



## Vorwort

„Mathe im Essen“ bietet eine Zusammenstellung von Kopiervorlagen mit Sachaufgaben zu diversen Themen rund um das Essen (Lebensmittelindustrie, Gastronomie, Imkerei u. v. m.), bei denen die Schülerinnen und Schüler ihre Kenntnisse aus unterschiedlichen mathematischen Bereichen anwenden können.

In der Inhaltsübersicht finden Sie Angaben zu den mathematischen Schwerpunkten der einzelnen Übungseinheiten. Für die Bearbeitung der 1–3 Seiten umfassenden Einheiten sollten ungefähr 30 Minuten eingeplant werden.

Der Realitätsbezug macht den besonderen Reiz der Aufgaben aus. Den Schülerinnen und Schülern wird deutlich, wo überall in unserem Alltag Mathematik eine Rolle spielt.

Die Übungseinheiten können sowohl unabhängig voneinander als auch in Form eines Unterrichtsprojektes zum Thema Essen eingesetzt werden.

## Inhalt

Arbeitsblätter	Seiten	Titel und mathematische Schwerpunkte
1	5	<b>Wie viel kostet das?</b> Rechnen mit Geld und Massen, Dreisatz
2	6–7	<b>Volumen berechnen</b> Mit vorgegebenen Formeln das Volumen von Behältern berechnen
3	8–9	<b>Auf dem Bauernhof</b> Zahlenverhältnisse, Dreisatzrechnung
4	10	<b>Rechnungen aus der Gastronomie</b> Grundrechenarten, Brüche
5	11	<b>Totenköpfe und Skelette</b> Einheiten umrechnen
6	12–13	<b>Die Henne und das Ei</b> Mit Informationen aus Tabellen und Graphen arbeiten
7	14–15	<b>Rund um die Imkerei</b> Grundrechenarten sowie Verhältnis-, Prozent- und Dreisatzrechnung anwenden
8	16–17	<b>Honigwaben bauen</b> Längen-, Flächen- und Volumenberechnung
9	18–19	<b>Fleißige Bienen</b> Rechnen mit Massen, Prozenten und dem Dreisatz
10	20–21	<b>Gemüse anbauen</b> Informationen aus einer Grafik ablesen und auswerten; Flächen- und Volumenberechnung



<b>Arbeitsblätter</b>	<b>Seiten</b>	<b>Titel und mathematische Schwerpunkte</b>
11	22–23	<b>Giselas Erdbeeren</b> Rechnen mit Masse, Geld und Prozenten
12	24–26	<b>Lebensmittelvergiftungen</b> Informationen aus Tabellen und Grafiken ablesen und auswerten; Statistik
13	27	<b>Eine fragwürdige Rechnung</b> Eine Rechnung überprüfen und korrigieren
14	28–29	<b>Lenas Catering-Service</b> Kosten, Preise und Gewinne berechnen
15	30	<b>Die Rechnung bitte!</b> Eine Rechnung erstellen und schreiben
16	31	<b>Butter oder Margarine?</b> Eine einfache Untersuchungsreihe durchführen und statistisch auswerten
17	32–33	<b>Paolos Eiscafé</b> Rezeptangaben umrechnen (Größen, Prozent, Verhältnis)
18	34–35	<b>Gleichungen und Formeln</b> Größen umrechnen, Formeln anwenden
19	36–37	<b>Nahrungsmittelproduktion weltweit</b> Informationen aus Grafiken ablesen und auswerten
20	38–39	<b>Oberflächenberechnung</b> Netze und Oberflächenberechnung von Körpern
21	40–42	<b>Aufgabenkarten für Gruppenarbeiten</b> 6 Sachrechenaufgaben zum Kombinieren
22	43–44	<b>Quiz</b> 5 Runden mit jeweils 5 Fragen, Einsatz alternativ auch bei Gruppenarbeit oder im Stationenlernen
	45–47	<b>Lösungen</b>