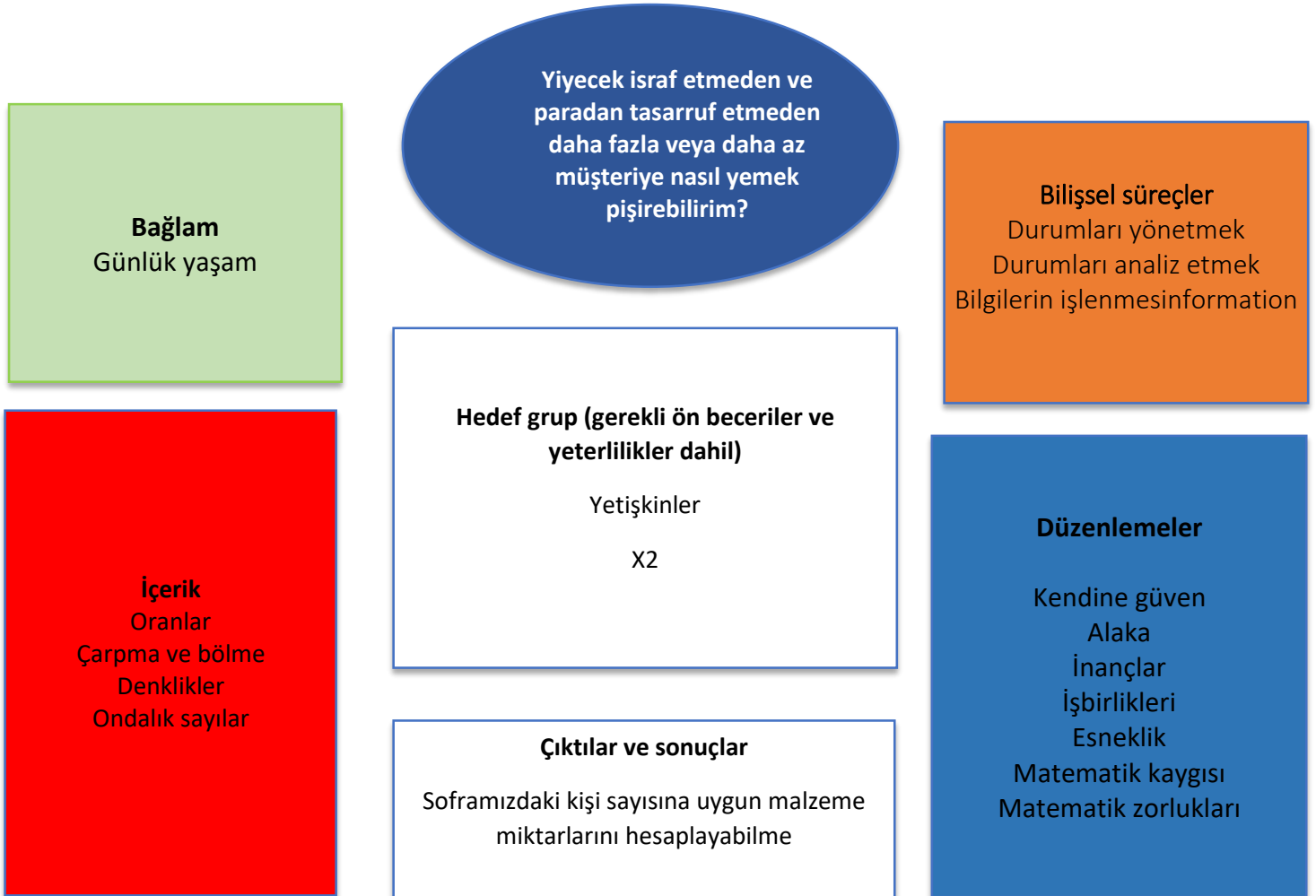


PLANLARI DEĞİŞTİRİYORUZ!

Yemek yiyenlerin sayısına göre bir tarifin nasıl uyarlanacağını hesaplayın.

