

Proje Adı:

“Tatlı Eller – Kurabiye Atölyesi”

Proje Amacı:

İlkokul öğrencilerinin Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Osman Paşa Konağını ziyaret ederek **kurabiye yapımı** süreciyle ilgili deneyim kazanmaları ve meslek alanlarına dair farkındalık geliştirmeleridir. Bu proje, çocuklara mutfak becerilerini öğretmenin yanı sıra, **iş birliği, yaratıcılık** ve **sorumluluk** gibi önemli yaşam becerilerini de kazandırmayı hedefler.

Hedef Kitle:

4/A sınıfı öğrencileri

Proje Süresi:

- **Toplam Süre: 3 Saat**
 - **Tanıtım ve Giriş: 20 dakika**
 - **Kurabiye Yapımı Atölyesi: 1 saat 30 dakika**
 - **Tatma, Değerlendirme ve Geri Bildirim: 40 dakika**

Proje Aşamaları:**1. Aşama: Tanıtım ve Hazırlık (20 Dakika)**

- **Amaç:** Öğrencileri mesleki eğitim hakkında bilgilendirmek ve güvenli çalışma alanı hazırlamak.
- **Aktiviteler:**

1. Mesleki Eğitim Tanıtımı:

- Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi’ni tanıtıcı kısa bir video izlenir.
- Atölye şefi/öğretmen, yiyecek içecek hizmetleri alanında neler yaptıklarını ve kurabiye yapımı sürecini kısaca anlatır.

2. Hijyen Kuralları ve Güvenlik:

- Öğrencilere mutfakta çalışırken uyulması gereken hijyen ve güvenlik kuralları anlatılır.
- Öğrenciler, **önlük**, **bone** ve **eldiven** giyerek hazırlıklarını yaparlar.

2. Aşama: Kurabiye Yapımı (1 Saat 30 Dakika)

- **Amaç:** Öğrencilerin mutfak becerilerini geliştirirken iş birliği yapmalarını sağlamak.

- **Aktiviteler:**

1. Malzeme Tanıtımı ve Dağılımı (10 dakika):

- Un, şeker, yağ, yumurta, kabartma tozu gibi temel malzemeler tanıtılır ve ölçüleri öğrencilerle birlikte hesaplanır.
- Öğrencilere küçük gruplar halinde malzemeler dağıtılır.

2. Hamur Yapımı (15 dakika):

- Öğrenciler, verilen malzemeleri doğru oranlarda karıştırarak hamuru hazırlarlar.
- Bu aşama, öğrencilerin **matematiksel becerilerini** (ölçü birimleri, oranlar) kullanmalarına yardımcı olur.

3. Şekil Verme (20 dakika):

- Hamurdan kurabiye şekilleri oluşturulurken öğrencilere **yaratıcılıklarını** kullanmaları teşvik edilir.
- Farklı kalıplarla şekiller yapılır (hayvan figürleri, geometrik şekiller, harfler vs.).

4. Pişirme ve Fırına Verme (10 dakika):

- Hazırlanan kurabiyeler fırına yerleştirilir. Bu sırada fırının nasıl çalıştığı, ısının etkisi ve pişirme süresi hakkında kısa bir bilgi verilir.

5. Atölye Sürecinde Atölye şefi/öğretmen Yardımı:

- 4/A sınıfı öğrencilerine kurabiye yapım sürecinde rehberlik eder, teknik ipuçları verir.

3. Aşama: Tatma ve Değerlendirme (40 Dakika)

- **Amaç:** Öğrencilerin deneyimlerini paylaşmalarını sağlamak ve öğrenilenleri pekiştirmek.

- **Aktiviteler:**

1. **Kurabiye Tadımı (20 dakika):**

- Kurabiyeler fırından çıktıktan sonra soğumaları beklenir.
- Öğrenciler, yaptıkları kurabiyeleri tatmak için bir araya gelir.
- Sınıf rehber öğretmeni, atölye şefi/öğretmen de tatma aşamasına katılır, ilkokul öğrencilerine farklı tatlar ve sunum önerileri verir.

2. **Geri Bildirim ve Tartışma (15 dakika):**

- Öğrenciler, yapım aşamalarında neleri öğrendiklerini ve hangi adımların zorlayıcı olduğunu tartışır.
- Bir grup geri bildirim etkinliği yapılır ve öğrenciler birbirlerine sorular sorar.

3. **Değerlendirme ve Sertifika Dağıtımı (5 dakika):**

- Her öğrenciye katılım sertifikası verilir.
- Öğrencilere başarılarını takdir eden kısa bir konuşma yapılır.

Proje Sonuçları:

- **Yaratıcılık ve İş Birliği:** Öğrenciler, grup çalışması yaparak hem yaratıcı hem de işbirliğine dayalı beceriler geliştirecekler.
- **Matematiksel ve Fen Bilimleri Becerileri:** Ölçü birimleri ve oranlar ile çalışarak matematiksel becerilerini kullanacaklar. Ayrıca pişirme süreci ile kimyasal değişimleri gözlemlene fırsatı bulacaklar.
- **Meslek Tanıtımı ve Kariyer Farkındalığı:** Öğrenciler, mesleki eğitimi daha yakından tanıyacak ve gelecekteki kariyer seçimleri hakkında daha fazla bilgi sahibi olacaklar.

Değerlendirme Yöntemleri:

- **Gözlem:** Öğrencilerin grup çalışmasındaki etkinliği ve iş birliği becerileri gözlemlenir.
- **Yaratıcılık ve Katılım:** Şekil verme, tasarım ve sunum aşamalarındaki yaratıcılık değerlendirilir.

- **Geri Bildirim:** Öğrenciler, deneyimlerini ve öğrendiklerini paylaşarak kendi gelişimlerini değerlendirirler.

Malzemeler:

- **Kurabiye Malzemeleri:** Un, şeker, yağ, yumurta, kabartma tozu, vanilin vb.
- **Mutfak Araçları:** Karıştırma kapları, spatulalar, kalıplar, oklava, fırın tepsisi, fırın.
- **Hijyen ve Güvenlik Ekipmanları:** Bone, önlük, eldiven, temizleme malzemeleri.
- **Sertifikalar:** Katılım sertifikaları ve teşekkür belgeleri.


Evliya Çelebi MTAL


Ali Tepe Topçubağı İlkokulu