



Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü
Türkiyat Araştırmaları Ana Bilim Dalı
Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi Doktora Programı

**YABANCI DİL OLARAK TÜRKÇE ÖĞRETİMİNDE İŞ
TÜRKÇESİ: AŞÇILIK HİZMETLERİNDE EŞDİZİMLİLİK VE
ÖĞRETİMİ**

Fikriye GÜNDÜZ

Doktora Tezi
Ankara, 2023

YABANCI DİL OLARAK TÜRKÇE ÖĞRETİMİNDE İŞ TÜRKÇESİ: AŞÇILIK
HİZMETLERİNDE EŞDİZİMLİLİK VE ÖĞRETİMİ

Fikriye GÜNDÜZ

Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü
Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı
Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi Doktora Programı

Doktora Tezi

Ankara, 2023

YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin/raporumun tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kâğıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinlerin yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan "**Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge**" kapsamında tezim aşağıda belirtilen koşullar haricince YÖK Ulusal Tez Merkezi / H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- o Enstitü / Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren 2 yıl ertelenmiştir. ⁽¹⁾
- o Enstitü / Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ... ay ertelenmiştir. ⁽²⁾
- o Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. ⁽³⁾

03/02/2023

(İmza)

Fikriye GÜNDÜZ

¹Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge"

- (1) Madde 6. 1. Lisansüstü tezle ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez **danışmanın** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulu** iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.
- (2) Madde 6. 2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkânı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez **danışmanın** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulunun** gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.
- (3) Madde 7. 1. Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, **tezin yapıldığı kurum** tarafından verilir *. Kurum ve kuruluşlarla yapılan iş birliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, **ilgili kurum ve kuruluşun önerisi** ile **enstitü** veya **fakültenin** uygun görüşü üzerine **üniversite yönetim kurulu** tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir

*Tez **danışmanın** önerisi ve **enstitü anabilim dalının** uygun görüşü üzerine **enstitü** veya **fakülte yönetim kurulu tarafından karar verilir.**

ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu, Doç. Dr. Nazmiye TOPÇU TECELLİ danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Tez Yazım Yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

03/02/2023

İmza

Fikriye GÜNDÜZ

TEŞEKKÜR

Bir kadın olarak bugün sosyal hayatta yer almamı, bu çalışmayı yapmamı sağlayan ulu önder Atatürk'e şükranlarımı sunarak sözlerime başlamak istiyorum. Atamızın "Vatanı en çok seven görevini en iyi yapandır." sözünü ilke edinip işimi en iyi şekilde yapmayı amaçladığım bu çalışmamda danışmanım Doç. Dr. Nazmiye Topçu Tecelli'nin katkısı büyüktür.

Dünyanın en güzel duygusu olan anneliği tattıktan sonra eğitim hayatım, iş hayatım ve anneliğim arasında bocaladığım bir dönemde danışmanımın bir sorusu ile kendime geldim. Öğrenciliğim, anneliğim, öğretmenliğim arasında bir ara yol buldum. Bu yolu bulmamda bana yardımcı olan, beni bir anne ve öğretmen sevgisiyle kucaklayan, bilimsel bakış açısı kazanabilmem için çabalayan, çalışmalarım çıkmaza girdiğinde elimden tutan, beni yönlendiren, tez yazım sürecimin her anında yanımda olan danışmanım Doç. Dr. Nazmiye Topçu Tecelli'ye sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Tez izleme komitemde yer alan hocalarım Prof. Dr. Ayten Genç'e ve Prof. Dr. Fatma Açık'a çalışmamda doğru sorular sormamı sağladıkları için; katkıları için Prof. Dr. Sema Aslan Demir'e ve Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Atabey'e, teknik yardımları için Arş. Gör. Buğra Yiğit Boz ve Arş. Gör. İsa Koyuncu'ya, tez yazım sürecimde yabancı kaynaklara ulaşmamda bana yardımcı ve destek olan eşim Öğr. Gör. Hulusi Emre Gündüz'e destekleri için anneme, babama, kardeşime ve kıymetlim, prensesim, canım kızama çok teşekkür ederim.

ÖZET

GÜNDÜZ, Fikriye. *Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde İş Türkçesi: Aşçılık Hizmetlerinde Eşdizimlilik ve Öğretimi*, Doktora Tezi, Ankara, 2023.

Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde iş Türkçesine ve bu alanın bir alt dalı olan aşçılık hizmetlerine yönelik araştırma ve çalışmalara önemli ölçüde gereksinim olduğu gözlemlenmektedir. Bu nedenle bu çalışmada aşçılık hizmetlerinde eşdizimli yapılar sıklık ve anlam temelli bir yaklaşımla ele alınmış, eşdizimliliklerin öğretimine yönelik etkinlikler tasarlanmıştır.

Çalışmada öncelikle İngilizce örnekleri üzerinden yola çıkılarak iş dilinin tanımı yapılmış dolayısıyla iş Türkçesinin özellikleri belirlenmiştir. Daha sonra Türkiye’de yabancılar için Türkçe öğretiminde kullanılan Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe, Yedi İklim Yabancılar için Türkçe, Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe öğretim setlerinin A1, A2, B1, B2 ve C1 seviyelerinde iş Türkçesine yönelik etkinlikler araştırılmıştır. Tespit edilen etkinliklerin İş Türkçesine ve aşçılık hizmetlerine giriş niteliğinde olabilecekleri saptanmıştır. Oysa TÜİK verilerine göre aşçılık hizmetleri; yabancı çalışanların çalışma izni aldıkları ilk on iş dalından biridir ve aşçılık hizmetleri; işletme kayıtlarının tutulması, mutfak hijyeninin sağlanması, yemeklerin hazırlanması, sunulması, satışı gibi farklı pek çok alanı kapsamaktadır. Bu kadar farklı alana hitap eden aşçılık hizmetlerinde iletişimin kurulabilmesi için uygun bağlamda, uygun sözcük ve sözcük birleşimlerinin uygun bir üslupla kullanılması gerekmektedir. Söz konusu sözcük ve sözcük birleşimleri alanyazında eşdizimlilik olarak adlandırılmaktadır.

Aşçılık hizmetlerinde çalışan yabancıların alana özgü eşdizimli yapıları doğru kullanması gerekmektedir. Dolayısıyla bu yapıların tespit edilmesi ve öğretilmesi gerekmektedir. Bu amaçla çalışmada öncelikle eşdizimlilik kavramına yer verilmiş, eşdizimliliklerin özellikleri ele alınmıştır. Daha sonra YÖK ve MEB veri tabanındaki aşçılık hizmetlerine yönelik ana dili konuşucuları için hazırlanan ders malzemeleri taranarak eşdizimli terimler tespit edilmiştir. Buna göre aşçılık hizmetlerine yönelik 9.167 eşdizimli yapı oluşma şekillerine göre sınıflandırılmış, eşdizimlilikler Yazılı Türkçenin Sıklık Terimleri Sözlükleri (Göz 2013 ve Aksan vd. 2017) ve Türkçe Ulusal

Derlemi (Aksan vd. 2012) ile karşılaştırılmıştır. Ancak söz konusu eşdizimli yapıların liste hâlinde verilmesinin öğrenciler için tam olarak fayda sağlayamayacağı düşünülmüş. Bu nedenle tespit edilen eşdizimliliklerin öğretilmesi için B2-C1 seviyesine yönelik dört temel beceride, görev ve içerik temelli bir yaklaşımla, otantik (özgün) malzemeler üzerinden teknoloji tabanlı uygulama ve oyunlar kullanılarak etkinlikler tasarlanmıştır.

Anahtar Sözcükler: Yabancı dil olarak Türkçe, İş Türkçesi, Açılış Hizmetleri, eşdizimlilik ve öğretimi.

ABSTRACT

GÜNDÜZ, Fikriye. Business Turkish in Teaching Turkish as a Foreign Language: Collocations and Their Teaching in Culinary Services. PhD Dissertation, Ankara, 2023.

There is a significant need for research and studies on the teaching of Turkish as a foreign language, particularly in the field of Business Turkish and its subfield, culinary services. Therefore, this study examines collocations in culinary services based on frequency and meaning, and designs activities for teaching collocations.

Initially, the definition of Business Turkish is established through English examples, allowing the identification of the characteristics of Business Turkish in Turkish. Following this, Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe, Yedi İklim Yabancılar için Türkçe, Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe teaching sets at A1, A2, B1, B2, and C1 levels, used for teaching Turkish to foreigners in Turkey, are researched for activities pertaining to Business Turkish. The identified activities are determined to be introductory in nature for Business Turkish and culinary services. However, according to TÜİK data, culinary services are one of the top ten fields where foreign workers obtain work permits, and culinary services encompass various areas such as record-keeping, kitchen hygiene, meal preparation, presentation, and sales. Effective communication requires the use of appropriate words and word combinations in an appropriate style for the diverse areas covered by culinary services. Such word and word combinations are referred to as collocations in the literature.

Foreign employees in culinary services must use area-specific collocations correctly. Therefore, identifying and teaching these collocation structures is necessary. To this end, this study first introduces the concept of collocations and discusses their characteristics. Subsequently, Turkish language materials prepared for native speakers focusing on culinary services in the YÖK and MEB databases are scanned to identify collocated terms. Accordingly, 9,167 synonymous structures related to culinary services are classified according to their formation methods and compared with the Frequency Terms Dictionary of Written Turkish (Göz 2013 and Aksan et al. 2017) and the Turkish National Corpus (Aksan et al. 2012). However, listing these collocations may not be fully beneficial to learners. Therefore, activities are designed for teaching the identified

collocations using a task and content-based approach, authentic materials, technology-based applications, and games at the B2-C1 level.

Keywords: Turkish as a foreign language, Business Turkish, Culinary Services, collocations and their teaching.

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	i
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	ii
ETİK BEYAN.....	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vii
İÇİNDEKİLER	ix
KISALTMALAR DİZİNİ.....	xiii
TABLOLAR DİZİNİ	xiv
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xix
GİRİŞ	1
1. ARAŞTIRMANIN KAPSAMI	1
1.1. PROBLEM DURUMU	1
1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI.....	4
1.3. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ	5
1.4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	7
1.4.1. Verilerin Toplanması	8
1.4.2. Verilerin Analizi.....	9
1.5. VARSAYIMLAR	10
1.6. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI.....	10
1.7. TANIMLAR.....	11
2. BÖLÜM: ÖZEL AMAÇLI YABANCI DİL ÖĞRETİMİ.....	12
2.1. ÖZEL AMAÇLI YABANCI DİL ÖĞRETİMİNİN ÖZELLİKLERİ	15
2.2.ÖZEL AMAÇLI YABANCI DİL ÖĞRETİMİNİN TÜRLERİ	19
2.3.ÖZEL AMAÇLI DİL ÖĞRETİMİNDE İŞ DİLİ.....	22
2.3.1.Diller için Avrupa Ortak Başvuru Metni'ne (2021) göre İş Dili Yeterlikleri	32

2.3.2. İş Dilinin Temel Bileşenleri	47
2.3.2.1. İş Dilinde Öğretici	47
2.3.2.2. İş Dilinde Öğrenici	54
2.3.2.3. İş Dilinde Program	57
2.3.2.4. İş Dilinde Yöntem/Yaklaşımlar	61
2.3.2.4.1. İçerik Tabanlı Yaklaşım	65
2.3.2.4.2. Görev Tabanlı Yaklaşım	68
2.3.2.4.3. İletişimsel Yaklaşım	70
2.3.2.4.4. Seçmeli Yöntem	71
2.3.2.5. İş Dilinde Teknikler	73
2.3.2.6. İş Dilinde Malzeme	74
2.3.2.7. İş Dilinde Ölçme ve Değerlendirme	80
2.3.2.8. İş Dilinde Sözcük	84
2.3.2.9. İş Dilinde Eşdizimlilik	95
3. BÖLÜM: İŞ TÜRKÇESİ VE AŞÇILIK HİZMETLERİNDE EŞDİZİMLİLİK	108
3.1. İŞ TÜRKÇESİNE YÖNELİK ÇALIŞMALAR	108
3.2. TÜRKÇE ÖĞRETİMİNDE KULLANILAN DERS KİTAPLARINDA İŞ TÜRKÇESİ	112
3.3. İŞ TÜRKÇESİNİN BİR KOLU OLARAK AŞÇILIK HİZMETLERİ	121
3.4. AŞÇILIK HİZMETLERİNDE EŞDİZİMLİLİK VE EŞDİZİMLİLİKLERİN ÖĞRETİMİ	133
3.4.1. Dinleme-İzleme Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler	234
3.4.1.1. Seçici Dinleme Tekniği	237
3.4.1.1.1. Açık Uçlu Sorular	238
3.4.1.1.2. Eşleştirme Soruları	241
3.4.1.1.3. Var-Yok/Doğru-Yanlış Soruları	243
3.4.1.1.4. Çoktan Seçmeli Sorular	245
3.4.1.2. Yaratıcı Dinleme Tekniği	249

3.4.1.3. Aktif Dinleme Tekniği	251
3.4.1.4. Not Alarak Dinleme Tekniği.....	252
3.4.2. Okuma Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler	254
3.4.2.1. Yoğun Okuma Tekniği.....	255
3.4.2.1.1. Çoktan Seçmeli Sorular.....	255
3.4.2.1.2. Doğru-Yanlış ve Var-Yok Soruları	258
3.4.2.1.3. Eşleştirme Soruları	262
3.4.2.1.4. Boşluk Doldurma Soruları	263
3.4.2.1.5. Açık Uçlu Sorular	265
3.4.2.2. Not Alarak Okuma Tekniği.....	267
3.4.2.3. Tahmin Ederek Okuma Tekniği.....	271
3.4.2.4. İşaretleyerek Okuma Tekniği	272
3.4.2.5. Görsel Okuma Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler	276
3.4.3. Yazma Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler	281
3.4.3.1. Boşluk Doldurma Tekniği.....	282
3.4.3.1.1. Eşdizimlilik Ağı	282
3.4.3.1.2. Bulmacalar	286
3.4.3.2. GÜdümlü Yazma Tekniği.....	288
3.4.3.2.1. Resmî Yazılar	288
3.4.3.2.2. Resmî Olmayan Yazılar	297
3.4.3.3. Yaratıcı Yazma Tekniği	298
3.4.3.4. Araştırarak Yazma Tekniği	299
3.4.3.5. Eleştirel Yazma Tekniği.....	300
3.4.3.6. Bir Metinden Hareketle Yazma Tekniği.....	301
3.4.3.7. Özetleyerek Yazma Tekniği.....	302
3.4.3.8. Kavram Havuzundan Seçerek Yazma Tekniği	304

3.4.4. Konuşma Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler	305
3.4.4.1. Gülümlü Konuşma Tekniği	306
3.4.4.2. Karşılıklı Konuşma Tekniği	307
3.4.4.3. Rol Yaparak Konuşma Tekniği	309
3.4.4.4. İkna Ederek Konuşma Tekniği	312
3.4.5. Dilbilgisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler	315
3.4.6. Kültürlerarası İletişimi ve Çoğul kültürülüğü Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler	324
3.4.7. Değerlendirme Etkinlikleri	333
4. BÖLÜM: SONUÇ VE ÖNERİLER	337
4.1. SONUÇ	337
4.2. ÖNERİLER	345
KAYNAKÇA	348
EŞDİZİMLİLİKLERİ ÇIKARILAN ESERLERİN KAYNAKÇASI	348
ÇALIŞMADA YARARLANILAN KİTAP VE TEZLERİN KAYNAKÇASI	353
EKLER	380
EK 1: ETİK KURUL MUAFİYET FORMU	380
EK 2: ORJİNALLİK RAPORU	381
EK 3: TURNİTİN BENZERLİK İNDEKSİ	382
ÖZ GEÇMİŞ	383

KISALTMALAR DİZİNİ

YÖK: Yüksek Öğretim Kurumu

MEB: Milli Eğitim Bakanlığı

TÖMER: Türkçe Öğretimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

TDK: Türk Dil Kurumu

TÜBAR: Türklük Bilimi Araştırmaları

Bkz.: Bakınız

Akt.: Aktaran

Tb.: Tarih belirtilmemiş

Ed.: Editör

Y.K.: Yayın Koordinatörü

D-AOBM: Diller için Avrupa Ortak Başvuru Metni

CEFR: Common European Framework of Reference for Languages: Learning, teaching, assessment

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 1. Carver'a (1983, s. 133) göre Özel Amaçlı İngilizce Öğretiminin Türleri	20
Tablo 2. Basturkmen'e (2010, s. 6) göre Özel Amaçlı İngilizce Öğretimi	20
Tablo 3. Donesch-Jezo'ya (2012, s. 1) göre özel amaçlı İngilizcenin kolları.....	20
Tablo 4. D-AOBM (2020 çev. MEB, 2021) Dil Yeterlikleri.....	32
Tablo 5. Çevrim İçi Etkileşim ve Çevrim İçi Karşılıklı Konuşma ve Tartışma (D-AOBM 2020 çev. MEB, 2021, ss. 195-196).....	33
Tablo 6. Çevrim İçi Etkileşim Hedefe Yönelik Çevrim İçi İşlemler ve İş Birliği (D-AOBM, 2020 çev. MEB, 2021, ss. 199-200).....	34
Tablo 7. Konuşma veya İşaretle Belirli Bilgiyi Aktarma (D-AOBM, 2020, çev. MEB 2021, s. 202).....	35
Tablo 8. Yazma Sırasında Belirli Bilgiyi Aktarma (D-AOBM, 2020 çev. MEB, 2021, s. 206)	36
Tablo 9. Konuşma veya İşaretteki Verileri Açıklamada Aracılık Etme (Grafikler, Şemalar vb.) (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 209).....	36
Tablo 10. Yazma Sırasında Verileri Açıklamada Aracılık Etme (Grafikler, Şemalar vb.) (D-AOBM, 2020 çev. MEB, 2021, s. 211)	37
Tablo 11. Konuşmada Metin İşleme ve Aracılık (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 212)	38
Tablo 12. Yazma Sırasında Metin İşleme ve Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 217)	39
Tablo 13. Yazılı Metni Konuşma veya İşaretle Tercümede Metne Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 220).....	39
Tablo 14. Yazılı Metni Yazılı Olarak Tercümede Metne Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, ss. 221-222).....	40
Tablo 15. Bir Metin Not Etmeye Aracılık Etme (Dersler, Seminerler, Toplantılar vb.) (D-AOBM, 2020 çev. MEB, 2021, s. 223)	40
Tablo 16. Yaratıcı Metinlere Kişisel Görüşleri İfade Etmede Metne Aracılık Etme (Edebiyat Dâhil) (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 225)	41
Tablo 17. Arkadaşlarla İş Birliği Etkileşimini Kolaylaştırmada Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 229).....	42

Tablo 18. Anlamı İnşa Etmek için İş Birliği Yapmada Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 231).....	42
Tablo 19. Etkileşimi Yönetmede Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 234)	43
Tablo 20. Kavramsal Konuşmayı Teşvik Eden Aracılık Kavramları (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 237).....	44
Tablo 21. Çoğul Kültürlü Bir Ortam Sağlamada Aracılık (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 239).....	44
Tablo 22. Resmî Olmayan Durumlarda Aracı Görevi Alma (Arkadaşlar ve İş Arkadaşlarıyla) (D-AOBM 2020, çev. MEB, 2021, s. 242)	45
Tablo 23. Hassas Durumlarda ve Anlaşmazlıklarda İletişimi Kolaylaştırmada Aracılık (D-AOBM 2020 çev. MEB 2021: 244)	45
Tablo 24. Özel Amaçlı ve İş Diline Yönelik Yabancı Dil Öğretiminde Malzeme Seçiminde Ölçütler.....	77
Tablo 25. Nation'a (2005, ss. 48-49) göre Öğrencinin Öğrenme Yüğü	85
Tablo 26. Camiciottali (2007, s. 128 akt. Coxhead, 2013) ve Nelson'un (2011 akt. Coxhead, 2013) Sınıflandırması.....	89
Tablo 27. Dil Öğretiminde Kullanılan Sözcük Öğretimi Yaklaşımları (akt. Göçen, 2019, ss. 191-202).....	92
Tablo 28. Nation'a (2005) göre Sözcük Öğretme Stratejileri	93
Tablo 29. Karadağ'a (2013: 84) göre Sözcük Öğrenme Stratejileri	94
Tablo 30. Alanyazında Tespit Edilen Sözcük Birleştirme Türleri.....	99
Tablo 31. Lewis'in (2000, ss. 133-134 akt. Ayabakan, 2015) Sınıflandırması	103
Tablo 32. Yabancı Dil Olarak İş Türkçesi Sınıflandırma Denemesi	110
Tablo 33. Yeni Hitit Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Setinde İş Türkçesiyle İlgili Etkinlikler.....	112
Tablo 34. Yeni Hitit Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Setinde Tespit Edilen İş Dalları	113
Tablo 35. Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler İçin Türkçe Öğretim Setinde İş Türkçesine Yönelik Etkinlikler	114
Tablo 36. İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Setinde Tespit Edilen İş Kolları .	116
Tablo 37. Yedi İklim Türkçe Öğretim Setinde Tespit Edilen İş Kolları.....	117

Tablo 38. Yedi İklim Yabancılar için Türkçe Öğretim Setinde İş Kolları.....	118
Tablo 39. Türk Mutfağında Yemek Çeşitleri (Arlı, 1981 akt. Akman, 1998, s. 14)....	127
Tablo 40. Yabancı Dil Olarak İş Türkçesi: Aşçılık Hizmetleri	131
Tablo 41. Yazılı Türkçenin Sıklık Terimleri Sözlüğünde Aşçılık Sözcükleri A Harfi Örneği.....	135
Tablo 42. Türkçe Ulusal Derlemi'nde (TUD) (Aksan vd., 2012) Ateş-Ayran- Biber- Bıçağı Sözcüklerinin Eşdizimlilikleri	137
Tablo 43. Alfabetik Aşçılık Hizmetlerinde Eşdizimli Sözcük Listesi	140
Tablo 44. Farklı Şekillerde Yazıldığı Tespit Edilen Eşdizimli Yapılara Örnekler	233
Tablo 45. Örnek 1-Seçici Dinleme Tekniği Açık Uçlu Sorular.....	238
Tablo 46. Örnek 2-Seçici Dinleme Tekniği Açık Uçlu Sorular.....	239
Tablo 47. Örnek 3-Seçici Dinleme Tekniği Eşleştirme Soruları	241
Tablo 48. Örnek 4-Seçici Dinleme Tekniği Var-Yok Soruları	243
Tablo 49. Örnek 5-Seçici Dinleme Tekniği Çoktan Seçmeli Sorular	246
Tablo 50. Örnek 6-Seçici Dinleme Tekniği Çoktan Seçmeli Sorular	247
Tablo 51. Örnek 1-Yaratıcı Dinleme Tekniği	249
Tablo 52. Örnek 1-Aktif Dinleme Tekniği	251
Tablo 53. Örnek 1-Not Alarak Dinleme Tekniği	253
Tablo 54. Örnek 1-Yoğun Okuma Tekniği Çoktan Seçmeli Sorular.....	255
Tablo 55. Örnek 2-Yoğun Okuma Tekniği Çoktan Seçmeli Sorular.....	257
Tablo 56. Örnek 3-Yoğun Okuma Tekniği Var-Yok Soruları.....	259
Tablo 57. Örnek 4-Yoğun Okuma Tekniği Doğru-Yanlış Soruları	260
Tablo 58. Örnek 5-Yoğun Okuma Tekniği Eşleştirme Soruları	262
Tablo 59. Örnek 6-Yoğun Okuma Tekniği Boşluk Doldurma Soruları	263
Tablo 60. Örnek 7-Yoğun Okuma Tekniği Açık Uçlu Sorular.....	265
Tablo 61. Örnek 1-Not Alarak Okuma Tekniği	267
Tablo 62. Örnek 1-Tahmin Ederek Okuma Tekniği	271
Tablo 63. Örnek 1- İşaretleyerek Okuma Tekniği	272
Tablo 64. Örnek 1- Görsel Okuma.....	277
Tablo 65. Örnek 2-Görsel Okuma.....	280
Tablo 66. Örnek 1,2,3,4- Boşluk Doldurma Tekniği Eş Dizimlilik Ağı.....	283
Tablo 67. Örnek 5- Boşluk Doldurma Tekniği Bulmaca Örneği.....	287

Tablo 68. Örnek 1 ve 2-Güdümlü Yazma Tekniği Resmî E-posta	289
Tablo 69. Örnek 3-Güdümlü Yazma Tekniği Resmî Mesaj	291
Tablo 70. Örnek 4-Güdümlü Yazma Tekniği Dilekçe Örneği.....	292
Tablo 71. Örnek 5-Güdümlü Yazma Tekniği Öz Geçmiş Yazımı.....	294
Tablo 72. Örnek 6 ve 7- Güdümlü Yazma	295
Tablo 73. Örnek 8- Güdümlü Yazma Tekniği	297
Tablo 74. Örnek 1-Yaratıcı Yazma Tekniği	298
Tablo 75. Örnek 1-Araştırarak Yazma Tekniği	299
Tablo 76. Örnek 1-Eleştirel Yazma Tekniği	300
Tablo 77. Örnek 1- Bir Metinden Hareketle Yazma Tekniği	301
Tablo 78. Örnek 1- Özetleyerek Yazma Tekniği	302
Tablo 79. Örnek 1-Kavram Havuzundan Seçerek Yazma Tekniği.....	304
Tablo 80. Örnek 1 ve 2-Güdümlü Konuşma Tekniği	306
Tablo 81. Örnek 1 ve 2-Karşılıklı Konuşma Tekniği	308
Tablo 82. Örnek 1 ve 2-Rol Yaparak Konuşma Tekniği	309
Tablo 83. Örnek 3-Rol Yaparak Konuşma Tekniği	311
Tablo 84. Örnek 1- İkna Ederek Konuşma Tekniği.....	312
Tablo 85. Örnek 2 ve 3-İkna Ederek Konuşma Tekniği	314
Tablo 86. Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Orta ve İleri Seviyelerde Öğretilen Dilbilgisi Konuları	316
Tablo 87. Örnek 1-Dilbilgisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlik Yoğun Okuma Tekniği	320
Tablo 88. Çoğul Kültürlü Birikimi Temel Alıp Geliştirme D-AOBM (2020 çev. MEB, 2021)	325
Tablo 89. Mutfakla İlgili Coğrafi İşaretli Ürünler-Antep Örneği	327
Tablo 90. Örnek 1- Kültürlerarası İletişimi ve Çoğul Kültürlülüğü Geliştirmeye Yönelik Etkinlik.....	330
Tablo 91. Örnek 2-Kültürlerarası İletişimi ve Çoğul Kültürlülüğü Geliştirmeye Yönelik Etkinlik.....	331
Tablo 92. Örnek 3- Kültürlerarası İletişimi ve Çoğul Kültürlülüğü Geliştirmeye Yönelik Etkinlik.....	332
Tablo 93. Öğrenciler için Kazanım Kontrol Listesi.....	334

Tablo 94. Öğreticiler için Kontrol Listesi	335
Tablo 95. Sunum Kontrol Listesi	336
Tablo 96. Yazma Kontrol Listesi	336

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Hutchinson ve Waters (1987, s. 16) Özel Amaçlı İngilizce Sınıflandırması.....	19
Şekil 2. Theuerkauf'a (2008, s. 205 akt. Şen, 2015, s. 14) göre Genel ve Mesleki Dilin Özellikleri.....	25
Şekil 3. Lomperis'in (1997) Özel Amaçlı İngilizce Sınıflandırması	28
Şekil 4. Dil merkezli yaklaşımın özellikleri (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 66).....	63
Şekil 5. Beceri merkezli yaklaşımın özellikleri (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 71)....	64
Şekil 6. Öğrenme Merkezli Yaklaşımın Özellikleri (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 73)	64
Şekil 7. Eşdizim Çalışmalarının Dayanakları	98
Şekil 8. Yeni Hitit Türkçe Öğretim Setindeki İş Kolları	114
Şekil 9. Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe Öğretim Setindeki İş Kolları	117
Şekil 10. Yedi İklim Türkçe Öğretim Setindeki İş Kolları	119
Şekil 11. Mutfak Aletlerinin Yanlış Çevirisine Örnek.....	134
Şekil 12. Aksan vd.'nin (2017: 43) Tespit Ettiği Aşçılık Hizmetlerine Yönelik Sözcük Sıklıkları.....	136

GİRİŞ

Bu bölümde; araştırmanın kapsamı, yöntemi, varsayımlar ve araştırmanın sınırları açıklanacaktır.

1. ARAŞTIRMANIN KAPSAMI

1.1. PROBLEM DURUMU

Yabancı dil bilmek, günümüzde gerek eğitim gerek iş yaşamında bireylere pek çok fayda sağlamaktadır. Yabancı dil öğrenmek isteyen bireylerin temel amacı, hedef dilde kendilerini sözlü ve yazılı olarak ifade etmek ve o dilde karşılarındaki kişi ile iletişim kurabilmektir.

Bireyler; öğrendikleri yabancı dili sosyal çevrelerinde günlük ilişkilerini yürütmek amacıyla kullandıklarında pek fazla sıkıntı yaşamazken akademik ortamlarda ya da iş yerinde iletişim kurmaları gerektiğinde, kimi zaman öğrendikleri dilin yeterli olmadığını fark edebilmektedir. Söz konusu durumun nedeni dilin kullanıldığı ortama ve hitap edilen kişilere göre işlevlerinin değişmesidir. Özellikle akademik bir alana ya da iş ortamına yönelik iletişimde üslup farkı devreye girmekte, o alana özgü terminoloji önem kazanmaktadır.

Dilin akademik ve iş ortamında kullanılan, belirli bir terminoloji ile üslup farkını içeren ve yabancı dil olarak öğretilen bu boyutuna alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretimi denilmektedir. Özel amaçlı yabancı dil öğretimi 1960'lı yıllara dayanan (Johns, 2013, s. 5), öğrenci ihtiyaçları doğrultusunda şekillenen bir alandır (Dudley-Evans ve John, 1998, s. 34). Öğrencilerin ihtiyaçları akademik ya da ekonomik nedenlerden kaynaklanabilir. Akademik amaçlı ihtiyaçlar akademik dili, ekonomik amaçlı ihtiyaçlar ise iş dilini ortaya çıkarmıştır. Akademik dil ve iş dili; genel amaçlı yabancı dil öğretiminden hedef kitle, ders materyali, terminoloji, öğretim yöntem/yaklaşım ve tekniği açısından farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle genel

amaçlı yabancı dil öğretimi ile özel amaçlı yabancı dil öğretiminin birbirine benzeyen ve farklılaşan özelliklerinin olduğu söylenebilir.

Alanyazın incelendiğinde en çok öğrenilen ve üzerinde çalışılan dilin İngilizce olduğu, İngilizcenin genel amaçlı ve özel amaçlı öğretimine yönelik pek çok akademik çalışma ve ders malzemesinin bulunduğu söylenebilir. Bu nedenle bugün, özel amaçlı yabancı dil öğretimine yönelik çalışmaların İngilizce örnekler üzerinden şekillendiği görülmektedir.

Bu çalışmanın konusunu oluşturan iş Türkçesi, özel amaçlı Türkçe öğretiminin bir koludur. Yabancı dil olarak Türkçe öğretimi hedef kitlenin profiline, yaşına ve ihtiyaçlarına bağlı olarak değişmektedir. Nitekim alanyazında yabancı dil olarak Türkçe öğretimine yönelik yapılan ihtiyaç analizlerine bakıldığında öğrencilerin “akademik amaç”larla (Tok ve Yığın, 2013) “ticaret yapmak” için (Çalışkan ve Çangal, 2013) “sınıf içi iletişim kurma” amacıyla (Boylu ve Çangal, 2014), “bireysel ilgi ve ihtiyaçlar” (Başar ve Akbulut, 2016) nedeniyle Türkçe öğrendikleri tespit edilmektedir.

Türkçe üzerine yapılmış ihtiyaç analizleri; hedef kitlenin ihtiyacına göre Türkçe öğretiminin çeşitlenmesi gerektiğini göstermektedir. Bu anlamda yabancı dil olarak Türkçe öğretimi; genel amaçlı ve özel amaçlı öğretim olarak, özel amaçlı Türkçe öğretimi de akademik Türkçe ve iş Türkçesi olarak ikiye ayrılabilir. Akademik Türkçe; öğrencilerin lisans ve lisansüstü eğitime yönelik Türkçe ihtiyacını, iş Türkçesi ise öğrencilerin çalışacakları ya da çalışmakta oldukları iş dalına yönelik Türkçe ihtiyacını karşılamaktadır.

Özel amaçlı Türkçe öğretiminin kollarına yönelik çalışmalar Demir (2017), Tüfekçioğlu (2018), Kurt (2020), Uzun (ed. 2020) gibi son yıllarda artmış ve alanyazında dikkat çekmeye başlamıştır. Ancak alanyazın incelendiğinde özel amaçlı Türkçe öğretimine yönelik çalışmaların sayısının, genel amaçlı Türkçe öğretimi üzerine yapılan çalışmalara kıyasla daha az olduğu, çalışmaların daha çok akademik Türkçe üzerine yapıldığı görülmektedir. Bu anlamda iş Türkçesine yönelik çalışmaların sınırlı olduğu söylenebilir.

Özel amaçlı Türkçe öğretiminde, öğrencilerin temel ihtiyacı belirli bir alana özgü terminolojiyi kullanarak iletişim kurmak olacaktır. Hedef dilin söz varlığına hâkim olmak öğrencilerin o dilde kolay iletişim kurmasını sağlamaktadır (Neuman ve Dwyer,

2009, s. 385). Bu nedenle gerek akademik Türkçede gerekse de iş Türkçesinde öğrencilerin, alana özgü söz varlığını öğrenmeleri gerekir.

Bugün yabancı dil olarak Türkçe öğrenenler, elektronik sözlükler ya da internet veri tabanı (Google Translate vs.) ile sözcük öğrenmeye çalışmakta, tercüme programlarını kullanarak cümle ya da sözcükleri ana dilinden hedef dile ya da hedef dilden ana diline çevirmektedir. Bu bire bir çevirilerde öğrencilerin her zaman doğru sözcüğü ya da ifadeyi kullanamadıkları öğrencilerce görülmektedir. Bu durumun iki sebebi vardır: İlk sebep eşdizimli parçalardır. Eşdizim dillerin kültürel zenginliği olup (Alonso vd., 2012, ss. 398-399) her dilde farklı olan parçalardır yani eşdizimler dile özgüdür (Ayabakan, 2015, s. 33).

Her dilin kendine özgü eşdizimli yapılarının olması nedeniyle öğrenciler tercüme programları ya da sözlük kullandığında kimi zaman Türkçede olmayan ya da bire bir sözcük çevirisinden kaynaklı yanlış sözcük ve sözcük gruplarını öğrenip kullanmaktadır. Ana dili konuşucuları tarafından konuşma ortamından hazır alınan yani edinilen söz konusu ifadeler yabancı dil öğrencileri için üzerinde çalışılması ya da tek tek öğrenilmesi gereken yapılar olarak karşılına çıkar. Eşdizim (collacation) terimi kısaca rastlantısal olmayacak şekilde sözcüklerin bir araya gelme durumları olarak açıklanabilir (Hill ve Lewis, 1997). Eşdizimde, sözcükler zaman zaman kalıplaşabilir ve tek bir anlam ifade edebilir. Bu nedenle yabancı dil öğrencileri için eşdizimli yapıların öğrenilmesi ve öğretilmesi, üzerinde titizlikle durulması gereken bir konudur.

Öğrencilerin çeviri yoluyla öğrendikleri sözcükleri doğru kullanamamalarının ikinci sebebi ise çeviri programlarında sözcüklerin genel anlamının verilmesi, sözcüklerin bir alana özgü terim anlamının çoğu zaman ilk sırada yer almamasıdır. Örneğin aşçılık hizmetlerine yönelik bir terim olan “stok” sözcüğünün anlamı TDK Güncel Sözlükte “*yığılım*” olarak verilmiştir (TDK Güncel Türkçe Sözlük <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi 12.02.2022). Ancak “stok” sözcüğü aşçılık hizmetlerinde “*Stocks (fonds), jelatinli bir yapısı olan ve çorbalar ile sosların üretiminde kullanılan, çeşitli yöntemlerle lezzetlendirilmiş sıvılar*” olarak kullanılmaktadır (<http://wwwcuisinier-cuisinier.blogspot.com/2011/04/stockset-ve-kemik-sulari.html> Erişim tarihi 12.02.2022). Yani bir aşçılık terimi olarak “balık stok” yapısı “yemeğin suyu” olarak da kullanılabilir. Bu durum öğrencilerin uzmanlık alanlarına yönelik bir

söylemle karşılaştıklarında tercüme programları kullanmalarının pek de işe yaramayacağını göstermektedir.

Bugün alanyazında en çok işlenen dil olan İngilizcenin gerek genel amaçlı gerekse de özel amaçlı öğretiminde öğrencilerin öğrenmesi gereken eşdizimli yapılar için pek çok sözlük hazırlandığı tespit edilmektedir (bkz. 王希山, 袁洪庚, 2004; Yang Qi Xiang Zhu Bian, 1998; Liu, Liu, Yin, 2007 gibi). Bu anlamda yabancı dil olarak Türkçe öğrencileri için eşdizimli sözlükler öğrencilerin bilgilerini geliştirici ve iletişim kurmalarını kolaylaştırıcı başvuru kaynakları olacaktır. Ancak eşdizimli sözlükler, öğrencilerin söz konusu yapıları iletişim ortamında nasıl kullanacaklarını göstermemektedir. Bu durum iletişimi aksatacaktır. Öğrencilerin öğrendikleri eşdizimli yapıları bağlam içerisinde görüp kullanmaları gerekecektir. Dolayısıyla öğrencilerin eşdizimli yapıları öğrenebilmeleri için özel bir alana yönelik malzemeye ihtiyaçları olacaktır.

Bu varsayımlar doğrultusunda alanyazın incelendiğinde iş Türkçesinde eşdizimlilik konusunun öğretime ilişkin özel bir alanda ve aşçılık hizmetlerinde yapılmış çalışmaya rastlanmamış, çalışma bu sorunsaldan yola çıkılarak yapılmıştır.

1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI

Bu çalışmanın amacı; iş Türkçesi kapsamında aşçılık hizmetlerine yönelik söz dağarcığından eşdizimlilikleri saptamak, eşdizimli yapıların öğretiminde kullanılabilecek örnek malzemelerin belirlenen hedefler doğrultusunda farklı becerileri geliştirmede nasıl kullanılabileceklerini göstermektir. Çünkü bir sözcüğün ya da eşdizimliliğin bilinmesi, onun doğru bağlam ve durumlarda kullanılması için yeterli değildir.

Dillerin eşdizimli yapıları birbirinden farklı olduğu için öğrencilerin eşdizimli yapıları hedef dilde öğrenmesi gerekmektedir. Hatta eşdizimli yapılar hedef dilin kullanıldığı bir alan özelinde de değişebilir. Dolayısıyla aşçılık hizmetlerinde kullanılan eşdizimli yapılar genel amaçlı Türkçeden farklı olabilir.

TÜİK verilerine göre, Türkiye'ye çalışma amacıyla gelen yabancıların tercih ettiği alanlardan biri aşçılık hizmetleridir. Aşçılık hizmetleri, "Yeme İçme Hizmetleri" başlığı

ile ilk onda yer almaktadır (TÜİK, 2019). Alanyazın incelendiğinde aşçılık hizmetlerinde çalışan yabancıların Türkçe ihtiyacını karşılamaya yönelik bir çalışma tespit edilememiştir. Bu amaçla çalışmanın iş Türkçesinin bir kolu olan aşçılık hizmetlerinde çalışan öğrencilere ve öğretmenlere fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Çalışmada alanyazında eksikliği ile dikkat çeken iki konu; “iş Türkçesi” ve “eşdizimlilik” birlikte incelenmiştir. Alanyazında yapılmış ihtiyaç analizlerinden hareketle yabancı öğrencilerin bir kısmının Türkiye’de çalışmak amacıyla Türkçe öğrendiği görülmektedir. Bu hedef kitle, özel amaçlı Türkçe öğretiminin bir kolu olan iş Türkçesi öğrencisidir ve bu öğrencilere genel amaçlı Türkçe öğretimine yönelik ders malzemeleriyle iş diline yönelik Türkçe öğretiminin yapılması pek mümkün değildir.

Alanyazında eksikliği ile dikkat çekmiş ikinci konu alana özgü eşdizimliliklerdir. Eşdizimliliklere yönelik Özkan (2007, 2019a, 2019b), Ayabakan (2015), Ayabakan ve Elmas (2017), Eken (2015, 2016), Cengiz Arslan (2019), Metin ve Karaoğlan (2016), Doğan (2015, 2018, 2020), Mutlu ve Kaşlıoğlu (2016), Gündoğdu (2019 a, b, c, d), Alsarray (2015), Çalışkan (2019 a, b), Çıkrıkçı ve Arıca (2014), Kayaselçuk (2014), Kumanlı (2016), Kurtoğlu (2016, 2017), Örsem (2013) gibi çalışmalar bulunmasına rağmen bir alana özgü eşdizimlilik çalışılmamıştır. Bu nedenle öncelikle aşçılık hizmetlerine ilişkin eşdizimli sözcükler listesi oluşturulup ardından etkinlikler geliştirilmiştir.

1.3. ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ

Teknolojik gelişmeler dünyanın bir ucundan diğer ucuna seyahat etmeyi mümkün hâle getirmiştir. İnsanlar farklı ülkelerde yaşama, okuma ve çalışma ihtiyacı duymuştur. Farklı ihtiyaçlar öğrencilerin farklı amaçlarla dil öğrenme ihtiyacını doğurmuş, bu durum yabancı dilin önemini ortaya koymuştur.

Yabancı bir dil bilmek, o dilde karşısındaki kişi ile iletişim kurmak demektir. İletişimde ise sözcüklerin önemli bir yeri vardır. Yabancı dilde iletişim kurmada sözcük öğrenmenin büyük katkısı olduğu alanyazında sıklıkla bahsedilen bir durumdur (Richards ve Renandya 2002; Thornbury 2002). Ancak kimi durumlarda sözcük bilmek, bireylerin iletişim kurmasını tam olarak sağlamamaktadır. Bu durumun sebeplerinden

biri, dillere özgü olan eşdizimli yapılardır. Dillere özgü eşdizimliliklerin iki dilli sözlüklerden ya da internet veri tabanı üzerinden tam olarak öğrenilememesi öğrenciler için bir zorluk olarak görülmektedir. Bu amaçla öğrencilerin ihtiyaçları doğrultusunda bir alana yönelik olarak hazırlanan eşdizimli sözlükler ve eşdizimli sözcüklerin yer aldığı ders malzemeleri öğrenciler için faydalı olacaktır.

Çalışma, iş Türkçesinin bir kolu olan aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların tespit edilmesi ve bu yapıların daha kolay öğretilmesi için etkinlik tasarlanması ve öneriler sunması açısından önemlidir.

Aşçılık hizmetleri, Türk mutfak kültürü ile ilgili bir iş koludur. Dil, kültürün taşıyıcısı olarak içinde kültürel pek çok unsuru barındırır. Mutfak kültürü de bu unsurlardan biridir. Mutfak; ülkeleri birbirine yaklaştıran (Gökdemir, 2019, s. 18 akt. Çakıcı ve Eser, 2016, s. 216), içinde uluslararası ve yerel terimleri barındıran bir alandır (Çakıcı, Moumin, Mercan, Sünnetçioğlu, 2020, s. 129). Mutfak kültürü, ülkelerin ya da şehirlerin tanınırlığını artırır (Akdemir ve Selçuk, 2018; Esen ve Seçim, 2020). Türk mutfağı dünyada önemli yere sahip mutfaklardan biri olarak kendine özgü pişirme şekilleri ve yemekleriyle yabancı misafirlerin ilgisini çekmektedir. Bu anlamda mutfak kültüründe iletişimin Türk çalışanlar-yabancı misafirler ve yabancı çalışanlar- Türk misafirler olmak üzere iki yönü vardır.

Yabancı turistlerin ve aşçılık hizmetlerinde çalışan yabancıların Türk mutfağı ile iletişim kurduğu ilk durum, yemek isimlerinin yer aldığı menülerdir. Menülerde eşdizimli yapıların yanlış kullanılmasından ve tercüme edilmesinden kaynaklanan sorunlar iletişimi aksatabilir. Söz konusu durum şu şekilde örneklendirilebilir: Türk mutfağına özgü bir yemek olan “gözleme” Google Translate ile çevrildiğinde sözcük eylem olarak algılanmakta ve “observation” olarak çevrilmektedir. Sözcüğün eşdizimlisi “patatesli” olduğunda “patato pancakes” olarak çevrilmektedir. Yine Türk mutfağına özgü bir yemek olan “kuzu çevirme” “turn of lamb” olarak çevrilmektedir. Bu çevirilerdeki hatanın sebebi çevirinin bire bir sözcük çevirisi olması ve çeviride eşdizimliliğe dikkat edilmemesidir. Bu anlamda çalışma; Türk mutfağına özgü yemeklerin dünyada tanıtılabilmesi için ortak terimlerin belirlenmesi konusuna dikkat çekecek olması nedeniyle de önemlidir.

