

Tema 9: Yiyecek ve İçecekler

Tema9: Türk Mutfağı ve Yemekleri	A1 Ders A1._9.1.	Tarih: Saat:
	Süre: 120 dakika (45 dakika sonra ara)	Gelen:
		Gelmeyen:

Öğrenim hedefleri: Katılımcılar Türk mutfağını tanırlar. Yemek tercihlerini dile getirebilirler. Sınıflandırıcı el şekillerini içecekler ve belirli yiyecekleri yemek için kullanabilirler (örneğin bir elma yemek, bezelye yemek).

Ders akışı(İşleyiş)/ Süre	Öğretmen faaliyetleri	Katılımcı faaliyetleri	Araçlar	Değerlendirme
Türkiye’de yaygın olan öğün ve yemekleri tanıtmak 25 dk.	Farklı öğünleri tanıtır (Kahvaltı, öğle yemeği vb.)	Sorular sorarlar	Öğün resimleri Yiyecek resimleri İçecek resimleri	Sorular ve Cevaplar
Tahmin oyunu 20 Dakika.	Egzersizli açıklar ve iki (veya daha fazla) kişinin bir yemek hakkında konuştuğu birkaç diyalog gösterir	Katılımcılar hangi öğünden bahsedildiğini bulmalıdır. ; Bir doğrusu olan çıkar. Geriye kalan kaybeder.	TİD-Videoları	Gözlem

Dil bilgisini açıklar (alıştırmalar dahil) 45 dk.	Sınıflandırıcı el şekillerini açıklar : içecekler, yiyecekler (Elma, Soletti vd.)	Sorular sorarlar	Resimler	Sorular ve Cevaplar
Bireysel egzersiz	Çalışmayı açıklar: Farklı içeceklerin, yiyeceklerin vb. Resimlerini gösterir ve sorular sorar	Herkes bir soru cevaplamalıdır	Resimler	Sorular ve Cevaplar
Partner egzersizi	Egzersizi açıklar	Partner egzersizi (2 K): Birbirlerine karlılıklı ne yemeyi sevdikleri ve neyi sevmedikleri hakkında sorular sorarlar		Gözlem
Öğünler/Günün bölümleri	Yiyecekler/yemekler	İçecekler	Sınıflandırıcılar	
Kahvaltı Öğle yemeği Kahve Çay Akşam yemeği Sabah Sabah erkenden Öğleden önce Öğle Öğleden sonra Akşam	Ekmek ve ekmek türleri, gözleme, gevrek, boyoz Kahvaltılıklar Döner, İskender ve benzeri Kebaplar Çorbalar Sulu yemekler Tatlılar Mezeler Meyveler	Kahve Çay (siyah, yeşil, beyaz) Portakal suyu Süt Krema Su Maden suyu (asitli-asitsiz) Bira Beyaz şarap Kırmızı şarap Rakı	Yemek İçmek Çiğnemek Doymak Aç olmak İştah İştahsız	

Tema 9: Yiyecek ve İçecekler

Tema9: Diğer kültürlerde yiyecek ve içecekler	A1 Ders A1._9.2.	Tarih: _____	Saat: _____
	Süre: 120 dakika (45 dakika sonra ara)	Gelen: _____	
		Gelmeyen: _____	

Öğrenim hedefleri : Katılımcılar farklı yemek kültürlerini tanırlar. Tipik yemeklere ve içeceklere aşinadırlar. Şimdiye kadar öğrendikleri dilbilgisini ve kelime bilgisini pekiştirdiler.

Ders akışı(İşleyiş)/ Süre	Öğretmen faaliyetleri	Katılımcı faaliyetleri	Araçlar	Değerlendirme
Konunun tanıtımı 25 dk.	"Yemek kültürü" terimini açıklar ve resimler gösterir (örneğin çubuklarla yemek; ellerle; yerde yemek vb.) Dünya haritası üzerinde bu yemek kültürlerinin nerede yaygın olduğunu gösterirler	Sorular sorarlar	Farklı yemek kültürlerinin görüntüleri Dünya haritası	Sorular ve Cevaplar
Anlatım	Katılımcılardan ülkelerindeki yemek kültürü hakkında bilgi vermelerini ister; İnternette olası resimleri ararlar	Herkes kendi ülkesinde yemek kültürünü anlatır (ne yenir; ne zaman yenir...) Katılımcılar soru sorabilir	internet erişimi Beamer -Sunu programı	Gözlem Sorular ve Cevaplar
Yeni işaretler-hareketler	Orijinal hareketlere sahiptir (örn. Belirli bir yemek için işaret)	Özel hareketleri tekrar eder örn. Yiyecek, içecekler için		

<i>Kelime Hazinesi</i>	<i>Dil Bilgisi</i>			
Yeme alışkanlıkları Yemek kültürü Çubuklar Çay seremonisi	Şimdiye kadar öğrenilen dilbilgisini uygulama ve pekiştirme			

Tema 9: Yiyecek ve İçecekler

Thema9: Sağlıklı ve sağlıksız beslenme	A1 Ders A1._9.3.	Tarih: Saat:
	Süre: 120 dakika (45 dakika sonra ara)	Gelen:
		Gelmeyen:

Öğrenim hedefleri: Katılımcılar sağlıklı ve sağlıksız beslenme hakkındaki düşüncelerini ifade edebilirler. Sınıflandırıcı el şekillerini bazı gıdaların boyut ,şekil ve çoğulu için (örneğin piring, fasulye, mısır çekirdeği) ve ayrıca BEĞENMEK-DEĞİL, İZİNLİ OLMAK-DEĞİL olumsuz cevabı için doğru şekilde kullanabilirler.

