

GIDA TEKNOLOJİSİ



Öğrenci Etkinlik Kitabı



T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ÖZEL EĞİTİM VE REHBERLİK HİZMETLERİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



unicef 
her çocuk için

Gıda Teknolojisi Öğrenci Etkinlik Kitabı



Özel Eğitim ve
Rehberlik Hizmetleri
Genel Müdürlüğü

ANKARA
2026

Gıda Teknolojisi Öğrenci Etkinlik Kitabı

Genel Yayın Yönetmeni

Doç. Dr. Mustafa OTRAR

Yayın Koordinatörü

Dr. Kader ARKAN SEZGİN, Meryem KABATAŞ

Editör

Prof. Dr. Mehmet Akif SÖZER, Doç. Dr. Meral Çilem ÖKCÜN, Doç. Dr. Meyrem ARG
ŞAHİNOĞLU, Merve Gül ŞAHİN, Yasemin Dilek ALTINTAŞ

Yazarlar

Gözde EYDEMİR SARI, Mehtap KINALIBAŞ, Mehmet ERDOĞAN, Murat TANRIKOLOĞLU
Serap ERDEĞER, İman DEMİRCİ, Gülnur TANRIKOLOĞLU

Dil Uzmanları

Sevil CANPOLAT, Hacer HAKLI ALTINTAŞ, Erkan ASLAN, İsmail Teoman GÜNEŞ, Salih KÖSE

Fotoğraflama

Ergahi GÜLBİTTİ

Dizgi–Tasarım

Aren Tanıtım

Baskı ve Cilt

1. Baskı: Ankara, Nisan 2026

ISBN: 978-975-11-9577-7

Genel Yayın No: 10605

Yardımcı ve Kaynak Kitaplar Dizi No: 2384

Emniyet Mah. Gazeteci Muammer Yaşar Bostancı Cad. MEB Beşevler Kampüsü A Blok, 06560
Beşevler, Yenimahalle / ANKARA

<http://orgm.meb.gov.tr>

© Bu yayın Millî Eğitim Bakanlığı tarafından UNICEF'in teknik ve finansal desteği ile "Özel Eğitimde Mesleki Eğitimin Güçlendirilmesi Projesi" kapsamında hazırlanmıştır. Yayında ifade edilen görüşler kişilerin kendi sorumluluğundadır. Hiçbir şekilde Millî Eğitim Bakanlığının ve UNICEF'in görüş ve politikalarını yansıtmamaktadır.

İÇİNDEKİLER

SUNUŞ.....	V
Hasarlı Ürünleri Ayırıyorum	8
Ekmek Hamuru Mayalandırıyorum	18
Ekmek hamuru Şekillendiriyorum	23
Poğaç Hamuru Şekillendiriyorum	29
Poğaçaları Satışa Hazırlıyorum	36
Erişte Hamurunu Kesiyorum	43
Yufka Hamurunu Açıyorum	49
Yufka Hamurunu Kurutuyorum	56
Tarhana Hamurunu Seriyorum	63
Tarhana Eliyorum	69
Meyve ve Sebzeleri Kurutuyorum	73
Kurutulmuş Meyve ve Sebze Atıklarını Toprağa Gübre Olarak Kazandırıyorum	80
Domates Pulpunu Koyulaştırıyorum	86
Sebzeleri Turşu Üretimine Hazırlıyorum	93
Turşu Üretimi Yapıyorum	100
Reçel Yapıyorum	107
Sert Şeker Yapıyorum	114
Pestil Üretmek İçin Şıra Yapıyorum	121

Pelte Yapıyorum	127
Yoğurt Yapmak İçin Sıcaklık Kontrolü Yapıyorum	134
Yoğurt Mayalıyorum	138
Kefir Pıhtısını Kırmaıı Öğreniyorum	143
Peynir Şekil Veriyorum	149
Peynir Tuzluyor	156
Dondurmayı Servise Hazırlıyorum	163

SUNUŞ



Mesleki eğitim; özel eğitim ihtiyacı olan öğrencilerin toplumsal yaşama etkin katılım sağlayabilmeleri, bağımsız yaşam becerileri geliştirebilmeleri ve üretken bireyler olarak yaşamlarını sürdürebilmeleri açısından büyük önem taşımaktadır. Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Genel Müdürlüğü olarak öğrencilerimizin ilgi, yetenek ve gereksinimlerini dikkate alan nitelikli mesleki eğitim ortamlarının geliştirilmesine yönelik çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

Genel Müdürlüğümüz koordinesinde ve UNICEF iş birliğiyle yürütülen “Özel Eğitimde Mesleki Eğitimin Güçlendirilmesi Projesi” ile ortaöğretim kademesinde mesleki eğitim veren özel eğitim okullarının kurumsal kapasitesinin geliştirilmesi ve sunulan eğitim hizmetlerinin işlevselliğinin artırılması hedeflenmiştir.

Proje çerçevesinde özel eğitim meslek okullarında yer alan meslek alanlarına yönelik öğretim süreçlerini desteklemek amacıyla 20 öğrenci etkinlik kitabı ve 20 öğretmen kılavuz kitabı hazırlanmıştır. Hazırlanan bu kaynaklar öğrencilerin mesleki becerileri aşamalı olarak edinmelerini desteklemek ve öğretmenlerin öğretim sürecini planlı ve sistematik bir biçimde yürütmelerine katkı sağlamak üzere geliştirilmiştir.

Ortaya konulan bu çalışma ile özel eğitim meslek okulları için ilk defa bu ölçekte, alanlara özgü ve sistematik içerikler hazırlanarak eğitim ortamlarının kullanımına sunulmuştur. Hazırlanan içerikler yalnızca özel eğitim meslek okullarıyla sınırlı kalmayıp, mesleki ve teknik Anadolu liselerine devam eden ve kaynaştırma/bütünleştirme yoluyla eğitimlerini sürdüren özel eğitim ihtiyacı olan öğrencilerin de yararlanabileceği kapsayıcı bir nitelik taşımaktadır.

Öğrenci etkinlik kitaplarında yer alan içerikler öğrencilerin öğrenme özellikleri dikkate alınarak kısa ve açık yönergeler, görsel destekler, tekrar fırsatları ve pekiştirme öğeleri ile yapılandırılmıştır. Bu yapı sayesinde öğrencilerin bir beceriyi adım adım öğrenmeleri, uygulamaları ve kendi performanslarını değerlendirebilmeleri amaçlanmıştır. Öğretmen kılavuz kitapları ise öğrenci etkinlik kitaplarının öğretim sürecinde etkili biçimde kullanılmasına rehberlik edecek şekilde hazırlanmıştır. Kılavuzlarda yer alan örnek ders planları ve uygulama önerileri öğretmenlerin planlama, uygulama ve değerlendirme süreçlerinde yol gösterici niteliktedir.

Hazırlanan bu çalışmaların öğretmenlerimizin sınıf içi uygulamalarını destekleyeceğine, öğrencilerimizin mesleki beceriler kazanarak üretime katılan bireyler olarak toplumsal yaşama daha güçlü biçimde hazırlanmasına katkı sağlayacağına inanıyoruz. Bu içeriklerin eğitim ortamlarında etkin biçimde kullanılarak öğrencilerimize fayda sağlamasını diliyoruz.

Bu çalışmanın yürütülmesine katkı sunan tüm akademisyenlere, destek veren öğretmenlerimize, sahada görev yapan tüm eğitim paydaşlarına ve Bakanlığımız personeline teşekkür ederiz. Ayrıca bu çalışma vesilesi ile hazırlanan eserlerin Millî Eğitim Bakanlığımızın ilgili birimleri ile sürece katkı sunan tüm kurum ve kuruluşlara faydalı olmasını diler, çalışmalarımıza verdikleri desteklerinden dolayı Bakanımız Sayın Prof. Dr. Yusuf TEKİN'e teşekkürlerimizi arz ederim.

Doç. Dr. Mustafa OTRAR
Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri
Genel Müdürü

the 1990s, the number of people in the UK who are employed in the public sector has increased by 1.5 million (from 2.5 million in 1980 to 4 million in 1999) and the number of people in the public sector who are employed in health care has increased by 1.2 million (from 1.3 million in 1980 to 2.5 million in 1999) (Department of Health 2000).

There is a growing emphasis on the need to improve the quality of health care and to ensure that the health care system is able to meet the needs of the population. This has led to a number of initiatives, including the introduction of the Health Care Act 2001, which sets out the framework for the regulation of health care. The Act requires health care providers to ensure that they meet certain standards of quality and safety, and to be subject to external regulation.

The Health Care Act 2001 also requires health care providers to be subject to external regulation. This has led to the establishment of the Health Care Commission, which is responsible for regulating the quality and safety of health care. The Commission has a number of functions, including the power to inspect health care providers and to issue orders requiring them to improve their standards.

The Health Care Act 2001 also requires health care providers to be subject to external regulation. This has led to the establishment of the Health Care Commission, which is responsible for regulating the quality and safety of health care. The Commission has a number of functions, including the power to inspect health care providers and to issue orders requiring them to improve their standards.

The Health Care Act 2001 also requires health care providers to be subject to external regulation. This has led to the establishment of the Health Care Commission, which is responsible for regulating the quality and safety of health care. The Commission has a number of functions, including the power to inspect health care providers and to issue orders requiring them to improve their standards.

The Health Care Act 2001 also requires health care providers to be subject to external regulation. This has led to the establishment of the Health Care Commission, which is responsible for regulating the quality and safety of health care. The Commission has a number of functions, including the power to inspect health care providers and to issue orders requiring them to improve their standards.

The Health Care Act 2001 also requires health care providers to be subject to external regulation. This has led to the establishment of the Health Care Commission, which is responsible for regulating the quality and safety of health care. The Commission has a number of functions, including the power to inspect health care providers and to issue orders requiring them to improve their standards.

The Health Care Act 2001 also requires health care providers to be subject to external regulation. This has led to the establishment of the Health Care Commission, which is responsible for regulating the quality and safety of health care. The Commission has a number of functions, including the power to inspect health care providers and to issue orders requiring them to improve their standards.

The Health Care Act 2001 also requires health care providers to be subject to external regulation. This has led to the establishment of the Health Care Commission, which is responsible for regulating the quality and safety of health care. The Commission has a number of functions, including the power to inspect health care providers and to issue orders requiring them to improve their standards.

