$
- $\log_a x^p = p \cdot \log_a x$
- $\log_a x = \frac{1}{p} \cdot \log_a x^p$
- $\log_a x = \frac{\log_b x}{\log_b a}; b > 0, b \neq 1$
- $\log_a b = \frac{1}{\log_b a}; b > 0, b \neq 1$

$S_{\text{полн}} = \pi R(R+L)$   
 $V = \frac{1}{3} \pi R^2 H$   
 Усеченный конус  
 $S_{\text{бок}} = \pi(R_1+R_2)L$   
 $V = \frac{1}{3} \pi H (R_1^2+R_1R_2+R_2^2)$   
 Сфера и шар  
 $S = 4\pi R^2$   
 $V = \frac{4}{3} \pi R^3$



|  |        |                          |        |                          |
|--|--------|--------------------------|--------|--------------------------|
|  | $S(a)$ | $\frac{a^2-1}{4}$        | $a$    | $2$                      |
|  | $S(R)$ | $\frac{3R^2\sqrt{3}}{4}$ | $2R^2$ | $\frac{3R^2\sqrt{3}}{2}$ |
|  | $S(r)$ | $3r^2\sqrt{3}$           | $4r^2$ | $2r^2\sqrt{3}$           |

Пещера - 5700 м  
 П. трона -  $\frac{5}{19}$   
 $400 : 19 = \dots$   
 $300 \cdot 5 = \dots$   
 1 год  
 - 1 год  
 - 1 год  
 - 1 год

TRIUMPH BOARD®

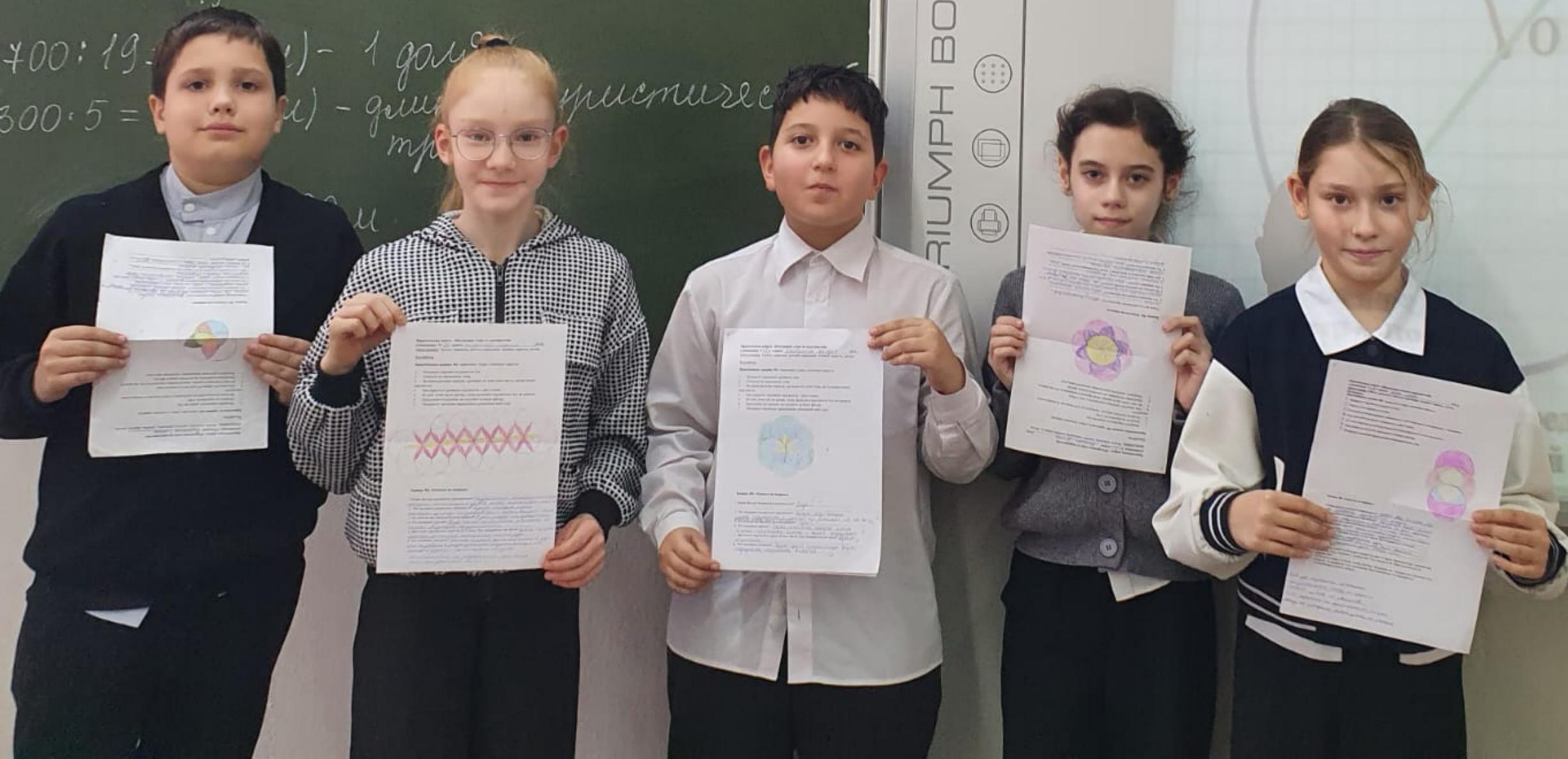
### Задание 1

Продли до пересечения окружности

Обозначь пересечение буквой

Отрезок называется диаметром окружности

Прямая линия соединяющая две точки и проходящая через её центр.



