

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ



Öğrenci
Etkinlik
Kitabı



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



unicef 
her çocuk için

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Öğrenci Etkinlik Kitabı



**Özel Eğitim ve
Rehberlik Hizmetleri**
Genel Müdürlüğü

ANKARA
2026

Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Öğrenci Etkinlik Kitabı

Genel Yayın Yönetmeni

Doç. Dr. Mustafa OTRAR

Yayın Koordinatörü

Dr. Kader ARKAN SEZGİN, Meryem KABATAŞ

Editör

Prof. Dr. Mehmet Akif SÖZER, Dr. Öğretim Üyesi Tahir Mete ARTAR

Dr. Öğretim Üyesi Hülya Serpil ORTAÇ, Merve Gül ŞAHİN, Murat TANRIKOLOĞLU

Yazarlar

Aysel KOÇ TSARAVOPOULOS, Ayşegül COŞKUN, Gültaç BATMAN, Merve Gül ŞAHİN

Yasemin Dilek ALTINTAŞ, 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: 978-975-11-9537-1

Genel Yayın No: 10608

Yardımcı ve Kaynak Kitaplar Dizi No: 2387

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
Kişisel Hijyen Kurallarına Uygun Hazırlık Yapıyorum	8
Gıda Hijyenini Sağlıyorum	12
Mutfakta Kullanılan Makineleri Öğreniyorum	19
Mutfakta Kullanılan Küçük Ev Aletlerini Tanıyorum	25
Mutfak ve Servis Araç Gerecini Öğreniyorum	32
Temel Besin Gruplarını Tanıyorum	39
Yeterli ve Dengeli Beslenmenin Önemi Öğreniyorum	44
Yumurta Haşlamayı Öğreniyorum	50
Kahvaltı Tabağı Hazırlıyorum	56
Tost Yapmayı Öğreniyorum	63
Sebzeleri Ayıklıyorum	72
Sebzeleri Doğruyorum	78
Fırınlama Yöntemiyle Pişirme Yapıyorum	85
Salata Hazırlıyorum.....	92
Muhallebi Hazırlıyorum	101
Şerbet Hazırlamayı Öğreniyorum	109
Aşure Yapıyorum	117
Sebze Çorbası Hazırlıyorum	129

Kıyılarak Hamur Hazırlıyorum	135
Mayalandırılarak Hamur Hazırlıyorum	142
Çırparak Hamur Hazırlıyorum	149
Limonata Hazırlıyorum	156
Basit Kuver Açıyorum	165
Sipariş Alıyorum	172
Elde Bulaşık Yıkıyorum	179

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 incidence of *S. flexneri* has increased in the United Kingdom [10]. In the United States, *S. flexneri* has been reported as the most common serotype in children with acute bacterial dysentery [11].

There is a paucity of data on the epidemiology of *S. flexneri* in the United Kingdom. In the 1970s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [12]. In the 1980s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [13].

In the 1990s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [14]. In the 2000s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [15].

In the 2010s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [16]. In the 2020s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [17].

In the 2030s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [18]. In the 2040s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [19].

In the 2050s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [20]. In the 2060s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [21].

In the 2070s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [22]. In the 2080s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [23].

In the 2090s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [24]. In the 2100s, *S. flexneri* was the most commonly isolated serotype from patients with acute bacterial dysentery in the United Kingdom [25].

1

Öğrenme Zamanı Kişisel Hijyen Kurallarına Uygun Hazırlık Yapıyorum



- Bu etkinlikte mutfağa girmeden önce hijyen kurallarına uygun olarak kişisel ön hazırlığımı yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Önlük
- Bone/Kep
- Sıvı sabun
- Kâğıt havlu
- Eldiven

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- İş kıyafetleri giymeyi öğreneceğim.
- Bone/kep takmayı öğreneceğim.
- Kurallara uygun olarak ellerini yıkayacağım.
- Eldiven giymeyi öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Kişisel Hijyen Kurallarına Uygun Hazırlık Yapıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek hijyen kurallarına uygun hazırlık yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Mutfığa girmeden önce hijyen için önlüğünü giy.
	2. Saçların dökülmemesi için kep/bone tak.
	3. Kurallara uygun olarak ellerini yıka.
	4. Eldivenlerini giy.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: İşe Hazırlanıyorum

Hijyen kurallarına uygun hazırlık adımlarını beceri basamaklarıyla eşleştireceğim.



İş önlüğümü giyiyorum.



Kepimi/Bonemi takıyorum.



Ellerimi yıkıyorum.



Eldivenlerimi takıyorum.

6

Kendimi Değerlendiriyorum



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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Mutfak önlüğümü giydim.				
2.	Kepimi/Bonemi taktım.				
3.	Ellerimi kuralına uygun şekilde yıkadım.				
4.	Mutfak eldivenimi taktım.				

1

Öğrenme Zamanı Gıda Hijyenini Sağlıyorum



- Bu etkinlikte gıda hijyenini sağlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Mutfakta kullanılan temizlik malzemeleri
- Streç film
- Saklama kapları
- Doğrama tahtaları
- Buzdolabı
- Kuru erzak dolabı
- Kuru baklagiller
- Süt ürünleri
- Sebze meyveler
- Et ürünleri

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Çalışma ortamında kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza etmeyi öğreneceğim.
- Çalışma alanında çapraz bulaşmaya yönelik tedbirleri almayı öğreneceğim.
- Açıkta bekletilmesi gereken gıdaları streç filmle kapatmayı öğreneceğim.
- Gıdaları saklama koşullarına uygun olan kaplara koymayı öğreneceğim.
- Gıdaları saklama koşullarına uygun olan dolaplara yerleştirmeyi öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Gıda Hijyenini Sağlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek gıda hijyenini sağlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Çalışma ortamındaki kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza et.
	2. Çalışma alanındaki çapraz bulaşmaya yönelik tedbirleri al.
	3. Açıkta bekletilmesi gereken gıdaları streç filmle kapat.

Basamaklar	Yönerge
	3. Gıdaları saklama koşullarına uygun olan kaplara koy.
	4. Gıdaları saklama koşullarına uygun olan dolaplara yerleştir.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Gıda Hijyenini Eşleyerek Sağlıyorum.

Gıda hijyenini sağlamak için yapmam gerekenleri beceri basamaklarıyla eşleştireceğim.



Gıdaları saklama koşullarına uygun olan dolaplara yerleştiriyorum.



Açıktaki bekletilmesi gereken gıdaları streç filmle kapatıyorum.



Gıdaları saklama koşullarına uygun olan kaplara koyuyorum.



Çalışma ortamındaki kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza ediyorum.



Çalışma alanındaki çapraz bulaşmaya yönelik tedbirleri alıyorum.

► Etkinlik 2: Hangi Dolapta?

Ürünleri uygun dolaplara yerleştireceğim. Hangi dolapta olmalıysa onu işaretleyeceğim.



Ürünler

- Domates
- Yoğurt
- Yüzey temizleyici
- Makarna
- Tuz
- Bulaşık deterjanı
- Yumurta
- Şeker
- Çamaşır suyu
- Pişmiş yemekler
- Ekmek
- Marul
- Elma
- Çiğ et

► Etkinlik 3: Evet-Hayır Etkinliği

Aşağıdaki cümleleri okuyup, üzerine düşünerek uygun ifadeyi seçeceğim.

Sorular	Evet	Hayır
Yiyeceklerle temizlik malzemeleri aynı dolapta saklanır mı?		
Kirli tezgâhta yiyecek hazırlanır mı?		
Son kullanma tarihi geçen bir süt kullanılır mı?		
Kuru baklagiller kilerde saklanır mı?		
Çiğ et doğranan kesme tahtasında sebze doğranır mı?		
Deterjanları saklamak için gıdalardan farklı dolap kullanılır mı?		
Yiyecekler, üzeri streç film ile kapatılarak saklanır mı?		
Erzaklar, saklama kabına konularak muhafaza edilir mi?		
Peynir kilerde saklanır mı?		

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Çalışma ortamındaki kimyasallar ile gıdaları ayrı ortamlarda muhafaza ettim.				
2.	Çalışma alanındaki çapraz bulaşmaya yönelik tedbirleri aldım.				
3.	Açıktaki bekletilmesi gereken gıdaları streç filmle kapattım.				
4.	Gıdaları saklama koşullarına uygun olan kaplara koydum.				
5.	Gıdaları saklama koşullarına uygun olan dolaplara yerleştirdim.				

1

Öğrenme Zamanı Mutfakta Kullanılan Makineleri Öğreniyorum



- Bu etkinlikte mutfakta kullanılan makineleri öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Fırın (ankastre, set üstü, konveksiyonlu)
- Buzdolabı
- Derin dondurucu
- Bulaşık makinesi
- Mikrodalga fırın
- Elektrikli ocak/İndüksiyon ocak
- Havalandırma davlumbazı/Aspiratör

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Mutfakta kullanılan makineleri göstereceğim.
- Mutfakta kullanılan makinelerin isimlerini söyleyeceğim.
- Farklı makineler arasından mutfakta kullanılanları göstereceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Mutfakta Kullanılan Makineleri Gösteriyorum.
Noktalı alanlara ismi verilen makinenin numarasını yazalım.

Buzdolabı	Aspiratör	Mikrodalga Fırın	Ocak
Derin Dondurucu	Bulaşık Makinesi	Fırın	Mini Fırın



5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Mutfakta Kullanılan Makineleri Tanıyorum.
Mutfakta kullanılan makineleri çizgi çizerek eşleştireceğim.

Mini Fırını

Mikrodalga
FırınDerin
DondurucuDavlumbaz/
Aspiratör

Ocak

Fırın

Buzdolabı

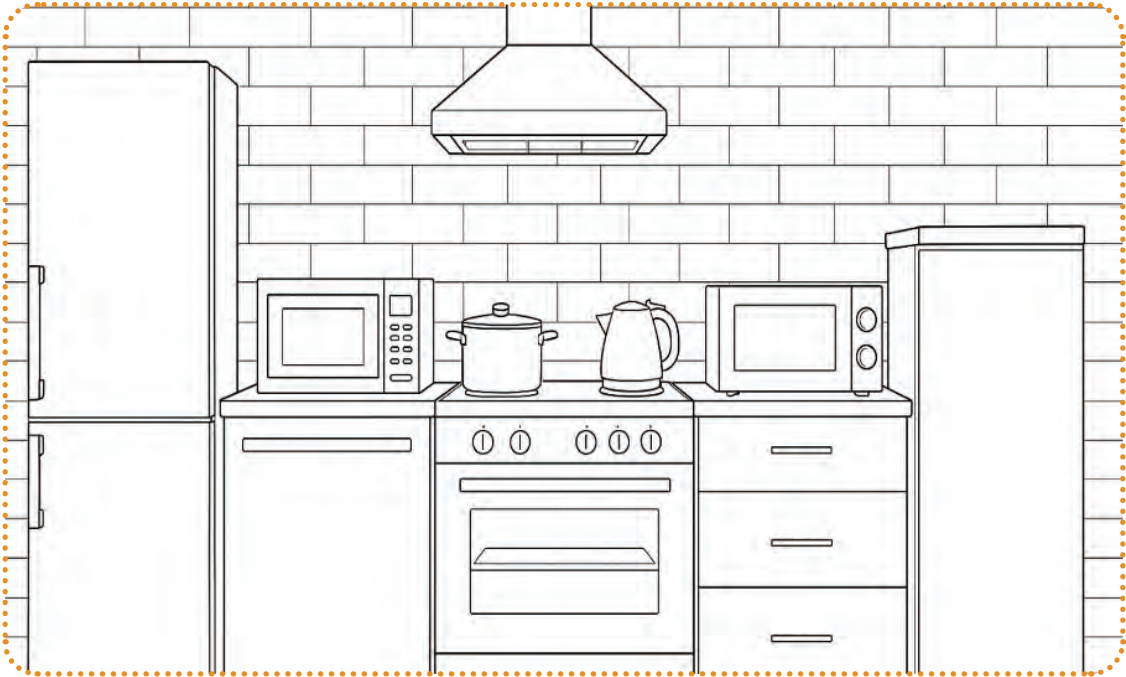
Derin
Dondurucu

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Renkli Makineler

Aşağıda her bir mutfak makinesi farklı renkte kutucuklara yerleştirilmiş. Mutfakta kullanılan makineleri bu renklere göre boyayacağım.

Davumbaz/Aspiratör	Derin Dondurucu	Mikrodalga Fırın	Mini Fırın
Ocak	Fırın	Buzdolabı	Bulaşık Makinası



► Etkinlik 3: Mutfakta Kullanılanları İşaretliyorum
Aşağıdaki cümleleri okuyup, üzerine düşünerek uygun ifadeyi seçeceğim.

Aşağıdaki makineleri inceleyeceğim ve mutfakta kullanılıyorsa kutucuğa '✓', kullanılmıyorsa '✗' işareti koyacağım.		
Mutfakta Kullanılan Makineler	✓	✗
– Aspiratör		
– Ocak		
– Televizyon		
– Buzdolabı		
– Ütü		
– Fırın		
– Elektrikli süpürge		
– Fırın		
– Bulaşık makinesi		
– Mikrodalga		
– Bilgisayar		

6

Kendimi Değerlendiriyorum



- Aşağıdaki boşlukları uygun numaraları yazarak neler öğrendiğimi değerlendiriyorum.



- Buzdolabını ____ numarada görüyorum.
► Derin dondurucuyu ____ numarada görüyorum.
► Ocağı ____ numarada görüyorum.
► Fırını ____ numarada görüyorum.
► Mikrodalgayı ____ numarada görüyorum.
► Mini fırını ____ numarada görüyorum.
► Davlumbaz/Aspiratörü ____ numarada görüyorum.
► Bulaşık makinesini ____ numarada görüyorum.