1

Öğrenme Zamanı Hasarlı Ürünleri Ayırıyorum



Bu etkinlikte, hasarlı olan ürünleri ayırmayı öğreneceğim.

- ▶ Hasarlı gıdalar; sebze, meyve, bakliyat vb. ürünlerde
- ▶ Ezik
- ▶ Bozuk
- ▶ Böcek yenikli
- ▶ Çürük olanları kapsar.

2

Araç Gerecim



- ▶ Önlük
- ▶ Toplama kabı
- ▶ Ürün örnekleri (sebze, meyve, bakliyat vb.)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- ▶ Örnek ürünleri tezgâha getireceğim.
- ▶ Ayırma kabını tezgâha getireceğim.
- ▶ Hasarlı olanları (çürük, ezik, lekeli, böcek yenikli) ayırarak ayrı uygun kaba koyacağım.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Hasarlı Ürünleri Ayırıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek hasarlı ürünlerin ayrımını yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	4. Tezgâha örnek ürünleri getir.

Basamaklar	Yönerge
	5. Ayırma kabını tezgâha getir.
	6. Çürük olanları ayırma kabına koy.
	7. Lekeli olanları ayırma kabına koy.
	8. Ezik olanları ayırma kabına koy.
	9. Böcek yenikli olanları ayırma kabına koy.

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Hasarlıları Sınıflandırıyorum

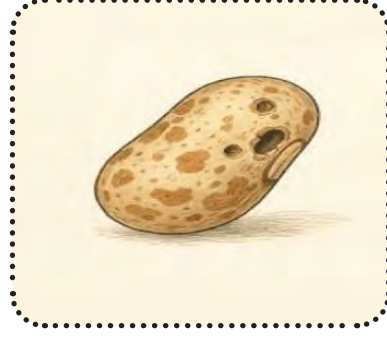
Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

Aşağıdaki görsel kartları kullanarak elma örneğimin hasarlarını sınıflandıracam. Hasarlı ürünleri uygun hasarla okla eşleştireceğim.



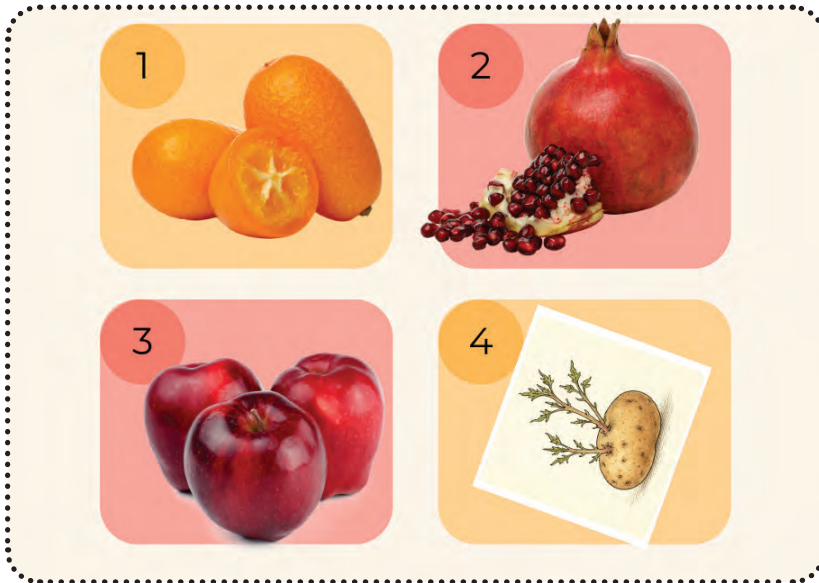
ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Böcek Yenikli Olanı İşaretliyorum
Aşağıda yer alan görsellerden böcek yenikli olanın altındaki kutucuğu işaretleyeceğim.

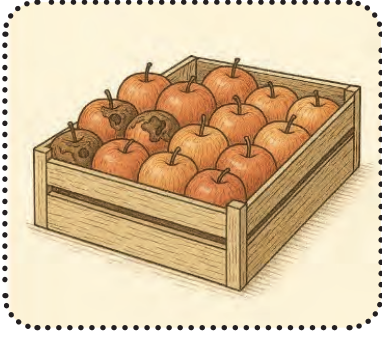
☐☐

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Hasarlı Ürünü İşaretliyorum
Aşağıda yer alan görselde hasarlı olan ürünün numarasını işaretleyeceğim.



► Etkinlik 4: Sağlam Elmaları Sepete Koyuyorum
Aşağıdaki elmalardan sağlam olanları çizerek sepete koyacağım.



► Etkinlik 5: Hasarlı Ürünleri Buluyorum
Aşağıda görselde yer alan hasarlı ürünlerin numaralarını noktalı alana yazacağım.



6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				
4.	Ürün örneklerini tezgâha koydum.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Ayırma kabını tezgâha koydum.				
6.	Çürük olanları ayırma kabına koydum.				
7.	Lekeli olanları ayırma kabına koydum.				
8.	Ezik olanları ayırma kabına koydum.				
9.	Böcek yenikli olanları ayırma kabına koydum.				

1

Öğrenme Zamanı
Ekmek Hamuru
Mayalandırıyorum



- Bu etkinlikte, hazırlanmış ekmek hamurunu mayalandırmayı öğreneceğim

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Mayalandırma kabı
- Ekmek hamuru
- Örtü

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Hamuru mayalama kabına alacağım.
- Üzerine örteceğim bezi nemlendireceğim.
- Nemlendirdiğim bezi mayalama kabının üzerine örteceğim.
- Hamuru oda sıcaklığında mayalanmaya bırakacağım.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Haydi Bakalım Ekmek Ustası, Hazırsan Başlayalım
Aşağıdaki basamakları takip ederek ekmek hamurumuzu mayalandıralım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.

Basamaklar	Yönerge
	4. Hazırlanmış hamuru mayalama kabına al.
	5. Üstüne örteceğin bezi ıslat.
	6. Nemli bezi mayalama kabının üzerine ört.

► Etkinlik 2: Hamur Mayalamayı Gözlemliyoruz

Hamurumuz mayalanana kadar eğlenceli bir gözlem yapalım. Şimdi mayanın gücü deneyini yaparak mayanın gelişip balonu nasıl şişirdiğini gözlemleyelim.



1. Aşama: Sıranın üzerine koy.
2. Aşama: İçine musluktan bir bardak kadar ılık su doldur.
3. Aşama: Maya paketini aç ve şişenin içine boşalt.
4. Aşama: İçine bir çay kaşığı şeker ekle.
5. Aşama: Şişeyi yavaşça çalkalayarak içindekilerin karışmasını sağla.
6. Aşama: Şişenin ağzına balon geçir.
7. Aşama: Haydi şimdi izleyelim.

Gözlemlerimizi yazalım.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Hamur Mayalama Basamaklarını Numaralandıracağım
Aşağıdaki görsellere bakarak, hamur mayalama basamaklarını işlem sırasına göre 1'den 4'e kadar numaralandırarak görselin başındaki altındaki kutuya yazacağım.



Önlüğünü giy.

Hazırlanmış hamuru
mayalama kabına al.Nemli bezi mayalama
kabının üzerine ört.

Bezi nemlendir.



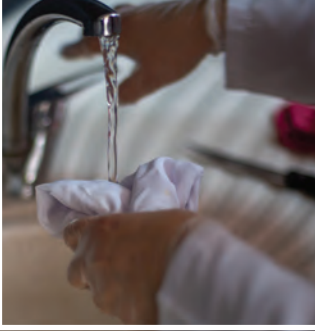
6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
4.	Hazır hamuru mayalama kabına aldım.				
5.	Üzerine örteceğim bezi nemlendirdim.				
6.	Nemli bezi mayalama kabının üzerine örttüm.				

1

Öğrenme Zamanı
Ekmek hamuru
Şekillendiriyorum



- Bu etkinlikte, ekmek hamuruna şekil vermeyi öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Ekmek hamur bezeleri
- Un

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Kesilmiş hamurları çalışma tezgâhı üzerinde beze yapacağım.
- Bezeyi tezgâh üzerinde rulo şeklinde yuvarlayacağım.
- Yuvarlanan hamura ekmek şeklini vereceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Becerikli Eller İş Başında, Hazırsan Başlayalım
Aşağıdaki basamakları takip ederek ekmek hamuruna şekil verelim.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.

Basamaklar	Yönerge
	4. Kesilmiş hamurları çalışma tezgâhında beze yap.
	5. Bezeyi tezgâh üzerinde rulo şeklinde yuvarla.
	6. Yuvarladığın bezelere ekmek şekli ver.

ETKİNLİK 1

5

Sıra Bende!

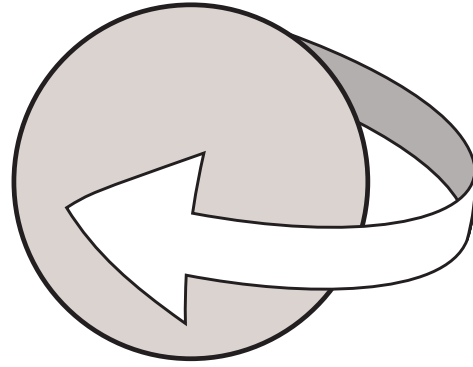
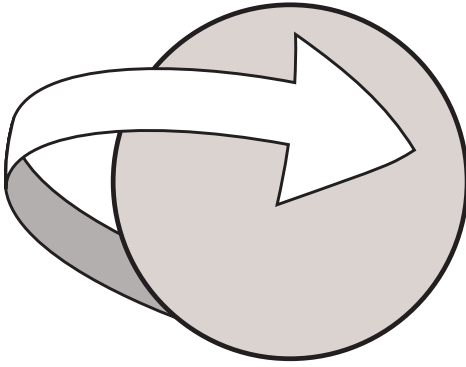


► Etkinlik 1: Haydi Şimdi Oyun Zamanı

Bu etkinlikte, elimi tek yönde beze yuvarlar gibi çevireceğim. Şimdi elimi aşağıdaki dairelere yerleştireceğim ve ok yönünde elimi çevireceğim.

Sol elimi yerleştiriyorum

Sağ elimi yerleştiriyorum



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: İşlem Basamaklarını Hatırlıyorum
Aşağıdaki hamur şekillendirme işlem basamaklarını kutucuklara yazacağım.



