



Co-funded by
the European Union



Project No: 2021-1-FI01-KA220-ADU-000035370

Competências matemáticas

A minha receita de comida preferida





Ecological Thinking!

Think before printing any dissemination material if it is necessary. In case something needs to be printed, it is worth thinking about where to print it (e.g., local print shop, ecofriendly online print shop, etc.), on what kind of paper (e.g., recycled paper, grass paper, other alternatives to usual white paper) and with what kind of colors.

Let's protect our environment!

A minha receita de comida preferida

Principais objetivos

Praticar a matemática do quotidiano (medidas) e converter as competências matemáticas práticas em competências teóricas.

Tipo de atividade

Possibilidade de atividade na sala de aula, também na cozinha ou similar

Metodologia

Trabalho individual

Número de participantes

Sem limitações

Duração

- 1 hora para a preparação (escolher a receita, encontrar uma receita adequada ou escrever a sua própria receita)
- 1 hora para trabalhar com medições, introdução às medições e sua anotação na receita
- ½ hora para anotar ferramentas, temperaturas, etc.
- 1-3 horas para preparar a comida
- 1-3 horas para a apresentação do resultado

Material necessário (em exercício)

Papel, computador/telemóvel inteligente, calculadora, ambiente de cozinha

Modelo para a ficha de trabalho (imprimível)

Dependendo do grupo-alvo, é possível explicar a história da comida, os eventos em que este tipo de comida é habitualmente consumido e até preparar a comida em casa ou na escola. Os alunos podem também converter e calcular os ingredientes para 5, 10 e 50 pessoas.

1. Em primeiro lugar, os alunos escolhem o alimento de que mais gostam, que é importante para eles ou que querem preparar.
2. Os alunos obtêm a receita da Internet ou escrevem-na de memória. Têm de encontrar os nomes corretos dos ingredientes e as quantidades corretas de ingredientes (dl, l, gr, kg, etc.). Dependendo do grupo-alvo, é possível dar-lhes medidas básicas como gramas, quilogramas, decilitros e litros, etc.
3. Os alunos escrevem o tempo de cozedura e a temperatura para preparar os alimentos.
4. Os alunos enumeram o tipo de utensílios de cozinha necessários, os nomes corretos dos utensílios e o processo de confeção dos alimentos.
5. Os alunos podem preparar os alimentos em casa ou na escola, consoante a situação. Podem também tirar fotografias ou fazer vídeos durante a preparação.



Co-funded by
the European Union

Scan to learn more!



Thank you!

Proj. no: 2021-1-FI01-KA220-ADU-000035370

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.