

МОУ «Заклинская СОШ»

Проект по информатике

Алгоритмы в нашей жизни

Исполнитель проекта:
учащиеся 6 класса

Руководитель проекта:
учитель информатики
Жарина А.С.

2017-2018 учебный год

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

закрепление умения составлять и
выполнять алгоритмы



ЗАДАЧИ ПРОЕКТА:

- изучить алгоритмы в быту;
- обобщить полученные знания, применить их на практике.



ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ.

- Постановка цели и задач.
- Поиск информации.
- Обработка информации.
- Создание продукта.
- Защита проекта.



АЛГОРИТМ -

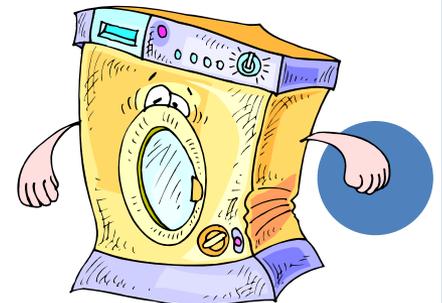
понятное и точное предписание исполнителю совершить последовательность действий, направленных на достижение указанной цели или на решение поставленной задачи.



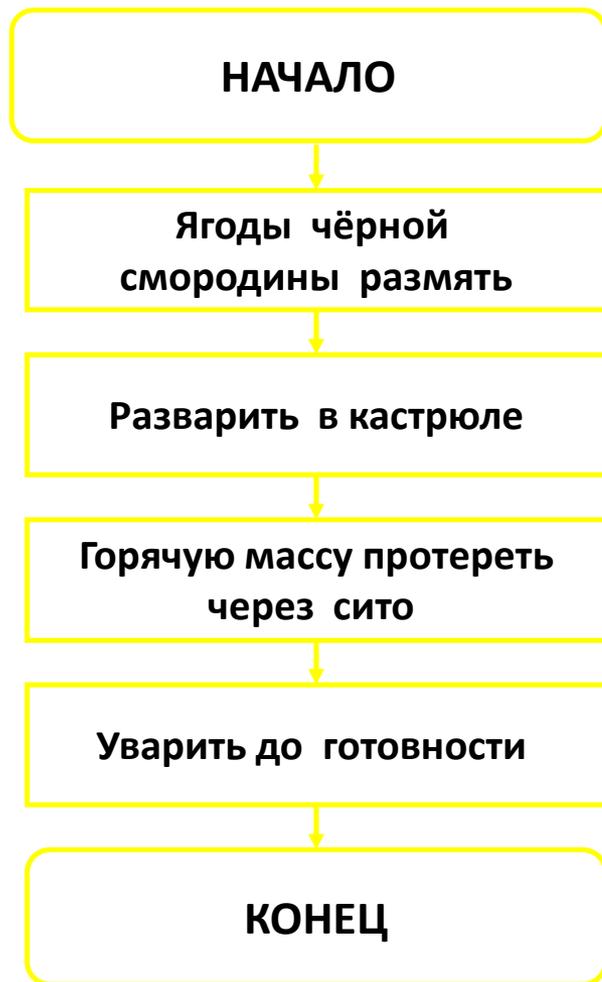
ПОСТАНОВКА ЦЕЛИ

Мы постоянно сталкиваемся с понятиями алгоритмов в различных сферах деятельности человека:

- в кулинарных книгах собраны рецепты приготовления разных блюд.
- любой прибор, купленный в магазине, снабжается инструкцией по его использованию.



ОБРАБОТКА ИНФОРМАЦИИ АЛГОРИТМЫ В КУЛИНАРИИ



«Мармелад из чёрной смородины»

НАЧАЛО

Ягоды чёрной смородины размять.

Разварить в кастрюле.