Тема:  
Искусство  
Жемч.

Искусство



- Круг
- Орнамент



- Орнамент
- Геометрические формы



Свои знания запиши в таблицу по признакам принадлежности к 1, 2, 3, 4 классу. Используй: *Математика*, учебник, справочник, энциклопедию и т.д.

Заполни.

Свойственны только 1-му классу (только 1 класс)

- 1. Изменяется местами буквы.
- 2. Слова в предложении.
- 3. В предложении слова.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Свойственны только 2-му классу (только 2 класс)

- 1. Слова в предложении.
- 2. Слова в предложении.
- 3. Слова в предложении.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Свойственны только 3-му классу (только 3 класс)

- 1. Слова в предложении.
- 2. Слова в предложении.
- 3. Слова в предложении.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Свойственны только 4-му классу (только 4 класс)

- 1. Слова в предложении.
- 2. Слова в предложении.
- 3. Слова в предложении.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Свойственны всем классам (1, 2, 3, 4 класс)

- 1. Слова в предложении.
- 2. Слова в предложении.
- 3. Слова в предложении.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Математика

5

Свои знания запиши в таблицу по признакам принадлежности к 1, 2, 3, 4 классу. Используй: *Математика*, учебник, справочник, энциклопедию и т.д.

Заполни.

Свойственны только 1-му классу (только 1 класс)

- 1. Изменяется местами буквы.
- 2. Слова в предложении.
- 3. В предложении слова.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Свойственны только 2-му классу (только 2 класс)

- 1. Слова в предложении.
- 2. Слова в предложении.
- 3. Слова в предложении.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Свойственны только 3-му классу (только 3 класс)

- 1. Слова в предложении.
- 2. Слова в предложении.
- 3. Слова в предложении.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Свойственны только 4-му классу (только 4 класс)

- 1. Слова в предложении.
- 2. Слова в предложении.
- 3. Слова в предложении.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Свойственны всем классам (1, 2, 3, 4 класс)

- 1. Слова в предложении.
- 2. Слова в предложении.
- 3. Слова в предложении.
- 4. Слова в предложении.
- 5. Слова в предложении.
- 6. Слова в предложении.
- 7. Слова в предложении.
- 8. Слова в предложении.
- 9. Слова в предложении.
- 10. Слова в предложении.

Математика

5

Технологическая карта

| № | Продукты  | Последовательность приготовления   | Посуда                               |
|---|---|--|--------------------------------------|
| 1 | Мука - 100г, Сахар - 100г, Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимонот, Масло сливочное - 1/2 ст.       | Отмерить точно все ингредиенты, просеять муку, добавить сахар, соль, лимонную цедру, яйца, масло. Замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырезать пончики выемкой или же скалкой. | Тарелка, миска, ложка, доска, скалка |
| 2 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимонот, Масло сливочное - 1/2 ст. | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и цедру. Муку смешать с размягченным маслом и добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто.  | Тарелка, миска, ложка, доска, скалка |
| 3 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимонот, Масло сливочное - 1/2 ст. | Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырежьте пончики выемкой или же скалкой.  | Тарелка, миска, ложка, доска, скалка |
| 4 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимонот, Масло сливочное - 1/2 ст. | Разогрейте растительное масло и обжарьте пончики до появления золотистой корочки. Смажьте и посыпьте сахарной пудрой.  | Тарелка, нож                         |

Харченко Анна 7, В' класс

Технологическая карта

| № | Продукты  | Последовательность приготовления   | Посуда и инвентаря   |
|---|---|--|----------------------|
| 1 | Куриное филе - 1 шт., Лук - 1 шт., Морковь - 1 шт., Соль - 1 ч.л., Перец - 1 ч.л., Майонез - 1 ст.л., Зелень - 1 пучок. | Отварить куриное филе в подсоленной воде, остудить. Нарезать небольшими кусочками.   | кастрюля, нож, доска |
| 2 | Куриное филе - 1 шт., Лук - 1 шт., Морковь - 1 шт., Соль - 1 ч.л., Перец - 1 ч.л., Майонез - 1 ст.л., Зелень - 1 пучок. | Нарезать кусочками мякоть апельсина и измельчить ядра грецких орехов. Смешать с куриными кусочками.  | нож                  |
| 3 | Куриное филе - 1 шт., Лук - 1 шт., Морковь - 1 шт., Соль - 1 ч.л., Перец - 1 ч.л., Майонез - 1 ст.л., Зелень - 1 пучок. | Слить воду и добавить ясида в салат. Нарезать мелкими кубиками сыр и добавить в салат.   | нож                  |
| 4 | Куриное филе - 1 шт., Лук - 1 шт., Морковь - 1 шт., Соль - 1 ч.л., Перец - 1 ч.л., Майонез - 1 ст.л., Зелень - 1 пучок. | Посолить. Добавить майонез. Разложить по апельсиновым чашечкам порцией. Украсить зеленью. На тарелку поместить лист салата, на лист - чашечку с салатом. Подать на стол. | тарелка              |



