**1. BÖLÜM**

**6. Tema / MİLLİ KÜLTÜRÜMÜZ**

**TARHANANIN ÖYKÜSÜ**

**6. Sınıf**

09\_13 MART 2020

**GÜNLÜK PLAN**

**[](http://www.okulakademi.com/)**

**Ders : TÜRKÇE**

**Sınıf : 6**

**Tema / Metnin Adı : MİLLİ KÜLTÜRÜMÜZ / TARHANANIN ÖYKÜSÜ**

**Konular :** Anahtar Kelimeler / Drama Etkinliği / Hikaye Tamamlama / Ekler (Yapım Ekleri)

**2. BÖLÜM**

**KAZANIMLAR**

**OKUMA**

T.6.3.1. Noktalama işaretlerine dikkat ederek sesli ve sessiz okur.

T.6.3.5. Bağlamdan yararlanarak bilmediği kelime ve kelime gruplarının anlamını tahmin eder.

a) Öğrencilerin tahmin ettikleri kelime ve kelime gruplarını öğrenmek için sözlük, atasözleri ve deyimler sözlüğü vb. araçları kullanmaları sağlanır.

T.6.3.11. Basit, türemiş ve birleşik kelimeleri ayırt eder.

T.6.3.17. Metinle ilgili soruları cevaplar. Metin içi ve metin dışı anlam ilişkileri kurulur.

T.6.3.35. Grafik, tablo ve çizelgeyle sunulan bilgileri yorumlar.

**KONUŞMA**

T.6.2.3.Konuşma stratejilerini uygular. Serbest, güdümlü, yaratıcı, hafızada tutma tekniği ve kelime kavram havuzundan seçerek konuşma gibi yöntem ve tekniklerin kullanılması sağlanır.

**YAZMA**

T.6.4.4. Yazma stratejilerini uygular. Güdümlü, serbest, kontrollü, tahminde bulunma, metin tamamlama, bir metni kendi kelimeleri ile yeniden oluşturma, boşluk doldurma, grup olarak yazma gibi yöntem ve tekniklerin kullanılması sağlanır.

T.6.4.5. Yazdıklarını desteklemek için gerektiğinde grafik ve tablo kullanır.

T.6.4.6. Bir işi işlem basamaklarına göre yazar.

**YÖNTEM VE TEKNİKLERİ**

Okuma, role girerek okuma, açıklayarak okuma, inceleme, günlük hayatla ilişkilendirme ve günlük hayattan örnekler verme

**ARAÇ-GEREÇLER VE KAYNAKÇA**

İmla kılavuzu, sözlük, deyimler ve atasözleri sözlüğü, EBA, tdk.gov.tr

**ÖĞRETME-ÖĞRENME ETKİNLİKLERİ**

**Dikkati Çekme**

Memleketi farklı şehirler olan öğrencilere memleketlerine ait meşhur yemekler olup olmadığı sorulacak. Kendimiz de memleketimizle ilgili meşhur bir yemek söyleyebiliriz.

**Güdüleme**

Öğrencilere bu hattaki yeni metnimizin tarhana ile ilgili olduğu söylenecek. Tarhana çorbasını sevip sevmeyenler diye sınıfta bir oylama yapılacak ve sevmeyenlere nedenleri sorulacak. Sonra öğrencilerden sayfa 180’de yer alan “TARHANANIN ÖYKÜSÜ” adlı metni açmaları istenecek.

**Gözden Geçirme**

“Bildiğiniz çorba çeşitleri nelerdir?” sorusu sorularak öğrencilerin bildikleri çorba çeşitleri tahtaya yazılacak.