Горячую массу протереть

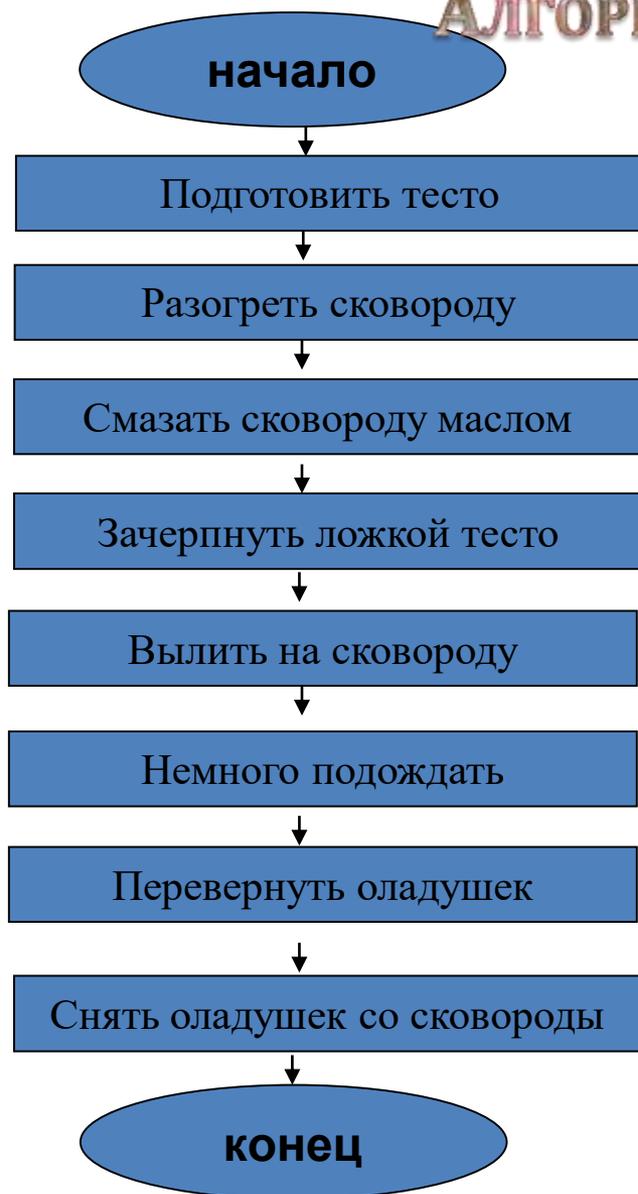
через сито.

Уварить до готовности.

КОНЕЦ



ОБРАБОТКА ИНФОРМАЦИИ АЛГОРИТМЫ В КУЛИНАРИИ



«Оладьи»

НАЧАЛО

Подготовить тесто

Разогреть сковороду

Смазать сковороду маслом

Зачерпнуть тесто ложкой

Вылить на сковороду

Немного подождать

Перевернуть оладушек

Снять оладью со сковородки

КОНЕЦ



СОЗДАНИЕ ПРОДУКТА

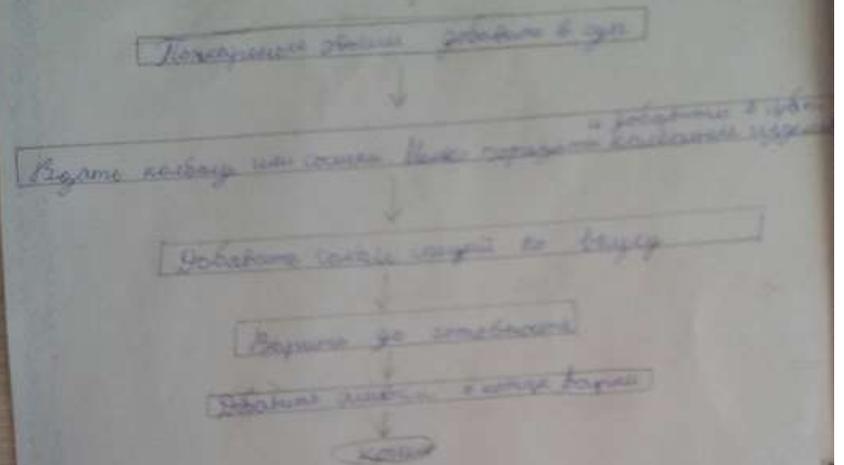
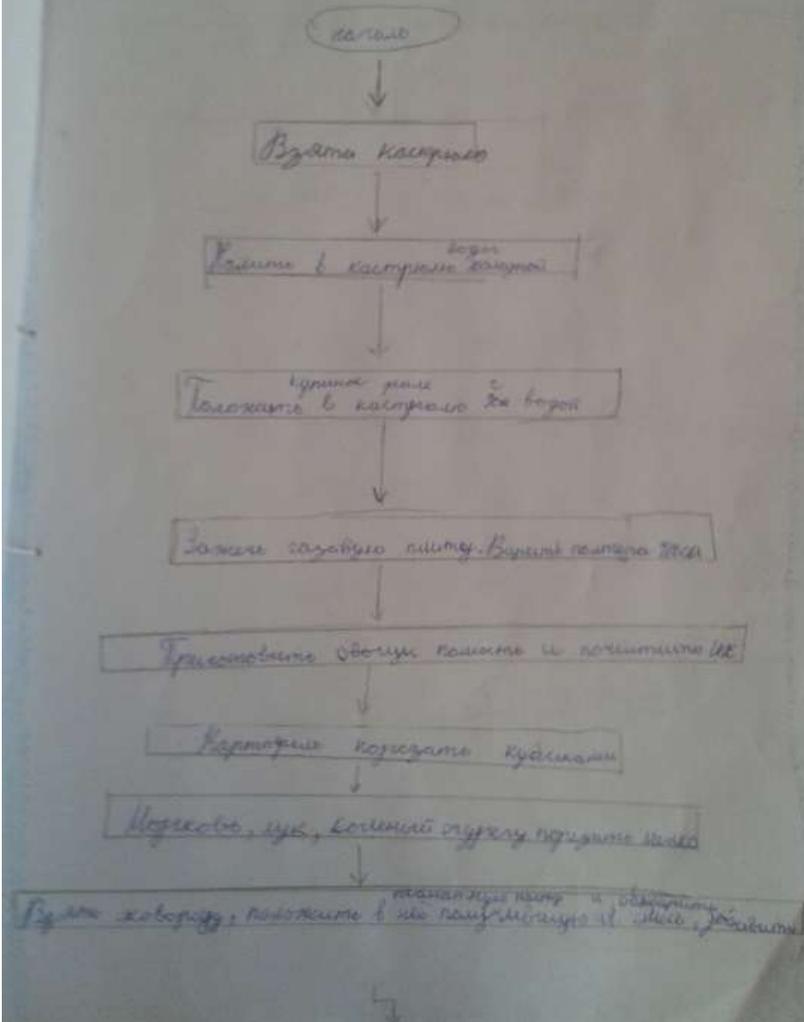


