

İNSAN ÖLÇER

Catering Operasyonunda Hassasiyet ve Verimlilik

Catering sektöründe mutfak, yemek odası ve pastanedeki görevler için hızlı ve hassas çalışmak çok önemlidir. Personelin, sorunsuz operasyonlar sağlamak, israfı en aza indirmek ve müşteri memnuniyetini artırmak için içerik miktarlarını hızlı ve doğru bir şekilde belirlemesi gerekir.

Temel öğrenme çıktılarından biri kaliteyi korurken baskı altında gerekli miktarları değerlendirme ve hesaplama yeteneğidir. Ek olarak, kalibre edilmiş ölçüm araçlarının kullanımında uzmanlaşmak doğruluğu garanti eder, hataları azaltır ve yüksek standartları destekler. Bu beceriler, catering sektöründe daha verimli iş akışlarına ve gelişmiş kaynak yönetimine yol açar.

Genel bakış “İnsan Ölçer”



Genel bilgi

İçerik	Doğal ve ondalık sayılar; Ölçü birimleri: kapasite ağırlığı ve uzunluğu.
Hedef grup	Yetişkinler ve genç yetişkinler, mutlaka catering alanında çalışan kişiler değildir. Öğrencilerin temel ölçü birimlerini ve bazı ölçü araçlarını nasıl bileceklerini bilmeleri gerekir.
Öğrenme hedefi	<ul style="list-style-type: none">– Kişisel ve özel amaçlar için aritmetik– Mesleki konularda aritmetik
Süre	Yaklaşık 2 saat
Malzemeler	Profesyonel catering sektörüyle ilgili nesnelere: farklı boyut ve şekildeki kaplar, farklı özgül ağırlığa sahip malzemeler (un, çatal bıçak takımı, tabak, çikolata vb.), farklı uzunluktaki nesnelere (karışım, çatal bıçak takımı, tencere, masa örtüsü vb.)
Kişi sayısı	4 ila 12 öğrenci arasında değişir
Sorun	İşyerlerinde, restoran/otel sektöründe, yemek ve pasta tariflerinin yapımında, kokteyllerin hazırlanmasında, odanın düzenlenmesinde hız ve hassasiyet gerekmektedir. Yeterince iyi mantığında, iyi bir yaklaşıma sahip ölçümlerin tanımlanması genellikle makul bir sürede kabul edilebilir bir sonuç elde etmek için yeterlidir.
Çalışma soruları	<ul style="list-style-type: none">– Bir metre ne kadardır?– 1 kg'ın miktarını söyleyebilir misiniz? Ve 1 l?– Sayacı nasıl kullanıyorsunuz?– Teraziyi nasıl kullanıyorsunuz?
Öğrenme çıktıları ve sonuçlar	Öğrenciler yemek pişirme faaliyetlerinde kullanılacak ana ölçü birimlerini doğru algılayacak ve yukarıdaki bağlamda miktarları nasıl tahmin edeceklerini bileceklerdir.



Çalışma Planı

Süre (dersler)	İçeriğin / faaliyetlerin açıklaması	Materyal	Metodik ve didaktik bilgiler ¹
20'	<p>1. Aktivasyon</p> <p>Her öğrenci temel referans ölçüsüne ilişkin doğrudan deneyime sahiptir.</p> <p>Tam olarak temsil eden 3 nesne olacak: 1 kg, 1 m, 1Lt</p>	<p>Sayaç (ölçüm aleti);</p> <p>1 kg'lık 1 ağırlık;</p> <p>1 Konteyner 1 Lt'den mezun olmuştur.</p>	<p>Açık öğretim</p> <p>deneme</p>
50'	<p>2.Yarışma</p> <p>Bu aşamada 3 öğenin sergileneceği elemeler gerçekleştirilecek.</p> <p>Öğrencilerin doğru ağırlığa, kapasiteye ve uzunluğa en yakın olduğunu düşündükleri değeri atamaları ve bir karta yazmaları gerekecektir.</p> <p>Öğrencilere ne kadar yakın olduklarına bağlı olarak bir puan verilecektir:</p> <p>tam veya çok yakın değer: 6 puan</p> <p>ortalama değer: 3 puan</p> <p>çok farklı bir değer: 1 puan</p>	<p>Kartlar;</p> <p>Farklı miktarlarda eşyalar (su, şeker, un, masa örtüsü ve peçete gibi)</p>	<p>Uygulamalı öğrenme</p> <p>Sorgulama</p>
60'	<p>3.Final yarışması</p> <p>2. aşamada elde edilen puana göre öğrenci çiftleri oluşturulur (en iyi sonucu elde eden öğrenci, en kötü sonucu elde eden öğrenciyle eşleştirilecektir).</p> <p>Çiftler başka ölçümleri tahmin etmek için yarışacak.</p>	<p>Kartlar;</p> <p>Farklı miktarlarda eşyalar (su, şeker, un, masa örtüsü ve peçete gibi)</p>	<p>Uygulamalı öğrenme</p> <p>Sorgulama</p>

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

30'	4.Sonuç Etkinliğin son kısmı, öğrencilerin deneyimlerini karşılaştırdığı son anı içerir. Kendilerinden bir öz değerlendirme yapmaları istenir ("Analiz edilen ölçü birimlerine daha fazla güvendiğinizi hissediyor musunuz? Miktar tahmini konusunda ilerleme kaydettiğinizi düşünüyor musunuz?"...).		Geri bildirim
-----	---	--	---------------



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