

Yemek Kùltürü Temelli  
**Değerler Eğitimi Taslak**  
**Eğitim Programı**  
(5-8. Sınıflar)

---

Eda Nur YÖNDEMLİ  
Prof. Dr. Mehmet TAŞDEMİR



Eda Nur YÖNDEMLİ • Prof. Dr. Mehmet TAŞDEMİR

**Yemek Kültürü Temelli  
DEĞERLER EĞİTİMİ TASLAK EĞİTİM PROGRAMI  
(5-8. Sınıflar)**

ISBN 978-625-8789-03-4

Kitap içeriğinin tüm sorumluluğu yazarlarına aittir.

© 2026, PEGEM AKADEMİ

Bu kitabın basım, yayım ve satış hakları Pegem Akademi Yay. Eğt. Dan. Hizm. Tic. AŞ'ye aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri, kapak tasarımı; mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kayıt ya da başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz ve dağıtılamaz. Bu kitap, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır. Okuyucularımızın bandrolü olmayan kitaplar hakkında yayınevimize bilgi vermesini ve bandrolsüz yayınları satın almamasını diliyoruz.

Pegem Akademi Yayıncılık, 1998 yılından bugüne uluslararası düzeyde düzenli faaliyet yürüten **uluslararası akademik bir yayinevidir**. Yayımladığı kitaplar; Yükseköğretim Kurulunca tanınan yükseköğretim kurumlarının kataloglarında yer almaktadır. Dünyadaki en büyük çevrimiçi kamu erişim kataloğu olan **WorldCat** ve ayrıca Türkiye'de kurulan **Turcademy.com** tarafından yayınları taranmaktadır; indekslenmektedir. Aynı alanda farklı yazarlara ait 2000'in üzerinde yayını bulunmaktadır. Pegem Akademi Yayınları ile ilgili detaylı bilgilere <http://pegem.net> adresinden ulaşılabilir.

I. Baskı: Haziran 2026, Ankara

Yayın-Proje: Selcan Durmuş  
Dizgi-Grafik Tasarım: Beyza Nur Erdoğan  
Kapak Tasarımı: Pegem Akademi

Baskı: Sayfa Basım Sanayi Ticaret Ltd. Şti.  
İvedik OSB Matbaacılar Sit. 1514. Cad. No: 23-25  
Yenimahalle/ANKARA

Yayıncı Sertifika No: 51818  
Matbaa Sertifika No: 77079

**İletişim**

Pegem Akademi: Shira Ticaret Merkezi  
Macun Mahallesi 204 Cad. No: 141/33, Yenimahalle/Ankara  
Yayınevi: 0312 430 67 50  
Dağıtım: 0312 434 54 24  
Hazırlık Kursları: 0312 419 05 60  
İnternet: [www.pegem.net](http://www.pegem.net)  
E-ileti: [yayinevi@pegem.net](mailto:yayinevi@pegem.net)  
WhatsApp Hattı: 0538 594 92 40

## ÖN SÖZ

Eğitim, yalnızca bilgi aktarma süreci değil; aynı zamanda bireyin değer dünyasını şekillendiren, toplumsal aidiyet geliştirmesine katkı sunan ve kültürel mirası geleceğe taşıyan önemli bir toplumsal yapıdır. Günümüzde hızla değişen yaşam koşulları, küreselleşme ve dijitalleşme süreçleri; çocukların kültürel değerlerle kurduğu ilişkiyi yeniden düşünmeyi gerekli kılmaktadır. Bu bağlamda değerler eğitiminin, öğrencilerin günlük yaşam deneyimleriyle ilişkilendirilmiş somut öğrenme yaşantıları aracılığıyla yapılandırılması büyük önem taşımaktadır.

Yemek kültürü, toplumların tarihsel birikimini, yaşam biçimini, geleneklerini ve ortak hafızasını yansıtan güçlü bir kültürel miras alanıdır. Sofra etrafında gelişen paylaşıma, dayanışma, misafirperverlik, saygı, sorumluluk ve empati gibi değerler; bireyin sosyal yaşamla kurduğu ilişkinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bu yönüyle yemek kültürü, yalnızca beslenme ile ilgili bir alan değil; aynı zamanda değerlerin yaşandığı, aktarıldığı ve içselleştirildiği doğal bir öğrenme ortamıdır.

Bu kitapta yer alan Yemek Kültürü Temelli Değerler Eğitimi Taslak Eğitim Programı, Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli'nin ortaya koyduğu Erdem-Değer-Eylem anlayışından hareketle hazırlanmıştır. Programın temel amacı; öğrencilerin kültürel mirasa yönelik farkındalık geliştirmelerini, toplumsal değerlere duyarlılık kazanmalarını ve bu değerleri gündelik yaşamlarına aktarabilmelerini desteklemektir. Bu doğrultuda program; bilişsel, duyuşsal ve davranışsal gelişim alanlarını bütüncül bir yaklaşımla ele almış; deneyimsel öğrenme anlayışı temelinde yapılandırılmıştır.

