

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	ATÖLYE UYGULAMALARI			
DERSİN SINIFI	10. Sınıf			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 8 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; özel grupların (çocuklar, gençler, engelli ve yaşlı bireyler) beslenme ilkelerine göre beslenme uygulamaları yapma ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	1. Çocukluk dönemi (0-6 yaş) beslenme ilkelerine göre beslenme uygulamaları yapar. 2. Gençlerde beslenme ilkelerine göre beslenme uygulamaları yapar. 3. Engelli bireylerde beslenme ilkelerine göre beslenme uygulamaları yapar. 4. Yaşlılarda beslenme ilkelerine göre beslenme uygulamaları yapar.			
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	Ortam: Atölye Donanım: Etkileşimli tahta/projeksiyon, mutfak ünitesi, mutfak araç ve gereçleri, bilgisayar, yazıcı/tarayıcı, görsel ülke, bölge haritaları sağlanmalıdır.			
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin, öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir.			
KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	ÖĞRENME BİRİMİ	KAZANIM SAYISI	DERS SAATİ	ORAN (%)
	Çocuklarda Beslenme	6	96	34
	Gençlerde Beslenme	3	64	22
	Engelli Bireylerde Beslenme	3	64	22
	Yaşlılarda Beslenme	3	64	22
	TOPLAM	15	288	100

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Çocuklarda Beslenme	1. Bebeklik Dönemi Beslenme İlkeleri 2. Bebeklik Dönemi Beslenme Uygulamaları 3. Erken Çocukluk Döneminde Beslenme İlkeleri 4. Erken Çocukluk Döneminde Beslenme Uygulamaları 5. Okul Çağı Çocuklarda Beslenme İlkeleri 6. Okul Çağı Çocuklarda Beslenme Uygulamaları	1. 0-2 yaş bebeklik döneminde beslenme ilkelerini açıklar. • 0-2 yaş bebeklik döneminde beslenme ilkeleri açıklanır. • Anne sütünün yararları açıklanır. • Tamamlayıcı beslenme açıklanır. • Tamamlayıcı beslenmeye erken ve geç başlamanın dezavantajları açıklanır. • Ek gıdaların hazırlanması ve verilme zamanı açıklanır. • Süt çocukları için uygun tamamlayıcı besinler açıklanır. • Süt çocuklarına verilmesi sakıncalı besinler açıklanır. 2. 0-2 yaş Bebeklik dönemi beslenmede kullanılabilen örnek yemek reçetelerini uygular. • İş sağlığı ve güvenlik tedbirleri olarak mutfak, mutfak araç-gereçlerinin güvenli ve verimli kullanımı sağlanır. • 0-2 yaş bebeklik döneminde kullanılabilen yemek reçete örneklerinin uygulanması sağlanır. 3. Erken çocukluk döneminde beslenme ilkelerini açıklar. • Okul öncesi çocuğunun enerji ve besin öğelerine ihtiyacı açıklanır. • Sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırmada dikkat edilecek ilkeler açıklanır. • Erken çocukluk dönemine uygun menü örnekleri açıklanır. 4. Erken çocukluk dönemi beslenmede kullanılabilen örnek yemek reçetelerini uygular. • İş sağlığı ve güvenlik tedbirleri olarak mutfak, mutfak araç-gereçlerinin güvenli ve verimli kullanımı sağlanır. • Erken çocukluk döneminde kullanılabilen yemek reçete örneklerinin uygulanması sağlanır.