СОЗДАНИЕ ПРОДУКТА



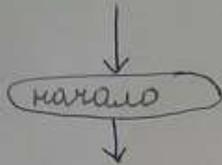
СОЗДАНИЕ ПРОДУКТА

«Мясная сачка»



СОЗДАНИЕ ПРОДУКТА

Тыюшки Банановые

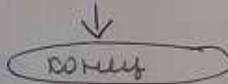


500 гр. слоёного теста разрезать на квадраты

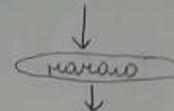
по 1 см. и ореховой пасты на квадрат

по паре кружочков банана на квадрат

выпекать 20-30 мин. при 200°C



Творожники



по 70 мл молока и кефира

↓
800 мл горячей воды

↓
1 ст. л. сахара и 1 ч. л. сухих дрожей

↓
оставить на 5-10 мин.

↓
Взбить 2 яйца с 2 ст. л. сахара

↓
Добавить щепотку соли

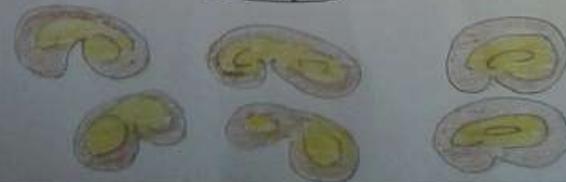
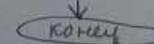
↓
130 г мелко творога