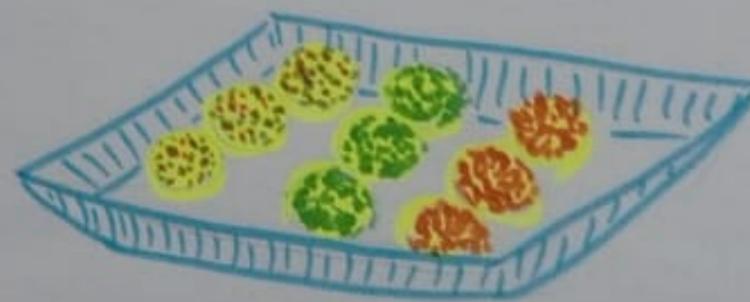
Харченко Анна 7, В' класс

Технологическая карта

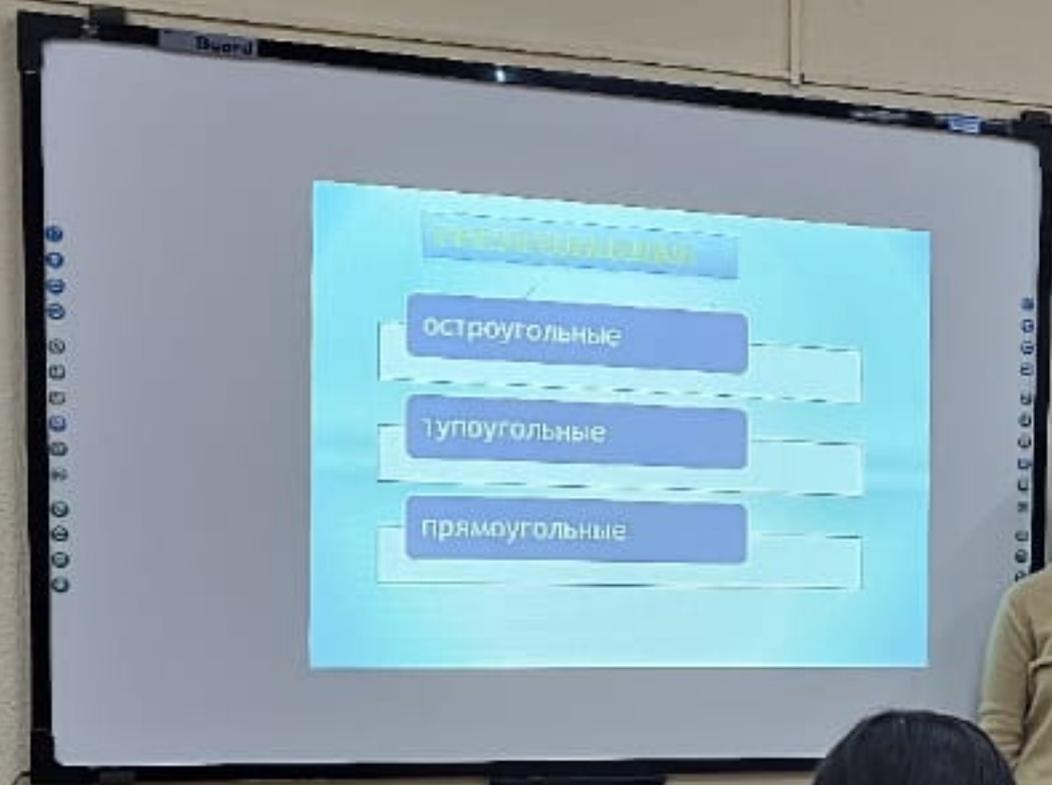
| № | Продукты  | Последовательность приготовления  | Посуда                               |
|---|---|---|--------------------------------------|
| 1 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимонот, Масло сливочное - 1/2 ст. | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и цедру. Муку смешать с размягченным маслом и добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелка, миска, ложка, доска, скалка |
| 2 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимонот, Масло сливочное - 1/2 ст. | Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырежьте пончики выемкой или же скалкой.   | Тарелка, миска, ложка, доска, скалка |
| 3 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимонот, Масло сливочное - 1/2 ст. | Разогрейте растительное масло и обжарьте пончики до появления золотистой корочки. Смажьте и посыпьте сахарной пудрой.                               | Тарелка, нож                         |

