

DOCUMENTO DISEÑO Y ELABORACIÓN DE TAREA-PROYECTO COMPETENCIAL.

Descripción del proyecto: Es un proyecto diseñado para los alumnos del Tercer ciclo que se desarrolla dentro de la unidad que trabaja el léxico de la alimentación en el área de FRANCÉS y las cantidades en el área de MATEMÁTICAS . Consiste en el diseño y la elaboración de una receta de crêpes, se les dará al alumnado un modelo de receta que ellos terminaran adaptando.

Temporalización: Se suelen emplear un total de 2/3 sesiones aproximadamente. Dependiendo de la realidad del alumnado y su nivel de conocimiento del idioma. Recomendable llevarlo a cabo coincidiendo con la fecha de la fiesta (Candelaria), principio de febrero.

Metodología: La metodología a utilizar será centrada en el trabajo cooperativo por grupos de 3 o 4 alumnos. Se ayudarán y cooperarán en la adaptación, elaboración y presentación de la receta.

Recursos materiales : Material fungible, video enlace de internet ,dispositivo de grabación y pizarra digital.

| NOMBRE DEL PROYECTO: La chandeleur. | |
|---|---|
| CURSO: 6º y 5º EPO | ÁREA: FRANCÉS y MATEMÁTICAS |
| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | INDICADORES |
| <p>3.3 Diferenciar y conocer el mensaje global y los aspectos socioculturales y sociolingüísticos junto a un léxico habitual y cercano. Utilizando sus conocimientos de forma progresiva para mejorar la comprensión de temas como familia, calle, comida...</p> <p>3.7 Hacer presentaciones y descripciones, utilizando estructuras sencillas, para expresar de forma clara temas cotidianos y de su interés.</p> <p>3.15 Redactar parafraseando textos breves conocidos relacionados con situaciones lúdicas que se adapten a su edad.</p> <p>3.1 Resolver problemas sencillos, anticipar una solución razonable y buscar los procedimientos más adecuados para abordar el proceso de resolución.</p> <p>3.4 Leer, escribir y ordenar en textos numéricos académicos y de la vida cotidiana distintos tipos de números, utilizando razonamientos apropiados e interpretando el valor de la posición de cada una de sus cifras.</p> | <p>3.3.1., 3.7.1, 3,15.1, 3.1.3, 3.4.4, 3.8.1, 3.9.1, 3.14.1, 3.5.1</p> |

| | |
|--|--|
| <p>3.5 Realizar, en situaciones de resolución de problemas, operaciones y cálculos numéricos sencillos, exactos y aproximados, con números naturales y decimales hasta las centésimas, utilizando diferentes procedimientos mentales y algoritmos, y la calculadora.</p> <p>3.8 Operar con diferentes medidas del contexto real.</p> <p>3.9 Conocer el sistema sexagésimal para realizar cálculos con medidas angulares, explicando oralmente y por escrito el proceso seguido y la estrategia utilizada.</p> <p>3.14 Leer e interpretar, recoger y registrar una información cuantificable en situaciones familiares del contexto social, utilizando y elaborando algunos recursos de representación gráfica.</p> | |
| COMPETENCIAS CLAVE | |
| CCL, CSC, CD, CM, C.C, CAA, CMCT, CSYC, SIEP | |
| PRODUCTO FINAL | |
| - VÍDEO EXPLICATIVO Y ELABORACIÓN DE LA RECETA DE CRÊPES. | |