1

Öğrenme Zamanı Mutfakta Kullanılan Küçük Ev Aletlerini Tanıyorum



- Bu etkinlikte mutfakta kullanılan küçük ev aletlerini öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Mikser
- Blender
- Rondo
- Kettle
- Narenciye sıkacağı
- Yumurta haşlama makinesi
- Tost makinesi

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Mutfakta kullanılan küçük ev aletlerini göstereceğim.
- Mutfakta kullanılan küçük ev aletlerinin isimlerini söyleyeceğim.
- Farklı küçük ev aletlerini arasından mutfakta kullanılanları göstereceğim.

4

Adım Adım Yapalım



- Etkinlik 1: Mutfakta Kullanılan Küçük Ev Aletlerini Tanıyorum
Aşağıdaki görselleri isimleri ile eşleyelim.



Mikser



Rondo



Tost Makinası



Narenciye Sıkacağı



Kahve Makinası



Kettle (Su Isıtıcı)



Yumurta Haşlama
Makinası



Blender

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Mutfakta Kullanılan Küçük Ev Aletlerinin İsimleri
Noktalı alanlara mutfakta kullanılan küçük ev aletlerinin isimlerini yazacağım.



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

► Etkinlik 2: Mutfakta Küçük Ev Aletlerini Bulma
Aşağıdaki görselde yer alan mutfakta kullanılan küçük ev aletlerini yuvarlak içerisine alacağım.



► Etkinlik 3: Mutfakta kullanılan küçük ev aletlerinin isimleri
Aşağıdaki sorularda verilen göreve uygun küçük ev aletini seçerek numarasını yazacağım.



1. Soru: Portakalın suyunu çıkarmak istiyoruz. Hangi aleti kullanmalıyız?

Cevap:.....

2. Soru: Kek karışımını çırpma için hangi küçük mutfak aletini kullanırız?

Cevap:.....

3. Soru: Çorba yaparken sebzeleri ezmek istiyoruz. Hangi alet bize yardım eder?

Cevap:.....

4. Soru: Soğanı hızlıca doğramak istiyoruz. Hangi aleti seçmeliyiz?

Cevap:.....

5. Soru: Kahve yapmak istersek hangi aleti kullanırız?

Cevap:.....

6. Soru: Ekmekleri ısıtıp araya peynir koyarak nefis bir tost yapmak istiyoruz. Hangi aleti kullanırız?

Cevap:.....

7. Soru: Çay yapmak için önce su kaynatmamız gerekiyor. Hangi aleti kullanmalıyız?

Cevap:.....

8. Soru: Yumurtayı kabuğuyla pişirmek istiyoruz. Hangi küçük aleti kullanırız?

Cevap:.....

► Etkinlik 4: Mutfakta Kullanılan Küçük Ev Aletlerini Seçme

Aşağıdaki makineleri inceleyeceğim ve mutfakta kullanılıyorsa kutucuğa '✓', kullanılmıyorsa '✗' işareti koyacağım.

Mutfakta Kullanılan Küçük Ev Aletleri	✓	✗
Blender		
Saç kurutma makinesi		
El mikseri		
Oyuncak araba		
Kettle		
Narenciye sıkacağı		
Elektrikli süpürge		
Mikser		
Hamur makinası		
Yumurta haşlama makinesi		
Kahve makinası		
Tost makinası		

6

Kendimi Değerlendiriyorum



- Aşağıdaki mutfakta kullanılan küçük ev aletleri ile ilgili tabloyu doldurarak öğrendiklerimi değerlendiriyorum.

Mutfakta kullanılan servis araçlarını gösterdim.	Evet gösterdim.	Hayır gösteremedim.	Yardımla gösterdim.
Blender			
El mikseri			
Kettle			
Narenciye sıkacağı			
Mikser			
Kahve makinası			
Hamur makinası			
Tost makinası			
Yumurta haşlama makinesi			

1

Öğrenme Zamanı Mutfak ve Servis Araç Gerecini Öğreniyorum



- Bu etkinlikte kullandığımız mutfak ve servis araçlarını öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Tencere
- Tava
- Kepçe
- Çatal
- Kaşık
- Bıçak
- Ekmek bıçağı
- Spatula
- Çırpma teli
- Servis maşası
- Kevgir
- Süzgeç
- Tepsi
- Sürahi

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Mutfak ve servis araçlarını göstereceğim.
- Mutfak ve servis araçlarının isimlerini söyleyeceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Mutfak ve Servis Araçlarını Tanıyorum
Aşağıdaki tabloda yer alan görsellerin altına isimlerini yazalım.



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Araçları Görselleri ile Eşleştiriyorum.
Aşağıdaki resimlerdeki araçlarla isimlerini eşleştireceğim.

		
	Tencere	
	Tava	
	Kepçe	
	Çatal	
	Kaşık	
	Bıçak	
	Ekmek bıçağı	
	Spatula	
	Çırpma teli	
	Servis maşası	
	Kevgir	
	Süzgeç	
	Tepsi	
	Sürahi	
		

► Etkinlik 2: Doğru Olanı İşaretliyorum!
Resimdeki görselleri ok çizerek işaretleyeceğim.

1. Çorba servisi yapmak için hangisi kullanılır?

2. Salata almak için hangisi doğrudur?

3. Makarna süzmek için hangisini kullanırsınız?

4. Bardakları taşımak için hangisini kullanırsınız?

5. Yemeği hangisinin içinde pişiririz?



► Etkinlik 3: Boyama Sayfam
Mutfak ve servis araçlarını gösterilen renkte boyayacağım.

Tepsi	Tencere	Tava	Kevgir	Süzgeç
Çatal	Bıçak	Kaşık	Kepçe	Sürahi



6

Kendimi Değerlendiriyorum



- Aşağıdaki resimde bulunan mutfak servis araçlarını tablodaki sıraya göre doldurarak öğrendiklerimi değerlendiriyorum.



Mutfakta kullanılan servis araçlarını gösterdim.	Evet gösterdim.	Hayır gösteremedim.	Yardımla gösterdim.
Tencere			
Tava			
Kepçe			
Kevgir			
Kaşık			
Bıçak			
Çatal			

Mutfakta kullanılan servis araçlarını gösterdim.	Evet gösterdim.	Hayır gösteremedim.	Yardımla gösterdim.
Tepsi			
Sûrahi			
Servis maşası			
Spatula			
Ekmek bıçağı			
Çırpma teli			

1

Öğrenme Zamanı Temel Besin Gruplarını Tanıyorum



- Bu etkinlikte temel besin gruplarını ve içerdiği besinleri öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Besin grubu görsel kartları
- Besin isimleri ve resimlerinin olduğu kartlar
- Defter, kalem, boya kalemleri
- Gerçek nesne (yiyecek gruplarından örnekler)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Temel besin gruplarının adını öğreneceğim.
- Temel besin gruplarının adını yazmayı öğreneceğim.
- Temel besin gruplarına örnekler vereceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Hangi Grupta?
Tablodaki ifadelerin hangi besin grubuna ait olduklarını yazalım.

Yoğurt	
Mercimek	
Elma	
Ekmek	
Peynir	
Ispanak	
Yumurta	
Tavuk	
Süt	
Makarna	

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Besinlerin Gruplarına Uygun Renklerde Boyuyorum
Aşağıda besin gruplarına göre belirlenen renkleri inceleyeceğim. Resimdeki yiyecekleri besin gruplarına uygun olarak boyayacağım.



Süt Grubu



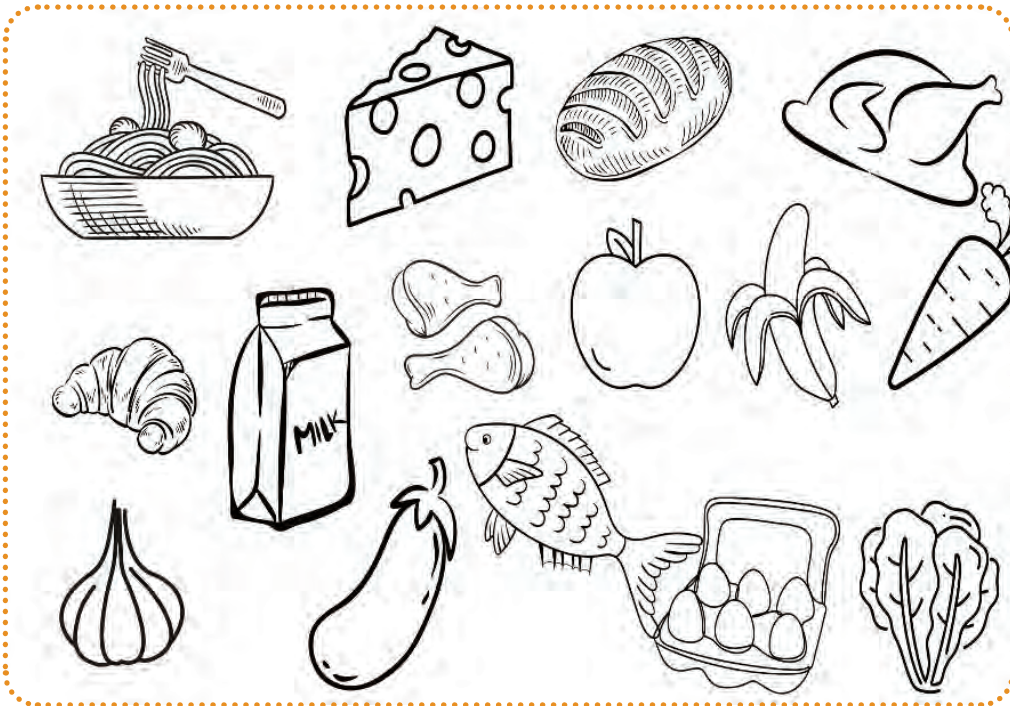
Et Grubu



Tahıl Grubu



Sebzeler ve Meyveler Grubu



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Besin Gruplarının İsimleri
Resimlerdeki ürünlerin hangi besin grubunda yer aldığını yazacağım.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Besin Grupları Örneklerim
Aşağıda besin gruplarına yer verilmiştir. Ben de her gruba üçer örnek vereceğim.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ GRUBU	ET, YUMURTA KURU BAKLAGİLLER GRUBU
SEBZE VE MEYVE GRUBU	TAHİL GRUBU

6

Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki soruları yanıtlayarak neler öğrendiğimi değerlendiriyorum.

Soru: Hangisi besin grupları arasında yer **almaz**?

- A) Sebze meyve grubu
- B) Süt ve süt ürünleri grubu
- C) Vitaminler grubu
- D) Tahıl grubu

Soru: Hangisi süt ve süt ürünleri grubunda yer alır?

- A) Pırasa
- B) Ayrar
- C) Makarna
- D) Balık

Soru: Nohut ve kuru fasulye hangi besin grubunda yer alır?

- A) Sebze meyve grubu
- B) Süt ve süt ürünleri grubu
- C) Et, yumurta, kuru baklagiller grubu
- D) Tahıl grubu

1

Öğrenme Zamanı Yeterli ve Dengeli Beslenmenin Önemini Öğreniyorum



- Bu etkinlikte yeterli ve dengeli beslenmenin önemini öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Besin grubu görselleri
- Yiyecek içecek görselleri
- Örnek tabak çizimleri
- Kalem
- Boya
- Kes-yapıştır kartları

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Yeterli ve dengeli beslenmenin önemini öğreneceğim.
- Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde süt ve süt ürünleri grubundan besin tüketilmesi gerektiğini öğreneceğim.
- Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde et, yumurta, kuru baklagiller grubundan besin tüketilmesi gerektiğini öğreneceğim.
- Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde meyve ve sebze grubundan besin tüketilmesi gerektiğini öğreneceğim.
- Yeterli ve dengeli beslenme için her öğünde tahıl grubundan besin tüketilmesi gerektiğini öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım

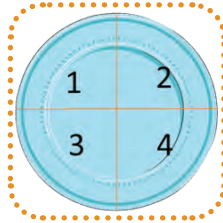


► Etkinlik 1: Dengeli Tabak Oluşturuyorum
Aşağıda yer alan 4 temel besin grubundaki yiyecekleri inceleyerek altında yer alan 4 gruba yazalım



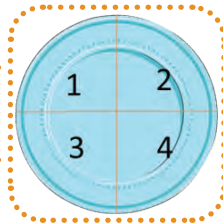
Yanda verilen besin gruplarından en az birer tane besin alarak öğünler için tabak hazırla. Ayrılan bölümlere besinlerin isimlerini yaz ya da resmini çiz.

Kahvaltı Tabağı



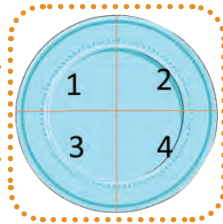
1.
2.
3.
4.

Öğle Yemeği
Tabağı



1.
2.
3.
4.

Akşam Yemeği
Tabağı



1.
2.
3.
4.

► Etkinlik 2: Doğru mu? Yanlış mı?

Aşağıdaki cümlelerin başına doğruysa (D) yanlışsa (Y) yazacağım.

- () Her öğünde sadece sebze yemek yeterlidir.
- () Et ve yumurta vücudumuzu güçlendirir.
- () Meyve ve sebzeler vitamin kaynağıdır.
- () Bir öğünde sadece makarna yiyebilirim.
- () Süt ürünleri kemiklerimizi güçlendirir.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Hangi Besin Grubu?