Технологическая карта

| № | Продукты  | Последовательность приготовления   | Посуда и инвентаря              |
|---|---|--|---------------------------------|
| 1 | Творог 9% жирности - 150 г, Брынза - 200 г.   | Протереть творог через сито. Протереть брынзу через сито. Перемешать, чтобы получилась эластичная масса.   | Посуда и инвентаря: сито, миска |
| 2 | Чеснок - 2 зубчика  | Натереть на терке чеснок. Добавить в массу. Сформировать шарики.   | Терка                           |
| 3 | Кунжут - 2 ст. л., Петрушка - пучок, Сладкий перец (молотый) - 1 ст. л., Миндаль - 1 ст. л. | Приготовить обсыпки: кунжут обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Остудить. мелко нарезать петрушку. молотый сладкий перец соединить с миндальными орешками. | сковорода, нож, доска           |
| 4 | Кунжут - 2 ст. л., Петрушка - пучок, Сладкий перец (молотый) - 1 ст. л., Миндаль - 1 ст. л. | Обвалять шарики в обсыпке.   | тарелка                         |

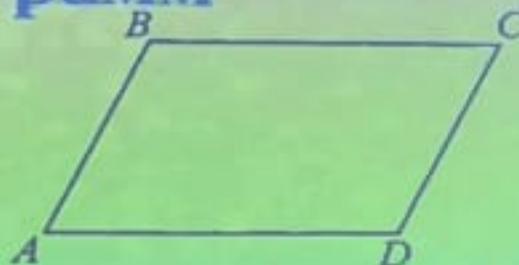






# Параллелограмм

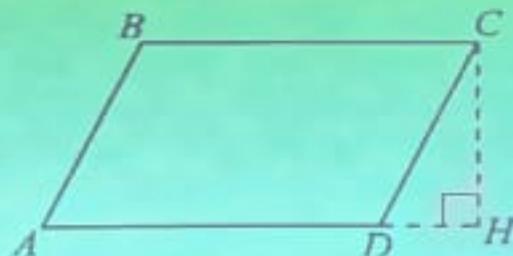
Параллелограмм – это четырехугольник, у которого противоположные стороны попарно параллельны.



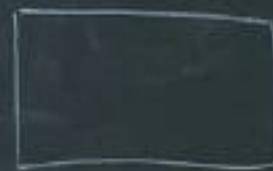
$ABCD$  – параллелограмм  $AB \parallel CD$  и  $BC \parallel AD$

Площадь параллелограмма равна произведению основания на высоту, проведенную к этому основанию.

$$S_{ABCD} = AD \cdot CH$$



Параллелограмм



прямоугольник



квадрат









Сдай телефон  
Учись, складійно



# MATHEMATIC

Hand-drawn poster titled "MATHEMATIC" featuring various mathematical symbols, numbers, and geometric shapes. It includes a tree-like diagram with numbers and a small illustration of a person's head.

Hand-drawn poster with mathematical problems and solutions:

- $4 \cdot 6 = ?$
- $8^2 = ?$
- $2 \cdot 4 = ?$
- $8^4 = ?$
- Word problems involving fruits:  $2 + 2 = ?$ ,  $2 + 2 = ?$ ,  $2 + 2 = ?$ ,  $2 + 2 = ?$
- Equation:  $4 + 6 = ?$
- Equation:  $8^2 = ?$
- Equation:  $2 \cdot 4 = ?$
- Equation:  $8^4 = ?$

Includes a small cartoon character and the text "МАТЕМАТИКА - ЦАРИЦА НАУК!"

Hand-drawn poster titled "МАТЕМАТИКА" with a grid and mathematical symbols.

Hand-drawn poster titled "МАТЕМАТИКА" with a grid and mathematical symbols.

Hand-drawn poster titled "МАТЕМАТИКИ" (Mathematicians) featuring portraits of famous mathematicians and a diagram of a pyramid.

УГОЛОК МАТЕМАТИКИ

МАТЕМАТИКИ

Includes portraits of mathematicians and a diagram of a pyramid.

Hand-drawn poster titled "МАТЕМАТИКА ЦАРИЦА НАУК" (Mathematics is the Queen of Sciences).

Hand-drawn poster titled "Русские математики" (Russian Mathematicians) featuring portraits of Russian mathematicians.

Hand-drawn poster titled "МАТЕМАТИКА" (Mathematics) with the word "GEOMETRY" and various geometric diagrams.

МАТЕМАТИКА

GEOMETRY

Includes a ruler, a triangle, and other geometric shapes.

Hand-drawn poster titled "МАТЕМАТИКА - ЦАРИЦА НАУК" (Mathematics is the Queen of Sciences) with a central diagram and various mathematical symbols.

МАТЕМАТИКА - ЦАРИЦА НАУК

Includes a central diagram and various mathematical symbols.

Hand-drawn poster titled "МАТЕМАТИКА ЦАРИЦА НАУК" (Mathematics is the Queen of Sciences) with a 3D rectangular prism and other mathematical symbols.

МАТЕМАТИКА ЦАРИЦА НАУК

Includes a 3D rectangular prism and other mathematical symbols.



