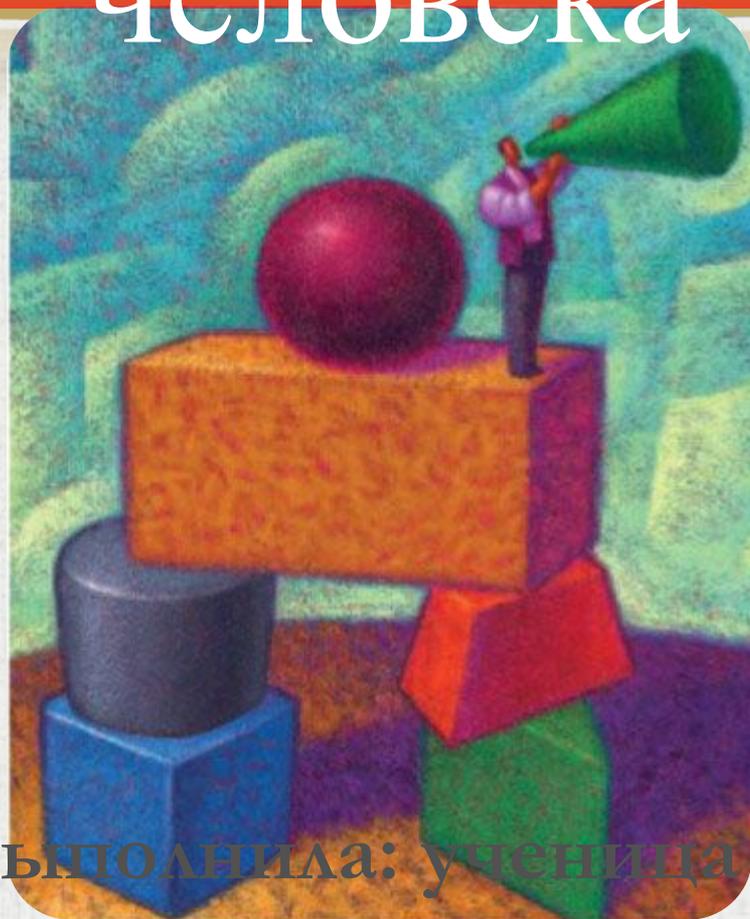


Алгоритм в жизни человека



Выполнила: ученица 9 класса В

Гимназии № 1

Кожурина Юлия.



Что такое алгоритм?

1. Достать воды из колодца



2. Сварить суп



О происхождении слова «алгоритм»

Происхождение слова «алгоритм» связано с именем великого математика Мухаммеда аль-Хорезми. Мухаммед аль-Хорезми был родом из Хорезма, на что указывает его имя. Основной период его творчества приходится на первую половину IX века нашей эры и связан с Багдадом, крупным научным центром Востока.



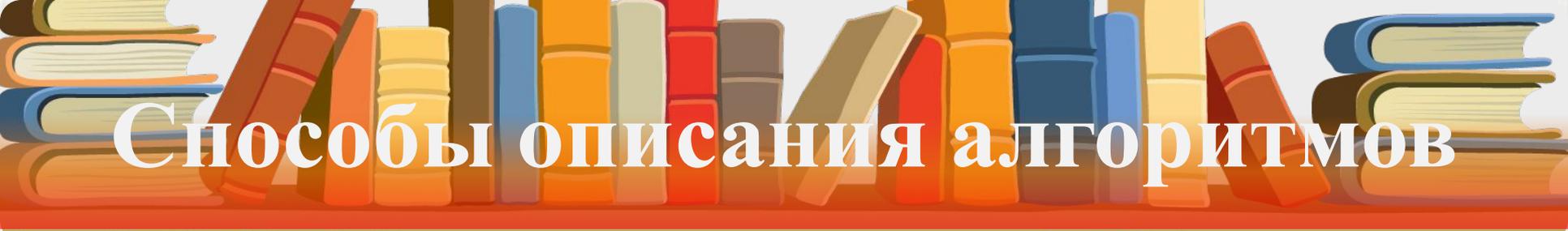


Алгоритм – это...