Aşağıda yer alan yiyeceklerin hangi besin grubuna ait olduğunu yazacağım.

1. Yoğurt: _____
2. Tavuk: _____
3. Elma: _____
4. Ekmek: _____
5. Fasulye: _____

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Hangi Grubu Unuttum?

Görsellerdeki eksik grubu tespit edeceğim. Görseldeki tabakta hangi besin grubundan besin eksikse altındaki noktalı alana yazarak tamamlayacağım.



ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Günlük Menü Planlıyorum.

Bu etkinlikte kendim için bir günlük dengeli ve sağlıklı yemek menüsü hazırlayacağım. Her öğünde 4 temel besin grubundan yiyecek olmasına dikkat edeceğim.

Sabah Kahvaltısı: 1 _____ 2 _____

3 _____ 4 _____

Öğle Yemeği: 1 _____ 2 _____

3 _____ 4 _____

Akşam Yemeği: 1 _____ 2 _____

3 _____ 4 _____



Kendimi Değerlendiriyorum



► Aşağıdaki ifadelerde yer alan boşlukları doğru doldurarak kendimi değerlendiriyorum.

dengeli

hızlı

yeterli

güzel

1. Vücudumuzun her gün ihtiyacı kadar olan yemek _____ beslenme anlamına gelir.
2. Her öğünümüzde sadece tek çeşit besine değil, her besin grubundan yiyeceklere tabağımızda yer vermemiz gerekir. İfadesi _____ beslenmeyi açıklar.

► Aşağıdaki soruları yanıtlayarak neler öğrendiğimi değerlendiriyorum.

1. Hangisi tahıl grubunda yer alan bir besindir.
A) Çilek
B) Süt
C) Ekmek
D) Balık
2. Kahvaltı tabağında yumurta, zeytin, peynir, domates ve salatalık söğüşüne yer verdim. Hangi besin grubuna yer vermeyi unuttum.
A) Süt ve süt ürünleri grubu
B) Et, yumurta, kuru baklagiller grubu
C) Sebze ve meyve grubu
D) Tahıl grubu

1

Öğrenme Zamanı Yumurta Haşlamayı Öğreniyorum



- Bu etkinlikte nasıl yumurta haşlayacağımı öğreniyorum.

2

Araç Gecim



- Yumurta
- Tencere
- Su
- Tuz
- Ocak
- Kaşık
- Saat veya zamanlayıcı

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Yumurtaları yıkayacağım.
- Tencereye yumurtayı kırmadan koyacağım.
- Tencereye gerekli miktarda suyu ekleyeceğim.
- Tencereyi ocağın üzerine koyacağım.
- Tencerenin içine tuz atacağım.
- Ocağın altını açacağım.
- Yumurtayı istenen kıvama uygun haşlayacağım.

4

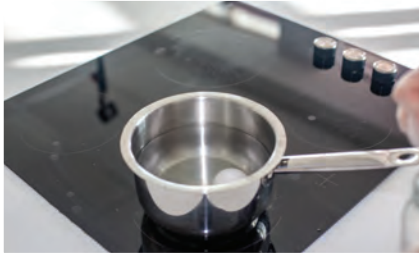
Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Yumurta Haşlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek yumurta haşlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Yumurta yı musluk altında dikkatlice yıka.
	2. Tencereye yumurtaları kırmadan yerleştir.
	3. Tencereye yumurtaların üzerini geçecek kadar su koy.
	4. Bir tutam tuz ekle.

Basamaklar	Yönerge
	5. Tencereyi ocağın üzerine yerleştir.
	6. Ocağın altını dikkatli şekilde aç.
	7. Yumurtaı istediğim kıvamda haşla.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Haşlanan Yumurtalar

Yumurta haşlama işlem basamaklarını sıralayacağım.

- | | |
|--------------------------------|---------|
| a. Yumurta'yı tencereye koydum | 1. |
| b. Yumurta'yı haşladım | 2. |
| c. Tuz attım | 3. |
| d. Ocağı açtım | 4. |
| e. Su ekledim | 5. |
| f. Yumurta'yı yıkadım | 6. |



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Eksik Kelimeyi Tamamla.

Aşağıdaki cümlelerde yer alan boşlukları uygun kelimelerle dolduracağım.

tuz

ocağın

yıkamak

dakika

su

1. Yumurta'yı tencereye koymadan önce onu _____ gerekir.
2. Tencereye yumurtalar koyulduktan sonra üzerine _____ eklenir.
3. Suyu biraz _____ atılır ki yumurta kolay soyulsun.
4. Tencere _____ üzerine konur ve ocağın altı açılır.
5. Yumurta'yı istediğimiz kıvamda haşlamak için _____ tutmamız gerekir.

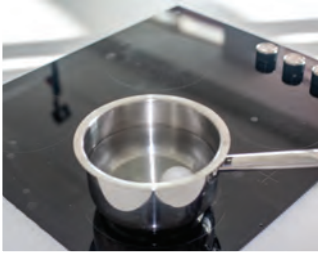
6

Kendimi Değerlendiriyorum



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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Yumurta yı haşlamak için hangi malzemelerin gerekli olduğunu söyledim.				
2.	Yumurtaları yıkadım.				
3.	Tencereye yumurtayı kırmadan koydum.				
4.	Tencereye gerekli miktarda suyu ekledim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Tencereyi ocağın üzerine koydum.				
8.	Tencerenin içine tuz attım.				
7.	Ocağın altını açtım.				
8.	Yumurta yı istenen kıvama uygun haşladım.				

1

Öğrenme Zamanı Kahvaltı Tabakı Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte kahvaltı tabakı hazırlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Domates
- Salatalık
- Zeytin
- Peynir
- Tereyağı
- Haşlanmış yumurta
- Reçel
- Bal
- Bıçak
- Ekmek dilimleri
- Servis tabakı
- Peçete

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Kahvaltılık malzemeleri doğramayı öğreneceğim.
- Doğranan malzemeleri kahvaltı tabağına yerleştirmeyi öğreneceğim.
- Diğer kahvaltılık ürünleri tabağına dizmeyi öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Kahvaltı Tabacı Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek kahvaltı tabacı hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Kahvaltı için gereken malzemeleri hazırla.
	2. Domates ve salatalıkları musluğun altında yıkayarak temizle.
	3. Domates ve salatalıkları dikkatlice küçük dilimler şeklinde doğra.

Basamaklar	Yönerge
	4. Dilimlediğın sebzeleri tabağı düzenli biçimde koy.
	5. Zeytin, peynir ve diğır malzemeleri tabağı özenle diz.
	6. Temizlik ve hijyen kurallarına dikkat et.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Uygun Olanları Seçiyorum.

Aşağıdaki yiyecekleri “kahvaltıya uygun” ya da “uygun değil” olarak işaretleyeceğim.

Görsel	Yiyecek	Uygun	Uygun Değil
	Reçel		
	Kebap		
	Zeytin		
	Dondurma		
	Peynir		
	Salatalık		
	Makarna		
	Yumurta		
	Domates		

► Etkinlik 2: Kahvaltı Tabağını Hazırlıyorum.
Kahvaltı hazırlamanın yönergeleriyle görsellerini eşleştireceğim.

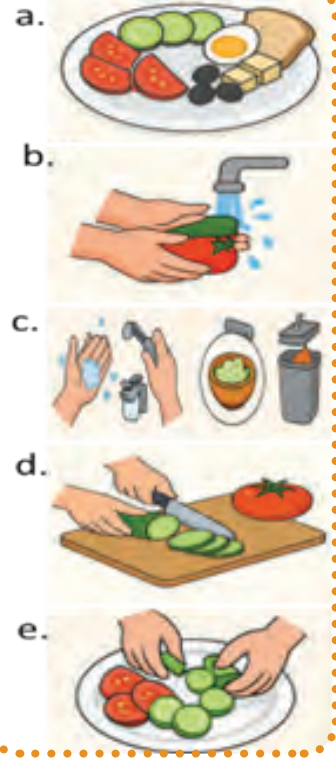
Domates ve salatalığı yıka.

Domates ve salatalıkları doğra.

Doğradığın sebzeleri tabağa diz.

Zeytin, peynir ve diğer malzemeleri
tabağa diz.

Temizlik ve hijyen kurallarına dikkat
et.



6

Kendimi Değerlendiriyorum



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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Kahvaltı için gereken malzemeleri hazırladım.				
2.	Domates ve salatalıkları musluğun altında iyice yıkadım.				
3.	Domates ve salatalıkları dikkatlice küçük dilimler şeklinde doğradım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
4.	Dilimlediğim sebzeleri tabağa düzenli biçimde koydum.				
5.	Tabağımı düzenli ve güzel şekilde hazırladım.				
6.	Temizlik ve hijyen kurallarına dikkat ettim.				

1

Öğrenme Zamanı Tost Yapmayı Öğreniyorum



- Bu etkinlikte tost yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Tost makinesi
- Tost ekmeği
- Kaşar peyniri, sucuk, domates vb.
- Yağ, bıçak, ve servis tabağı

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Tost makinesini güvenlik önlemlerini alarak çalıştıracam.
- Isı düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getireceğim.
- Tost makinesini yağlayacağım
- Tost ekmeklerini gereken şekilde tost makinesine dizeceğim.
- Tost ekmeğini uygun sürede ısıtacağım.
- Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi doğrayacağım.
- Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi elimi yakmadan dizeceğim.
- Ekmeğin üzerindeki malzemeyi pişireceğim.
- Üzerine ekmeği kapatacağım.
- Ekmeğin üzerini bıçak yardımıyla yağlayacağım.
- Tostu pişireceğim.
- Pişen tostı servis tabağına elimi yakmadan alacağım.
- İş biten tost makinasını güvenli şekilde kapatacağım.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Tost Yapıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek tost yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Tost makinesini, fişini takıp düğmeye basarak çalıştır.
	2. Isı düğmesini uygun konuma getir.
	3. Tost makinesini yağla.
	4. Ekmekleri tost makinesine dikkatlice koy.

Basamaklar	Yönerge
	5. Ekmeklerin altlarını kızart.
	6. Malzemeleri doğra.
	7. Malzemeleri ekmeğin üzerine koy.
	8. Malzemeleri pişir.

Basamaklar	Yönerge
	9. Pişen malzemelerin üst ekmeğini kapat
	10. Ekmeğin üstünü yağla.
	11. Tost makinesini kapa ve biraz bekle.
	12. Tabaka koy.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Tost Yaparken Kullanacağım Araç ve Malzemeleri Tanıyorum.

Aşağıdaki görsellere bakacak ve tost yaparken kullandığımız malzemelerin yanındaki kutucuğu işaretleyeceğim.



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Adım Adım Tost Yapıyorum.

Aşağıda verilen tost yapım aşamalarını numaralandırarak sıralayacağım.

- (__) Isı düğmesini pişireceği malzemeye uygun konuma getiriyorum.
- (__) Tostu pişiriyorum.
- (1) Tost makinesini fişe takıyorum ve çalıştırıyorum.
- (__) Tost ekmeklerini tost makinesine diziyorum.
- (__) Tost ekmeğini uygun süre ısıtıyorum.
- (__) Tost makinesinin yüzeyini biraz yağlıyorum.
- (__) Ekmeğin üzerindeki malzemeyi pişiriyorum.
- (__) Üzerine ekmeği kapatıyorum.
- (__) Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi diziyorum.
- (__) Pişen tost servis tabağına koyuyorum.
- (__) Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi doğruyorum.
- (__) Ekmeğin üzerini bıçak yardımıyla yağlıyorum.

► Etkinlik 3: Şimdi Eşleştiriyorum!

Aşağıda verilen tost yapım aşamalarının resimlerini doğru sıralama ile eşleştireceğim.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Tost makinesini fişini takip düğmesine basarak çalıştırdım.				
2.	Isı düğmesini uygun konuma getirdim.				
3.	Tost makinesini yağladım.				
4.	Ekmekleri tost makinesine dikkatlice dizdim				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Ekmeklerin altlarını kızarttım.				
6.	Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeleri doğradım.				
7.	Tost ekmeklerinin üzerine pişirilecek malzemeyi dizdim.				
8.	Üstten peynirler eriyene kadar biraz ısı verdim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
9.	Üzerine ekmeği kapattım.				
10.	Ekmeğin üzerini bıçak yardımıyla yağladım.				
11.	Tostu pişirdim.				
12.	Pişen tostı servis tabağına koydum.				

1

Öğrenme Zamanı Sebzeleri Ayıklıyorum



- Bu etkinlikte sebzeleri ayıklamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Kesme tahtası
- Bıçak
- Sebze soyacağı
- Süzgeç /Tel sepet
- Büyük kâse
- Marul
- Maydanoz
- Taze barbunya
- Taze soğan

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Sebzeleri ambalajlarından çıkarmayı öğreneceğim.
- Sebzelerin çürük kısımlarını uygun araç gereçle kesmeyi öğreneceğim.
- Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını ayıklamayı öğreneceğim.
- Köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla kesmeyi öğreneceğim.
- Kabuklu sebzeleri kabuklarından ayıklamayı öğreneceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Sebzeleri Ayıklıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek sebzeleri ayıklayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Sebzeleri ambalajından (poşet, vakum, file vs.) çıkar.
	2. Sebzelerin çürük kısımlarını kes.
	3. Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını ayıkla.

Basamaklar	Yönerge
	4. Köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla kes.
	5. Kabuklu sebzeleri kabuklarından ayıkla.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Sebzeleri Ayıklıyorum
Sebzeleri ayıklama adımlarını, beceri basamaklarıyla eşleştireceğim.

Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını ayıkla.



Köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla kes



Kabuklu sebzeleri kabuklarından ayıkla.



Sebzeleri ambalajından çıkar.



Sebzelerin çürük kısımlarını kes.



► Etkinlik 2: Feride Teyze'nin Mutfağı
Aşağıdaki öyküde boşlukları uygun kelimelerle dolduracağım.

patlıcanları

sebzelerin

kılçıklarını

çekirdekli kısmını

kabuklarını

kaynar

alacalı

çürük



Feride Teyzenin Mutfağı

Her sabah olduğu gibi, Feride Teyzenin mutfağında hummalı bir hazırlık başladı. Bu hazırlığın en önemli kısmı ise ayıklanmasıydı. Feride Teyze buna çok önem verirdi. Bugün menüde türlü vardı. Sepetinden iri, toprağı üstünde kalmış domatesler, patlıcanlar, yemyeşil kabaklar ve fasulyeler çıkardı. Mutfak, birden bahçe kokusuyla doldu.

Önce aldı eline. Onların parlak mor kabuklarını inceledi, saplarını nazikçe ayırdı, soydu. Her birinin içini kontrol ettikten sonra, olanları kenara ayırırdı.

Sonra sıra kabaklara geldi. Onların pürüzsüz yüzeylerini kontrol etti. Kabağı keserken çıkan hışırtı, sanki bahçenin kendi sesiydi. Feride teyze, kabağın kısmını ustaca çıkardı, etli ve sulu kısımlarını yemeğe ayırdı.

Fasulyeler ise bu orkestranın en narin üyeleri idi. Onları tek tek ayıklarken, temizlerken çok hassas davrandı. Her bir fasulyenin çıt sesi, taze olduğunu müjdeledi. Bu sesler, onun içini huzurla doldururdu.

Domatesler ise tüm bu sürecin taçlandığı anlardı. Mis gibi kokularıyla mutfağı sardılar. Feride Teyze, domateslerin soymak için onları suya attı, sonra buzlu suya aldı. Bu pratik yöntemle kabuklar kolayca ayrıldı.

Tüm bu ayıklama seremonisi bittiğinde, tezgâh rengarenk sebzelerle dolup taştı, mutfağı ise mis gibi taze kokular sardı.

Feride Teyze, bu hazırlığın sadece bir yemek yapmak olmadığını bilirdi. O, toprağın bereketine saygı duyuyor, her bir sebzeye dokunarak onlarla bağ kuruyor ve sofrasına sadece lezzeti değil, aynı zamanda emeğini ve sevgisini de katıyordu. Dolayısıyla yemekleri de çok lezzetli oluyordu.

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Sebzeleri ambalajından (poşet, vakum, file vs.) çıkardım.				
2.	Sebzelerin çürük kısımlarını kestim.				
3.	Sebzelerin kullanılmayacak kısımlarını ayıkladım.				
4.	Köklü sebzelerin köklerini bıçak yardımıyla kestim.				
5.	Kabuklu sebzeleri kabuklarından ayıkladım.				

1

Öğrenme Zamanı Sebzeleri Doğruyorum



- Bu etkinlikte sebzeleri farklı teknikler ile doğramayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Doğrama tahtası
- Doğrama bıçağı
- Büyük kâse (sebzelerin biriktirilmesi için)
- Domates, havuç, salatalık, patates vb. sebzeler
- Süzgeç (yıkamış sebzeleri koymak için)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Yıkamış sebzeleri doğrama tezgâhına getirmeyi öğreneceğim.
- Sebzeleri kibrit çöpü (jülyen) doğrama tekniğiyle doğramayı öğreneceğim.
- Sebzeleri toplu iğne başı (brunoise) doğrama tekniğiyle doğramayı öğreneceğim.
- Sebzeleri zar doğrama (dice, macedoine) tekniğiyle doğramayı öğreneceğim.
- Sebzeleri parmak şeklinde (batonet) doğrama tekniğiyle doğramayı öğreneceğim.
- Sebzeleri halka (vichy) doğrama tekniğiyle doğramayı öğreneceğim.
- Sebzeleri iri parçalı (mirpoix) doğrama tekniğiyle doğramayı öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Sebzeleri Farklı Tekniklerle Doğruyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek sebzeleri doğrayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Yıkanmış sebzeleri doğrama tezgâhına getir.
	2. Sebzeleri kibrit çöpü (jülyen) inceliğinde ince, uzun ve birbirine eşit şeritler hâlinde kes.
	3. Jülyen kestiğin sebzeleri çok küçük, eşit küpler halinde (brunoise) doğra.
	4. Brunoise tekniğine göre daha büyük, eşit küpler halinde (zar, dice, macedoine) doğra.

Basamaklar	Yönerge
	5. Sebzeleri yuvarlak ve eşit kalınlıkta dilimler hâlinde (vichy) kes.
	6. Batonnet tekniğine göre parmak kalınlığında çubuklar hâlinde kes.
	7. Karışık sebzeleri iri ve birbirine yakın boyutlarda (mirepoix) doğra.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Sebzeleri Doğruyorum
Sebzeleri doğrama tekniklerini, görselleriyle eşleştireceğim.

1. Kibrit çöpü (jülyen)



2. Toplu iğne başı (brunoise) doğrama



3. Zar (dice, macedoine) doğrama



4. Parmak şeklinde (batonet) doğrama



5. İri Parçalı (Mire poix) doğrama



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Doğru mu? Yanlış mı?

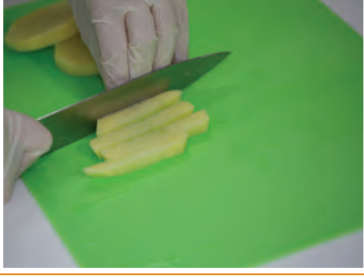
Aşağıdaki ifadeleri okuyacağım, doğru olanların başına (D) yanlış olanların başına (Y) yazacağım.

- (.....) Vichy doğrama tekniğinde sebzeler halka şeklinde doğranır.
(.....) Brunoise doğrama iri parçalara ayırmayı ifade eder.
(.....) Jülyen tekniğinde sebzeler ince şeritler halinde kesilir.
(.....) Batonnet doğrama tekniği, parmak patates doğramak için idealdir.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: İsimlerini Yazıyorum

Aşağıdaki doğrama tekniklerinin isimlerini boşluklara yazacağım.

Parmak Şeklinde (batonnet) doğrama	Kibrit çöpü (jülyen) doğrama	İri parçalı (mirpoix) doğrama	Zar şoğrama (dice, macedoine) doğrama	Halka (vichy) doğrama	Toplu iğne başı (brunoise) doğrama
					
					

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Yıkanmış sebzeleri doğrama tezgâhına getirdim.				
2.	Sebzeleri kibrit çöpü inceliğinde, Jülyen doğradım.				
3.	Jülyen kestiğim sebzeleri toplu iğne başı (brunoise) doğradım.				
4.	Kestiğim sebzeleri dice, macedoine tekniğiyle doğradım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Sebzeleri halka (vichy) doğradım.				
6.	Sebzeleri parmak şeklinde (batonet) doğradım.				
7.	Sebzeleri iri parçalı (mirpoix) doğradım.				

1

Öğrenme Zamanı Fırınlama Yöntemiyle Pişirme Yapıyorum



- Bu etkinlikte fırınlama yöntemiyle pişirme yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Eldiven
- Fırın
- Fırın tepsisi
- Süzgeç
- Bıçak
- Derin kâse (iki adet)
- Sebze soyucu bıçak
- Isı koruyucu eldiven
- Pişirme kâğıdı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Orta boy 5 adet patates
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Fırının program düğmesini pişireceğim malzemeye uygun konuma getirmeyi öğreneceğim.
- Uygun fırın kabının içine malzemeleri yerleştirmeyi öğreneceğim.
- Kapağı fırının içine yerleştirmeyi öğreneceğim.
- Yiyecek pişene kadar beklemeyi öğreneceğim.
- Pişen yiyeceği ısı koruyucu eldiven yardımıyla çıkarmayı öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Fırında Patates Pişiriyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek fırınlama yöntemiyle pişirme yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Fırının program düğmesini uygun konuma (patates için 180 derece) getir.
	2. Karıştırma kabında patateslerin üzerine biraz yağ dök.
	3. Uygun fırın kabının içine dilimlenmiş patatesleri yerleştir.

Basamaklar	Yönerge
	4. Kabı fırının içine yerleştir.
	5. Patatesler pişene kadar bekler.
	6. Pişen patatesleri ısı koruyucu eldiven yardımıyla çıkar.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Görselleri Numaralarıyla Eşleştiriyorum

Biz fırında patates kızartması hazırladık. Şimdi ben de benzer adımları kullanarak fırında kabak kızartması hazırlayacağım. İşlem basamaklarını uygun numaralarla eşleştireceğim.

İşlem Basamağı	Görsel
Tepsiyi fırına sür.	
Kabakların üzerine yağı dök ve karıştır.	
Pişince ısı koruma eldivenini tak ve kabakları fırından al.	
Kabakları soy.	
Kabakları yuvarlak şekilde keserek derin kaseye al.	
Uygun fırın tepsisini seç ve üzerine pişirme kâğıdı ser.	
Fırını 180 °C dereceye ayarla.	
Kabakları tepsiye sırala.	
Fırını 30 dakika zamana ayarla.	
Kabakları yıka.	

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

► Etkinlik 2: Bulmaca

Şimdi de fırında yemek pişirme ile ilgili aşağıdaki bulmacayı çözeceğim.

BULMACA SORULARI

1. Pişirme kâğıdını üzerine serdiğimiz metal veya bor camdan yapılmış kap.
2. Patatesleri pişirirken fırını getirdiğimiz derece.
3. Tepsie dizdiğimiz patatesleri pişirmek için kullandığımız makina.
4. Fırından tepsiyi çıkarırken elimize giydığımız şey.

1

2

3

4

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Fırının program düğmesini uygun konuma (patates için 180 derece) getirdim.				
2.	Karıştırma kabında patateslerin üzerine biraz yağ döktüm.				
3.	Uygun fırın kabının içine dilimlenmiş patatesleri yerleştirdim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
4.	Kabı fırının içine yerleştirdim.				
5.	Patatesler pişene kadar (yaklaşık 30 dakika) bekledim.				
6.	Pişen patatesleri ısı koruyucu eldiven yardımıyla çıkardım.				

1

Öğrenme Zamanı Salata Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte sebzelerle salata yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Kesme tahtası
- Bıçak
- Rende
- Sebze soyacağı
- Süzgeç /Tel sepet
- Karıştırma kabı (büyük kâse)
- Salata kaşığı/Karıştırma kaşığı
- Limon sıkacağı
- Servis tabağı veya kâsesi
- Marul
- Domates
- Salatalık
- Havuç

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Yıkanmış sebzeleri doğrama tezgâhına getiriyorum.
- Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak soyuyorum.
- Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak doğruyorum.
- Sebzeleri gereken şekilde uygun araç gereç kullanarak rendeliyorum.
- Doğranmış/rendelenmiş sebzeleri gereken şekilde uygun bir kaptaki karıştırıyorum.
- Salata sosu ekliyorum.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Salata Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek salata hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Sebzeleri bol su ile yıka.
	2. Yıkanmış sebzeleri doğrama tezgâhına getir.
	3. Salatalıkları soy.
	4. Domatesi ve salatalıkları doğra.

Basamaklar	Yönerge
	5. Marulu elinle küçük parçalar olacak şekilde kopar.
	6. Doğradığın malzemeleri salata kâsesine koy.
	7. Zeytinyağı, limon ve tuz ile salata sosunu hazırla.
	8. Sosu salataya dök ve karıştır.
	9. Salata servisini yap.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Malzemeleri Eşleştiriyorum.

Aşağıda açıklaması yapılan araçlar var. Bu araçların sayı numaralarını uygun görselin altındaki kutucuğa yazacağım.

1. Sebze doğramak için kullanılan kesici araçtır.
2. Havuç gibi sebzeleri küçük parçalar halinde rendelemek için kullanılır.
3. Salatalığı soymak için kullanır.
4. Sebzeleri üzerinde doğrarız.
5. Sebzeleri yıkadıktan sonra süzmek için kullanılır.
6. Tüm doğranmış sebzeleri içinde karıştırmak için kullanılan büyük kaptır.
7. Limonu sıkarak suyunu çıkarmaya yarar.
8. Salatayı karıştırmak için kullanılır.

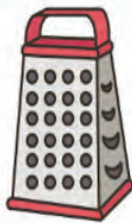












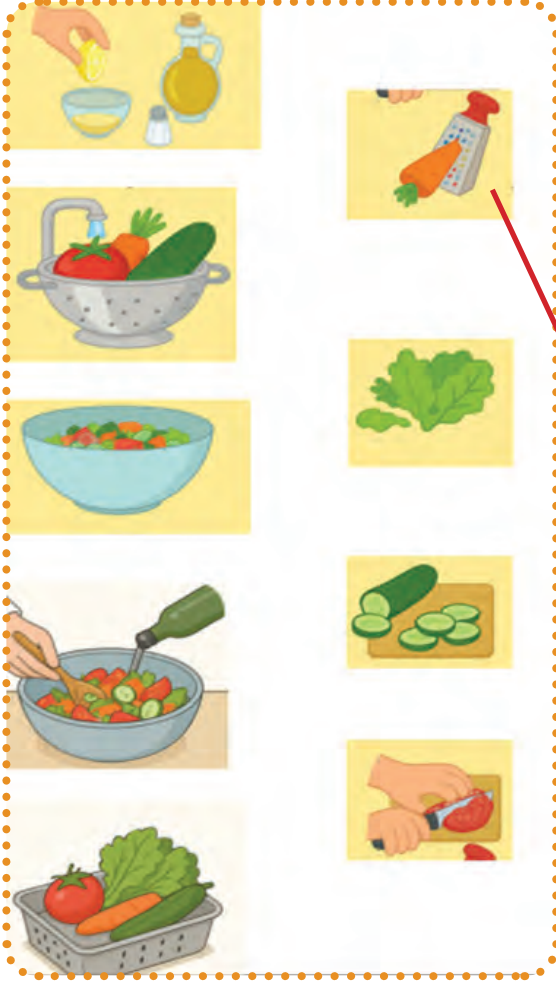




► Etkinlik 2: Salata Malzemelerini Boyuyorum
Salata hazırlarken kullandığımız malzemeleri seçerek uygun renklerde boyayacağım.