- Kesilmiş hamuru çalışma tezgâhında beze yap.
- Yuvarlanan hamura ekmek şeklini ver.
- Bezeyi tezgâh üzerinde rulo şeklinde yuvarla.
- Önlüğünü giy.

1

► Etkinlik 3: Hikâyedeki Boşlukları Dolduracağım
Aşağıdaki hikâyeyi okuyacağım. Hikâyedeki boşlukları aşağıda karışık olarak verilen ifadelerden doğru olanı seçip dolduracağım.

Yuvarladık

önlüklerimizi giydik

ekmek şekli verdik

bezeler yaptık



Ayşe'nin Ekmek Macerası

Ayşe bugün okulda ekmek hamurunu şekillendirmeyi öğrendi. Eve gelince heyecanla annesine öğrendiklerini anlattı. Anneciğim bugün çok güzel bir gündü, ekmek yaptık biliyor musun? Önce, kesilmiş hamurları elimize aldık ve çalışma tezgâhında ekmek hamurundan, bir sürü bezemiz oldu. Sonra bezeleri tezgâhta, bezeleri yuvarlamak çok eğlenceliydi. Öğretmenimiz bezeleri yuvarlarken hep tek tarafa doğru yuvarlamamız gerektiğini söyledi. Yeterince yuvarladıktan sonra bezelerimize Anneciğim ben evimize her gün alınan ekmeğin nasıl şekillendiğini biliyorum artık. Çok mutluyum. Kardeşime de öğretmek için sabırsızlanıyorum.

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
4.	Kesilmiş hamuru çalışma tezgâhında beze yaptım				
5.	Bezeyi tezgâh üzerinde rulo şeklinde yuvarladım				
6.	Yuvarlanan hamura ekmek şeklini verdim				

1

Öğrenme Zamanı
Poğaçı Hamuru
Şekillendiriyorum



- Bu etkinlikte, kesilmiş hamura poğaçı şeklini vermeyi öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Hamur kabı
- Poğaçı hamuru
- Poğaçı iç harcı (peynir, patates vb.)
- Tepsi

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Kesilmiş hamuru elimin içine alıp elimin ayasıyla saat yönünde çevirerek beze yapacağım..
- Elde ettiğim bezeyi avuç içi ile yassılaştıracam.
- Yassılaştırdığım hamurun içine iç harcı ekleyeceğim.
- İç harcı koyduğum hamurun uçlarını parmaklarımla birleştireceğim.

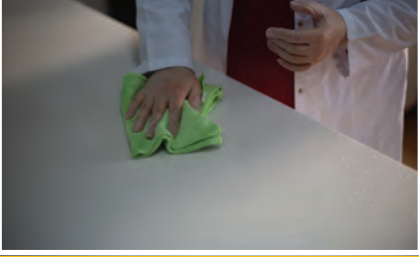
4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Poğaçı Hamuruna Şekil Veriyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek poğaçı hamurumuzu şekillendirelim.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	3. Kesilmiş hamurları eline al ve elinin ayası ile saat yönünde çevirerek beze hazırla.
	4. Elde ettiğin bezeyi avuç içiyle yassılaştır.

Basamaklar	Yönerge
	5. Yassılaştırdığın hamurun ortasına iç harcı ekle.
	6. İç harcı konulan hamurun uçlarını parmaklarını kullanarak birleştir.
	7. Hazırladığın poğaçayı tepsiye koy.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Poğaç Hamuru Şekillendirme Etkinliğine Davetliyim
Aşağıda verilen işlem basamaklarını aşama sırasına göre 1'den 4'e kadar numaralandıracağım.

1

2

3

4

- ☐ Kesilmiş hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yap.
- ☐ İç harcı konulan hamurun uçlarını parmaklarını kullanarak birleştir.
- ☐ Bezeyi avuç içiyle yassılaştır.
- ☐ Yassılaştırdığı hamurun ortasına iç harcı ekle.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Poğaç Yapımında Sıra Kimde?

Aşağıda poğaç yapımına ait işlem basamakları verilmiştir. Eksik olan işlem basamağını yazacağım.

Hamuru eline al, yuvarla.

Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.

Önlüğünü giy.

Bezenin ortasını aç, iç harcı ekle.

Poğaç şekli ver.

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				
3.	Kesilmiş hamurları elime aldım ve elimin ayası ile saat yönünde çevirerek beze hazırladım.				
4.	Elde ettiğim bezeyi avuç içimle yassılaştırdım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Yassılaştırdığım hamurun ortasına iç harcı ekledim.				
6.	İç harcı konulan hamurun uçlarını parmaklarımı kullanarak birleştirdim.				
7.	Hazırladığım poğaçayı tepsiye koydum.				

1

Öğrenme Zamanı Poğaçaları Satışa Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte, poğaçaları ambalajlayıp etiketleyerek satışa hazır hale getirmeyi öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Ambalaj
- Klips
- Etiket

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Fırından çıkan ve soğumuş poğaçaları ambalajın içerisine koymayı öğreneceğim.
- Ambalajın ağzını sıkıca büzerek klips ile kapatmayı öğreneceğim
- Hazırladığım gıda ürününe uygun olarak etiket bilgilerini dolduracağım
- Ambalajın üzerine etiketi yapıştıracacağım

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Poğaçayı Satışa Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek poğaçayı satışa hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	4. Fırından çıkan ve soğumuş poğaçaları ambalajların içerisine koy.

Basamaklar	Yönerge
	5. Ambalajın ağzını sıkıca büz ve klipsle kapat.
	6. Etiket hazırla.
	7. Ambalajın üzerine etiketi yapıştır.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Cümleyi Tamamlıyorum

Aşağıdaki hikâyeyi okuyacağım. Hikâyenin sonuna gelecek cümle hangisi?
Cümlelerin başındaki kutucuğu işaretleyeceğim.



Ambalajlıyorum

Ayşe poğaçaları hamuru hazırlama serüvenine başlar. Hamuru mayalar. Böylece hamur kabarıp şekli verilir. Fırında pişirir. Mis gibi poğaçaları kokusuyla fırına doğru hareket eden Ayşe fırın tepsisini çıkarıp tezgâhın üzerine koyar.....

- ☐ Ayşe fırından çıktığı gibi poğaçaları satar.
- ☐ Ayşe fırından çıkan poğaçaların soğumasını bekler sonra satar.
- ☐ Ayşe fırından çıkan poğaçaların soğumasını bekler, ambalajlar ve satar.
- ☐ Ayşe fırından çıkan poğaçaların soğumasını bekler, ambalajlar, etiketler ve satar.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Görsellere Numara Vereceğim

Poğaçayı pişirdim. Şimdi satışa hazırlayacağım.

Aşağıdaki görselleri işlem sırasına göre numaralandıracağım.



()



()



()



()

► Etkinlik 3: Etiketimi Kendim Kasarlıyorum
Kendi etiketimi hazırlayacağım. Önümdeki boş etiket şablonunu uygun şekilde dolduracağım.



Ürün Adı: _____

İçindekiler: _____

Üretim Tarihi: _____

Son Tüketim Tarihi: _____

Üretici Adı: _____

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				
4.	Fırından çıkan ve soğumuş poğaçaları ambalajların içerisine koydum.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Ambalajın ağzını sıkıca büzdüm ve klipsle kapattım.				
6.	Etiketi hazırladım.				
7.	Ambalajın üzerine etiketi yapıştırdım.				

1

Öğrenme Zamanı
Erişte Hamurunu
Kesiyorum



- Bu etkinlikte erişte hamurunu uygun şekilde kesmeyi öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Hamur
- Un
- Hamur inceltme ve kesme makinesi
- Bıçak
- Kesme tahtası
- Merdane

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Açılan hamurun üzerine un serpeceğim.
- Unlanmış hamuru belirtilen kalınlıkta oluncaya kadar makinede incelteceğim.
- Makinede inceltelen hamuru keseceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Erişte Hamuru Kesiyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek erişte hamurunu keselim.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Açılan hamurun üzerine un serp.

Basamaklar	Yönerge
	4. Unlanmış hamuru belirtilen kalınlıkta oluncaya kadar makinede veya merdane ile incelt.
 	5. Makinede inceltiren hamuru bıçakla veya makineyle kes.

5

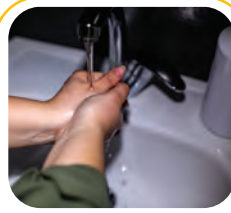
Sıra Bende!



- Etkinlik 1: Erişte Hamurunda Kullanılan Araç Gereci İşaretleyeceğim
Aşağıda yer alan görselleri inceleyeceğim. Erişte hamuru kesiminde
kullandığım araç gerecin altında yer alan kutucuğu işaretleyeceğim.



- Etkinlik 2: Erişte Hamuru Kesme İşlem Basamaklarını Sıralayacağım
Aşağıda erişte hamurunun kesimiyle ilgili karışık olarak verilmiş olan görsellerin altındaki kutucuklara yapım sırasını göz önüne alarak uygun numarayı yazacağım.



ETKİNLİK 3

- Etkinlik 3: Hikâyedeki Boşlukları Dolduracağım
Aşağıda verilen hikâyede boş bırakılan yerleri uygun kelimeleri seçerek dolduracağım.

bıçağın

merdane

kesme tahtası



Hande'nin anneannesi köyünde ekmeğini, eriştesini, yoğurdunu, reçelini ve konservesini kendi yapar tazecik tüketirmiş. Bir gün erişte yaparken hamuru yoğurmuş, dinlendirmiş ve daha küçük parçalara ayırmıştır. Sıra erişteye şekil vermeye geldiğinde bazı araç gerecin eksik olduğunu fark etmiştir.

Hamuru inceltmek için, hamuru üzerine koyup kesmek için ve kesimi yapabilmek içinyanında olmadığını anımsamış, torunundan sırayla bunları getirmesini istemiştir. Boşlukları yukarıdaki kelimelerle doğru şekilde doldurup Hande'nin anneannesine yardımcı olur musun?

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Açılan hamurun üzerine un serptim.				
4.	Unlanmış hamuru belirtilen kalınlıkta oluncaya kadar makinede incelttim.				
5.	Makinede incelttilen hamuru bıçakla kestim.				

