

ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΣΧΕΔΙΑ!

Υπολογίστε πώς να προσαρμόσετε μια συνταγή με βάση τον αριθμό των γευμάτων.

Για να μαγειρέψουμε νόστιμα πιάτα για να τα μοιραστείτε με την οικογένεια και τους φίλους μας συχνά χρησιμοποιούμε βιβλία συνταγών ή συμβουλευόμαστε συνταγές στο διαδίκτυο. Συχνά τα συστατικά που αναφέρονται δεν ταιριάζουν απόλυτα με τον αριθμό των ατόμων για τα οποία μαγειρεύουμε. Για να αποφευχθεί η άσκοπη σπατάλη τροφίμων και κατά συνέπεια χρημάτων, αυτή η συνηθισμένη κατάσταση μπορεί να λυθεί χρησιμοποιώντας μαθηματικά. Γνωρίζοντας τις αναλογίες και πώς να τις χρησιμοποιούμε, μας επιτρέπει να προσαρμόσουμε τις ποσότητες των συστατικών που θα χρησιμοποιηθούν στον αριθμό των γευμάτων μας, εξοικονομώντας χρήματα και φτιάχνοντας νόστιμες, καλά ισορροπημένες συνταγές.

Επισκόπηση: "ΑΛΛΑΓΗ ΣΧΕΔΙΩΝ!"

Πλαίσιο
Καθημερινή ζωή

Πώς μπορώ να μαγειρέψω
για περισσότερα ή
λιγότερα άτομα χωρίς να
σπαταλήσω φαγητό και να
εξοικονομήσω χρήματα;

Γνωστικές διαδικασίες
Διαχείριση καταστάσεων
Αναλύοντας καταστάσεις
Επεξεργασία πληροφοριών

Περιεχόμενο
Αναλογίες
Πολλαπλασιασμός και
διαίρεση
Ισοδυναμίες
Δεκαδικοί αριθμοί

**Ομάδα στόχος (συμπεριλαμβανομένων των
απαραίτητων προηγούμενων δεξιοτήτων
και ικανοτήτων)**
Ενήλικες

Διαθέσεις

Αυτοπεποίθηση
Στοργή
πεποιθήσεις
Συνεργασίες
Ευκαμψία
Μαθηματικό άγχος
Μαθηματικές δυσκολίες

Αποτελέσματα

Να μπορούμε να υπολογίσουμε ποσότητες
συστατικών κατάλληλες για τον αριθμό των
ατόμων στο τραπέζι μας

Βασικές πληροφορίες

Περιεχόμενο	Αναλογίες Φυσικοί και δεκαδικοί αριθμοί Μονάδες μέτρησης και ισοδυναμίες Πολλαπλασιασμός, διαίρεση, πρόσθεση και αφαίρεση
Ομάδα-στόχος	Ενήλικες και νέοι ενήλικες, μαθητές που να μπορούν να... <ul style="list-style-type: none"> • Αντιμετωπίζουν τις απλές πράξεις ενός βήματος, όπως η μέτρηση, η εκτέλεση βασικών αριθμητικών πράξεων για την αντιμετώπιση καθημερινών καταστάσεων. • Αναγνωρίζουν και να κατανοούν απλές, κοινές ποσοτικές αναπαραστάσεις και να χρησιμοποιούν τις πληροφορίες για τη λήψη αποφάσεων. • Τους ενδιαφέρει η μαγειρική • Αυτή η κατάσταση μπορεί επίσης να προταθεί σε όσους περνούν από ένα μάθημα μαγειρικής και έχοντας την ευκαιρία να έχουν μια κουζίνα, επομένως θα είναι δυνατό να ολοκληρώσουν την εμπειρία με την πρακτική δραστηριότητα.
Πρόθεση μάθησης	Αριθμητική για προσωπικούς και ιδιωτικούς σκοπούς Αριθμητική για επαγγελματικά θέματα
Διάρκεια	4 UE+
Υλικά και πόροι	Κάρτες διδασκαλίας. Διαγράμματα; Βίντεο; Κουζίνα και όλα τα απαραίτητα για την προετοιμασία κάποιου γεύματος
Μέγεθος ομάδας	Από 5 έως 10 μαθητές/μικρή ομαδική εργασία: 2 έως 3 μαθητές
Δήλωση προβλήματος	Πώς να προσαρμόσετε την ποσότητα των συστατικών που αναφέρεται από μια συνταγή, εάν υπάρχουν περισσότερα ή λιγότερα εστιατόρια
Ερωτήσεις εργασίας	Πώς ποικίλλουν τα συστατικά καθώς αλλάζει ο αριθμός των καλεσμένων;