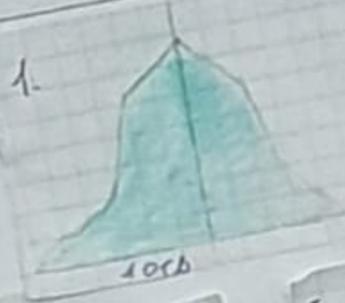
★ 10.12.2024 ★

Домашнее задание

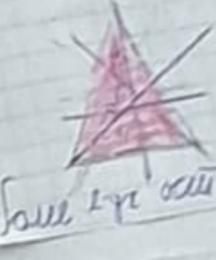
№3.130

а)

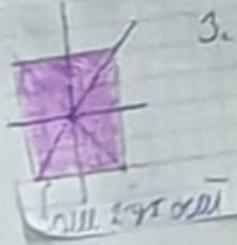
1.



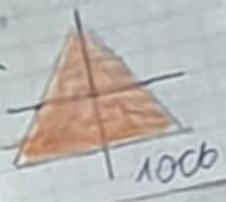
2.



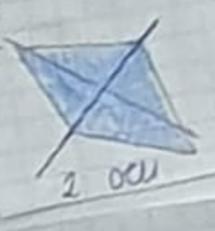
3.



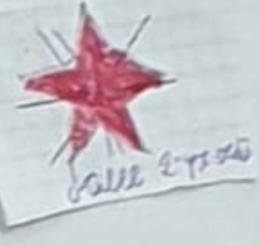
4.



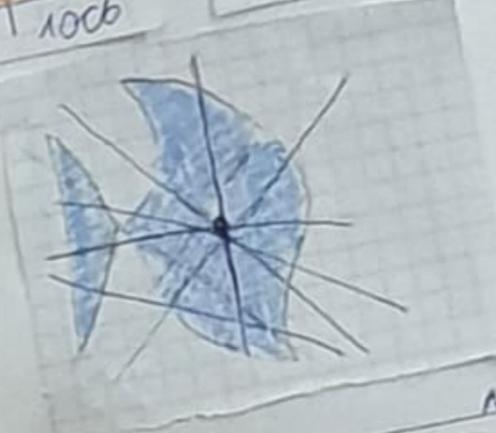
5.



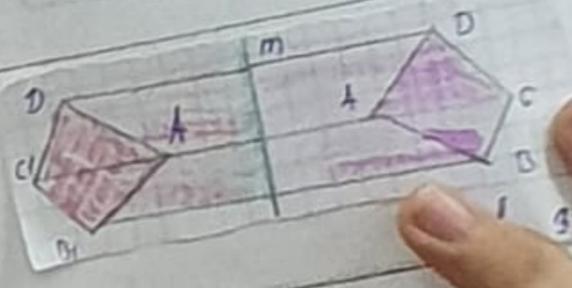
6.



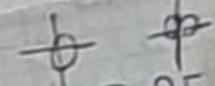
б)



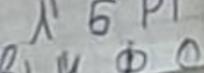
№3.131



а)



б)



в)



НА КОНЦЕ  
ЧИСЛИТЕЛЬНЫХ  
**5-20,30**

**б**

В СЕРЕДИНЕ  
**50-80**  
**500-900**

Восемнадцатое декабря  
Классная работа  
Графическое числительное



10 октября  
Домашнее задание  
23.110

а)

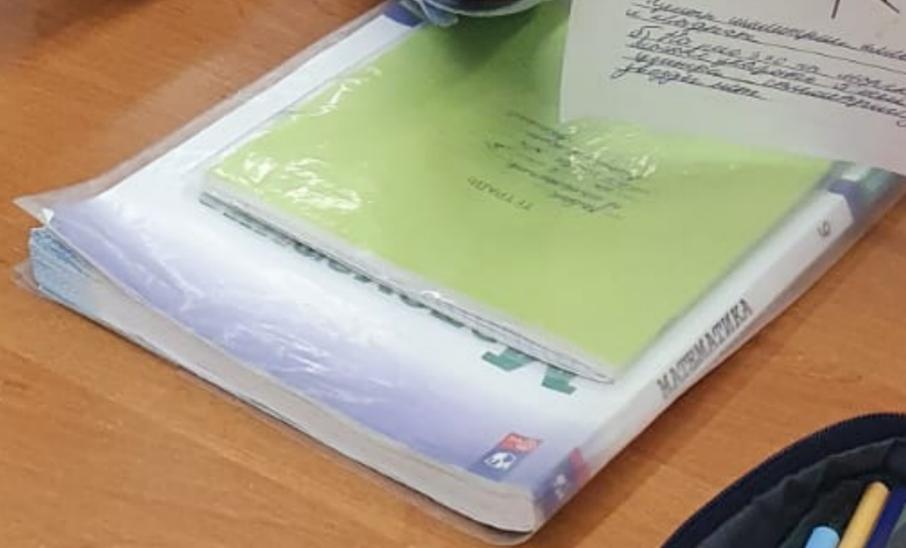
б) 3 фигуры, которые симметричны относительно оси

в) Симметричные оси - В, Г, Ж, З, К, М, Д, С, А, Е, И, Ф, Х  
Асимметричные оси - А, Ж, М, Н, О, П, Т, Ф, Х  
В) В, Г, И, Л, Р  
В) Д, Ф, Х