Türk mutfağı üzerine yapılan alanyazın taraması sonucunda elde edilen verilere göre, Türk mutfağında Fransızca ve İngilizce terimlerin sıklıkla kullanıldığı da tespit edilmiştir. Alanyazında mutfak terimlerine yönelik yabancı sözcüklerin varlığı konusuna; Çakıcı, Moumin, Mercan ve Sünnetçioğlu (2020) tarafından da dikkat çekilmiştir. Çalışmanın aşçılık hizmetleri özelinde Türkçe terimler üretmesi noktasında da önemli olduğu düşünülmektedir.

Dolayısıyla çalışma, iş Türkçesi bağlamında aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimliliklerin tespit edilmesi ve bu eşdizimliliklerin öğrencilere daha kolay nasıl öğretilebileceğine yönelik etkinlik tasarlanması, Türk mutfağına ilgiyi artırabilecek olması, Türkiye’de aşçılık hizmetlerinde çalışmak isteyen yabancı öğrencilerin eşdizimliliklere yönelik dil sorununu çözmeye yardımcı olması varsayımından hareketle önemlidir.

1.4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Aşçılık hizmetlerinde eşdizimliliklerin öğretilmesi amaçlanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemleri kullanılarak nitel verilerin sayısal analizi yapılmıştır.

Bu amaçla çalışmada öncelikle yazılı malzemelerin incelenmesinde kullanılan bir yöntem olan doküman incelenmesi (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 189) kullanılmıştır.

İş Türkçesinin kollarına ve aşçılık hizmetlerine yönelik malzemelerin incelenmesinde ise içerik analizinin alt yöntemlerinden biri olan tematik analiz kullanılmıştır. Tematik analizde elde edilen verilerden tema ve örüntü oluşturmak amacıyla kodlamalar yapılmaktadır (Glesne, 2013, s. 259). Bu amaçla öncelikle Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe, Yedi İklim Yabancılar için Türkçe, Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe öğretim setlerinin A1, A2, B1, B2 ve C1 seviyelerindeki ders kitapları incelenmiş, bu kitaplarda iş Türkçesinin hangi kollarına yönelik etkinliklerin yer aldığı tespit edilmiştir.

Aşçılık hizmetlerinde eşdizimli yapıların tespit edilmesi için içerik analizi kullanılmıştır. İçerik analizi; farklı türden malzemeleri anlamlarına ya da dilbilgisi şekillerine göre analiz edip bu malzemelerde yer alan iletiyi nesnel olarak

sınıflandırarak elde edilen verilerden sayısal çıkarımlarda bulunur (Tavşancıl ve Aslan, 2001, s. 22). Bu amaçla YÖK ve MEB veri tabanı üzerinden ana dili için alan uzmanlarının hazırladığı ders malzemeleri ve modülleri incelenerek açıcılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapılar tespit edilmiştir. İncelemede eşdizimli yapılar anlamsal ve söz dizimsel özellikleri doğrultusunda sıklıklarına ve anlamlarına göre karma bir yöntem benimsenerek elde edilmiştir. İnceleme sonucunda iki ya da daha fazla sözcükle oluşan eşdizimli yapılar ayrı ayrı ele alınmıştır. Eşdizimli yapıların açık ya da sınırlı (kısıtlı) eşdizimlilik şeklinde oluşabileceği, sözlüksel ve dilbilgisel eşdizimli yapıların birlikte görülebileceği tespit edilmiştir. İncelemede tespit edilen eşdizimli yapılardan en sık kullanılan 100 öge Türkçe Ulusal Derlemi'ndeki (Aksan vd., 2012) verilerle karşılaştırılmıştır.

Çalışmada eşdizimliliklerin öğretimini örneklendiren etkinlikler açıcılık hizmetlerinin kapsamına uygun temalara göre düzenlenmiştir. Etkinlik örneklerinde kullanılan otantik (özgün) malzemeler internet üzerinden elde edilmiştir. Eşdizimli sözcüklerin daha kolay öğretilmesi amacıyla hazırlanan etkinliklerde anlamlılık, bilinenden bilinmeyene, somuttan soyuta doğru bir yaklaşım benimsenerek görev tabanlı ve içerik temelli alıştırmalar hazırlanmış; alıştırmalarda dört temel becerinin geliştirilmesi dikkate alınmıştır.

Etkinliklerde kullanılan malzemelerin telifi hususu araştırılmış, Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu'nun 80. maddesi uyarınca; fikir ve sanat eserlerinin bilimsel araştırma amacıyla ve kazanç amacı güdülmeksizin kamuya arzının izin gerektirmediği tespit edilmiştir (FSEK, 1951, s. 2518, m. 80).

1.4.1. Verilerin Toplanması

“Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde İş Türkçesi: Açıcılık Hizmetlerinde Eşdizimlilik ve Öğretimi” adlı çalışmada verilerin toplandığı kaynaklar açıcılık alanında kullanılan ders kitapları ve yeme-içme hizmetlerine yönelik ders kitapları ve modülleridir. Araştırmanın verileri açıcılık hizmetlerinde eşdizimli yapılardır. Bu ögelerin belirlenmesi için ana dili konuşucuları tarafından hazırlanan malzemeler YÖK ve MEB'in veri tabanı kullanılarak AntConc programı ile elde edilmiştir.

Bu verilerin analizi yapılmış ve sonuçlardan yola çıkılarak iş Türkçesinin aşçılık hizmetleri kapsamında eşdizimli yapıların daha kolay öğretilmesine yönelik etkinlikler hazırlanmıştır. Çalışmada veri toplama aracı araştırmacı olup araştırmacının eşdizimli yapıların sıklıklarının tespit edilmesinde kullandığı araç ise AntConc programıdır.

1.4.2. Verilerin Analizi

Alanyazındaki çalışmalara bakıldığında sıklıklarına göre tespit edilen eşdizimli yapıların dilbilgisel öğelerine göre ve kavram alanlarına göre sınıflandırılabileceği görülmektedir.

Bu çalışmada da AntConc programı ile elde edilen eşdizimli yapılar kavram alanlarına ve dilbilgisel yapılarına dikkat edilerek söz konusu eşdizimli yapıların öğretimine yönelik etkinlikler tasarlanmıştır.

Etkinliklerin tasarlanmasında görev temelli yaklaşım ve içerik temelli yaklaşım kullanılmış, anlamlılık, bilinenden başlama, çok örnek verme gibi yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde dikkat edilen ilkeler benimsenmiştir (Demirel vd., 2011, ss. 59-61). Etkinliklerde Bloom taksonomisinde (Mete, 2015) yer alan bilişsel öğrenme aşamaları dikkate alınmıştır.

1.5. VARSAYIMLAR

Özel amaçlı Türkçe öğretiminde, son birkaç yıldır özellikle akademik Türkçenin önemi anlaşılmiş ve bu doğrultuda yapılan araştırmalarda hem nicel hem nitel açıdan önemli gelişmeler kaydedilmiştir. Ancak gerek Türkiye'nin ve Türk kültürünün dünyaya daha doğru tanıtılması gerekse yeni bir iş alanı olarak karşılıklı ilişkilerin geliştirilmesinde aynı ölçüde önemli olacağı varsayılan açılış hizmetlerine yönelik araştırmaların eksikliği dikkat çekicidir. Oysa TÜİK verileri, açılış hizmetlerine yönelik ders malzemelerinin geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Açılış hizmetleri, uygulamaya dönük bir meslek gibi görünse de farklı birçok alanı içinde barındıran, alana özgü sözcük ve sözcük birleşimleri ile iletişim kurulan bir iş koludur. Bu nedenle çalışmanın açılış hizmetlerine yönelik Türkçe öğretiminde otantik (özgün) malzemeler kullanılarak uygun bağlamda uygun eşdizimliliklerin öğretilmesine katkı sağlayacağı varsayılmaktadır.

1.6. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

1. Araştırmanın kuramsal çerçevesini oluşturan özel amaçlı yabancı dil öğretimi ve iş dili; İngilizcenin alanyazında diğer yabancı dillere göre daha fazla çalışılması dolayısıyla İngilizcedeki uygulamalar ile sınırlandırılmıştır.
2. Araştırmanın kuramsal çerçevesinde incelenen ders materyalleri Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe, Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe ve Yedi İklim Türkçe öğretim setlerinin A1, A2, B1, B2, C1 seviyelerindeki ders kitapları ile sınırlandırılmıştır.
3. Araştırma iş Türkçesinin bir kolu olan açılış hizmetleriyle sınırlandırılmıştır.
4. Araştırma iş Türkçesinin bir kolu olan açılış hizmetlerinde sözcük öğretimi bağlamında eşdizimliliklerin öğretimi ile sınırlandırılmıştır.
5. Açılış hizmetlerine yönelik tespit edilen eşdizimli yapılar YÖK ve MEB veri tabanındaki açılış hizmetlerine yönelik yazılı malzeme ile sınırlandırılmıştır.

1.7. TANIMLAR

Özel Amaçlı Türkçe Öğretimi: Öğrencilerin ihtiyaçları doğrultusunda belirlenen bir alanda kullanılan, akademik ve ekonomik amaçlı olmak üzere iki kolu olan genel amaçlı Türkçe öğretiminden hedef kitle, öğretim programı, öğretim malzemesi, öğretim yaklaşım/yöntem ve tekniği noktasında ayrılan Türkçe öğretimi.

İş Dili: Bir iş ortamında, konuşucuların iş yaparken ya da iş yapmak amacıyla iş arkadaşları ve üst düzey yöneticileri ile iletişim kurmak için kullandıkları günlük dilden söz varlığı ve üslup açılarından farklılaşan dil.

İş Türkçesi: Türkiye’de bir çalışma ortamında iş arkadaşlarıyla ve iş ortamındaki üst düzey yöneticilerle iletişim kurabilmek amacıyla kullanılan, genel amaçlı Türkçeden söz varlığı ve üslup açılarından farklılaşan hizmet öncesi, hizmet sırası, hizmet sonrası amaçlarla öğrenilen ve/(ya)öğretilen Türkçe.

Eşdizimlilik: Ana dili konuşucularının sezgisel olarak edindiği, bir dile özgü bazı sözcük gruplarının ve dilbilgisi yapılarının birleşerek tesadüfi sayılamayacak şekilde sıklıkla bir araya gelme ve bir anlam ifade etme durumları.

2. BÖLÜM: ÖZEL AMAÇLI YABANCI DİL ÖĞRETİMİ

Bu bölümde çalışmanın kuramsal temelleri oluşturulmaya çalışılmıştır. Bu amaçla özel amaçlı yabancı dil öğretimi, özel amaçlı yabancı dil öğretiminin kısa tarihi ve iş dilinin temel bileşenleri ele alınmıştır.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminin ne olduğunu ve nasıl ortaya çıktığını ifade edebilmek için İngilizcenin özel amaçlı öğretiminden yola çıkılabilir. Çünkü İngilizce bugün dünyada öğretilen yabancı diller arasında en çok işlenen dil konumundadır.

Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretimi Yunan ve Roma İmparatorluğuna kadar gitse de (Dudley-Evans ve St. Johns, 1998, s. 1), özel amaçlı İngilizce öğretimi 1945 yılında meydana gelen değişikliklere dayanır. Amerika Birleşik Devletleri'nin ekonomik gücü İngilizceyi uluslararası bir dil hâline getirmiş ve farklı sektörlerden insanlar bilgiye ulaşabilmek için İngilizce öğrenmek zorunda kalmıştır. Bu durum; dili niçin öğrendiğini bilen öğrencileri ortaya çıkarmış, 1970'li yılların başında yaşanan petrol kriziyle hızlanmıştır. İngilizce bu koşullarda insanlar tarafından ihtiyaç duyulan ve talep edilen bir dil olmuştur (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 6-7).

Eğitim fesehesindeki değişiklikler ile öğrenen merkezli eğitime yönelimler de özel amaçlı dil öğretiminde etkili olmuştur (Stevens, 1977, s. 152). Böylece İngilizceyi eğitim almak ve iş yapmak için öğrenen bir kitle oluşmuş, bu kitle için malzeme hazırlama ihtiyacı doğmuş, göçmenlerin iş sahibi olabilmesi için özel amaçlı dil öğrenimi gündeme gelmiştir (Richards ve Rodgers, 2001, s. 28).

Bununla birlikte özel amaçlı İngilizce öğretiminin her ülkede ilerleyişi de farklı olmuştur. Çünkü ülkelerin şartları ve yabancı dil olarak öğrenilen İngilizcenin yayılma durumu ülkelere göre farklılık göstermiştir. Örneğin Donesch-Jezo (2012); Polonya'da özel amaçlı İngilizce öğretiminin 1989'da komünizmin çöküşüne bağlı olarak geliştiğini, Polonya'daki bu siyasi değişikliğin İngilizcenin akademide ve iş dünyasında öğrenilmesi gerekliliğini ortaya çıkardığını belirtir. Donesch-Jezo'ya (2012) göre bu durumun sebebi öğrencilerin ve akademisyenlerin uluslararası konferans ve projelerde yer almak istemesidir. Donesch-Jezo aynı çalışmasında 2004 yılında Polonya'nın Avrupa Birliği'ne girmesi ile vizesiz seyahat etme özgürlüğünün ve iş imkânlarının arttığını bunun sonucunda da İngilizcenin özel amaçlı öğretiminin hız kazandığını

eklemektedir (Donesch-Jezo, 2012). Ancak temel sebeplere bakıldığında Donesch-Jezo'nun (2012) belirttiği sebeplerin de Richards ve Rodgers (2001, s. 28) ile Hutchinson ve Waters'ın (1991, ss. 6-7) aktardığı ortak sebepler üzerinden yani ekonomik ve akademik amaçlarla ilerlediği görülmektedir. Dolayısıyla İngilizcenin uluslararası bir dil olması kendini geliştirmek ve bilgiye ulaşmak isteyen öğrencilerin İngilizceye yönelmesini sağlamıştır.

Ancak özel amaçlı yabancı dil öğretimi birdenbire ortaya çıkmamış, farklı dönemlerde farklı özellikler göstererek gelişmiştir. Nitekim alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretimi üç dönemde ele alınmaktadır (Johns, 2013, ss. 7-9):

1. Dönem: İlk Yıllar'dır ve 1962-1981 yıllarını kapsar. Bu dönemdeki çalışmalar metin temellidir ve retorik çalışmalara dayanmaktadır.
2. Dönem: Daha Yakın Geçmiş'tir. Bu dönem 1981-1990 yıllarını kapsar. Daha Yakın Geçmiş'in dikkat çeken özelliği bir bakış açısı geliştirmek ve ana konuları tanımlamaktır. Bu dönemde ihtiyaç analizleri yapılmış, dilbilgisel ve söylemsel amaçlar belirlenmiştir. Teknolojik gelişmeler alana entegre edilmiştir. Bu dönemde hata analizleri, materyal seçimi, ödevlerin kontrolü gibi konulara ağırlık verilmiştir. Türlerle yönelik ve retorik çalışmalar ön plana çıkmıştır.
3. Dönem: Modern Dönem'dir. Modern dönem 1990-2011 yıllarını kapsamaktadır. Bu dönemde kültürlerarası söylem ve derlem çalışmaları yapılmaya başlamış, metin türleri detaylı bir şekilde incelenmiştir.

Johns'un (2013) İlk Yıllar olarak adlandırdığı 1960'ların sonları ve 1970'lerin başları; İngilizcenin çeşitli dallarda öğretimine yönelik çalışmaların yapılmaya başladığı ve bu çalışmaların artarak devam ettiği dönem olarak alanyazında görülmeye başlar. Ewer ve Latorre (1969), Swales (1988), Selinker ve Trimble (1976) ve diğerleri tarafından yazılmış Bilimsel ve Teknik İngilizce açıklamalar bu çalışmalardandır. Bu dönemdeki çalışmaların çoğu Bilim ve Teknoloji için İngilizce (EST) alanındadır ve bir süre için Özel amaçlı İngilizce öğretimi ile Bilim ve Teknoloji İngilizcesi neredeyse eş anlamlı olarak görülmüştür (akt. Gündüz, 2016, s. 650).

Eğitim psikolojisindeki yeni gelişmeler; öğrencilerin öğrenmeye olan tutumlarını değiştirmiştir. Strevens'a (1977, s. 15) göre, bu değişiklik aslında "ğrenen merkezli" eğitime yönelik bir eğilimdir. Bu eğilim özel amaçlı dil öğretimine katkıda bulunmuştur.

Öğrencilerin farklı ihtiyaçları, talepleri, öğrencilerin öğrenme istekleri öğrenmeyi etkilemiştir. Dolayısıyla İngilizceyi hangi amaçla öğrenmek istediğini bilen bir ğrenci kitesinin yirminci yüzyılın ikinci yarısında yaşananlar sonucunda ortaya çıkmıştır (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 8). Böylece ğrenciler belirli alanlara yönelik eğitim almak istemiştir. Bunun sonucunda bir avukatla bir doktorun öğreneceği yabancı dil farklılık göstermeye başlamıştır. Söz konusu durum, farklı ihtiyaçlara yönelik olan özel amaçlı İngilizcenin tüm dünyada talep edilmesini ve İngilizce ğretiminin yaygınlaşmasını sağlamıştır (Dudley-Evans ve John, 1998).

Farklı ihtiyaçlarla yabancı dil öğretiminin amacı; geleneksel yaklaşımdan farklı olarak İngilizce dilbilgisi kurallarını öğretmek değil, İngilizceyi kullanarak iletişim kurabilen, bilimsel çalışmalarda yer alabilen ve meslek yaşamında aktif rol alabilen bireyler yetiştirmektir. Bu amaç, geleneksel ğretim metotlarından uzaklaşılmasını sağlamıştır, genel İngilizceye olan ilginin değişmesine neden olmuştur. Böylece hem özel amaçlı İngilizce ğretimi hem de yeni ğretim yaklaşımları ortaya çıkmıştır (Hutchinson ve Waters, 1991; Dudley-Evans ve John, 1998). Bu dönemden sonra yabancı dilin özel amaçlı ğretimi konusu öğreticilerinin ve ders materyalleri hazırlayanların gündeminde olmuştur.

2.1. ÖZEL AMAÇLI YABANCI DİL ÖĞRETİMİNİN ÖZELLİKLERİ

Özel amaçlı yabancı dil öğretimi denildiğinde akla özel amaçlı İngilizce öğretimi gelmesinin sebebi; İngilizcenin yabancı dil olarak öğretimi konusunda alanyazındaki hâkimiyetidir (ed. Gollin-Kies, Hall ve Moore, 2015). Bu nedenle özel amaçlı yabancı dil öğretiminin ne olduğu ve özellikleri İngilizcenin özel amaçlı olarak öğretilmesinden yola çıkılarak aktarılabilir.

Özel amaçlı İngilizce öğretimi, öğrencilerin ihtiyaçları ve amaçları dikkate alınarak belirli bir alanda, belirli bir gruba verilen yabancı dil eğitimidir (Richards ve Schmidt, 2002, s. 125). Bu yönüyle özel amaçlı İngilizce uygulamalı dilbilim ve diğer alanlar arasında iki yönlü bir köprüdür (McDonough, 1984, ss. 2-3). Day ve Krzanowski, özel amaçlı İngilizce öğretimini belli bir amaca yönelik öğrenme ve öğretme faaliyetleri olarak tanımlar (Day ve Krzanowski, 2011).

Bu noktada genel amaçlı ve özel amaçlı yabancı dil öğretiminin farklarına değinmek gerekir. Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminin ve genel amaçlı yabancı dil öğretiminin benzer olduğunu ya da her iki öğretimin çok farklı olduğunu savunanlara rastlanılmaktadır. Örneğin, Hutchinson ve Waters'a (1991, s. 18) göre genel amaçlı öğretim ve özel amaçlı öğretim pek de farklı değildir. Onlara göre; özel amaçlı İngilizcenin özellikleri şu şekilde belirtir:

1. Dilin farklı formları vardır ve bu farklı formlar dilin farklı amaçlarla kullanıldığının göstergesidir. Bu nedenle özel amaçlı İngilizce İngilizcenin farklı dallarına yönelik bir öğretim değildir.
2. Özel amaçlı İngilizce bir alan özelinde sözcük ya da dilbilgisi kurallarının verilmesi değildir. İnsanların dil ile ne yaptıklarını ve bunları yapmalarını sağlayan bilgi ve yetenekler arasındaki farktır.
3. Özel amaçlı İngilizce öğretimi bir dil öğretim biçimidir. Dolayısıyla özel amaçlı İngilizce yöntemi diye bir şey yoktur. Yöntemlerin farklı amaçlarla kullanımı özel amaçlı öğretimdir.

Genel amaçlı öğretimin ve özel amaçlı öğretimin birbirinden çok farklı olduğunu savunanlar da vardır. Örneğin Strevens'a (1988 akt: Bojović, 2006, ss. 487-488) göre özel amaçlı İngilizcenin dört değişmeyen özelliği vardır. Bu özellikler çalışmada şu şekilde belirtilmiştir:

1. Özel amaçlı İngilizce, öğrencilerin belirli ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanır.
2. Özel amaçlı İngilizce içerik; belirli bir disiplin, iş veya çalışma ile ilişkilendirilir.
3. Özel amaçlı İngilizce söz dizimi, sözcük bilgisi, bağlam, anlambilim gibi konulara ve bağlam analizine uygun olarak dili merkeze alır.
4. Özel amaçlı İngilizce, genel amaçlı İngilizcenin karşıtıdır.

Alanyazın incelemesi sonucunda Strevens'ın (1988 akt: Bojović, 2006, ss. 487-488) yaptığı gibi Dudley-Evans ve St. John'un (1998) da özel amaçlı İngilizcenin değişmeyen özelliklerini tespit ettiği hatta bunlara değişebilen özellikleri de eklendikleri görülür. Dudley-Evans ve St. John'a (1998) göre değişebilen özellikler şunlardır:

1. Özel amaçlı İngilizce, öğrencilerin belirli hedeflerini karşılar.
2. Özel amaçlı İngilizce, hizmet ettiği alanın yönteminden ve birçok farklı çalışmadan yararlanır.
3. Özel amaçlı İngilizcede hedef dil; dilbilgisi, öğrenci ihtiyaçları, beceriler ve bağlam açısından merkezdedir.

Çalışmada değişebilen özellikler ise şu şekilde belirtilmiştir (Dudley-Evans ve St. John, 1998):

1. Özel amaçlı İngilizce, belirli disiplinlerle ilişkilendirilebilir veya o disiplinlere uygun olarak tasarlanabilir.
2. Özel amaçlı İngilizce, genel İngilizceden farklı olarak belirli öğretim durumlarına uygun farklı bir yöntem kullanabilir.
3. Özel amaçlı İngilizce, çoğunlukla yetişkin öğrenciler için tasarlanır. Ancak ortaöğretime devam eden öğrenciler için de kullanılabilir.

4. Özel amaçlı İngilizce, genellikle orta ve ileri seviyedeki öğrenciler için tasarlanır.

5. Özel amaçlı İngilizce derslerinin çoğu dil sistemlerinin temel bilgileriyle ilgilidir.

Genel amaçlı ve özel amaçlı yabancı dil öğretiminin farklı olduğunu düşünen araştırmacıların belirttiği özellikler incelendiğinde iki özelliğin (öğrenciler ile öğrenme yöntem ve yaklaşımlarının) dikkat çektiği görülmektedir. Nitekim Donesch-Jezo (2012) da çalışmasında bu duruma değinerek özel amaçlı ve genel amaçlı İngilizce öğretimi arasındaki en önemli farkın; öğrencilerde ve öğrencilerin öğreniminde olduğunu aktarır. Çünkü özel amaçlı İngilizce öğrenenler, İngilizceyi biraz öğrenmiş yetişkinlerdir yani bu öğrenciler az da olsa temel İngilizce becerisine sahiptir. Dolayısıyla ilk ve en önemli fark öğrencidir.

Alanyazın araştırması sonucunda tespit edilen ikinci fark ise yöntem ve malzemedir. Day ve Krzanowski'ye (2011) göre özel amaçlı İngilizcede öğreticilerin öğrencilere uygun materyal ve metodolojileri bulması genel amaçlı İngilizceden ayrılır. Çünkü özel amaçlı İngilizcede konuya özel bilgi (yasal prosedürler, mühendislik yöntemleri, yazılım programlama vb.) de devreye girer (Day ve Krzanowski, 2011).

Alanyazında yer alan genel amaçlı ve özel amaçlı öğretimin tanımına ve özelliklerine bakıldığında özel amaçlı yabancı dil öğretiminin de genel amaçlı öğretimde olduğu gibi bir dil öğretimi olduğu, belirli bir program izlenerek yapıldığı ancak öğretimin hedef kitle, öğretim yöntemi, benimsenen yaklaşım, ders içeriği ve ders malzemesi açısından farklı olduğu sonucuna varılabilir.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminin özellikleri alanyazındaki bilgilerden yola çıkılarak özetlenebilir. Aşağıda maddeler hâlinde özetlenerek verilen unsurlar, çalışmada detaylı bir şekilde açıklanacaktır:

1. Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde hedef kitle yetişkinlerdir. Yetişkinlerin orta ya da ileri seviyede yabancı dil bildiği görülür (Dudley-Evans ve St. John, 1998; Donesch-Jezo, 2012)

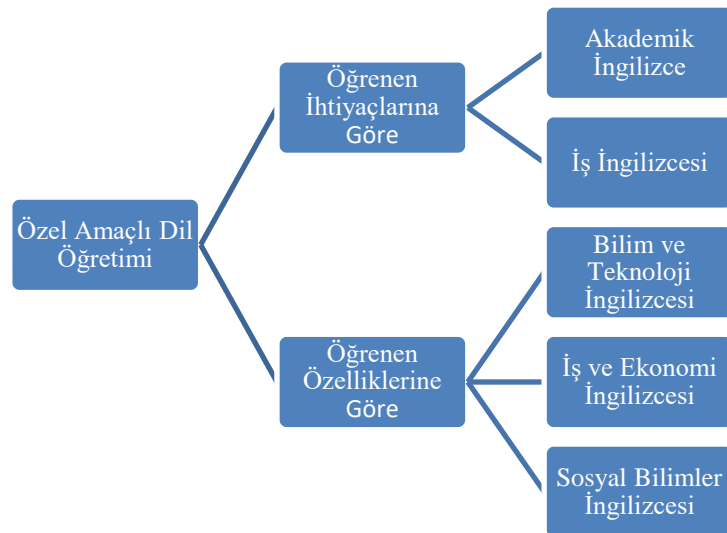
2. Özel amaçlı yabancı dil öğretimi öğrenci ihtiyaçlarına yönelik yapılır. Bu nedenle kullanılan ders malzemesi, yöntem ve teknikleri öğrencilere göre belirlenir (Dudley-Evans ve St. John, 1998).
3. Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğrenci ihtiyaçları temel olarak alındığı için dört temel dil becerisine eşit ağırlık verilse de öğrencilerin ihtiyaçları ne ise o beceriye yönelik beceri kazandırmak hedeflenir (Hans ve Hans, 2015).
4. Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde hedef kitlenin yetişkinler olması ders süresi, kurs planı gibi konularda belirleyici olur (Frendo, 2005).
5. Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğreticinin genel amaçlı yabancı dil öğretimine göre farklı görevleri bulunur (Schleppegrell ve Bowman, 1986; Frendo, 2005 gibi).
6. Özel amaçlı yabancı dil öğretiminin ölçme ve değerlendirme süreci genel amaçlı yabancı dil öğretiminden farklılıklar taşır (Hutchinson ve Waters, 1987; Tratnik, 2008 gibi).

2.2.ÖZEL AMAÇLI YABANCI DİL ÖĞRETİMİNİN TÜRLERİ

Çalışmanın bu bölümünde; özel amaçlı yabancı dil öğretiminin türleri İngilizce örnekleri üzerinden açıklanacaktır. Bu amaçla çalışmada özel amaçlı İngilizce öğretiminin dallarına yönelik sınıflandırmalara yer verilmiştir. Bu anlamda ilk olarak Hutchinson ve Waters'dan (1987) söz edilebilir.

Hutchinson ve Waters'ın (1987, s. 16) sınıflandırması öğrenen ihtiyaçlarına ve öğrenen özelliklerine göre yapılmıştır:

Şekil 1. Hutchinson ve Waters (1987, s. 16) Özel Amaçlı İngilizce Sınıflandırması



Hutchinson ve Waters (1987, s. 17), çalışmalarında bu sınıflandırmadan sonra İngilizcenin dallarını resmeder. Resme göre, dil öğretimi bir ağaca benzer. Öğrenme ve iletişim ağacın köküdür. Ağacın gövdesi, İngilizce öğretimidir. İngilizce öğretimi ana dili öğretimi, yabancı dil öğretimi ve ikinci dil öğretimi olarak dallara ayrılır. Bu dallar da kendi içerisinde alanlara ve bu alanların özelliklerine göre dallara yazılır. Carver'a (1983) göre özel amaçlı İngilizce öğretimi üçe ayrılır:

Tablo 1. Carver'a (1983, s. 133) göre Özel Amaçlı İngilizce Öğretiminin Türleri

Özel Amaçlı İngilizce Öğretiminin Türleri	
Sınırlandırılmış İngilizce	Otel resepsiyonundaki kişilerin veya trafikteki polis memurlarının kullandığı İngilizce
Akademik ve Mesleki İngilizce	Bilim ve Teknoloji için İngilizce, İş ve Ekonomi İngilizcesi ve Sosyal Bilimler İngilizcesi
Özel Konularla İngilizce	Çalışma alanında öğrencilerin ihtiyaç duyacağı özel konulara odaklanan İngilizce

Basturkmen (2010, s. 6) ise çalışmasında özel amaçlı İngilizce öğretimini Tablo 2'deki gibi sınıflandırmıştır:

Tablo 2. Basturkmen'e (2010, s. 6) göre Özel Amaçlı İngilizce Öğretimi

Dallar	Alt Dallar	Örnekler
Akademik Amaçlı İngilizce	Genel Akademik Amaçlı İngilizce	Akademik yazma için İngilizce
	Özel Amaçlı Akademik İngilizce	Hukuk öğrencileri için İngilizce
İş İngilizcesi ¹	Genel Amaçlı İş İngilizcesi	Sağlık sektörü için İngilizce
	Özel Amaçlı İş İngilizcesi	Hemşireler için İngilizce
İş İngilizcesi ²	Genel Amaçlı İş İngilizcesi	Konaklama Endüstrisi için İngilizce
	Özel Amaçlı İş İngilizcesi	Otel resepsiyonları için İngilizce

Donesch-Jezo'nun (2012, s. 1) sınıflandırmasında özel amaçlı İngilizce, mesleki ve akademik olarak ikiye ayrılarak söz konusu alanlar kendi içinde Tablo 3'teki gibi çeşitlenir:

Tablo 3. Donesch-Jezo'ya (2012, s. 1) göre özel amaçlı İngilizcenin kolları

Özel Amaçlı İngilizce Öğretimi/ Özel Amaçlı Dil Öğretimi	
Mesleki/İş İngilizcesi Örneğin Tıp İngilizcesi Ticaret İngilizcesi Havayolu Pilotları için İngilizce Otel Çalışanları için İngilizce	Akademik İngilizce Örneğin Tıp İngilizcesi Hukuk İngilizcesi Bilim ve Teknoloji İngilizcesi Kamu Yönetimi ve Finans İngilizcesi

Bugün alanyazın incelendiğinde özel amaçlı İngilizcenin dalları ile ilgili olarak şu alanların yer aldığı söylenebilir:

¹ Orijinal kaynakta Basturkmen (2010: 6) EPP olarak geçmektedir: English for Professional Purposes (EPP): Kişiye çalıştığı ya da çalışmayı planladığı dalda İngilizce yetkinlik kazandırmak amaçlanır.

² Orijinal kaynakta Basturkmen (2010: 6) EOP olarak geçmektedir: English for Occupational Purposes (EOP): Kişiye çalıştığı işle ilgili İngilizce yetkinlik kazandırmak amaçlanır.

1. İş Amaçlı İngilizce- English for Professional Purposes (EPP)
2. İş Amaçlı İngilizce -English for Occupational Purposes (EOP)
3. Mesleki Amaçlı İngilizce- English for Vocational Purposes (EVP)
4. Tıbbi Amaçlı İngilizce- English for Medical Purposes (EMP)
5. İş- Ticaret Amaçlı İngilizce - English for Business Purposes (EBP)
6. Hukuki Amaçlı İngilizce- English for Legal Purposes (ELP)
7. Sosyokültürel Amaçlı İngilizce - English for Sociocultural Purposes (ESCP)
8. Akademik Amaçlı İngilizce- English for Academic Purposes (EAP)

Alanyazındaki bilgilerden hareketle özel amaçlı yabancı dil öğretiminin temelde akademik ve iş dili olarak ayrıldığı, hedef kitlenin ihtiyacına göre öğretimin içeriğinin tespit edilip dallandığı, öğrenci ihtiyaçlarının bu anlamda amaca ulaşmada en önemli ölçüt olduğu, ders malzemesi, yöntem ve teknik gibi konuların da öğrenci ihtiyacına göre tespit edildiği görülmektedir.

2.3.ÖZEL AMAÇLI DİL ÖĞRETİMİNDE İŞ DİLİ

Özel amaçlı dil öğretiminde iş dilinin ne olduğuna ve iş dilinin türlerine değinmeden önce alanyazında konuyla ilgili tespit edilen terim karmaşasından bahsetmek gerekir. Bu terim karmaşası çalışmada üç farklı boyutta ele alınacaktır. Söz konusu boyutlar şu şekildedir:

- a) İş ve meslek sözcüklerinin Türkçedeki kullanımına yönelik terim karmaşası,
- b) İş dilini tanımlamak için kullanılan sözcüklere yönelik terim karmaşası,
- c) İngilizce örnekler üzerinden yapılan çevirilerde tespit edilen terim karmaşası.

Birinci durum olan “a” seçeneği iş ve meslek sözcüklerinin tanımlarına yöneliktir. İş sözcüğü; Güncel Türkçe sözlükte; *“bir değer yaratan emek; birinden istenen hizmet veya birine verilen görev; sanayi, ticaret, tarım, maliye vb. alanlara yönelik ekonomik etkinliklerin tümü; günlük yaşayışı sağlayıcı her türlü çalışma; geçim sağlamak için herhangi bir alanda yapılan çalışma, meslek; ticari anlaşma, alışveriş; herhangi bir maksatla kurulan düzen, yapılan şey davranış”* olarak tanımlanmıştır (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 02.06.2020). Meslek sözcüğü ise; *“belirli bir eğitim ile kazanılan, sistemli bilgi ve becerilere dayalı, insanlara yararlı mal üretmek, hizmet vermek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, kuralları belirlenmiş iş; uğraş; öğretti; dizge; çığır, okul, ekol”* anlamlarına gelmektedir (Güncel Türkçe Sözlük, TDK <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 02.06.2020). Bu tanımlardan yola çıkılarak iş sözcüğünün ekonomik amaçlarla yapılan her türlü eylem olduğu; meslek sözcüğünün ise o işin bir dalı olduğu belirtilebilir. Dolayısıyla iş sözcüğünün; meslek sözcüğüne göre daha kapsamlı olduğu söylenebilir.

Bu çalışmanın konusu olan iş dili ise basitçe iş ortamında iş yapma amacıyla kullanılan günlük dil ile ortak bazı söz varlığına sahip olunmasına rağmen kimi durumlarda belirli bir iş alanına özgü sözcüklere sahip olan, iletişimde bulunulan kişinin iş yerindeki konumuna göre değişebilen, günlük dile göre daha resmî bir dil olarak tanımlanabilir.

Şen’e (2015, s. 13) göre genel dil ve mesleki dil kavramları birbirinden tamamen farklı değildir. Mesleki dil, genel dil üzerine kurularak genel dilden beslenir. Dolayısıyla mesleki dil ile genel dilin bazı benzerlikleri ve farklılıkları vardır. Nitekim Hoffmann’a göre, mesleki dil; genel dilden iletişimi sağlamada kullanılacak sözcük, içerik ve

yapıları seçme işidir (Hoffmann, 1984 akt. Şen, 2015, s. 13) ve mesleki dilin genel dilden farkı; metin türü (Alm. *Textsorte*), metinlerin işlevleri, hedef kitle, terimcedir (Hoffmann, 1984 akt. Şen, 2015, s. 13).

Alanyazında konuya dair tespit edilen ikinci farklı terim kullanımını ise “b” maddesinde yer alan iş dilinde kullanılan söz varlığının nitelendirilmesidir. Her mesleğin kendine özgü bir söz varlığı vardır ki bu durum doğaldır. Bir alana özgü söz varlığı alanyazındaki bazı çalışmalarda *jargon*, bazı çalışmalarda *terim*, bazı çalışmalarda ise *uzmanlık dili* olarak belirtilmiştir. Örneğin, Güncel Türkçe Sözlük’te jargon, “*aynı meslek veya topluluktaki insanların ortak dilden ayrı olarak kullandıkları özel dil veya söz dağarcığı*” olarak tanımlanır (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/Erişim> Tarihi: 07.05.2020). Nitekim alanyazın incelemesi sonucunda “jargon” sözcüğü Yıldırım Becerikli (2013) ve Çelik (2015) çalışmasında bir mesleğe yönelik sözcükleri ifade etmek için kullanmıştır.

Yine Güncel Türkçe Sözlük’te “*bir bilim, sanat, meslek dalıyla veya bir konu ile ilgili özel ve belirli bir kavramı karşılayan kelime*” olarak tanımlanan “terim” sözcüğü (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, [https://sozluk.gov.tr Erişim Tarihi: 07.05.2020](https://sozluk.gov.tr/Erişim)) Deniz ve Alkol’un (2016) çalışmalarında tercih etmiştir. Onlara göre “meslektaş”lar mesleklerinin gereğini yapabilmek ve aralarında sağlıklı bir şekilde anlaşabilmek için bazı sözcükler üretir ve bu sözcüklere “terim” denir. Deniz ve Alkol’a (2016) göre terimin özellikleri günlük dilin bir parçası olmaması, kavramların tek tanımının olmaması, bir meslek ve uğraş alanı ile ilgili olmasıdır. Terimler, mesleğin kapsamı ve diğer alanlarla ilişkisine göre bazen tek bir mesleğin bazen de birden çok mesleğin terminolojisinde yer alabilir.

Alanyazında iş diline yönelik tespit edilen üçüncü sözcük ise “uzmanlık dili”dir. Öncü’nün (2013: 78 akt. Şen 2008) tercih ettiği uzmanlık dilinin özellikleri; mesleki dilin özel terimleri içermesi ve kendi özgü söz dizimine sahip olmasıdır. Öncü’nün (2013, s. 78 akt. Şen, 2008) tanımında dikkat çeken husus ise diğer çalışmalarda bahsedilmeyen söz dizimine vurgu yapılmasıdır.

Farklı sözcüklerle alanyazında yer alsa da çalışmalarda ortak olan unsur; mesleklerin özel bazı sözcüklere ve mesleklerin bu sözcükleri kullandıkları özel bir söz dizimine sahip olmasıdır. Söz konusu sözcükler mesleğe girişte edinilerek mesleki eğitimin bir

parçası olur, mesleği icra eden kişilerce bilinerek iletişimin sorunsuz olarak kurulmasına yardımcı olur. Dolayısıyla bir meslekte iki unsurun dikkat çektiği görülmektedir. Bu unsurlardan ilki mesleğe özgü dilin kullanımı, ikincisi ise mesleğe dair bilgi biriminin elde edilmesidir.

Mesleğe dair bilgi ve söz varlığı, mesleki eğitim ile elde edilir. Mesleki eğitim; bireylerin meslek sahibi olmasını sağlayan; bireye o mesleğin gereksinim duyduğu bilgileri ve becerileri kazandıran; bireylerin fiziksel, zihinsel, duygusal, sosyal ve ekonomik açılardan yeteneklerini geliştiren bir süreçtir (Pelit ve Güçer, 2006, s. 141).

Mesleki eğitim, sadece ana dili konuşucularının ihtiyaç duyduğu bir eğitim değildir. Çünkü 21. yüzyılda teknolojik gelişmeler sayesinde farklı mesleklerden pek çok kişi ülkelerinden ayrılarak farklı bir ülkeye çalışmak amacıyla gidebilmektedir. Ancak bu durum 21. yüzyıl için geçerli bir durum değildir. Nitekim alanyazın incelendiğinde başlangıçta özel amaçlı İngilizce öğretiminin mesleki İngilizce öğretimi olarak gerçekleştiği zamanla bu alana akademik İngilizce de eklendiği görülmektedir (Dudley-Evans ve St. John, 1998). Dolayısıyla ekonomik amaçlarla yabancı dil öğrenme sürecinin akademik amaçla yabancı dil öğrenme sürecinden daha eski olduğu söylenebilir.

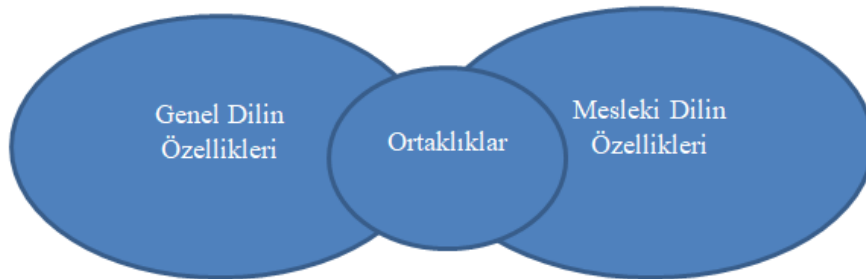
Günümüzde mesleki eğitim, hem ana dili konuşucuları hem de yabancı dil konuşucuları için gereklidir. Alanyazında bu konunun sadece bugün için geçerli olmadığına dikkat çeken Roelcke (2010, ss. 155-169 akt. Şen, 2015) mesleki dil öğretimini ana dil konuşucuları için ve yabancı dil öğrencileri için iki farklı boyutta incelemiştir. Roelcke'ye (2010, s. 169 akt. Şen, 2015) göre yabancı dil öğrencileri için mesleki dil dersleri, alanında az ya da çok uzmanlaşmış kişilere yönelik yapılmalıdır. Uzman olmayan kişiler için mesleki yabancı dil dersleri uzman olanlara kıyasla daha az önem taşımaktadır. Çünkü bireyler lisans ve lisansüstü eğitim aldıktan sonra alanlarında uzmanlaşmaya başlar. Bu nedenle mesleki yabancı dil dersleri lisans ve lisansüstü öğrenim gören kişiler için uygundur. Roelcke'ye (2010, s.170 akt. Şen, 2015) göre, uzmanlar için mesleki dilin iki amacı vardır: Birinci amacı; ilgili mesleki dili algılamak; ikinci amacı ise mesleki dilde yazılı ve sözlü üretimi geliştirmektir. Ataş ve Genç'e (2016, s. 196) göre, mesleki dilin amacı; öğrenciyi meslekte kullanacağı yabancı dille

tanıştırmak, öğrencilerin mesleğe yönelik durumlarla baş edebilmesi amacıyla dil becerileri edindirmek, yabancı dilde meslekle ilgili davranış kazandırabilmektir.

Burada dikkat çeken nokta, mesleki dil öğretim sürecinin her dil kullanıcısı için farklı işlemedir. Dolayısıyla mesleğe yönelik eğitimde hedef kitlenin durumuna göre iki farklı eğitimin yapılması gerektiği görülmektedir. Çünkü hedef kitlenin ihtiyacına göre mesleki eğitim de değişecektir.

Mesleki eğitim, yabancı dil öğrencileri için biraz daha zordur. Çünkü yabancı öğrencilerinin hem meslek bilgisine hem de yabancı dil bilgisine aynı anda sahip olması gerekmektedir. Bu duruma alanyazında Theuerkauf (2008, s. 198 akt. Şen, 2015) dikkat çekmektedir. Theuerkauf (2008, s. 198 akt. Şen, 2015) bir proje kapsamında öğrencilerle yapılan konuşmalarda yabancı öğrencilerin mesleki dilde karşılaştıkları zorlukların dil bilgisi yetersizliğinden ve alana özgü terim sorunlarından kaynaklandığını tespit etmiştir. Theuerkauf'a (2008, s. 205 akt. Şen, 2015, s. 14) göre mesleki alan metinlerindeki dilbilgisel yapılar genel dilden biraz daha karmaşıktır. Theuerkauf'a göre genel dil ile mesleki dil arasındaki ilişki şu şekildedir:

Şekil 2. Theuerkauf'a (2008, s. 205 akt. Şen, 2015, s. 14) göre Genel ve Mesleki Dilin Özellikleri



Theuerkauf'un (2008, s. 205 akt. Şen, 2015, s. 14) dikkat çektiği konu, iş dili yeterliliğiyle ilgilidir. Çünkü iş dili alana özgü terminolojiyi kapsamaktadır. Bir işe yönelik söylemler doğal olarak resmî bir dili de meydana getirir. Dolayısıyla iş diline yönelik söylemler, günlük hayatta diğer dil kullanıcılarının bazı durumlarda pek de aşına olmadığı tarzdadır. Bu anlamda Theuerkauf'un (2008, s. 205 akt. Şen, 2015, s. 14) tespit ettiği konu önemlidir.