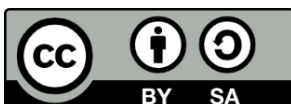
Ailemiz ve arkadaşlarımızla paylaşmak üzere lezzetli yemekler pişirmek için sıklıkla tarif kitaplarından yararlanır veya çevrimiçi tariflere başvururuz. Çoğu zaman listelenen malzemeler, yemek pişirdiğimiz kişi sayısına tam olarak uymuyor. Gereksiz yere yiyecek ve dolayısıyla para israfını önlemek için bu yaygın durum matematik kullanılarak çözülebilir. Oranları bilmek ve bunları nasıl kullanacağımızı bilmek, kullanacağımız malzemelerin miktarını müşteri sayısına göre ayarlamamıza, paradan tasarruf etmemize ve lezzetli, dengeli tarifler elde etmemize olanak sağlar.

Genel Bakış: “PLANLARI DEĞİŞTİRİYORUZ!”



Genel Bilgi

İçerik	Oranlar Doğal ve ondalık sayılar Ölçü birimleri ve eşdeğerlikler Çarpma, bölme, toplama ve çıkarma
Hedef grup	Yetişkinler ve genç yetişkinler, öğrenciler... • Gündelik durumlarla başa çıkmak için sayma, temel aritmetik işlemleri yapma gibi tek adımlı basit işlemlerle başa çıkma; • Basit, ortak niceliksel gösterimleri tanımak ve anlamak ve bilgileri karar vermek için kullanmak; • Yemek pişirmeye meraklı • Bu durum yemek kursuna gidenlere de önerilebilir ve mutfak imkanına sahip olunarak deneyimin uygulamalı etkinlikle sonuçlandırılması mümkün olacaktır.
Öğrenme hedefi	Kişisel ve özel amaçlar için sayısallık Mesleki konularda sayısallık
Süre	4 UE+
Malzemeler	Öğretim kartları; Diyagramlar; video; Mutfak ve yemek hazırlamak için gerekli her şey
Kişi sayısı	5 ila 10 öğrenci/küçük grup çalışması: 2 ila 3 öğrenci
Sorun	Restoranda daha fazla veya daha az müşteri varsa, tarifte belirtilen malzeme miktarı nasıl ayarlanır?
Çalışma soruları	Konuk sayısı değiştikçe malzemeler nasıl değişiyor?
Öğrenme çıktıları ve sonuçlar	Öğrenciler oranları doğru bir şekilde bilecek ve kullanabilecektir. Bunun için zaman harcanırsa, tahmin kavramı da güçlendirilebilir, en azından daha sonra her durumda matematiksel prosedürle doğrulanması gereken bir sonucu tahmin etmeye alıştıırılabilir. Ayrıca tariflerde en sık kullanılan ölçü birimlerini (kütle ve kapasite) bilecek ve yorumlayabileceklerdir.
Ulusal Yeterlilik Çerçevesine Referans	EQF3/4



Çalışma Planı

Süre (dersler)	İçeriğin / faaliyetlerin açıklaması	Materyal	Metodik ve didaktik bilgiler ¹
45'	1. İnceleme Doğal ve ondalık sayılarla temel işlemlerin (toplama, çıkarma, çarpma ve bölme) tekrarı.	Konuyla ilgili sayfalar ve çözülecek alıştırmalar	Ters çevrilmiş sınıf ve ardından akranlar arası yaklaşım
60'	2.1 Öğrenin Orantılılık kavramı (doğrudan ve ters); orantı nasıl çözülür	Öğretim kartları; Gerçek hayatla ilgili problemler ve durumlar önceden hazırlanmış (orantılarla çözülmüş)	Ön ders + grup egzersizi
60'	2.2. Öğrenin Ölçü birimleri ve eşdeğerlik.	Diyagramlar; video ve egzersiz	Öğretmen destekli grup çalışması
120' +	3. Eğitim Yukarıdaki konuları içeren alıştırmalar, eldeki soruna, yani misafirler değiştikçe tariflerin uyarlanması ve malzemelerin kullanımına odaklandı.	Alıştırmalar, bkz. Ek 1 + 2	Bireysel ve grup çalışması; Her grubun farklı egzersizleri vardır ve çalışmanın sonunda akranlar arası bir yaklaşımla sorunları, çözüm stratejilerini ve sonuçları paylaşırlar.
240'+	4. (Sonunda) Pratik Etkinlik Mutfak laboratuvarında pratik etkinlik.	Mutfak ve yemek hazırlamak için gerekli her şey; yemek tarifleri	Belirli bir durum üzerinde ikili çalışma: Bazıları tarifleri misafirlerin artmasına, diğerlerinin azalmasına göre uyarlamalıdır
60'	5. Yapılan çalışmaların ve elde edilen bilgilerin tartışılması Tartışma, dersler bittiğinde öğrencilerin konuya yaklaşımlarındaki özgüven açısından durumu değerlendirmenin yanı sıra, küçük ve sezgisel sorular sorarak sonuçları tahmin etme becerilerini değerlendirmek için de kullanılabilir.		