1

Öğrenme Zamanı Yufka Hamurunu Açıyorum



- Bu etkinlikte, yufka hamurunu açma işlemini öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Un
- Merdane
- Oklava
- Yufka hamuru

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Tartılan yufka hamurunu beze yapacağım.
- Tezgâha un serpeceğim.
- Bezeyi unun üzerine koyacağım.
- Bezenin üzerine un serpeceğim.
- Unlanmış bezeyi elimle yassılaştıracağım.
- Yassılaştırdığım bezeyi merdane ile incelteceğim.
- Hamuru oklava ile yufka yapımına uygun inceliğe getireceğim

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Yufka Hamuru Açıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek yufka hamuru açalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Tartılan hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yap
	4. Tezgâha un serp.

Basamaklar	Yönerge
	5. Aldığın bezeyi unun ortasına koy.
	6. Yuvarladığın bezelere ekmek şekli ver.
	7. Bezeyi avuç içiyle yassılaştır.
	8. Yassılaştırmış hamuru merdane yardımıyla büyüt.
	9. Hamuru oklava ile yufka yapımına uygun inceliğe getir.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Yufka Ustası Olma Yolundayım
Yufka açma işlem basamaklarını doğru şekilde sıralayarak kutucuklara numarasını yazacağım.

☐

Önlüğünü giy.

☐

Aldığın bezeyi unun ortasına koy.

☐

Hamuru oklava ile yufka yapımına uygun inceliğe getir.

☐

Bezeyi avuç içiyle yassılaştır.

☐

Yassılaşmış hamuru oklava yardımıyla büyüt.

☐

Bezenin üzerine un serp.

☐

Tartılan hamuru elinin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yap.

☐

Tezgâha un serp.

► Etkinlik 2: Mehmet'in Yufka Macerası

Aşağıda hikâyede verilen yıldızlı ifadeleri uygun boşluklara yerleştireceğim.

saat yönünde çevirdi

yassılaştırdı

büyüttü

un

un

unun

yufka



Bugün Mehmet çok heyecanlıydı. Çünkü annesi ona yufka açmayı öğretecekti. İlk olarak annesi ona bir parça hamur verdi. Hamuru elinin ayasıyla _____ ve yuvarlak bir beze haline getirdi.

Sonra mutfak tezgâhının üzerine biraz _____ serpti. Bu sayede hamur tezgâha yapışmayacaktı. Mehmet, yuvarladığı bezeyi

dikkatlice tezgâhtaki _____ ortasına koydu.

Annesi, "Şimdi bezenin üzerine biraz daha _____ serp ki rahatça açabilelim," dedi. Mehmet, bezenin üstünü hafifçe unladktan sonra, iki elinin içiyle hamura bastırarak onu _____.

Şimdi sıra geldi büyötmeye. Mehmet, eline bir merdane aldı ve hamuru yavaş yavaş _____. Mehmet, öğrendiği gibi hamuru oklava ile döndürerek inceltti ve sonunda hamur, kocaman bir _____ oldu.

Annesi ona sarıldı ve "Aferin sana Mehmet! Artık sen de bir yufka ustası!" dedi.

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Tartılan hamuru elimin ayası ile saat yönünde çevirerek yuvarlak beze yaptım.				
4.	Tezgâha un serptim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Aldığım bezeyi unun ortasına koydum.				
6.	Bezenin üzerine un serptim.				
7.	Bezeyi avuç içiyle yassılaştırdım.				
8.	Yassılaştırmış hamuru oklava yardımıyla büyüttüm.				
9.	Hamuru oklava ile yufka yapımına uygun inceliğe getirdim.				

1

Öğrenme Zamanı
Siparişin Satışını
Gerçekleştiriyorum



- Bu etkinlikte, yufka hamurunu kurutmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Pişirme sacı
- Aktaracak
- İnceltilmiş yufka hamuru
- Temiz bir bez

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Pişirme sacını çalıştıracağım.
- Aktaracağım yufkanın altından ortasına doğru uzatacağım.
- Diğer elimle yufkayı aktaracağın üzerine alacağım.
- Yufkayı aktaracak ile sacın üzerine sereceğim.
- Yufkayı sacın üzerinde aktaracak ile ters çevireceğim.
- Kuruyan yufkayı sacın üzerinden alacağım.
- Aldığım yufkayı temiz bir bezin üzerine koyacağım

4

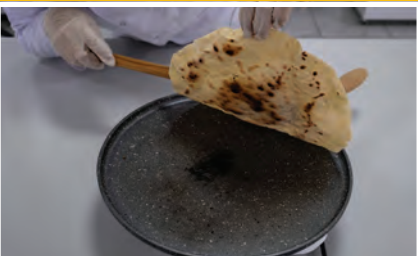
Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Yufka Hamurunu Kurutuyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek yufka kurutalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Pişirme sacını çalıştır.
	4. Aktaracağı yufkanın altından ortasına doğru uzat.

Basamaklar	Yönerge
	5. Diğer elinle destekleyerek yufkayı al.
	6. Yufkayı aktaracak ile sacın üzerine ser.
	7. Yufkayı sacın üzerinde aktaracak ile ters çevir.
	8. Kuruyan yufkayı sacın üzerinden al.
	9. Aldığın yufkayı temiz bir yere bırak.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Numarayla İşlemi Eşleştiriyorum

Aşağıdaki numaraları yufka kurutma işlem basamaklarına göre doğru şekilde eşleştireceğim.

1



2



3



4



5



► Etkinlik 2: Boşlukları Dolduruyorum

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerlere kutucuklardan uygun olan kelimeleri yazacağım.

aktaracak

önlük

alırım

ters

ters

1. Yufkayı kurutmadan önce _____ giyerim.
2. İlk olarak _____ sacını çalıştırırım.
3. Yufkayı _____ yardımıyla sac üzerine koyarım..
4. Diğer elimle yufkayı dikkatlice sacın üzerinden _____.
5. Yufkayı sacın üzerinde aktaracak ile _____ çeviririm.

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı "Yaptım" sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı "Yardım Aldım" sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Pişirme sacını çalıştırdım.				
4.	Aktaracağı yufkanın altından ortasına doğru uzattım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Diğer eliyle yufkayı aktaracağın üzerine aldım.				
6.	Yufkayı aktaracak ile sacın üzerine serdim.				
7.	Yufkayı sacın üzerinde aktaracak ile ters çevirdim.				
8.	Kuruyan yufkayı sacın üzerinden aldım.				
9.	Ambalajın üzerine etiketi yapıştırdım.				

1

Öğrenme Zamanı Tarhana Hamurunu Seriyorum



- Bu etkinlikte, tarhana hamurunu sermeyi öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Tarhana hamuru
- Bez
- Spatula

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Uygun özellikteki bezi çalışma tezgâhına sereceğim.
- Mayalanmış hamuru beze sereceğim.
- Beze konulan hamuru elimle istenilen inceliğe getireceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Tarhana Hamurunu Seriyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek tarhana hamurunu serelim.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Uygun özellikteki bezi çalışma tezgâhına ser.

Basamaklar	Yönerge
	4. Mayalanmış hamuru beze ser.
	5. Beze konulan hamuru elinle istenilen inceliğe getir.

ETKİNLİK 1

5

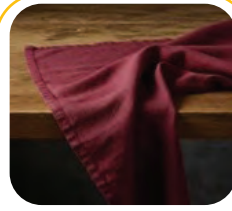
Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Kutucuk İşaretleme

Hangi malzemeleri tarhana hamuru gibi serebilirim? Görsellere bakıyorum ve altındaki kutucuğu işaretliyorum.

☐☐☐☐

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Tarhana Hamuru Şekillendirme

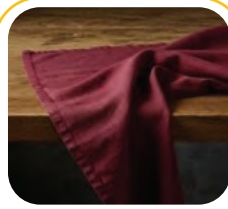
Tarhana hamuru sererken kullandığımız malzemelerin kutucuklarını boyayacağım.



çamur

☐

mayalı hamur

☐

bez örtü

☐

spatula

☐

► Etkinlik 3: Boşluklara Sırasıyla Tarhana Hamuru Serme İşlem Basamaklarını Yazacağım

Aşağıda karışık olarak verilen işlem basamaklarını tarhana hamuru serme işlem basamaklarına uygun olarak aşağıdaki boşluklara sırası ile yazacağım.

- Önlüğünü giy.
- Beze konulan hamuru elinle istenilen inceliğe getir.
- Uygun özellikteki bezi çalışma tezgâhına ser.
- Mayalanmış hamuru beze ser.

1. işlem basamağı
2. işlem basamağı
3. işlem basamağı
4. işlem basamağı

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Uygun özellikteki bezi çalışma tezgâhına serdim.				
4.	Mayalanmış hamuru beze serdim.				
5..	Beze konulan hamuru elimle istenilen inceliğe getirdim.				

1

Öğrenme Zamanı Tarhana Eliyorum



- ▶ Bu etkinlikte, tarhanayı elekten eleyerek tüketilecek hale getirmeyi öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- ▶ Önlük
- ▶ Çekilmiş tarhana
- ▶ Elek
- ▶ Elenmiş tarhanayı koymak için kap

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- ▶ Çekilmiş tarhanayı eleğe koyacağım.
- ▶ Elekteki tarhanayı eleyeceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Tarhanayı Elekle Eliyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek tarhanayı eyleyim.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çekilmiş tarhanayı eleğe koy.
	4. Eleği sallayarak tarhanayı elekten geçir.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: İşlem Basamaklarını Sıralıyorum

Aşağıda karışık olarak verilen işlem basamaklarını okuyarak işlem basamaklarını doğru sıralama ile aşağıdaki numaraların altına yazacağım.

- Önlüğünü giydim.
- Tarhanayı elekten eledim.
- Tarhanayı doğrayıcıdan alıp eleğe koydum.

1

2

3

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Etkinlik Aşamalarıyla Görselleri Eşleştiriyorum

Tarhanayı eleme aşamalarını gözden geçirdim. Aşağıda aşamalarla ilgili görseller sırasıyla verilmiş ama isimlendirilmesi karışık verilmiş. Şimdi her görseli doğru isim kartıyla çizgiyle birleştireceğim.



Kuru Tarhana

Elekten geçmiş tarhana

Tarhana hamuru

Elek

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çekilmiş tarhanayı eleğe koydum.				
4.	Eleği sallayarak tarhanayı elekten geçirdim.				



UNUTMA

► Eleğin üstünde kalan tarhanaları kaba alıp tekrar doğrayıcıya göndereceksin.