Program geliştirme sürecinde pragmatist ve ilerlemeci eğitim anlayışları esas alınmış; öğrencilerin yaparak-yaşayarak öğrenmelerini destekleyen etkinliklere yer verilmiştir. Ayrıca içerik düzenlenirken kültürel bağlam, öğrencilerin gelişim özellikleri, toplumsal ihtiyaçlar ve değer aktarım süreçleri dikkate alınmıştır. Programın yalnızca teorik bir çerçeve sunması değil; öğretmenler, araştırmacılar ve program geliştirme alanında çalışan uzmanlar için uygulamaya dönük bir kaynak niteliği taşıması amaçlanmıştır.

Kültürel değerlerin aktarılmasında yemek ve yemek kültürü toplumsal yapı içerisinde önemli işlevler görmektedir; beslenme alışkanlıkları, kurallara uyma, sağlıklı olma, saygı, sevgi, paylaşma, özyönetim, dayanışma, adap, ikram, şükretme, fedakârlık gibi pek çok bireysel-sosyal-kültürel içerikli değer boyutlu kazanımlar olabilmektedir. Bu çalışma değerler eğitimi sürecinin bu boyutuna dikkat çekmeye katkı sağlaması bakımından önem taşımaktadır. Ayrıca kültürel değerlerin eğitim yoluyla yaşatılmasının önemine inanan tüm eğitimcilere, araştırmacılara ve öğrencilere bu çalışmanın katkı sunmasını temenni ederiz.

Bu kitabın; kültürel mirasın korunmasına, değerler eğitiminin güçlendirilmesine ve öğrencilerin toplumsal yaşamla daha güçlü bağlar kurmasına katkı sağlaması ve alanın gelişmesine öncülük teşkil etmesi dileğiyle...

*Uzm. Öğretmen. Eda Nur YÖNDEMLİ*

*Prof. Dr. Mehmet TAŞDEMİR*

*Kırşehir, 2026*

*Bu çalışma, destekleri ve sevgileriyle her zaman yanımızda olan  
tüm sevdiklerimize minnetle armağan edilmiştir.*

## İÇİNDEKİLER

Ön Söz.....	iii
-------------	-----

### 1. BÖLÜM GİRİŞ

Program Bilgileri.....	2
------------------------	---

### 2. BÖLÜM PROGRAMIN KURAMSAL TEMELLERİ

Yemek Kültürü ve Toplumsal İşlevi.....	3
Kültür – Kimlik – Yemek İlişkisi.....	3
Toplumsal Bellek ve Ritüeller.....	4
Değer Eğitimi Bağlamı.....	4
Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli (TYMM) ve Erdem–Değer–Eylem Çerçevesi EDEÇ Bağlantısı.....	5
Programın Felsefi Temelleri.....	5
Programın Psikolojik Temelleri.....	6
Programın Toplumsal Temelleri.....	6

### 3. BÖLÜM PROGRAM TASARIMI VE MODELİ

Program Tasarımı.....	8
Program Modeli.....	8

### 4. BÖLÜM

<b>Programa Duyulan İhtiyaç.....</b>	<b>10</b>
--------------------------------------	-----------

### 5. BÖLÜM PROGRAM HEDEFLERİ

Programın Genel Hedefleri.....	12
Hedef Tespiti/Yazma.....	13
Hedeflerin Aşamalı Sınıflaması.....	13
Alma.....	16

Tepki Gösterme/Karşılıkta Bulunma .....	16
Değer Verme .....	16
Bütünleştirme/Düzenleme .....	16
Nitelik Kazandırma .....	16
Algılama .....	17
Kurulma .....	17
Kılavuzla Yapma .....	17
Mekanikleşme (Hareketle İlgili Davranımları Birlikte ve Belli Ölçüde Uyum İçinde Yapma) .....	17
Karmaşık Faaliyet (Beceri Haline Getirme) .....	17
Uyum/Duruma Uyuma (Beceriye Yeni Gereklere Uydurma) .....	18
Yaratma (Yeni Devimsel Beceriler Veya Ürünler) (Simpson, 1966) .....	18

## 6. BÖLÜM

### İÇERİK

İçeriğin Düzenlenmesinde Kullanılan Stratejiler .....	22
Program Tema/Konu/Süre Genel Tablosu .....	23
Programın Ünite ve Konuları .....	24

## 7. BÖLÜM

### ÖĞRENME ÖĞRETME SÜRECİ (EĞİTİM DURUMLARI)

Programın Odak Öğretim İlkeleri .....	26
Hedefe Görelilik .....	26
Öğrenciye Görelilik .....	26
Ekonomiklik .....	26
Diğer Yaşantılara Görelilik .....	27
Program Eğitim Durumları Süreci .....	27
Giriş (Hazırlık) Etkinlikleri .....	27
Gelişme Etkinlikleri .....	27
Sonuç Etkinlikleri .....	28
Tema/Hafta Bağlamında Program Tasarımları .....	28