Yabancı öğrencilerin hedef dilde iletişim kurabilmelerinin ilk şartı budur. Ancak iş dili sadece terimleri öğrenmek değildir. İş dili, iş ortamında iletişim becerilerinin de geliştirilmesini hedefler. Dolayısıyla iş dili öğrencilerin mesleki bilgilerini ve yabancı dildeki iletişim bilgilerini aktarabilecekleri bir alandır. Nitekim Threshold Level (Eşik Düzey) 1990 bölüm 2, Kısım 1.12’de (Ek ve Trim, 1990) mesleki alanın içindeki görevler şu şekilde belirlenmiştir:

1. İş yerinde iletişimde bulunmak,
2. Çalışma izni alabilmek,
3. İşle ilgili görevler, ücret, çalışma koşulları, çalışanın hukuki hakları, çalışma saatleri, izin günleri gibi şartları öğrenebilmek,
4. İş ilanlarını bulabilmek, okuyabilmek, bunları anlayabilmek,
5. Başvuru yazısı hazırlayabilmek, iş görüşmelerinde kendisi ve tecrübeleriyle ilgili yazılı ve sözlü bilgi aktarabilmek, söz konusu konularla ilgili sorulara cevap verebilmek,
6. Çalışmaya başlama sürecini anlamak ve uygulamak,
7. Çalışmaya başladığında sorumlu olduğu ve yapması gereken işleri anlamak ve işle ilgili sorulara sorabilmek,
8. İş yerindeki güvenlik tedbirlerine dair yönetmelik ve yönergeleri anlayabilmek,
9. İş yerinde meydana gelen bir kazayı raporlamak ve tazminatını isteyebilmek,
10. Sosyal yardım haklarından yararlanmak,
11. İş yerinde farklı konumda bulunan iş arkadaşları ile uygun bir üslupla konuşabilmek,
12. İş yerinde düzenlenen sosyal aktivitelere katılabilmek.

İş İngilizcesinin iletişim boyutuna Donesch-Jezo (2012) da dikkat çekmiştir. Donesch-Jezo’ya (2012) göre iş İngilizcesi dilbilgisi öğretmek yerine mesleki bağlamda kullanılan gerçek dile odaklanmalıdır. Çünkü mesleki İngilizcenin, genel amaçlı İngilizceden ayrıldığı nokta budur.

Alanyazında iş İngilizcesi ve özel amaçlı İngilizcenin farklı olmadığını, ikisinin birbirini kapsadığı görüşüne ve özel amaçlı İngilizce ile iş İngilizcesinin birbirinden tamamen farklı olduğu görüşüne de rastlanılmaktadır.

Örneğin Frendo'ya (2005, s. 7) göre Donesch-Jezo'nun (2012) aksine iş İngilizcesi, özel amaçlı İngilizce öğretimi ve günlük hayatta kullanılan İngilizcenin birleşiminden oluşur. Frendo'ya (2005, s. 7) göre iş İngilizcesi, özel amaçlı İngilizcenin içinde değerlendirilmelidir. İş İngilizcesi bu anlamda özel bir dili ifade eder, ona göre iş İngilizcesi terimi bir şemsiyedir ve genel iş İngilizcesini ifade eder. Reklamcılar ve iş adamları iş İngilizcesi kullanır. Uluslararası ticarete iş İngilizcesi bir "lingua franca" olarak kullanılır. Frendo'ya (2005, s. 14) göre iş İngilizcesi sadece iş hakkında konuşmak demek değildir; iş İngilizcesi, iş yapmaktır.

Day ve Krzanowski'ye (2011, s. 5) göre ise özel amaçlı İngilizce; genel İngilizce ve iş İngilizcesi ile tezattır. Ancak kimi noktalarda bu iki alan çakışır. Özel amaçlı İngilizcenin çalışanlar için belirli bir mesleğin belirli bir bölümü için de düzenlenebilir, bu durumda malzeme seçimi önemlidir.

Alanyazında iş İngilizcesinin temel özelliklerine yönelik çalışmalar da yapılmıştır. Örneğin Popescu'ya (2007, ss. 105-109) göre iş İngilizcesinin sözlüksel sabit çağrışımlar, nezaket ve resmîlik derecesi, toplumdilbilimsel ve pragmatik durumlar, metaforik anlam ve deyimsellik olmak üzere beş temel özelliği vardır. Popescu'nun (2007) bahsettiği özelliklerin iş dilinin dilbilgisel ve bağlamsal farklılıklara dikkat çektiği, görüşlerinin alanyazında yer alan görüşlerle paralel olduğu görülmektedir.

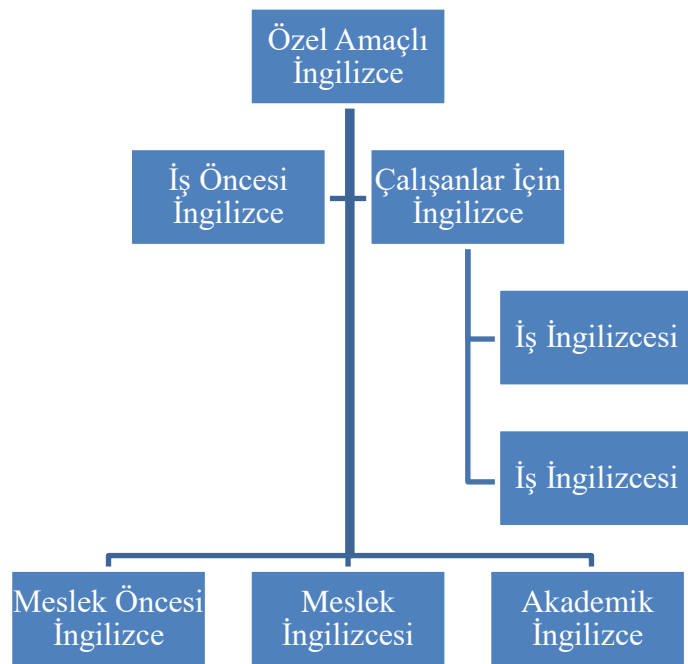
Alanyazında mesleki yabancı dil eğitimine ne zaman ve hangi düzeyde başlanması gerektiği de yine tartışılmış konulardandır. Bir mesleğe yönelik eğitim, Donesch-Jezo'ya (2012, s. 2) göre öğrencinin şimdiki ya da gelecekteki mesleğine dayanır. Dolayısıyla Donesch-Jezo'ya (2012, s. 2) göre mesleki yabancı dil öğretimi; öğrenciler mesleğin içindeyken ya da mesleğe başlamadan önce verilmelidir.

Dudley-Evans ve St. John (1998, s. 73), çalışmalarında iş İngilizcesinin öğrenci ihtiyaçlarına yönelik yapıldığını ve öğrencilerin meslek hayatlarında kullanacakları yabancı dil ihtiyacını karşıladığını belirtirler.

Genel amaçlı iş İngilizcesinin mesleki tecrübesi olmayan ya da mesleğe yeni başlamış kişilere yönelik yapılan dil öğretimi, özel amaçlı iş İngilizcesinin ise iş tecrübesi olan,

belirli dil becerilerine odaklanan, öğretim materyali ilgili iş kolunun kitaplarından ve öğrencilere özel olarak hazırlanmış materyallerden oluşan dil öğretimi olduğundan bahsederler. Benzer şekilde Lomperis (1997), özel amaçlı İngilizceyi sınıflandırdığı çalışmasında meslek öncesi ve mesleğin içinde eğitim alınabileceğini gösterir. Ancak ona göre mesleğe başlama sürecine göre dil öğretiminin türü değişir. Nitekim Lomperis'e göre, English for Vocational Purposes (EVP) personelin kariyeri başlamadan önce öğrenilen İngilizceyken, English for Occupational Purposes (EOP) hâlihazırda çalışan personel için verilen İngilizcedir (Lomperis, 1997).

Şekil 3. Lomperis'in (1997) Özel Amaçlı İngilizce Sınıflandırması



İş diline yönelik öğretimde öğrencilerin 3 farklı profile sahip olacağı Frenco (2005, s. 1) tarafından da aktarılmıştır. Ona göre öğrenciler az ya da hiç tecrübesi olmayanlar, tecrübesi olanlar ve genel iş tecrübesine sahip olanlar olarak değişebilir.

Roelcke (2010, s.170 akt. Şen, 2015) ise konuya yabancı dil öğretimi açısından yaklaşarak iş diline yönelik yabancı dil öğretiminde öğrencilerin dil düzeylerine dikkat çeker. Ona göre öğrencilerin hedef dilde belirli yapıları bilmesi ve bunları kullanabiliyor olması gerekir aksi takdirde öğrenciler için sorunlar meydana gelecektir. Çünkü mesleki yabancı dil derslerinde öncelikle öğrencilere mesleki dile dair genel bilgiler öğretilir. Bu bilgiler edinildikten sonra mesleki dildeki sözcüksel, söz dizimsel ve metinsel boyutta anlam, dilbilgisi ve edimle ilgili çalışmalara yapılır. Roelcke'nin

(2010, s. 170 akt. Şen, 2015) görüşlerini alanyazında destekleyen Dudley-Evans ve St. John (1998) ve Donesch-Jezo (2012) gibi çalışmalar da bulunmaktadır.

Alanyazında mesleki yabancı dil öğretiminde nasıl bir yöntem izleneceği konusuna da değinen Roelcke (2010, s. 170 akt. Şen, 2015); mesleki eğitimde iki yöntem kullanılabileceğini aktarır: Bunlardan ilki, genel amaçlı yabancı dil eğitimidir. Bu eğitim öğrencilerin öğreneceği mesleki dil dersleri için temel oluşturacaktır. Genel yabancı dil öğretiminden sonra mesleki dil derslerine geçilebilir. Bu şekilde öğrenciler genel dilin birçok özelliğini (özellikle dilbilgisi yapıları, sözcükler vb.) hakkında bilgiye sahip olur ve genel dildeki bu ortaklıkları mesleki dile aktarır. Burada dikkat edilmesi gereken unsur ise mesleki alanın sınırlandırılmasıdır.

Roelcke'ye (2010, s. 171 akt. Şen, 2015) göre, hedef dili yeteri kadar bilmeyen öğrenciler için uygulanabilecek ikinci yöntem ise; mesleki dilde sık kullanılan yapı ve konular seçilmesidir. Öğrenciler böylece mesleki iletişimde önemli olan konuları hızlı bir şekilde öğrenecektir. Bu öğretimde verilmeyen konuların ise öğrencilerin meslek içinde öğrenmesi istenir. Burada amaç; öğrencilerin doğrudan mesleki dili kullanarak iletişim kurabilmesidir.

Alanyazındaki çalışmalardan yola çıkılarak iş dili şu şekilde özetlenebilir: Bir iş ortamında konuşulan günlük dilde ortak bazı söz varlığına sahip olan ancak daha çok terimlerin kullanıldığı, hitap edilen kişilere göre değişen dolayısıyla resmî bir boyutu da olan, iş yapmak ve iletişim kurmak için önemli olan, mesleğe girmeden önce, meslekte ya da meslek sonrasında geliştirilebilen dildir. İş dili hem ana dili hem de yabancı dil konuşucularına verilebilir. İş dili, yabancı dil konuşucularına öğretildiğinde öğrencilerin belirli bir seviyede dil yeterliliğinin olması arzu edilir. İş dili iş ortamında iletişim kurulmasını sağlayacak terimleri ve cümle bilgisini içermelidir.

Bu bölümün başında iş diline yönelik bazı terim karmaşaları olduğundan bahsedilmişti. “c” maddesinde belirtilen “İngilizce örnekler üzerinden yapılan çevirilerde tespit edilen terim karmaşası” ise çevirilerden kaynaklanmaktadır.

Dudley - Evans and St John'a göre (1998, s. 19) Business English, Vocational yani Mesleki İngilizceyi kapsamaktadır. Dolayısıyla iş İngilizcesi kavramı onlara göre daha geneldir. Lomperis'e göre ise English for Vocational Purposes (EVP) personelin kariyeri başlamadan önce öğrenilen İngilizceyken, English for Occupational Purposes

(EOP) hâlihazırda çalışan personel için verilen İngilizcedir (Lomperis, 1997). Dolayısıyla iş İngilizcesinin *Business, Occupational, Vocational* ve *Professional* gibi farklı terimlerin çevirisi olduğu görülmektedir.

Söz konusu terim karmaşası Türkiye’de iş İngilizcesine yönelik olarak eğitim veren kurumların internet sitelerinden elde edilen bilgilerde de görülmektedir. Örneğin; Business English terimi, daha çok ticari bir amacı ya da ofis ortamındaki çalışmayı karşılamaktadır. Mesleki İngilizce terimi, bir alana yöneliktir ama kimi zaman iş İngilizcesi terimiyle karıştırılmaktadır. İş İngilizcesine yönelik kursların içerikleri incelendiğinde iletişim odaklı iş İngilizcesi, iş yazışma kuralları, sunum yapma becerisini kazandırmaya yönelik etkinlikler, yönetim ve liderlik dersleri verilmektedir (<https://www.taa-ankara.org.tr/tr/kurslar/ingilizce-kurslari-ankara/uluslararası-is-ingilizcesi> Erişim tarihi: 01.01.2019).

Başka bir iş İngilizcesi kursunun başlığı Ticari İngilizce şeklindedir. Terimin aslı Business English ile verilmiştir. Bu kursun ders içeriği ise şu şekildedir: Konuşma becerisinde akıcılık, resmî ve günlük konuşma, grup çalışması yapabilme, ikna ederek konuşabilme, telefonda konuşma teknikleri, iş dünyası ile ilgili söz varlığı, e-posta yazabilme, dinleyenlerin ilgisini toplayabilme ve onların sorunlarına cevap verebilme, öz geçmiş yazabilme, iş dünyası ve ekonomi hakkında tartışmalara katılabilmek, resmî yazı yazabilme, makale özetleyebilme, mülakat ve sunum teknikleri, pazarlık yapabilme becerisi(<https://www.ankarakariyermerkezi.com/?pnun=50&st=i%C5%9F%20ingilizcesi%20kursu> Erişim tarihi 02.01.2019).

Yine Türkiye’de eğitim veren başka bir kursun internet sitesinde mesleki İngilizce derslerinin içeriği şu şekilde verilmiştir: Konuşma becerisini geliştirmeye yönelik etkinlikler (telefon konuşmaları, tartışma ve pazarlık yapma, üslup seçme, resmî ve günlük konuşma kuralları; işlevsel kurallar (tavsiye, teklif ve uyarı verme, rica etme, açıklama) sözcük bilgisi, dinleme becerisini geliştirmeye yönelik etkinlikler (ticaret dili çerçevesinde konuşma), okuma becerisini geliştirmeye yönelik etkinlikler (deyimler, terimler vs), yazma becerisini geliştirmeye yönelik etkinlikler (öz geçmiş hazırlama vs) (<https://www.tadbatikent.com/egitimler/mesleki-ingilizce-kurslari/> Erişim tarihi 02.01.2019)

Bunların dışında Türkiye’de iş İngilizcesi ve mesleki İngilizce alanlarında eğitim veren kurumlarda söz konusu iki terimin aynı kavramı karşıladığı göze çarpmaktadır (<https://www.ef.com.tr/top/is-ingilizcesi/> Erişim tarihi 02.01.2019)

Dolayısıyla alanyazından edinilen bilgilere göre Business English ile Ticaret İngilizcesi, Occupational English ile Mesleki İngilizce yani belirli bir alana yönelik verilen İngilizce anlaşılmaktadır. Mesleki İngilizce tanımına en uygun örnekler iki kursun ders içeriğinde görülmektedir: Bunlardan birincisinde mesleki İngilizce kurslarında öğrencilerin meslek alanlarına yönelik bir program oluşturulduğu, öğrencilerin kendi malzemelerini getirerek bu malzemeler üzerinden derslerin yapılabileceği ya da öğreticilerin öğrencilerin ihtiyaçlarına yönelik malzemeler geliştirdikleri aktarılmıştır. Öğrencilerin ihtiyaç duydukları alanlarda eğitimin yapılabileceği bu anlamda meslek alanlarına yönelik tek tek beceri odaklı ya da dört temel beceride eğitim alabilecekleri belirtilmektedir (<https://www.icondilakademisi.com/mesleki-ingilizce/> Erişim tarihi 02.01.2019). Diğer kursta ise Mesleki İngilizce için *İletişim ve İş İngilizcesi, Hukuk İngilizcesi, Medikal İngilizce, Gazetecilik ve Film Çalışmaları İngilizcesi, Havacılık İngilizcesi, Finans İngilizcesi, Turizm İngilizcesi, Mühendislik İngilizcesi* alanlarında eğitim verildiği belirtilmiştir (<https://www.teol.com.tr/yurtdisi-mesleki-yabanci-dil/> Erişim tarihi 02.01.2019).

Kısaca; alanyazındaki bilgilerden hareketle iş diline yönelik çalışmalarda farklı terimler kullanıldığı, farklı terimlerin kimi zaman farklı alanları kimi zaman ise aynı alanı nitelediği görülmüştür.

Bu çalışmada ise iş dili, ekonomik amaçlarla Türkçeyi yabancı dil olarak öğrenenler için genel bir başlık olarak kullanılacaktır. Bu amaçla iş Türkçesine yönelik genel bir tasvir çizilmiştir. İş Türkçesi kapsamlı bir alan olduğundan çalışmada iş Türkçesi, aşçılık hizmetleri ile sınırlandırılarak incelenmiştir.

2.3.1.Diller için Avrupa Ortak Başvuru Metni'ne (2021) göre İş Dili Yeterlikleri

Diller için Avrupa Ortak Başvuru Metni (D-AOBM-CEFR); Avrupa'da dil öğretim programlarını ve yönergelerini, sınavları ve ders kitaplarını hazırlamada yöneticilere, ders tasarımcılarına, öğretmenlere ve eğitici öğretmenlere ortak bir çerçeve sunmayı amaçlayan bir çalışmadır (D-AOBM 2001 çev. TELC, 2013, ss. 11-13).

Çalışmanın amacı; yabancı dil öğrencilerinin, hedef dilin kültürünü de göz önüne alarak hedef dilde iletişim kurabilmeleri ve öğrencilere hedef dilde yetkinlik kazanmaları için geliştirmeleri gereken bilgi ve yetenekleri ortaya koymaktır (D-AOBM, 2001 çev. TELC 2013, ss. 11-13).

Çok dilliliği ve çok kültürlülüğü önemseyen metin; program geliştirme ve öğretici eğitimi için dil uzmanları arasında bilgi alış verişi yapmayı teşvik eder. Ayrıca metin; tutarlı ve şeffaf olması gereken öğrenme hedefleri ve çıktıları üzerinde ortak bir dil sağlamaktadır (D-AOBM 2020 çev. MEB 2021: 13-14).

İlk defa 2001 yılında alanyazında dikkat çeken D-AOBM; 2020 yılında yeniden düzenlenmiştir. D-AOBM'ye (2020 çev. MEB, 2021) göre dil seviyeleri ve seviyelerin yeterlikleri şu şekilde tanımlanmıştır:

Tablo 4. D-AOBM (2020 çev. MEB, 2021) Dil Yeterlikleri

Dil seviyeleri	Yeterlikler
C2	<ul style="list-style-type: none"> Hemen hemen tüm metin türlerini anlayabilir. Sözlü ve yazılı kaynaklardan gelen farklı bilgileri tutarlı bir şekilde açıklayarak özetleyebilir. Karmaşık konularda anlam inceliklerini fark ederek çok akıcı ve kesin bir dille kendini ifade edebilir.
C1	<ul style="list-style-type: none"> Farklı tür ve zorluklarda uzun metinleri anlamakla birlikte metinlerde yer alan gizli anlamları tanyabilir. Ani gelişen durumlarda sözcükleri bulmaya çalışmadan kendini akıcı bir şekilde ifade edebilir. Hedef dili sosyal, akademik ve mesleki alanlarda etkili ve esnek bir şekilde kullanabilir. Farklı türden cümle kalıplarını, sözcükleri ve bağlaçları kullanarak karmaşık konularda ayrıntılı metinler üretebilir.
B2	<ul style="list-style-type: none"> Uzmanlık alanıyla ilgili olsa dahi somut ve soyut konularda üretilmiş metinlerdeki ana fikri kavrayabilir. Hedef dili konuşanlarla zorlanmadan, akıcı ve anlık olarak iletişim kurabilir. Farklı türden konularda ayrıntılı metinler oluşturabilir, farklı seçeneklerin fayda ve zararlarını ifade ederek güncel bir konu hakkında fikirlerini ifade edebilir.

Bu çalışmanın konusunu oluşturan iş diline yönelik tanımlayıcılar ve beceriler D-AOBM’de (2020 çev. MEB, 2021) belirtilmiştir. D-AOBM’ye (2020 çev. MEB, 2021) göre dil yeterlikleri ve kullanıldığı iş ortamının farklı boyutlarında okuma, dinleme, yazma ve konuşma becerilerinde ele alındığı görülmektedir.

Çalışmanın bu bölümünde D-AOBM’ye (2020 çev. MEB, 2021) yeterlikler incelenerek iş ortamına yönelik tanımlayıcılar 18 tablo ile verilmiştir. Tablolarda dil düzeyleri, tanım/içerik ve iş ortamındaki kullanıma yer verilmiştir. D-AOBM’den (2020 çev. MEB, 2021) yapılan bu araştırma sonucunda iş ortamındaki dil yeterliklerinin neler olabileceği alanyazındaki bilgilerle desteklenmek istenmiştir.

D-AOBM’de (2020 çev. MEB, 2021) dikkat çeken unsur iş dilinin daha çok ticaret ve ofis işlerine yönelik olarak ele alınmasıdır. Söz konusu kazanımlar ve becerilere göre özellikleri tablolar hâlinde aşağıda sunulmuştur:

Tablo 5. Çevrim İçi Etkileşim ve Çevrim İçi Karşılıklı Konuşma ve Tartışma (D-AOBM 2020 çev. MEB, 2021, ss. 195-196)

SEVİYE	TANIMI	YER
C2	Duygusal, imalı ve şaka kullanımı dâhil olmak üzere dili esnek ve hassas bir şekilde bağlama göre ayarlayarak eş zamanlı çevrim içi tartışmada kendini açık ve net bir şekilde ifade edebilir. Çevrim içi bir tartışmada meydana gelen olası yanlış anlamaları (kültürel olanlar dâhil), iletişim sorunlarını ve duygusal tepkileri önceden tahmin edebilir ve bunlarla etkili bir şekilde başa çıkabilir. Üslubunu ve stilini farklı çevrim içi ortamlara, iletişim amaçlarına ve konuşma davranışlarına göre kolayca ve hızlı bir şekilde uyarlayabilir.	Bir çevrim içi sendika formunda ve/(ya) internet sitesinde yer alan formunda düzenleyici olarak
C1	Çeşitli katkıların iletişimsel niyetlerini ve kültürel sonuçlarını anlayarak çeşitli katılımcılarla gerçek zamanlı çevrim içi alışverişlerde bulunabilir.	Büyük bir şirkette departmanlar arası sohbette
C1	Canlı, çevrim içi profesyonel veya akademik tartışmalara etkin bir şekilde katılabilir. Karmaşık, soyut konuları gerektiği gibi sorabilir ve bunlara daha fazla açıklama getirebilir.	Uzun vadeli şirket stratejisini tartışmak için çevrim içi bir toplantıda, öğreticiler için çevrim içi bir mesleki gelişim oturumunda
C1	Üslubunu çevrim içi etkileşim bağlamına göre uyarlayabilir, gerekirse aynı değişim içinde bir üsluptan diğerine geçebilir.	Çalışma koşullarını tartışmak için çevrim içi olarak düzenlenen bir personel toplantısına veya çevrim içi odak grup toplantısına katılan

SEVİYE	TANIMI	YER
		kişi olarak
C1	Profesyonel veya akademik canlı çevrim içi sohbet ve tartışmaları değerlendirebilir, bunları yeniden ifade edebilir ve bunlara itiraz edebilir.	Çevrim içi bir iş veya proje toplantısına katılan bir danışman olarak

Tablo 5 incelendiğinde D-AOBM’de (2020 çev. MEB, 2021) insanların internet üzerinden çalışmalarını göz önünde bulundurulmuş, dijitalleşme ile çevrim içi ortamlarda dilin kullanımı ve çalışma koşulları göz önüne alınmış ve düzeylerin tanımları yapılmıştır. Tablo 5’te dikkat çeken husus iş ortamının daha çok şirket ve ofis ortamını kapsamasıdır. Dolayısıyla Tablo 5’te gösterilen kazanımların daha çok ticaret diline yönelik olduğu söylenebilir.

Kazanımlar incelendiğinde çevrim içi ortamlarda bilgi alışverişi ve tartışma konularının altının çizildiği görülmektedir. Tablo 5’ten hareketle iş dilinin bilgi alışverişini sağlamada, tartışmalara katılma ve tartışmaları yönlendirmede, kültürel yanlış anlaşılmalara fark etmede yeterli olması gerektiği görülmektedir.

D-AOBM’de (2020 çev. MEB, 2021) iş ortamında kullanılacak dil düzeyleri ve bu dil düzeylerinin tanımlarına Tablo 6 ile devam edilebilir:

Tablo 6. Çevrim İçi Etkileşim Hedefe Yönelik Çevrim İçi İşlemler ve İş Birliği (D-AOBM, 2020 çev. MEB, 2021, ss. 199-200)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	Yanlış anlamaları çözebilir ve iş birliği sürecinde ortaya çıkan sürtüşmelerle etkili bir şekilde başa çıkabilir. İş birliğine dayalı çalışmanın yeniden tasarlama ve düzenleme aşamalarında bir grubun çalışmasına rehberlik edebilir ve çalışmaya açıklık katabilir.	Ortak olduğu çevrim içi bir projede kolaylaştırıcı olarak
C1	Çevrim içi olarak bir proje üzerinde çalışan, ayrıntılı talimatlar oluşturan ve revize eden, ekip üyelerinden gelen önerileri değerlendiren ve paylaşılan görevleri yerine getirmek için açıklamalar sağlayan biri olarak bir grubu koordine edebilir.	Birden çok sitede yeni sistemlerin tanıtımını koordine etmek için çevrim içi araçları kullanan bir proje yöneticisi
C1	Bir hizmette karmaşık çevrim içi işlemlerle (örn. karmaşık gereksinimleri olan uygulamalar) başa çıkabilir, tartışma ve müzakereyi yönetmek için dili	Kişisel asistan, seyahat acentesi, bir eğitim kurumu için kayıt sekreteri olarak

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
	esnek bir şekilde ayarlayabilir.	
	İş birliğine dayalı yazma ve yeniden tasarlama gerektiren karmaşık projelerin yanı sıra, hedefe ulaşmak için talimatları hassas bir şekilde takip ederek ve aktararak diğer çevrim içi iş birliği biçimlerine katılabilir. Medya (görsel, işitsel, grafik) aracılığıyla yeniden biçimlendirerek, açıklığa kavuşturarak ve örneklendirerek çevrim içi bir iş birliğine dayalı işlemsel alışverişte ortaya çıkan iletişim sorunları ve kültürel sorunlarla etkili bir şekilde başa çıkabilir.	Birden çok yerde yeni prosedürlerin uygulanmasını koordine etmek için çevrim içi araçları kullanan bir projede katılımcı olarak

Tablo 6’da verilen dil düzeyleri ve düzeylerin tanımlarına bakılarak iş ortamında kullanılan dilin özelliklerine yönelik çıkarımlarda bulunabilir. Tablo 6 incelendiğinde şu anahtar kelimeler dikkat çekmektedir: “İş birliği, rehberlik etmek, değerlendirmek, koordine etmek, tartışma ya da müzarekeyi yönlendirmek ve kültürel sorunlarla başa çıkmak.” Dilin kullanıldığı alanlara bakıldığında ofis ortamı, eğitim kurumları, seyahat acentası dikkat çekmektedir. Tablo 6’dan yola çıkılarak iş dilinin iş birliği ilkesine dayalı, tartışma ve müzarekeleri yönlendirici, kültürel sorunları çözücü olması gerekmektedir.

D-AOBM’de (2020, çev. MEB, 2021) dilin iş ortamında kullanımına dair bilgi konuşma becerisinden yola çıkılabilir. D-AOBM’de (2020, çev. MEB, 2021) tespit edilen ve Tablo 7’de sunulan tanımlar şu şekildedir:

Tablo 7. Konuşma veya İşaretle Belirli Bilgiyi Aktarma (D-AOBM, 2020, çev. MEB 2021, s. 202)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	C1 ile aynı	C1 ile aynı
C1	A dilinde yazılmış uzun ve karmaşık bir metnin belirli bir bölümünde verilen bilgilerin ilgili yerlerini B dilinde açıklayabilir.	Bir iş raporu, makale, yönetmelik veya iş yeri politikası

Tablo 7 incelendiğinde metinleri ilişkilendirme, ilgili yerleri fark etme becerileri dikkat çekmektedir. Söz konusu becerileri iş raporları, makaleleri yönetmelikler ve iş yeri politikalarına dair metinlerden çıkarılması iş ortamında kullanılan dilin boyutlarını göstermesi bakımından önemlidir.

D-AOBM (2020, çev. MEB, 2021) incelenmeye devam edildiğinde yazma sırasında belirli bilgi iletişimi yapma başlığı dikkat çekmektedir. Söz konusu yeterliğe ait seviyeler ve seviyelerin tanımlayıcıları Tablo 8’de gösterilmiştir:

Tablo 8. Yazma Sırasında Belirli Bilgiyi Aktarma (D-AOBM, 2020 çev. MEB, 2021, s. 206)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	B2+ ile aynı	
C1	B2+ ile aynı	
B2 +	A dilinde bir konferanstaki hangi sunumların konuyla ilgili olduğunu yazılı olarak B diline aktarabilir ve sunumlardan hangisinin ayrıntılı olarak değerlendirilmeye değer olduğuna işaret edebilir.	Belirli bir proje ile ilgili olarak bir ticaret fuarından, profesyonel bir konferanstan
	A dilinde yazılı olarak verilen profesyonel, akademik ve kişisel ilgi alanları dâhilinde önerme açısından karmaşık ancak iyi yapılandırılmış metinlerde yer alan ilgili noktaları B dilinde yazılı olarak aktarabilir.	Bir iş raporu, yönetmelik veya iş yeri politikasından
	A dilinde yazılmış akademik veya profesyonel bir dergiden alınan bir makaledeki ilgili noktaları yazılı olarak B dilinde aktarabilir.	Bir rapordan, iş makalesinden

Tablo 8’de dikkat çeken anahtar sözcüklerin “sunum, karmaşık metinler, makaleler” olduğu söylenebilir. Dolayısıyla iş dilinin kullanıldığı yerlerin raporlar, yönetmelikler, konferanslar olduğu görülmektedir. Tablo 8’deki bilgilerden hareketle iş dilinde karmaşık yazıları anlamak ve bunları yazılı olarak aktarmak önemlidir, denilebilir.

Aşağıda yer alan Tablo 9’da ise konuşmada geçen verileri açıklayan metin aracılığından bahsedilmiştir. Söz konusu beceriye dair tanımlar şu şekildedir:

Tablo 9. Konuşma veya İşaretteki Verileri Açıklamada Aracılık Etme (Grafikler, Şemalar vb.) (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 209)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	A dilinde akademik veya mesleki konularla ilgili kavramsal olarak karmaşık araştırmalardan çeşitli deneysel verileri ve görsel olarak organize edilmiş bilgileri açık ve güvenilir bir şekilde B dilinde yorumlayabilir ve açıklayabilir.	Bir toplantıda sunulan finansal, pazar araştırması veya hükümet diyagramlarının / görsel verilerin ayrıntılı analizi
C1	A dilinde karmaşık akademik veya mesleki konularda karmaşık diyagramlarda ve diğer görsel olarak düzenlenmiş bilgilerde yer alan belirgin noktaları ve ayrıntıları B dilinde açık ve güvenilir bir şekilde	Bir toplantıda sunulan finansal, pazar araştırması veya hükümet diyagramlarının / görsel verilerin ayrıntılı analizi

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
	yorumlayabilir ve açıklayabilir.	

Tablo 9 incelendiğinde bilgiyi yorumlama ve görselleri okuma becerisine dikkat çekildiği görülmektedir. Bu bilgidен hareketle özellikle şirket ve ofis ortamlarında kullanılan iş dilinde görsel okuma becerisinin önemli olduğu ve bilginin yorumlanmasına ihtiyaç duyulduğu tespit edilebilmektedir. İş dili bir anlamda öğrencilerin iş ortamındaki kâr ve zararlarının tespiti ve bunların aktarımı olacağı için bu yeterlik doğaldır.

Aşağıda yer alan Tablo 10’da yazma becerisine yönelik metin aracılığının tanımlarına yer verilmiştir:

Tablo 10. Yazma Sırasında Verileri Açıklamada Aracılık Etme (Grafikler, Şemalar vb.) (D-AOBM, 2020 çev. MEB, 2021, s. 211)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	A dilinde akademik veya mesleki konularda kavramsal olarak karmaşık araştırmalardan elde edilen çeşitli deneysel verileri yazılı olarak B dilinde yorumlayabilir ve sunabilir.	Yılsonu şirket mali raporu veya pazar araştırma raporundan veya üst yönetim için araştırma ve geliştirme faaliyetlerinden veya kurumsal bir rapordan veriler
C1	A dilinde karmaşık akademik veya mesleki konularda karmaşık diyagramlarda ve diğer görsel olarak düzenlenmiş verilerde yer alan belirgin, ilgili noktaları yazılı olarak B dilinde açık ve güvenilir bir şekilde yorumlayabilir ve sunabilir.	Bir toplantıda sunulan finansal, pazar araştırması veya hükümet diyagramlarının / görsel verilerin ayrıntılı analizi

Tablo 10 ile gösterilen D-AOBM (2020, çev. MEB, 2021) dil düzeylerinin iş ortamında kullanılma durumları incelendiğinde araştırmalardan elde edilen verilerin yazılı olarak yorumlanıp sunulabilmesi, görsel okuma yoluyla elde edilen verilerin yazılı olarak ifade edilebilmesine dikkat çekildiği görülmektedir. Tablo 10’dan yola çıkılarak görsel okumaların önemi ve bunların yorumlanması ve analiz edilmesinin iş ortamında önemli olduğu söylenebilir. İş diline yönelik yapılacak öğretimde ise bu konulara yer verilmesi gerektiği anlaşılmaktadır.

Aşağıda yer alan Tablo 11 “Konuşmada Metin İşleme ve Aracılık” başlığını taşımaktadır:

Tablo 11. Konuşmada Metin İşleme ve Aracılık (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 212)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	A dilinde bağlantılar veya çıkarımlar açık hâle getirilmediğinde bunların çıkarımlarını B dilinde açıklayabilir ve konuşmacının / yazarın ifade biçiminin sosyokültürel ifadelerine işaret edebilir (ör. Yetersiz ifade, ironi, alay).	Bir konferansta, seminerde veya toplantıda sunum, profesyonel bir yayın, teknik bir rapor, basın açıklaması veya konferansta
C1	B dilinde uzun, zorlu metinleri A dilinde özetleyebilir.	Bir konferansta, seminerde veya toplantıda bir sunum, bir rapor, sözleşme, yönetmelikler
C1	Akademik veya mesleki yeterliliği dâhilindeki konularda tartışmayı B dilinde özetleyebilir, farklı bakış açılarını detaylandırıp tartışabilir ve en önemli noktaları belirleyebilir.	Bir toplantı veya seminer
C1	A dilinde kendi uzmanlık alanı dışındaki konularda yapılan konuşmalarda ana noktaları B dilinde net bir şekilde özetleyebilir ancak zaman zaman belirli teknik kavramları kontrol edebilir.	Uzman bir hedef kitleye hitap eden bir teknik rapor, bir iş mektubu, bir sözleşme, bir yönetmelik, konferans sunumları
C1	A dilinde olguların ve argümanların sunumundaki ince farklılıkları B dilinde açıklayabilir.	Bir konferansta, seminerde veya toplantıda sunum, profesyonel bir yayın, teknik bir rapor, basın açıklaması veya konferansta
C1	A dilinde karmaşık sözlü veya yazılı metinden bir konu hakkında B dilinde yorum yaparak kendi fikrini ekleyerek bilgi ve argümanları tartışmada kullanabilir.	Teknik raporlar, profesyonel makaleler, şartnameler, sözleşmeler
C1	A dilinde özel bir konu hakkında sözlü veya yazılı bir metinde ifade edilen tutum veya görüşü B dilinde orijinal hâlindeki belirli bölümlere atıfta bulunarak açıklayabilir.	Teknik raporlar, profesyonel makaleler, şartnameler, sözleşmeler

Tablo 11’de verilen bilgilerde sosyo kültürel sonuçlara, özetleme becerisine, ince farkları fark edebilme, tartışmaları özetleme, bilgi ve argümanları kullanabilme becerilerinin kazanım olarak eklendiği görülmektedir. Dolayısıyla Tablo 11’den yola çıkılarak iş ortamında konuşmalardaki ince farkları algılamanın, alay ya da ironik ifadeleri yorumlayabilmenin iletişim kurmada önemli olduğu söylenebilir.

Tablo 12. Yazma Sırasında Metin İşleme ve Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 217)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	A dilinde yazılı olarak verilen olgu ve argümanların sunulma şeklini B dilinde açıklayabilir, özellikle başka birinin durumu bildirilirken yazarın yetersiz ifade, örtülü eleştiri, ironi ve alay kullanımına dikkat çeker.	Bir konferansta, seminerde veya toplantıda sunum, profesyonel bir yayın, teknik bir rapor, bir konferansta
C1	Olağandışı teknik terimlerin kesin anlamlarını ara sıra kontrol edebilmesi koşuluyla içeriği uygun şekilde yorumlayarak uzun, karmaşık metinleri yazılı olarak özetleyebilir.	Bir konferans, seminer veya toplantıda sunum, profesyonel bir yayın, teknik bir rapor, iş teklifleri
C1	Orijinalin şekline saygı duyarak, belirli bir okuyucu kitlesi için uzun ve karmaşık bir metni (örneğin, akademik veya politik analiz makalesi, roman özeti, editöryal, edebi inceleme, rapor veya bilimsel bir kitaptan alıntı) yazarak özetleyebilir.	Bir konferansta, seminerde veya toplantıda profesyonel bir yayın, teknik bir rapor, bir konferansta bildiri

Tablo 12’de, Tablo 11’de olduğu gibi alay, ironi ve eleştirileri fark edebilme ve özetleme becerileri dikkat çekmektedir. Tablo 12’de ayrıca terimleri fark edebilme becerisi yer almaktadır. Bu bilgiden yola çıkılarak iş dilinde terim kullanımının önemli olduğu bilgisine ulaşılabilmektedir.

Aşağıda verilen Tablo 13’te D-AOBM’de (2020, çev. MEB, 2021) konuşma becerisine yönelik tanımlara yer almaktadır:

Tablo 13. Yazılı Metni Konuşma veya İşaretle Tercümede Metne Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 220)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C1	A dilinde kişisel, akademik ve mesleki açıdan çok çeşitli konularda yazılmış soyut metinlerin B diline akıcı sözlü tercümesini yapabilir ve bunlarla ilişkili nüanslar ve çıkarımlar dâhil olmak üzere değerlendirici yönleri ve argümanları başarıyla aktarabilir.	Profesyonel yayınlar, teknik raporlar, sözleşmeler, basın bültenleri
C1	A dili ile yazılmış çok çeşitli genel ve özel konularda karmaşık yazılı metinleri, B diline akıcı bir şekilde sözlü olarak çevirebilir ve nüansların çoğunu yakalayabilir.	Profesyonel yayınlar, teknik raporlar, sözleşmeler, basın bültenleri

Tablo 13'te nüansları fark etme vurgulanmıştır. Teknik raporlar, sözleşmeler ve basın bültenlerindeki nüansları fark edebilme iş dili konuşucuları için önemlidir. Tablo 14'te ise teknik bir materyalin çevrilebilmesi, öğrencilerde olması gereken kazanım olarak verilmiştir:

Tablo 14. Yazılı Metni Yazılı Olarak Tercümede Metne Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, ss. 221-222)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	A dilinde konunun doğruluğunun ilgili alandaki bir uzman tarafından kontrol edilmesi şartıyla, uzmanlık alanı dışındaki teknik materyali B diline çevirebilir.	Profesyonel yayınlar, teknik raporlar, sözleşmeler, basın bültenleri
C1	Kendi alanında sosyal, akademik ve mesleki konularda A dilinde yazılmış soyut metinleri B diline çevirebilir, değerlendirici yönleri ve argümanları, kendileriyle ilişkili birçok çıkarım da dâhil olmak üzere başarıyla aktarabilir ancak bazı ifadeler orijinal kaynaktan aşırı etkilenebilir.	Bilimsel, teknik, mali veya proje raporları, yönetmelikler, makaleler ve diğer profesyonel yayınlar

Aşağıda yer alan Tablo 15'te ise notlar ve tutanaklar oluşturma, imaları fark edebilme, gerçek anlamıyla kullanılan sözcüklerin yan anlamlarını fark edebilme, alışılmadık konularda bile gerekli ve gereksiz bilgileri ayırt edebilme becerilerine yer verilmiştir.

Tablo 15'te yer alan tanımlayıcıların iş dilinde farklı anlamlarla kullanılan sözcükleri algılayabilmeye dikkat çektiği görülmektedir. Dolayısıyla iş dilinde resmî yazışmaların önemli bir yeri olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 15. Bir Metin Not Etmeye Aracılık Etme (Dersler, Seminerler, Toplantılar vb.) (D-AOBM, 2020 çev. MEB, 2021, s. 223)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	Bir toplantıya veya seminere katıldığında konu karmaşık ve/(ya) yabancı olsa bile orada bulunmayan kişiler için güvenilir notlar (veya tutanaklar) oluşturulabilir.	Bir yönetim toplantısında, bir eğitim seminerinde
C2	Söylenen imalarının ve çıkarımların farkında olarak konuşmacı tarafından kullanılan gerçek kelimelerin yanı sıra bu	Bir yönetim toplantısında, profesyonel bir konferansta veya eğitim seminerinde

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
	ifadeler hakkında notlar alabilir. Soyut kavramlar ve fikirler arasındaki ilişkileri yakalamak için başarılı bir şekilde başka kelimelerle yazarak ve kısaltarak notlar alabilir.	
C1	Bir ders sırasında ilgi alanıyla ilgili konularda ayrıntılı notlar alabilir, bilgileri doğru ve aslına çok yakın kaydeder, notlar başkaları tarafından da kullanılabilir.	Profesyonel bir konferansta veya eğitim seminerinde
C1	Alışılmadık konularda bile ders veya seminer esnasında neleri not alacağına veya ihmal edeceğine karar verebilir.	Bir yönetim toplantısında, profesyonel bir konferansta veya eğitim sisteminde
C1	Standart dilin tanıdık aksanlardan birinde normal hızda sunulması koşuluyla, birden fazla sözlü kaynaktan (örneğin dersler, podcastler, resmî tartışmalar ve münazaralar röportajlar vb.) karmaşık, soyut konular hakkında uygun, ayrıntılı bilgi ve argümanlar seçebilir.	Bir rapor veya sunum için bir alanı araştırırken

Tablo 16’da dil kullanıcılarının yabancı ortakları veya müşteriyile günlük hayatta sosyalleşirken bir konuyu yorumlayabilmesi, açıklayabilmesi ve ayrıntılarıyla anlatabilmesine dikkat çekilmiştir. Tablo 16’dan yola çıkarak iş dilinin sadece iş ortamındaki resmî görüşmeleri değil iş arkadaşlarıyla yapılan samimi konuşmaları da içerdiğini üslup farkının bu anlamda iş dilinde dikkat çektiği görülmektedir.

Tablo 16. Yaratıcı Metinlere Kişisel Görüşleri İfade Etmede Metne Aracılık Etme (Edebiyat Dâhil) (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 225)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	C1 ile aynı	C1 ile aynı
C1	Bir eseri kişisel olarak yorumlayarak belirli özelliklere tepkilerini ana hatlarıyla ve önemlerini açıklayarak ayrıntılı olarak anlatabilir.	Yabancı ortaklar veya müşterilerle sosyalleşmede edebiyat, film endüstrisi, karşısındaki kişinin ülkesinin öneki kültürel eserleri hakkında günlük tartışma

Tablo 17’de iş birliğine tekrar dikkat çekildiği, bakış açılarına duyarlı olma, etkileşimi geliştirme, nazikçe sonuca yönlendirme konularında grup başkanına düşen görevler tanımlanmıştır. Tablo 17’den yola çıkılarak iş ortamında farklı fikirlere saygılı olmak, nezaket gibi toplum kurallarının ön plana çıktığını, iyi bir başkanın ortaya çıkabilecek sorunlar için uygun pozisyon alabilmesinin gerekli olduğu söylenebilir.