↓
2 ст. муки

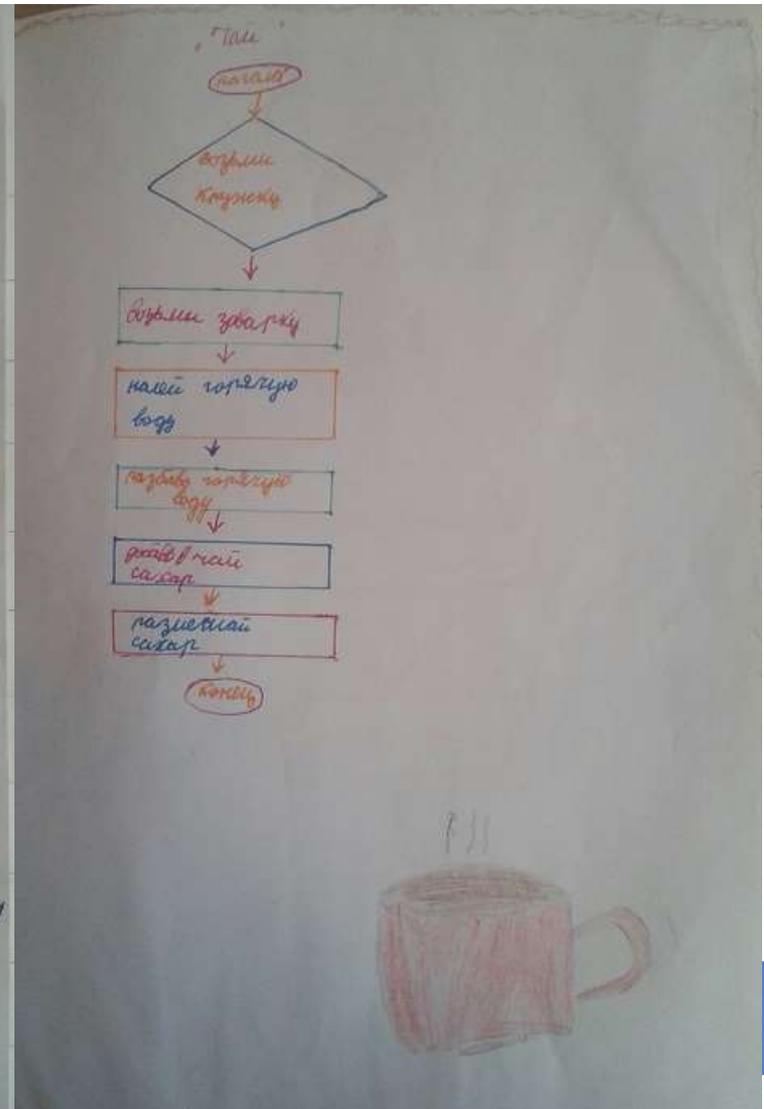
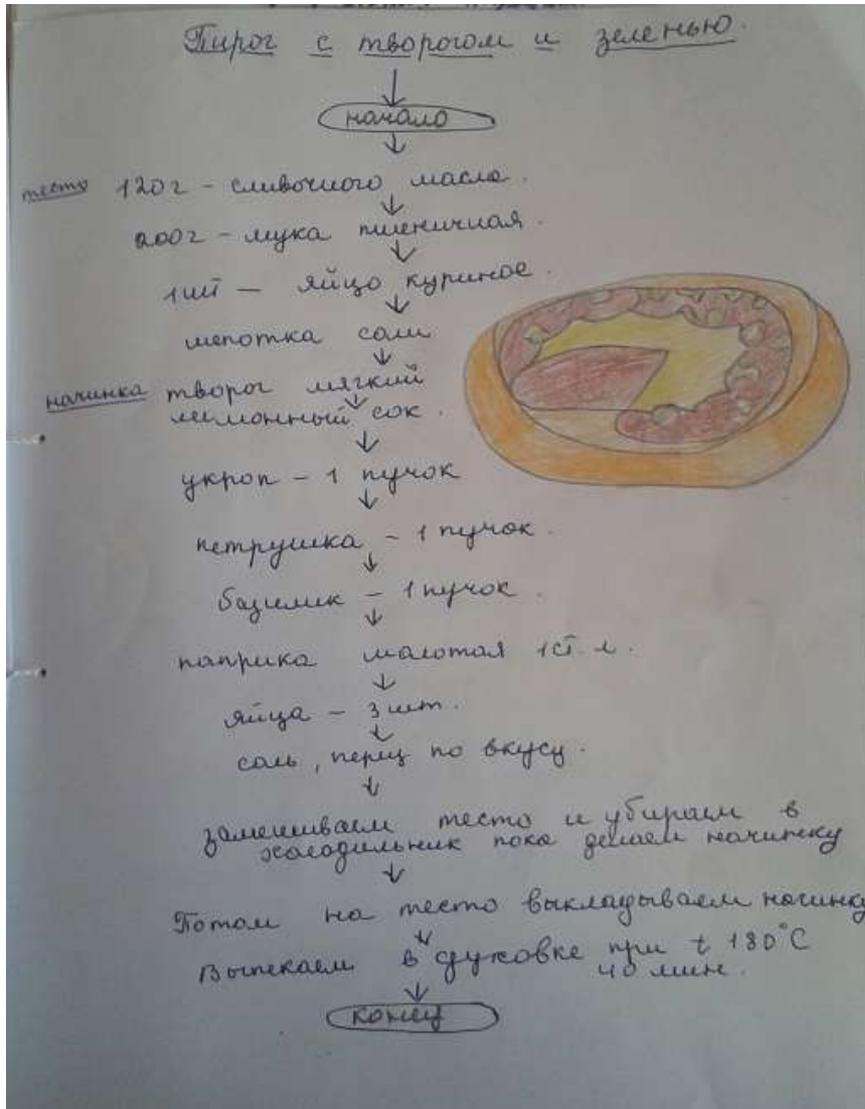
↓
оставить на 1,5 часа

↓
раскатать, свернуть в лепешки

↓
выпекать при ± 200° 30 мин



СОЗДАНИЕ ПРОДУКТА



ЗАЩИТА ПРОЕКТА

Мы выяснили, что везде присутствуют алгоритмы, хотя мы не задумываемся об этом.