► Etkinlik 3: Eşleştirme Etkinliği
Salata hazırlama işlem basamaklarını görselleri ile eşleştireceğim.



Domates, salatalık, havuç ve marul musluğun altında bol su ile yıkanır.

Yıkanan sebzeler tezgâha getirilir.

Domates küp küp doğranır.

Salatalık soyulur ve küp küp doğranır.

Havuç rendelenir.

Marul doğranır.

Zeytinyağı, limon, tuz ile sos hazırlanır.

Hazırlanan sos doğranan sebzelere dökülür ve karıştırılır.

Servis tabağına alınarak servis edilir.

► Etkinlik 4: Boşlukları Dolduruyorum
Ayşe'nin öyküsündeki boşlukları uygun ifadelerle dolduracağım.

yıkamış

limon

soydu

karıştırdı

yağ

sosu

servis yaptı

Kâseye



Minik Ayşe, mutfakta annesine yardım etmeyi çok sevdi. Bugün de annesiyle birlikte nefis bir salata yapacaklardı. Önce Ayşe, minicik ellerini musluğun altında güzelce yıkadı. Sonra annesi, sebzeleri tezgâha dizdi. Kırmızı domatesler, yeşil salatalıklar, turuncu havuçlar Hepsı Ayşe'yi gülümsetiyordu.

Annesi soyulması gereken sebzeleri gösterdi. Ayşe dikkatlice salatalıkları Sonra annesiyle birlikte diğer sebzeleri minik minik doğradılar. Doğradıkları tüm sebzeleri kocaman bir koydular. Annesi salata sosunu hazırlamak için sıktı. Ayşe ise biraz ve tuz ekledi. Hazırladıkları salataya eklediler. Şimdi sıra karıştırmaya gelmişti. Ayşe, kaşığı aldı ve sebzeleri yavaş yavaş Bütün renkler birbirine karıştı, mis gibi kokular birbirine karıştı. Sonunda salata hazır! Ayşe, annesiyle birlikte hazırladıkları bu güzel salatayı sofraya götürdü. Herkesin tabağına özenle Kendi elleriyle yaptığı salatayı yemek çok güzeldi!

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Sebzeleri bol su ile yıkadım.				
2.	Yıkanmış sebzeleri doğrama tezgâhına getirdim.				
3.	Salatalıkları soydum.				
4.	Domatesi ve salatalıkları doğradım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Marulu elimle küçük parçalar olacak şekilde kopardım.				
6.	Doğradığım malzemeleri salata kasesine koydum.				
7.	Zeytinyağı, limon ve tuz ile salata sosumu hazırladım.				
8.	Sosumu salataya döktüm ve karıştırdım.				
9.	Salata servisini yaptım.				

1

Öğrenme Zamanı Muhallebi Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte muhallebi yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gecim



- | | |
|----------------|---|
| ► Tencere | ► Süt |
| ► Ölçü kapları | ► Şeker |
| ► Kaşık | ► Nişasta |
| ► Çırpıcı | ► Vanilya |
| ► Kepçe | ► Tereyağı |
| ► Kâseler | ► Süsleme malzemeleri (tarçın, fındık, vb.) |
| ► Ocak | |

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Gerekli ölçüde nişasta, şeker ve sütü tencereye koymayı öğreneceğim.
- Malzemeleri homojen hâle gelinceye kadar karıştırmayı öğreneceğim.
- Karışımı yoğun kıvama gelinceye kadar pişirmeyi öğreneceğim.
- Pişen muhallebiye margarin eklemeyi öğreneceğim.
- Pişen muhallebiye vanilya eklemeyi öğreneceğim.
- Mikserle çırpmayı öğreneceğim.
- Muhallebiyi servis kâsesine kepçe yardımıyla koymayı öğreneceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Muhallebi Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek muhallebi hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Araç gerecini hazırla.
	2. Malzemelerini ölç.
	3. Kuru malzemeleri karıştır.
	4. Sütü ilave et.

Basamaklar	Yönerge
	5. Karıştırarak pişir.
	6. Aroma (vanilya) ekle.
	7. Ocaktan al ve tereyağı ekle.
	8. Sıcak muhallebiyi kaplara dök.
	9. Oda sıcaklığına gelmesini bekle.
	10. Buzdolabında soğut ve süsleyerek servis et.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Boşlukları Dolduruyorum

Ayşe ve Ali, evde tatlı mı tatlı bir muhallebi yapmak istiyor. Bu iki kardeşin tatlı yapma öyküsündeki boşlukları uygun kelimelerle dolduracağım.

karıştırarak

vanilyalı

araç gereci

kuru malzemeleri

oda sıcaklığına

malzemeleri

buzdolabında

topaklanmasına

süslerle

kaplara



Ayşe ve Ali'nin canı çok tatlı istemiş. Muhallebi yapmaya karar vermişler. Ayşe ve Ali, mutfığa girmişler ve ilk iş olarak tüm hazırlamışlar. Tencere, ölçü kabı, kaşık, çırpıcı ve kâseleri sıralamışlar.

Sonra anneleriyle birlikte ölçmüşler. Süt şişesinden sütü, şeker kavanozundan şekeri, nişasta paketinden de nişastayı dikkatlice ölçmüşler.

Önce,, yani şekeri ve nişastayı bir kaptaki karıştırmışlar. Sonra bu karışıma sütü ilave etmişler ve için güzelce karıştırmışlar.

Hazırladıkları karışımı ocağa koyup sürekli pişirmişler. Muhallebi kıvam alınca içine mis gibi aromasını vermesi için eklemişler.

Pişen sıcak muhallebiyi hemen dökmüşler. Biraz sabredip gelmesini beklemişler.

Son olarak muhallebiyi soğutmuşlar ve üzerini rengarenk (tarçın, fındık, meyve dilimleri vb.) süsleyerek afiyetle yemişler.

► Etkinlik 2: Kendi Muhallebimi Hazırlıyorum

Aşağıda yer alan muhallebi yapım aşamalarına doğru sıra numaralarını yazacağım.

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Araç gerecini hazırla. | 6. Aroma (vanilya) ekle. |
| 2. Malzemelerini ölç. | 7. Ocaktan al ve tereyağı ekle. |
| 3. Kuru malzemeleri karıştır. | 8. Sıcak muhallebiyi kaplara dök. |
| 4. Sütü ilave et ve karıştır. | 9. Oda sıcaklığına gelmesini bekle. |
| 5. Karışımı pişir. | 10. Buzdolabında soğut ve süsleyerek servis et. |



► Etkinlik 3: Malzemeleri Tanıyalım
Muhallebi yapımında kullandığımız malzemeleri boyayacağım.



6

Kendimi Değerlendiriyorum



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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Muhallebi hazırlamak için araç gerecimi hazırladım.				
2.	Malzemelerimi uygun ölçü kaplarıyla ölçtüm.				
3.	Kuru malzemelerimi tencereye koyarak karıştırdım.				
4.	Tencereye sütü karıştırarak ilave ettim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Karışımı katılaşıp katar kadar karıştırarak pişirdim.				
6.	İstediğim kıvama gelince aroma (vanilya) ekledim ve karıştırdım.				
7.	Ocaktan alınca tereyağı ekledim ve karıştırdım.				
8.	Sıcak muhallebiyi kepçe ile kaplara paylaştırdım.				
9.	Oda sıcaklığına gelmesini bekledim ve buzdolabına kaldırdım.				
10.	Buzdolabında soğuyunca süsleyerek servis ettim.				

1

Öğrenme Zamanı Şerbet Hazırlamayı Öğreniyorum



- Bu etkinlikte şerbet/şurub hazırlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Ocak
- Tencere
- Kaşık
- Su
- Şeker
- Limon Suyu

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Şerbet/şurup hazırlamak için tencereye gerekli miktarda şeker koymayı öğreneceğim.
- Tencereye gereken miktarda su eklemeyi öğreneceğim.
- Şeker ve suyu kaynayana kadar karıştırmayı öğreneceğim.
- Üzerine birkaç damla limon damlatmayı öğreneceğim.
- Ocaktan almayı öğreneceğim.
- Şerbet/şurubu soğumaya bırakmayı öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Şerbet Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek şerbet hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. 1 kg (4 su bardağı) toz şekeri tencereye dök.
	2. 500 ml (2 su bardağı) suyu üzerine ekle.
	3. İyice karıştır ve ocağa al.
	4. Kaynayana kadar ocakta karıştır.

Basamaklar	Yönerge
	5. Kaynayınca karıştırmayı bırak ve 1 tatlı kaşığı limon suyu sık.
	6. 2-3 dakika kadar kaynat.
	7. Ocaktan al ve soğumaya bırak.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.
 ► Etkinlik 1: İhtiyacım Olanı Buluyorum
 Şerbet/şurup hazırlamak için ihtiyacımız olan araç gerecin görsellerini işaretleyeceğim.



ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Boşlukları Dolduruyorum
 Aşağıda şerbet/şurup hazırlamanın anlatıldığı metinde yer alan boşlukları uygun kelimelerle dolduracağım.

kaynayana

limon

su

ocaktan

soğumaya

şeker

Şerbet hazırlamak için öncelikle tencereye yeterli miktarda _____ koyarız. Ardından gerekli miktarda _____ ekleriz. Şeker ve suyu _____ kadar karıştırırız. Kaynadıktan sonra birkaç damla _____ damlatırız. Şerbeti _____ alır ve _____ bırakırız.

► Etkinlik 3: Resimlerle Şerbet/Şurup Hazırlama
Şerbet/şurup hazırlama aşamalarını uygun görsellerle eşleştireceğim.

1 kg (4 su bardağı) toz şekeri
tencereye dök.



500 ml (2 su bardağı) suyu üzerine
ekle.



İyice karıştır ve ocağa al.



Kaynayana kadar ocakta karıştır.



Kaynayınca karıştırmayı bırak ve 1
tatlı kaşığı limon suyu sık.



2-3 dakika daha kaynatıp soğumaya
bırak.



► Etkinlik 4: Sıralıyorum

Aşağıda şerbet/şurup hazırlamanın işlem basamakları karışık şekilde verilmiş. Bu basamakları doğru şekilde sıralayacağım.

- Karıştırmayı bırak ve 1 tatlı kaşığı limon suyu sık.
- 1 kg (4 su bardağı) toz şekeri tencereye dök.
- Ateşten al, soğumaya bırak.
- İyice karıştır ve ocağa al.
- 2-3 dakika daha kaynat.
- 500 ml (2 su bardağı) suyu üzerine ekle.
- Kaynayana kadar ocakta karıştır.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

6

Kendimi Değerlendiriyorum



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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Şerbet/Şurup hazırlamak için ihtiyacım olan araç gereci saydım.				
2.	1 kg (4 su bardağı) toz şekeri tencereye döktüm.				
3.	500 ml (2 su bardağı) suyu üzerine ekledim.				
4.	İyice karıştırdım ve ocağa aldım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Kaynayana kadar ocakta karıştırdım.				
6.	Kaynayınca karıştırmayı bıraktım ve 1 tatlı kaşığı limon suyu sıktım.				
7.	2-3 dakika daha kaynattım.				
8.	Ocaktan aldım, soğumaya bıraktım.				

1

Öğrenme Zamanı Aşure Yapıyorum



- Bu etkinlikte aşure yapımını öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Tencere
- Ölçü
- Kaşık
- Kepçe
- Kâseler
- Ocak
- Şeker
- Buğday
- Pirinç
- Fasulye (haşlanmış)
- Nohut
- Sıcak su
- Portakal kabuğu (küçük küpler hâlinde doğranmış)
- Limon kabuğu (küçük küpler hâlinde doğranmış)
- Elma (soyulmuş, küp doğranmış)
- Kuru üzüm
- Çiğ badem
- Fındık
- Ceviz
- Kuru kayısı (doğranmış)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Ölçülen kuru fasulyeyi haşlamayı öğreneceğim.
- Ölçülen nohutu haşlamayı öğreneceğim.
- Ölçülen buğdayı haşlamayı öğreneceğim.