Tablo 17. Arkadaşlarla İş Birliği Etkileşimini Kolaylaştırmada Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 229)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	Bir gruba rehberlik ederken, katkıları kabul ederken çekinceleri, anlaşmazlıkları, eleştirileri en aza indirecek şekilde duyarlılık gösterebilir. Etkileşimi geliştirebilir ve tartışmanın nazikçe bir sonuca doğru yönlendirmesine yardımcı olabilir.	Odak grup toplantıları sırasında bir grubun başkanı / üyesi olarak; nispeten basit bir ticari işlem sırasında; program toplantıları sırasında; komite toplantıları sırasında

Tablo 18; daha önce de dikkat çekilen tartışma ortamlarında tartışmayı yönlendirme, görüşleri özetleme, görüşleri detaylandırma, sorun önerilerini değerlendirme özelliklerine dikkat çekmektedir. Becerilerin iş ortamında kullanılabileceği durumlar ise odak grup toplantıları sırasında grup başkanı ya da modaratör olarak toplantı ortamı olarak betimlenmiştir. Tablo 18’de dikkat çeken unsur ise tutarsızlıkların fark edilmesi ve başkalarının fikirlerine meydan okunmasıdır. İş ortamında tutarsız durumları fark etmek ve kimi zaman iş dünyasına meydan okuyup risk almak iş başarısını artırmak için önemli becerilerdir. Bu anlamda Tablo 18’de, İngilizcede “business” olarak adlandırılan iş dünyası yeterliliklerinin verildiği söylenebilir.

Tablo 18. Anlamı İnşa Etmek için İş Birliği Yapmada Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 231)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	Bir çözüm veya ileriye dönük atılacak bir adım için anlaşma oluşturmak üzere çeşitli katkıları özetleyerek, değerlendirerek ve ilişkilendirerek tartışmayı etkili bir şekilde yönlendirebilir.	Odak grup toplantıları sırasında bir grubun başkanı veya moderatörü olarak bir ticari işlem sırasında ya da program, komite toplantıları sırasında
C2	Bir ortak veya grupla bir eylem planına karar vermek için bir tartışmayı şekillendirebilir, başkalarının söylediklerini rapor edebilir, birden çok görüş noktasını özetleyebilir, detaylandırabilir ve tartışabilir.	Odak grup toplantıları sırasında bir grubun başkanı veya moderatörü olarak bir ticari işlem sırasında ya da program, komite toplantıları sırasında
C1	İleriye dönük işlemlerde ne yapılacağına dair yola karar vermek için bir tartışmada sorunları, zorlukları ve önerileri değerlendirebilir.	Odak grup toplantıları sırasında bir grubun başkanı veya moderatörü olarak bir ticari işlem sırasında ya da program, komite toplantıları sırasında
C1	Fikirlerdeki tutarsızlıkları vurgulayabilir ve bir fikir birliğine varmaya çalışma sürecinde başkalarının fikirlerine meydan	Odak grup toplantıları sırasında bir grubun başkanı veya moderatörü olarak bir ticari işlem sırasında ya da program,

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
	okuyabilir.	komite toplantıları sırasında

Tablo 19’da etkileşimi yöneten aracılık kavramları ve iş ortamında kullanımları nitelenmiştir. Tablo 19’da dikkat çeken unsurlar; katılımcıların kaynak kişi, arabulucu, gözetmen gibi roller üstlenebilmek, etkileşimdeki aksaklıkları fark ederek bunları yönlendirebilmek, diplomatik hareket edebilmektedir. İş ortamında uygun bir üslup kullanabilmek ve zaman zaman diplomatik hareket etmek özellikle ticaret ve ofis ortamında işveren ve elemanlara bazı faydalar sağlayabilir. Dolayısıyla iş diline yönelik hazırlanacak ders planında bu unsurlara yer verilmesi gerekmektedir.

Tablo 19. Etkileşimi Yönetmede Aracılık Etme (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 234)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	Katılımcıların ihtiyaçlarına ve faaliyetin gereksinimlerine (kaynak kişi, arabulucu, gözetmen vb.) göre farklı rolleri üstlenebilir ve uygun kişisel destek sağlayabilir.	Bir organizasyonda politika / yapı değişikliği üzerine istişare toplantılarında / oturumlarında; mesleki gelişim oturumlarında; başka bir işletme, bir ortak kurum içinde karmaşık ortak projeler üzerinde çalışırken
C2	Etkileşimdeki aksaklıkları fark edebilir ve konuşmayı yönlendirmek için uygun adımları atabilir.	Bir organizasyonda politika / yapı değişikliği üzerine istişare toplantılarında / oturumlarında; mesleki gelişim oturumlarında; başka bir işletme, bir ortak kurum içinde karmaşık ortak projeler üzerinde çalışırken
C1	Çeşitli ve dengeli bir genel kurul, grup ve bireysel çalışma dizisi düzenleyerek aşamalar arasında sorunsuz geçişler sağlayabilir.	Bir organizasyonda politika / yapı değişikliği üzerine istişare toplantılarında / oturumlarında; mesleki gelişim oturumlarında; başka bir işletme, bir ortak kurum içinde karmaşık ortak projeler üzerinde çalışırken
C1	Konuşmayı yeniden yönlendirmek, bir kişinin hâkimiyet kurmasını engellemek veya yıkıcı davranışlarla yüzleşmek için diplomatik olarak müdahale edebilir.	Bir proje üzerinde ortak çalışma sırasında prosedürler üzerine bir toplantıda

Kavramsal konuşmayı teşvik eden aracılık kavramlarının iş ortamındaki durumu Tablo 20’de verilmiştir. Tablo 20’de konuşmayı yönlendirme ve muhakeme yapma becerileri yer almaktadır. Özellikle iş hayatında durumlar arasında doğru muhakeme yapmak iş yerinin kârına olacaktır.

Tablo 20. Kavramsal Konuşmayı Teşvik Eden Aracılık Kavramları (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 237)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	Karmaşık soyut konuların tartışılmasında fikirlerin gelişimine etkili bir şekilde öncülük edebilir, sorular yönelterek konuşmanın yön verebilir ve başkalarının akıl yürütmelerini detaylandırmaya teşvik edebilir.	Proje ekibi toplantıları ve beyin fırtınası oturumları sırasında liderlik ederken
C1	Mantıksal muhakemeyi teşvik etmek için farklı alanlara dayanan bir dizi açık soru sorabilir (örn. varsayım oluşturma, çıkarım yapma, analiz etme, gerekçelendirme, tahmin etme)	Proje ekibi toplantıları ve beyin fırtınası oturumları sırasında liderlik ederken

D-AOBM’de (2020, çev. MEB, 2021) yer alan iş dili yeterliliklerinden aracılık iletişimde olması gereken özellikler Tablo 21’de yer almaktadır. Tablo 21 incelendiğinde üslup seçme, etkileşimde aksaklık ve nüansları fark etme, yanlış anlamaları giderme, olası yanlış anlaşılmalara tahmin etme yeterliklerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Söz konusu yeterlikler iş ortamı için önemli olup iş diline yönelik öğretimde öğrencilerin kazanması gerekir.

Tablo 21. Çoğul Kültürlü Bir Ortam Sağlamada Aracılık (D-AOBM, 2020, çev. MEB, 2021, s. 239)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	Sosyokültürel ve sosyodilbilimsel farklılıkları dikkate alarak kendi üyeleri ve diğer topluluklar arasında etkili ve doğal bir şekilde arabuluculuk yapabilir. Hassas bir tartışmayı etkili bir şekilde yönlendirebilir, nüansları ve aksaklıkları belirleyebilir.	Çok uluslu bir ortamda üst yönetim düzeyinde bir toplantı sırasında
C1	Kültürlerarası karşılaşmalarda arabulucu olarak hareket edebilir, muğlaklığı yöneterek tavsiye ve destek sunarak, yanlış anlamaları gidererek paylaşılan bir iletişim kültürüne katkıda bulunabilir.	Çok uluslu bir ortamda üst yönetim düzeyinde bir toplantı sırasında
C1	İnsanların söylenenleri veya yazılanları nasıl yanlış anlayabileceklerini tahmin edebilir ve ilgili konuyla ilgili farklı kültürel perspektifleri yorumlayarak olumlu etkileşimi sürdürmeye yardımcı olabilir.	Çok taraflı bir sözleşmenin şartlarını tartışırken, başka bir ülkedeki yasaları veya düzenlemeleri açıklarken

D-AOBM’de (2020, çev. MEB, 2021) iş ortamı için nitelenen tanımlayıcılar son olarak Tablo 22’de ve Tablo 23’te gösterilmiştir. Tablo 22’de ince anlamları yakalama,

kültürel referansları açıklama durumlarına dikkat çekilirken Tablo 23'te problemlerle başa çıkabilme ve diplomatik bir duruş sergileme özellikleri vurgulanmıştır. Söz konusu tablolar aşağıda yer almaktadır:

Tablo 22. Resmî Olmayan Durumlarda Aracı Görevi Alma (Arkadaşlar ve İş Arkadaşlarıyla) (D-AOBM 2020, çev. MEB, 2021, s. 242)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	A dilinde açık, akıcı, iyi yapılandırılmış çok çeşitli genel ve özel konularda söylenenleri B dilinde konuşabilir, üslubu ve tonlamayı koruyabilir, ince anlamları aktarabilir ve sosyokültürel konuları detaylandırabilir.	Bir yönetim toplantısında başka bir ülkede işle ilgili bir ziyaret sırasında, sosyal ve kültürel bir olayda
C1	A dilinde çok çeşitli kişisel, akademik ve mesleki ilgi alanlarında söylenenleri B dilinde akıcı bir şekilde aktararak iletişim kurabilir, önemli bilgileri net ve kısaca aktarabilir ve kültürel referansları açıklayabilir.	Uluslararası konferanslar veya etkinlikler, sözleşme müzakereleri gibi örgütsel konulardaki tartışmalar sırasında

Tablo 23. Hassas Durumlarda ve Anlaşmazlıklarda İletişimi Kolaylaştırmada Aracılık (D-AOBM 2020 çev. MEB 2021: 244)

SEVİYE	İÇERİK	İŞ
C2	Duruma ve kültürel algılara ilişkin herhangi bir açıklamayı diplomatik olarak anlatarak, rahatsız edici katılımcıyla temkinli bir şekilde başa çıkabilir. İlkesel bir konuda başkalarının bakış açısına saygı gösterirken, kendinden emin ama diplomatik bir duruş sergileyebilir.	Kesintiler ve yeniden yapılanma tartışmalarında müzakerelerde zor bir dönüş alan işbirlikçi çalışmada
C1	Bir anlaşma için her bir tarafın gereksinimlerinin ayrıntılı olarak anlaşıldığını göstermek için tekrar ve başka kelimeler kullanarak farklı bakış açılarına duyarlılık gösterebilir. Görüşlerinin merkezinde neyin önemli olduğunu ve belirli koşullar altında neyden vazgeçmeye istekli olabileceklerini belirlemek için bir anlaşmazlık içindeki taraflara diplomatik bir talep formüle edebilir. Anlaşmazlık içindeki tarafların yeni bir pozisyona geçmesini önermek için ikna edici bir dil kullanabilir.	Örgütsel ve işlevsel çalışmaların çözümünde

D-AOBM'deki (2020, çev. MEB, 2021) bilgilerden yola çıkılarak iş dilinin B1 ve üstü dil düzeylerinde verilebileceği, iş ortamındaki durumların daha çok ticaret, şirket ve ofis

ortamında nitelendiği, iş dilinde gerçek ve yan anlamları algılayabilen, yorumlayan, tartışmaları yönlendirebilen, görselleri okuyarak doğru analizler yapabilen, teknolojiyi iyi kullanan, diplomatik ve iş birlikli davranabilen kullanıcıların nitelendiği görülmektedir. Dolayısıyla iş diline yönelik yapılacak eğitimde öğrencilerin yabancı dilbilgisi ve iş ortamı için gerekli olan bu becerileri kazanabilmesi için uygun bir program ve ders malzemesi hazırlanması gerekmektedir. Söz konusu durum çalışmanın konusu olan Aşçılık hizmetlerinde de göz önünde bulundurularak aşçılık hizmetlerinde eşdizimlilik ğretiminde kullanılmıştır. Hazırlanan etkinliklerde dört dil becerisi, dili doğru yansıtan otantik (zgn) malzemeler üzerinden alan uzmanlarının ve ana dili konuşucularının kullandığı terimler ve eşdizimlilikler kullanılarak problem çözme, görselleri okuma, iletişim kurma, sunum yapma, teknolojiyi kullanabilme, iş birlikli davranma becerileri ön planda tutulmuştur.

2.3.2. İş Dilinin Temel Bileşenleri

Eğitim ve öğretim faaliyetlerinin başarılı bir şekilde yürütülebilmesi için bazı temel bileşenlerin olması gerekmektedir. Bu temel bileşenler; öğretici, öğrenci, malzeme ve kullanılacak yöntem ve ölçme-değerlendirme olarak belirtilebilir. Özel amaçlı yabancı dil öğretimi özelinde iş diline yönelik öğretim, bu bileşenler üzerine kurulmalıdır. Söz konusu bileşenlerin özellikleri aşağıda açıklanmıştır. Bu özelliklerin açıklanmasında özel amaçlı İngilizcede kullanılan kaynaklardan yararlanılmıştır.

2.3.2.1. İş Dilinde Öğretici

İş dilinin özel amaçlı yabancı dil öğretiminin bir kolu olduğu çalışmada daha önce belirtilmişti. Dolayısıyla iş dilinde öğreticinin rolü, özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğreticinin rolü ile benzer olmalıdır. Bu amaçla çalışmada öncelikle özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğretici rolünden bahsedilerek iş dilinde öğretici rolüne geçilecektir.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğreticiye yüklenen görev, genel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğreticilere yüklenen görevlerden biraz daha fazladır. Alanyazın incelemesinde özel amaçlı dil öğrencilerine düşen görevler için farklı bakış açıları tespit edilmiştir.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öncelikli soru; öğrencilerin özel bir alana dair bilgilerinin olmasının gerekip gerekmediğidir. Alanyazın incelendiğinde bu konu hakkında araştırmacıların farklı fikirlerinin olduğu görülür. Örneğin; Day ve Krzanowski (2011, s. 7), öğrencilerin her şeyi çok iyi bilmelerinin gerekmediğini ancak öğrencilerin konuya ilgi duyuyor olmalarının arzu edildiğini belirtir. Onlara göre, özel amaçlı İngilizcede özel bilgi (yasal prosedürler, mühendislik yöntemleri, yazılım programlama vb.) devreye girer. Bu noktada öğrenciler, öğrencilerden daha fazla bilgiye sahiptir.

Öğrencilerin, öğrencilerden daha fazla bilgiye sahip olması göz korkutucu gibi görünse de aslında heyecan verici bir durumdur. Bu durumda öğrenciler; dürüstlük-açıklık, hazırlık ve güven olmak üzere üç strateji kullanmalıdır. Ayrıca öğrenciler konuya dair bilgilerinin sınırlı olduğu noktasında dürüst davranmalıdır. Bu durum öğretici becerilerinin geliştirilmesinde başlangıç noktası olmalıdır. Yani öğreticinin ders

öncesinde araştırma yapması, dersi iyi planlaması, derste ortaya çıkacak muhtemel sorunları tespit etmesi, söz varlığıyla ilgili çalışmalar yapması ve öğrencileri motive etmesi gerekir.

Day ve Krzanowski'nin (2011) dikkat çektiği derse hazırlıklı gelme bütün derslerin öğretmenleri için geçerli bir durumdur ancak özel amaçlı yabancı dil öğretimi öğrencilerin uzmanlık alanlarına yönelik olarak yapıldığı için öğretmenlerin alan bilgisine dair eksikliklerinin olması doğal olup öğretmenlerin bu konuda diğer yabancı dil öğretmenlerine göre daha fazla hazırlık yapması gerekmektedir. Öğretmenlerin yaptıkları bu hazırlıklar kendilerine güvenlerini artıracaktır.

Alanyazın incelemesi sonucunda özel amaçlı yabancı dil öğretimini kimin vermesi gerektiği de tartışılmıştır. Alan uzmanlarının konuya dair bilgi birikimi olduğu dil öğretmenlerinin ise dil öğretim yöntem ve yaklaşımlarına sahip olması araştırmacılarının üzerinde durduğu konulardandır. Açıkçası özel amaçlı yabancı dil öğretimi özel bir alana yönelik dil öğretimi olacağı için dersin dil öğretmenleri tarafından verilmesi uygun olacaktır. Nitekim özel amaçlı yabancı dil öğretiminin bir dil öğretimi olduğuna Tabatabaei (2007, s. 6) de dikkat çekerek özel amaçlı yabancı dil derslerini dil öğretmenlerinin vermesi gerektiğini düşünür. Schleppegrell ve Bowman (1986) da dil öğretmenleri tarafından özel amaçlı İngilizce derslerinin verilmesi gerektiğini düşünerek İngilizceyi yabancı dil olarak öğretme deneyimine sahip olan öğretmenlerin özel amaçlı sınıflarda geçmiş deneyimlerinden yararlanabileceğini belirtir. Benzer şekilde Dudley Evans ve St. John (1998, s. 14) da dil öğretmenlerinin özel amaçlı dersleri vermesi gerektiğini savunur.

Halliday (1994) ve Myers (1991) gibi araştırmacılar ise özel amaçlı İngilizce öğretiminde öğretmenlerin uzmanlık bilgisinin gerekli olduğu konusunda hemfikirdir.

Dolayısıyla öğretmenlerin özel amaçlı yabancı dil derslerinde konuya dair bir bilgilerinin olması gerektiği belirtilebilir. Bu noktada öğretmenlere verilen ilk tavsiye, alan uzmanlarından yardım almalarıdır. Nitekim Schleppegrell ve Bowman'a (1986) göre özel amaçlı derslere girecek öğretmenlerin sadece öğretim becerilerini nasıl uyarlayabileceğini belirlemesini ve öğretmenlerin öğrettikleri konu alanında uygun derslerin tasarlanmasında bir içerik ve alanı uzmanından yardım alması gerektiğini aktarır.

Day ve Krzanowski (2011) de Schleppegrell ve Bowman (1986) gibi düşünmekte olup alan uzmanı ve öğretmenlerin bazı durumlarda birlikte çalışmaları gerektiğine dikkat çeker. Bu şekilde Day ve Krzanowski'ye (2011) göre dil öğretmenlerinin zamanla neredeyse alan uzmanı gibi bilgi birikimine sahip olabilmesi mümkündür. Day ve Krzanowski (2011) bu konuda yaşadıkları bir deneyimi paylaşarak Küba'daki bir üniversitede Tıp İngilizcesi dersi veren bir öğretmenin zaman içinde tıp bilgisinin neredeyse doktorlarınkı kadar iyi olduğunu gözlemlediklerini belirtirler.

Öğretmenin alan bilgisine yönelik bilgi eksikliği konusunda diğer bir öneri ise Dudley Evans ve St. John'dan (1998, s. 16) gelir. Onlara göre dil öğretmenlerinin bu derslere gelen öğrencilerle iş birliği yapmaları gerekir. Çünkü Dudley Evans ve St. John'a (1998, s. 16) göre bu derslere katılan öğrenciler uzmanlık bilgisine sahiptir. Dolayısıyla öğretmenler onlardan bazı konularda yardım isteyebilir. Bu durum öğrenci ve öğretici arasındaki iletişimi güçlendirir.

Kısaca özel amaçlı dil öğretmenlerinin uzmanlık bilgisi açısından eksiklik çekeceği ancak bu eksikliği alan uzmanları ya da öğrenciler ile iş birliği yaparak giderebileceği sonucuna varılabilir.

Alanyazında öğretmenlerinin neyi, ne kadar bilmesi gerektiğine yönelik tartışmalardan sonra öğretmenlerin görevlerinin ve öğretmenlerin özelliklerinin tartışıldığı görülmektedir. Örneğin, Dudley Evans ve St. John (1998, s. 14) öğretmenin esnek olmasını ve karar alırken öğrencilerin fikir ve önerilerine açık olması gerektiğini savunur. Onlara göre özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğretmenin; öğretmen, iş birlikçi, kurs ve materyal tasarımcısı, araştırmacı ve değerlendirici olmak üzere beş rolü vardır. Dolayısıyla öğretmenlerin görevlerinin esnek olduğu söylenebilir.

Alanyazında öğretmenlerin esnek olması Robinson (1991, s. 80) tarafından da aktarılmıştır. Ona göre esneklik, İngilizce öğretmenliğinden özel amaçlar için İngilizce öğretmenliğine geçebilme anlamına gelir. Açıkçası özel amaçlı dil öğreticisinin esnek olması gerektiği konusuna hak vermek gerekir. Çünkü öğretici, yetişkin ve alan uzmanı olan öğrencilerini derse katmak, öğrencilerin dikkatlerini çekmek için uygun bir yöntem izlemelidir. Öğretmenin sert ve kurallardan oluşan bir yaklaşım sergilemesi öğrencileri kaybetmesine yol açacaktır.

Öğreticilerin görev ve sorumluluklarına bakış ise araştırmacıların dikkat ettiği unsurlara göre değişmektedir. Örneğin, bazı araştırmacılar öğreticinin bütün görevlerini nitelerken bazı araştırmacılar özel amaçlı yabancı dil öğretimini genel amaçlı yabancı dil öğretiminden ayıran farklara odaklanmıştır. Nitekim Swales (2000, s. 64) öğreticilerin genel sorumluluklarına odaklanmıştır. Swales (2000, s. 64) göre özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğreticinin beş görevi vardır:

- 1) Öğretme (didaktik) görevi,
- 2) Dersi tasarlama, öğretim materyallerini seçme ve / veya hazırlanma görevi,
- 3) Akademik görevler yani öğretmenler ve / veya işverenlerle iş birliği yapma görevi,
- 4) Öğrencilerin ihtiyaçları, hedef durumu ve söylem analizlerini yapma görevi,
- 5) Öğrencilerin ilerlemesini sağlama ve dersi değerlendirme görevi.

Schleppegrell ve Bowman (1986) konuya kapsamlı bir bakış açısı ile yaklaşmıştır. Onlara göre özel amaçlı İngilizce öğretiminde öğreticiler dersleri düzenlemekten, dersin hedeflerini belirlemekten, sınıfta olumlu bir öğrenim ortamı oluşturmaktan sorumludur. Öğreticiler, öğrencilerin iletişim becerilerinin geliştirilmesini destekleyici bir sınıf ortamı oluşturmalıdır. Çünkü hedef dil, öğrencilerin birbirleriyle etkileşim içerisinde oldukları ve hedef dili kullanmalarını sağlayacak fırsatlar yaratıldığında öğrenilir. Öğrenciler sınıfta kısıtlı bir zaman geçirebilir ancak öğreticiler hedef dili konuşanlar olarak sınıfta hedef dili en iyi konuşan kişiler olarak uygun bir sınıf atmosferi oluşturduğu takdirde kısıtlı zaman verimli olacaktır.

Öğreticilerin ayrıca öğrencileri değerlendirme görevleri vardır. Öğreticiler öğrencilerini dikkatle dinlemeli ve onların hatalarını düzeltmelidir. Ancak öğrencilerin özgüvenlerini kırmadan bu hataları düzeltmelidir. Öğrencilerin hata yapması çok doğaldır, başarılı olmak için öğrencilerin hata yapması gerekir, bu bir anlamda öğrencinin risk almasıdır. Öğrenciler sınıfta ana dillerini kullanamadıkları için engelli durumdadırlar. Öğrencilerin hedef dilde iletişim kurabilmesi için kendilerine güvenmeleri gerekir. Öğretici öğrencilere geri bildirim vermeli ve onların çabalarını desteklemelidir (Schleppegrell ve Bowman, 1986).

Öğreticiler öğrencilerin dil öğrenme problemlerini belirleyerek onların problemlerini çözmeye yardımcı olmalıdır. Öğreticilerin öğrencilerin eksik oldukları becerileri fark etmelerini sağlamalı, öğrencilerin neyi, nasıl öğrenecekleri konusunda onları yönlendirmelidir (Schleppegrell ve Bowman, 1986).

Öğreticiler programları düzenlemekle de görevlidir. Saatlik, günlük ve haftalık etkinliklerle öğretim programını belirlemeli, kurs materyallerini seçmeli ve düzenlemelidir. Öğreticiler, kısa ve uzun vadeli hedefleri belirlemelidir. Öğreticinin belirlediği bu hedefler öğrencilerin öğrenmelerine katkı sağlayacak, gerçekçi hedefler olmalıdır (Schleppegrell ve Bowman, 1986).

Basturkmen ve Bocanegra-Valle (2018, s. 25) ise özel amaçlı İngilizce öğretmenlerinin genel amaçlı İngilizce öğretmenlerinden ayrılan yönlerine daha çok vurgu yapar. Onlara göre özel amaçlı İngilizce öğretmenlerinin görevleri arasında öğretmenlik görevlerinin yanı sıra aynı zamanda bir araştırmacı olarak ve materyal hazırlamada yazar olarak da görev almak vardır. Çünkü öğretmenler uzmanlık alanı ile ilgili konu ve içeriği araştırır ve malzeme üretirler.

Donesch-Jezo (2012, s. 3) ise öğreticinin ölçme ve değerlendirme görevi ile derste kullanacağı yöntem ve teknikleri belirleme görevleriyle yaklaşır. Öğreticinin özel amaçlı sınıflarda mevcut durum analizi ve ihtiyaç analizi yapması gerekir. Bu analizlere göre; ders malzemesi ve öğretimde kullanılacak teknik ve yöntemin belirlenmesi gerekir. Bu üç unsurun belirlenmesinden sonra öğreticinin beş noktada karar vermesi gerekir. Bu beş nokta çalışmada şu şekilde verilmiştir:

- 1) Ders süresince incelenecek öğretim içeriği, metinler ve çeşitli dilsel unsurlar,
- 2) Müfredat,
- 3) Öğretim yöntemleri,
- 4) Öğretim materyalleri,
- 5) Belirli becerilerin ne ölçüde edinilmesi gerektiği.

Dolayısıyla Donesch-Jezo'nun (2012) da özel amaçlı İngilizce öğretimini genel amaçlı öğretimden ayıran özellikler üzerinden öğretici görevlerini belirlediği görülmektedir.

Day ve Krzanowski (2011, ss. 9-10) de Donesch-Jezo (2012) gibi öğreticinin ölçme ve değerlendirme görevine dikkat çeker. Öğreticilerin özel amaçlı İngilizce derslerinde ilk

olarak yapmaları gereken şeyin ihtiyaç analizi olduğunu belirten Day ve Krzanowski, bu noktada öğretmenlerin on konu üzerine düşünmeleri gerektiğini söyler:

1. Nasıl bir programın tercih edileceği,
2. Öğrencilerin kimler olduğu,
3. Kurs ücretini kimin ödediği,
4. Öğrencilerin ihtiyaçlarının ne olduğu,
5. Öğrencilerin iş hayatlarında kullanacakları dilin özelliklerinin neler olduğu,
6. Malzeme konusunda desteklenip desteklenmeyecekleri,
7. Kursun nerede verileceği,
8. Öğrencilerin ders çalışmaya ne kadar zaman ayırabilecekleri,
9. Öğrencilerin öğrenme stillerinin neler olduğu,
10. Öğretilecek konunun öğretici tarafından ne kadar bilindiği (Day ve Krzanowski 2011, ss. 9-10)

Day ve Krzanowski (2011) ile benzer şekilde öğretmenlere sorumluluklar yükleyen Frenco (2005) kültürlere göre öğrenme geleneğinin de değiştiğini belirterek örneğin Asyalılara göre öğreticinin bilgi toplayan bir uzman olarak görüldüğünü dolayısıyla öğreticinin bu noktayı da düşünmesi gerektiğini hatırlatır. Frenco (2005, s. 25) öğretmenlerin ayrıca şu sorulara da cevap verilmesi gerektiğine dikkat çeker:

1. Hangi imkânlar mevcut (örn. odalar, oturma yerleri, konum, içecekler)?
2. Hangi ekipmanlar mevcut (örn. tahta, kâğıt tahtası, kameralar, projektörler)?
3. Kursu tasarlamak ve materyalleri hazırlamak için ne kadar zaman var?
4. Eğitim için ne kadar zaman var?
5. Uygun malzemelerin mevcudiyeti nedir?
6. Öğrenciler günün hangi saatinde müsait olacak?

Day ve Krzanowski'nin (2011) ve Frenco'nun (2005) aktardığı bilgilerden yola çıkılarak özel amaçlı yabancı dil öğretmenlerinin genel amaçlı yabancı dil öğretmenlerinden farklı olarak birçok konuyu düşünmesi ve tasarlaması gerektiğini, ders

saatleri ve dersin yapılacağı sınıf ortamı gibi genel amaçlı yabancı dil öğretiminde daha çok kurs ya da okul yetkililerinin ayarladığı birçok konuda sorumluluk üstlendiğine dikkat çektiği görülmektedir.

Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğreticilerinin rolünden hareketle iş dilinde öğreticinin görevleri üzerine çıkarımlarda bulunulabilir. İş dili öğreticisi de alan uzmanı olmadığı için alan uzmanları ya da öğrencilerle iş birliği içerisinde olmalıdır. Bu nedenle öğreticinin öğretmenlik ve araştırmacı olma görevleri bulunmaktadır. Nitekim Frendo'ya (2005, s.5) göre iş İngilizcesinde öğreticiler, öğrenciler kadar alana hâkim değildir. Ancak öğretici, hedef dili bilir. Bu nedenle öğreticinin işle ilgili alan uzmanları tarafından bilgilendirilmesi ya da öğreticinin işin uzmanı olan öğrencilerle iş birliği yapması gerekir. Çünkü öğretici, bir dil uzmanıdır. Öğrencinin de öğretim sürecine katılması iş birliği yapılması öğrencinin motivasyonunu artırır.

Frendo'ya (2005, s. 5) göre iş İngilizcesinde öğreticinin rolü eğitimlik, koçluk ve danışmanlık olabilir. Frendo (2005, s. 5) çalışmasında bu görevleri şu şekilde niteler:

- a) Eğitimlik: İş İngilizcesinde öğreticiler eğitimlik olarak bir davranış ve yetenek değişikliği yapabilmelidir. Bu noktada eğitim iş odaklı, öğretim ise kişi odaklıdır. Öğretici eğitimlik görevinde dilsel ve işlevsel olarak dili öğreten kişidir.
- b) Koçluk: Öğretici, koçluk rolüyle öğrencinin öğrenimden faydalanmasını sağlayacak kişidir. Öğrencinin güçlü ya da zayıf olan yönlerini bulmasına yardımcı olur. Öğrenen özerkliği gereği öğrencinin tüm sorumluluğu üzerine almasını sağlar.
- c) Danışmanlık: Öğreticinin danışmanlık görevi öğrencileri bir yere yönlendirmesidir.

Öğrencilerin profiline göre sınıfları düzenlemek de öğreticinin rollerinden biri olabilir. Çünkü farklı milletlerin eğitim ve öğretimde farklı gelenekleri olabilir ya da öğrencilerin seviyesine göre bir sınıf oluşturma görevi de öğreticiye düşebilir. Çünkü Frendo'ya (2005, s. 26) göre iş diline yönelik eğitimde, öğrencilere eğitimin başında yapılacak seviye tespit sınavından aynı puanı alan şirketin üst düzey yöneticisi ve atölyede çalışan kişinin dilsel ihtiyacı aynı olmayacaktır. Dolayısıyla öğrenci ihtiyacı

birbirinden farklılık gösterecek ve öğretici bu farklılıkları dikkate almak zorunda kalacaktır.

Alanyazındaki bilgilerden hareketle iş dilinde öğreticinin rolü şu şekilde özetlenebilir: Gerek genel amaçlı yabancı dil öğretiminde gerekse özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğreticilerin ders anlatma, etkinlik ya da materyal hazırlama, güncel bilgileri takip etme, sınıfta öğrenme ortamı oluşturma, öğrencilere sınav hazırlama, sınavları uygulama ve öğrencileri değerlendirme görevleri bulunmaktadır. Dolayısıyla iş dili öğreticileri de bu görevleri yerine getirmelidir. Bu noktada öğreticilerin öğrencilerin ihtiyaçlarına yönelik analizler yapmaları ve öğrenci ve iş yeri ihtiyaçlarına yönelik bir kurs tasarımı, program ve malzeme seçmeleri gerekir. Bunların dışında öğretim yaklaşım, yöntem ve tekniklerindeki değişiklikleri takip ederek öğrenci merkezli, öğrencilerin çalışmalarında rehberlik eden, iş birlikçi, grup çalışmalarını özendirilen, teknolojiyi kullanarak dersi dikkat çekici hâle getiren bir tavır sergilemelidir. Bu konuda esnek olmalı, sert kurallara ya da sert bir programa dayalı tavır sergilememelidir. Alana yönelik bilgi eksikliğini alan uzmanları ya da öğrencilerle iş birliği yaparak çözmeli, alan bilgisine dair olabilecek eksikliğini kabul etmeli, bu konuda dürüst davranmalıdır.

2.3.2.2. İş Dilinde Öğrenci

İş diline yönelik öğretimde öğrencilerin rolü, özel amaçlı yabancı dil öğretiminin bir kolu olduğu için yine benzer olmalıdır. Çünkü özel amaçlı yabancı dil öğretiminde hedef kitlenin yaşı, eğitimi ve motivasyonu genel amaçlı dil öğrenenlerden farklıdır. İş dili de özel amaçlı öğretimin bir kolu olduğuna göre öğrenci rollerinin benzer olması doğaldır.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dili öğretiminde hedef kitle yetişkinlerdir. Alanyazında yetişkinlerin yabancı dil öğrenmesi konusunda farklı bakış açıları olduğu görülmektedir. Örneğin Cozma (2015), alanyazında yabancı dil öğretimine küçük yaşta başlamanın öğrenciler için kolaylık sağladığı yönündeki bilgiyi ve yetişkinlerin öğrenmesinin zor olduğu görüşünü reddederek yetişkinlerin bilişsel, tutum ve davranışsal özellikler açısından öğrenmede avantaj sağlayabileceğini aktarır.

Lightbown ve Spada'nın (2006, s. 37) yetişkinlerin de yabancı bir dilde yüksek düzeyde yeterliğe sahip olabileceğini aktarır. Aynı şekilde Harmer (2005, s. 40 akt. Kucirkova vd., 2017, s. 69) yetişkinlerin öğrenme süreci hakkında bilgi sahip olma, kendi öğrenme kalıplarına sahip olma, daha soyut düşünebilme, genç öğrencilerden daha disiplinli olma, öğretim yöntemlerini eleştirebilme gibi farklı özelliklerinin olduğunu belirtir. Dolayısıyla Cozma (2015), Harmer (2005, s. 40 akt. Kucirkova vd., 2017, s. 69) ile Lightbown ve Spada'nın (2006, s. 37) aktardığı özelliklerin yetişkinlerin yabancı dil öğrenme sürecine katkı sağladığı anlaşılabilmektedir. Benzer şekilde Schleppegrell ve Bowman (1986) da yetişkinlerin yabancı dil öğrenmede dezavantajlı görülebilecek durumları nasıl avantaja çevirebileceklerini aktarır. Schleppegrell ve Bowman'a (1986) göre yetişkinlerin yeni bir dil öğrenmek için çocuklardan daha çok çalışmaları gerekir ancak yetişkin olmalarından dolayı daha önceden edindikleri öğrenme stratejilerini kullanarak daha hızlı ve daha verimli öğrenebilirler. Çünkü yetişkin öğrenciler ana dillerinde okuma, yazma, sözcük dağarcığı gibi pek çok konuda beceri geliştirmiştir ve bu beceriler hedef dili öğrenmelerini kolaylaştıracaktır.

Ancak alanyazında yetişkinlerin sahip olduğu bazı özelliklerin öğrenmeyi olumsuz yönde etkileyebileceği de belirtilmiştir. Örneğin Hilles ve Sutton (2001, s. 387, akt. Kucirkova vd., 2017, s. 69) yetişkin öğrencilerin psikolojik olarak savunmasız olduğunu aktarır. Onlara göre yetişkin öğrenciler yetersizlikleri ortaya çıktığında utanç hissedebilirler hatta başarısızlık korkusu, tatminsizlik ve sosyal belirsizlik duygularını genç öğrencilere göre daha yoğun hissedebilirler (Hilles ve Sutton 2001, s. 387, akt. Kucirkova vd., 2017, s. 69). Dolayısıyla bu durum yetişkinlerin yabancı dil öğrenme sürecinde bir dezavantajdır.

Frendo (2005, s. 34) ise çalışmasında yetişkin öğrencilerde karşılaşılan farklı bir dezavantajdan bahseder. Öğrencilerin kurs başladıktan bir süre sonra derse devamlarının azaldığını belirtir. Bu durumun sebebinin öğrencilerin derslerden beklediklerini bulamamaları ya da işlerinin çok olmasından dolayısıyla derslere zaman ayıramamalarından kaynaklanabileceğini söyler. Dolayısıyla Frendo (2005, s. 34) yetişkinlerin öğrenirken daha çabuk sıkılabileceğinin bu durumun da onların öğrenme sürecini olumsuz etkileyebileceğini vurgular. Frendo'nun (2005) konuya dair çözüm önerisi ise hazırlanacak programda öğrencilerin bu durumuna dikkat etmektir. Açıkçası yetişkinlerin günlük hayatlarında farklı sorumluluklarının olması genç öğrencilere göre

ders çalışma sürelerini kısaltacak ve bu durum yetişkin öğrencilerin öğrenme sürecini etkileyecektir. Bu anlamda Frendo'nun (2005) önemli bir konuya değindiği görülmektedir.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminin her bileşeninin iç içe girmiş, sarmal bir yapıda ilerlediği söylenebilir. Öğretici, öğrenci, program ve daha birçok bileşen birbiriyle uyum içinde olmalıdır ki öğretimde başarı elde edilebilsin.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde hedef kitlenin yetişkin öğrenciler olması dikkate alınarak öğretimin hangi açılardan kolay, hangi açılardan zor olacağını belirlemek gerekmektedir. Bu konuda sorumluluk öğreticilere düşmektedir. Öğreticiler dersler başlamadan öğrencilere karşılaşılabilecekleri sorunlar ve bu sorunların çözüm önerileri üzerine bir konuşma yapabilir, öğrencilerin beklentilerini öğrenebilir ve bu beklentilere yönelik bir tutum geliştirebilir, ders planını öğrencilerin durumlarını göz önüne alarak esnek bir şekilde hazırlayabilir. Bu noktada ihtiyaç ve tutum analizlerine başvurması öğretimi planlaması açısından öğreticiye kolaylık sağlayacaktır.

Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretimi ve iş dilinde öğrenci profiline yönelik olumlu ve olumsuz durumlar belirtildikten sonra özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğrencilerin sorumluluklarının neler olduğu tartışılmıştır. Teknolojinin de gelişmesiyle beraber değişen eğitim ve öğretim yaklaşımları öğrenci merkezliliği, öğrenmeden öğrencinin sorumlu olduğu bakışını getirmiştir. Nitekim alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğrencilerin görevleri bu yaklaşıma uygun olarak sunulmuştur. Konuya dair çalışmalar şu şekilde özetlenebilir:

Dubin ve Olshtain'a (1991, s. 31 akt. Altmışdört, 2010, s. 667) göre özel amaçlı İngilizce öğretiminde öğrencilerin sorumlulukları paylaşımları, karar verme sürecinde etkili olmaları ve kendi başarılarını değerlendirmeleri gerekmektedir (Dubin ve Olshtain, 1991, s. 31 akt. Altmışdört, 2010, s. 667). Görüldüğü gibi Dubin ve Olshtain (1991, s. 31 akt. Altmışdört, 2010, s. 667) öğrenmeden öğrencinin sorumlu olduğuna vurgu yapmış; öğrencinin kendi başarısında, değerlendirici görevi üstlenmesi gerektiğine dikkat çekmiştir.

Hedge, konuya öğrencinin öğrenmeye olan isteği boyutuyla yaklaşmıştır. Hedge'ye (2000, s. 76 akt. Altmışdört, 2010, s. 667) göre öğrenciler aynı zamanda kendilerini motive etmeli, ne öğreneceklerini bilmeli, ders içinde ve ders dışında öğrenmeyi

sürdüremeli, kaynakları, zamanı ve malzemeleri etkili kullanmalı, öğrenme stratejileri geliştirmelidir (Hedge, 2000, s. 76 akt. Altmışdört, 2010, s. 667). Bu anlamda Hedge'nin (2000, s. 76 akt. Altmışdört, 2010, s. 667) öğrenmenin sınıf dışında da devam ettiğine dikkat çektiği, yaşam boyu öğrenme anlayışına vurgu yaptığı söylenebilir.

Schleppegrell ve Bowman (1986) özel amaçlı İngilizce öğretiminde öğrencilerin rolünü üç özellik ile değerlendirmiştir. Onlara göre öğrencilerin öğrenmeye odaklanması, hedef dili konuya dair bilgileriyle destekleyerek öğrenmeleri ve yetişkin öğrenme stratejilerini kullanmaları gerekir.

İş dilinde ise öğrencinin görevleri, öğrencilerin işe yönelik iletişim kurma becerisini geliştirme noktasında ele alınır. Frenco (2005, s. 8), iş İngilizcesinde öğrencilerin işlerinde İngilizce iletişim kurabilme amacıyla İngilizce öğrendiklerini belirtir. Frenco'nun (2005) dikkat çektiği konu önemlidir. Çünkü iş dili, iş ortamında iletişim kurmayı gerektireceği için öğrenciler bu konuda kendilerini geliştirmelidir. Dolayısıyla öğrenciler beklentilerini kursun başında öğreticilere söylemelidir. Öğrenmeden sorumlu olmaları öğrencilerin kendi öğrenme stratejilerini geliştirmelerine yol açacaktır. Öğrenciler bu noktada görev ve sorumluluklarını bilerek iş ortamında ihtiyaç duyabilecekleri iletişim becerilerini kazanmayı amaçlamalıdır.

Alanyazındaki bu bilgilerden yola çıkılarak iş dilinde öğrencilerin rolünün; motivasyonlarını yüksek tutmaları, ne öğreneceklerini bilmeleri, ders içinde ve ders dışında öğrenmeye devam etmeleri, kaynakları, süreyi ve malzemeleri etkili şekilde kullanmaları, iletişim kurma becerilerini geliştirmeye odaklanmaları, öğrenmelerinden kendilerinin sorumlu olduğu söylenebilir. Ayrıca öğrencilerin derse katılma noktasında özenli davranmaları da sorumlu oldukları alanlardan biri olmalıdır.

2.3.2.3. İş Dilinde Program

Program; eğitimi planlamak, uygulamak ve değerlendirmek için yapılan işlemlerin tümüdür (Nunan, 1988, s. 159). Eğitim programının dört ögesi vardır. Bu ögeler; ihtiyaçlara göre belirlenen amaçlar, içerik (konular), öğrenme-öğretme süreci (yöntem) ve değerlendirmedir (Durukan ve Maden, 2013, s. 517 akt. Sarıçoban vd., 2015, s. 119).

White (1988, s. 148) da benzer şekilde eğitim programında üç temel unsura dikkat çeker. Ona göre program; öğretim hedeflerini ve öğretim içeriğini kapsamalıdır. Eğitim programı amaçlanan hedefleri gerçekleştirmeyi sağlayıcı yöntemleri içermelidir. Bu yöntemler düzenli aralıklarla sürekli değerlendirmeyi gerektirir ve uygulamada karşılaşılan sorunlar doğrultusunda programın gözden geçirilmesini zorunlu kılar. Son olarak ise eğitim programı değerlendirilmelidir.

Özel amaçlı dil öğretiminde ve iş diline yönelik öğretimde hazırlanacak programın önemi büyüktür. Çünkü özel amaçlı öğretimin yabancı dilbilgisi ve alan bilgisi olmak üzere iki boyutu vardır ve bu iki boyut programa yansıtılmalıdır. Nitekim Ruzhekova-Rogozherova (2015) da bu iki boyuta dikkat çekerek özel amaçlı yabancı dil programının başarılı olması için sadece genel eğitim müfredatı gereklerine değil, aynı zamanda dilbilimdeki ve daha özel olarak iletişim süreci ile ilgili uygulamalı dilbilimin çeşitli alanlarındaki becerilerin iletişimsel yeterlilik ile uyumlu olması gerektiğini aktarır. Ancak hazırlanacak programın hem yabancı dilin dilbilgisi hem de alan bilgisine dönük olarak hazırlanması programın yoğun olmasına sebep olacaktır. Bu nedenle programın sıkıcı ve katı kurallarla doldurulmaması da gerekir. Çünkü hedef kitlenin ihtiyaçları merkeze alındığında öğrencilerin yetişkinler olması özellikle iş diline yönelik olarak yapılacak eğitimde öğrencilerin çalışma saatleri dışında katılacakları için katı, kuralcı, yoğun ve sıkıcı bir program öğrencinin ilgisini azaltır.