10 октября  
Домашнее задание  
23.110

а) Симметричные оси - В, Г, Ж, З, К, М, Д, С, А, Е, И, Ф, Х  
Асимметричные оси - А, Ж, М, Н, О, П, Т, Ф, Х  
В) В, Г, И, Л, Р  
В) Д, Ф, Х

б) 3 фигуры, которые симметричны относительно оси



**СВОЙСТВА ЛОГАРИФМОВ**  
 $a > 0, a \neq 1, x > 0, y > 0$

- $\log_a 1 = 0$
- $\log_a a = 1$
- $\log_a xy = \log_a x + \log_a y$
- $\log_a \frac{x}{y} = \log_a x - \log_a y$
- $\log_a x^p = p \cdot \log_a x$
- $\log_a x = \frac{1}{p} \cdot \log_a x^p$
- $\log_a x = \frac{\log_b x}{\log_b a}; b > 0, b \neq 1$
- $\log_a b = \frac{1}{\log_b a}; b > 0, b \neq 1$

**Конус**  
 $S_{\text{полн}} = \pi R(R+L)$   
 $V = \frac{1}{3} \pi R^2 H$

**Усеченный конус**  
 $S_{\text{бок}} = \pi(R_1+R_2)L$   
 $V = \frac{1}{3} \pi H (R_1^2+R_1R_2+R_2^2)$

**Сфера и шар**  
 $S = 4\pi R^2$   
 $V = \frac{4}{3} \pi R^3$



|  |        |                          |        |                          |
|--|--------|--------------------------|--------|--------------------------|
|  | $S(a)$ | $\frac{a^2}{4}$          | $a$    | $2$                      |
|  | $S(R)$ | $\frac{3R^2\sqrt{3}}{4}$ | $2R^2$ | $\frac{3R^2\sqrt{3}}{2}$ |
|  | $S(r)$ | $3r^2\sqrt{3}$           | $4r^2$ | $2r^2\sqrt{3}$           |

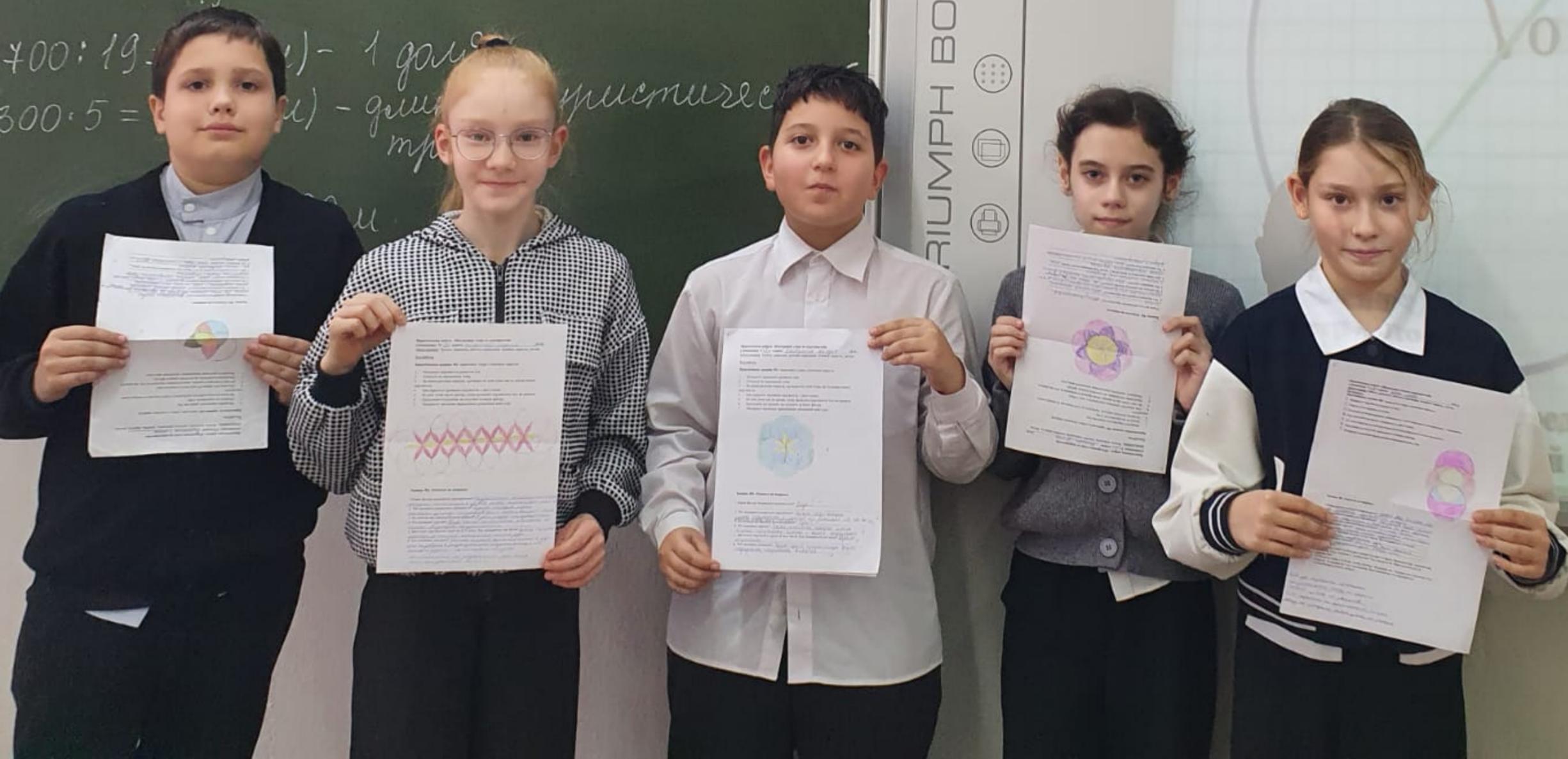
Тещера - 5700 м  
 П. трона -  $\frac{5}{19}$

