

IL METRO UMANO

Nel settore della ristorazione, la velocità è richiesta per svolgere compiti in cucina, sala da pranzo e pasticceria. Di conseguenza, essere in grado di identificare rapidamente le quantità richieste è essenziale. Infine, viene utilizzato uno strumento di misura correttamente calibrato per verificare l'accuratezza della stima.

Panoramica " IL METRO UMANO "

**Come misurare
determinate quantità a
occhio**

Contesto

Vita di tutti i giorni
Correlato al lavoro

Processi cognitivi

Elaborazione delle
informazioni
Ragionamento
Matematizzazione

Gruppo target (comprese le abilità e le competenze necessarie)

Adulti e giovani adulti, non necessariamente
lavoratori nel settore della ristorazione. Gli
studenti devono conoscere le unità di base
di misura e conoscere alcuni strumenti di
misura

Disposizioni

Fiducia in se stessi
Flessibilità

Contenuto

Quantità e numero
Dimensione e forma

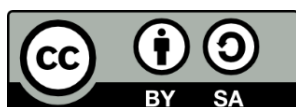
Esiti e risultati

Gli studenti avranno una corretta percezione
delle principali unità di misura da utilizzare
nelle attività di cucina.



Informazioni principali

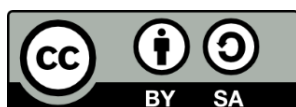
Contenuto	Numeri naturali e decimali; Unità di misura: peso, lunghezza e capacità.
Gruppo target	Adulti e giovani adulti, non necessariamente lavoratori nel settore della ristorazione. Gli studenti devono conoscere le unità di base di misura e conoscere alcuni strumenti di misura.
Intenzione di apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> – Numerazione per scopi personali e privati – Numerazione per questioni professionali
Durata	Circa 2 ore
Materiale e risorse	Oggetti legati al settore della ristorazione professionale: contenitori di diverse dimensioni e forma, materiali di diverso peso specifico (farina, posate, piatti, cioccolato, ecc.), oggetti di diverse lunghezze (miscela, posate, pentole, tovaglie, ecc.)
Dimensione del gruppo	Da 4 a 12 studenti
Descrizione del problema	Sul posto di lavoro, nel settore ristorazione/hotellerie, la velocità e la precisione sono richieste nella preparazione di ricette di cucina e pasticceria, nella creazione di cocktail, nell'allestimento della stanza. Nella logica del "abbastanza buono", l'identificazione delle misurazioni con una buona approssimazione è spesso sufficiente per ottenere un risultato accettabile in un tempo plausibile.
Domande su cui lavorare	<ul style="list-style-type: none"> – Quanto è lungo un metro? – Si può quantificare 1 kg? E 1 l? – Come si usa il metro? – Come si usa una bilancia?
Risultati dell'apprendimento	Gli studenti avranno una corretta percezione delle principali unità di misura da utilizzare nelle attività di cucina e sapranno come stimare le quantità nel contesto di cui sopra.
Riferimento al Quadro Nazionale delle Qualifiche	Facoltativa (decisione del paese)



Piano di lavoro

Tempo (lezioni)	Descrizione dei contenuti/attività	Materiale	Informazioni metodiche e didattiche
20'	<p>1. Attivazione</p> <p>Ogni studente ha esperienza diretta della misura di riferimento di base.</p> <p>Ci saranno 3 oggetti che rappresentano esattamente: 1kg, 1m, 1Lt</p>	<p>Il metro (strumento di misurazione);</p> <p>1 peso di 1 kg;</p> <p>1 contenitore graduato da 1 Lt.</p>	<p>Insegnamento esplicito</p> <p>Sperimentare</p>
50'	<p>2. Competizione</p> <p>In questa fase ci saranno hits durante i quali saranno esposti 3 oggetti.</p> <p><i>Gli studenti dovranno assegnare e scrivere su una carta il valore che ritengono più vicino al peso, alla capacità e alla lunghezza corretti. Agli studenti verrà assegnato un punteggio a seconda di quanto sono vicini:</i></p> <p><i>valore esatto o molto vicino: 6 punti</i></p> <p><i>valore medio: 3 punti</i></p> <p><i>valore molto diverso: 1 punto</i></p>	<p>Carte;</p> <p>Oggetti (come acqua, zucchero, farina, tovaglie e tovaglioli) in quantità diverse</p>	<p>Apprendimento pratico</p> <p>Interrogazione</p>
60'	<p>3. Concorso finale</p> <p>Coppie di studenti sono create in base al punteggio ottenuto nella fase 2 (lo studente che ha ottenuto il miglior risultato sarà accoppiato con lo studente che ha ottenuto il risultato peggiore).</p> <p>Le coppie competono per indovinare altre misure.</p>	<p>Carte;</p> <p>Oggetti (come acqua, zucchero, farina, tovaglioli e tovaglioli) in quantità diverse</p>	<p>Apprendimento pratico</p> <p>Interrogazione</p>

30'	<u>4.Conclusione</u> L'ultima parte dell'attività prevede un momento finale in cui gli studenti comparano l'esperienza. A loro viene chiesto di fare un'autovalutazione (" <i>Vi sentite più a vostro agio con le unità di misura analizzate? pensate di essere migliorati nella stima delle quantità?</i> "...).		Feedback
-----	---	--	----------



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