Ayrıca özel amaçlı dil sınıflarında ve iş dilinde programın yoğun ve katı olması öğrencilerin öğrenme isteklerini kırabilir, derslere katılımlarını azaltabilir. Hutchinson ve Waters (1991, s. 94) da bu konuya dikkat çekerek müfredatın yaratıcılığı öldürmeyecek şekilde tasarlanması gerektiğini belirtir. Bu nedenle Hutchinson ve Waters'a (1991) göre müfredat sürekli gelişen, öğrenme amacını ve sürecini en üst düzeye çekebilmek için esnek olmalıdır.

Programda olması gereken özellikler konusunda alanyazında bir görüş birliğinin olduğu belirtilebilir. Örneğin Schleppegrell ve Bowman (1986) ve Ruzhekova-Rogozherova (2015) program tasarımının sarmal olmasına dikkat çeker. Schleppegrell ve Bowman (1986) sarmal programın daha önceki ünitelerde geçen söz dağarcığının ve yapıların gözden geçirilmesini ve güçlendirilmesini sağladığını belirtir. Benzer şekilde Ruzhekova-Rogozherova (2015, s. 145) da özel amaçlı yabancı dil öğretimi

müfredatının kompleks olması, geriye dönük müfredat ilkeleri izlenerek geliştirilmesi ancak aynı zamanda ileriye dönük olması gerektiğine dikkat çeker. Ruzhekova-Rogozherova (2015, s. 145) ayrıca programın ihtiyaçlara, hedeflere, gerçek yaşam durumlarına, uygulamaya, doğruluk bilincine, öğretilen modellerde ustalığa odaklanması gerektiğini de belirtir. Ayrıca programın öğrenen özerkliğini merkeze almış, öğrenme sorumluluğunu üstlenen, öz değerlendirmeyi önceleyen bir program olması gerektiğinin de altını çizer. Frenco (2005, s. 36) da; sarmallık ve esneklik ilkesiyle ilişkili olarak programın basitten karmaşığa giden, esnek olan, öğrencilerin ihtiyaçlarıyla ve kurs başında belirlenen hedeflerle uyumlu ilerleyen bir programın gerekliliğine dikkat çeker.

Öğrenici ihtiyaçlarını merkeze alan Popescu (2017) da iş İngilizcesine yönelik yaptığı çalışmasında öğrenciye ve onun ihtiyaçlarına odaklanan bütüncül, kapsamlı bir müfredat yaklaşımı benimser. Popescu'nun (2017, s. 129) yaklaşımı; karşılıklı güven ve saygıya dayalı, öğreticinin dilsel bir veri tabanı ve danışman olarak hareket ettiği, yararlı ve yapıcı bir eğitim ortamını destekleyen, öğrencilerin ve öğreticilerin rollerinin radikal bir şekilde yeniden değerlendirildiği bir programı içerir. Dolayısıyla iş diline yönelik öğretimde programın sarmal yapıda, esnek, öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılayan bir program olması gerekmektedir, denilebilir.

Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminde programın nasıl olması gerektiği belirtildikten sonra program hazırlamada hangi adımların takip edilmesi de araştırma konularından olmuştur. Örneğin Basturkmen'e (2010, s. 143) göre, özel amaçlı yabancı dil öğretiminin beş unsur dikkate alınarak üç aşamada hazırlanması gerekir. Basturkmen'in bahsettiği beş unsur; öğrenci merkezlik, etnografik araştırma, derlem, ihtiyaç analizi ve çok kültürlülüktür. Bunun için durum analizi yapılmalı, uzman söylemi araştırılmalı ve müfredat belirlenmelidir.

Schleppegrell ve Bowman (1986) da Basturkmen (2010) gibi programda olması gereken özellikleri sıralar. Onlara göre özel amaçlı İngilizce öğretiminde bir program için; hedeflerin belirlenmesi, ünite tasarlama (tema ve konular), metinler, kazanımlar, ders planı ve değerlendirme adımlarının izlenmesi gerekir.

Alanyazındaki bilgilerden hareketle özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğrenci ihtiyaçlarını ve profilini merkeze alarak iletişim becerilerini geliştirici, esnek ve

gerçekçi bir programın tasarlanması, program tasarımının sarmal olmasına dikkat edilmesi gerektiği söylenebilir. İş diline yönelik yabancı dil öğretimi programının da bu temeller üzerine hazırlanması gerekmektedir. Nitekim Fredo'ya (2005, s. 32) göre de iş diline yönelik bir kursu oluşturmak için hedefleri belirlemek, müfredatı oluşturmak, müfredat müzarekesi yapmak gerekir. Bununla birlikte Frenco (2005, s. 32) farklı bir konuya değinerek lojistik yönetimi oluşturmasının gerekliliğine vurgu yapar. Ona göre hedeflerin öğrencilerin ihtiyaçlarına göre belirlenmiş olması gerekir. Frenco (2005, s. 32) programda ulaşılması hedeflenen kazanımları *SMART* (*specific, measurable, achievable, relevant, and timebound*) olarak kodlamaktadır. Yani hedeflerin; özel, ölçülebilir, ulaşılabilir, konuyla ilgili ve zamanla sınırlı olması gerekir.

İş diline yönelik öğretim, özel amaçlı yabancı dil öğretiminin bir dalı olsa da bazı durumlarda farklılıklar gösterebilir. Örneğin özel amaçlı yabancı dil öğretiminin bir kolu olan akademik dil öğrenci ihtiyaçları ve öğreticinin hedeflerine yönelik olarak yapılır. Ancak iş diline yönelik yabancı dil öğretiminde istek ve ihtiyaçlar sadece öğrenci ile sınırlı değildir. İş yerinin ya da iş ortamının da öğrenciden bazı beklentileri vardır.

Çalışmasında bu noktaya da değinen Frenco (2005, ss. 33-34) hazırlanacak programda iş yerinin öğrencilerden ve öğreticilerden beklediği becerilerin kazandırılmasına yönelik isteklere yer verilmesini hatırlatır. Frenco, ayrıca kurstaki öğrencilerden her birinin farklı bir hedefi de olabileceğini de belirtir. Frenco'ya (2005, s. 34) göre programda, amaçların belirlenmesi, iş yerinde karşılaşılabilecek söylemler üzerine programın tasarlanması, öğrencilerin seviyesine uygun bir plan yapılması ve zamana dikkat edilmesi gerekmektedir.

Popescu (2017, ss. 46-60) iş İngilizcesinde müfredat konusunu incelediği kapsamlı çalışmasında dil öğretiminde resmî, işlevsel, durum, konu, sözcüksel, beceri odaklı, süreç odaklı ve görev tabanlı programların kullanılabilirliğini belirterek programların zayıf ve güçlü yanlarını açıklar.

Alanyazında müfredatın da değerlendirilmesi gerektiğine dikkat çekilmiştir. Nitekim Frenco (2005, s. 38) çalışmasında öğretici ve öğrencilerin hazırlanan müfredatı tartışmaları gerektiğini belirtir. Öğreticilerin, öğrencilerden öneriler alınmasının ve öğrencilerin sürecin içerisinde yer almasının avantaj sağlayacağını da aktarır. Bu

anlamda Frendo'nun (2005) iş diline yönelik eğitimde öğrencilerin öğretim sürecinin her aşamasına dâhil olması gerektiğine dikkat çektiği görülmektedir. Bu konu iş diline yönelik öğretimde üzerine durulması ve göz ardı edilmemesi gereken bir konudur. Benzer şekilde Widodo (2017, s. 143) de öğretici ve öğrencilerin müfredatı tartışması gerektiğine dikkat çekerek sınıftaki gerçek aktörler olan öğrencilerin görüşlerinin ihmal edilmemesinin altını çizer. Popescu ise analitik müfredatta öğrenci görüşlerine özellikle dikkat edildiğini aktarır (Long ve Crookes, 1993, s. 11 akt. Popescu, 2017, s. 43).

İş diline yönelik hazırlanacak programın kısaca öğrenci ve iş yeri ihtiyaçlarını merkeze alan, iletişimi ön plana çıkaran, sarmal bir şekilde ilerleyen, öğrencilerin yetişkin olduklarına dikkat ederek zamanla sınırlı ancak esnek ve güncel bilgileri içeren, iş diline yönelik gerçek durumlarla karşılaştıran, farklı bölümlerde çalışan kişilerin dil ihtiyacını karşılayan bir program gereklidir.

2.3.2.4. İş Dilinde Yöntem/Yaklaşımlar

Yabancı dilin nasıl daha verimli ve etkili öğretilbileceği konusu yöntem ve yaklaşımları ortaya çıkarmıştır. 20. yüzyılın başına kadar söz konusu yöntemler “dilleri öğrenme sanatı” adıyla adlandırılmıştır. Bu yönüyle dilleri öğretme sanatı; felsefecileri, gramercileri ve eğitimcileri ilgilendirir ve bir dilin edinimine rehberlik etme amacındadır (Günday, 2015, s. 13).

Yirminci yüzyılın başında Amerikan ve Avrupa yapısalcı dilbilimin gelişmesiyle dilleri öğretme sanatı “uygulamalı dilbilim” adını almıştır. Ancak bu yönüyle uygulamalı dilbilim; dil öğretiminin dilbilimsel yönüyle sınırlı kalmış, yöntemsel, psikolojik, sosyolojik ve kültürel boyutlar göz ardı edilmiştir (akt: Günday, 2015, s. 13). Uygulamalı dilbilime paralel olarak dillerin öğretim metodolojisi kavramı ortaya çıkmıştır. Dillerin öğretim metodolojisi; yöntemsel analiz, ders kitaplarının ve etkinliklerin eleştirisi dilbilimsel, psikolojik ve sosyolojik hipotezler gibi boyutlarını kapsamıştır. Bu iki kavram alanda birbirinin tamamlayıcısı olmuş ve dillerin öğretimi adını almıştır. Söz konusu kavram yabancı dil öğretim/öğrenim stratejilerini, uygulamada izlenecek yolu ve bilimsel çerçeveyi de içermektedir (Besse, 1992, ss. 10-

12, akt: Günday, 2015, s. 13). Ortaya çıkan ihtiyaç sonucu yöntem, yaklaşım ve teknik kavramları kullanılmaya başlanmıştır.

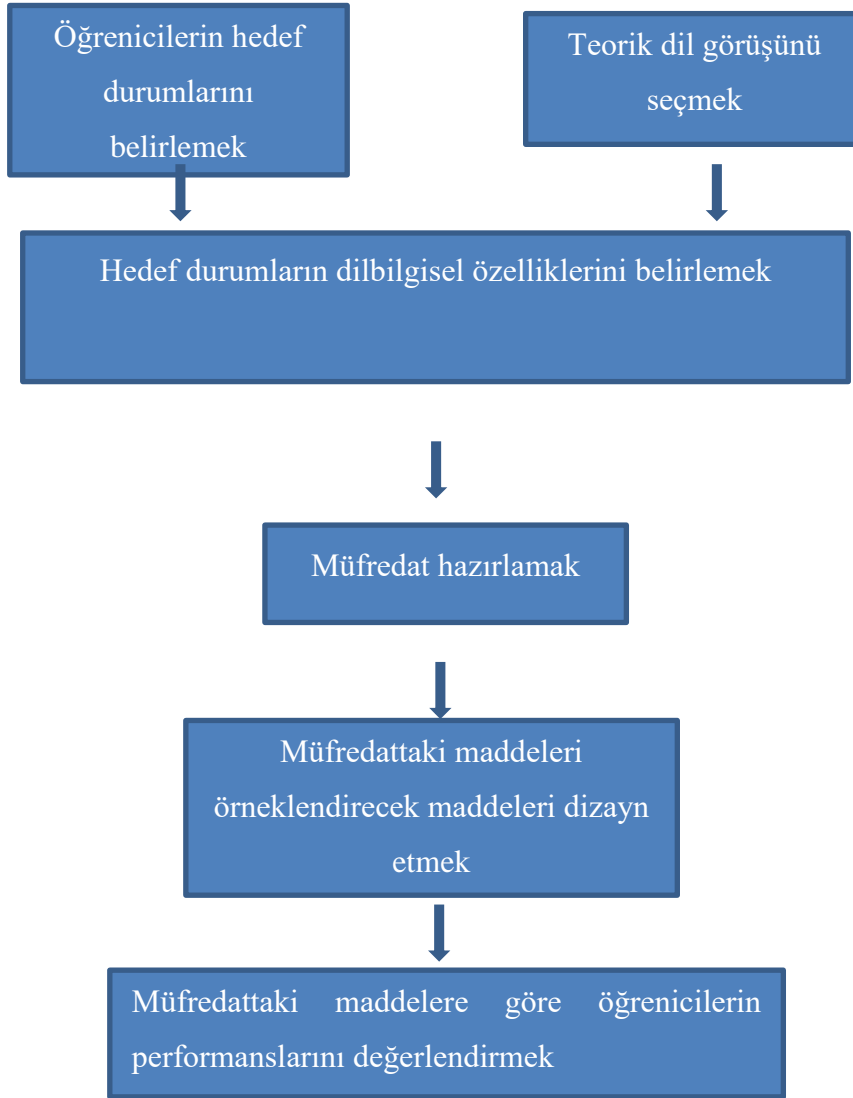
Yöntem; yabancı dil öğretiminde dilbilimden, eğitim bilimlerine disiplinler arası alanlardan yararlanılarak hedeften uygulamaya, öğrenci kitlesinden kullanılacak materyale bir program çerçevesinde her şeyin tasarlanıp öğretilmesi yoludur. 20. yüzyılın sonlarına kadar yabancı dil öğretiminde yöntemler etkiliyken söz konusu dönem sonrası teknolojik gelişmelerle birlikte zengin materyal kullanımı ile öğretimi tasarlama klasik yöntem anlayışının önüne geçmiş ve yaklaşım kavramı ortaya çıkmıştır (Günday 2015: 13-14). Zamanla özelleştirilmiş dil dersleri görülmeye başlamış ve özel amaçlar için dil öğretimini doğurmuştur (Larsen Freeman ve Anderson, 2011 çev. Calp, 2014, s. 176). Yani dilin işlevselliği dikkate alındığında örneğin havayolu pilotları için düzenlenen bir yabancı dil dersinin içeriği ile aşçılık için düzenlenen bir yabancı dil dersinin içeriği farklı olmalıdır. Çünkü her alanın farklı bir ihtiyacı vardır ve dil öğretimi bu ihtiyaçlara cevap vermelidir.

Dolayısıyla yabancı dil öğretimi genel amaçlı ve özel amaçlı olduğunda; kullanılan ders malzemesi, yöntem, yaklaşım ve teknik de farklılaşmaktadır. Bu durum da özel amaçlı İngilizce öğretiminde, öğreticilerin hangi yöntemi kullanacağı konusunu beraberinde getirmiştir.

Donesch-Jezo, özel amaçlı İngilizcede dersin amacının belirlenmesi, ders içeriğinin hazırlanması, alana yönelik söz varlığının tespit edilmesi ve bütün bunların öğrencilere verilebilmesi için uygun teknik ve yöntemin belirlenmesi noktasında zorluk yaşandığını belirtir (Donesch-Jezo, 2012).

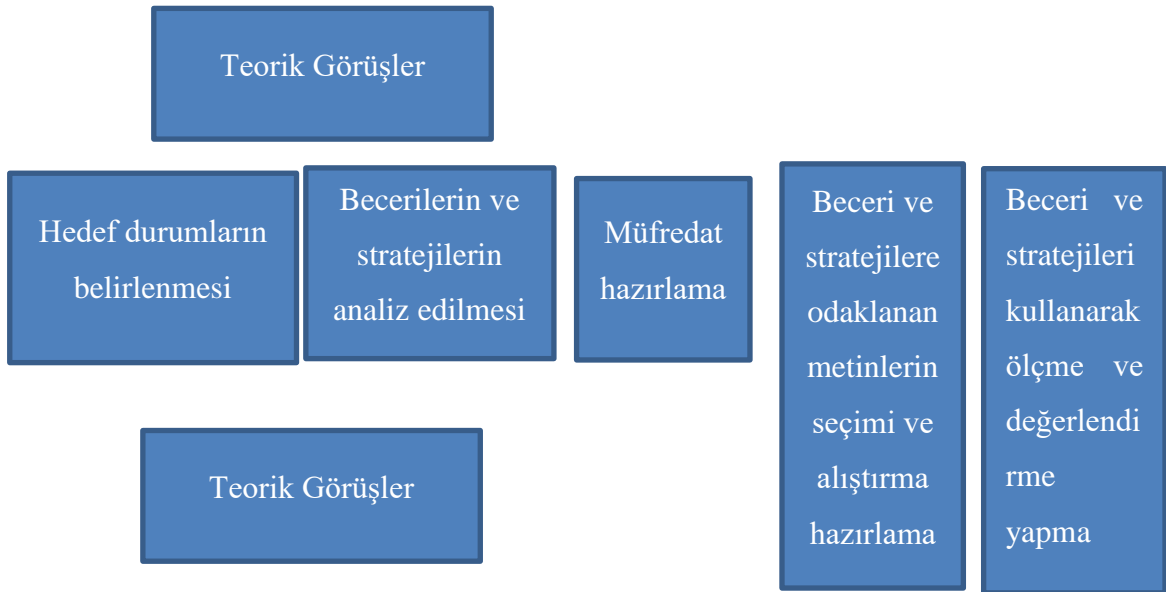
Hutchinson ve Waters, özel amaçlı öğretimin kendisini bir yaklaşım olarak değerlendirir. Onlara göre dil öğrenimi öğrenci ihtiyaçlarıyla belirlenmeli ve öğrenciler dil öğretim ve öğrenim sürecinin merkezinde yer almalıdır (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 19). Hutchinson ve Waters'a (1991) göre kurs tasarımında dil merkezli, beceri merkezli ve öğrenme merkezli yaklaşım kullanılabilir. Dil merkezli yaklaşım, İngilizce öğreticileri için en basit ve daha tanıdık olan yaklaşımdır. Öğrenenin hedef durumdaki dilsel performansına odaklanan bir yaklaşımdır. Söz konusu durum şu şekilde resmedilebilir (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 66):

Şekil 4. Dil merkezli yaklaşımın özellikleri (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 66)



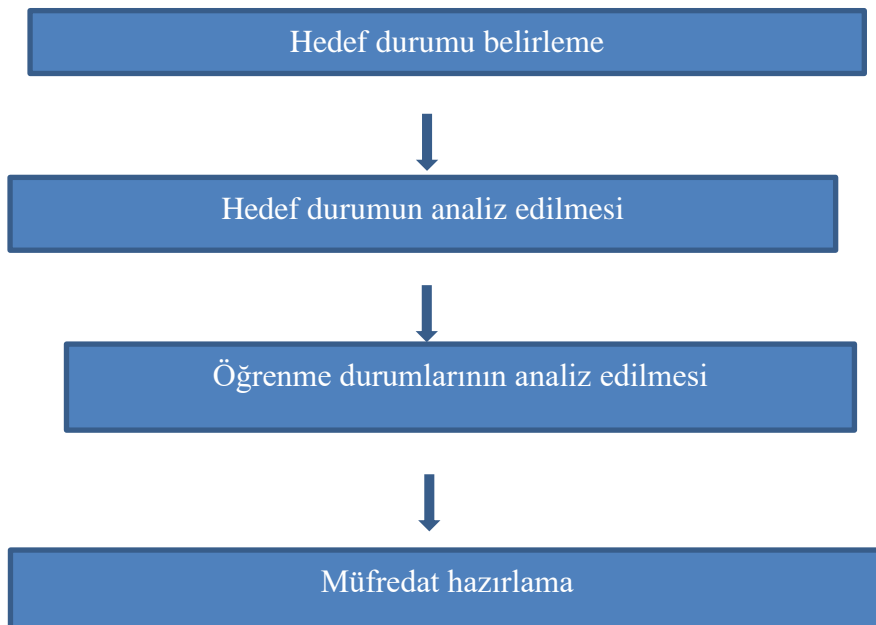
Beceri merkezli yaklaşımın teorik ve pragmatik hedefleri vardır. Beceri merkezli yaklaşım öğrencilerin kurstan sonra devam edecek olan beceri ve stratejileri geliştirmelerine yardımcı olmayı amaçlamaktadır. Beceri odaklı yaklaşım sadece dilbilgisi öğretmeyi değil aynı zamanda öğrenenleri daha iyi bilgi işleyicileri hâline getirmektir (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 71). Beceri merkezli yaklaşım çalışmada şu şekilde gösterilmiştir:

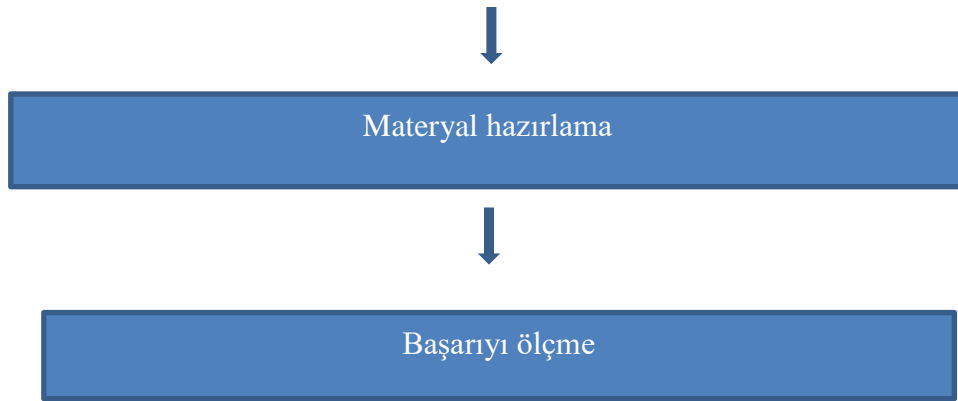
Şekil 5. Beceri merkezli yaklaşımın özellikleri (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 71)



Hutchinson ve Waters'a (1991, s. 73) göre, öğrenme merkezli yaklaşımda öğrenciler farklı stratejiler kullanarak kendi öğrenmelerinden sorumludur. Örneğin, kendilerine verilen öğrenme etkinliklerine katılmaları ve öğrenmek için gereken çabayı göstermeleri gerekir. Hutchinson ve Waters (1991, s. 73), öğrenci odaklı değil öğrenme odaklı yaklaşım terimini seçme sebeplerini ise öğrenmede tek faktörün öğrenci ile sınırlandırılmamasından kaynaklandığını belirtir. Çalışmada öğrenme merkezli yaklaşımın özellikleri şu şekilde verilmiştir:

Şekil 6. Öğrenme Merkezli Yaklaşımın Özellikleri (Hutchinson ve Waters, 1991, s. 73)





Alanyazın incelendiğinde özel amaçlı yabancı dil öğretiminde; içerik odaklı yaklaşım (Francomacaro, 2019; İlhan ve Kayabaşı, 2014; Yalçın, 2016; Coyle, 2013 gibi) görev tabanlı yaklaşım (Sarani ve Sahebi, 2012; Kavaliauskienė, 2005), Hokmi, 2005; Büyükkarcı, 2009 gibi), iletişimsel yaklaşım (Nill, 2003; Widodo, 2007; Likaj, 2015 gibi), etnografik yaklaşım (Dressen-Hammouda, 2012) tespit edilmiştir.

Alanyazında bu yaklaşımların özelliklerinden hareketle özel amaçlı yabancı dil ve iş diline yönelik öğretimde niçin bu yaklaşımların benimsendiğine yönelik yorumlarda bulunulabilir. Bu amaçla çalışmada söz konusu yaklaşımların özelliklerine kısaca değinilecektir:

2.3.2.4.1. İçerik Tabanlı Yaklaşım

İçerik tabanlı dil öğretim yaklaşımı yani CLIL; 1990'ların ortalarında EUROCLIC tarafından benimsenen bir şemsiye terimdir. Terminolojide Immersion, Language Across the Curriculum, Bilingual Education gibi farklı isimlerle anılan yaklaşımlar aslında aynı metodolojiyi paylaşmaktadırlar (Marsh, 2002, s. 58).

İçeriğe dayalı öğretimde, öğrencilerin disiplinlerarası öğrenimi hedeflenir. Öğrenci; hem konuyu öğrenir hem de hedef dille ilgili çalışmalarını aynı anda yapar (Sarıçoban vd. 2015: 392). Dolayısıyla bu yaklaşımda, hedef dildeki içerik veya konu alanının birlikte öğretilmesi amaçlanır (Krahnke, 1987 akt. İlhan ve Kayabaşı, 2014).

Yaklaşım; dili bir iletişim aracı olarak görüp öğrencilerin dil ve içeriği aynı zamanda öğrenmesinin iki yönlü bir avantaj sağlayabileceğini savunmaktadır (Lightbown ve Spada, 2006; Wesche ve Skehan, 2002 akt. Yalçın, 2016). Bu nedenle içerik tabanlı

öğretim; hem dilin hem de konunun ortak bir role sahip olduğu dilin bir araç olarak kullanıldığı etkinlikleri kapsamaktadır (Marsh, 2002). Ancak yaklaşım; ne dil öğretimi veya öğrenimine ne de içerik öğretime vurgu yapar. Öğrenme, her ikisini de bütünü ayrılmaz parçaları olarak görür (Marsh, 2002, s. 59). Bu nedenle içerik tabanlı dil öğretim yaklaşımında, öğretim programındaki yabancı dil hedeflerinin konularla birleştirilerek eğitimin tasarlanmasını gerektirmektedir (Snow, 2001 akt. İlhan ve Kayabaşı, 2014). Dolayısıyla bu yaklaşımda; dil ve içerik ayrımı sona ermiş ve yaklaşım aşağıdan yukarı yaklaşımlara bir alternatif olarak ortaya çıkmıştır (Wesche ve Skehan, 2002 akt. Yalçın 2016).

Bu yaklaşımda öğrencinin öğrenmeyi hedeflediği alan öğrenci ihtiyaçları doğrultusunda hazırlanarak ders içeriği, eğitim-öğretim planı ve programı geliştirilmektedir. Yaklaşımda önce öğrenci ve öğrenci gruplarının neye ihtiyacı olduğu, ihtiyaç analiziyle belirlenir ve sonra bu doğrultuda eğitim programının içeriği oluşturulur (Paker, 2013, s. 173 akt. Günday, 2015, s. 56). Met (1999) içerik tabanlı öğretimde öğretici ve öğrencinin içeriğin öğrenilmesinden sorumlu tutulduğunu, kurs tasarımının temalara göre yapılabileceğini bu noktada dil becerilerini geliştirecek işlevsel konuların seçilmesi gerektiğini aktarır.

Paker (2013, s. 173 akt. Günday, 2015, s. 56) ve Met'in (1999) belirttiği bu özellikler özel amaçlı yabancı dil öğretiminin doğasına uygundur. Çünkü özel amaçlı yabancı dil öğretimi, öğrenci ihtiyaçları temelinde şekillenir. Öğreticinin bu amaçla yapması gereken ilk şey ihtiyaç analizi olacağı için eğitim programının bu ihtiyaçlar dikkate alınarak hazırlanması gerekecektir. Dolayısıyla içerik tabanlı yaklaşımın bu anlamda özel amaçlı ve iş diline yönelik yapılacak öğretim için uygun olduğu söylenebilir.

Alanyazında içerik tabanlı yaklaşımın özellikleri ve içerik tabanlı yaklaşımın uygulanmasında dikkat edilecekler de belirtilmiştir. Örneğin; Stoller (2002 akt. Sarıçoban vd., 2015, s. 392) içeriğe dayalı öğretimin sınıf içindeki kullanımına dair sekiz öneride bulunmuştur. Bunlar şu şekildedir:

1. Genişletilmiş/Detaylı girdi, anlamlı çıktı ve dil içerikle bağlantılı geri bildirim verme,
2. Bilgi toplama, bilgiyi işleme ve raporlama,
3. Bütünleşik becerileri kullanma,

4. Görev tabanlı etkinlikler, proje çalışması, iş birlikli öğrenme etkinlikleriyle destekleme,
5. Strateji eğitimi,
6. Görsel destek,
7. Bağlamsal dilbilgisi öğretimi,
8. Sentez yapma.

İçeriğe yönelik dil eğitiminin ilkeleri ise aynı çalışmada şu şekilde belirtilmiştir (Sarıçoban vd., 2015, s. 392):

1. Hedef konunun içeriği, dil öğretimi için kullanılır.
2. Dil öğrenimi, öğrencilerin önceki yaşantıları dikkate alınarak yapılır.
3. Öğrenciler içeriğe çalışırken dilin kullanımını ilgili sorun yaşadıklarında öğreticiden yardım alır.
4. Hedef dil öğrencilerin ilgisini ve dikkatini çeken bir içerik ile verilir.
5. İşlenen içerikte metinle ilgili ipucu varsa sözcük öğretimi etkin olur.
6. Öğrenciler hedef dilde yazılmış içeriği anlamada zorluk yaşadığında öğretici içeriğin anlaşılması için örnekler verir.
7. Gerçek içerik kullanıldığından dil öğretimi anlamlı olur.
8. Konuşma becerisiyle birlikte okuma ve yazma becerilerinin de geliştirilmesi sağlanır.

İçerik tabanlı dil öğretiminin özel amaçlı İngilizce öğretiminde örneklerine alanyazında rastlanılmaktadır. Örneğin Frando ve Bonamy (2012, s. 5) çalışmalarında içerik tabanlı bir yaklaşım ile özel amaçlı yabancı dil öğretiminde kullanılan bir ders materyali vermiştir. Söz konusu materyal inşaat mühendisleri için hazırlanmıştır. Öğrenciler; proje metnini okurken metinde geçen Geniş Zaman (Present Simple) ve Şimdiki Zaman (Present Continuous Tense) yapılarını içerik tabanlı bir öğretim yöntemiyle öğrenmektedir. Örnekte dikkat çeken husus öğrencilerin iş ortamında ihtiyaç duyacakları gerçek durumların etkinlik kapsamında verilmesidir.

Alanyazından hareketle içerik tabanlı öğretimde öğrenciler için hedeflenen dil becerileri ile içeriğin aynı anda kazandırılması ilkesinin (Lightbown ve Spada, 2006; Wesche ve Skehan, 2002 akt. Yalçın, 2016) özel amaçlı yabancı dil ve iş diline yönelik öğretimde kullanılabilecek uygun bir yaklaşım olduğu anlaşılabilmektedir.

2.3.2.4.2. Görev Tabanlı Yaklaşım

Görev tabanlı yaklaşımın temelini öğrencilere verilen görevler oluşturmaktadır. Öğrencilere verilen bu görevler anlamlı olup öğrenciler verilen görevi yapmak için iletişim kurmak zorundadır (bkz. Li, 2000 ve 2013).

Görev tabanlı ya da temelli yaklaşım; dilin kullanılarak öğrenildiğini savunan iletişimci yaklaşımın güçlü bir örneğidir. Öğrenciler verilen görevi yerine getirebilmek için dile gereksinim duydukları zaman hedef dili edinirler (Larsen Fremann ve Anderson, 2011 çev. Calp, 2014, s. 195).

Görev ya da proje tabanlı yabancı dil öğretimi öğrencilerin sınıfta bilgileri öğrenen pasif bireyler olmalarını değil, bilgiyi ve kaynakları araştıran, kendilerine verilen görevleri yapan bireyler olmalarını amaçlar (Günday, 2015, s. 109). Söz konusu görevler; görev öncesi, görev sırası ve görev sonrası etkinlikler olarak tasarlanabilir (Sarani ve Sahabi, 2012, s. 127).

Alanyazında görev tabanlı yaklaşımın özellikleri ise şu şekilde belirtilmiştir:

1. Dersler göreve bağlı olarak yürütülür.
2. Öğrenciler dört temel beceride verilen görevleri yaparak hedef dili öğrenir.
3. Öğretimde araç ve gereç seçiminde bir sınırlama yoktur.
4. Öğrenmeden öğrenci sorumludur.
5. Bireysel ya da grup ile öğretim teknikleri kullanılabilir.
6. Günlük dilin öğretimi öncelidir (Günday, 2015, s. 109).

Frendo (2005, s. 13), öğrencilere görevlerin verilmesinin güçlü ve zayıf bazı yönlerinin olduğuna değinir. İş İngilizcesi öğrenenler için en büyük avantaj, bir görevi yerine getirirken üretilen dilin iş ile ilgili olabilmesidir. Dezavantajı ise görevlerin zor olması ya da minimum dil girişi sağlayabilmesidir. Bu nedenle Frendo'ya (2005, s. 13) göre öğreticilerin, öğrencilere verilecek görevleri iyi tasarlaması gerekmektedir. Çünkü burada önemli olan görevin sonucudur. Bu durum iş dünyasında dilin kendi başına bir amaç değil, bir amaç için bir araç olduğu konusuna benzemektedir.

Alanyazında yer alan bilgilerden hareketle özel amaçlı ve iş diline yönelik öğretimde görev tabanlı yaklaşımın niçin benimsenebileceği anlaşılabilir. Özel amaçlı

yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde öğrencilerin yetişkinler olduğu çalışmada belirtilmiş, öğrencilerin özelliklerine dikkat çekilmişti. Bu bilgilerden yola çıkılarak özel amaçlı ve iş diline yönelik yapılacak öğretimde öğrencilerin iletişim kurma becerilerini geliştiren ve öğrencileri iletişim kurmada teşvik edecek etkinliklere yer verilmesi gerekmektedir. Görev tabanlı yaklaşımda öğrencilere verilecek görevler özel amaçlı ve iş diline yönelik yapılacak öğretim için uygun olacaktır.

İş dili açısından konuya yaklaşıldığında hazırlanacak görevlerde öğrencilerin iş yerlerinde karşılaşılabilecekleri durumlara dikkat edilmesi, öğrenci ihtiyaçlarının karşılanması açısından yararlı olacaktır. Bu amaçla görev tabanlı yaklaşım benimsenerek hazırlanacak etkinliklerde öğrencilerin iş birlikli davranması, iş yerinin ve öğrencilerin beklentilerine uygun görevler hazırlaması gerekecektir. Hazırlanacak görevlerde öğrencilerin grup hâlinde ve bireysel olarak çalışabilmelerinin sağlanması, ders süresine dikkat edilmesi, konu ve içeriğin uyumlu olmasının sağlanması da öğrenci hedeflerinin gerçekleşmesi için önemli adımlar olacaktır.

Vasylyshyna'nın (2012) çalışmasında edebiyat konusunda görev tabanlı öğretimi örneklendirdiği görülmektedir. Vasylyshyna (2012) öğrencilere üç görev vermektedir. Birinci görevde öğrenciler A ve B olarak beşer kişiden oluşan gruplara ayrılarak yüzleri birbirlerine dönük bir şekilde tanımları verilen sözcükleri bulabilmek için birbirlerine sorular sormaktadır. İkinci görev; bilgi görevidir. A grubundaki öğrenciler kâğıtlara yazılmış sözcükleri, B grubundaki öğrenciler ise sözcüklerin tanımlarını grup olarak çalışıp eşleştirmeye çalışmaktadır. Üçüncü görevde ise öğretici üç yeni sözcük yazar. Öğretici sözcüklerden bir tanesinin anlamını verir ve öğrenciler üç sözcükten hangisinin o anlama geldiğini tahmin eder. Öğrenciler cevaplarını kâğıtlara yazar. Öğretici, sorular sorarak öğrencilerin doğru cevabı bulmasına yardımcı olur. Son etkinlik ise bir eşleştirme etkinliğidir. Dolayısıyla görevlerde farklı ölçme ve değerlendirme tekniklerinin kullanıldığı, öğrencilerin öğrenme sürecine aktif olarak dâhil edildiği görülmektedir. Grup çalışmaları ile öğrenciler arasındaki iletişim sağlanmaya çalışıldığı anlaşılmaktadır. Dolayısıyla görev tabanlı yaklaşımın iş diline yönelik öğretimde kullanılabileceği söylenebilir.

2.3.2.4.3. İletişimsel Yaklaşım

Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminde tespit edilen yöntemlerden biri de İletişimsel yaklaşımdır. İletişimsel yaklaşımda amaç; her şeyin iletişim kurularak öğretilmesidir. Öğrenciler dili oyunlar ve problem çözücü görevler gibi iletişimsel etkinlikler yoluyla kullanırlar.

İletişimsel yaklaşımda etkinlikler öğrencilere göre hazırlanarak dört temel becerinin birlikte iletişim odaklı olarak geliştirilmesi sağlanır. Bu aşamada bireysel ve grup olarak çalışma desteklenir. Dilbilgisi öğretimi tümevarım ve tümdengelim yaklaşımları benimsenerek yapılır. Öğrencilerin ana dili kullanımına izin verilebilir. İletişimsel yaklaşımda sesletim konusunda anlaşılır olma bir ölçüt olarak belirlenir. Öğrenci merkezli ve öğreticinin rehber olduğu bir yaklaşım benimsendiği için her tür araç, teknik ya da oyun kullanılabilir. Sınıfta iletişim hedef dil ile sağlanır. Bu nedenle sözcükler ve dilbilgisi kuralları öğrencilere bağlam içerisinde işlevsel olarak verilir. Günlük konuşma diline odaklanan yaklaşımda etkinliklerin öğrencilerin ihtiyaçlarına, yaşlarına ve dil seviyelerine göre hazırlanmasına dikkat edilir (Günday, 2015, s. 105)

İletişimsel yaklaşımın özellikleri incelendiğinde özel amaçlı ve iş diline yönelik yapılacak öğretimde yaklaşımın faydalı olabileceği görülmektedir. Özellikle iş dilinin iletişime dayalı olması nedeniyle iletişimsel yaklaşımın benimsenmesi öğrencilerin ihtiyaçlarının karşılanması açısından faydalı olacaktır.

Otantik (özgün) malzeme kullanımı, grup ve bireysel çalışma imkânının verilmesi, dört temel beceriyi dikkate alması yaklaşımın iş dili öğretimi için uygun olduğunu göstermektedir. Ancak iş diline yönelik yapılacak öğretimde günlük dile değil iş ortamında kullanılacak dile odaklanmak gerekmektedir. Bu da bir anlamda işe özgü terimlerin uygun bağlamlarda kullanılması olacaktır. İletişimsel yaklaşımın benimsendiği bir öğretimde iş diline yönelik malzemelerin ve terimlerin tespit edilerek öğrenci ihtiyaçları doğrultusunda iletişimi destekleyecek şekilde sınıf ortamında verilmesi gerekecektir.

Alanyazında iletişimsel yaklaşım kullanılarak hazırlanan örnekler tespit edilmektedir. Vasylyshyna (2012) çalışmasında iletişimsel yaklaşımı gezi teması ile örneklendirmiştir. Örnek iki aşamadan oluşmaktadır. İlk aşamada öğrencilerin yazın

gelecek bir arkadaşları için bir gezi planı hazırlamaları ve bunu mektup şeklinde yazmaları istenmiştir. İkinci aşamada ise bir tur rezervasyonunda kullanılabilecek diyaloga yer verilmiştir. Bu şekilde Vasylyshyna'nın (2012) iletişimi etkinliklerinin amacı yaparak öğrencileri konuşturmaya çalıştığı görülmüştür.

Fredo (2015, ss. 12-14), işe yönelik İngilizce eğitiminde iletişimsel yöntemin tercih edilebileceğini öğretmenlerin sınıfta gerçek dünya iletişim modellerini ve topluma bakış açılarını kullanabileceğini belirtir. Fredo'ya (2005) göre yaklaşımın bu özelliği faydalıdır. Çünkü iletişimsel yaklaşımda dilin gerçek yaşam durumlarına vurgu yaparak bu yapıları kullanırken öğretmek amaçlanmaktadır. Ancak Fredo (2005) yaklaşımın neyin öğrenileceğine odaklanılmasını zayıf yönü olarak değerlendirirken iletişimsel yaklaşımın güçlü yönü olarak öğrenmenin nasıl gerçekleştiğine odaklanılması olarak görür. Yani yaklaşımın; dilin gerçek iletişim yoluyla öğrenildiğini savunmasını doğru bulur.

İletişimsel yaklaşımda; iletişimin ön plana çıktığı oyunlarla, konuşma etkinlikleri ile öğrencilerin dili kullanarak öğrendikleri görülmektedir. İş diline yönelik öğretimde iletişimin ön planda olması gerekmektedir. Dolayısıyla iletişimsel yaklaşımın iş diline yönelik yapılacak öğretimde kullanılabileceği görülmektedir.

2.3.2.4.4. Seçmeli Yöntem

Alanyazında özel amaçlı ve iş diline yönelik uygulanacak yöntem ve yaklaşımlar konusunda tespit edilen diğer bir yöntem ise seçmeli yöntem (Günday, 2015, s. 147), seçmeci yöntem (Melanlıoğlu, 2013), eklektik yöntem (Melanlıoğlu, 2013) gibi isimlerle anılan yöntemdir.

Seçmeli yöntem, öğreticinin tek bir yönteme bağlı kalmayıp derslerde birçok yöntemi bir arada kullanması anlamına gelir. Çünkü dil öğretiminde tek bir yöntem öğretim için yeterli olmayabilir, çeşitli yöntemlerin en iyi tarafları alınarak karma bir yöntem uygulanması öğrencilerin hedeflerine ulaşmasını sağlayabilir (Günday, 2015, s. 147). Seçmeli yöntemin özellikleri şu şekilde belirtilebilir:

1. Dilbilgisi kuralları günlük hayatta kullanılabilen yapıları içermelidir.
2. Sınıfta sadece hedef dil kullanılmalıdır.

3. Çeviri, hedef dili yeni öğrenenler için yararlı değildir.
4. İletişime dönük, anlamlı alıştırmalar yapılmalıdır.
5. Bir dilbilgisel yapı tam olarak öğrenilmeden yeni yapıya başlanmamalıdır.
6. Okuma ve yazma becerilerinin geliştirilmesine öncelik verilmelidir.
7. Sözcük öğretimine ilk derslerde başlanmalı ve öğretilen sözcüklerin cümle içinde kullanılması sağlanmalıdır.
8. Öğrenciler dili öğrenmeye isteklendirilmelidir.
9. Öğretim basitten zora, somuttan soyuta doğru yapılmalıdır.
10. Öğrencilerin bireysel farklılıkları ihmal edilmemelidir (Barın, 2004, s. 27).

Alanyazında seçmeli yöneme dair belirlenen ilkelere bakıldığında genel amaçlı yabancı dil öğretiminin temel düzeyinde beceri kazandırmaya dayalı ilkeler dikkat çekmektedir. Bu nedenle 2., 3. ve 6. maddeler özel amaçlı yabancı dil ve iş diline yönelik öğretim için geçerli olmayabilir. Ancak yöntemin iletişime dayalı olması, bireysel farklılıklara dikkat çekmesi, basitten zora ve somuttan soyuta doğru bir sıralama benimsemesi özel amaçlı ve iş dili için geçerli olacaktır. Bu anlamda yöntemin iş diline yönelik öğretimde kullanılabileceği söylenebilir. Nitekim alanyazında Day ve Krzanowski (2011), özel amaçlı İngilizce öğretiminde tek bir yöneme ya da yaklaşıma bağlı kalmak yerine yöntemleri ya da yaklaşımları karıştırmanın daha iyi olacağını belirtir. Bu noktada Day ve Krzanowski, iletişimsel yaklaşım ve dilbilgisi çeviri yöntemini örnek olarak verir. Bu iki yöntemin birbirinin zıttı gibi görünse de özel amaçlı dil öğretiminde kullanılabileceğini çünkü özel amaçlı dil öğretiminde Üç T'nin (T-T-T: Teacher-Talking-Time) yani öğretmen, konuşma ve zamanın önemli olduğuna dikkat çeker.

Aslında Frendo (2005, s. 13) da iletişimsel yaklaşımın önemine değindiği çalışmasında görev tabanlı yaklaşımdan; Harmer'in (1947) *ESA (Engage-Study-Activate)* etkileşim-çalışma- aktivite yaklaşımından ve çoklu zekâ kuramından bahsederek seçmeli bir yöntem izlenebileceğini sezdirir. Hatta Frendo (2005) bu sezdirimi şu cümlelerle de destekler:

“Gerçek şu ki, öğretmenler kendi deneyimlerine ve öğretme tarzlarına, hangi kaynaklara sahip olduklarına ve belirli öğrenme alanlarına en uygun yaklaşımı seçip seçerler. Böyle bir eklektik yaklaşım tipik olarak daha deneyimli öğretici için iyi çalışır ancak belki de yeni gelenler için daha az iyi sonuç verir.”

Sonuç olarak özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde öğrenci ihtiyaçları doğrultusunda, dersin hedefleriyle uyumlu olarak öğrenci profili ve ihtiyaçları, sınıf ortamı, ders saatleri gibi unsurlara da dikkat edilerek bir yaklaşım ya da yöntem benimsenebilir. Bu noktada seçilecek yaklaşım ya da yöntem, öğrencilerin hedeflerine ulaşmalarını sağlayacak, gerçek yaşam deneyimlerini içerecek, iletişimi güçlendirecek bir yaklaşım ya da yöntem olacaktır.