Μαθησιακά αποτελέσματα	<p>Οι μαθητές θα γνωρίζουν και θα μπορούν να χρησιμοποιούν σωστά προς αναλογίες. Εάν αφιερωθεί χρόνος σε αυτό, η έννοια προς εκτίμησης μπορεί προς να ενισχυθεί, τουλάχιστον να συνηθίσουν να προβλέπουν ένα αποτέλεσμα που θα πρέπει στη συνέχεια να επαληθευτεί με μαθηματική διαδικασία σε κάθε περίπτωση.</p> <p>Θα γνωρίζουν προς και θα μπορούν να ερμηνεύουν προς μονάδες μέτρησης που βρίσκονται πιο συχνά προς συνταγές (μάζα και χωρητικότητα)</p>
-------------------------------	--

Σχέδιο εργασίας

χρόνος (μαθήματα)	Περιγραφή περιεχομένου/δραστηριοτήτων	Υλικό	Μεθοδικές και διδακτικές πληροφορίες ¹
45'	1. Επανεξέταση Ανασκόπηση βασικών πράξεων (πρόσθεση, αφαίρεση, πολλαπλασιασμός και διαίρεση) με φυσικούς και δεκαδικούς αριθμούς .	Φύλλα σχετικά με το θέμα και άσκηση προς επίλυση	Αναποδογυρισμένη τάξη ακολουθούμενη από ομότιμη προσέγγιση
60'	2.1 Εκμάθηση Έννοια της αναλογικότητας (άμεση και αντίστροφη). πώς να λύσετε αναλογίες .	Κάρτες διδασκαλίας - προβλήματα και καταστάσεις που σχετίζονται με την πραγματική ζωή, ήδη προετοιμασμένα (λυμένα με αναλογίες)	Μετωπικό μάθημα + ομαδική άσκηση
60'	2.2. Εκμάθηση Μονάδες μέτρησης και ισοδυναμίας .	Διαγράμματα-βίντεο και άσκηση	Ομαδική εργασία με τη βοήθεια του δασκάλου
120' +	3. Εκπαίδευση Οι ασκήσεις που περιλαμβάνουν τα παραπάνω θέματα επικεντρώνονται στο πρόβλημα που παρουσιάζεται, π.χ., η προσαρμογή των συνταγών και η χρήση των συστατικών καθώς οι επισκέπτες αλλάζουν .	Ασκήσεις , βλέπε παράρτημα 1 + 2	Ατομική και ομαδική εργασία. κάθε ομάδα έχει διαφορετικές ασκήσεις και στο τέλος της εργασίας μοιράζεται τα προβλήματα, τη στρατηγική επίλυσης και τα αποτελέσματα χρησιμοποιώντας μια προσέγγιση μεταξύ ομοτίμων
240'+	4. (Τελική) Πρακτική Δραστηριότητα Πρακτική δραστηριότητα σε εργαστήριο κουζίνας .	Κουζίνα και όλα τα απαραίτητα για την προετοιμασία κάποιου γεύματος - συνταγές	Εργασία σε ζευγάρια σε συγκεκριμένη κατάσταση: κάποιος πρέπει να προσαρμόσουν τις συνταγές σε αύξηση των επισκεπτών, άλλοι σε μείωση

¹Για περιγραφή και επεξήγηση ειδών εργασιών, HIT και άλλες βασικές πληροφορίες, συμβουλευτείτε τον οδηγό δασκάλων

60'	<p>5. Συζήτηση της δουλειάς που έγινε και των πληροφοριών που αποκτήθηκαν. Η συζήτηση, εκτός από τον απολογισμό της κατάστασης όσον αφορά την εμπιστοσύνη με την οποία οι μαθητές προσεγγίζουν το θέμα μετά το πέρας των μαθημάτων, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να αξιολογήσει την ικανότητά τους να εκτιμούν τα αποτελέσματα κάνοντας μικρές και διαισθητικές ερωτήσεις.</p>		
-----	--	--	--