**Однозначно понимаемая
последовательность действий,
приводящих к решению поставленной
задачи за конечное время, называется**

АЛГОРИТМО М





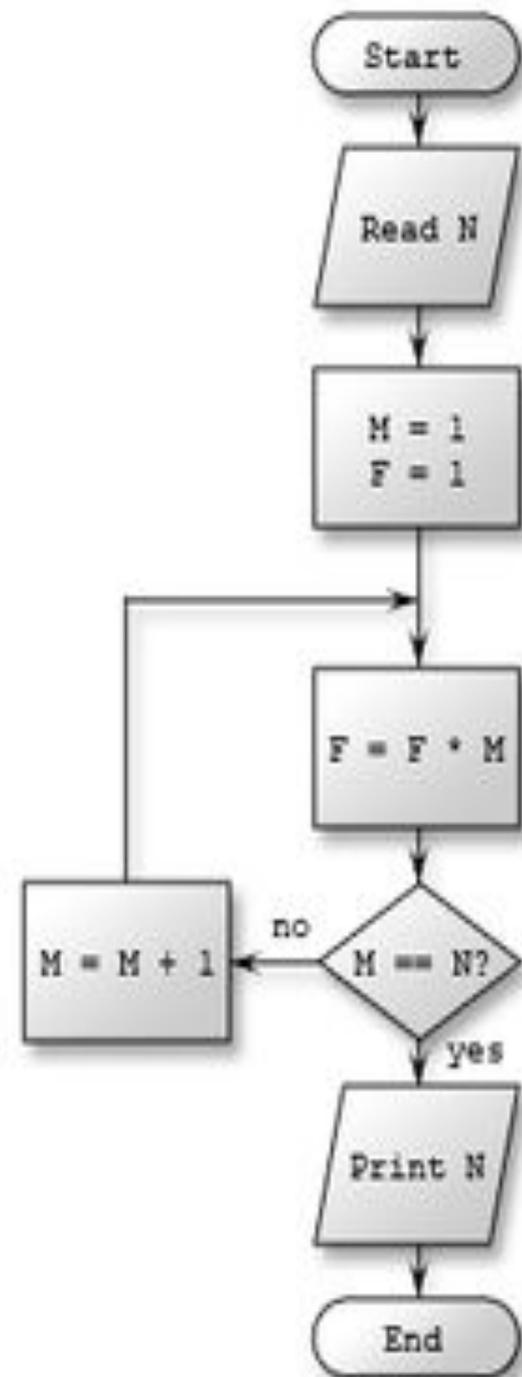
Способы описания алгоритмов

- Словесный
- **Графический (блок-схема)**
 - Алгоритмический язык
 - Язык программирования



Блок-схема

Блок-схема — распространённый тип схем, описывающий алгоритмы или процессы, изображая шаги в виде блоков различной формы, соединённых между собой стрелками.



Алгоритмы из жизни



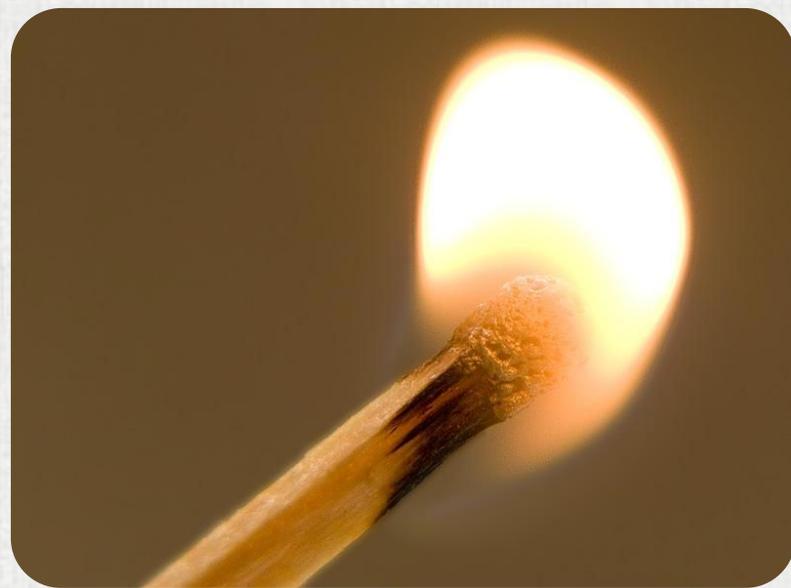
Как вскипятить воду???

1. Налить в чайник воду.



Как вскипятить воду???

2. Зажечь спичку.



Как вскипятить воду???

3. Открыть кран газовой горелки.



Как вскипятить воду???

4. поднести спичку к горелке



Как вскипятить воду???

5. Поставить чайник на плиту.



Как вскипятить воду???

6. Ждать, пока вода закипит.



Как вскипятить воду???

7. Выключить газ.





Как пришить пуговицу???

- Достать швейные принадлежности.





- **Выбрать катушку с нитью, цвет которой подходит к пуговице.**





- Отрезать от катушки нить нужной длины.





- **Вдеть нить в иголку.**





- **Завязать на конце нити узелок.**





- Продеть иглу через ткань (с изнаночной стороны) и через отверстие пуговицы.