		5. Okul çağı çocukluklarda beslenme ilkelerini açıkla. - Okul çağı çocukluk döneminde beslenme ilkeleri açıklanır. - Bu yaş çocukların beslenmesinde karşılaşılan güçlükler açıklanır. - Okul dönemi çocuklarına uygun menü örnekleri açıklanır. 6. Okul çağı çocukluklarda beslenmede kullanılabilir örnek yemek reçetelerini uygula. - İş sağlığı ve güvenlik tedbirleri alarak mutfak, mutfak araç-gereçlerinin güvenli ve verimli kullanımı sağlanır. - Okul çağı çocukluk döneminde kullanılabilir yemek reçete örneklerinin uygulanması sağlanır.
Gençlerde Beslenme	1. Gençlik Döneminde Beslenme İlkeleri 2. Gençlere Yönelik Menü Planlaması 3. Gençlere Yönelik Beslenme Uygulamaları	1. Gençlik döneminde beslenme ilkelerini açıkla. - Gençlik döneminde beslenme ilkeleri açıklanır. - Besin gruplarına olan gereksinim açıklanır. - Gençlerde beslenme sorunları ve öneriler açıklanır. - Spor yapan gençlerde beslenme açıklanır. 2. Gençlerin enerji ve besin ihtiyacına uygun menü planlaması yapar. 3. Gençlere yönelik beslenmede kullanılabilir örnek yemek reçetelerini uygula. - İş sağlığı ve güvenlik tedbirleri alarak mutfak, mutfak araç-gereçlerinin güvenli ve verimli kullanımı sağlanır. - Gençlere yönelik beslenmede kullanılabilir yemek reçete örneklerinin uygulanması sağlanır.

Engelli Bireylerde Beslenme	1. Engelli Bireylerde Beslenme Sorunları 2. Engelli Bireylere Yönelik Menü Planlaması 3. Engelli Bireylere Yönelik Beslenme Uygulamaları	1. Engelli bireylerde görülen beslenme sorunlarını açıklar. • Engelli bireylerin beslenme sorunları açıklanır. • Besin alımın zorlaştıran etmenler açıklanır. • Engelli bireylerde görülen beslenme bozuklukları açıklanır. • Engelli bireyin beslenmesiyle ilgili öneriler açıklanır. • Engelli sporcularda beslenme açıklanır. • Engellilerin yemek yemesine nasıl destek olunacağı (yemek öncesi, yemek yedirme esnasında, yemek sonrası) açıklanır. • Bedensel ve zihinsel engelli bireyler için örnek menü uygulamaları açıklanır. 2. Engelli bireylerin engel durumuna özgü enerji ve besin ihtiyacına uygun menü planlaması yapar. 3. Engelli bireylere yönelik beslenmede kullanılabilecek örnek yemek reçetelerini uygular. • İş sağlığı ve güvenlik tedbirleri olarak mutfak, mutfak araç-gereçlerinin güvenli ve verimli kullanımı sağlanır. • Engellilere yönelik beslenmede kullanılabilecek yemek reçete örneklerinin uygulanması sağlanır.
Yaşlı Bireylerde Beslenme	1. Yaşlı Bireylerin Beslenmesi 2. Yaşlı Bireylere Yönelik Menü Planlaması 3. Yaşlı Bireylere Yönelik Beslenme Uygulamaları	1. Yaşlı bireylerin beslenme ilkelerini açıklar. • Yaşlılıkta ortaya çıkan değişikliklerin beslenme ile ilişkisi açıklanır. • Yaşlı bireylerin enerji ve besin ögesi ihtiyacı açıklanır. • Yaşlılıkta beslenme ilkeleri açıklanır. • Yaşlı bireylerin yemek yemesine nasıl destek olunacağı (yemek öncesi, yemek yedirme esnasında, yemek sonrası) açıklanır. 2. Yaşlı bireylerin enerji ve besin ihtiyacına uygun menü planlaması yapar.

		3. Yaşlı bireylerin beslenmesinde kullanılabilecek örnek yemek reçetelerini uygular. - İş sağlığı ve güvenlik tedbirleri alarak mutfağın, mutfak araç-gereçlerinin güvenli ve verimli kullanımı sağlanır. - Yaşlı bireylere yönelik beslenmede kullanılabilecek yemek reçete örneklerinin uygulanması sağlanır.
--	--	--

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER

Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir.