2.3.2.5. İş Dilinde Teknikler

Öğretme yöntemini uygulamaya biçimi; sınıf içinde yapılan tüm işlemler (Demirel, 2014, s. 63) olarak tanımlanan teknik; gerek genel amaçlı gerekse özel amaçlı yabancı dil öğretiminde kullanılan uygulamaların tümüdür. Teknikler özelliklerine göre gruba ya da bireysel olarak öğretimde kullanılabilir (Demirel, 2014, s. 63). Alanyazında özel amaçlı ve iş diline yönelik kullanılacak tekniklerle ilgili olarak şu bilgilere ulaşılmıştır:

Richards ve Rogers (2001) ve Nunan (2004) problem çözme, simülasyonlar, gözlemler, rol oynama, vaka çalışmaları, söylem analizleri içeren öğrencilerin günlük işlerinde karşılaştıkları veya karşılaşacakları gerçek durumların kullanılması gerektiğini belirtmektedir. Dolayısıyla araştırmacıların özel amaçlı yabancı dil öğretiminin ve iş dilinin amacına uygun teknikleri tavsiye ettikleri görülmektedir. Benzer şekilde Day ve Krzanowski (2011), gerçek diyaloglara yer verilmesini; problem çözme ve rol yapma gibi tekniklerin kullanılmasına dikkat çeker.

Dudley Evans ve St. John (1998) öğrencilerinin hedeflerine uygun teknikler kullanılmasını tavsiye eder. Nitekim onlara göre öğrencilere verilecek görevlerin ise problem çözme, tartışma, simülasyon, drama, proje çalışmaları, olay incelemesi, sunum yapma, rapor hazırlama, yarışma, farkındalık yaratma şeklinde olması gerekmektedir.

Alanyazında iş İngilizcesi özelinde yapılmış çalışmalarda kullanılacak tekniklerin de özel amaçlı yabancı dil öğretiminde kullanılacak tekniklerle benzer olduğu görülmektedir. Örneğin Frenco'ya (2005, s. 54-60) göre iş İngilizcesinin öğretiminde rol yapma, durum çalışmaları ve simülasyonlar kullanılabilir. Aynı şekilde Popescu (2017) da iş İngilizcesinde portfolyolardan, grup çalışmalarından, tartışma, sunum, münazara gibi tekniklerden yararlanılabileceğini belirtir.

Dudley Evans ve St. John (1998) ise konuya daha çok ölçme ve değerlendirme düzeyinde yaklaşır. Onlara göre özel amaçlı İngilizce öğretiminde, bilginin transferi, bilgi boşluğu, okuma ve yazma yapboz oyunu, yeniden düzenleme, tarif etme ve çizme, anketler, dilbilgisi testlerinin kullanılabileceğini belirtir.

Araştırmacıların özel amaçlı yabancı dil ve iş dilinde kullanılabilecek teknikleri belirttikleri çalışmalarında dikkat çeken husus; öğrencilerin gerçek durumlara yönelik olarak iletişim becerilerini geliştirecek, yaparak yaşayarak öğrenebilecekleri bir sınıf ortamı yaratılmasıdır. Çünkü özel amaçlı ve iş diline yönelik yapılacak öğretimde öğrencilerin ihtiyaçları bu tekniklerin kullanılmasını gerekli kılmaktadır. Dolayısıyla öğrenci ihtiyaçları ve dersin amaçlarının tekniklerle uyumlu olduğu görülmektedir. Bu amaçla gözlemler, projeler, portfolyolar öğrencilerinin süreç odaklı değerlendirilmesini sağlayacağı için öğrenci ihtiyaçlarının merkeze alındığı dil eğitimi için uygun olacaktır. Süreç odaklı değerlendirme teknikleri ile öğrenciler ilerleme kaydedip kaydetmediklerini net bir şekilde görebilir. Bu noktada öğrencilere büyük görevler düştüğü de belirtilmelidir.

2.3.2.6. İş Dilinde Malzeme

Yabancı dil öğretiminin temel bileşenlerinden biri de malzemedir. Malzeme, hem genel amaçlı hem de özel amaçlı öğretimde önemli bir yere sahiptir. Çünkü öğretmenler ve öğrenciler hedef kazanımlara ders malzemeleri aracılığıyla ulaşırlar. Bu nedenle özellikle özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde malzeme seçiminin ya da malzeme hazırlanmasının hedefe ulaşmada büyük payı olduğu söylenmelidir. Nitekim Hutchinson ve Waters'a (1987, s. 107) göre iyi materyaller dili öğretmez ama öğrencileri öğrenmeye teşvik eder. Bu nedenle iyi bir ders malzemesi ilginç metinler içermeli, öğrencilerin mevcut bilgi ve becerilerini kullanmalarını sağlamalıdır.

Alanyazında malzemenin görsel, işitsel olarak birden çok duyuya hitap etmesi, öğretim hedefleri ile tutarlı olması, hedef kitleye uygun olması, öğretim yaklaşım ve yöntemleriyle uyumlu olması ve öğreticinin malzeme seçme, geliştirme ve kullanma konusunda yeterli donanıma sahip olması gerektiğinin altı çizilmektedir (akt. Topçu Tecelli ve Tekeli, 2021, s. 203).

Ders malzemelerinin bir diğer yararı, Hutchinson ve Waters'a (1987, s. 107) göre öğrencilere dersi planlamada ve düzenlemede yardımcı olması ve öğrencilerin ne kadar ilerlediğini gösteren açık ve tutarlı bir bilgi de sunmasıdır.

Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminde malzeme konusunda iki farklı görüşün olduğu tespit edilmektedir. Araştırmacıların bir kısmı hazır malzemelerin kullanımını uygun bulurken bir kısım araştırmacı ise öğrencilerin kendi malzemelerini geliştirmesinin âdeta bir zorunluluk olduğuna dikkat çeker. Örneğin Robinson (1991, s. 58-59), basılı ders malzemelerinin kolayca elde edildiğini bu nedenle de zamandan tasarruf sağlayacağını ancak malzeme seçiminde ve malzemeleri değerlendirmede öğrencilerin seviyelerine, bilgi düzeylerine, ilgi alanlarına ve mesleki ihtiyaçlarına uygun olup olmadığı konusuna dikkat edilmesini önerir.

Hazır malzeme kullanımının zamandan tasarruf sağlanması konusuna Schleppegrell ve Bowman (1986) da katılır. Schleppegrell ve Bowman (1986) öğrencilerin kendi materyallerini de geliştirebileceğini ancak uygun materyalleri geliştirmek için çok fazla zaman ve çaba harcanması gerektiğini belirtirler. Ancak öğretici tarafından hazırlanan materyallerin piyasada hazırlanan materyallerden daha faydalı olacağını ekleyen Schleppegrell ve Bowman (1986), özel amaçlı İngilizce kurslarının sonunda öğrencilerin hazırladığı iyi bir materyal koleksiyonu olacağını, öğrencilerin hazırladıkları bu malzemeleri etiketledikleri takdirde herkesin bu malzemedan iyi bir şekilde yararlanabileceklerini aktarırlar. Frendo (2005, s. 43) da benzer şekilde iş İngilizcesinde ders kitabı kullanmanın öğretici açısından zamandan tasarruf sağlayacağını belirtir. Ancak Frendo (2005, s. 44) ders kitabının da tek başına yeterli olamayabileceğini ve öğrencilerin ek malzemeler bulması gerektiğini belirtir. Dolayısıyla Frendo'nun (2005) görüşlerinden hareketle öğrencilerin iş İngilizcesi özelinde malzeme hazırlamak zorunda kalabilecekleri dolayısıyla iş diline yönelik yapılacak öğretimde malzeme hazırlamanın kaçılmaz olduğu belirtilebilir.

Nitekim Marjanovikj'ye (2019, s. 161) göre özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğreticinin malzeme hazırlamak zorunda kalmasının dört sebebi vardır. Birinci sebep belirli bir grup öğrencinin özel amaçlarına uyan ders kitaplarının bulunması pek mümkün değildir. İkinci sebep yayıncıların sınırlı alanlar için pazar açmada isteksiz olmasıdır. Üçüncü sebep, piyasada satılan uygun malzemelerin kimi zaman kolayca satın alınabilen ya da ucuz olarak elde edilen malzemelerden olmamasıdır. Dördüncü ve son sebep ise, bir kurumun ya da öğreticinin yaptıkları çalışmalarını somut olarak ortaya koymasının kurumun ya da öğreticinin itibarını artırmasıdır. Bu durum da öğretmenlerin kendi malzemelerini geliştirmeleri gerekir. Yani özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde öğretmenlerin basılmış ders kitaplarını kullansalar dahi kimi zaman ek malzemeye ihtiyaç duyabileceği ve bu malzemeyi kendilerinin geliştirmeleri gerektiği söylenebilir.

Dudley-Evans ve St John (1998) özel amaçlı yabancı dil öğretiminde malzeme konusuna çok farklı bir açıdan yaklaşır ve çok az öğreticinin materyal geliştirmede iyi olduğunu bu nedenle de özel amaçlı öğretimde hazır malzeme seçilmesini savunur. Dudley-Evans ve St John (1998) gibi olmasa da Frenco (2005, s. 48) da özellikle iş İngilizcesinde öğretmenlerin materyal hazırlamada bazı dezavantajlarla karşılaşabileceklerini çünkü öğretmenlerin bir derlem oluşturmada, sözcükleri işlemede ya da grafikleri hazırlamada tecrübe eksiklikleri olabileceğini belirtir. Ancak Dudley-Evans ve St John'un (1998) aksine Tomlinson (2003 akt. Marjanovikj 2019, s. 173) dünyanın her yerindeki öğretmenlerin kısa bir eğitime, biraz deneyime ve desteğe ihtiyaç duyarak materyal geliştirebileceğini belirtir. Dolayısıyla Tomlinson'un (2003 akt. Marjanovikj, 2019) özel amaçlı yabancı dil öğretmenlerine malzeme hazırlama konusunda eğitim verilmesi gerektiğini savunduğu görülür.

Açıkçası özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde dilin bir alana özgü kullanımları devreye girdiği için öğretmenlerin otantik (özgün) malzemeleri kullanmak zorunda kalabilecekleri doğaldır. İş diline yönelik öğretim de yabancı dil öğretimi olduğu için yabancı dil öğreten bir öğretici otantik (özgün) malzemeyi kullanarak etkinlik üretebilir. Sorun yaşadığı noktalar da ise alan uzmanları ile iş birliği yapabilir. Çalışmada öğretmenlerin görevleri arasında iş birlikçi olmalarından bahsedilmişti. Bu anlamda malzeme seçimi ve etkinlik tasarlama sürecinde öğreticinin yardım alması normal bir durum olacaktır.

Alanyazında özel amaçlı ve iş diline yönelik yapılacak yabancı dil öğretiminde malzeme seçimi konusu da araştırılmıştır. Farklı kaynaklardan elde edilen ve sıklıkla altı çizilen ölçütler Tablo 24 ile gösterilmiştir:

Tablo 24. Özel Amaçlı ve İş Diline Yönelik Yabancı Dil Öğretiminde Malzeme Seçiminde Ölçütler

Ölçütler	Ölçütlerin Kaynağı
1. Öğrenci ihtiyacına yönelik olmalıdır.	Tomlinson (1998), Day ve Krzanowski (2011), Popescu (2017)
2. Dersin kazanımlarına, öğrencilerin amacına uygun olmalıdır.	Tomlinson (1998)
3. Öğrencilerin düzeylerine uygun olmalıdır.	Schleppegrell ve Bowman (1986), Frendo (2005)
4. Öğrenme ihtiyaçları, dil içeriği ve konu içeriği arasında denge olmalıdır.	Dudley-Evans ve St John (1998)
5. Materyallerin alanın dilini ve kurallarını yansıtmalıdır.	Dudley-Evans ve St John (1998)
6. Faaliyetlerin tasarlanması, geliştirilmesi, uygulanması ve harcanması gereken zaman uygun olmalıdır.	Dudley-Evans ve St John (1998), Frendo (2005)
7. İlginç ve alakalı olmalı ve mesleki çalışmalarında veya ileri çalışmalarında kullanabilecekleri bir materyal olmalıdır.	Schleppegrell ve Bowman (1986), Popescu (2017)
8. Uzmanlık alanı bilgisi, öğrencilerin özel amaçlı yabancı dil sınıfının sözcük dağarcığı ve yapıları için gerçek bir bağlam içermelidir.	Schleppegrell ve Bowman (1986), Frendo (2005)
9. Dili etkili ve doğru şekilde yansıtmalıdır.	Hutchinson ve Waters (1987)

Frendo (2005) ayrıca mevcut kaynaklardan bir malzeme seçilecekse bu seçim için de bir öneri getirir. Frendo'ya (2005) göre malzemenin öğrencilerle birlikte seçilmesi faydalı olacaktır. Çünkü bu durumda öğrenci de sürece dâhil olacaktır. Frendo'nun (2005) bahsettiği bu durum önemlidir. Malzeme seçiminde öğrencilerin sürece katılması alan bilgisine sahip olan öğrencilerin ihtiyaçlarını belirtmeleri için önemli bir adım olabilir.

Eğer özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş diline yönelik yapılacak yabancı dil öğretiminde öğrenci ihtiyaçlarını karşılayacak bir malzeme bulunmuyorsa öğreticilerce malzeme hazırlanması gerekmektedir. Malzeme bulma ve etkinlik hazırlama süreci titizlik isteyen bir süreçtir. Öğreticilerin birçok unsuru göz önünde bulundurmaları gerekir. Bu anlamda Hutchinson ve Waters (1991, s. 126) malzeme geliştireceklere ellerindeki materyalleri kaynak olarak kullanmalarını, bir ekip oluşturarak o ekiple çalışmalarını, ilk taslakta çok mükemmeliyetçi olmamalarını çünkü materyallerin deneyim kazandıkça geliştirilebileceğini tavsiye eder. Onlara göre materyal için

harcanacak zamanın küçümsenmemelidir çünkü materyal hazırlamak çok zaman alabilir ve materyalin görünüşüne dikkat edilmelidir. Sıkıcı ya da sıradan görünen bir materyale o şekilde davranılacağını belirtirler.

Öğreticiler öğrenci ihtiyaçlarını temel alıp malzeme yazımına başlayacaklarsa öğreticilerin bazı adımları takip etmeleri gerekmektedir. Alanyazında Tomlinson'a (1998, s. 97) göre materyal yazma sürecininin beş adımı vardır:

1. İhtiyacın ya da sorunun tespiti,
2. İhtiyaç / sorun alanının hangi dil, hangi anlamlar, hangi işlevler, hangi beceriler vb. açılardan araştırılacağını tespiti,
3. Çalışmak için uygun fikirler, bağlamlar veya metinler bularak önerilen yeni materyallerin bağlamsal olarak üretilmesi,
4. Uygun alıştırmalar ve aktiviteler bulunarak kullanım için uygun talimatların yazılmasıyla materyallerin pedagojik gerçekleştirilmesi,
5. Düzen, tür, boyut, görseller, reproduksiyon, bant uzunluğu vb. dikkate alınarak malzemelerin fiziksel üretimi.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde malzeme seçiminde otantik (özgün) malzemelerin kullanılabilmesi görülmektedir (Robinson, 1991, s. 54; Kelly vd., 2002; Torregrosa Benavent ve Sanchez-Reyes, 2011; Ruiz Garrido ve Palmer Silveria, 2015; Kholik, 2016; Lazovic, 2017 gibi).

Alanyazın incelendiğinde malzeme yazım sürecinde iki farklı konuya daha değinildiği görülür. Bu konulardan ilki otantik (özgün) malzemede yapılacak sadeleştirme ya da uyarlamalardır. Schleppegrell ve Bowman (1986), bu işlemlerin dikkatle yapılması gerektiğini hatırlatarak materyal basitleştirildiğinde anlaşılmasının genellikle daha zor bir hâle geldiğini çünkü cümleler arasındaki ilişkilerin belirsizleşebileceğini veya doğallığın ortadan kalkabileceğini ya da metnin tutarlığının zarar görebileceğini belirtirler.

Frendo, konuya derlem hazırlama ve etik ilkelerinden yaklaşır. Frendo'ya (2005) göre iş İngilizcesinde malzemeleri geliştirmede derlem önemlidir. Otantik (özgün) malzeme olarak mektup, tutanak, e-posta, not, sözleşme, rapor, reklam broşürleri, reklamlar, sunumlar, sesli mesajlar, gerçek ses ve video kayıtları, şirketlerin satış videoları,

internet kullanılabilir. Otantik (özgün) malzemelerde şirketler için gizlilik, kişisel verilerin kullanım hakkı gibi etik ihlal yapılmadığından emin olmak gerekir. Ayrıca Frendo (2005) kurs boyunca ilmek ilmek örülmesi gereken yapıları şu şekilde sıralar:

1. Dilbilgisi (örneğin; zamanlar, kelime sırası, fiil kalıpları, ilgili tümceler)
2. Sözcük bilgisi (örneğin; sözcük hazinesi, deyimler, ifadeler, eşdizimler)
3. Telaffuz (örneğin; tonlama, ritim, vurgu, parçalama)
4. İşlevler (örneğin; şikâyet etme, aynı fikirde olma, ikna etme, açıklama)
5. İş becerileri (örneğin; sunum yapma, müzakere etme, telefon etme, sosyalleşme)
6. Konular (örneğin; finans, pazarlama, üretim, yönetim)
7. Öğrenme stratejileri (örneğin; öğrenme stilleri, sözcük dağarcığının kaydedilmesi, bir teste hazırlanma)
8. Durumlar (örneğin; ziyaretçilere yardım etmek, bir otele giriş yapmak, bir toplantı)
9. Metinler (örneğin; sözlü veya yazılı söylem örnekleri)
10. Dil becerileri (örneğin; okuma, yazma, dinleme, konuşma)
11. Kültürlerarası beceriler (örneğin; kültürü tanımlama, kültürleri karşılaştırma, farkındalık faaliyetleri)
12. Hikâye yaklaşımı (örneğin, materyaller bir hikâyenin temelini oluşturan bir dizi karaktere sahiptir.)
13. Görevler (öğrencilerin bir şeyler yapmak ve bir sonuca ulaşmak için dili kullandıkları etkinlikler)

Seçilecek malzeme ile ilgili diğer bir husus ise dil becerileri noktasındadır. Hans ve Hans'a (2015) göre özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğrenci ihtiyaçları temel olarak alındığı için dört temel dil becerisine eşit ağırlık verilse de öğrencilerin ihtiyaçları ne ise o beceriye yönelik beceri kazandırmak da hedeflenebilir. Bu noktada öğrenci ve iş yeri ihtiyacına yönelik olarak dört temel beceride ya da özel bir beceride malzeme hazırlanabilir.

Sonuç olarak özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş diline yönelik yabancı dil öğretiminde öğreticiler bir ders kitabından yararlanıyorsa bu ders kitabını dersin kazanımları, öğrencilerin ve iş yerinin ihtiyaçlarını göz önüne alarak işverenlerin ya da

öğrencilerin beğenisine sunarak onlarla birlikte seçebilir. Eğer öğretmenler mevcut ders kitaplarından yararlanamıyorsa öğrencilerin ihtiyaçları ve amaçları, zaman, dersin kazanımları gibi unsurları düşünerek malzeme geliştirebilir. Malzeme geliştirmede öğrenci ihtiyaçlarını karşılayacak otantik (özgün) malzemeleri sadeleştirme ve uyarılama adımlarına dikkat edilerek hazırlanmalıdır. Kullanılacak malzemenin ilgi çekici olmasına ve iletişimi destekleyici olmasına dikkat etmek ve dili doğru yansıttığından emin olmak gerekir, denilebilir.

2.3.2.7. İş Dilinde Ölçme ve Değerlendirme

Eğitim ve öğretim faaliyetleri doğal olarak ölçme ve değerlendirmeyi beraberinde getirir. Dolayısıyla özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş diline yönelik yapılan öğretimde hedeflere ulaşıp ulaşılamadığını ölçmek için değerlendirmeye ihtiyaç duyulacaktır. Ancak değerlendirme sadece öğrenilenlerin değerlendirilmesiyle ilgili değildir.

Değerlendirme; programın, kursun ya da malzemenin değerlendirilmesini de kapsamaktadır. Alanyazın incelemesi sonucunda özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ölçme ve değerlendirme konusunda değerlendirmenin farklı boyutlarına dikkat çeken çalışmalar olduğu tespit edilmiştir. Örneğin Kirkpatrick (1960 akt. Frenco, 2005) ölçmede beş durumun ölçülebileceğini belirtir. Söz konusu durumlar şu şekilde belirtilmiştir:

1. Öğrencilerin öğretime tepkileri: Öğretimden memnun olup olmadıklarının tespiti
2. Öğrencilerin öğrenme durumları: Tipik bir ön test-son testtir. Öğrencilerin ne öğrendiklerinin tespitidir.
3. Öğrenilenlerin kuruma ne kadarının aktarıldığının tespitidir.
4. Öğrenilenlerin öğrenciye katkısının olup olmadığının tespitidir.
5. Öğrenilenlerin maddi olarak ya da çalışanın motivasyonuna etkisinin tespitidir.

Hutchinson ve Waters'a (1987, ss. 144-151) göre özel amaçlı İngilizce öğretiminde ölçme ve değerlendirmenin kursun değerlendirilmesi ve öğrencinin değerlendirilmesi olmak üzere iki boyutu olmalıdır. Hutchinson ve Waters'a (1987, ss. 144-151) göre kursun değerlendirilmesinde, kursun taraflar için tatmin edici bir sonuç elde edip edemediği araştırılmalıdır. Öğrencilerin değerlendirilmesinde ise öğrencilerin yetişkinler olduğu unutulmadan öğrencinin ihtiyacının karşılanıp karşılanmadığı araştırılmalıdır. Yani öğrencilerin değerlendirilmesi kursun, içeriğin ve metodun uygun olup olmadığını anlamak için bir girdi sağlamalıdır. Bu nedenle öğrenciler ve öğretmenler tarafından testlere pozitif bir tutum sergilenmelidir. Dolayısıyla özel amaçlı yabancı dil öğretiminde değerlendirme ile karşı karşıya kalındığında öğretmenlerin amaçlar konusunda net olmaları gerekmektedir (Stoica, 2006, s. 327).

Stoica'ya (2006, s. 327) göre özel amaçlı yabancı dil öğretiminde temel beceriler ve bilgilerin ölçülmesi; zaman içinde öğrencilerdeki gelişmelerin ölçülmesi, öğrencilerin zorlandıkları noktaların tespit edilmesi, öğretim yöntemlerini değerlendirmek, dersin etkili olup olmadığını değerlendirmek, öğrencileri çalışmaya motive etmek gibi amaçlarla değerlendirme yapmak gerekir.

Tomlinson (1998), Frenco (2005), Schleppegrell ve Bowman (1986) malzemelerin değerlendirilmesine dikkat çekerek malzemelerin dersin amacına uyup uymadığı hususuna dikkat çeker. Schleppegrell ve Bowman (1986), Popescu (2017) ise programın hedeflere ulaşıp ulaşılmadığının değerlendirilmesini ister.

Öğrencilerin hedef kazanımlara ulaşip ulaşmadığı ise alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminde akla gelen ilk ölçme ve değerlendirme biçimidir. Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ölçme ve değerlendirme, genel amaçlı yabancı dil öğretimindeki ölçme ve değerlendirmeden bazı konularda farklı olacaktır. Bu farklılığın sebebi özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğrencilerin yeterliliklerini ölçen iki unsurun ölçme ve değerlendirme sürecinde birlikte yer almasıdır. Çünkü özel amaçlı yabancı dil öğrencilerinin hem dil yeterlilikleri hem de alan bilgisi ölçülmektedir. Nitekim Douglas (2000, s.19) özel amaçlı İngilizce öğretiminde testlerin dil becerisi ve alan bilginin ölçüldüğünü belirterek ölçme ve değerlendirmede özgünlük, özgüllük ve ayrılmazlık (yani dil ve içerik) unsurlarına dikkat çekmektedir. Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde bu iki boyutun nasıl ölçülebileceğini ise Mohan (1986, s. 122 akt. Altmışdört, 2010, s.

673) çalışmasında yer verir. Mohan (1986, s. 122 akt. Altmışdört, 2010, s. 673) çalışmasında dil testleri ile dilbilgisi ve okuma becerisinin ölçüldüğünü, alan testleri ile ise konu alanına yönelik ölçme yapıldığını belirtir. Dolayısıyla özel amaçlı yabancı dil öğretiminde turizm ve mühendislik öğrencilerinin değerlendirilmesi aynı olmayacaktır (Tratnik, 2008, s. 5).

Alanyazında öğrencilerin amaçlarına ulaşip ulaşmadığını ölçen sınavlarda iki yöntemin kullanılabilmesi belirtilmiştir. Örneğin; Gollin-Kies, Hall ve Moore (ed. 2015), değerlendirmenin özetleyici ya da biçimlendirici olmak üzere iki şekilde yapılabileceğini, testlerin geçerlik ve güvenilirliğinin önemli olduğunu belirterek Profesyonel Dilbilimsel Değerlendirme Kurulu (PLAB), Ulusal Hukuk için Kabul Testi (LNAT), Biyomedikal Kabul Testi (BMAT), Tıp Fakültesi Kabul Testi (MCAT), Eczacılık Fakültesi için Kabul Testi (PCAT) uluslararası sınavlardan bahsederler.

Stoica (2006, s. 327) da benzer şekilde özel amaçlı İngilizce öğretiminde değerlendirme biçimlerinin özetleyici ve biçimlendirici olduğunu; özetleyici değerlendirmede, kullanılacak değerlendirme yöntemleri ve her bir bileşene verilecek değerlendirme hakkında öğrencilerin tam olarak bilgilendirilmesi gerektiğini savunur. Ona göre bu tür bilgiler, kurs başladığında öğrencilere verilmelidir. Biçimlendirici değerlendirmede amaç, öğrencilerin güçlü yanlarını ortaya çıkarmayı sağlamaktır. Bilgi veya performans hakkında geri bildirim alma fırsatları öğrencilerin motivasyonlarını yükseltir. Biçimlendirici değerlendirmelerin amacı, öğrencilere hedefe doğru ilerlerken geri bildirim sağlamaktır. Bu geri bildirim yüksek kalitede ise öğrenci performansında iyileşme olabilir. Frenco (2005) ise iş İngilizcesinde özetleyici, değerlendirici ya da aydınlatıcı ölçme yapılabileceğini belirtir.

Tratnik (2008, s. 5) konuya farklı bir açıdan yaklaşır. Ona göre, özel amaçlı yabancı dil öğretiminde öğrenci profilinin ve ihtiyaçlarının performansa dayalı bir değerlendirmeyi gerektirebileceğini belirtir. Ona göre, özel amaçlı İngilizce değerlendirmesi öğrencilerin hedef dil kullanım durumlarını yansıtan görevlerle ilgili olmalıdır. Yani hedef dilin kullanıldığı bağlam ve durumların analiz edilmesi gerekir. Bu analizde öğrencilerin profilinin, iletişim etkinliklerinin özelliklerinin, iletişim amaçlarının, dilsel özelliklerin, işlevlerin, içerik açıklamalarının ve dil becerilerinin dikkate alınması gerekir. Örneğin turist rehberleri için hazırlanacak İngilizce sınavında rehberlerin

karşılaştığı bir dizi durumun, karakteristik kullanım alanlarının ve dil kullanım özelliklerinin tespit edilmesi gerekmektedir.

Benzer şekilde Kauffman (1997, ss. 77-78 akt. Altmışdört, 2010, s. 674) da özel amaçlı yabancı dil öğretiminde uygulamaya dayalı görevler, portfolyolar, projeler, gözlem kontrol listeleri verilerek değerlendirme yapılabileceğini aktarır. Ancak araştırmacıların önerdikleri performansa dayalı görevler özel amaçlı yabancı dil öğretiminde sadece bu değerlendirme biçiminin kullanılabileceğini göstermez. Nitekim Stoica (2006, s. 327) özel amaçlı İngilizce öğretiminde ayrıca geleneksel değerlendirme yollarının (çoktan seçmeli sorular, kısa cevaplı sorular, doğru-yanlış soruları, eşleştirme soruları, boşluk doldurma soruları, kompozisyon yazdırma) da kullanılabileceğini söyler.

İş İngilizcesi özelinde yaptığı çalışmasında Frendo (2005) iş İngilizcesinde çoktan seçmeli, eşleştirme, boşluk doldurma, bilgi sorusu, sözlü ya da yazılı anlama sorusu, hata düzeltme, açık uçlu sorulardan bahseder. Ayrıca söz konusu sınavların kalem kâğıt sınavı olarak ya da bilgisayar kullanılarak yapılabileceğini de belirtir. Frendo (2005) ayrıca becerilerin de test edilebileceğini belirterek konuşma becerisinin sözcüklerin zorluğu, akıcılık, doğruluk ve anlaşılabilirlik açısından değerlendirilebileceğini aktarır. Frendo (2005) TOEIC, BEC, SEFIC gibi kurumsal sınavlarda bu becerilerin ölçüldüğünden de bahseder.

Frendo (2005), iş İngilizcesinde yapılabilecek ölçme ve değerlendirme aşamalarını çalışmasında adım adım verir. Frendo (2005, ss. 20-21), iş İngilizcesine yönelik değerlendirmelerden ilkinin ihtiyaç analizi olduğunu belirtir. Daha sonra bir seviye belirleme sınavı yapması gerekir. Bu testin hızlı, kolay, geçerli ve güvenilir olması D-AOBM'deki kazanımlarla da uyuşması gerekir. Ancak bu durumda kültürlerarası etkileşim göz ardı edilebilir. Bunun için de göreve dayalı bir ölçme yapılabilir. Bu görevler bir muhasebeciden patronuna bir bilanço açıklaması istenmesi, bir yöneticinin bir proje takvimindeki değişiklikleri tartışması ya da bir sekreterin bir randevuyu değiştirmek için telefonu kullanmak zorunda kalması olabilir.

Alanyazındaki bilgilerden yola çıkılarak ölçme ve değerlendirmenin öğrenci, malzeme, program olarak farklı boyutlarda yapılabileceği söylenebilir.

Öğrencilere yönelik yapılacak ilk değerlendirmenin ihtiyaç analizi olduğu söylenebilir. Daha sonra öğrencilerin dil seviyelerinin belirlenmesi amacıyla seviye tespit sınavları

yapılmalıdır. Bu bilgiler alındıktan sonra kursun programı ve ders malzemesi seçilmelidir. Öğretime başlandıktan sonra öğrencilerin değerlendirildiği sınavlarda alan bilgisinin ve dil yeterliliğinin ölçüldüğü görülmektedir. Bu nedenle hazırlanacak sınavlarda iki boyuta yer verilmeli, tasarlanacak kursun da bu amaçlara hizmet etmesi sağlanmalıdır.

Öğrencilerin iletişim becerilerinin öne çıktığı özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde göreve dayalı değerlendirmenin ve performans değerlendirmelerinin kullanılabilmesi ayrıca geleneksel değerlendirme araçlarının kullanımının da mümkün olduğu belirtilmelidir. Öğrencilere yönelik yapılacak bu değerlendirmeler kurumsal ölçeklerde yüz yüze ya da bilgisayar tabanlı sınavlar yapılabilir.

Öğretimin sonunda program ve malzeme de değerlendirilerek öğretimin amacına ulaşım ulaşmadığı değerlendirilmelidir. Bu değerlendirmeler sonucunda programın ve malzemenin avantajları ve dezavantajları belirlenmelidir. Bu bilgiler öğretmenler için yeni bir program ya da malzeme seçimi noktasında fayda sağlayacaktır.

2.3.2.8. İş Dilinde Sözcük

Sözcük veya kelimenin tanımında alanyazında bir ortaklık olduğu görülmektedir. Buna göre Gramer Terimleri Sözlüğü'nde "*sözcük yani kelime bir ya da birden çok heceli ses öbeklerinden oluşan, aynı dili konuşan kişiler arasında zihinde tek başına kullanıldığında somut veya soyut bir kavrama karşılık olan veya somut ve soyut kavramlar arasında ilişkiler kurmaya yarayan dil birimi*" olarak açıklanmaktadır (Korkmaz, 2010, s. 144).

Söz varlığı terimi ise Güncel Türkçe Sözlük'te "*dildeki tüm sözler, söz hazinesi, söz dağarcığı, sözcük hazinesi, kelime hazinesi, kelime kadrosu, vokabüler*" olarak tanımlanmaktadır (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 02.06.2020).

Neuman ve Dwyer'a (2009) göre söz varlığı, etkili iletişim için bilinmesi gereken sözcüklerdir. Dolayısıyla söz varlığının hem genel amaçlı yabancı dil öğretiminde hem de özel amaçlı yabancı dil öğretiminde büyük bir yeri vardır.

Sözcük dağarcığı edinimi, ikinci dil pedagojisi ve araştırmasında dikkat çekmekte olup öğrencilerin sözcükleri etkili ve verimli bir şekilde nasıl edindikleri ve söz konusu yapıların en iyi nasıl öğretilbileceği uygulamalı dilbilimde tartışmalı konulardır (Lewis, 2006). Çünkü yapılan çalışmalarda dilbilgisi olmadan bilgi aktarımının çok az, sözcük bilgisi olmadan bilgi aktarımının ise mümkün olmadığı görülmüştür (Wilkins, 1972, s. 111 akt. Turan ve Çubukçu, 2019, s. 486). Benzer şekilde Macounova'ya göre (2007) dil öğrencileri bir şeyi ifade etmek istediğinde dilbilgisi açısından sözcük yanlış kullanılmış dahi olsa sözcükleri biliyorsa anlamı tahmin edebilir. Nam (2010) ve Krashen (1989) söz varlığının; becerilerin geliştirilmesi ve iletişim kurulmasında önemli olduğunu ifade etmiştir.

Hem genel amaçlı hem de özel amaçlı yabancı dil öğretiminde söz varlığı öğrenciler için dili kullanma ve anlama boyutunda önemlidir. Bu nedenle, öğrenciler çeşitli yöntemler kullanarak hedef dilde sözcük öğrenmeye çalışır. Alanyazında sözcük öğretimine yönelik pek çok çalışma olduğu görülmektedir. Ancak Schmitt'e (2000) göre pek çok yaklaşımda sözcüklerin nasıl işleneceği bilinemediği için sözcüklerin kendiliğinden ya da çok dilli sözcük listeleriyle öğrenilebileceği düşünülmüştür. Bu nedenle sözcük öğretimine yönelik çalışmalara ciddi olarak 20. yüzyıla kadar başlanamamıştır. Yabancı dilde sözcük öğretiminin göz ardı edildiği konusuna Zimmerman (1997: 5) da katılmaktadır.

Dolayısıyla sözcük öğreniminin ve söz varlığının yabancı dil öğretiminde önemli olduğu söylenebilir. Bu noktada sözcük öğreniminde öğrencinin sorumluluğu araştırılmıştır. Konu ile ilgili alanyazında yer alan çalışmalarda Nation'dan (2005, ss. 48-49) bahsedilmektedir. Nation'a (2005, ss. 48-49) göre öğrencilerin öğrenme yükünü keşfetmesi gerekmektedir. Nation, bahsettiği bu durumu şu şekilde açıklar:

Tablo 25. Nation'a (2005, ss. 48-49) göre Öğrencinin Öğrenme Yüğü

Anlam	Biçim ve Anlam Kavram ve Bildirimleri Çağrışımlar	Sözcük, öğrencinin ana dilinden aktarılan bir sözcük mü? Öğrencinin ana dilinde anlamı neredeyse aynı olan bir sözcük var mı? Sözcüğün ana dilinde benzer anlama gelen sözcükle dizilişi nasıl?
Biçim	Sözlü biçim Yazılı biçim Sözcük parçaları	Öğrenciler, sözcüğü duyduğunda onu doğru bir şekilde tekrar edebilir mi? Öğrenciler, sözcüğü duyduğunda doğru yazabilir mi? Öğrenciler, bildikleri ekleri sözcükte tespit edebilir

		mi?
Kullanım	Dilbilgisel işlev Eşdizimlilik Kullanımdaki Sınırlamalar	Sözcük, öğrencilerin tahmin ettiği dilbilgisi yapısına uygun mu? Öğrencinin öğrendiği sözcük öğrencinin ana dilinde eşdizimlikle aynı mı? Öğrencinin ana dilinde benzer anlama sahip olarak kullanılan sözcüğün kullanımında sınırlama var mı?

Özellikle özel amaçlı yabancı dil öğretiminde Nation'ın (2005, ss. 48-49) dikkat çektiği anlam, biçim, kullanım işlevleri genel amaçlı yabancı dil öğrencilerine göre daha çok ön plandadır. Çünkü temel seviyede yabancı dil bilen yetişkin öğrenciler özel bir alana yönelik söylemlerle karşılaştıklarında dilbilgisi yapılarının çoğuna hâkim olsalar da sözcüklerin anlamını bilemediklerinde iletişim aksayacak bu durum da öğrencilerin motivasyonlarının düşmesine ve kendilerini kötü hissetmelerine sebep olacaktır. İş ortamında ve ticaret dilinde ise yetişkin öğrenciler karşılarındaki kişilerin söylemlerindeki sözcükleri anlayamadıklarında iş anlaşmalarını yapamayacak belki de bu durum ekonomik açıdan zarara uğramalarına sebep olacaktır.

Sözcük ve söz varlığı konusuna özel amaçlı yabancı dil öğretiminde dikkat çeken Coxhead (2013, s. 115); özel amaçlı İngilizce öğretiminde söz varlığı üzerine pek çok çalışma yapıldığını aktarır. Bu nedenle özel amaçlı İngilizce öğretiminde söz varlığı nedir, ne olmalıdır sorularına tek bir cevap verilemeyeceğini belirtilmektedir.

Coxhead'e (2013) göre özel amaçlı İngilizce öğretiminde söz varlığı yetkinlik düzeyi, bağlam ve zaman temelinde ele alınmalıdır. Özel alan dili, uzmanlaşmış bir alanda belli bağlamlarda sözcüklerin kullanılmasıdır. Çünkü özel amaçlı dil öğretiminde teknik sözcükler vardır. Bu teknik sözcükler belirli bir mesleğin sözcük bilgisini içerir. Nation (2008) bu noktada bazı sözcüklerin ana dili konuşucuları tarafından da bilindiğine dikkat çeker. Örneğin "bypass" sözcüğü halk tarafından da bilinen bir tıp terimidir. Öğretici, sınıf içindeki kısıtlı zamanda dil ihtiyaçlarını belirlemek zorundadır. O nedenle öğreticinin amaca uygun bir materyal seçmesi gerekmektedir (Nation, 2008 akt. Coxhead, 2013, s. 118)

Basturkmen (2006 Coxhead, 2013, s.114) de özel amaçlı yabancı dilde sözcük öğretiminde iki perspektife dikkat çeker. Ona göre bu iki perspektif; herkesin bilmesi gereken sözcükler ve uzmanlığa yönelik sözcüklerdir. Basturkmen (2006, Coxhead 2013, s. 114) bu amaçla özel amaçlı yabancı dil sınıflarında aynı alandan olan öğrencilerle bir sınıf oluşturulmasına dikkat çeker.

Basturkmen'in (2006) dikkat çektiği konu önemli bir konudur. Aynı amaçlara ulaşmak için aynı alandan olan öğrencilerin birlikte olduğu bir sınıf ortamı hem öğrenciler hem de öğretmenler için hem sınıf ortamında hem de materyal seçiminde kolaylık sağlayacaktır. Ancak aynı alandan olan kişilerin de hemen hemen aynı pozisyonda görev alması gerekebilir. Çünkü işveren ile işçi aynı alanda olmasına rağmen pozisyon farkları ihtiyaçlarını etkileyecektir.

Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminde sözcük öğretiminin önemli olduğu ve sözcüklerin öğrencilerce öğrenilmesi gerektiği konusunda bir ortaklık olduğu söylenmelidir. Bu noktada özel amaçlı yabancı dil öğrencilerinin bilmesi gereken söz varlığının tespiti konusu gündeme gelmektedir. Nation'a (2008 akt. Coxhead, 2013) göre teknik söz varlığının tespitinde uzmanlara ve teknik sözlüklere başvurmak gerekmektedir.

Schmitt (2010 akt. Coxhead, 2013, s. 117) de aynı şekilde uzman görüşünden faydalanılması gerektiğini belirtir. Ancak Schmitt (2010 akt. Coxhead, 2013, s. 117) burada sorun olabilecek bir durumdan bahseder. Schmitt'e (2010 akt. Coxhead, 2013) göre aynı alandaki uzmanların farklı sözcük listeleri yapması mümkündür. Dolayısıyla alan uzmanlarının hemfikir olduğu bir söz varlığı oluşturmak güç olacaktır.

Açıkçası Schmitt'e (2010 akt. Coxhead 2013) bu konuda katılmamak mümkün değildir. Örneğin; yabancı dil olarak Türkçe öğretimi düşünüldüğünde aynı kavramı karşılayan birçok farklı terim ile karşılaşılabilir. *Sözcük-kelime, fiil-eylem, sıfat fiil-ortaç, cümle-tümce* gibi terimler Türkçe açısından öğrenciler ve öğretmenlerce fark edilen terimlerdir. Benzer şekilde farklı alanlarda da aynı kavramı karşılayan terimlerin görülebilmesi mümkündür. Örneğin aynı dilbilgisi yapısı için Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe öğretim setinde "ortaçlar", Yedi İklim Türkçe Öğretim Setinde ise "sıfat fiiller" terimi kullanılmaktadır. Bu durumda öğrenciler farklı adlandırmaları farklı dilbilgisi sanabilirler. Bu konuda yapılabilecek en doğru adım alandaki terimler çıkarıldığında alanyazında daha sık kullanılan terimlerin öğrencilere kazandırılmasına çalışmak olabilir.

Özel amaçlı ve iş diline yönelik yabancı dil öğretiminde araştırmacıların hemfikir olduğu konu söz varlığının daha çok akademik ve teknik söz varlığı olmasıdır. Hatta Chung ve Nation'a (2003 akt. Coxhead, 2013, s. 118) göre uygulamalı dilbilimle ilgili

yapılan çalışmalarda her beş sözcükten biri teknik sözcüktür. Bu amaçla alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminde oluşturulacak söz varlığının tespit edilmesindeki aşamalar belirlenmiştir. Buna göre; Chung ve Nation (2003 akt. Coxhead, 2013, s. 118) sözcüklerin tespitinde dört aşama olduğunu belirtir:

1. Alanla ilgili olmayan sözcüklerin tespiti
2. Alanla çok az ilgili olan sözcükler
3. Alana yakın olan sözcükler
4. En teknik sözcükler

Nation (2001); bu sözcüklerin tespitinde *yüksek sıklığı olanlar, akademik olanlar, teknik olanlar ve sıklığı düşük olanlar* şeklinde de bir ayırım yapar.

Terimlerin öğretilmesi gerektiği konusunda hemfikir olan araştırmacılar terimlerin tespiti konusunda iki farklı yaklaşım kullanabilmektedir. Örneğin Crawford Camiciottoli (2007, s. 128 akt. Coxhead, 2013, s. 119) iş diline yönelik çalışmalarda sözcüklerin leksikal fonksiyonlarına odaklanırken Chung ve Nation (2003 akt. Coxhead, 2013, s. 118) sözcüklerin konu ile olan ilişkisine ve sözcüğün diğer alanlarda bulunma olasılığına odaklanmaktadır.

Crawford Camiciottoli ile Chung ve Nation'ın yaklaşımları incelendiğinde özel amaçlı ve iş diline yönelik yabancı dil öğretiminde hem sıklığa hem de anlama bakmanın daha uygun olabileceği değerlendirilebilir. Sadece sıklıklarına göre belirlenmiş bir sözcük listesi sözcüklerin bağlam içerisinde nasıl kullanılacağını göstermiyorsa öğrencilere faydası olmayabilir. Çünkü bu durumda öğrenciler sözcüğü bilir ancak uygun bağlamda sözcüğü kullanamayabilir. Bağlama uygun kullanılmayan sözcükler iletişim aksamasına sebep olur.

İş İngilizcesine yönelik çalışmalarda söz varlığının tespitinde alana odaklanan çalışmalar olduğu görülmektedir. Bu amaçla aşağıda yer alan Crawford Camiciottoli ve Nelson'ın (akt. Coxhead, 2013) sınıflandırması karşılaştırılabilir:

Tablo 26. Camiciottali (2007, s. 128 akt. Coxhead, 2013) ve Nelson'un (2011 akt. Coxhead, 2013) Sınıflandırması

Crawford Camiciottoli (2007, s. 128 akt. Coxhead 2013) beş semantik alan tespit etmiştir:	Nelson (2011 akt. Coxhead 2013) İş İngilizcesi için İş İngilizcesi kitaplarını ve derlemi incelemiştir. Bunları dört alanda kategorize etmiştir:
<ol style="list-style-type: none"> 1. İşle ilgili 2. İşle ilgili kurum ve kişiler 3. İşle ilgili aktiviteler 4. İş aktivitesi ve ekonomik eğilimler 5. İşteki performansı artırma 	<ol style="list-style-type: none"> 1. İş hakkında yazılanlar 2. İş yapmak için yazılanlar 3. İş hakkında konuşma 4. İş yapmak için konuşma

Crawford Camiciottoli ve Nelson'ın (akt. Coxhead 2013) odaklandığı konulara bakıldığında özel amaçlı yabancı dil öğretiminin bir kolu olan iş diline yönelik öğrenci ihtiyaçlarının ön plana çıktığı, iş dilinin iletişim kurmaya odaklandığı, iletişimin eyleme dönüştürülmeye çalışıldığı dolayısıyla iki araştırmacının temelde aynı konulara değindikleri görülmektedir.

