

# Piano estate recupero e potenziamento di Matematica e Scienze

Matematicamente a tavola

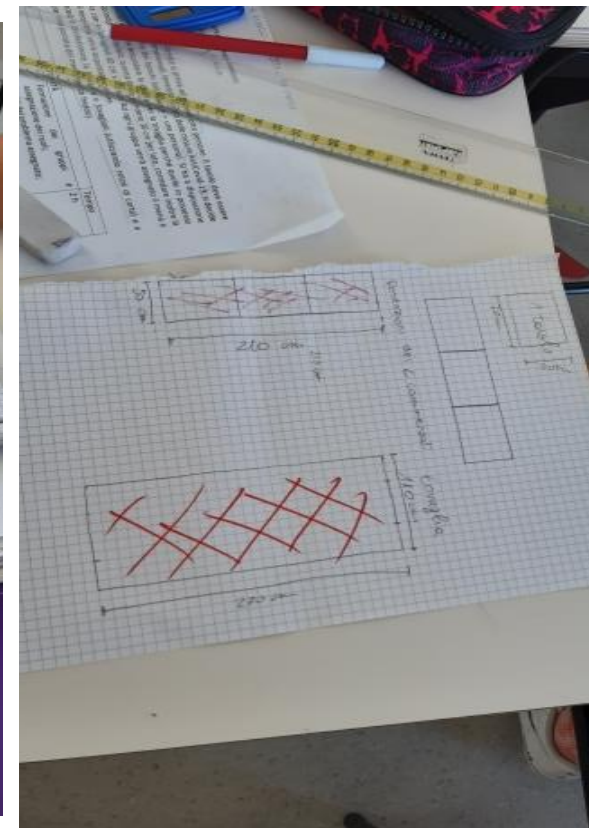
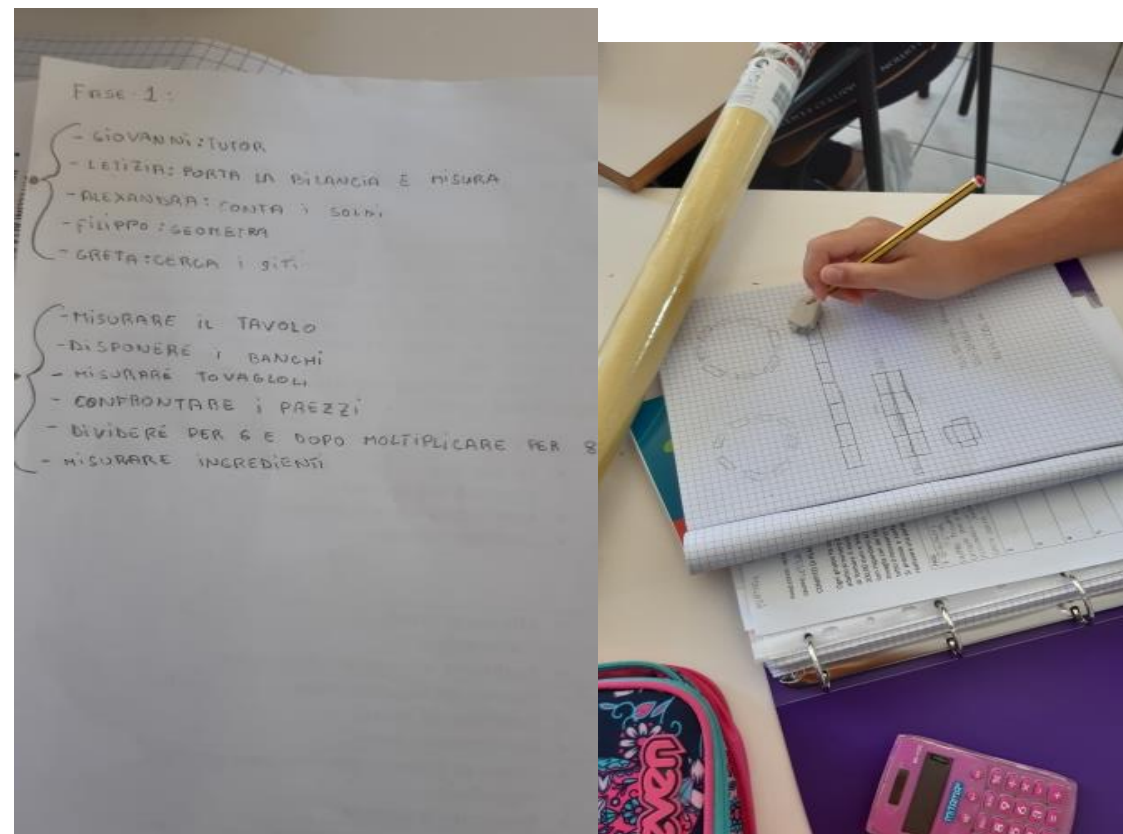
Classi: II B e III B della Scuola Secondaria di Primo Grado G. Leopardi di  
Passatempo - Osimo