Ders akışı(İşleyiş)/ Süre	Öğretmen faaliyetleri	Katılımcı faaliyetleri	Araçlar	Değerlendirme
Tartışma 15 dk.	Tartışmayı yönetir: Sağlıklı veya sağlıksız beslenme nedir?	Tartışmaya katılırlar	Poster: Besin piramidi	Sorular ve Cevaplar
Partner egzersizi 15 dk.	Partner egzersizini açıklar	Partner egzersizi (2 K): Bir kişi diğerini daha sağlıklı yemeye ikna etmelidir.		Gözlem
Makale "İşaret dili dünyası" 15 dk.	Bu konudaki "Sign World" den bir veya iki makale gösterir ve sorular sorar	Soruları cevaplarlar	Internet erişimi Sunu programı	Sorular ve Cevaplar

Dilbilgisi açıklaması (alıştırmalar dahil) 45 dk.	Sınıflandırıcı el şekillerini açıklar : gıdaların boyutu ve şekli Çoğulu açıklar (örneğin pirinç, fasulye, mısır taneleri) Açıklar: Olumsuzlama BEĞENMEK-DEĞİL, İZİNLİ OLMAK- DEĞİL	Sorular sorarlar	Yiyecek resimleri	Gözlem
Grup alıştırması	Egzersizli açıklar	Herkes neden örn. Fasulye yemekten hoşlanmadığını veya yemesine izin verilmediğini açıklar	Resimler	Gözlem Sorular ve Cevaplar
<i>Kelime Hazinesi</i>	<i>Dil Bilgisi</i>			
Et Balık Makarna Pirinç Patates Süt Peynir Meyve Sebze inek sığır eti Hindi	Sınıflandırıcı el şekilleri (gıdaların büyüklüğü ve şekli) Çoğul (örneğin pirinç, fasulye, mısır) Olumsuzlama BEĞENMEK-DEĞİL, İZİNLİ OLMAK- DEĞİL			

Hindi eti tavuk tavuk eti Deniz ürünleri Kalori Sokak lezzetleri Sağlıklı sağlıksız bio-organik vejeteryan ve vegan kilo almak kilo vermek				
---	--	--	--	--

Tema 9: Yiyecek ve İçecekler

Tema 9: Bir restoran ziyareti	A1 Ders A1._9.4.	Tarih: Saat:
	Süre: 120 dakika (45 dakika sonra ara)	Gelen:
		Gelmeyen:

Öğrenim hedefleri : Katılımcılar Avusturya'daki farklı restoran türlerini tanırlar. Bir Avusturya restoranında en önemli davranış kurallarını bilirler. Şimdiye kadar öğrenilen dilbilgisi ve kelimeleri pekiştirirler.

Ders akışı(İşleyiş)/ Süre	Öğretmen faaliyetleri	Katılımcı faaliyetleri	Araçlar	Değerlendirme
Konuya giriş 15 dk.	Farklılıkları açıklar : Restoran,lokanta, kafe , kantin, yemekhane	Sorular sorarlar	Resimler	
Grup çalışması 30 dk.	Çalışmayı açıklar:	Grup çalışması: Her grup bir tür restoran seçer ve bunun hakkında bir hikaye düşünürler. Daha sonra bunu diğer gruba söylemek zorundalar (bu bir Rol oyunu aracılığıyla da yapılabilir)		Gözlem Sorular ve Cevaplar
Bir restoranda davranış(görgü)kuralları (Türk örf ve adetleri)	En önemli davranış kurallarını açıklar	Sorular sorarlar	Resimler	

Farklı sahnelerle video	Videoyu oynatır ve sorular sorar (videolarda bir restoranda “Yapılması ve Yapılmaması Gerekenler“ sahneleri/ diyalogları görebilirsiniz)	Soruları cevaplarlar	Video Beamer	Sorular ve Cevaplar
<i>Kurs hakkında geri bildirim ve sorular</i>	Katılımcılardan geri bildirim ister	Geri bildirimde bulunurlar muhtemelen soru sorarlar		
<i>Kelime Hazinesi</i>	<i>Dil Bilgisi</i>			
Lokanta Restoran Yemekhane Kafe Hizmet Hesap Şef garson Garson Çatal bıçak takımı Peçete Masa dekorasyonu Aperatif Davranış kuralları Nakit ödemek Kredi kartı ile ödemek Kibar Kaba	Öğrenilenlerin tekrarı			