Standart Yemek Tarifeleri	- Çiftlik kebabı yapma - Ankara tava yapma - Beşamelli kebab yapma - Ali nazik kebabı yapma - Kadınbudu köfte yapma - Etli bamya yapma - Etli kuru fasulye yapma - İmambayıldı yapma - Kabak dolma yapma - Zeytinyağlı fasulye yapma - Ezogelin çorba yapma - Anadolu çorba yapma - İspanak çorba yapma vb.
Çocuklarda Beslenme	- Görsel materyaller kullanarak 0-2 yaş çocuk beslenme ilkeleriyle ilgili sunu hazırlama "Bebek yoğurdu yapma, Bebek bisküvisi hazırlama, Meyve püresi hazırlama, Sebze çorbası yapma, Balık köftesi yapma, Makarna yapma vb. - Görsel materyaller kullanarak okul öncesi çocukların beslenme ilkeleriyle ilgili sunu hazırlama - Kıymalı bezelye hazırlama, Tavuk köftesi yapma, Pırasa mücveri hazırlama, Krep yapma Ev yapımı ayran hazırlama, Bulgurlu kabak dolması yapma vb. - Görsel materyaller kullanarak okul çağı çocuklarının beslenme ilkeleriyle ilgili sunu hazırlama - Cevizli ev eriştesi hazırlama, Şekersiz sütlaç hazırlama, Kuru fasulye hazırlama, pirinç pilavı yapma vb.

Gençlerde Beslenme	1. Görsel materyaller kullanarak gençlik dönemi beslenme ilkeleriyle ilgili sunu hazırlama 2. Gençlerde beslenme sorunlarıyla ilgili broşür hazırlama 3. Fiziksel aktivitenin beslenme üzerindeki etkisini anlatan sunu hazırlama 4. Yürüyüş etkinliği yapma 5. Ev tipi burger hazırlama, Sigara böreği yapma, Ton balıklı salata hazırlama, Ev tipi pizza yapma, Beşamel soslu fırında karnabahar yapma vb.
Engelli Bireylerde Beslenme	1. Obezitenin neden olduğu sorunlar ile ilgili canlandırma yapma 2. Engelli bireylere yemek öncesi hazırlığı materyal kullanarak gösterme 3. Engelli bireylere yemek yedirme esnasında karşılaşılabilecek problemlerle ilgili afiş hazırlama 4. Engelli bireylere yemek sonrası yapılması gerekenlerle ilgili afiş hazırlama 5. Domates çorbası hazırlama, Pürelı hasan paşa köfte hazırlama, Bulgur pilavı hazırlama, Zeytinyağlı barbunya vb.
Yaşlı Bireylerde Beslenme	1. Besin öğelerini canlandırma tekniğini kullanarak sunma 2. Yaşlılık döneminde beslenme ilkelerini gösteren broşür hazırlama 3. Ailede ya da çevre de bulunan yaşlı bireyi yemek esnasında, yemek sonrasında gözlem yaparak yaşadığı sıkıntılarla ilgili kompozisyon yazma 4. Patates püresi hazırlama, Muhallebi yapma, Kabak yemeğı hazırlama, İrmik yemeğı hazırlama, Fırında balık hazırlama, Hoşaf hazırlama, Yoğurt çorbası hazırlama vb.

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Öğrencilerin araç ve gereçleri iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun kullanmalarına yönelik açıklamalar yapılmalıdır.
- Zümre öğretmenler kurulu temrinlerden okulun fiziki şartlarına, atölye ve öğrenci sayılarına ve seviyelerine göre uygun olanları seçerek uygulayacaktır. Temrinler mutlaka tamamlanacaktır.
- Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
- Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Bu derste, verilen görevi yapma, özgüven, sabır, girişkenlik, birlikte hareket etme, eldeki var olan imkânları yerinde yeterli ve verimli kullanma, meslek ahlakı, sorumluluk, kurallara uyma, dürüstlük, ekonomi, çevre koruma, ev ekonomisi, israftan kaçınma, kanaatkâr olma gibi değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde sunuş tekniğı, gösterip yaptırma vb. yöntem ve teknikler kullanılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında saygı, nezaket, hoşgörü empati, kendini düzgün ifade edebilme, planlı olma vb. değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir