

ESTRUCTURA DE UNA TAREA

MATERIA:	Matemáticas Aplicadas	CURSO:	3º ESO	NOMBRE DE LA TAREA:	Restaurante Matemático
<p>DESCRIPCIÓN DE LA TAREA: Diseñar un menú de su restaurante con un primer plato, un segundo plato y un postre. Se tiene libertad absoluta de elegir los platos que se quieran. El alumnado lo decidirá por sí mismo o podrá consultar a sus progenitores. Para cada plato se tiene que poner la receta de ingredientes para cuatro personas y hacer los cálculos para adaptarla para uno, tres y cinco personas. También se tiene que calcular el coste base de cada plato. Podrán usar diferentes webs de venta de productos, buscarlos ellos en los supermercados o preguntar los precios aproximados. Y de esta forma se van viendo los contenidos de la asignatura.</p>					

Actividades/Ejercicios	Estrategia metodológica	Procesos cognitivos	Escenario y contextos
<p>P y A: Decidir los platos del menú de nuestro restaurante.</p> <p>A: Busca información sobre dietas saludables en la web.</p>	<p>Aprendizaje cooperativo: Grupos de investigación.</p> <p>Uso de las tic.</p>	<p>Motivar. Decidir.</p>	<p>Aula y ayuda familiar.</p> <p>Supermercados</p>
<p>P: Crear las proporciones de la receta para 1, 3 y 5 personas introduciendo para ello los conceptos de magnitudes directamente proporcionales, reducción a la unidad y regla de tres directa</p> <p>A: Para cada plato del menú, calcular las medidas para 1, 3 y 5 personas.</p>	<p>Trabajo en grupos.</p>	<p>Investigar, crear, razonar, calcular</p>	<p>Aula con pizarra digital</p>
<p>P: Calcular el coste materia prima del menú introduciendo los conceptos de aproximación numérica y toma de decisiones.</p> <p>A: Para cada plato, buscar los precios de las materias primas y calcular los costes de los platos con ayuda de compañeros de su grupo.</p>	<p>Búsqueda en la web. Trabajo de investigación.</p>	<p>Investigar.</p>	<p>Aula con carritos de portátiles.</p>

Actividades/Ejercicios	Estrategia metodológica	Procesos cognitivos	Escenario y contextos
<p>P: Cálculo del coste básico del menú ayudados por el uso de la aproximación numérica y toma de decisiones.</p> <p>A: Sobre el precio de la materia prima, añadir otros gastos como el personal, la compra al por mayor, etc</p>	Estudio de casos	Decidir	Aula
<p>P: Estimar el precio del menú: Tantos por ciento: calcular los incrementos y las reducciones</p> <p>A: Aplicar al precio base la ganancia a obtener y el IVA. Calcular el precio conociendo la ganancia.</p>	Presentaciones de menús. Trabajo grupal.	Presentar	Aula con carritos de portátiles
<p>P: Problemas de necesidad de personal dependiendo de los turnos.. Introducción del concepto de Magnitudes inversamente proporcionales, regla de tres inversa y reducción a la unidad.</p> <p>A: El personal del restaurante</p>	Toma de decisiones	Decidir	Aula

Actividades/Ejercicios	Estrategia metodológica	Procesos cognitivos	Escenario y contextos
<p>P: Ofertas. Iniciación al concepto de función, tantos por ciento con incrementos y reducciones. Calcular el 100% conociendo un x%.</p> <p>A: Aplicar diferentes ofertas.</p>	Toma de decisiones	Decidir, concluir	Aula con carritos de portátiles