1

Öğrenme Zamanı Meyve ve Sebzeleri Kurutuyorum



- Bu etkinlikte, dilimlenmiş meyve ve sebzeleri kurutmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Meyve sebze örneği
- Temiz bez
- Kurutma fırını (mevcutsa)
- Elek
- Yanmaz eldiven (fırın eldiveni)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Dilimlenen meyve ve sebzeleri birbirine değmeyecek şekilde tepsi üzerine sıralayacağım.
- Temiz bir ortam oluşturarak açık havada güneşte kurutacağım.
- Kurutma fırınında uygun sıcaklığı ve süreyi ayarlayarak kurutacağım.
- Kurutulmuş meyveleri ve sebzeleri uygun elek kullanarak sap, çöp ve kabuktan arındıracağım.

4

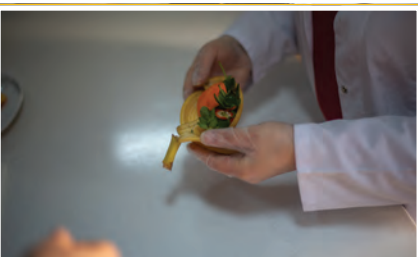
Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Meyve ve Sebze Kurutuyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek dilimlediğimiz meyve ve sebzeleri kurutalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	4. Dilimlenen meyve ve sebzeleri birbirine değmeyecek şekilde tepsisi üzerine sırala.

Basamaklar	Yönerge
	5. (Kurutma fırını yoksa) Temiz bir ortam oluşturarak açık havada güneşte kurut.
	6. Meyve ve sebze dilimleri dizilmiş kurutma fırınının raflarını fırına yerleştir.
	7. Kurutma fırınında uygun sıcaklık ve süreyi ayarla.
	8. Kurutma için gerekli süre tamamlandığında fırın eldivenini giy ve tepsiyi fırından çıkar..
	9. Kurutulmuş meyveleri ve sebzeleri uygun elek kullanarak sap, çöp ve kabuklarından ayır.

ETKİNLİK 1

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Hem Kurutuyorum Hem Afişliyorum
Kuruttuğum sebze ve meyveleri afişliyorum. Aşağıdaki örnek afişi inceliyorum boş kutucuğa kendi afişini yapıyorum.



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Hangi Sebze Meyveler Kurutulur?
Örnekleri inceleyelim. Aşağıdaki boşluklara yazalım.

HANGİ SEBZE VE MEYVELER KURUTULUR	
SEBZE	MEYVE
DOMATES	ELMA
BİBER	ARMUT
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

► Etkinlik 3: Fırının Kısımlarını Tanıyorum

Kurutmayı fırında yapmaya karar verdim. Kullanacağım fırının kısımlarını tanıyorum. Kutu içerisinde karışık olarak belirtilen isimleri, görseli verilen fırın kısımlarının altına yazıyorum.

Fırın Tepsisi

Isı Ayar Düğmesi

Açma Kapama
Düğmesi

► Etkinlik 4: İşlem Basamaklarını Sıralıyorum

Aşağıda verilen meyve sebze kurutma basamaklarını işlem sırasına göre numaralandırıyorum.

1

Sebze ve meyve dilimleri dizilmiş kurutma fırınının raflarını fırına yerleştirir.

2

Dilimlenen meyve ve sebzeleri birbirine değmeyecek şekilde tepsisi üzerine sıralar.

3

Kurutulmuş meyveleri ve sebzeleri uygun elek kullanarak sap, çöp ve kabuktan arındırır.

4

Kurutma fırınında sıcaklık ve süreyi ayarlar.

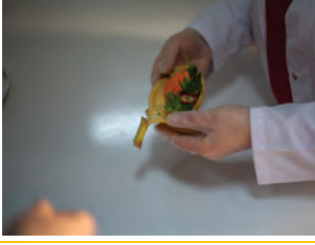
6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				
4.	Dilimlenen meyve ve sebzeleri birbirine değmeyecek şekilde tepsi üzerine sıraladım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Temiz bir ortam oluşturarak açık havada güneşte kuruttum.				
6.	Meyve ve sebze dilimleri dizilmiş kurutma fırınının raflarını fırına yerleştirdim.				
7.	Kurutma fırınında uygun sıcaklık ve süreyi ayarladım.				
8.	Kurutma için gerekli süre tamamlandıktan sonra fırın eldivenimi giydim ve tepsiyi fırından çıkardım.				
9.	Kurutulmuş meyveleri ve sebzeleri uygun elek kullanarak sap, çöp ve kabukları ayırdım.				

1

Öğrenme Zamanı
Kurutulmuş Meyve ve Sebze Atıklarını
Toprağa Gübre Olarak Kazandırıyorum



- Bu etkinlikte, meyve ve sebze atıklarını gübre yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Meyve sebze kabukları
- Meyve sebze sap ve çöpleri
- Toplama kabı

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Kurutulmuş meyve ve sebzelerin sap, çöp ve kabuklarını biriktireceğim.
- Biriktirilen sap, çöp ve kabukların uygun şartlar altında geri dönüşümünün sağlanması için onları depolayacağım.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Gübre Yapıyorum

Aşağıdaki basamakları takip ederek kurutulmuş meyve ve sebze atıklarını gübre olarak ayırma işlemini yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.

Basamaklar	Yönerge
	4. Kurutulmuş meyvelerin sap, çöp ve kabuklarını ayrı bir kaptaki topla.
	5. Biriktirilen sap, çöp ve kabukları toprakla buluşturana kadar soğukta depola.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Çöp mü Hazine mi?

Aşağıdaki atıklara bakıyorum toprak için faydalı olanları işaretliyorum.

TOPRAK İÇİN İYİ



ETKİNLİK 1

► Etkinlik 2: Boşluk Doldurma

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerleri uygun kelimelerle dolduracağım.

kompost

temizlik
ürünü

sanat

doğanın

cips

1. Meyve ve sebze atıkları çöpe atılmak yerine _____ yapılabilir.
2. Portakal, limon ve mandalina kabuklarıyla doğal _____ hazırlanabilir.
3. Patates kabuğu, kızartılarak _____ olarak tüketilebilir.
4. Meyve ve sebze atıklarının geri dönüştürülmesi, _____ korunmasına yardımcı olur.
5. Kurutulmuş sebze ve meyve kabukları ile _____ çalışmaları yapılabilir.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 3: Sebze ve Meyve Atıklarını Değerlendiriyorum

Sebze ve meyve atıklarının değerlendirilme şekillerine dair verilmiş etkinlikleri inceleyeceğim. Ben de yapabileceğimiz etkinliklere farklı bir örnek vereceğim.

Sebze ve Meyve Atıklarının Değerlendirilmesi Etkinlikleri



1. Kompost Yapımı



2. Doğal Boya Çalışması



3. Sanat Etkinlikleri



4. Doğal Temizlik Ürünü



5. Tohum Ayıklama – Bitki Yetiştirme

NASIL FİKİR?

Aromatik Şeker veya Çay Hazırlama

Örnek: _____

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				
4.	Kurutulmuş meyvelerin sap, çöp ve kabuklarını ayrı bir kaptı topladım.				
5.	Biriktirilen sap, çöp ve kabukları toprakla buluşturana kadar soğukta depoladım.				

1

Öğrenme Zamanı
Domates Pulpunu
Koyulaştırıyorum



- Bu etkinlikte, domates pulpunu koyulaştırıp salça yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Domates pulp
- Tencere
- Ocak
- Kaşık
- Fırın tepsisi
- Fırın
- Fırın eldiveni

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Tencere içerisindeki domates pulpu ısıtacağım.
- Pulpu soğutacağım.
- Tepsi üzerine dökerek yayacağım.
- Tepsiyi fırınlayacağım.
- Tepsiyi soğutacağım.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Domates Pulpunu Koyulaştırıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek domates pulpunu koyulaştıralım

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	4. Tencere içerisindeki domates pulpunu ısıt.

Basamaklar	Yönerge
	5. Pulpu soğut.
	6. Tepsisi üzerine dökerek yay.
	7. Süreyi ayarla ve fırını çalıştır.
	8. Süre dolduğunda fırın eldivenini giy ve tepsiyi fırından çıkar.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Domates Pulpunu Koyulaştırıyorum

Domatesten salça yapabilmek için domates pulpunun suyunu uzaklaştırmam gerektiğini biliyorum. Peki bunu nasıl yapacağım? Aşağıdaki karışık ifadeleri doğru şekilde sıralayacağım ki bana yol haritası olsun.



1. Pulpu
soğutacağım.



2. pulpu
fırınlayacağım.



3. Pulpu ısıtacağım.



4. Pulpu fırından
çıkarcacağım.



5. Pulpu fırın
tepsisine yayacağım.

Sıralamam:.....

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Görsel İpuçlarını Kullanarak Domates Pulpunu Koyulaştırıyorum

Şimdi domates salçası yapmanın son basamağını gerçekleştireceğim. Gözlerimi kapatıyor, gözümün önüne bir tencere, ocak, kaşık, tepsi ve fırın getiriyorum. Görseller benim ipucum. Sırayla adımları canlandırıyorum.



1. Pulp haline getirdiğim domatesleri tencereye aktarıyorum.



2. Ocak başına geçiyorum. Tencerede pulpu fokur fokur kaynatıyorum.



3. Pulpu soğuttum, şimdi fırın tepsisine koydum ve fırınıyorum.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Hikâyeyi tamamlıyorum

Aşağıda yer alan hikâyeyi okuyacağım ve hikâyeyi tamamlayacağım.



Fatih'in annesi köydeki evinde yiyecekleri salçayı kendisi yapardı. Pazardan aldığı domatesleri özenle yıkadıktan sonra dilimledi. Parçalayıcı kullanarak püre haline getirdikten sonra tencerenin içine pulpu boşalttı. Sonra Fatih'in annesi.....

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				
4.	Tencere içerisindeki domates pulunu pişirdim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Pulpu soğuttum.				
6.	Tepsi üzerine dökerek yaydım.				
7.	Süreyi ayarlayarak fırını çalıştırdım.				
8.	Süre dolduğunda fırın eldivenimi giydim ve tepsiyi fırından çıkardım.				