## 8. BÖLÜM

### ÖLÇME DEĞERLENDİRME (SINAMA DURUMLARI)

1. Hafta .....	47
Öğretmen Gözlem Formu .....	47
Poster Değerlendirme Rubriği .....	47

Akran Değerlendirme Formu .....	47
Yansıtıcı Günlük Soruları .....	48
2. Hafta .....	48
Öğretmen Gözlem Formu .....	48
Performans Görevi Değerlendirme Rubriği .....	48
Akran Değerlendirme Formu .....	48
Açık Uçlu Sorular .....	49
3. Hafta .....	49
Drama Gözlem Formu .....	49
Drama Performansı Değerlendirme Rubriği .....	49
Öz Değerlendirme Formu .....	49
Yansıtıcı Değerlendirme Soruları .....	50
4. Hafta .....	50
Öğretmen Gözlem Formu .....	50
Grup Çalışması Değerlendirme Formu .....	50
Ürün Değerlendirme Rubriği .....	50
Öz Değerlendirme Formu .....	51
Açık Uçlu Sorular .....	51
5. Hafta .....	51
Öğretmen Gözlem Formu (Likert) .....	51
Değer Günlüğü Değerlendirme Rubriği .....	51
Öz Değerlendirme .....	52
Açık Uçlu Sorular .....	52
6. Hafta .....	52
Öğretmen Gözlem Formu .....	52
Süreç Değerlendirme Rubriği .....	52
Öz Değerlendirme .....	53
Açık Uçlu Sorular .....	53
7. Hafta .....	53
Öğretmen Gözlem Formu .....	53
Röportaj Değerlendirme Rubriği .....	53
Akran Paylaşım Formu .....	54
Yansıtıcı Sorular .....	54
8. Hafta .....	54
Öğretmen Gözlem Formu .....	54
Proje Değerlendirme Rubriği .....	54
Öz Değerlendirme .....	55
Açık Uçlu Sorular .....	55

## 9. BÖLÜM

### HİKÂYELER

İki Tencere Masalı .....	56
Anadolu Sofrasında Yolcu .....	56
Kapı Çalana İkrâm .....	57
Köy Düğününde Kazan Kazan .....	57
Helva Kokusu .....	57
Yol Aızığı .....	58
Anneannemin Tenceresi .....	58
Bizim Soframız .....	58

## 10. BÖLÜM

### YEMEK KÜLTÜRÜ TEMELLİ DEĞERLER EĞİTİMİ TASLAK PROGRAMI DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Bağlam .....	59
Hedefler .....	59
İçerik .....	60
Öğrenme-Öğretme Süreci .....	60
Ölçme ve Değerlendirme .....	60

<b>Kaynakça .....</b>	<b>61</b>
-----------------------	-----------

# 1. BÖLÜM

## GİRİŞ

Yemek Kültürü Temelli Değerler Eğitimi (YKTDE); bireylerin günlük yaşam becerilerini geliştirmesinin yanı sıra, toplumsal birlikteliği güçlendiren, kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayan ve bireyler arası ilişkileri destekleyen bir yapıya sahiptir. Özellikle Türkiye Yüzyılı Maarif Modeli kapsamında ele alınan “Erdem, Değer ve Eylem” bütünlüğü açısından yemek kültürü, öğrencilerin hem bilişsel hem duyuşsal hem de davranışsal gelişimlerini destekleyen bütüncül bir öğrenme alanı sunmaktadır. Bu taslak eğitim programı, temel eğitim ve ortaokul düzeyindeki öğrencilere yönelik olarak hazırlanmış olup, yemek kültürü aracılığıyla değerler eğitimini kazandırmayı amaçlamaktadır. Program, öğrencilerin yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil; aynı zamanda paylaşma, dayanışma, saygı, sorumluluk ve kültürel farkındalık gibi temel değerleri içselleştirmelerini sağlayacak şekilde yapılandırılmıştır. Yemek kültürü, bireyin içinde bulunduğu toplumun tarihsel, kültürel ve sosyal birikimini yansıtan önemli bir unsur olup, eğitim sürecinde değer aktarımı açısından güçlü bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Bu çalışma, Yemek Kültürü Temelli Değerler Eğitimi Programının hedef, içerik, öğrenme-öğretme süreçleri ve ölçme-değerlendirme boyutlarının nasıl yapılandırılması gerektiğini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Programın genel amacı doğrultusunda aşağıdaki araştırma sorularına yanıt aranmıştır:

- Yemek Kültürü Temelli Değerler Eğitimi (YKTDE) programının hedefleri nelerdir? Bu eğitimi alan öğrenciler program sonunda hangi bilgi, beceri ve değerleri kazanacaklardır?
- Kazanımlara ulaştıracak içerik ve öğrenme yaşantıları nasıl tasarlanmalıdır?
- Hedeflere ulaşmak için öğrenme-öğretme süreçleri nasıl planlanmalı ve organize edilmelidir?
- Eğitim sürecinde öğrencilerin değer kazanımlarının ve öğrenme düzeylerinin belirlenmesi için hangi ölçme ve değerlendirme yöntemleri kullanılmalıdır?