**DERSE GEÇİŞ**

1. Gözden geçirme bölümünde öğrenciler bildiklerini söyledikten sonra öğrenciler metni bir kez sessiz okuyacaklar. Okuma esnasında bilmedikleri kelimeleri belirlemeleri istenecek. Anlamlarıyla beraber sözlük defterine yazılacak.
2. Metin sonra sesli okunması sağlanacak. Bölerek okuma yöntemlerine uygun olarak vurgu ve tonlamaya dikkat etmeleri sağlanacak. Bu okuma esnasında ise anahtar kelimeler belirlenecek.
3. Anahtar Kelimeler: çorba, gelenek, yoğurt, kış, kültür.

**1. Etkinlik**

Bu etkinlikte metinde geçen kelimelerin anlamları TDK Türkçe Sözlük’ ten bulunup yazılacak.

***mayalanma****: Organik maddelerin bazı mikroorganizmalarca salgılanan enzimler etkisiyle uğradığı değişiklik, tahammür, fermantasyon*

***malzeme****: Belirli bir işi yapmak için kullanılması gereken maddeler*

***ev ekonomisi****: Evin bakımı, geçimi ve yaşayışı ile ilgili bilim dalı*

***endüstriyel****: Sanayi ile ilgili*

**2. Etkinlik**

Metinle ilgili sorular cevaplanacak.

***1. Tarhananın ana malzemesi nasıl elde edilir? Anlatınız.***

*Tarhananın ana malzemesi yoğurdun çeşitli malzemeler eklenerek kurutulması ile elde edilir.*

***2. Yurdumuzda en ünlü tarhanalar nerelerde yapılır?***

*Uşak, Ankara, Kahramanmaraş, Malatya ve Denizli bölgelerinde yapılır.*

***3. Tarhanalar ne zaman, hangi malzemelerle ve nasıl yapılır? Anlatınız.***

*Genellikle eylül ve ekim aylarında yapılır.  Genel olarak domates, kırmızıbiber, soğan, nane iyice doğranıp yoğurt, un, tuz ilave edilerek harç hâline getirilir. Elde edilen harç bir süre mayalanmaya bırakılır. Mayalanma işlemi bitince elde edilen harçlar, bir bez üzerine yayılarak gölge bir yerde kurutulur, kuruyunca elle ovularak un hâline getirilir. Daha sonra kışın kullanılmak üzere bez torbalarda saklanır*

***4. Evde hazırlanan yiyeceklerin ev ekonomisine ve sağlığımıza olan faydaları nelerdir?***

*Evde hazırlanan yiyecekler, doğal malzemelerden ve katkısız olarak yapıldığı için sağlığımıza zarar vermez. Uzun süre saklanabildiği ve üretim maliyeti ucuz olduğu için ev ekonomimize katkıda bulunur.*

***5. Yurdumuzun farklı yörelerine ait yemeklerle ilgili neler biliyorsunuz? Örnekler vererek anlatınız.*** *...*

**3. Etkinlik**

Bu etkinlikte yönergelere uyarak sınıfta kısa bir drama etkinliği yapılacak.

**4. Etkinlik**

Bu etkinlikte önceki haftada verilen gelecek derse hazırlık konusunda öğrencilerin hazırladıkları yemek tarifi yazılacak. Arkadaşlarına sunum yapacak.

**5. Etkinlik**

**Öğrenciler bu etkinlikte yer alan metnin silinen kısımları tamamlanacak.**

*Çocukluğumdaki bayramları hatırlıyorum. Günler öncesinden yapılan  
hazırlıklar, tatlı telaşlar, bayramlaşmalar… Bayram hepimiz  
için neşe ve mutluluk kaynağıydı. Hem Ramazan hem de Kurban  
Bayramı’nda bütün küskünler barışırdı. Ayrıca akrabalar ziyaret  
edilir, akrabalar arasındaki bağlar kuvvetlenirdi.  
Şimdi bayramlar aynı heyecanla yaşanmıyor. Maalesef eski bayramların heyecanı  
kalmadı artık.*