1

Öğrenme Zamanı Sebzeleri Turşu Üretimine Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte, sebzeleri turşu üretimine hazırlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Turşu yapımında kullanılacak çeşitli sebzeler
- Yıkama kabı
- Süzgeç
- Kesme tahtası
- Hazır sebzelerin toplanacağı kap
- Bıçak

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Sebzeleri yıkama tezgâhına getireceğim.
- Sebzeleri yıkayacağım.
- Sebzeleri ayıklayacağım.
- Sebzeleri gruplandıracağım.
- Sebzelerin sap ve uç kısımlarını bıçak ile keseceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Sebzeleri Turşu Üretimine Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek sebzeleri turşu üretimine hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Sebzeleri yıkama tezgâhına getir.
	4. Sebzeleri yıka.

Basamaklar	Yönerge
	5. Sebzelerin çürük lekeli kısımlarını ayıkla.
	6. Sebzeleri boyutlarına göre ayırarak gruplandır.
	7. Sebzelerin sap ve uç kısımlarını bıçak ile kes.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Turşu Yapılan Sebzeleri İşaretleyeceğim
Aşağıdaki sebzeleri inceleyeceğim ardından turşusu yapılan sebzeleri işaretleyeceğim.



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Turşu hikâyesi

Hikâyeyi okuyup kaldığı yerden aşamaların sırasını da takip ederek tamamlayacağım.

Hikâyenin kahramanı benim, hikâyenin başlangıcındaki boşluğa kendi adımı yazacağım

Sebzelerim Turşu Olmaya Hazırlanıyor

.....o gün gıda teknolojileri dersinde çok heyecanlıydım. Çünkü sebzeleri turşu yapımına hazırlayacaktım. Yerime oturdum ve öğretmenin söyleyeceklerini merakla beklemeye başladım .Sebzelerin turşu olma macerası başlıyordu. Öğretmenimiz bize önlüklerimizi giymemizi söyledi.

► Etkinlik 3: Kelimeleri Bulacağım

Aşağıdaki kutucuklarda gizlenmiş olan kelimeleri bulacağım ve üzerini çizeceğim! Kelimeler sağ sol, yukarı aşağı ve çapraz biçimde yazılmış olabilir.

YIKAMA

AYIKLAMA

SINIFLAMA

SEBZE

BIÇAK

KESME

TURŞU

SAP

UÇ

Y	I	K	A	M	A	S	E	B	Z	E	S	I
S	A	P	B	I	Ç	A	K	U	Ç	L	E	T
T	U	R	Ş	U	A	Y	I	K	L	A	M	A
K	E	S	M	E	L	A	N	I	F	L	O	Z
A	S	I	N	I	F	L	A	M	A	X	K	L

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Sebzeleri yıkama tezgâhına getirdim.				
4.	Sebzeleri yıkadım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Sebzeleri ayıkladım.				
6.	Sebzeleri boyutlarına göre ayırarak gruplandırımdı.				
7.	Sebzelerin sap ve uç kısımlarını bıçak ile kestım.				

1

Öğrenme Zamanı Turşu Üretimi Yapıyorum



- Bu etkinlikte turşu üretimi yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Steril turşu kavanozları
- Turşu suyu
- Kavanoz kapakları
- Sebzeler

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Sebzeleri enine, dikine ve karışık şekilde kavanoza yerleştireceğim.
- Tepe boşluğuna dikkat ederek salamurayı dolduracağım.
- Kavanozun kapağını sıkıca kapatacağım.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Turşu Üretim Süreci
Aşağıdaki basamakları takip ederek turşu üretimi yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	4. Daha önceden hazırladığın sebzeleri tezgâha getir.

Basamaklar	Yönerge
	5. Steril kavanozları tezgâha getir.
	6. Sebzeleri kavanoza yerleştir.
	7. Tepe boşluğuna dikkat ederek salamurayı kavanoza koy.
	8. Kavanozun kapağını sıkıca kapat.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte, öğrendiklerimi kullanacağım.
 ► Etkinlik 1: Benim Turşu Tasarımlarım



Yukarıdaki resimde farklı boyutlardaki kavanozlarda farklı turşular var. Resmi inceleyeceğim Aşağıdaki alana 3 tane farklı boyutta turşu kavanozu çizeceğim ve içini renk renk sebzeler çizerek dolduracağım.

► Etkinlik 2: Turşu Yapım Aşamaları
Aşağıda verilen görsellere bak bakacağım ve yapım
aşamalarını sıralayacağım.



6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				
4.	Daha önceden hazırladığım sebzeleri tezgâha getirdim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Steril kavanozları tezgâha getirdim.				
6.	Sebzeleri kavanoza yerleştirdim.				
7.	Tepe boşluğuna dikkat ederek salamurayı kavanoza koydum.				
8.	Kavanozun kapağını kapattım.				

1

Öğrenme Zamanı Reçel Yapıyorum



- Bu etkinlikte reçel yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Dilimlenmiş meyveler
- Şeker
- Tencere
- Limon suyu
- Su
- Kaşık
- Ocak

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Dilimlenmiş meyveleri tencereye aktaracağım.
- Ölçülen suyu tencereye koyacağım.
- Ölçülen şekeri tencereye ilave edeceğim.
- Reçel kıvama gelene dek kaynatacağım.
- Ölçülen limon suyunu tencereye ekleyeceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Reçel Yapıyorum

Aşağıdaki basamakları takip ederek dilimlenmiş meyvelerden reçel yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Dilimlenmiş meyveleri tencereye aktar.
	4. Ölçülen suyu tencereye koy.

Basamaklar	Yönerge
	5. Ölçülen şekeri tencereye ilave et.
	6. Reçel kıvama gelene dek kaynat.
	7. Ölçülen limon suyunu tencereye ekle.

ETKİNLİK 1

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Kelimeleri Yerleştiriyorum

Aşağıdaki cümlelerde boş bırakılan yerleri, reçel yapma basamaklarına uygun olarak verilen kelimelerle tamamlayacağım.

şekeri

limon suyu

kaynatırım

suyu

meyveleri

1. Dilimlenmiş _____ tencereye aktarırım.
2. Ölçülen _____ tencereye koyarım.
3. Ölçülen _____ tencereye ilave ederim.
4. Reçel kıvamına gelene dek _____.
5. Ölçülen _____ tencereye eklerim.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Sıralıyorum

Aşağıda reçel yapım aşamaları yer alıyor. Bu aşamaları 1'den 5'e kadar numaralandırarak doğru sıraya koyacağım. Numaraları yanlarına yazacağım.

1

2

3

4

5

- () Reçeli kıvamına gelene dek kaynatırım.
- () Ölçülen şekeri tencereye ilave ederim.
- () Dilimlenmiş meyveleri tencereye aktarırım.
- () Ölçülen limon suyunu tencereye eklerim.
- () Ölçülen suyu tencereye koyarım.

► Etkinlik 3: Reçelin Hikâyesi

Ben bir meyveyim. Reçel olana kadar neler yaşadım? Aşağıdaki boşluğa sırasıyla yazarak anlatacağım.

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Dilimlenmiş meyveleri tencereye aktardım.				
4.	Ölçülen suyu tencereye koydum.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Ölçülen şekeri tencereye ilave ettim.				
6.	Reçel kıvama gelene dek kaynattım.				
7.	Ölçülen limon suyunu tencereye ekledim.				

1

Öğrenme Zamanı Sert Şeker Yapıyorum



- Bu etkinlikte sert şeker harcını pişirmeyi öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Tencere
- Ocak
- Kaşık
- Su
- Şeker
- Bal

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Su ve şekeri bir tencereye boşaltacağım.
- Şeker suyun içinde tamamen çözünüp homojen olana kadar karıştıracağım.
- Su ve şeker karışımını pişireceğim.
- Ölçülendirdiğim balı tencereye ekleyeceğim.
- Kivamı koyulaşana kadar karıştırarak pişireceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Sert Şeker Yapıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek sert şeker yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	4. Su ve şekeri tencereye boşalt.

Basamaklar	Yönerge
	5. Şeker suyun içinde tamamen çözünene kadar karıştır.
	6. Karışımı pişir.
	7. Ölçülü balı tencereye ilave et.
	8. Kıvamı koyulaşana kadar pişirmeye devam et.

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Sert Şeker Yapıyorum

Sert şeker üretimi yapılırken uygulanan basamakları yapım aşaması sırasına göre numaralandıracağım ve aşağıdaki görsellerin altındaki kutucuklara yazacağım.



Karıştır ve pişir.



Şeker ve su ilave et.



Kıvamı oluşturun.



Bal ilave et.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Kelime Avı

Aşağıdaki verilen kelimeleri bulup işaretleyeceğim.

KELİME AVI

Ş	E	K	E	R	S
B	A	L	B	U	S
U	S	C	K	E	R
K	I	V	A	M	A
S	U	R	E	P	K
S	K	V	A	M	U

ŞEKER

SU

BAL

KIVAM

► Etkinlik 3: Eksik Kelimeyi Buluyorum
Sert şeker üretimi adımlarındaki eksik kelimeleri doğru şekilde tamamlayacağım.

şeker

su

bal

karıştırılır

pişirme

kıvam

1. Bir tencere içine _____ ve _____ konur.
2. Malzemeler iyice _____.
3. Ocak üzerinde _____ işlemi başlar.
4. Karışıma biraz _____ eklenir.
5. Karışımda _____ oluşunca pişirme işlemi tamamlanır.

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhını kontrol ettim.				
4.	Su ve şekeri tencereye boşalttım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Şeker suyun içinde tamamen çözünene kadar karıştırdım.				
6.	Karışımı pişirdim.				
7.	Ölçülü balı tencereye ilave ettim.				
8.	Kıvamı koyulaşana kadar pişirmeye devam ettim.				

1

Öğrenme Zamanı Pestil Üretmek İçin Sıra Yapıyorum



- Bu etkinlikte sıra yapmayı öğreneceğim

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Süzgeç
- Tencere
- Ön işlem görmüş hammadde (meyve)
- Preslemek için ağır bir malzeme

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Hammaddeyi süzgeçe dökmeyi öğreneceğim.
- Süzgeçte kalan posayı preslemeyi öğreneceğim.
- Şırayı tencereye dökmeyi öğreneceğim.
- Posayı kompost için ayırmayı öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Şıra Elde Ediyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek şıra elde edelim.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Ön işlem görmüş hammadeyi süzgece dök.