- ▶ Buğday haşlama sırasında buğdayın ilk çıkan sarı suyunu süzmeyi öğreneceğim.
- ▶ Buğdaya yeniden sıcak su ekleyerek haşlamayı öğreneceğim.
- ▶ Kuru meyveleri doğramayı öğreneceğim.
- ▶ Kuru meyveleri ayrı kaplarda haşlamayı öğreneceğim.
- ▶ Buğday hariç haşladığı tüm malzemeleri süzgeç yardımıyla süzmeyi öğreneceğim.
- ▶ Süzülen tüm malzemeleri sırayla ocakta pişmekte olan buğdaya eklemeyi öğreneceğim.
- ▶ Ölçülü suyu tenceredeki malzemenin üzerine ilave etmeyi öğreneceğim.
- ▶ Ölçülü miktarda şekeri ilave etmeyi öğreneceğim.
- ▶ Ölçülü miktarda diğer birleşen malzemeleri içine karıştırmayı öğreneceğim.
- ▶ Karışımı bir taşım kaynatmayı öğreneceğim.
- ▶ Tenceredeki sıcak aşureyi kepçe ile servis kâselerine koymayı öğreneceğim.
- ▶ Üzerini istediğim malzemelerle süslemeyi öğreneceğim.
- ▶ Pişen muhallebiye vanilya eklemeyi öğreneceğim.
- ▶ Mikserle çırpmayı öğreneceğim.
- ▶ Muhallebiyi servis kâsesine kepçe yardımıyla koymayı öğreneceğim

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Aşure Yapıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek aşure yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Araç gerecini (ocak, tencere, ölçü kapları, kâse, kaşık, kepçe vs.) hazırla.
	2. Malzemeleri uygun ölçü kaplarıyla ölç.
	3. Fasulyeyi haşla.
	4. Nohutu haşla.

Basamaklar	Yönerge
	5. Buğdayı haşla.
	6. Buğday haşlama sırasında buğdayın ilk çıkan sarı suyunu süz.
	7. Buğdaya yeniden sıcak su ekleyerek haşla.
	8. Kuru meyveleri doğra.
	9. Kuru meyveleri ayrı kaplarda haşla.

Basamaklar	Yönerge
	10. Buğday hariç haşlanan tüm malzemeleri süz.
	11. Süzülen tüm malzemeleri sırasıyla ocakta pişen buğdaya ekle.
	12. Ölçülü suyu tenceredeki malzemenin üzerine ekle.
	13. Ölçülü miktarda şekeri ekle.
	14. Ölçülü miktarda diğer birleşen malzemeleri içine ekle.

Basamaklar	Yönerge
	15. Karışımı sürekli karıştırarak bir taşım kaynat.
	16. Sıcakken kaplara dök.
	17. Oda sıcaklığına gelmesini bekle.
	18. Aşureleri buzdolabında soğut.
	19. Süsleyerek servis et.

5

Sıra Bende!

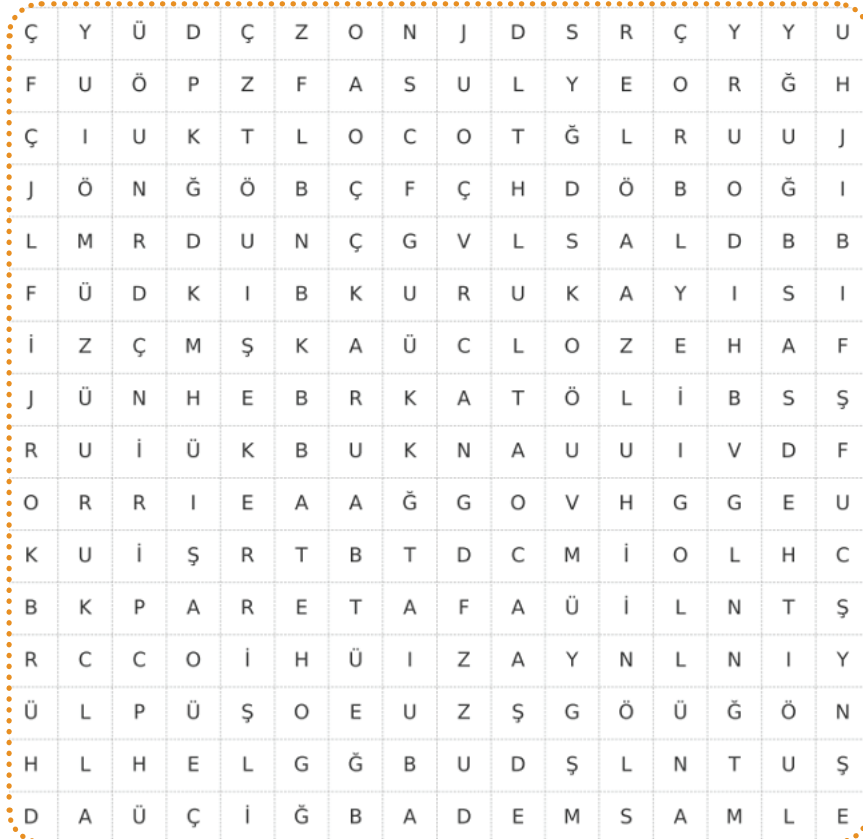


Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

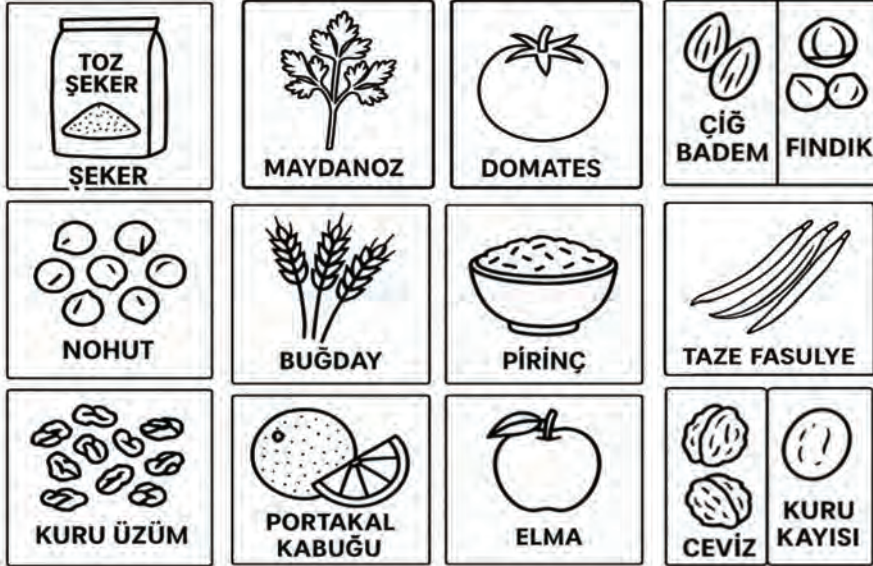
► Etkinlik 1: Aşure Bulmacası

Bulmacada aşure ile ilgili olan kelimeleri bulacağım.

- | | |
|-------------------|---------------|
| ► ŞEKER | ► ELMA |
| ► BUĞDAY | ► KURU ÜZÜM |
| ► PIRINÇ | ► ÇİĞ BADEM |
| ► FASULYE | ► FINDIK |
| ► NOHUT | ► CEVİZ |
| ► PORTAKAL KABUĞU | ► KURU KAYISI |
| ► LIMON KABUĞU | |



► Etkinlik 2: Malzemeleri Tanıyorum.
Aşure yapımında kullanılan malzemeleri boyuyorum.



6

Kendimi Değerlendiriyorum



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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Aşure hazırlamak için araç gerecimi hazırladım.				
2.	Malzemelerimi uygun ölçü kaplarıyla ölçtüm.				
3.	Fasulyeyi haşladım.				
4.	Nohutu haşladım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Buğdayı haşladım.				
6.	Buğday haşlama sırasında buğdayın ilk çıkan sarı suyunu süzdüm.				
7.	Buğdaya yeniden sıcak su ekleyerek haşladım.				
8.	Kuru meyveleri doğradım.				
9.	Kuru meyveleri ayrı kaplarda haşladım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
10.	Buğday hariç haşlanan tüm malzemeleri süzdüm.				
11.	Süzdüğüm tüm malzemeleri sırasıyla ocakta pişen buğdaya ekledim.				
12.	Miktarını ölçtüğüm suyu tenceredeki malzemenin üzerine ekledim.				
13.	Belirtilen miktarda şekeri ekledim.				
14.	Diğer malzemeleri belirtilen miktarlarda ekledim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
15.	Karışımı sürekli karıştırarak bir taşım kaynattım.				
16.	Sıcakken kaplara döktüm.				
17.	Oda sıcaklığına gelmesini bekledim.				
18.	Aşureleri buzdolabında soğuttum.				
19.	Süsleyerek servis ettim.				

1

Öğrenme Zamanı Sebze Çorbası Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte sebze çorbası yapmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Tencere
- Ölçü kapları
- Kaşık
- Kepçe
- Kâseler
- Ocak
- Soğan
- Havuç
- Patates
- Kabak
- Su
- Süt
- Un
- Tuz
- Tereyağı
- Zeytinyağı
- Limon

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Kullanılacak sebzeleri doğramayı öğreneceğim.
- Doğranan sebzeleri tencerede yeterli miktarda suyla pişirmeyi öğreneceğim.
- Uygun ölçüde baharat eklemeyi öğreneceğim.
- Pişen çorbayı tekniğine uygun şekilde blenderden (karıştırıcı) geçirerek servise hazır hale getirmeyi öğreneceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Sebze Çorbası Yapıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek sebze çorbası yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Araç gerecini (ocak, tencere, ölçü kapları, kâse, kaşık, kepçe vs.) hazırla.
	2. Malzemeleri ölçerek hazırla.
	3. Sebzeleri hazırla.
	4. Kullanılacak sebzeleri küpler hâlinde doğra.

Basamaklar	Yönerge
	5. Doğranan sebzeleri tencerede yeterli miktarda suyla pişir.
	6. Uygun ölçüde baharat ekle.
	7. Çorba kıvam alana kadar pişir.
	8. Çorbayı blendırdan (karıştırıcı) geçir.
	9. Çorbayı servis et.

ETKİNLİK 1

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Doğru-Yanlış

Aşağıdaki cümlelerden doğru olanların başına “D” yanlış olanlara ise “Y” yazıyorum.

- () Sebze çorbası genellikle havuç, patates ve kabak gibi sebzelerle yapılır.
- () Sebze çorbası hem çocuklar hem de yetişkinler için uygundur.
- () Sebze çorbası sağlıklı bir besin seçeneğidir.
- () Sebze çorbası yapılırken sebzeler genellikle çiğ olarak servis edilir.
- () Sebze çorbası yaparken hiç su kullanılmaz.
- () Sebze çorbasına isteğe göre baharatlar ve zeytinyağı eklenebilir.
- () Sebze çorbası sadece domatesle yapılır.
- () Sebze çorbası yapmak için fırın kullanılır.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Numaralandır ve Sırala

Sebze çorbası hazırlama görsellerinin işlem sırasını kutucuğa yazacağım.



6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Sebze çorbası hazırlamak için araç gerecimi hazırladım.				
2.	Malzemeleri ölçerek hazırladım.				
3.	Sebzelerimi hazırladım.				
4.	Kullanılacak sebzeleri küpler halinde doğradım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Doğranan sebzeleri tencerede yeterli miktarda suyla pişirdim.				
6.	Uygun ölçüde baharat ekledim.				
7.	Çorbam kıvam alana kadar kaynattım.				
8.	Çorbamı blenderdan (karıştırıcı) geçirdim.				
9.	Kâselere koydum ve servis ettim.				

1

Öğrenme Zamanı Kıyılarak Hamur Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte kıyılarak hamur hazırlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Eldiven
- Kolluk
- Bıçak
- Kurabiye kalıpları
- Buzdolabı
- Leğen
- Un (3 su bardağı)
- Margarin (yarım paket)
- Kuru meyve parçaları (1 su bardağı)
- Süt (yarım litre)
- Şeker (1.5 su bardağı)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

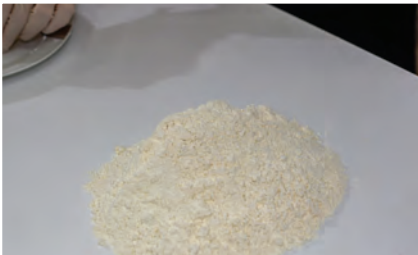
- Eldivenimi giymeyi öğreneceğim.
- Mutfak kolluklarımı takmayı öğreneceğim.
- Hamur için gereken malzemeleri kabin içine koymayı öğreneceğim.
- Katı yağı unun içinde bıçakla kıymayı öğreneceğim.
- Hamuru gereken şekilde yoğurmayı öğreneceğim.
- Yapılacak kurabiye'nin özelliğine göre diğer malzemeleri eklemeyi öğreneceğim.
- Hamuru buzdolabında dinlendirmeyi öğreneceğim.
- Hamura şekil vermeyi öğreneceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Kıyılarak Hamur Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek kurabiye hamuru hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Eldivenini giy.
	2. Mutfak kolluklarını giy.
	3. Unu leğenin içine/tezgâha koy
	4. Margarini unun içine koy.

Basamaklar	Yönerge
	5. Margarini bıçak yardımıyla küçük parçalara ayır.
	6. Diğer malzemeleri (süt, şeker, tuz, meyve, çikolata vs.) ekle.
	7. Hamuru yoğur.
	8. Hamuru buzdolabında bir saat dinlendir.
	9. Hamura şekil ver.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Ali Kurabiye Yapıyor

Aşağıda hikayede eksik olan kelimeler var. Bu kelimelerden metnin akışına uygun olanları bulup boşluklara yazacağım.

eldivenini

kolluklarını

leğenin

margarini

iş birliği

sütü

şeker ve meyveleri

buzdolabında

Ali, mutfakta bir kahraman gibi hazırlandı. Önce ve giydi. Büyük bir içine un ve margarin koydu. Bıçakla küçülttü; ekledi ve hepsini yoğurdu. Sonra de ekleyip bir daha yoğurdu. Hamuru dinlendirdi. Dinlenen hamura yıldız şekli verdi. Kurabiyeler çok güzel görünüyordu.