Docente: prof.ssa Gaetani Ottavia

# Strategia risolutiva al problema assegnato

Assegnazione dei ruoli.

Progettare la disposizione dei  
tavoli per una cena rispettando  
le norme AntiCovid-19.



# Misurare e tagliare

In base alla progettazione misurare e tagliare la tovaglia sapendo che deve pendere 30 cm per lato.

Corredare la tovaglia con tovaglioli 40 cm x 40 cm.

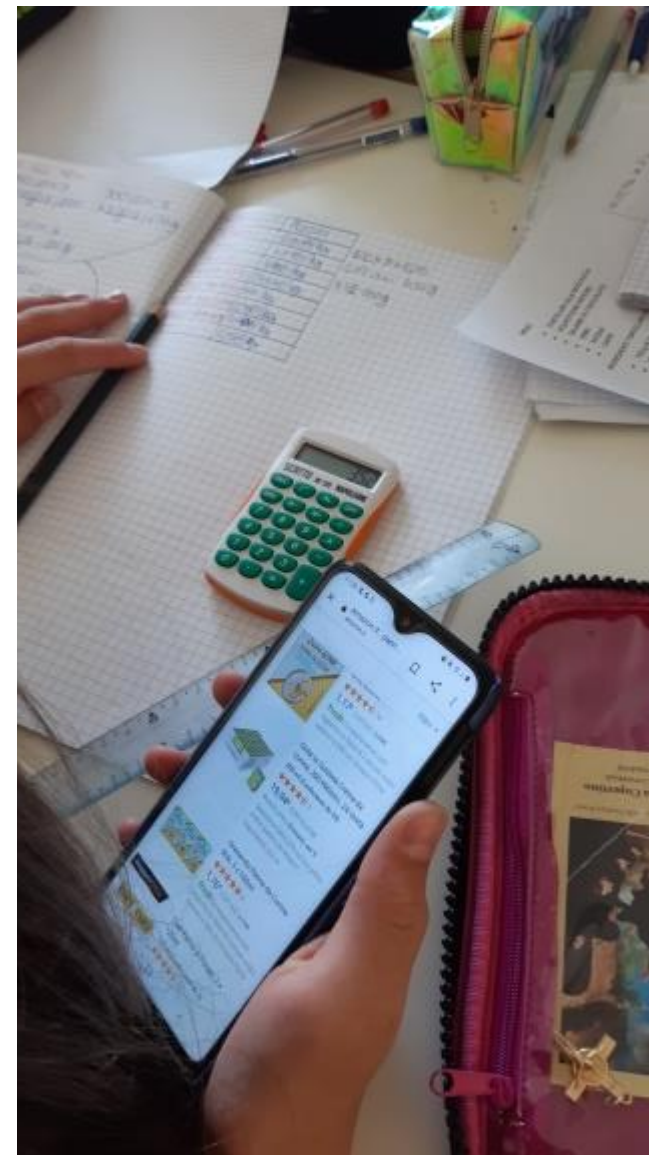
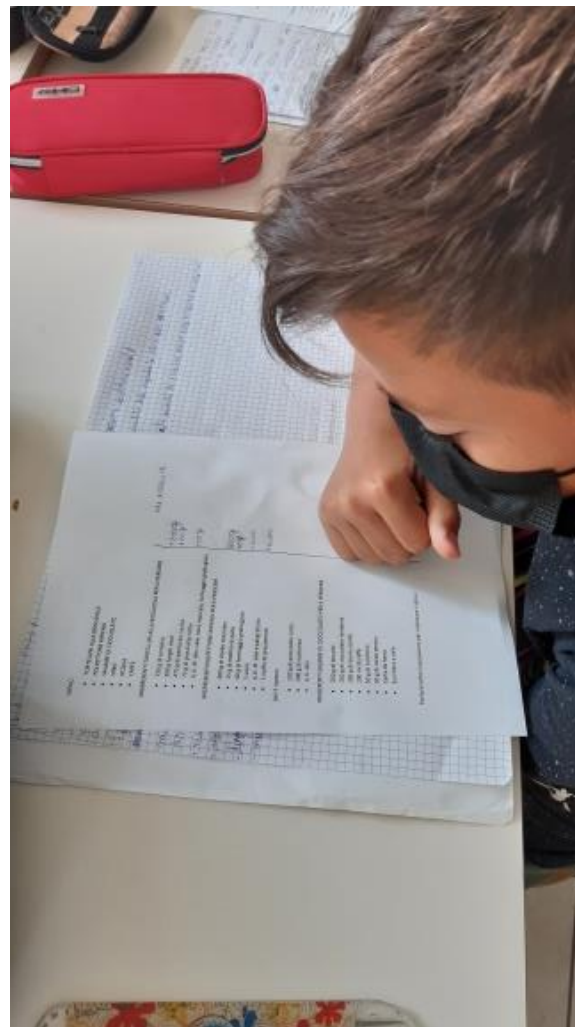