*Ben de size, bayramların neşe içinde yaşandığı bir zamandan anımı  
anlatmak istiyorum. On yaşındayım, Ramazan ayı kış mevsimine denk gelmişti. Ben de oruç tutmak istiyordum fakat yaşım küçük olduğu için babam öğlene kadar oruç tutmama izin veriyordu. “Çocuk orucu böyle olur.” derdi. Ramazan Bayramı yaklaştıkça hepimizi bir heyecan sarmıştı. Ramazan Bayramı demek, yeni elbiseler, yeni ayakkabılar, bahşiş demekti. Şimdiden bayramda biriktirdiğim paralarla neler alacağımı hayal ediyordum. Çok istediğim oyuncağı sonunda alabileceğim için daha da heyecanlanıyordum.*

*Derken bayram günü geldi çattı. Yeni elbiselerimizi giydik, güzel bir bayram kahvaltısından sonra akrabalarımızı ziyaret ettik. Bayram akşamı kardeşimle birlikte oturup bahşişlerimizi saydık. O kadar çok bahşiş toplamıştık ki, istediğim oyuncaktan üç tane bile alabilirdim. Fakat aklıma bayram ziyaretine gittiğimiz bir komşumuzun oğlu geldi. Ailesi fakirdi. O sene okul çantası alamamışlardı. Kitaplarını market poşetlerinde taşıyordu. Kardeşimle düşündük, taşındık ve bayram harçlıklarımızla komşumuzun oğluna okul çantası almaya karar verdik.*

*Komşumuzun oğlu aldığımız çantayı görünce çok sevindi. Sürekli bize teşekkür ediyordu. Annem ve babam da bu davranışımız için bizi tebrik ettiler. Bayram heyecanı, yardımlaşmanın verdiği mutlulukla birleşmiş, bize hiç yaşamadığımız bir bayram sevinci yaşatmıştı.*

**6.Etkinlik**

Etkinlikte öğrencilere yapım ekleri anlatılacak. Sonra etkinlikte yer alan kelimeler yapılacak.

***YAPIM EKLERİ***

*Sözcüklere gelerek onlardan yeni sözcükler türeten eklerdir. Yapım ekleri eklendiği sözcüğün anlamını da türünü de değiştirir. Kısacası yapım eki, adından da anlaşılacağı gibi, sözcüklerden yeni sözcük yapım işini yapar.*

*Yapım ekleri her zaman çekim eklerinden önce gelir. Yapım eki almış bir sözcüğe türemiş sözcük ya da gövde denir.*

*Yapım ekleri dörde ayrılır:*

***1. İsimden İsim Yapım Ekleri***

*İsim kök veya gövdelerine gelerek onlardan yeni isimler yapan eklerdir.*

***Tuz- luk***

***Sanat- çı***

### *2. İsimden Fiil Yapım Ekleri*

*İsim kök veya gövdelerine gelerek fiil oluşturan eklerdir.*

*Garip-se –*

*Kan- a –*

### *3. Fiilden İsim Yapım Ekleri*

*Fiil kök veya gövdelerine gelerek isim türeten eklerdir.*

*As-kı*

*Kork-u*

### *4. Fiilden Fiil Yapım Ekleri*

*Fiil kök veya gövdelerine gelerek yeni fiiller türeten eklerdir.*

*Kov-ala –*

*Gez-dir –*

**GELECEK DERSE HAZIRLIK**

Gelecek derse hazırlık amacıyla bir yemek yapılışı araştırmaları için öğrencilere görev verilecek.

**3. BÖLÜM**

**Ölçme-Değerlendirme**

**Aşağıdaki kelimeleri ek ve köklerine ayırınız.**

Gazeteci

Sıvacı

Okut –

**Dersin Diğer Derslerle İlişkisi**

Okurken anlama kurallarına, yazarken imla ve noktalamaya diğer derslerde de dikkat etmeleri sağlanır.

**Türkçe Öğretmeni**

**Sefa AVCILAR 09.03.20**

**Okul Müdürü**