DESARROLLO DE LAS TAREAS Y ACTIVIDADES DEL PROYECTO

| TAREAS | | |
|------------------------------------|-------------|--|
| TAREA 1: VISUALIZACIÓN DE UN VÍDEO | | |
| C.E. | INDICADORES | ACTIVIDADES |
| 3.3 | 3.1 | Visualiza el vídeo de origen y celebración de la Chandeleur https://youtu.be/0A-EUW1I2-w Se establece |

| | | relación con la celebración de esa fiesta en Andalucía y se comparan aspectos culturales. |
|--|--|---|
| EVALUACIÓN: RÚBRICA FINAL | | |
| TAREA 2: Ordenar y componer la receta. Modificar las unidades de medida de los ingredientes. | | |
| C.E. | INDICADORES | ACTIVIDADES |
| 3.3 3.15 3.1 3.4 3.8 3.9 3.14 3.5 | 3.3.1 3.15.1 3.1.3 3.4.4 3.8.1 3.9.1 3.14.1 3.5.1 | Se muestra al alumnado una receta de crêpes en la que se leen e identifican todos los pasos para su elaboración. Seguidamente se entrega una desordenada y en la que faltan algunas instrucciones e ingredientes. El alumnado tendrá que completarla. Deberán pasar las medidas de los ingredientes de una unidad a otra, utilizando las equivalencias entre unidades. Realizando los cálculos necesarios en el sistema sexagesimal. Además de comparar y ordenar dichas medidas. |
| EVALUACIÓN: RÚBRICA FINAL | | |
| TAREA 3: Formación de grupos y organización del trabajo | | |
| C.E. | INDICADORES | ACTIVIDADES |
| 3.15 | 3.15.1 | Se unen los alumnos por grupos de tres o cuatro personas, se distribuyen las diferentes partes de la receta que han de indicar y cómo van a llevar a cabo la elaboración. Redactan pequeños guiones con los pasos a seguir que expresarán de forma oral. |
| EVALUACIÓN: RÚBRICA FINAL | | |
| TAREA 4: Grabación del vídeo y elaboración de los crêpes. | | |
| C.E. | INDICADORES | ACTIVIDADES |
| 3.3 3.7 | 3.3.1 3.7.1 | Los alumnos graban un vídeo donde aparecen indicando los ingredientes y el proceso a seguir para elaborar los crêpes. Muestran ingredientes, proceso y resultado final. |
| EVALUACIÓN: RÚBRICA FINAL | | |
| TAREA 5: Presentación del vídeo en clase y degustación de crêpes. | | |
| C.E. | INDICADORES | ACTIVIDADES |
| 3.3 3.7 3.15 | 3.3.1 3.7.1 3.15.1 | Los alumnos realizan una breve presentación de sus vídeos, apoyándose en un guion corto y sencillo. Visualizamos su vídeo y degustamos los crêpes. |

TAREA 6: Valoración de la actividad y su organización.

| C.E. | INDICADORES | ACTIVIDADES |
|--------------------|--------------------------|---|
| 3.3 3.7 3.15 | 3.3.1 3.7.1 3.15.1 | Mediante una auto reflexión en portfolio y rellenando un día de evaluación, analizaremos los aspectos más significativos de este aprendizaje. Se propondrán detalles de mejora y se reflexionará sobre la aplicación a otras áreas(matemáticas) y su aplicación a la vida diaria. |

Relación con otras áreas: Actividad que se relaciona con las CIENCIAS NATURALES en la ingesta y hábitos saludables. Con las CIENCIAS SOCIALES en el conocimiento del continente europeo.

Rúbrica:

- La rúbrica evaluará el diseño y la presentación de la receta.
- La presentación, tanto del vídeo como de la elaboración.
- Expresión oral, escrita, utilizando léxico variado y apoyándose en la expresión corporal y gestos.
- El cálculo correcto de las medidas mostrando las operaciones necesarias para ello de forma clara y ordenada. Conocimiento del sistema sexagesimal y su utilidad en la vida cotidiana.
- Reflexión en portafolio y elaboración Diana de autoevaluación.

Valoración de la formación: Señalar como muy positiva la formación. Aclara muchos aspectos del trabajo y aprendizaje por competencias. Sería interesante poder continuarla y ponerla en práctica de manera coordinada el próximo curso.

M^a Begoña Medina Gallardo
Eva M^a González González