Basamaklar	Yönerge
	1. Süzgeçte kalan posayı presle.
	5. Kaptaki şırayı tencereye dök.
	6. Posayı kompost için ayır.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte Öğrendiklerimi Kullanacağım

► Etkinlik 1: Doğru sıraya koyuyorum.

Aşağıdaki işlem basamaklarının sıra numaralarını açıklamaların yanındaki kutulara yazacağım.

Sıra	İşlem Basamağı
	Şırayı tencereye dök.
	Hammaddeyi süzgece dök.
	Posayı kompost için ayır.
	Önlüğünü giy.
	Süzgeçte kalan posayı presle.

► Etkinlik 2: Eksik Adımları Tamamlıyorum

Aşağıda sıra elde etme işlem basamakları verilmiştir. Ancak bazı adımlar eksiktir. Eksik olan adımları düşünerek boş bırakılan yerleri dolduracağım.

- Önlüğünü giy.
- _____
- Süzgeçte kalan posayı presle.
- _____
- Posayı kompost için ayır.

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Ön işlem görmüş hammaddeyi süzgece döktüm.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
4.	Süzgeçte kalan posayı presledim.				
5.	Kaptaki sırayı tencereye döktüm.				
6.	Posayı kompost için ayırdım.				

1

Öğrenme Zamanı Pelte Yapıyorum



- Bu etkinlikte, pelte yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Şeker
- Kaşık
- Un
- Nişasta
- Tencere

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Hazırlanan şıranın içine su koyacağım.
- Şekeri tencereye dökeceğim.
- Hazırlanan karışımı kaşık ile karıştıracağım.
- Karışıma un ve nişasta koyacağım.
- Hazırlanan karışımı koyulaşana kadar kaşık ile karıştıracağım.
- Pelteyi soğuması için uygun yere bırakacağım.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Pelte Yapıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek pelte yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Hazırlanan şıranın içerisine su koy.
	4. Şekeri tencereye dök.

Basamaklar	Yönerge
	5. Hazırlanan karışımı kaşık ile karıştır.
	6. Karışıma un ve nişasta koy.
	7. Hazırlanan karışımı koyulaşana kadar kaşık ile karıştırarak pişir.
	8. Tencereyi ocaktan al ve pelteyi soğuması için uygun yere bırak.

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Aşamaları Sıralıyorum

Aşağıda açıklamalarıyla birlikte verilen görselleri pelte yapım sırasına göre sıralayacağım ve numaraları kutucuklara yazacağım.

1

2

3

4

5

6



Şiranın içine su koyar.



Soğumaya bırakır.



Karışıma un ve nişasta koyar.



Şekeri tencereye dökür.



Hazırlanan karışımı karıştırır.



Karışım koyulaşana kadar karıştırarak pişirir.

► Etkinlik 2: Eksikleri Tamamlıyorum

Aşağıda pelte yapmanın işlem basamaklarından eksik olanları boş kutucuklara kelimelerle ifade edeceğim.



1. Hazırlanan şıranın içerisine su koyar.



2. Şeker tencereye döker.



3. Hazırlanan karışımı kaşık ile karıştırır.



4. Karışıma un ve nişasta koyar..



5.



6.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Kelime Avı Etkinliği

Aşağıdaki kutucuklarda gizlenmiş pelte yapımında kullanılan malzemelerin isimleri var. Onları bulacağım ve üzerini çizeceğim.

ŞİRA

SU

ŞEKER

TENCERE

UN

KARIŞTIR

SOĞUMAK

PELTE

NİŞASTA

KAŞIK

P	E	L	T	E	K	A	R	I	Ş	T	I	R
N	İ	Ş	A	S	T	A	K	A	Z	A	N	O
Ş	I	R	A	U	N	Ş	E	K	E	R	Ğ	S
S	O	Ğ	U	M	A	K	C	S	U	A	Y	U
U	U	K	A	Ş	I	K	R	I	P	E	R	A
Ş	E	K	E	R	T	E	N	C	E	R	E	Ş

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Hazırlanan şıranın içerisine su koydum.				
4.	Şekeri tencereye döktüm.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Hazırlanan karışımı kaşık ile karıştırdım.				
6.	Karışıma un ve nişasta koydum.				
7.	Hazırlanan karışımı koyulaşana kadar kaşık ile karıştırarak pişirdim.				
8.	Tencereyi ocaktan aldım ve pelteyi soğuması için uygun yere bıraktım.				

1

Öğrenme Zamanı
Yoğurt Yapmak İçin Sıcaklık
Kontrolü Yapıyorum



- Bu etkinlikte yoğurt yapmak için sütün sıcaklık kontrolünü yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Termometre
- Süt

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Termometrenin uç kısmını süt içerisine yerleştireceğim.
- Cıvalı termometrenin cıva kısmının yükseldiği sıcaklık değerini okuyacağım.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Sıcaklık Kontrolü Yapıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek sıcaklık kontrolü yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Termometrenin uç kısmını süt içerisine yerleştir.
	4. Cıvalı termometrenin cıva kısmının yükseldiği sıcaklık değerini oku.

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Sıcaklık Kontrolünü Yapıyorum
Aşağıda verilen kelimeleri bulup çizeceğim.

TERMOMETRE

SÜT

CIVA

SICAKLIK

YERLEŞTİR

DEĞER

T	E	R	Ü	H	J	K	D	C	Y
A	E	O	C	V	G	Ş	Y	İ	E
C	S	R	Ü	G	R	V	L	V	R
N	K	I	M	S	A	D	Z	A	L
S	E	B	B	O	Ş	E	Ç	S	E
T	E	Z	C	D	M	Ğ	I	M	Ş
M	İ	S	O	F	G	E	H	R	T
U	A	Y	E	N	T	R	T	N	İ
S	Ü	T	U	P	F	L	M	R	R
S	I	C	A	K	L	I	K	O	E

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 1: Eksik Olan Aşamaları Tamamlıyorum
Aşağıda sıcaklık kontrolünün aşamaları verilmiştir. Eksik olan aşamaları tamamlayacağım.

1. aşama: önlüğünü giy
2. aşama:.....
3. aşama: termometrenin uç kısmını sütün içine yerleştir
4. aşama:.....

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Termometrenin uç kısmını süt içerisine yerleştirdim.				
4.	Cıvalı termometrenin cıva kısmının yükseldiği sıcaklık değerini okudum.				

1

Öğrenme Zamanı Yoğurt Mayalıyorum



- Bu etkinlikte, yoğurt mayalamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Yoğurt mayası
- Süt
- Karıştırma aparatı (kaşık, karıştırıcı vb.)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Kaynatılan süt sıcaklığını termometre ile ölçeceğim.
- Sütün sıcaklığı 42–45 °C olduğunda yoğurt mayasını kontrollü şekilde ilave edeceğim.
- Maya konulan sütü karıştırıp tencerede mayalanmasını bekleyeceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Yoğurt Yapıyorum

Aşağıdaki basamakları takip ederek yoğurt mayalama işlemini yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Süt tenceresinin içine termometre yerleştir, sütün sıcaklığını ölç.

Basamaklar	Yönerge
	4. Kaynatılan sütün sıcaklığı 42–45 °C olduğunda termometreyi çıkar ve yoğurt mayasını kontrollü şekilde ilave et.
	5. Maya konulan sütü karıştır.

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Yoğurt Yapma Basamaklarını Sıralıyorum

Karışık olarak verilen yoğurt mayalama işlem basamaklarını 1'den 3'e kadar numaralandırarak doğru sıraya koyacağım.

- () Maya konulan sütü karıştırdım.
- () Önlüğümü giydim.
- () Süt sıcaklığı 42-45 derece olduğunda yoğurt mayasını kontrollü şekilde ilave ettim.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Doğru mu ? Yanlış mı?

Aşağıdaki cümleleri okuyacağım. Doğru olanların yanına D, yanlış olanların yanına Y yazacağım.

- () Süt kaynamadan doğrudan mayalanabilir.
- () Yoğurt yapmak için süt 42-45 derece olmalıdır.
- () Mayayı koyduktan sonra sütü hiç karıştırılmamalıdır.
- () Önlük giymek hijyen açısından önemlidir.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Kavramları Eşleştiriyorum

Kavramları açıklamalarıyla eşleştireceğim. Harflerin yanına uygun cümlenin numarasını yazacağım.

Kavram	Açıklama
A. Sıcaklık	1. Yoğurt yaparken kullanılan başlangıç maddesi
B. Maya	2. Sütün mayalanması için gereken ısı derecesi
C. Karıştırma	3. Sütün maya ile eşit şekilde karışmasını sağlar

Eşleştirme:

A -

B -

C -

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Süt tenceresinin içine termometre yerleştirdim ve sütün sıcaklığını ölçtüm.				
4.	Süt sıcaklığı 42-45 °C olduğunda yoğurt mayasını kontrollü şekilde ilave ettim.				
5..	Maya konulan sütü karıştırdım.				

1

Öğrenme Zamanı Kefir Pıhtısını Kırmayı Öğreniyorum



- Bu etkinlikte, kefir hazırlarken fermantasyon sonucunda oluşan pıhtıyı kırmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Kefir kavanozu
- Kaşık veya çırpıcı

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Kefir kavanozunu tezgâha getireceğim.
- Kavanozun kapağını açacağım.
- Kaşık veya çırpıcı yardımıyla karıştırarak pıhtıyı dağıtacağım.
- Kavanozun kapağını kapatıp buzdolabına kaldıracağım.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Kefir Pıhtısı Kırıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek kefir yaparken fermentasyon sonucu oluşan pıhtıyı kıralım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Kefir kavanozunu tezgâha getir.

Basamaklar	Yönerge
	4. Kefir kavanozunun kapağını aç.
	5. Kaşıkla veya çırpıcı ile tamamen karışacak şekilde karıştırarak pıhtıyı kır.
	6. Kavanozun kapağını kapat ve buzdolabına koy.

ETKİNLİK 1

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Kefir Pıhtısı Kıрма İşlemlerini Sıralıyorum
Kefir yapımında pıhtıyı kırarken yaptığımız işlemlerin sırası karışmış.
Aşamaları 1 den 5 e kadar sıralayacağım.



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Kefir Pıhtısını Kırmakla İlgili Bir Hikâye Yazıyorum
Hikâyenin kahramanı benim, hikâyenin başlangıcındaki boşluğa kendi
adımı yazacağım sonra da hikâyeyi işlem basamaklarını hatırlayarak
tamamlayacağım.