Annesi kurabiyeleri pişirdi ve Ali, kendi yaptığı harika kurabiyeleri akşam yemeğinde aile bireyleriyle paylaştı. Bu güzel kurabiyeler için babası ile kardeşi Ali'ye ve annesine teşekkür ettiler. Ayrıca Ali annesiyle içinde çalıştığı için de çok mutluydu.

► Etkinlik 2: Tuzlu Kurabiyem

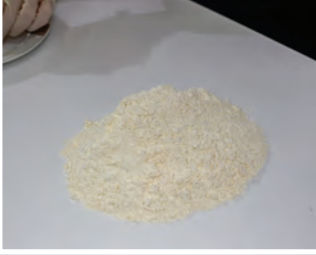
Ali tatlı bir kurabiye hamuru hazırladı. Ben de tuzlu bir kurabiye hamurunu aşağıdaki adımları kullanarak nasıl tamamlayabilirim? Kurabiye yapma adımlarını sıralayacağım.

İşlem Basamakları	Görseller	Sıra Numarası
Hamura istediğim şekli veririm.		
Mutfak kolluklarımı takarım.		
Bıçakla margarini çok küçük parçalar hâlinde keserim.		
unun içerisine margarini koyarım.		
Unu leğenin içerisine/tezgaha koyarım		
Hamuru yoğururum.		
Diğer malzemeleri eklerim.		
Hamuru buzdolabında dinlendiririm.		
Eldivenlerimi giyerim.		

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Eldivenimi giydim.				
2.	Mutfak kolluklarımı giydim.				
3.	Unu leğenin/tezgâha içerisine koydum				
4.	Margarini unun içerisine koydum.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Margarini bıçak yardımıyla küçük parçalara ayırdım.				
6.	Diğer malzemelerini ekledim.				
7.	Hamuru yoğurdum.				
8.	Hamuru buzdolabında bir saat dinlendirdim.				
9.	Hamura şekil verdim.				

1

Öğrenme Zamanı Mayalandırılarak Hamur Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte mayalandırılarak hamur hazırlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Eldiven
- Kolluk
- Leğen
- Elek
- Derin kâse
- Bez
- Maya (1 paket kuru maya veya yarım paket yaş maya)
- Ilık su veya ılık süt (1 su bardağı)
- Un (5-6 su bardağı)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Eldivenimi giymeyi öğreneceğim.
- Kolluk takmayı öğreneceğim.
- Mayayı ılık su veya sütün içine koymayı öğreneceğim.
- Elenmiş unu karışıma eklemeyi öğreneceğim.
- Malzemeleri yoğurmayı öğreneceğim.
- Hamurun üzerine nemli bir bez örtmeyi öğreneceğim.
- Hamuru mayalanana kadar uygun sıcaklıkta dinlendirmeyi öğreneceğim.
- Mayalanan hamura şekil vermeyi öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Mayalandırılarak Hamur Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek mayalandırarak hamur hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Araç gereci hazırla.
	2. Eldivenlerini giy.
	3. Kolluklarını tak.
	4. Mayayı ılık su veya sütün içine koy.

Basamaklar	Yönerge
	5. Elenmiş unu karışıma ekle.
	6. Malzemeleri yoğur.
	7. Hamurun üzerine nemli bir bez ört.
	8. Hamuru mayalanana kadar uygun sıcaklıkta dinlendir.
	9. Mayalanan hamura şekil ver.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: İşlem Sırası

Mayalandırılarak hamur hazırlama adımlarını, beceri basamaklarıyla eşleştireceğim.

İşlem Basamağı	Görsel
Malzemeleri yoğur.	
Mayalanan hamura şekil ver.	
Araç gereci hazırla.	
Hamurun üzerine nemli bir bez ört.	
Elenmiş unu karışıma ekle.	
Hamuru mayalanana kadar uygun sıcaklıkta dinlendir.	
Kolluklarını tak.	
Mayayı ılık su veya sütün içine koy	
Eldivenlerini giy	

1

2

3

4

5

6

7

8

9

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Boşlukları Dolduruyorum

Mayalandırılarak hamur hazırlama basamaklarından boş bırakılan yere uygun ifadeyi yazacağım.

1. Mayayı veya içine koyarım.
2. unu maya, süt veya su karışımına eklerim.
3. Malzemeleri karıştırdıktan sonra kıvam alması için
4. Mayalanmaya bırakacağım hamurun üzerine bir bez örterim.
5. Hamuru mayalanana kadar uygun dinlendiririm.
6. Mayalanan hamura istediğim veririm.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Kelime Bulmaca

Aşağıda yazılı mayalandırılarak hamur hazırlamak için ihtiyacımız olan araç gereci bulmacada bularak boyayacağım.

- LEĞEN
- ELEK
- BEZ
- MAYA
- SÜT
- SU
- UN

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

6

Kendimi Değerlendiriyorum



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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Araç gerecimi hazırladım.				
2.	Eldivenimi giydim.				
3.	Kolluğumu taktım.				
4.	Mayayı ılık su veya sütün içine koydum.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Elenmiş unu karışıma ekledim.				
6.	Malzemeleri yoğurdum.				
7.	Hamurun üzerine nemli bir bez örttüm.				
8.	Hamuru mayalanana kadar uygun sıcaklıkta dinlendirdim.				
9.	Mayalanan hamura şekil verdim.				

1

Öğrenme Zamanı Çırparak Hamur Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte çırparak hamur hazırlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerekim



- Eldiven
- Kolluk
- Çırpma kabı
- Çırpma teli
- Fırın kabı
- Fırın tepsisi
- Yumurta (iki adet)
- Şeker (1,5 su bardağı)
- Un (3 su bardağı)
- Kabartma tozu (1 paket)

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

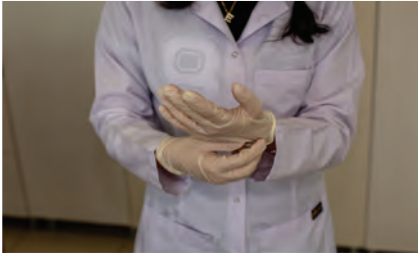
- Eldivenimi giymeyi öğreneceğim.
- Kolluk takmayı öğreneceğim.
- Gerekli miktardaki yumurtayı çırpma kabına kırmayı öğreneceğim.
- Gerekli miktardaki şekerini üzerine eklemeyi öğreneceğim.
- Yumurta ve şekerini çırpma teli ile çırpmayı öğreneceğim.
- Un, vanilya, kabartma tozu ve gereken diğer malzemeleri eklemeyi öğreneceğim.
- Malzemeleri homojen hâle gelene kadar çırpmayı öğreneceğim.
- Hamuru hazırlanacak ürüne uygun fırın kabına dökmeyi öğreneceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Çırparak Hamur Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek çırparak hamur hazırlayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Araç gerecini ölçerek hazırla.
	2. Eldivenlerini giy.
	3. Kolluklarını tak.
	4. Gerekli miktardaki yumurtayı çırpma kabına kır.

Basamaklar	Yönerge
	5. Gerekli miktardaki şekeri çırpma kabına dök.
	6. Yumurta ve şekeri çırpma teli/mikser ile çırp.
	7. Un, vanilya, kabartma tozu ve gereken diğer malzemeleri çırpma kabına dök.
	8. Malzemeleri homojen hale gelene kadar çırp.
	9. Hamuru hazırlanacak ürüne uygun fırın kabına dök.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Görselleri Numaralarıyla Eşliyorum.
Çırparak hamur hazırlama adımlarını, görsellerle eşleştireceğim.



1

2

3

4

5

6

7

8

9



► Etkinlik 2: Karışık Araç Gereç

Çırparak hamur hazırlamada kullanılan araç gereci yuvarlak içine alacağım.



6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Araç gerecimi hazırladım.				
2.	Eldivenlerimi giydim.				
3.	Kolluklarımı taktım.				
4.	Gerekli miktardaki yumurta (2 yumurta) çırpma kabına kırdım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Gerekli miktardaki (1.5 su bardağı) şekeri çırpma kabına döktüm.				
6.	Yumurta ve şekeri çırpma teli/mikser ile çıptım.				
7.	Un, vanilya, kabartma tozu ve gereken diğer malzemeleri çırpma kabına döktüm.				
8.	Malzemeleri homojen hâle gelene kadar çıptım.				
9.	Hamuru hazırlanacak ürüne uygun fırın kabına (fırın tepsisine) döktüm.				

1

Öğrenme Zamanı Limonata Hazırlıyorum



- Bu etkinlikte limonata hazırlamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Narenciye sıkacağı
- Rende
- Kâse
- Süzgeç
- Bıçak
- Doğrama tahtası
- Kaşık
- Sürahi
- Tabak
- Buzdolabı
- Limon
- Su
- Şeker

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Yıkanmış limonların kabuklarını tabağa rendelemeyi öğreneceğim.
- Limonları gereken şekilde narenciye sıkacağıyla sıkmayı öğreneceğim.
- Limon suyu, su, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu kaba boşaltmayı öğreneceğim.
- Kabin içindeki malzemeler ve şekeri eriyinceye kadar karıştırmayı öğreneceğim.
- Limonatayı süzgeç yardımıyla sürahiye süzmeyi öğreneceğim.
- Hazırlanan limonatayı buzdolabına koymayı öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Limonata Hazırlıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek limonata yapalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Araç gereci hazırla.
	2. Malzemeleri ölçerek hazırla.
	3. Limonları süzgecin içinde yıka.
	4. Limonların kabuklarının sarı kısımlarını tabağa rende.

Basamaklar	Yönerge
	5. Limonları ortadan ikiye kes.
	6. Limonları narenciye sıkacağıyla sıkıp sürahiye koy.
	7. 1 Bardak şeker ilave et.
	8. 6 su bardağı su ilave et.

Basamaklar	Yönerge
	9. Malzemeleri şeker eriyinceye kadar karıştır.
	10. Limonatayı süz.
	11. Limonatayı buzdolabına koy.
	12. Limonatayı bardağa koyarak servis et.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Resimlerle Limonata Yapımı
Aşağıdaki limonata yapım adımlarını resimlerle eşleyeceğim

1. Limon kabuğu rendeliyorum.
2. Limonları kesiyorum.
3. Limonları sıkıyorum.
4. Şeker ilave ediyorum.
5. Su ilave ediyorum.
6. Sürahinin içindeki malzemeleri şeker eriyinceye kadar karıştırıyorum.
7. Limonatayı süzüyorum.
8. Limonatayı servis ediyorum.



► Etkinlik 2: Can ve Elif'in Limonata Öyküsü
Aşağıdaki kelimeleri paragraftaki uygun boşluklara yazacağım.

karıştır

limon

rende

şeker

sık

süzerek

su

buz gibi



Sıcak bir yaz günüydü. Evlerinin bahçesinde oynayan Can ve Elif, terden sıırsıklam olmuşlardı. Annelerine “Anne, çok susadık!” diye seslendiler. Anneleri mutfaktan gülümseyerek çıktı ve “Tamam, size serinletici bir limonata yapalım,” dedi. Can ve Elif sevinçle mutfağa koştular.

Önce, anneleri onlara ellerini yıkamalarını söyledi. El yıkama işi bittikten sonra, masanın üzerine 6 adet yıkanmış bir bardak dolusu ve bir sürahi buz gibi koydu. İlk olarak, Elif bir aldı. Limonların kabuklarını rendelemeye başladı. Can’a ise bir limon sıkacağı verdi ve “Hadi bakalım, şimdi tüm limonların suyunu” dedi. Can önce limonları ortadan ikiye kesti sonra limonları sıkı. Sıkma işlemi bittiğinde, sürahinin içinde bolca limon suyu birikmişti. Bu işlemleri bitirdiklerinde, anne limon suyuna azar azar toz şeker eklemeye başladı.

Elif’e bir kaşık vererek “Şekeri iyice erimesi lazım,” dedi. Elif sabırla şekerı karıştırdı. Sıra sihirli dokunuşa gelmişti. Anneleri sürahiye suyu yavaşça ekledi. Limon suyunun sarısı, suyun içinde dağılarak tatlı bir sarı renge büründü. Şimdi Limonatayı servis yapabilirlerdi. Süzdükleri limonatayı bardaklara doldurdular. Can, son olarak sürahinin içine taze nane yaprakları atarak servis etti.

6

Kendimi Değerlendiriyorum



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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Araç gerecimi hazırladım.				
2.	Malzemelerimi ölçerek hazırladım.				
3.	Limonları süzgecin içinde yıkadım.				
4.	Limon kabuklarının sarı kısımlarını dikkatlice rendeledim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Limonları ortadan ikiye kestim.				
6.	Kesilen limonları narenciye sıkacağıyla sıkıp sürahiye koydum.				
7.	Sürahiye 1 bardak şeker ilave ettim.				
8.	Sürahiye 6 su bardağı su ilave ettim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
9.	Sürahinin içindeki malzemeleri şeker eriyinceye kadar karıştırdım.				
10.	Limonatayı süzdüm.				
11.	Hazırlanan limonatayı buzdolabına koydum.				
12.	Limonatayı bardağa koyarak servis ettim.				

1

Öğrenme Zamanı Basit Kuver Açıyorum



- Bu etkinlikte basit kuver açmayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Yemek tabağı
- Çatal
- Bıçak
- Kaşık
- Su bardağı
- Masa örtüsü
- Peçete

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Basit kuver için gerekli malzemeleri servis takımları arasından seçmeyi öğreneceğim.
- Tabağı masada sandalyenin önüne hizalayarak yerleştirmeyi öğreneceğim.
- Bıçağı tabağın sağına koymayı öğreneceğim.
- Çatalı tabağın soluna koymayı öğreneceğim.
- Bardağı bıçağın üst ucuna koymayı öğreneceğim.