Προτάσεις για τον δάσκαλο

Η κατάσταση που εξετάζεται, η οποία είναι αρκετά συνηθισμένη ακόμη και για όσους δεν μαγειρεύουν στο επάγγελμα, περιστρέφεται γύρω από τα μαθηματικά και τις προαναφερθείσες αναλογίες. Συχνά, ωστόσο, οι μαθητές βιώνουν μαθηματικό άγχος που τους σταματά σε καταστάσεις παρόμοιες με αυτές. Μια καλή προσέγγιση μπορεί να είναι να μην εστιάσουμε υπερβολικά στον υπολογισμό καθ'αυτόν, χωρίς να ασκούμε πίεση στους μαθητές από αυτή την άποψη, αλλά περισσότερο να τους παρακινήσουμε να συλλογιστούν σχετικά με τα αναμενόμενα αποτελέσματα και τη στρατηγική που πιστεύουν ότι είναι πιο κατάλληλη για να αντιμετωπίσουν πρόβλημα που προκύπτει στην επαγγελματική αλλά και στην κοινή ζωή.

Μεταξύ των προτεινόμενων μεθόδων είναι η αναποδογυρισμένη τάξη, μια σύντομη αν και περιεκτική εξήγηση της οποίας μπορείτε να βρείτε στον ακόλουθο σύνδεσμο : <https://www.cambridge.org/elt/blog/2020/07/01/how-to-get-η-αναποδογυρισμένη-τάξη-ξεκίνησε/>.

Εφόσον οι μαθητές είναι γνωστοί από διδακτική άποψη και από πλευράς εσωτερικής δυναμικής τάξης, μπορεί κανείς να προχωρήσει στην οργάνωση ομάδων εργασίας. Για να είναι επιτυχής η μέθοδος και για να επωφεληθεί κάθε μαθητής από την εμπειρία, πρέπει να δοθεί προσοχή σε ορισμένες πτυχές, ιδίως στην προδιάθεση ορισμένων να αναλάβουν τη στάση του ηγέτη, μια θεμελιώδη μορφή στην εκτέλεση της εργασίας. Συνιστάται επίσης να ανατεθούν άλλοι ρόλοι στους μαθητές, προκειμένου να δημιουργηθεί ένα κλίμα που ενισχύει τη συνεργασία, αποφεύγοντας τον αποκλεισμό ορισμένων. Η εργασία που εκτελείται ανεξάρτητα από τους μαθητές επιβλέπεται συνεχώς από τον δάσκαλο, ο οποίος, παρατηρώντας την πρόοδο και τη δυναμική της ομάδας, μπορεί να εξετάσει την αποτελεσματικότητα των επιλογών που έγιναν και πιθανώς να αποφασίσει πώς να προσαρμόσει την εμπειρία στο μέλλον στην ίδια ομάδα τάξης. Οι στόχοι πρέπει να είναι ξεκάθαροι από την αρχή ακριβώς για να επιτρέψουν στους μαθητές να οργανώσουν την εργασία με τακτικό και αποτελεσματικό τρόπο.

Σαφώς, είναι σημαντικό για τους μαθητές να γνωρίζουν τα μαθηματικά, να μπορούν να τα εφαρμόζουν και ίσως ακόμη και να είναι καλοί στον υπολογισμό. Ωστόσο, είναι όλο και πιο σημαντικό να τα παρακινούμε να συλλογιστούν, να αμφισβητούν τον εαυτό τους και να αναρωτιούνται εάν αυτό που κάνουν, αν το αποτέλεσμα που παίρνουν, έχει νόημα ή όχι. Ο δάσκαλος, γνωρίζοντας τους μαθητές, μπορεί να προσπαθήσει να το κάνει αυτό καθ' όλη τη διάρκεια των μαθημάτων, με στόχο να τους οδηγήσει όλο και περισσότερο στην αυτόνομη σκέψη και κρίση.



Παράρτημα

Παράρτημα 1: ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΙΣΟΔΥΝΑΜΙΕΣ:

<https://www.youtube.com/watch?v=oAtDAogdExw>

<https://www.youtube.com/watch?v=ZNX-a-5jGeM>

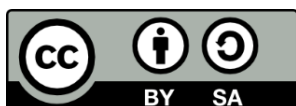
<https://www.metric-conversions.org/it/>

Παράρτημα 2: ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΣΥΝΤΑΓΩΝ:

https://www-alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1687& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it

https://www-alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1421& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it

https://www-alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1004& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it



This material was produced in the Erasmusplus project **Numeracy in Practice**, projectnumber 2021-1-NL01-KA220-ADU-000 026 292. In this project, 11 partners in 11 countries worked together in designing, evaluating and improving the materials. All materials can be found on the website (www.cenf.eu).



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Asturia vzw



D!SORA