$400 : 19 = \dots$   
 $300 \cdot 5 = \dots$

1) - 1 год  
 2) - 2 года

**Задание 1**

Продли до пересечения окружности  
 Обозначь пересечение буквой  
 Отрезок называется диаметром окружности



Тема:  
Искусство  
Жемч.

Искусство



- Круг
- Орнамент



- Орнамент
- Геометрические формы



Технологическая карта

| № | Продукты  | Последовательность приготовления  | Посуда                               |
|---|---|---|--------------------------------------|
| 1 | Мука - 100г, Сахар - 100г, Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимон, Масло сливочное - 1/2 ст. | В миске смешать муку, сахар, соль, яйца, цедру лимона и растопленное масло. Замесить однородное тесто.          | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |
| 2 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Масло сливочное - 1 ст. л.                  | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и молоко, добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |
| 3 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Масло сливочное - 1 ст. л.                  | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и молоко, добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |
| 4 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Масло сливочное - 1 ст. л.                  | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и молоко, добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |
| 5 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Масло сливочное - 1 ст. л.                  | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и молоко, добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |
| 6 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Масло сливочное - 1 ст. л.                  | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и молоко, добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |
| 7 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Масло сливочное - 1 ст. л.                  | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и молоко, добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |

Технологическая карта

| № | Продукты  | Последовательность приготовления  | Посуда                               |
|---|---|---|--------------------------------------|
| 1 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Цедра тертая - 1 лимон, Масло сливочное - 1/2 ст. | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и молоко, добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |
| 2 | Молоко - 1 ст., Сахар - 1/2 ст., Соль - 1/2 ч.л., Яйца - 2 шт., Масло сливочное - 1 ст. л.                        | В миске растворить сахар и соль, добавить яйцо и молоко, добавить постепенно молоко. Замесить однородное тесто. | Тарелки, миска, формочки, сковорода. |

Харченко Анна 7, В' класс

Технологическая карта

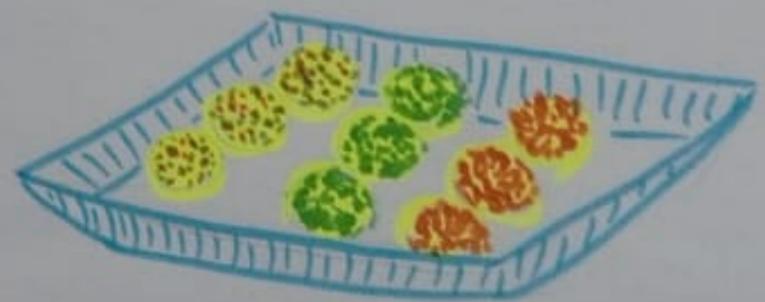
| № | Продукты  | Последовательность приготовления  | Посуда и инвентаря   |
|---|---|---|----------------------|
| 1 | Куриное филе - 1 шт., Лук - 1 шт., Морковь - 1 шт., Помидоры - 2 шт., Майонез - 1 ст. л., Соль - 1 ч. л., Перец - 1 ч. л. | Отварить куриное филе в подсоленной воде, остудить. Нарезать небольшими кусочками.  | Кастрюля, нож, доска |
| 2 | Куриное филе - 1 шт., Лук - 1 шт., Морковь - 1 шт., Помидоры - 2 шт., Майонез - 1 ст. л., Соль - 1 ч. л., Перец - 1 ч. л. | Нарезать кусочками мякоть апельсина и измельчить ядра грецких орехов. Смешать с куриными кусочками.   | Нож                  |
| 3 | Куриное филе - 1 шт., Лук - 1 шт., Морковь - 1 шт., Помидоры - 2 шт., Майонез - 1 ст. л., Соль - 1 ч. л., Перец - 1 ч. л. | Слить воду и добавить ясида в салат. Нарезать мелкими кубиками сыр и добавить в салат.  | Нож                  |
| 4 | Куриное филе - 1 шт., Лук - 1 шт., Морковь - 1 шт., Помидоры - 2 шт., Майонез - 1 ст. л., Соль - 1 ч. л., Перец - 1 ч. л. | Посолить. Добавить майонез. Разложить по апельсиновым чашечкам горкой. Украсить зеленью. На тарелку поместить лист салата, на лист - чашечку с салатом. Подать на стол. | Тарелка              |