4

Adım Adım
Yapalım

► Etkinlik 1: Basit Kuver Açıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek basit kuver açalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Basit kuver için gerekli servis takımlarını seç.
	2. Tabagi masada sandalyenin önüne hizalayarak yerleştir.
	3. Çatalı tabağın soluna koy.
	4. Bıçağı tabağın sağına koy.

Basamaklar	Yönerge
	5. Kaşığı bıçağın sağına koy.
	6. Bardağı bıçağın üst ucuna koy.
	7. Menaj takımlarını masada uygun yere yerleştir.

5

Sıra Bende!

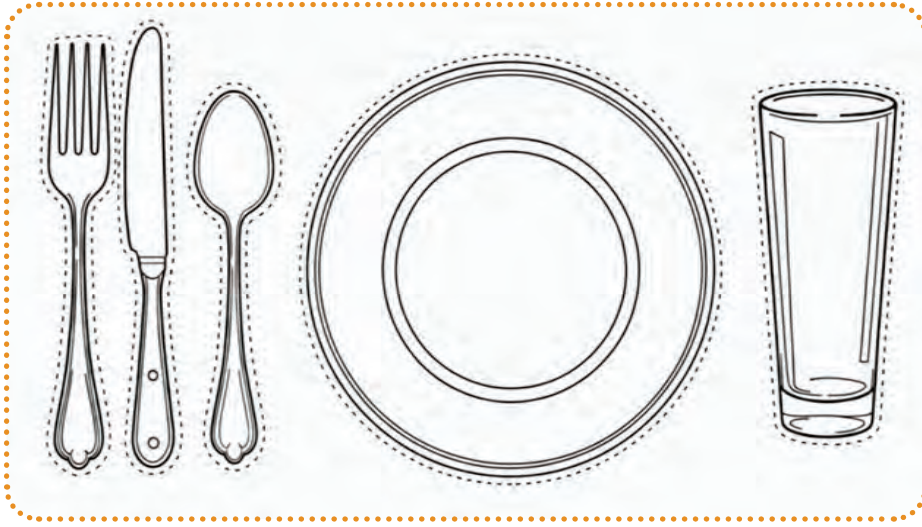


Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

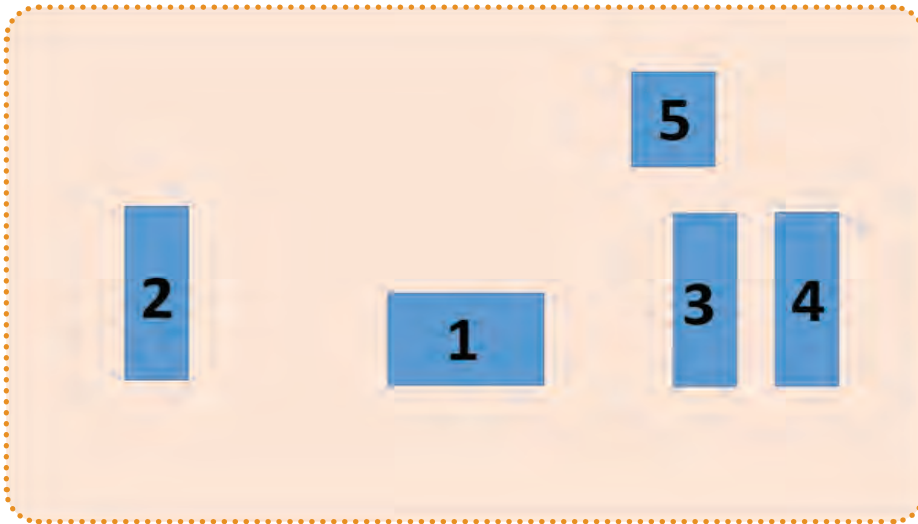
► Etkinlik 1: Boya, Eşleştir

Boyama sayfasındaki basit kuver araçlarını boyuyorum, uygun sayıyla eşleştiriyorum.

► Önce istediğim renklerle boyuyorum.



► Şimdi boyadıklarımı uygun sayıyla eşleştiriyorum.



► Etkinlik 2: Ayşe'nin Masası

Aşağıda verilen kelimeleri hikayede boş bırakılan uygun yerlere yazacağım.

sol

sağ

servis tabağı

sağ

üstüne



Ayşe restoranda masa hazırlıyordu.

Önce masa örtüsünü serdi. Sandalyelerini dizdi. Ardından sandalyeye hizalayarak masaya yerleştirdi. Sıra servis takımlarına gelmişti. Servis takımlarında parmak izleri çıkmasın diye servis peçetesiyle tutmaya özen gösterdi. Sonra çatalı, tabağın tarafına yerleştirdi. Bıçağı ise tabağın tarafına koydu. Çorba kaşığını ise bıçağın

tarafına yani en dış tarafa koydu. Son olarak bardağı ise bıçak ve kaşığın gelecek şekilde yerleştirdi. Böylece basit kuveri tamamlamış oldu.

Masasına servis peçetesi ve menaj takımlarını yerleştirerek misafir ağırlamaya hazırlamış oldu.

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Resimleri Sırala

Aşağıda karışık verilen resimlerin yanlarına kaçınıcı beceri basamağı olduğunu ve hangi becerinin gerçekleştirildiğini yazacağım.



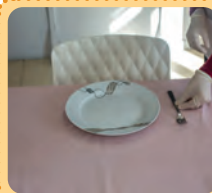
.....
.....
.....
.....



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



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



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



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



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

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Basit kuver için gerekli servis takımlarını seçtim.				
2.	Tabağı masada sandalyenin önüne hizalayarak yerleştirdim.				
3.	Çatalı tabağın soluna koydum.				
4.	Bıçağı tabağın sağına koydum.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Kaşığı bıçağın sağına koydum.				
6.	Bardağı bıçağın üst ucuna koydum.				
7.	Menaj takımlarını masada uygun yere yerleştirdim.				

1

Öğrenme Zamanı Sipariş Alıyorum



- Bu etkinlikte sipariş almayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Sipariş pusulası
- Tükenmez kalem

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Sipariş pusulasına masa numarasını yazmayı öğreneceğim.
- Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazmayı öğreneceğim.
- Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazmayı öğreneceğim.
- Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere iletmeyi öğreneceğim.

4

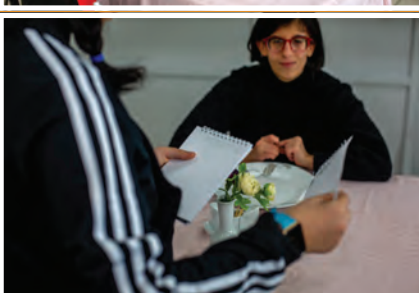
Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Sipariş Alıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek sipariş alalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Müşterilere menüyü ver.
	2. Müşterilerin menüyü incelemeleri için bir süre bekle.
	3. Menüyü al.
	4. Sipariş pusulasına masa numarasını yaz.

Basamaklar	Yönerge
	5. Müşterilere ne yemek istediklerini kibarca sor.
	6. Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yaz.
	7. Müşterilere ne içmek istediklerini kibarca sor.
	8. Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yaz.
	9. Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere ilet.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Sipariş Öykümü Tamamlıyorum

Aşağıdaki öyküde boş bırakılan alanlara uygun beceri basamaklarını verilen listeden seçerek yazacağım.

- Konuklara menüyü verdi.
- “Peki içecek olarak ne alırdınız?”
- Bir süre bekledi.
- Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazdı.
- Sipariş pusulasına masa numarasını yazdı: “Masa 7”
- “Ne yemek istersiniz?” diye, kibarca sordu.
- Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazdı.
- Menüyü aldı.



Ayşe Sipariş Alıyor

Ayşe, restoranda çalışan bir garsondu. Yüzünde her zamanki gibi bir gülümseme vardı ve 7 numaralı masaya doğru yürüdü. Masaya nazikçe yaklaştı ve “Hoş geldiniz” diyerek

Müşteriler, menüdeki resimli yemeklere bakarak ne seçeceklerini düşündüler. Ayşe, onlara zaman tanımak için yanlarında sessizce Karar verdiklerini anlayınca, “Hazır mısınız?” diye sordu ve masanın üzerinden Küçük sipariş pusulasını cebinden çıkardı. İlk iş olarak en üste, unutmamak için, Müşterilere bakarak Beyefendi “köfte”, hanımefendi ise “balık” istedi. Ayşe, duyduklarını dikkatle Yazmayı bitirince tekrar sordu:

“Bir su ve bir ayran” cevabını alınca, hemen” Siparişiniz hemen hazırlanıyor,” dedikten sonra mutfığa yöneldi. Elindeki sipariş pusulasından ilgili sayfayı, yemekleri pişiren aşçıya verdi. Böylece aşçı, 7. masa için ne hazırlayacağını öğrenmiş oldu.

Ayşe mesleğini çok seviyordu. Her gün yeni insanlar tanıyor her geçen gün daha kibar bir garson oluyordu.

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Ben de Sipariş Alıyorum

Ben de yukarıdaki hikayede yer alan Ayşe karakterini oynayacağım. Sınıfta arkadaşlarımla birlikte canlandırma yapacak ve ne hissettiğimi aşağıya yazacağım.

Ne Hissettim:

.....

.....

.....

ETKİNLİK 3

► Etkinlik 3: Eşleştirerek Sipariş Alıyorum

Aşağıda karışık verilen resimlerin yanlarına kaçınıcı beceri basamağı olduğunu ve hangi beceriyi gerçekleştirdiğini yazacağım.



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Müşterilere menüyü verdim.				
2.	Müşterilerin menüyü incelemeleri için bir süre bekledim.				
3.	Menüyü aldım.				
4.	Sipariş pusulasına masa numarasını yazdım.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Müşterilere ne yemek istediklerini kibarca sordum.				
6.	Sipariş pusulasına yiyecek siparişlerini yazdım.				
7.	Müşterilere ne içmek istediklerini kibarca sordum.				
8.	Sipariş pusulasına içecek siparişlerini yazdım.				
9.	Sipariş pusulasının nüshalarını, siparişin hazırlanması için ilgili birimlere ilettim.				

1

Öğrenme Zamanı Elde Bulaşık Yıkıyorum



- Bu etkinlikte elde bulaşık yıkamayı öğreneceğim.

2

Araç Gerecim



- Çöp kutusu
- Elde bulaşık yıkama kabı
- Bulaşık teli ve süngeri
- Kurulama bezi
- Bulaşık; bardak, çatal, kaşık, tabak ve tencere
- Deterjan
- Su

3

Neler Öğreneceğim?



Bu etkinlikte, neler öğreneceğimizi birlikte inceleyelim:

- Bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyırmayı öğreneceğim.
- Bulaşıkları gereken şekilde ayırmayı, istiflemeyi öğreneceğim.
- Elde bulaşık yıkama kabına gerekli miktarda sıcak su, soğuk su ve deterjanı eklemeyi öğreneceğim.
- Bulaşıkları gereken şekilde deterjanlı su ile köpüklemeyi öğreneceğim.
- Bulaşıkları deterjan kalıntısı olmayacak şekilde durulamayı öğreneceğim.
- Bulaşıkları gereken şekilde kurulamayı öğreneceğim.
- Kurulanan bulaşıkları yerleştirmeyi öğreneceğim.

4

Adım Adım Yapalım



► Etkinlik 1: Elde Bulaşık Yıkıyorum
Aşağıdaki basamakları takip ederek elde bulaşık yıkayalım.

Benim Etkinlik Çizelgem

Basamaklar	Yönerge
	1. Bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyr.
	2. Bulaşıkları gereken şekilde ayırır/istifle.
	3. Elde bulaşık yıkama kabına gerekli miktarda sıcak su, soğuk su ve deterjanı ekle.
	4. Bulaşıkları gereken şekilde deterjanlı su ile köpükle.

Basamaklar	Yönerge
	5. Bulaşıkları deterjan kalıntısı olmayacak şekilde durula.
	6. Bulaşıkları gereken şekilde kurula.
	7. Kurulanan bulaşıkları yerleştir.

5

Sıra Bende!



Bu etkinlikte öğrendiklerimi kullanacağım.

► Etkinlik 1: Gözlemler ve Yap

Evde, sınıfta bir başkasını bulaşık yıkarken gözlemliyorum ve yetişkin gözetiminde bulaşıklarımı yıkıyorum. Bu deneyim hakkında ne hissettiğimi aşağıya yazarak paylaşıyorum.

Yaşadığım deneyim hakkında ne hissettim:

.....

.....

.....

ETKİNLİK 2

► Etkinlik 2: Eksik Basamak

Eksik olan bulaşık yıkama basamağını bulup yazıyorum.

Eksik Basamak (?).....



6

Kendimi
Değerlendiriyorum

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

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
1.	Bulaşıkların kaba atıklarını çöpe sıyırdım.				
2.	Bulaşıkları gereken şekilde ayırdım, istifledim.				
3.	Elde bulaşık yıkama kabına gerekli miktarda sıcak su, soğuk su ve deterjanı ekledim.				
4.	Bulaşıkları gereken şekilde deterjanlı su ile köpükledim.				

Basamak No	Beceri Basamağı	Görsel	Yaptım	Yardım Aldım	Yapamadım
5.	Bulaşıkları deterjan kalıntısı olmayacak şekilde duruladım.				
6.	Bulaşıkları gereken şekilde kuruladım.				
7.	Kurulanan bulaşıkları yerleştirdim.				