¹ Görev türlerinin, yüksek etkili öğretim stratejilerinin ve diğer arka plan bilgilerinin tanımı ve açıklaması için lütfen öğretmen / kullanıcı kılavuzuna bakın.

Öğretmen için öneriler

Mesleği aşçılık yapmayanlar için bile oldukça yaygın olan incelenen durum, matematik ve yukarıda belirtilen oranlar etrafında dönüyor. Ancak çoğu zaman öğrenciler buna benzer durumlarda onları durduran matematik kaygısı yaşarlar. İyi bir yaklaşım, öğrencilere bu açıdan baskı yapmayarak hesaplamaya çok fazla odaklanmak değil, onları daha çok beklenen sonuçlar ve bir sorunla başa çıkmak için en uygun olduğunu düşündükleri strateji hakkında mantık yürütmeye teşvik etmek olabilir. Meslek hayatında olduğu kadar ortak hayatta da ortaya çıkan bir sorun.

Önerilen yöntemler arasında kısa ama kapsamlı bir açıklamaya aşağıdaki bağlantıda bulunabilen ters çevrilmiş sınıf da bulunmaktadır: <https://www.cambridge.org/elt/blog/2020/07/01/how-to-get-your-flipped-classroom-started/>.

Öğrenciler didaktik açıdan ve sınıf içi dinamikler açısından tanındıktan sonra çalışma gruplarının organizasyonuna geçilebilir. Yöntemin başarılı olması ve her öğrencinin deneyimden yararlanabilmesi için, bazı yönler, özellikle de bazılarının işin yürütülmesinde temel bir figür olan lider tavrını üstlenme eğilimine dikkat edilmesi gerekir. Bazılarının dışlanmasını önlerken işbirliğini teşvik eden bir ortam yaratmak için öğrencilere başka roller de atamanız tavsiye edilir. Öğrenciler tarafından bağımsız olarak gerçekleştirilen çalışma, ilerlemeyi ve grup dinamiklerini gözlemleyerek yapılan seçimlerin etkililiğini değerlendirebilen ve muhtemelen deneyimin gelecekte aynı sınıf grubu içinde nasıl uyarlanacağına karar verebilen öğretmen tarafından sürekli olarak denetlenir. Öğrencilerin çalışmaları düzenli ve etkili bir şekilde organize etmelerine olanak sağlamak için hedefler başlangıçtan itibaren net olmalıdır.

Açıkçası, öğrencilerin matematiği bilmesi, uygulayabilmesi ve hatta belki de hesaplamada iyi olması önemlidir; ancak onları akıl yürütmeye teşvik etmek, kendilerini sorgulamak, yaptıklarının, elde ettikleri sonucun mantıklı olup olmadığını sorgulamak giderek daha önemli hale geliyor. Öğrencileri tanıyan öğretmen, onları giderek daha fazla özerk düşünmeye ve yargılamaya yönlendirmek amacıyla dersler boyunca bunu yapmaya çalışabilir.



Ekler

Ek 1: ÖLÇÜ BİRİMLERİ VE EŞDEĞERLİKLER:

<https://www.youtube.com/watch?v=oAtDAoqdExw>

<https://www.youtube.com/watch?v=ZNX-a-5jGeM>

<https://www.metric-conversions.org/it/>

Ek 2: TARİF ÖRNEKLERİ:

https://www-alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1687& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it

https://www-alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1421& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it

https://www-alberghiera-it.translate.google.com/translate/MostraRicetta.asp?id_ricetta=1004& x tr sl=it& x tr tl=en& x tr hl=it



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