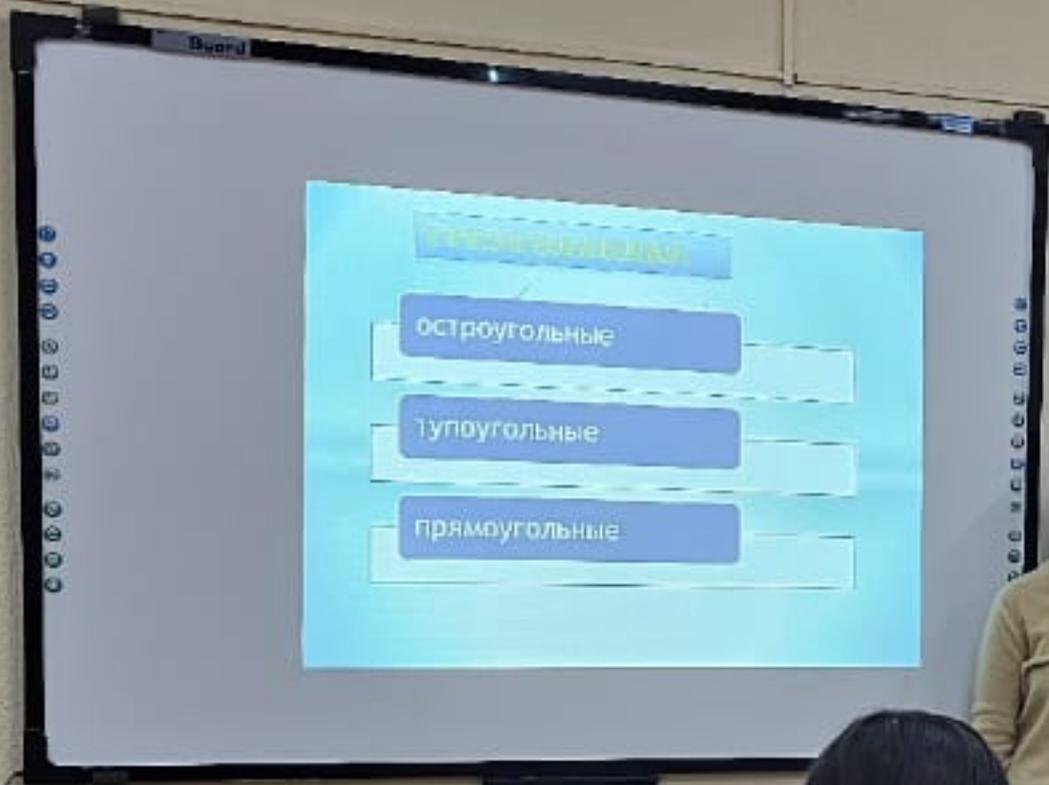
Харченко Анна 7, В' класс

Технологическая карта

| № | Продукты  | Последовательность приготовления   | Посуда и инвентаря              |
|---|---|--|---------------------------------|
| 1 | Творог 9% жирности - 150 г, Брынза - 200 г.   | Протереть творог через сито. Протереть брынзу через сито. Перемешать, чтобы получилась эластичная масса.   | Посуда и инвентаря: сито, миска |
| 2 | Чеснок - 2 зубчика  | Натереть на терке чеснок. Добавить в массу. Сформировать шарики.   | Терка                           |
| 3 | Кунжут - 2 ст. л., Петрушка - пучок, Сладкий перец (молотый) - 1 ст. л., Миндаль - 1 ст. л. | Приготовить обсыпки: кунжут обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Остудить. Мелко нарезать петрушку. Молотый сладкий перец соединить с миндальными орешками. | Сковорода, нож, доска           |
| 4 | Кунжут - 2 ст. л., Петрушка - пучок, Сладкий перец (молотый) - 1 ст. л., Миндаль - 1 ст. л. | Обвалять шарики в обсыпке.   | Тарелка                         |

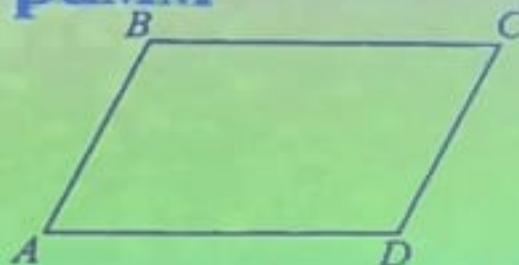






# Параллелограмм

Параллелограмм – это четырехугольник, у которого противоположные стороны попарно параллельны.



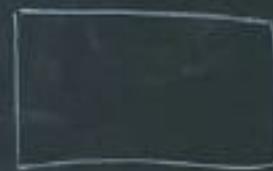
$ABCD$  – параллелограмм  $AB \parallel CD$  и  $BC \parallel AD$

Площадь параллелограмма равна произведению основания на высоту, проведенную к этому основанию.

$$S_{ABCD} = AD \cdot CH$$



Параллелограмм



прямоугольник



четырёхугольник









Сдай телефон  
Учись, складійно