Bir alana özgü söz varlığı çıkarmanın öğreticiler ya da materyal hazırlayanlar için bazı zorlukları olacağı da alanyazında düşünülmüştür. Nitekim çalışmada bu konuya değinen Coxhead (2013) özel amaçlı İngilizce söz varlığını hazırlamada karşılaşılan güçlüklerden birinin özel amaçlı öğretimde kullanılan bazı sözcüklerin aslında özel anlamı olan günlük sözcükler olduğuna dikkat çeker. Bu nedenle öğrenciler sözcüğün günlük hayatta anlamını bildiği için sözcüğe dikkat etmeyebilir ancak öğrenciler bu sözcüklerin özel amaçlı kullanımını da öğrenmelidir. Dolayısıyla derlemlerden yararlanmak öğrencilere faydalı olacaktır. Nitekim Frendo'ya (2005, s. 49) göre derlem oluşturmak öğreticiler ve öğrenciler için kolaylık sağlar. Özellikle sözcük öğretiminde işe yönelik sık kullanılan yapıların tespitinde bilgisayar tabanlı ya da hazır derlemlerden yararlanmak gerekir. Frendo'nun (2005) bahsettiği derlem oluşturma konusunda Byrd ve Coxhead (2010, s. 51 akt. Coxhead 2013, s. 128) öğreticinin şu sorulara dikkat etmesini önerir:

1. Yazılı dilde mi, konuşma dilinde de mi ortaya çıktı?
2. Hangi metinlerden çıkarıldı?
3. Lisans ya da lisansüstü mü?
4. Sözcük seçiminde hangi prensiplerden yararlandı?
5. Liste nasıl değerlendirildi?

Aynı şekilde Nation da dengeli bir sözcük listesi hazırlamak için ise dört konuya dikkat edilmesi gerektiğine dikkat çekmektedir (Nation, tb. Coxhead, 2013):

1. Anlama odaklanmış girdi (Okuma ve dinleme ile öğrenme)
2. Anlama odaklanmış çıktı (Yazma ve konuşma ile öğrenme)
3. Dil odaklı öğrenme (Sözcüklerin çalışılması)
4. Akıcılığın geliştirilmesi

Ancak özel bir alana yönelik hazırlanan sözcük listelerinde bazı zorluklarla karşılaşmaktadır. Örneğin Basturkmen ve BocanegraValle (2018), sözcük dağarcığının özgün materyaller ve görevlerde deneyimli özel amaçlı İngilizce öğretmenleri için bile büyük bir zorluk olduğunu bu nedenle öğretmenlerin kendilerini geliştirmeleri gerektiğini belirtirler. Söz konusu zorlukları Coxhead (2013, s. 129) çalışmasında şu şekilde belirtmiştir:

1. Öğreticilerin sözcükleri bilmemesi ya da alana dair yetersizliği,
2. Yazarken sözcük üretimi,
3. Sözcüğün formu ve anlamı,
4. Sözcüğün nasıl yazılıp hecelendiği,
5. Sözcüğün ifade edilirken nasıl yazıldığı,
6. Kavram ve çağrışımlarının tespiti,
7. Sözcüğün kullanıldığı eşdizimleri.

Frendo (2005) da Coxhead (2013, s. 129) ile benzer şekilde iş İngilizcesinde öğretmenlerin dilsel yeterlilik, söylem yeterliliği ve kültürlerarası yeterliğe önem vermeleri gerektiğini ifade eder. Dilsel yeterlilik; bir dili oluşturmak için bir araya gelen sözcük dağarcığı, dilbilgisi, fonoloji gibi unsurlardır. Geçmişte dilbilgisi ve sözcük dağarcığının ayrı ayrı görüldüğünü ancak iki kategori arasındaki ilişkinin bulanık olduğunu belirtir. Frendo (2005, s. 9) çalışmasında söz öbeklerinden bahsederek bunların eşdizimli yapılar olduğunu ve bunların tek bir sözcük gibi görüldüğüne dikkat çeker. Deyimlerin de aynı şekilde tek bir sözcük gibi hareket ettiğini belirtir. Sözcüklerin sadece farklı sözcüklerle de eşdizimli olmayacağını bazen yakın anlamlı ya da birbiriyle ilişkili sözcüklerin de eşdizimli olabileceğini belirterek “*mektup yazmak, mektup postalamak, mektup okumak, mektubu açmak*” örneklerini verir. Frendo'nun

(2005) örnekleri eşdizimli yapılara derlemlerde dikkat edilmesi gerektiğini göstermektedir.

Frendo'nun (2005, s. 9) çalışmasında sözcüğe dair dikkat edilmesi gereken diğer iki unsurun ise vurgu ve tonlama olduğu belirtilir. Gerçekten de özellikle iş dilinde konuşucunun vurgu ve tonlaması isteklerinin, emir ya da rica olduğunu belirlemede önemli bir unsur olarak dikkat çekecektir. Öğrenciler kültürlerarası farklılıklara bu açıdan dikkat etmelidir. Çalışmasında bu konuya da değinen Frendo (2005, s. 11), kültürlerarası iletişimin önemini bir anısını anlatarak dikkat çeker. Bir konferansta yanına gelen delegenin Korece olan ismi So Yung'u, "so young" yani "çok genç" olarak anladığını aktararak yaşadığı iletişim sorununun kültürel farklılıktan kaynaklandığını belirtir. Dolayısıyla Frendo (2005) kültür farklılıklarının iletişimdeki önemine dikkat çeker. Frendo (2005, s. 12) yemek, giyinme gibi kültürel bazı unsurların kolaylıkla görülebileceğini ancak bazı kültürel öğeleri fark etmenin bu kadar kolay olmadığını da ekler. Kültürün meslekten mesleğe de değişebileceğini bir doktorla müzisyenin aynı şekilde davranmayabileceğinin de altını çizer. Çünkü ona göre kültürlerarası farklılık diğer kültürlerin işleri nasıl yaptığına dair farklılıklara duyarlı olmayı içerir.

Frendo'ya (2005, ss. 10-11) göre söylemsel yeterlik ise dilin kullanımı ile ilgilendir. Bir notu, şikâyet mektubundan ayıran şey söylem farkıdır. Sözlü iletişim, yazılı iletişimden daha önemlidir. Çünkü yazarken düşünmek için zaman varken konuşmada bu durum söz konusu değildir. Bu nedenle iş İngilizcesinde sözlü iletişimin ayrı bir önemi vardır. Konuşmada sıra bekleme, üslup seçme, açılış ve kapanış dizileri gibi kurallara uymak gerekir. Örneğin bir telefon görüşmesinde; çağrıyı cevaplama, kendini tanıtmaya, selamlaşma ve ilk sorular şeklinde bir sıra izlenir. Bu görüşme, alıcı-satıcı ya da işveren-çalışan arasında ise ayrı bir üslup ve ses tonu seçilmesi de gerekir.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde sözcüklerin, söylemin ve eşdizimli yapıların önemine değinildiği alanyazındaki bilgilerden hareketle görülmektedir. Bu noktada sözcüklerin nasıl öğretilabileceği ve öğrencilerin bu sözcükleri nasıl akıllarında tutacağı konularını gündeme getirmiştir. Alanyazında sözcük öğretiminde farklı metotlar izlendiği, öğrencilerin sözcükleri nasıl daha kolay öğrenebileceğine dair çalışmaların yapıldığı görülmektedir.

Özel amaçlı ve iş diline yönelik yapılacak sözcük öğretiminde söz konusu yöntemlerin faydalı olabileceği söylenebilir. Örneğin; Göçen (2019, ss. 191-202), sözcük öğretimine yönelik yaptığı kapsamlı çalışmasında sözcük öğretiminde kullanılan yöntemleri aktarmıştır, bu bilgiler Tablo 27 ile gösterilmiştir:

Tablo 27. Dil Öğretiminde Kullanılan Sözcük Öğretimi Yaklaşımları (akt. Göçen, 2019, ss. 191-202)

Yaklaşım	Amaç	Yol
Geleneksel Yaklaşım DilBilgisi Yaklaşımı, Kelime Yaklaşımı, Kültür Yaklaşımı	Geleneksel yaklaşımda amaç, dilbilgisi kuralları yerine sözcük öğretimine öncelik vermektir. Kültürel Yaklaşımda amaç, metni ön plana çıkarmak ve hedef kültürü aktarmaktır.	Somut sözcüklerden somuta sözcüklere gitmektir.
Okuma Yaklaşımı	Okuma becerisini geliştirmektir.	Okuma yaklaşımı basit bir konuşma ile başlar. Önce sesli okuma daha sonra yoğun okuma ve en son yaygın okuma yapılır. Sözcük bilgisi önceliklidir. Sözcükler sıklıklarına ve kullanılma şekillerine göre verilir. Bu yaklaşım dil düzeylerine uygun hikâyelerin hazırlanmasına katkı sağlamıştır.
Sözel Yaklaşım ve Durumsal Dil Öğretimi	Konuşma becerisini geliştirmektir.	Durumlar içerisinde sözcük bilgisi verilir. Sıklık sayımlarına önem verilir. Hedef dilde duruma uygun, günlük dilde sık kullanılan sözcükler tümevarım tekniği ile verilir.
Doğal Yaklaşım	Öğrencilerin ana dilde olduğu gibi hedef dili de doğal bir şekilde öğrenmesidir.	Sık kullanılan sözcükler seçilir. Seçilen sözcükler orta zorlukta olmalıdır. Sözcükler bağlam içinde tekrarlanmalıdır. Cümle içerisindeki sözcükleri çalışmak yerine görsellerle desteklenir.
İletişimsel Yaklaşım	Öğrencilere dilbilgisi yeterliliğiyle birlikte iletişimsel yeterliliği kazandırmaktır.	Öğrenciler sözcüğün birden fazla anlamını biliyor olsalar da hangisini, hangi ortamda kullanacaklarını bilemeyebilir. Sözcük bilgisinin kendiliğinden gelişir. Doğrudan sözcük öğretimine gerek yoktur.
İşlevsel Kavramsal Yaklaşım	Dilin farklı işlevlerine ve kullanımlarına önem vermektir.	Sözcük öğretiminde izlenice konuları ve işlevsel konu başlıkları göz önünde bulundurulmalıdır. Kalıp ifadeler kullanım vasıtasıyla verilmektedir.
Kültürler Arası İletişim/ Bildirişim Odaklı Yaklaşım	Öğrencilerin kültürler arasında bağlantı kurmasıdır.	Sosyokültürel unsurları tanıma ve anlamaya yardımcı sözcüklerin öğretimini içermelidir.
Eylem Odaklı Yaklaşım	Öğrencilerin dil düzeylerine göre etkinlik yapmak ve dilsel, iletişimsel, sosyokültürel ve edimbilimsel yeterlikleri kazanmalarını sağlamaktır.	Görevleri yerine getirme ve iletişimi sağlama amacıyla gerçekleştirilmelidir. İşlevsellik ve dil kullanımı ön plandadır.
Sözcüksel Yaklaşım	Anlamı oluşturmada sözcük önemlidir.	Tek tek sözcük öğretimi yerine

Yaklaşım	Amaç	Yol
	Dilbilgisi anlamı taşımaya yardımcı olan ikincil bir destektir.	sözcük öbekleri öğretilmelidir. Sözcük öğretiminde eşdizimlilik bir düzenleme ilkesidir. Sözcükler eşdizimlilikleriyle daha kolay hatırlanır. Öğreticiler öğrencilere konuşurken ya da okuma parçalarıyla olabildiğince girdi sunmalıdır.

Dolayısıyla iş diline yönelik yapılacak sözcük öğretiminde öğreticinin kullanacağı yöntem ya da yaklaşıma göre bir sözcük öğretme tekniği kullanabileceği görülmektedir. Ayrıca sözcük öğretiminde Nation'ın (2005) belirttiği sözcük öğretim stratejileri de kullanılabilir. Söz konusu stratejiler Tablo 28'de gösterilmiştir (akt. Okur 2019, ss. 227-228):

Tablo 28. Nation'a (2005) göre Sözcük Öğretme Stratejileri

Strateji	Özellikleri
Sunum Stratejileri	Sözcük ilk kez sunulur. Bu stratejilerde ya anlamın ya da biçimin sunumu söz konusudur. Anlam stratejileri resimler, vücut hareketleri, gerçek nesnelere veya videoların kullanımı ile görsel stratejilerdir. Tanım, çeviri veya örneklendirme gibi sözlü sunum stratejileri de vardır. İşitsel stratejiler seslerin taklit edilmesi veya öğrencilere teyp dinletmektir. Biçim Sunumu sözcüğün yazımına ve telaffuzuna odaklanır.
Uygulama Stratejileri	Ödevlerin (sınıf testleri, oyunlar, anlam haritaları, yazılı tekrar) yanı sıra önceden sunulan sözcüklerin sınıfta gözden geçirilmesi gerekir.
Strateji Eğitime Yönelik Strateji	Öğrencilere bağlamdan tahmin etme, sözcük yapımı, sözlük kullanımı ve sözcük notları tutmak gibi bağımsız sözcük öğretimine yönelik stratejileri öğretmektir.

Bu bilgilerden hareketle özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde sözcüklerin öğrencilerce öğrenilmesi gerektiği tespit edilmektedir. Bu durum öğrencilerin sözcükleri nasıl hatırlayacakları konusunu gündeme getirmiştir. Alanyazında sözcüklerin hatırlanmasına yönelik çalışmaların olduğu görülmektedir. Sözcüklerin hatırlanması alanyazında öğretici ve öğrenci boyutu ile ele alınmıştır.

Örneğin; Nation'a (2005, akt. Okur, 2019, s. 229) göre sözcüklerin hatırlanmasına yardımcı olmak için şu adımlar izlenebilir:

1. Bir sözcük üzerinde o sözcüğün yazımı, telaffuzu, parçaları, ilgili türetilmiş biçimleri, anlamı, eşdizimleri, dilbilgisi veya kullanım kısıtlamaları gibi iki veya üç yönüyle ilgilenerken zaman geçirin.

2. Öğrencilere uygun düzeyde kademeli hikâye okuma ve dinleme yaptırın.
3. Öğrencilere sözcükleri içeren yazılı girdiye dayalı konuşma ve yazma etkinlikleri yaptırın.
4. Öğrencilere “Aynı mı, farklı mı? Farkı bulunuz, sözcük ve resim eşleştirme” gibi sözcük testi ve öğretimini içeren hazırlanmış etkinlikler yaptırın.
5. Daha önce görülmüş sözcüklerin teker teker gözden geçirilmesi için her hafta belirli bir süre ayırın. Sözcük listesini tahtaya yazın ve aşağıdaki etkinlikleri yapın:
 - 5.1. Her bir öğrenciye sözcüklerden birini söyleterek sınıfta dolaşın.
 - 5.2. Sözcükleri parçalara ayırın ve parçaların anlamlarını tanımlayın.
 - 5.3. Sözcüğün görüldüğü cümleyi hatırlatın ve başka bir bağlam ortaya koyun.
 - 5.4. Sözcüklerin türetilmiş biçimlerine göz atın.

Nation’ın (2005, akt. Okur, 2019, s. 229) bahsettiği durumlar öğretmenlere yönelikken alanyazında öğrencilerin de sözcükleri daha kolay öğrenmesi ve hatırlamasına yönelik çalışmalar yapılmıştır. Örneğin Karadağ (2013, s. 84), öğrencilerin sözcük öğrenirken kullanabilecekleri stratejileri üçe ayırmıştır. Söz konusu stratejiler şu şekildedir:

Tablo 29. Karadağ’a (2013: 84) göre Sözcük Öğrenme Stratejileri

Bilinmeyen bir sözcük ile karşılaşıldığında sözcük anlamını çözmek için kullanılacak stratejiler	Sözcük anlamını kesinleştirmek ve söz varlığını derinleştirmek için kullanılacak stratejiler	Yeni sözcük ve kavram öğrenmek için kullanılacak stratejiler
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bağlama başvurma 2. Sözcüğü başka ifade, cümle ve metin bağlamında arama 3. Şekil bilgisi farkındalığını kullanma 4. Tahmin etme 5. Sözlük kullanma 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bağlam üretme 2. Metinler arası okuma 3. Sözcük defteri/sözcük oluşturma 4. Kavram haritası oluşturma 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dil farkındalığı kazanma 2. İletişime açık olma 3. Dinleme ve okuma alışkanlığı kazanma

Özel amaçlı yabancı dil öğretimi ve iş diline yönelik yapılacak öğretimde söz varlığının önemli olduğu görülmektedir. Dolayısıyla öğretmenlerin bu söz varlığını daha kolay

öğretebilmek için hazırlık yapması; öğrencilerin de bu yapıları kolay öğrenmek ve hatırlamak için öğrenme stratejileri geliştirmesi gerekir.

Yapılan çalışmalara bakıldığında iş dili özelinde sözcük öğretiminde öğrencilerin ihtiyaçlarına göre sözcük ve terimlerin derlemler üzerinden derste sunulması gerektiği anlaşılmaktadır. Sözcükleri terim anlamları ile bilmek iş dili öğrencileri için iletişim kurmada önemlidir. Bu amaçla öğreticiler görev odaklı bir yaklaşım belirleyecekse sözcükleri görevler üzerinden vermelidir. Ancak sadece sözcükleri bilmenin de öğrencilerin iletişim kurmasında fayda sağlamayacağı görülmektedir. Bu durumun sebebi, çalışmanın konusu olan her dilde farklılık gösterebilen eşdizimli yapılar olup eşdizimli yapıların uygun bağlam ve uygun kişilere hitap etmesi gerektiğidir. Nitekim resmî durumlarda kullanılan sözcükler ve bu sözcüklerin eşdizimlilikleri yazılı ve sözlü ortamlarda değişebilir. Bu anlamda öğrencilerin bu süreçlere uygun sözcük ve eşdizimlilikleri kullanmaları önemli olacaktır.

2.3.2.9. İş Dilinde Eşdizimlilik

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde eşdizimlilik konusuna geçmeden önce eşdizimlilik kavramının açıklanması gerekir. Eşdizimlilik konusu tanımlara bakıldığında oldukça basit görünen ancak eşdizimli yapıların tespiti noktasında araştırmacıların pek çok konuda ayrıldığı bir alandır. Bu amaçla çalışmanın bu bölümünde öncelikle şu sorulara cevap verilecektir:

- a) Eşdizim nedir? Eşdizim kavramı ne zaman ortaya çıkmıştır?
- b) Eşdizimlerin özellikleri nelerdir?
- c) Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde eşdizimli yapılar nasıl tespit edilmelidir?
- d) Eşdizimli yapıların öğretiminde hangi yollar izlenmelidir?

Schmitt (2000 akt. Altuwairesh, 2016) ve Read (2000 akt. Altuwairesh, 2016) gibi araştırmacılar İngilizce üzerine yaptıkları çalışmada; ana dili olarak İngilizce konuşanların İngilizceyi tek tek sözcüklerden ziyade parçalar hâlinde ürettiklerini fark etmiştir. Bu durum yabancı dil öğretimde ana dili konuşurları gibi bir yeterlik kazanmak isteyen öğrencilerin bu dil parçalarını öğrenmeleri gerektiğine işaret etmiştir (akt.

Altuwairesh, 2016). Söz konusu durum “sözcüksel yaklaşım”ı ortaya çıkarmıştır. Sözcüksel yaklaşım; dilbilgisi temelli yaklaşımlara alternatif olarak öğrencilerin sözcük ve sözcük kombinasyonlarını kullanmada yeterliklerini geliştirmeyi amaçlamaktadır (Lewis, 2006).

Sözcüksel yaklaşıma göre sözcükler tek tek değil, öbekleri ile öğretilmelidir (Göçen 2019, ss. 191-202). Sözcük öbekleri, dilin imkânlarına bağlı olarak farklı şekillerde oluşturulabilir. Bu şekillerden biri eşdizimli yapılardır. Eşdizimli yapılar dilin büyük bir bölümünü kapsar. Nitekim Hill’e (2000, s. 53) göre, bireylerin konuştuğu, yazdığı, söylediği ve dinlediği söylemlerin %70’den fazlası eşdizimli sözcüklerden oluşmaktadır.

Ana dili konuşucuları eşdizimli yapıları buldukları ortamdan hazır bir şekilde alır bir başka deyişle edinirler. Dolayısıyla ana dili konuşucuları bu yapıları öğrenmek için özel bir çaba sarfetmezler. Ancak yabancı dil öğrencileri için bu yapıları anlamlandırmak ve doğru kullanmak iletişimin aksamaması için gereklidir. Alanyazında bu konuya değinen; Rudzka ve diğerlerine (1981, s. 5 akt. Bahns ve Eldaw, 1993) göre sözcük öğrenimi sürecinde yabancı dil öğrencilerinin en çok güçlük çektiği konu eşdizimliliktir. Çünkü öğrenciler sözcüklerin eşdizimsel özelliklerinin ne olduğunu bilmemektedir. Eşdizimliliklerin nedensiz olması (Nesselhauf, 2003) yabancı dil öğrencilerinin önündeki engeldir.

Eşdizim, İngilizcede *collocation* olarak adlandırılmaktadır. Bu terim Türkçede Aksan (1999, s. 75) tarafından *birliktelik*, Vardar (2002, s. 94) tarafından ise *eşdizimlilik* şeklinde karşılanmıştır. Bu çalışmada “*eşdizimlilik*” terimi alanyazında daha sık kullanıldığı için tercih edilmiştir.

Alanyazında eşdizimlilikle ilgili çalışmalar yapan araştırmacıların eşdizimliliği farklı şekillerde tanımladıkları görülmektedir. Palmer (1931, s. 4 akt. Eken, 2016) yalın sözcüklerden daha fazlasını ifade eden sözcük birliktelikleri, Benson (1986 akt. Ayabakan, 2015) zihinde depolanan sabit öbekler; Halliday (1966, s. 156 akt. Eken, 2016) sözcüklerin birlikte bulunma durumları; Hoey (1991, ss. 6-8 akt. Eken 2016) bir birimin kendi metin bağlamı içerisinde olası sıklığından çok daha fazla görüldüğü birimlerle olan ilişkisi, Nesselhauf (2005, ss. 11-12 akt. Eken, 2016) dilde belirli bir kullanım sıklığına sahip olmak şartıyla sözcüklerin belirli bir aralık içerisindeki

birliktelikleri; Sinclair (1991 akt. Eken, 2016), bir metin içinde iki ya da daha çok sözcüğün kısa bir aralıkta yan yana bulunması, Fernandez (2009 akt. Hirik, 2017b) bir dilde sıklıkla veya rastlantısal olarak daha sık bir araya gelen sözcük birleşmeleri; McKeown ve Radev (2000 akt. Ayabakan, 2015) dilde sıklıkla bir araya gelen sözcükler; Nattinger ve DeCarrico (1992, s. 36 akt. Ayabakan, 2015) yüksek sıklıktaki sözcük birleşimleri; Türkçe alanyazında ise İmer vd. (2011) iki ya da daha fazla dil biriminin belirli sınırlılık ve düzen içerisinde genellikle aynı dizimde birlikte kullanılmaları; Aksan (2011) belli bağlamlarda, bir sözcüğün belirli bir aralık içinde en sık birlikte kullanıldığı sözcük ifadesi olarak tanımlamıştır.

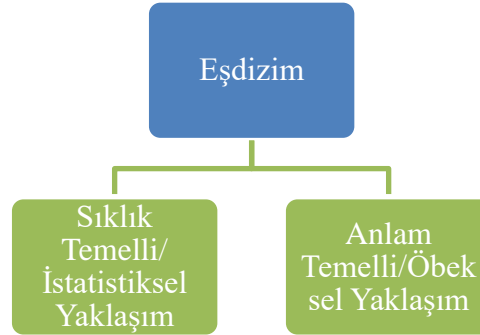
Farklı araştırmacılar tarafından farklı şekillerde tanımlansa da “*aynı dizimde tasadüfi olmayacak şekilde sıklıkla yan yana gelen sözcükler*” olarak nitelendirilebilecek eşdizimlilik kavramını alanyazında ilk defa kimin tarafından kullanıldığına dair iki farklı bilgi bulunmaktadır. Bu bilgilerden ilkinde göre eşdizim 1750 yılında Harris tarafından kullanılmıştır (Eken, 2016), ikinci bilgiye göre ise eşdizim Palmer tarafından 1933 yılında kullanılmıştır (Ayabakan, 2015). Ancak araştırmacıların hemfikir olduğu nokta eşdizimin dilbilimsel bir terim olarak Firth (1951) tarafından kullanılmasıdır (Ayabakan, 2015 ve Eken, 2016).

Firth (1951) çalışmasında bir sözcüğün eşdizimliliklerinin geleneksel ve alışlagelmiş olduğunu belirtmiştir (akt. Metin ve Karaoğlan, 2016). Firth’e göre eşdizimlilik, sözcüğün birlikte görüldüğü cümleden soyutlanan ve sözcüğün anlamsal tanımından ayrılan bir anlamlandırma işidir. Firth, eşdizimliliğe *gece* (night) ve *karanlık* (dark) örneğini vererek eşdizimliliğin kelimenin birlikte kullanıldığı diğer sözcüklerle ilişkili olduğunu belirtir (Firth, 1957, s. 123 akt. Hirik, 2017 a ve b). Firth *erkek* (man) sözcüğünün eşdizimlisinin *yaşlı* (old) olduğunu ancak *genç* (young) sözcüğü olmadığını *insan* (person) sözcüğünün eşdizimlisinin ise *yaşlı* hem de *genç* olabileceğini belirtir (Firth, 1957, s. 195 akt. Hirik, 2017a ve b).

Nesselhauf’a (2005 akt. Altıkulaçoğlu, 2010, ss. 41-42) göre hangi yapıların eşdizimli olduğunu belirlemede iki görüş vardır. Bu görüşlerin birincisi, belirli bir sözcüğün hemen sağında ve solunda yer alan 4 sözcüktür. İkinci görüşte ise eşdizimli sözcükler, sözcük birleşimleri olarak görülmektedir. Dolayısıyla alanyazında eşdizimlerin tespitinde temelde iki farklı bakış açısının kullanıldığı görülmektedir. Birincisi, *istatistik*

temelli yaklaşım (statistically oriented approach) (Herbst, 1996) ya da *sıklık temelli yaklaşım (frequency-based approach)* (Nesselhauf, 2004); ikincisi ise *anlam temelli yaklaşım (significance oriented approach)* (Herbst, 1996) ya da *öbekselle yaklaşım (phraseological approach)* (Nesselhauf, 2004)'dır (akt. Eken, 2016, s. 31). Söz konusu durum Şekil 7'de gösterilmiştir:

Şekil 7. Eşdizim Çalışmalarının Dayanakları



Sıklık temelli yaklaşımda; belli bir dizim ve aralıkta birlikte kullanımlar arasındaki sıklıklar tespit edilir (Özkan, 2007). Yaklaşımı Firth (1957), Halliday (1966), Sinclair (1966) gibi araştırmacılar benimsemiştir. Anlambilimsel yaklaşımda; eşdizimsel görünüm sergileyen sözcüklerin neden belirli sözcüklerle bir araya geldiği üzerinde durulmaktadır. Cowie (1994, 1998), Mel'çuk (1998) ve Benson vd. (1997) gibi araştırmacılar bu yaklaşımı benimsemiştir. Ayrıca alanyazında Mitchell (1971), Kjellmer (1994), Nesselhauf (2005) gibi araştırmacıların sıklık ve anlam bilimsel yaklaşımı benimsediği karma yaklaşımlar da bulunmaktadır (akt. Eken, 2016).

Eşdizimlilik üzerine çalışan araştırmacıların yaklaşım benimsedikten sonra eşdizimli yapıları kategorize ettikleri görülmektedir. Buna göre; eşdizimli yapılar *sözlükselle eşdizimliler* (lexical collocations) ve *dilbilgiselle eşdizimliler* (grammatical collocations) olarak iki şekilde görülebilir (Benson, 1986 akt. Ayabakan, 2015). Dilbilgiselle eşdizimler *account for* (hesap vermek), *advantage over* (avantajı olmak), *adjacent to* (birleşik), *by accident* (tesadüfle), *to be afraid that* (bir şeyden korkmak) edatlarla kurulan yapılarıdır.

Sözcükselle eşdizimler ise edatlar, mastarlar veya cümleler içermez ancak çeşitli ad, ön ad, eylem ve ulaç birleşmelerinden oluşur (akt. Bahns ve Eldaw, 1993). Ancak söz konusu durum dillerin yapısına göre değişebilir. Nitekim Doğan (2018), Türkçede

adların eylemlere durum eki almadan bağlanamayacağından yola çıkarak dilbilgisel eşdizimler ile sözlüksel eşdizimler arasında Türkçe açısından kesin bir ayırım yapılamayacağını aktarmaktadır.

Basit bir şekilde tanımlanıp sınıflandırılrsa da eşdizimli yapıların tespitinin çok kolay olmadığı görülmektedir. Çünkü her dilin imkânları dâhilinde sıklıkla bir araya gelen çeşitli sözcük grupları vardır. Örneğin “*Emre Okulda*” “*Emre Alışverişte*” “*Emre Doktorda*” gibi başlıklardan oluşan bir hikâyeye setindeki eşdizimli yapıları incelediğimizi varsayalım. “*Emre*” adı bu durumda hikâyelerde geçen sözcüklerin sağındaki ve solundaki sözcüklerle sıklıkla bir araya gelecek ve hikâyeye bağlamında bir ilişki kuracaktır. Örneğin; “*Emre gitti.*” “*Emre yedi.*” “*Emre konuştu.*” gibi pek çok yapı hikâyelerde sıklıkla yer alacak ve araştırmacılar tarafından sıklıkla tespit edilecektir. Bu durumda tespit edilen “*Emre git-, Emre ye-, Emre konuş-*” yapıları için eşdizimli denemeyecektir.

Alanyazında örneklendirilen bu duruma dikkat çeken araştırmacılar sözcükler arasında “birliktelik, birlikte kullanılma” kavramını açıklamıştır. Buna göre *birlikte kullanım (co-occurrence)* üst kavram; *birleştirim (colligation)* ve *eşdizim (collocation)* ise birer alt kavram olarak nitelendirilebilir. Birleştirim daha çok dilbilgisel bir ilişkiyi, eşdizim ise dizisel ve anlamsal ilişkiyi gösterir (Eken, 2015, s. 35). Bu durum alanyazında hangi yapılara eşdizimli denileceği sorusunun araştırılmasına sebep olmuştur. Bu amaçla eşdizimleri, serbet birleşimleri ve deyimleri ayırmak için çeşitli sınıflandırmalar yapılmış ve bazı ölçütler belirlenmiştir. Bu sınıflandırmalar Tablo 30 ile özetlenerek gösterilmiştir:

Tablo 30. Alanyazında Tespit Edilen Sözcük Birleştirme Türleri

Howarth (1993 akt. Ayabakan, 2015, s. 27)	Benson vd. (1986 akt. Ayabakan, 2015, s. 28)	Van Der Meer (1998 akt. Ayabakan, 2015, s. 30)	Cowie (2012 akt. Doğan, 2015, s. 73)
Serbest Eşdizim: Anlam birleşenlerin gerçek anlamından çıkarılabilir.	Birleştirim: En sabit olandır. Değişke yoktur.	Serbest Birleşim: Ön üretimli olmayan ama anlam bağımlı.	Açık birleşim (eşdizim)

Howarth (1993 akt. Ayabakan, 2015, s. 27)	Benson vd. (1986 akt. Ayabakan, 2015, s. 28)	Van Der Meer (1998 akt. Ayabakan, 2015, s. 30)	Cowie (2012 akt. Doğan, 2015, s. 73)
Sınırlı Eşdizim: Birleşenlerin seçimi sınırlı, tek bir birleşen ise özel bir bağlamda kullanılır.	Deyim: Donmuş bir ifadedir. Anlam bileşenlerin anlamını yansıtmaz.	Eşdizim: Ön üretimli ve anlam bağımlı.	Sınırlı eşdizim
Sembolik Deyim: Bütünün her parçayı yansıtabildiği metaforik anlamı bulunur.	Değişimli Birleşim: Eş dizimden daha az çeşitlenen, daha çok donmuş, anlamı birleşenlerin anlamından çıkarılabilen birleşenler.	Deyim: Ön üretimli ancak anlam bağımsız.	Değişmeceli deyim
Saf Deyim: Anlamı tamamıyla birleşenden tahmin edilemeyen tek bir birimdir.	Eşdizimler: Sabit, rastgele, keyfi olarak yinelenen, tamamının anlamı parçaların anlamından çıkarılan birleşimler.		Yalın Deyim
	Serbest Birleşim: En az bağlı olan sözlüksel birleşenleri nedeniyle en serbest olan birleşimler.		

Tablo 30'dan da görülebileceği gibi kimi araştırmacılar eşdizimlilik ve serbest sözcük birleştirmelerini kesin çizgilerle ayırırken Cowie'nin (2012 akt. Doğan, 2015) serbest sözcük birleşimlerini açık eşdizimlilik olarak nitelendirdiği görülmektedir. Eşdizimliliğin tanımındaki ortaklıktan yola çıkılarak *“tesadüfi olmayacak şekilde bir dizimde sıklıkla yan yana gelen söz öbekleri”* ifadesinden Cowie'nin (2012 akt. Doğan, 2015) serbest sözcük birleşimlerini açık eşdizimlilik olarak görmesi eşdizimliliğin tanımına aykırı gelmemektedir. Bu anlamda eşdizimli yapıların açık eşdizimlilik ve sınırlı (kısıtlı) eşdizimlilik olmak üzere iki türü olduğundan bahsedilebilir.

Alanyazında eşdizimliliklerin özellikleri açısından araştırmacıların farklı ölçütlerden bahsettikleri de görülmektedir. Örneğin Altıkulaçoğlu (2010, ss. 41-42) çalışmasında eşdizimliliklerin *“yer değiştirilebilirlik”* ve *“saydamlık”* özelliklerini açıklar. Ona göre; *saydamlılık*, eşdizimliliği oluşturan unsurların ya da eşdizimliliğin kendisinin gerçek ya da mecaz anlam taşıyıp taşımadığıdır. *Yer değiştirilebilirlik*, bileşimde yer alan unsurların, başka unsurlarla yer değiştirebilmesidir. Deyimler, unsurların başka unsurlarla yer değiştirmesine en az izin veren ve anlamsal açıdan da en zor anlaşılın

grubunu oluştururken serbest bileşimlerde birimler kolaylıkla yer değiştirebilir bu nedenle anlamsal olarak en saydam gruptur.

Eken'in (2015) çalışmasında ise eşdizimliliğin dilde en az çaba yasası ile ilişkili olduğunu belirttiği görülmektedir. *En az çaba yasası, dil ekonomisi, dilde tutumluluk, dilde ekonomiklik* gibi çeşitli isimlerle bilinen yasaya göre söylenmek istenenin en kısa yoldan verilmesi amaçlanmaktadır. En az çaba yasası; gereksiz tekrarlardan kaçınma, sözcük yerine ek kullanımı ek düşmesi, tanımlı birimler kullanma, dil dışı göndermeler, deyimler ve atasözleri, ses olayları (Aydın, 2011) yoluyla gerçekleşebilir. Söz konusu yollara bakıldığında eşdizimliliğin *en az çaba yasasını* uygulayabilmesi için deyimleri içermesi gerektiği anlaşılabilir. Ancak alanyazında bazı araştırmacıların deyimleri tamamen eşdizimlilikten ayırdığı (Howarth, 1993; Benson vd., 1986 gibi) bazılarının ise (Cowie, 1994; Kjellmer, 1994 gibi) deyim ve atasözlerini eşdizimliliğin altında incelediği görülmektedir. Bu anlamda eşdizimliliğin mecaz anlam barındırdığında en az çaba yasası ile ilişkilendirilebileceği söylenebilir.

Eken'de (2015, s. 31) dikkat çeken diğer bir unsur ise eşdizimlerin çağrışım ilişkisiyle birbirine bağlandığının belirtilmesidir. Eken'e (2015, s. 31) göre eşdizimli sözcüklerden biri, diğerinin tahmin edilmesini ya da çağrışımını olanaklı kılar. Eken'in (2015, s. 31) bahsettiği durum eşdizimli yapıların yapıların sıklıkla bir araya gelmesinin bir nedeni olarak düşünülebilir. Yine eşdizimliliğin tanımından yola çıkılarak bir dizide sıklıkla bir araya gelen sözcük birleşimlerinin açık ya da sınırlı (kısıtlı) olarak görülebileceği bilgisi deyimlerin ve serbest birleşimlerin de eşdizimlilik içerisinde değerlendirilebileceğini düşündürür.

Özkan'ın (2019b, s. 9) sıklık temelli hazırladığı eşdizim sözlüğüne bakıldığında “ağaç” sözcüğünün eşdizimlileri “*dallı budaklı*” “*eğri büğrü*” gibi Türkçede ikileme olarak adlandırılan yapılarla kurulduğu görülmektedir. Bu anlamda eşdizimliliklerin ikileme tarzında da kurulabileceği anlaşılmaktadır. Dolayısıyla dizimsel olarak sıklıkla yan yana gelen sözcükler araştırmacıların bakış açılarına göre farklı eşdizimsel özellikler gösterebilmektedir.

Alanyazın incelemesi sonucunda eşdizimli yapıların özelliklerinin şu şekilde özetlendiği tespit edilmiştir:

1. Eşdizimli yapılar, en az iki sözcüğün birleşmesiyle oluşurlar.

2. Eşdizimli yapıları oluşturan sözcüklerin tümü sözlüksel olabilir ya da sözcüklerden biri sözlüksel diğeri dilbilgisel olabilir.
3. Eşdizimli yapıları oluşturan sözcükler arasında sözcüklerin birbirine bağıllığını gösteren bir ilişki vardır.
4. Eşdizimli yapılarda en az bir sözcüğün kullanımı sınırlıdır.
5. Eşdizimliliği oluşturan sözcükler arasındaki ilişki ve en az bir birimin seçimindeki sınırlılık, nedensizlik ilkesiyle ilişkilidir.
6. Eşdizimlilikleri oluşturan sözcükler arasındaki ilişki esnek olup anlamsal açıdan da saydamdır.
7. Eşdizimliliklere bağımsız bileşimler de dâhil olabilir ancak bağımsız bileşimleri oluşturan sözcükler arasındaki ilişki çok esnektir ve anlamsal açıdan en saydam sözcük grubu, bağımsız bileşimlerdir. (Altıkulaçoğlu, 2010, ss. 42-43).

Eşdizimlilikle ilgili incelenen diğeri bir konu ise eşdizimliliklerin nasıl oluştuğuyla ilgilidir. Araştırmacıların bu konuda farklı sınıflandırmalar yaptıkları görülmektedir. Örneğin Mel'çuk (1998, ss. 30-31 akt. Çetinkaya, 2009, s. 199) eşdizimleri dört gruba ayırır:

1. Eylem (örn. yardımcı eylem) ile kurulan eşdizimler: adım atmak (İng. take a step), teşekkür etmek
2. Sadece belirli birkaç sözcükle kullanıldıklarında anlamı ortaya çıkan bağımlı bir sözcüğü barındıran eşdizimler: kesme şeker.
3. Birlikte kullanıldığı sözcükten dolayı eş anlamlısını yerine geçiremeyecek bir sözcüğün yer aldığı eşdizimler: hafif bir uyku (yeğni bir uyku değil).
4. Karşılanan kavramla ilgili önemli bir ögeyi ifade eden bir sözcüğü barındıran eşdizimler: Örn. artezyen kuyusu (İng. artesian well), at kişnemeleri (İng. the horse neighs) (Mel'çuk 1998, ss. 30-31 akt. Çetinkaya, 2009, s. 199).

Benson (1986 akt. Ayabakan, 2015), sözlüksel eşdizimlilikleri yedi alt kategoriye ayırmıştır:

1. Eylem+Ad/Adıl/İlgeç öbeği: compose music

2. Eylem+Ad: break a code
3. Sıfat+Ad: rough estimate
4. Ad+eylem: alarms go off
5. Ad+(of)+ad: company manager
6. Belirteç+sıfat: sound asleep
7. Eylem+belirteç: Affect deeply (Benson 1986 akt. Ayabakan, 2015)

Lewis'in (2000, ss. 133-134 akt. Ayabakan, 2015) sınıflandırmasında ise 20 tür eşdizimli yapı bulunmaktadır:

Tablo 31. Lewis'in (2000, ss. 133-134 akt. Ayabakan, 2015) Sınıflandırması

1. <i>ön ad + ad</i>	7. <i>ad + eylem</i>	13. <i>iki terimliler</i>
2. <i>eylem + ad</i>	8. <i>söylem belirleyicisi</i>	14. <i>üç terimliler</i>
3. <i>ad + ad</i>	9. <i>çok sözcüklü ilgeç öbeği</i>	15. <i>kalıplaşmış söz öbekleri</i>
4. <i>eylem + belirteç</i>	10. <i>öbeksi eylem</i>	16. <i>kalıplaşmış eksilteli söz öbekleri</i>
5. <i>belirteç + ön ad</i>	11. <i>ön ad + ilgeç</i>	17. <i>kalıplaşmış ifadeler</i>
6. <i>eylem + belirteç + ad</i>	12. <i>birleşik ad</i>	18. <i>yarı kalıplaşmış ifadeler</i>
		19. <i>atasözleri</i>
		20. <i>alıntılar</i>

Alanyazındaki sınıflandırmalara bakıldığında araştırmacıların İngilizce örnekler üzerinden çalıştıkları görülmektedir. Bu nedenle söz konusu sınıflandırmanın Türkçe açısından kimi zaman uyumsuz olabileceği örnekler görülebilir.

Türkçenin sondan eklemeli bir dil olması nedeniyle Doğan'ın (2018) da dikkat çektiği gibi sözlüksel ve dilbilgisel eşdizimlilikler İngilizcedeki gibi belirlenemeyebilir. Bu anlamda Türkçe üzerine yapılacak eşdizimlilik çalışmalarında Türkçenin kurallarına uygun bir bakış açısı benimsenmelidir. Nitekim bu durum eşdizimliliğin tanımı ve özellikleri hatırlandığında dile özgü olma ilkesini kanıtlar niteliktedir.

Eşdizimliliğin tanımı, özellikleri ve sınıflandırılma şekillerden sonra bu çalışmanın konusu olan özel amaçlı yabancı dil öğretiminin bir kolu olan iş dilinde eşdizimlilikten bahsedilebilir. Alanyazında araştırmacıların hemfikir olduğu konu yabancı dil öğrencilerinin dile özgü olan eşdizimli yapıları öğrenmeleri gerektiğidir. Örneğin Nesselhauf'a (2003) göre yabancı dil öğrencilerinin hedef dilde öğrendikleri, ders kitabında işlenen konularla, sınıf içi etkinliklerle ve öğrenci-öğrenci, öğrenci-öğretmen-öğrenci etkileşimiyle sınırlı kaldığında hedef dili kullanamayan öğrenciler, o

dile ait sezgisel bilgiyi edinememekte ve anlamlarını ayrı ayrı bildiği sözcüklerden anlamlı bütünler oluşturamamaktadır. Dolayısıyla öğrencilerin bu bütünleri oluşturması için eşdizimli yapıları derste görmeleri, fark etmeleri ve öğrenmeleri gerekmektedir. Eğer sınıf içinde eşdizimli sözcük öğretimine yer verilmiyorsa öğrenciler için durum zorlaşır.

Eşdizimli sözcükleri bilmeyen yabancı dil öğrencileri, konuşurken ya da yazarken, bilgi eksikliğini kapatmak amacıyla ana dilinden aktarım yapmakta ya da kaçınım stratejisini uygulamaktadır. Bu durum dili doğallıktan uzaklaştırmaktadır. Böylece ortaya hedef dilin kurallarına aykırı, öğrencinin kendisinin oluşturduğu, ana dili ile hedef dilin arasında yer alan bir ara dil çıkmaktadır (Nesselhauf, 2003, s. 40).

Eşdizimli yapıların bilinmemesi bazı sorunlara yola açmaktadır. Örneğin; Thornbury (2002), Schmitt (2000, s. 42), Nattinger (1988: 77), Nattinger ve DeCarrico (1992, s. 32), Pawley ve Syder (1983, s. 208), Nesselhauf'a (2005, s. 2) göre eşdizimli sözcüklerin bilinmemesi ya da yanlış kullanılması akıcılığı etkilemektedir (akt. Altuwairesh, 2016). Lewis'e (2002, s. 121) göre, öğrencinin eşdizimli yapıları bilmemesi öğrencinin dili kullanırken yaşadığı stresi ve dili üretme süresini etkiler. Korosadowicz-Struzyriska ise (1980, s. 115 akt. Bahns ve Eldaw, 1993) öğrencilerin eşdizimli yapılarda yaptıkları hataların öğrencinin konuşma ve yazmasındaki yabancı tada katkıda bulunduğunu ve hatalı telaffuzuyla birlikte bunların aksanda dikkat çektiğini aktarır.