- Продеть иглу через другое отверстие пуговицы и ткань. Повторить пункты 6 и 7 пять раз.





- Отрезать ножницами остатки нити.

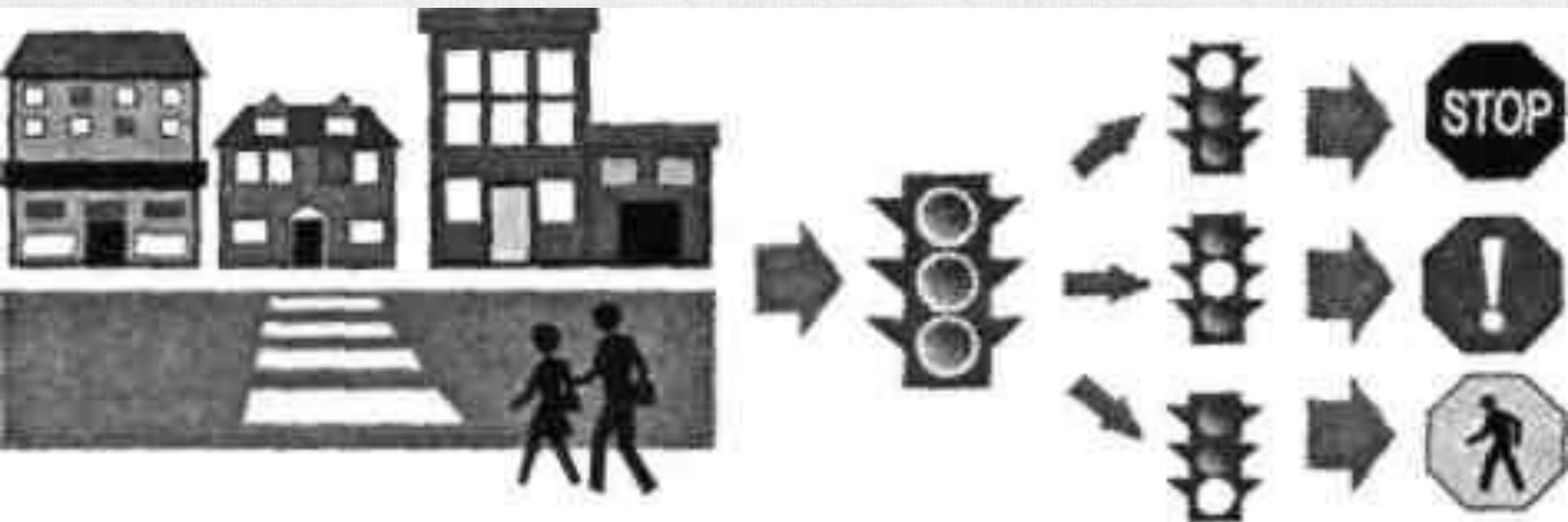




- Убрать швейные принадлежности.



Как перейти через дорогу?



Рецепт приготовления суши.

Рис отварить до готовности, как указано на упаковке.

Варить на небольшом огне, около 20 минут после закипания.





В готовый горячий рис добавить приправу с рисовым уксусом (на 400 г готового риса 3 ст. л.), либо сделать заправку: 50 мл рисового уксуса, 1 ст. л. сахара и 1 ч.л. соли.



**Яйца взбить,
пожарить на
разогретой
сковороде,
смазанной
растительным
маслом.**





**Готовый омлет
нарезать
полосками.**





**Рыбу
нарезать
полосками.**





**Огурец и авокадо
тоже нарезать
полосками.**





**В 200 мл воды развести
3 ст.л. рисового
уксуса.**





На бамбуковый коврик
положить лист нори
блестящей стороной
вниз.

На матовую сторону
выложить рис, смачивая
руки в воде с уксусом.
Рис выкладывать таким
образом, чтобы сверху
осталась полоска
шириной 1.5-2 см.





**Отступив от
нижнего края 1
см, выложить
рыбу, огурец,
авокадо.**





**Также можно
сделать такую
начинку: креветки,
омлет, авокадо.**





**Начинаем
сворачивать.
Аккуратно
приподнимаем
край коврика.**





Затем загибаем его
таким образом,
чтобы край
коснулся риса.





Далее край
коврика
приподнимаем,
и прокатываем
нори с
начинкой
вперед.





**После этого
выкладываем на
разделочную доску,
окунаем острый
нож в воду с
уксусом (это
делается для того,
чтобы рис не
прилипал к ножу), и
нарезаем кусочки
шириной 1.5-2 см.**





**Подаем суши с
соевым соусом,
васаби и
маринованным
имбирем.**