# La spesa online

Assegnato il menù procedere alla spesa.

Le ricette per realizzare le portate sono per 6 commensali, ma bisogna realizzarle per 8.

Procedere al calcolo e poi all'acquisto dei prodotti confrontando i prezzi.





# Realizzare una portata del menù

Avendo tutto il necessario si proceda alla realizzazione della portata.

Misurare, fare il bagnomaria, impastare,  
....



# Il resoconto

Controllare se si è rispettato il budget assegnato.

Riportare i punti di criticità e i punti di forza incontrati nell'eseguire il compito di realtà assegnato

0,28 €	/	400 g	=	VANGRATTATO
1,25 €	/	25 fogli	=	CARTA FORM
0,77 €	/	115 g	=	ZUCCHERO H
1,80 €	/	6	=	BOTTIGLIE = ACQUA
4,95 €	/	2 x 250 g	=	CAFFÈ
2 €	/	750 ml	=	VINO x 2
2,15 €	/	180 g	=	SCAMORZA
20,40 €	/	11 m 20 cm	=	TOVAGLI
TOTALE : 177,24 €				
AVANZANO : 22,76 €				

PUNTI DI CRITICITÀ
• MISURE SBAGLIATE PER I TOVAGLI
• TAGLIATA STORTA LA TOVAGLIA
• LE INFORMAZIONI NON SONO STATE RILEVATE DA TUTTI
• IL TUTOR NON HA SVOLTO IL SUO LAVORO
PUNTI DI FORZA
• CI SIAMO DIVISI I RUOLI E SIAMO RIUSCITI A FINIRE TUTTO IN TEMPO
• ABBIAMO SVOLTO TUTTI I PROCEDIMENTI DEL SALO DI CIOCCOLATO BENE
• ABBIAMO USATO LE GIUSTE STRATEGIE

# Buona cena

Il dolce è servito!