Hikâyenin kahramanı;

O gün kendi alanımda bir şeyler yapabildiğimi görmek beni çok mutlu etti.
Fermente ettiğim kefirin pıhtısını kırmayı öğrendim. Bu işlem bana çok eğlenceli
geldi. Eve gelince anneme anlatmaya başladım. Öğretmenim bize önlüklerimizi
giymemizi söyledi. Sonra kefir kavanozunu tezgâha getirmemizi istedi. Hepimiz
adımızın yazılı olduğu kavanozu tezgâha getirdik. Ve sonra

.....

.....

.....

.....

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Kefir kavanozumu tezgâhın üzerine getirdim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
4.	Kefir kavanozunun kapağını açtım.				
5.	Pıhtıyı kaşıkla tamamen dağılacak şekilde karıştırarak kırdım.				
6.	Kavanozun kapağını kapattım.				

1

Öğrenme Zamanı Peynir Şekil Veriyorum



- Bu etkinlikte, peynir üretiminde şekil verme aşamasının nasıl yapılacağını öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Temiz tülbent ya da torba
- Ağır bir nesne (taş, su dolu tencere vb.)
- Tel süzgeç
- Kaşık
- Kap (2 adet)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Peynir torbasını yuvarlak bir kaba koyacağım.
- Torbanın üstüne baskı uygulayarak yuvarlak şekil almasını sağlayacağım.
- Peynir altı suyunun torbadan süzülmesini bekleyeceğim.
- Peyniri süzgecin içine koyacağım.
- Kaşık tersiyle süzgeç üzerinde baskılama yaparak şekil vereceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Peynire Şekil Veriyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek peynire şekil verelim.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	3. Kabin içerisine yerleştirilen peynir torbasına telemeyi (pihtılaşmış süt) koy.
	4. Peynir torbası başka bir kaba alıp torbanın üstüne baskı uygulayarak yuvarlak şekil almasını sağla.

Basamaklar	Yönerge
	5. Peynir torbasını süzgece yerleştir ve peynir altı suyunun torbadan süzülmesini bekle.
	6. Peyniri torbadan çıkar, peynir süzgecinin içine koy.
	7. Kaşıkla yavaşça şeklini alana kadar bastır.

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Boşlukları Dolduracağım

Peynirle şekil verme aşamalarını bir daha gözden geçireceğim. Cümlelerin yanındaki boşluklara uygun görselin numarasını yazacağım.

- Süzgeç içerisindeki teleme bastırılır.....
- Teleme (kestirilmiş süt) bir süzgecin içerisine konur.....
- Teleme üzerine ağırlık konularak yuvarlak şeklini alır.....
- Peynir torbasına teleme konur.....



1



2



3



4

► Etkinlik 2: Doğru Sıralayacağım

Aşağıda peynir yapım aşamaları verilmiştir. Doğru sıralamayı noktalı yerlere yazacağım.



1. Kaşıkla bastırarak suyu süzdürülür.



2. Peynir torbası süzgece yerleştirilir.



3. Peynir torbası başka bir kaba alınır üstüne baskı uygulanır



4. Teleme tülbent/ torbaya konur.



5. Peynir torbadan çıkarılarak süzgecin içine koyulur.

Doğru sıralama:

.....
.....
.....
.....
.....

► Etkinlik 3: Oyun Zamanı

Peynir şekil verme aşamalarında aşağıda belirtilen rollerden birini üstleneceğim. Şimdi gözümü kapatıyorum ve rolüme odaklanıyorum. Ben neyim ve görevim ne? Bunu arkadaşlarımla paylaşacağım.



1. Ben bir torbayım/ tülbentim.



2 Ben bir süzgeçim



3. Ben bir kaşığım.



4. Ben baskı uygulayan bir ağırlığım

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı “Yaptım” sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı “Yardım Aldım” sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Çalışma tezgahını kontrol ettim.				
3.	Kabın içerisine yerleştirilen peynir torbasına telemeyi (pıhtılaşmış süt) koydum.				
4.	Peynir torbası başka bir kaba alıp torbanın üstüne baskı uygulayarak yuvarlak şekil almasını sağladım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Peynir torbasını süzgece yerleştirdim ve peynir altı suyunun torbadan süzülmesini bekledim.				
6.	Peyniri torbadan çıkararak peynir süzgecinin içine koydum.				
7.	Kaşıkla yavaşça şeklini alana kadar bastırdım.				

1

Öğrenme Zamanı Peynir Tuzluyorum



- Bu etkinlikte, peynirde kuru tuzlamanın yapılışını öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Kesme tahtası
- Bıçak
- Tuz
- Şekillendirilmiş peynir örneği
- Peyniri koymak için uygun bir kap

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Hazırlanan peyniri bıçakla dilimleyeceğim.
- Dilimlediğim peynirin arkasını ve önünü tuza batıracağım.
- Peynirin tuzu emmesi için bekleyeceğim.
- Peynir yüzeyindeki fazla tuzu silkeleyerek uzaklaştıracam.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Peynir Tuzluyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek peynir tuzlama işlemini yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.
	4. Şekil verilen peyniri dikkatli bir şekilde kes.

Basamaklar	Yönerge
	5. Kesilen peynir dilimini arkalı önlü şekilde tuza batır.
	6. Peynirin tuzu emmesini bekle.
	7. Peynir yüzeyinde kalan tuzu uzaklaştır.
	8. Peyniri uygun bir kaba koy.

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Tuz Kardeşin Ziyareti

Aşağıdaki hikâyeyi okuyacağım. Soruların cevaplarını resmin altında yer alan boşluğa yazacağım.



Bir gün Tuz Kardeş, Peynir Köyü'ne gelir. Peynirlerin çok çabuk bozulduğunu öğrenir. Tuz Kardeş onlara yardım etmek ister, onları korur, daha uzun süre taze kalmalarını sağlar.

Tuz köye gelmeseydi neler olurdu? Peynirler tuzu göremeseydi nasıl hissederdi?

Haydi aşağıdaki boşluğa yazalım.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Peynir Tuzlama Aşamalarını Sıralıyorum

Resimde karışık olarak verilen peynir tuzlama aşamalarını görsellerin hemen altındaki boşluğa doğru şekilde sıralayacağım.


☐

☐

☐

☐

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Eksik Kısmı Tamamla

Aşağıda peynir tuzlama aşamaları verilmiş. Sanki eksik gibi. Şimdi o eksik parçayı ben tamamlayacağım ve o boşluğa yapılması gerekeni yazacağım.



1



2



3

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı "Yaptım" sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı "Yardım Aldım" sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol ettim.				
4.	Şekil verilen peyniri dikkatli bir şekilde kestim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Kesilen peynir dilimini arkalı önlü şekilde tuza batırdım.				
6.	Peynirin tuzu emmesini bekledim.				
7.	Peynir yüzeyinde kalan tuzu uzaklaştırdım.				
8.	Peyniri uygun bir kaba koydum.				

1

Öğrenme Zamanı Dondurmayı Servise Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte, dondurmayı servise hazırlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Dondurma
- Dondurma servis kaşığı
- Dondurma kabı, külâh
- Dondurma kaşığı
- Peçete

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Derin dondurucuda dondurulan dondurmayı tezgâha getireceğim.
- Servis yapacağım kapları veya külâhları tezgâha getireceğim.
- Servis kaşığı yardımı ile kaba ya da külâha dondurmayı dikkatlice koyacağım.
- Servis edeceğim.

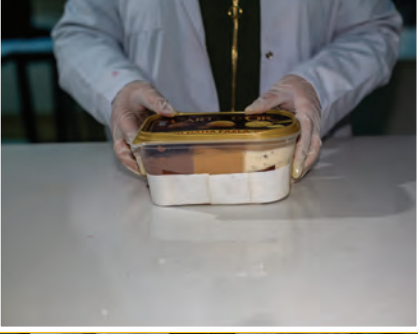
4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Dondurmayı Servise Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek dondurmamızı servise hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Önlüğünü giy.
	2. Ellerini yıka.
	3. Çalışma tezgâhının temiz olup olmadığını kontrol et.

Basamaklar	Yönerge
	4. Dondurmayı tezgâha getir.
	5. Dondurma kabı, külahları ve servis kaşığını tezgâha getir.
	6. Dondurmayı kaba ya da külaha servis kaşığı yardımıyla koy.

5

Sıra Bende!



► Etkinlik 1: Afiş Oluşturuyorum

Dondurmayı servise hazırlarken servis etmek istediğim kap ve külahları çizerek bir afiş oluşturacağım.

İşte bir örnek:



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Oyun Hamurundan Süslü Dondurmalar Yapıyorum

Oyun hamurlarını alacağım ve rengârenk dondurma topları oluşturacağım. Dondurma toplarını istediğim gibi süsleyeceğim ve öğretmenime göstereceğim.



► Etkinlik 3: Dondurma Dükkânı
Şimdi bir oyun oynayacağım.

Ben bir dondurmacıyım ve benden dondurma isteyenlere dondurma servis edeceğim. Hızlı olmalıyım ve erimeden dondurmayı servis etmeliyim. Öğretmenim ismimi söylediğinde dondurma dükkânı benim. İsteklerine göre müşterilerin dondurmalarını hazırlayacağım.



UNUTMA

Servis sırasında peçete vermeyi unutma!

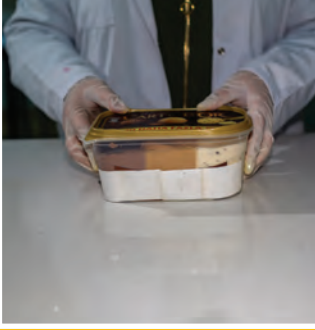
6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki adımları takip ederek performansımı değerlendiriyorum. Listelenen davranışlardan yaptıklarımı "Yaptım" sütununa (X), yardım alarak yaptıklarımı "Yardım Aldım" sütununa (X) şeklinde işaretliyorum.

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Önlüğümü giydim.				
2.	Ellerimi yıkadım.				
3.	Çalışma tezgâhının temizliğini kontrol ettim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
4.	Dondurmayı tezgâhın üzerine getirdim.				
5.	Dondurma kabını, külahları ve servis kaşığı tezgâhın üzerine getirdim.				
6.	Dondurmayı kaba ve külaha koydum.				