Görüldüğü gibi alanyazında öğrencilerin eşdizimli sözcükleri öğrenmesi gerektiği konusunda araştırmacıların hemfikir olduğu anlaşılmaktadır. Bu noktada hangi eşdizimli yapıların ne kadarının derste verilmesi sorusu akla gelmiştir. Bu konuya çalışmasında değinen Bahns ve Eldaw (1993) eşdizimli yapıların öğretimine yönelik olarak sorulması gereken üç soruya dikkat çeker:

1. Eşdizimler yabancı dil sınıflarında öğretilmek zorunda mı yoksa bu yapılar tek bir sözcük ögesi ile birlikte aşağı yukarı otomatik olarak söylem içinde geçerken mi öğreniliyor?
2. Sınıfta hangi eşdizimlerin öğretimi gerçekleştirilmeli? Nasıl bir seçim olmalı? Bu seçimi yaparken nasıl bir kriter olmalı?

3. Seçim sorunu halledilirse bu eşdizimli yapılar nasıl öğretilmeli? Hangi metodoloji seçilmeli? Sınıfta eşdizimleri nasıl ele almalıyız? Hangi alıştırmalar öğretimde etkilidir?

Bahns ve Eldaw (1993) çalışmasında eşdizimli yapıların sayısının çok fazla olduğunu belirterek soruna kendisi bir çözüm getirir. Bahns ve Eldaw (1993), İngilizce ve Almancayı karşılaştırmalı bir şekilde inceler; ad+eylem ve eylem+ad eşdizimli yapılarının birebir çeviri olduğunu tespit eder ve zaman kaybetmemek için doğrudan karşılığı olmayan yapılara zaman ayrılması gerektiğini önerir. Yani Bahns ve Eldaw'ın (1993) önerisinin sınırlı (kısıtlı) eşdizimliklerin öncelikle öğretilmesi olarak kısaca belirtilebilir.

Benzer şekilde Wei (1999) de bütün eşdizimliklerin sınıf ortamında öğretilmesinin mümkün olmadığını bu sebeple öğrencilere özel amaçlı İngilizce kursundan ayrıldıktan sonra eşdizim öğrenebilmeleri ve eşdizimlikleri kullanabilmeleri için bilinç oluşturulması gerektiğine dikkat çeker. Dolayısıyla Wei'nin (1999) öğretimde öğrencilerin öğrenme sorumluluğunu almasına vurgu yaptığı görülmektedir. Söz konusu durum özel amaçlı yabancı dil öğretiminin amacına uygundur.

Görüldüğü gibi eşdizimliliklerin öğretilmesi ve hangi eşdizimli yapıların derste verilmesi gerektiği araştırmacılar tarafından araştırılmıştır. Bu noktada eşdizimliliklerin öğretilmesinde nelere dikkat edilmeli, nasıl bir yöntem uygulanmalı sorusuna cevap arandığı görülmektedir. Araştırmacılar bu konu üzerine de çalışmıştır. Örneğin; Thornbury (2002 akt. Rahimi ve Momeni, 2012), eşdizimli sözcükleri sunmaya yönelik bir teknik olarak çevirinin sınırlandırılması üzerinde durmuştur. Varley (2009), öğrencilerin sözcük bilgisi edinme ve sözdizimsel kalıplara ilişkin farkındalığın artırılmasını tavsiye eder.

Öğrencileri eşdizimli yapılarla sık sık maruz bırakmayı ve öğrencilerin farkındalıklarını artırmayı Lewis (2002, s. 121), Thornbury (2002, s. 116), Wray (2005, s. 57 akt. Altuwairesh, 2016) da tavsiye eder. Faghih ve Sharafi (2006 akt. Rahimi ve Momeni, 2012) ise konuya farklı bir bakış açısı getirerek öğreticilerin öğrencilerin hazır bulunuşluğuna dikkat etmesini, öğrencilerin ise eşdizim sözlüklerine başvurmaları gerektiğini aktarır. Dolayısıyla özel amaçlı yabancı dil öğretiminde eşdizim sözlüklerinin gerekliliğine vurgu yapıldığı görülmektedir.

Bahns ve Eldaw (1993) konuya ders malzemesi açısından yaklaşarak eşdizimliliklerin öğretiminde çalışma ve alıştırma kitaplarının faydalı olacağını belirtir. Ona göre hazırlanan kitaplarda kullanım sıklığı yüksek olan ve öğretim amacıyla ilişkili olan, doğrudan çevirisi olan ve olmayan eşdizimli yapıların öğrenilmesi öğrenciler için faydalı olacaksa verilmelidir.

Harrison (2009) WORDLESS gibi kelime bulutu kullanılarak eşdizimliliklerin öğretilbileceğini belirtir. Nation'a (2001) göre eşdizimliliklerin ezberlenmesi ve eşleştirme alıştırmalarının yapılması gerekir. Lewis (2002, s. 49) sözcük ve eşdizim defteri tutulmasını tavsiye eder. Kennedy (2003, s. 484) okuma becerisinde eşdizimli yapıların verilmesini; Hill, Lewis ve Lewis (2000, ss. 88-117) ise eşdizimliliklerin öğretiminde kompozisyon yazma, sınıf içinde 1-3 dakika arası değişen bireysel konuşma etkinlikleri, boşluk doldurma alıştırmalarında zıt, yakın, eş anlamlıları yazma gibi alıştırmaları önerir. Rahimi ve Momeni (2012) konuya farklı bir bakış açısı getirerek eşdizimliliklerin öğretiminde becerilere vurgu yapar.

Wei'ye (1999) göre eşdizimliliklerin gruplandığı dikkat çekici etkinlikler hazırlanmalı, bu etkinlikler öğrenci merkezli ve etkileşimli olmalıdır. Akran düzeltme, cümle kurma gibi etkinlikler grup çalışması ya da bireysel olarak yapılabilir. Eşdizimli sözcükleri öğretiminde açık öğretimin yapılması gerekmektedir. Öğrencilerde farkındalık yaratılmalı, sözcük öbeklerinde mümkün olan ve olmayan yapılar karşılaştırılmalıdır. Ayrıca öğrencilere yapıları tekrar edebilmeleri için zaman verilmelidir.

Alanyazındaki bilgilerden hareketle özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde öğrencilerin eşdizimli sözcükleri öğrenmede ve bu yapıları kullanmada zorluk yaşadığı konusunda araştırmacıların hemfikir olduğu tespit edilmektedir. Bu nedenle özel bir alana özgü olan eşdizimli yapıların öğrencilere öğretilmesi gerekmektedir. Eşdizimli sözcükler belirlenirken öğrencilerin gerçek yaşamlarında sıklıkla karşılaşacakları, kolay iletişim kurmalarını sağlayacak öbeklere dikkat edilmelidir. Bu yapıların öğretiminde öğrencilerin hazırbulunuşluğuna dikkat edilerek uygun bir yaklaşım ve teknik belirlenmelidir. Öğretilmesi hedeflenen eşdizimli yapıların bir bağlam içerisinde verilmesi, öğrencilerin bu yapıları kolay hatırlamasını sağlayacağı için seçilecek ders materyali ya da hazırlanacak etkinliklerde bu hususa dikkat edilmesi gerekmektedir. Eşdizimli sözcüklerin derste ne kadarının öğretilileceğinin de belirlenmesi gerekir.

Demirel ve Epçaçan'a (2012, s. 115) göre kırk-elli dakika olan bir ders saatinde "beş" ile "on" sözcük öğretilir ancak hedef kitlenin niteliğine göre bu sayı artabilir. Demirel, her öğrencinin öğrendiği sözcükleri aynı şekilde öğrenmediğini de belirtir. Duru (2013, s. 400) ise eğitimin yoğun olarak yapıldığı sınıflarda günlük dört ders işleniyorsa bir derste "on" yeni sözcüğün öğretilebileceğini belirtir.

Eşdizimlilik öğretimine dair bilgilerden yola çıkılarak bir derste öğrencilere en çok "on" eşdizimli yapı öğretilebileceği öngörülebilir. Öğrencilere bu eşdizimli yapılar okuma ve dinleme becerilerine yönelik etkinliklerde sezdirme yöntemiyle verildikten sonra eşdizimli sözcüklerin tutulduğu defterlere yazmaları istenebilir.

Eşdizimli sözcüklerin bir kavram alanı etrafında verilmesi öğrencilerin sözcükleri uygun ortamlarda kullanabilmelerine kolaylık sağlayabilir. Öğretilen eşdizimli yapıların sık sık tekrar edilmesi, sarmal bir program izlenerek öğrencilere öğrendiklerinin hatırlatılması öğretimde kolaylık sağlayacaktır. Özellikle sınırlı (kısıtlı) eşdizimliliklerin öğretimine derslerde ağırlık verilmesi öğrencilerin özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ve iş dilinde kolaylıkla iletişim kurmalarına katkı sağlayacaktır. Söz konusu eşdizimli yapıların öğretiminde iletişim temelli ya da görev temelli bir yaklaşımın benimsenmesi öğrencilerin yaparak yaşayarak öğrenmelerine katkı sağlayacak, gerçek durumlara yönelik hazırlanacak etkinliklerde öğrencilerin uygun eşdizimli sözcükleri kullanmaları için şans verilecektir. Eğer mevcut bir eşdizimlilik sözlüğü varsa öğrencilerin öğrenmeden sorumlu olmalarının bir gereği olarak öğrenciler bireysel çalışma imkânı bulacaktır. Bu anlamda eşdizimli sözlüklerin hazırlanması öğrencilerin ders sonrasında tekrar yapmalarına ve yeni eşdizimli yapıları öğrenmelerine katkıda bulunacaktır. Ancak söz konusu eşdizimliliklerin bağlam içerisinde görülmesi ve hitap edilen kişilere göre değişebilmesine de dikkat edilmesi gerekecektir.

3. BÖLÜM: İŞ TÜRKÇESİ VE AŞÇILIK HİZMETLERİNDE EŞDİZİMLİLİK

Çalışmanın bu bölümünde iş Türkçesinden ve iş Türkçesine yönelik dallardan bahsedilerek çalışmanın asıl konusu olan aşçılık hizmetlerinde eşdizimliliklerin öğretimi ele alınacaktır.

3.1. İŞ TÜRKÇESİNE YÖNELİK ÇALIŞMALAR

Çalışmanın konusunu olan iş Türkçesi, özel amaçlı Türkçe öğretimi içerisinde değerlendirilebilecek bir alandır. Özel amaçlı Türkçe öğretiminin akademik ve iş Türkçesi olarak iki kola ayrılabilceği çalışmada daha önce belirtilmişti.

Alanyazın incelendiğinde özel amaçlı Türkçe öğretiminin akademik amaçlarla öğretime yönelik son yıllarda çalışmaların arttığı ancak iş Türkçesine yönelik çalışmaların akademik Türkçeye kıyasla daha sınırlı olduğu görülmüştür. Akademik Türkçe öğrencilerin lisans ve lisansüstü eğitimlerinde kullanacakları dile odaklanan bir dil öğretim sürecidir. Akademik Türkçeye yönelik Demir'in (2017), Tüfekçioğlu'nun (2018), Demiriz ve Okur'un (2019), Moralı'nın (2019), Demir ve Genç'in (2018) ve Kocaman Gürata'nın (2022a ve b) çalışmaları örnek olarak verilebilir.

İş Türkçesine yönelik çalışmalara ise makale olarak Temizyürek, Çangal ve Yörüsün (2015), Çangal ve Yörüsün (2017) ve Çangal ve Başar'a (2016) ait çalışmalar örnek olarak verilebilir. Bu çalışmalardan ilk ikisi iş Türkçesi örneği üzerinden Bankacılık özelinde bir çalışmadır. Çangal ve Başar'ın (2016) çalışmaları ise özel amaçlı Türkçe öğretiminin diğer bir kolu olan turizm Türkçesine yöneliktir. Bunların dışında özel amaçlı Türkçe öğretimi üzerine Ulutaş'ın (2016) "*Türkiye'de Yükseköğretim Görececek Yabancılar İçin Özel Amaçlı Türkçe Öğretime Yönelik Program Geliştirme: Bir Model Önerisi*" adlı doktora tezi bulunmaktadır. Bu çalışmada, Uşak Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesinde öğrenim göreceği yabancı uyruklu öğrenciler için "Özel Amaçlı Türkçe Öğretim" programı önerisi hazırlanmıştır. Çalışmada alana yönelik 1000 kelimelik sözcük listesine ve örnek metinlere yer verilmiş, metinler için etkinlikler tasarlanmıştır.

Şen'e (2015) ait "*İktisadi ve İdari Bilimler Türkçesinin İncelenmesi ve Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Kullanımı*" adlı yüksek lisans tezinde mesleki dilin genel özelliklerini ortaya konarak İktisadi ve İdari Bilimler Türkçesinin betimlenmiştir. Güven'in (2019) "*Yabancı Futbolcuların ve Kulüp Yöneticilerinin Türkçe Öğrenimine Yönelik Görüşleri*" adlı yüksek lisans tezinde profesyonel yabancı futbolcuların ve kulüp yöneticilerinin Türkçe öğrenimine ilişkin görüşlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Kurt'un (2020) doktora tezi olan "*Yabancılar için Özel Amaçlı Türkçe Öğretimi İş Türkçesi*" adlı çalışması ise basılarak bir kitap hâline getirilmiştir. Çalışmada genel amaçlı iş Türkçesi için A1-A2 düzeyinde söz varlığı oluşturulduğu, iş Türkçesinin iletişimsel etkinlik alanlarının belirlenerek bu alanlara yönelik kazanım önerilerinde bulunduğu aktarılmıştır. Kurt'un (2020) çalışmasının daha çok ticaret yapmak amacıyla Türkçe öğrenenlere yönelik olduğu aktarılabilir.

Ankara Üniversitesi TÖMER tarafından hazırlanan Özel Amaçlı Türkçe Öğretimi (Ed. Uzun, 2020) kitabı alanyazında konu üzerine hazırlanmış tek kitap olup "*Yeni Hitit Yetişkinler İçin Yabancı Dil Olarak Özel Amaçlı Türkçe Öğretimine Giriş: A1-A2 Düzeyi*" adını taşımaktadır. Kitap, Eylül 2020 yılında basılmıştır ve on iki üniteden oluşmaktadır. Her ünite üç modül bulunmaktadır. Her ünite o üniteye verilmek istenen becerilerin yer aldığı "Beceriler" bölümü ile başlamaktadır. "Beceriler" bölümlerinde; İzleme-Dinleme, Karşılıklı Konuşma, Sözlü Anlatım, Okuma-Anlama, Yazılı Anlatım becerilerine yönelik kazanımlara yer verilmiştir. Çalışmanın öğrencilere genel bir bilgi vermeyi amaçladığı görülmektedir. Dolayısıyla alanyazında özel amaçlı yabancı dil olarak Türkçe öğretimine yönelik çalışmaların da dikkat çekmeye başladığı, iş Türkçesine yönelik bir tezin bulunduğu ancak söz konusu tezde iş Türkçesinin daha çok ticaret amacıyla öğretiminin hedeflendiği tespit edilmektedir.

İş Türkçesi öğretimi; zamana, alana, dil kullanımına, amacına göre farklı şekillerde olabilir. Alanyazındaki bilgilerden yola çıkılarak iş Türkçesi üzerine bir sınıflandırma denemesi yapılırsa Tablo 32'deki gibi bir şablon oluşturabilir:

Tablo 32. Yabancı Dil Olarak İş Türkçesi Sınıflandırma Denemesi

YABANCI DİL OLARAK İŞ TÜRKÇESİ	
1. Zamana Göre Sınıflandırma	
1.1. Hizmet Öncesi	
1.2. Hizmet Sırası	
1.3. Hizmet Sonrası	
2. Alana Göre Sınıflandırma	
2.1. Aşçılık Türkçesi	
2.2. Hukuk Türkçesi	
2.3. Tıp Türkçesi	
2.4. Ticaret Türkçesi	
2.5. Turizm Türkçesi	
3. Dil Kullanımına Göre Sınıflandırma	
3.1. Resmî (Müdür/Patron/İşveren vs. ile konuşma)	
3.2. Teklifsiz (İş arkadaşıyla iş hakkında konuşma)	
4. Ortama Göre Sınıflandırma	
4.1. Yüz yüze-Gerçek	
4.2. Yüz yüze ve diğer-Sanal	
5. Amacına Göre Sınıflandırma	
5.1. Genel	
5.2. Özel	

Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığının 2019 verilerine göre Türkiye'ye çalışma amacıyla gelip çalışma izni alan yabancıların sayısı küçümsenmeyecek boyutlardadır. Bakanlığın 2019³ verilerine göre Türkiye'de çalışma izni alarak çalışan toplam 145.232 kişi bulunmaktadır. Verilere göre çalışma izni alan kişilerin çoğunluğu (49.095) lise mezunu, 25-29 yaşları arasında (20.965) ve Suriyelilerden (63.789) oluşmaktadır.

Bununla beraber Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığının verilerine göre Türkiye'de yabancıların çalışması yasak olan alanlar şu şekildedir:

1. Doktorluk, hemşirelik, dişçilik, ebelik, hasta bakıcılık (Tababet ve Şuabatı Sanatlarının Tarzı İcrasına Dair Kanun uyarınca)
2. Eczacılık (Eczacılar ve Eczaneler Hakkında Kanun uyarınca)
3. Veterinerlik (Veteriner Hekimleri Birliği ile Odalarının Teşekkül Tarzına ve Göreceği İşlere Dair Kanun uyarınca)
4. Özel hastanelerde sorumlu müdürlük (Hususî Hastaneler Kanunu uyarınca)
5. Avukatlık (Avukatlık Kanunu uyarınca)
6. Noterlik (Noterlik Kanunu uyarınca)

³ <https://www.csgeb.gov.tr/istatistikler/calisma-hayati-istatistikleri/resmi-istatistik-programi/yabancilarin-calisma-izinleri/> Erişim Tarihi 10.06.2020

7. Özel veya kamu kuruluşlarında güvenlik görevlisi (Bazı Kurum ve Kuruluşların Korunması ve Güvenliklerinin Sağlanması Hakkında Kanun uyarınca)
8. Özel istihdam bürosu açmak için başvuracak gerçek kişiler ile tüzel kişileri idare, temsil ve ilzama yetkili kişilerin Türk vatandaşı olması gerekmektedir. (Türkiye İş Kurumu Kanununun 17'nci maddesi uyarınca)
9. Kara suları dâhilinde balık, istiridye, midye, sünger, inci, mercan ihracı, dalgıçlık, arayıcılık, kılavuzluk, kaptanlık, çarkçılık, kâtiplik, tayfalık vb. (Kabotaj Kanunu uyarınca)
10. Gümrük müşavirliği (4458 sayılı Gümrük Kanununun 227'nci maddesi gereğince)⁴

Tespit edilen verilerden hareketle aşçılık hizmetlerinin çalışma izni alınarak yapılabilecek iş kollarından biri olduğu bu anlamda öğrencilere iş Türkçesi kapsamında aşçılık hizmetlerine yönelik Türkçe öğretilbileceği görülmektedir.

⁴ <http://iskanunu.com/sizin-sorduklariniz/yabancilara-yasak-meslekler/> Erişim tarihi: 26.12.2018

3.2. TÜRKÇE ÖĞRETİMİNDE KULLANILAN DERS KİTAPLARINDA İŞ TÜRKÇESİ

Bugün yabancılara Türkçe öğretiminin daha çok genel amaçlı yapıldığı bu nedenle de genel amaçlı Türkçe öğretimine yönelik ders malzemesinin çeşitli olduğu söz konusu ders malzemesinin özel amaçlı Türkçe öğretimi için kullanılamayabileceği bu çalışmada daha önce belirtilmişti. Ancak bu durum, genel amaçlı Türkçe öğretimine yönelik ders malzemelerinde iş Türkçesine yönelik etkinliklerin ya da terimlerin olmadığı anlamına gelmemektedir. Bu nedenle çalışmanın bu bölümünde alanda sık kullanıldığı düşünülen *Yeni Hitit Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti*, *Yedi İklim Yabancılar için Türkçe Öğretim Seti* ve *İstanbul Yabancılar için Türkçe Öğretim Setinde* iş Türkçesine yönelik malzeme taranmıştır.

Tarama ders kitapları ile sınırlandırılmış olup A1'den C1'e kadar olan etkinlikler ve bu etkinliklerin temaları incelenmiştir. Tarama sonucunda şu bilgilere ulaşılmıştır:

Tablo 33. Yeni Hitit Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Setinde İş Türkçesiyle İlgili Etkinlikler

Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe Öğretim Seti	A1 2018	A2 2018	B1 2021	B2 2019	C1 2019
	Sayılar Kendini Tanıtma Sebze ve Meyvelerin Tanıtılması Meslekler ve Mesleklerin Yaptığı İşlerin Tanıtılması İş Görüşmesi Örneği CV Hazırlama Ağırlık Birimlerinin Tanıtılması Gıda Ürünlerinin Tanıtılması Türk Yemeklerinin Tanıtılması	Televizyon Satın Alma Türkiye'den kareler Farklı ülkelerin giyim ve yemek kültürü Erkek ve Kadın meslekleri Seyahat Şekilleri Rezervasyon Yapma Hastalıklar ve Tedavi Şekilleri Doktor Randevusu Alma Ürünler ve Sloganlar	İş Dünyası ve İşle ilgili bazı terimler CV hazırlama Sağlık ve Spor (Vücut Tipine Uygun Spor) Modayla ilgili terimler (Geleneksel Kıyafetler, Marka ve Stil Sahibi Olmak) Türkiye'de Turistik Mekânlar	Yemek Kültürü ve Dünya Mutfakları Para Harcama (tutumlu olmak, tasarruf Yapmak)	Dünyada Turistik Yerler Emlakçıda Türkiye'de Turistik Yerlerden Örnekler Mimaride Çevreci Binalar Öz geçmiş Hazırlama

Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe Öğretim Seti	A1 2018	A2 2018	B1 2021	B2 2019	C1 2019
	(Dolma Yapımı) Sipariş Verme Menü Hazırlama Ödeme Şekilleri Alışverişle ilgili Bilgi Notları Mutfak Kültürleri				

Tarama sonucu elde edilen verilere göre genel amaçlı Türkçe öğretimine yönelik hazırlanan Yeni Hitit Türkçe Öğretim Setinde şu iş kollarına yönelik malzeme geliştirildiği tespit edilmiştir:

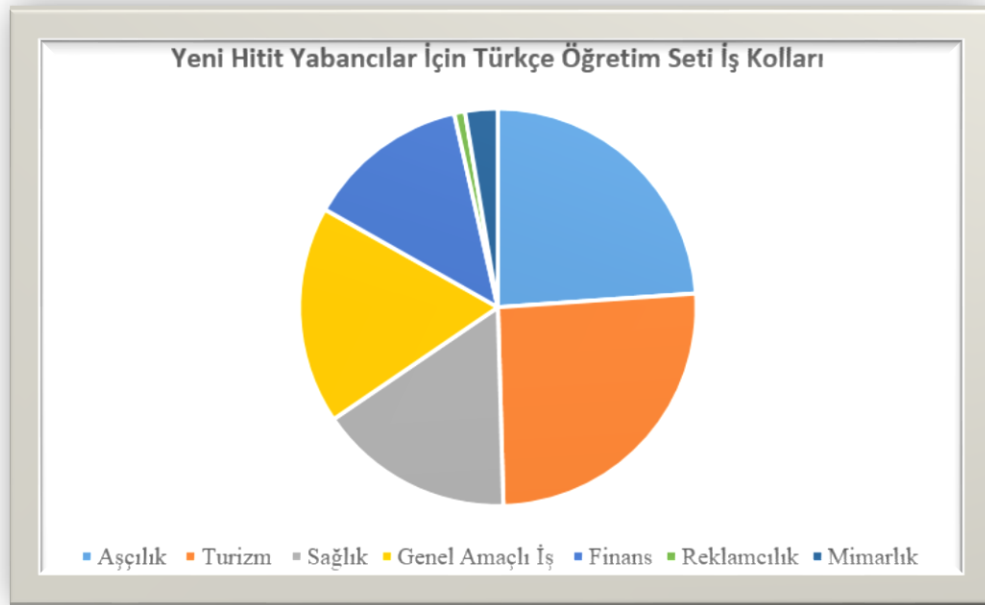
Tablo 34. Yeni Hitit Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Setinde Tespit Edilen İş Dalları

Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe Öğretim Seti	İş Dalı	Etkinlik Sayısı
A1	Aşçılık	7
	Genel Amaçlı İş	6
	Turizm	3
A2	Finans	2
	Sağlık	13
	Turizm	20
	Reklamcılık	1
	Aşçılık	14
B1	Genel Amaçlı İş	14
	Sağlık ve Spor	15
	Moda –Terzilik	13
	Turizm	4
B2	Aşçılık	6

Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe Öğretim Seti	İş Dalı	Etkinlik Sayısı
	Finans	13
C1	Turizm	2
	Mimarlık	3

Yeni Hitit Türkçe Öğretim setindeki etkinliklerin iş kollarına göre dağılımı şu şekilde belirtilebilir:

Şekil 8. Yeni Hitit Türkçe Öğretim Setindeki İş Kolları



Çalışmada incelenen diğer öğretim seti İstanbul Yabancılar için Türkçe öğretim setidir. İstanbul Yabancılar için Türkçe öğretim setinde tespit edilen etkinlikler şu şekilde tablo hâline getirilebilir:

Tablo 35. Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler İçin Türkçe Öğretim Setinde İş Türkçesine Yönelik Etkinlikler

Yeni İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti	A1 (2020)	A2 (2020)	B1 (2020)	B2 (2020)	C1 (2020)
	Sayılar ve kaç lira Meslekler Ne kadar, kaç lira? Otel formu Meslekler	Yemek Pişirmeyle İlgili Terimlerin Tanıtılması Mantı Sağlık	Kiralık/satılık Ev ve evlerin özellikleri Ev arama Emlakçı-müşteri diyalog Tamir işlemleri	Turizm çeşitleri Turizmde çekyat dönemi Yayla turizmi Turizm hakkında konuşma ve	İş hayatı Mülakat Zübeyde Solmaz'ın Öz geçmişi Öz geçmiş formu

Yeni İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti	A1 (2020)	A2 (2020)	B1 (2020)	B2 (2020)	C1 (2020)
	Mağazalar Vücudu tanıma Hastalıklar Hasta Formu Doldurma Eczanede	önerileri Makarna tarifi Lokantada Yemek siparişi Menü hazırlama Tatil planı Sipariş verme Diyetisyende Yemekler günlük ifadeler Menü tasarlama Yemek kültürü Meslekler-büyük başarılar Gezi yazısı bloğu Sağlık için 10 kural (beslenme) Sağlık haberleri Seyahat etme-Avrupa turu Tatil planı Ailece tatil Kamp tatilş Haftasonu tatili Kahve dünyası İş mülakatı İş ilanı yazma Otelde İlk yolculuk İstanbul'da neler yapabilirsiniz? Ayaküstü yemekler Ayaküstü yemek kültürü Ayaküstü yemek deniyorum	Emlak ilan sayfası Dünyadan evler İş hayatı İş hayatındaki roller Nasıl bir çalışırım? Çalışma koşulları Yaz tatilinde çalışma/İnternette iş ilanı İşçi-işveren diyalog Başarı öyküleri Ülkenizdeki başarılı iş adamları Sıfırdan başlamak Meslek seçimi Geleceğin meslekleri İşten çok sıkıldım İş görüşmesi Uygun meslek İlginç meslekler Can boğazdan gelir Sağlıklı yaşam tavsiyeleri Sağlıklı yaşam için spor Sağlıklı yaşam için beslenme Zayıf olmak sağlıklı olmak mıdır? Bulaşıcı hastalıklar ve korunma yolları Bulaşıcı hastalıklar hakkında konuşma Çok hastayım İlkyardım Dünyada hangi hastalıklar sebebiyle insanlar ölüyor? Ruh sağlığı Obsesif Kompulsif Bozukluk Radyo sağlık Anlat derdini Doktor	yazma Yolculuk Ülkenizdeki turistik yerler Dünyadaki turistik yerler Meryem Ana Evi Ülkenizdeki kutsal yerler Geldim, gördüm, sevdim Gezi yazısı Tatilde nereye gidelim? Tur programı Ünlü gezginler Cep telefonu hakkında sözcükler Ulaşım sektörü Moda Doğru Giyinmek Alışveriş ile Başlar Yiyecekler Nasıl besleniyoruz? 50 şehirden gazoz İyi bir beslenme mümkün mü? Alışveriş/Para Mevlana Müzesi artık ücretsiz Peribacaları Mısır piramitleri Doğa Harikası Göbekli tepe Mimari harikalar Mihrimah sultan camileri Gezelim Görelim Ünlü kaplıcalar DNA testinin sınırları nelerdir? GDO nedir?	İşveren-aday konuşması Para birimleri Yatırım Para Parayı çeker Sıfırdan Başlayarak Zengin Olmak Mümkün mü? Konut Kredisi Dünyadaki Gelişmelerin Ekonomiye Etkisi Lüks Yaşam Ev Ekonomisi Para Bitkilerden İlaçlara İnsan Beyninin Yapısı Üzerine Çölyak Hastalığı Hakkında Her şey Alternatif Tıp Hastalık ve Tedavisi İş başvurusu ve iş görüşmesi Öz geçmiş Hazırlama

Yeni İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti	A1 (2020)	A2 (2020)	B1 (2020)	B2 (2020)	C1 (2020)
			Sağlıklı kalmak Sağlıklı olmak Alternatif tıp Çıracılık Şikâyetim var Gezginle söyleşi	Geçmişten Günümüze Para Salda Gölü Hakkında Bilmeniz Gerekenler Yiyecekler Hakkında Bilmediklerimiz	

Taranan etkinliklere göre İstanbul Yabancılar için Türkçe öğretim setinde tespit edilen iş kolları Tablo 36'da gösterilmiştir:

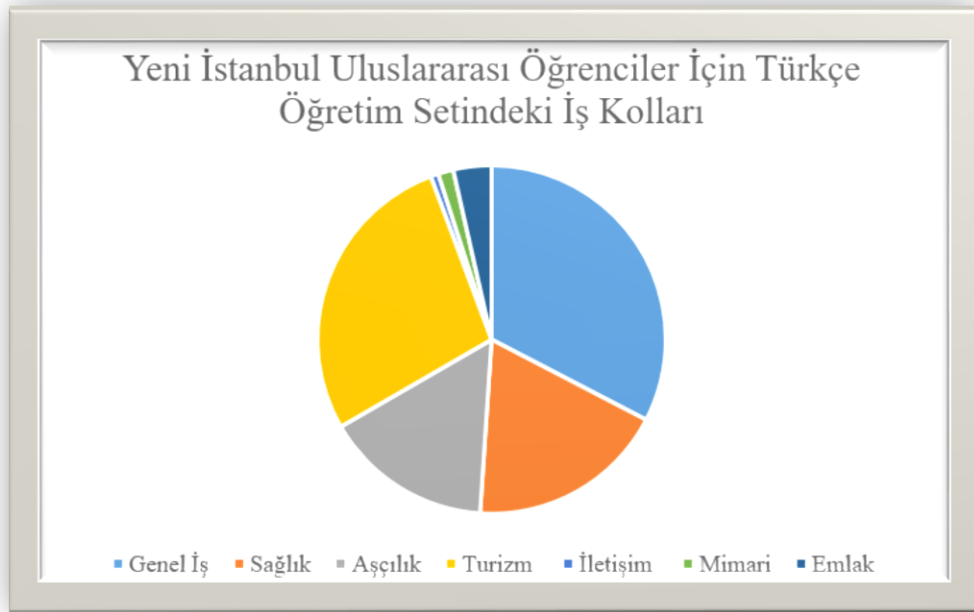
Tablo 36. İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Setinde Tespit Edilen İş Kolları

İstanbul Yabancılar için Türkçe Öğretim Seti	İş Dalı	Etkinlik Sayısı
A1	İş dünyası	3
	Sağlık	9
	Turizm	8
	Aşçılık	1
A2	Turizm	6
	Genel	4
	Aşçılık	15
B1	Emlakçılık	5
	İletişim	1
	Sağlık	17
	Genel iş	19
B2	Turizm	25
	Aşçılık	6
	Genel	3
	Mimari	2
	Moda	6

İstanbul Yabancılar için Türkçe Öğretim Seti	İş Dalı	Etkinlik Sayısı
C1	Genel İş	16
	Sağlık	15

Söz konusu iş kolları Şekil 9 ile verilmiştir:

Şekil 9. Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe Öğretim Setindeki İş Kolları



Yedi İklim Türkçe öğretim setinde taramalar sonucu tespit edilen iş Türkçesine yönelik etkinlikler şu şekilde belirtilebilir:

Tablo 37. Yedi İklim Türkçe Öğretim Setinde Tespit Edilen İş Kolları

Yedi İklim Yabancılar için Türkçe Öğretim Seti	A1 (2015)	A2 (2015)	B1 (2015)	B2 (2016)	C1 (2016)	C2 (2016)
	Türk lirasının tanıtımı Ağırlık Birimlerinin Tanıtılması Kıyafetlerin Tanıtılması	İş İlanları Emlakçıda Türkiye'nin Tanıtımı Türk Yemeklerinin Tanıtımı (Kayseri)	İş görüşmesi Öz geçmiş Hazırlama Seyahat Danışmanı Emlakçıda Satın Alma	İş Başvurusu İş yerinde Yemekte ne var? Türk Mutfağı (Analı)	Sağlıklı olmak için spor Uçuş Sendromu Kullanma Kılavuzu Hayvanlar	Moda Alışveriş Türk Evleri Uykumuzda Neler Oluyor? Fatura Ödeme

Yedi İklim Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti	A1 (2015)	A2 (2015)	B1 (2015)	B2 (2016)	C1 (2016)	C2 (2016)
	Mesleklerin Tanıtımı Muayenede Vücudun Tanıtımı Kişisel Bilgilerin Yazımı Kuaförde Satın Alma Seyahat Acentesinde	Mantısı, Gullaç, Sütlaç) Hastalıkların Tanıtımı Gıda Ürünleri Dokuma Ürünler Sebze ve Meyvelerin Tanıtımı İş Görüşmesi Kıyafet Alma Kıyafetlerin Tanıtımı Araba ve Ev Eşyası Satın Alma Doktor randevusu alma Öz geçmiş hazırlama	Kullanma Talimatı Türk Mutfağı (Menemen) Avukatla görüşme	Kızılı Çorbası) Su Hayattır Yemek Yapmak Mesleğim Geçmişten Günümüze Meslekler Ticaret Hayatı Atölye Ziyareti (Telkâri Sanatı) Hangisi Senin İşin?	Âlemi Bitkiler Âlemi Türk mutfağı (şerbet) Tarihi Eserler Yüz Hatlarıyla Karakter Okuma	Kişiler Arası İletişim Beden Dili İş Görüşmesi Türkiye'nin Tanıtımı (Şavşat'ın Üstü Kar)

Yedi İklim Yabancılar için Türkçe öğretim setinde inceleme sonucunda elde edilen iş dalları şu şekilde gösterilebilir:

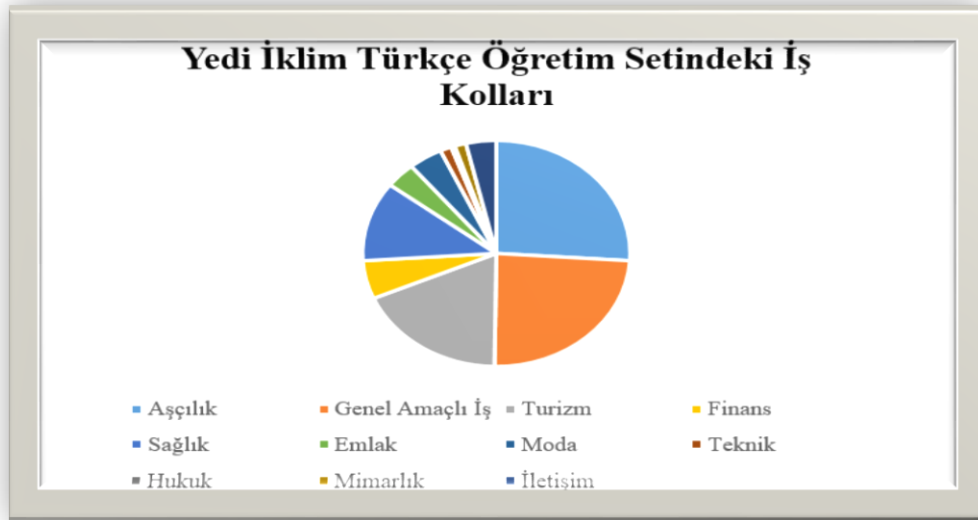
Tablo 38. Yedi İklim Yabancılar için Türkçe Öğretim Setinde İş Kolları

Yedi İklim Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti	İş Dalı	Etkinlik Sayısı
A1	Aşçılık	14
	Genel Amaçlı İş	18
	Turizm	22
	Moda	1
	Finans	8
A2	Sağlık	6
	Finans	3
	Emlak	1
	Sağlık	9
	Turizm	16
	Moda	2
	Aşçılık	19
Genel Amaçlı İş	7	
B1	Genel Amaçlı İş	9
	Finans	1
	Aşçılık	1

Yedi İklim Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti	İş Dalı	Etkinlik Sayısı
	Emlak	7
	Teknik	3
	Hukuk	1
B2	Aşçılık	6
	Genel Amaçlı İş	16
	Sağlık	6
	Sağlık ve Beslenme	17
C1	Turizm	2
	Mimarlık	1
	Sağlık ve beslenme	1
	Sağlık	4
C2	Moda	7
	Mimari	2
	Genel Amaçlı İş	3
	İletişim	8

Söz konusu durum Şekil 10 ile gösterilebilir:

Şekil 10. Yedi İklim Türkçe Öğretim Setindeki İş Kolları



Araştırma sonucu tespit edilen bilgilere göre genel amaçlı Türkçe öğretiminde sıklıkla tercih edilen üç öğretim setinde iş Türkçesine yönelik çeşitli metinlerin ve etkinliklerin kullanıldığı ancak bu etkinliklerin iş Türkçesine yönelik bir giriş olabileceği bu hâliyle söz konusu ders malzemesinin iş Türkçesi öğretiminde kullanılmayacağı görülmektedir.

Söz konusu durum, iş Türkçesinde öğrencilerin ihtiyaçlarına yönelik ders malzemesi ve program hazırlanmasının gerekliliğini göstermektedir. Bu amaçla öncelikle iş

Türkçesinin tanımını yapmak gerekir. Çalışmada iş Türkçesi terimi öğrencilerin çalıştıkları iş kollarını kapsayan genel bir terimdir. Öğrenci ihtiyaçlarına yönelik olarak iş Türkçesi farklı kollara ayrılmaktadır. Bu nedenle “Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde İş Türkçesi: Aşçılık Hizmetlerinde Eşdizimlilik ve Öğretimi” adlı çalışmada iş Türkçesi aşçılık hizmetleri ile sınırlandırılmıştır.

Genel amaçlı Türkçe öğretimi kitaplarından tespit edilen bilgiler ve Tablo 33-37’den de görüleceği üzere aşçılık hizmetlerine yönelik temel söz varlığı genel amaçlı Türkçe öğretiminde kullanılmaktadır. Dolayısıyla söz konusu etkinliklerin aşçılık hizmetleri özelinde Türkçeyi hiç bilmeyen çalışanlar için giriş niteliğinde kullanılabileceği söylenebilir. B1 seviyesinden itibaren ise iş alanlarına yönelik iş Türkçesi öğretimi yapılabileceği söylenebilir. Nitekim alanyazında da orta seviyeden itibaren özel amaçlı öğretimin yapılabileceği belirtilmiştir.

Genel amaçlı Türkçe öğretimine yönelik ders malzemesindeki etkinlikler incelendiğinde eşdizimlilik konusuna özel olarak yer ayrılmadığı, öğrencilerin etkinliklerde geçen eşdizimli yapıları duyarak ya da okuyarak sezgisel bir şekilde edindiği söylenebilir.

Sondan eklemeli bir dil olan Türkçede eşdizimli yapılar sözlüksel ya da dilbilgisel olarak kesin çizgilerle ayıramayacağı için öğrencilerin eşdizimli yapılardaki eklere dikkat etmeleri ve eşdizimlilikte kullanılan bu ekleri de öğrenmeleri gerekecektir. Bu durum öğrencilerin öğrenme yükünü artıracaktır.

“Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde İş Türkçesi: Aşçılık Hizmetlerinde Eşdizimlilik ve Öğretimi” adlı çalışmada alanyazında eksikliği tespit edilen aşçılık hizmetlerine yönelik örnek etkinlikler hazırlanmış, bu etkinliklerde eşdizimlilik öğretimi ele alınmıştır. Etkinlikler ile aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların daha kolay öğretilmesi amaçlanmıştır.

3.3. İŞ TÜRKÇESİNİN BİR KOLU OLARAK AŞÇILIK HİZMETLERİ

Bireyler; yeme, içme, barınma ve güven içinde yaşama gereksinimindedir. Tarih boyunca insanlar bu ihtiyaçlarını karşılayabilmeyi amaçlamıştır.

Bireylerin beslenme, barınma gibi temel ihtiyaçlarını karşılayabilmesi için çalışması ve para kazanması gerekmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle çalışma hayatı da değişmiş, önceleri temel ihtiyaçlarını karşılayabilmek için yakın çevresinde iş arayan insanlar teknoloji sayesinde dünyaya açılmış ve yabancı bir ülkede çalışabilme fırsatını yakalamıştır.

Günümüzde insanların günlük ihtiyaçlarını karşılayabilmeleri için birçok iş kolu vardır. Bu kollardan biri de yeme ve içme faaliyetlerini içeren aşçılık hizmetleridir.

Aşçılık, geçmişten günümüze kadar gelen köklü mesleklerden biridir. Ülkelerin yemek kültürleri aşçılar sayesinde dünyaya tanıtılmaktadır (Özbay ve Karaca, 2021, s. 1). Aşçılık üst düzey bir yeteneğe sahip olmayı ve plan yaparak çalışmayı gerektiren, özveri isteyen bir meslektir (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014, s. 42 akt. Özbay ve Karaca, 2021, s. 3). Aşçılık sadece yemek yapmak değildir. Nitekim aşçılık mesleği yatlarda icra edildiğinde bir aşçıda servis bilgisini, alkollü ve alkolsüz içecek bilgisini, şarap kültürünü gerektirir hatta bazı durumlarda aşçıların servis görevlisi ve bulaşıkçı, ikmal zabiti ve kamarot, kaptan ve sommelier de olması istenmektedir (Şahin Nardalı ve Bayer, 2018). Dolayısıyla aşçılık mesleği içerisinde pek çok farklı beceriyi barındıran bir meslektir, denebilir.

Tarih öncesi dönemlere bakıldığında insanların mağara devrinden itibaren beslenmeye önem verdiği, beslenme için özel araç ve gereçler kullandığı ve beslenmek için mağaralarında özel bir yer ayırdıkları görülmektedir (Dereli, 1989 akt. Akman, 1998). Bu anlamda yemek sadece bir ihtiyaç değil aynı zamanda sosyal kaynaşmanın da bir unsurudur (Avcıkurt, 2007 akt. Kesici, 2012, s. 34). Nitekim küreselleşme; insanların yeni insanlarla, tatlarla, kültürlerle ve ülkelerle tanışmasına neden olmaktadır (Türker, 2018, s. 15). Bu durum bir anlamda Rockower'ın alanyazında ilk kez *gastrodiplomasi* olarak adlandırdığı kalplere ve zihinlere insanların mideleriyle ulaşma yöntemidir (Wallin, 2013 akt. Türker, 2018).

Gastrodiplomasi; gastronomiyle yakından ilişkilidir. Alanyazında gastronomi sözcüğünün Antik Yunan'a dayandığı düşünülmektedir. Ancak gastronomi teriminin 1801 yılında Bercholux tarafından bir terim olarak ortaya çıktığı, terimin kavramsal anlamda gelişmesinin ise Savarin ile olduğu görülmektedir (Hüner, 2014 akt. Sami, 2019). Gastronomi terimi, Yunanca gaster (mide) ve normas (yasa) sözcüklerinden oluşmakta olup bir ülkenin ya da bölgenin yemekleri, yeme-içme alışkanlıkları ve yemekleri hazırlama teknikleri anlamına gelmektedir. (Kivela ve Crofts, 2005 akt. Cömert ve Durlu Özkaya, 2014). Gastronominin bu anlamda iki yönü vardır. İlk yönü yiyecek ve içeceklerin en iyi şekilde tüketilmesidir. İkinci yön ise tüketilen ürünlerin servisinde hijyen ve sunuma dikkat edilmesidir (Daniele, 2003 akt. Sami, 2019).

Gastronomi; fen ve sosyal bilimleri birleştiren bir bilim dalıdır. Besinlerin sınıflandırılması için doğa tarihiyle, besinlerin özelliklerinin incelenmesi için fizikle, besinlerin analizi ve ayrışma süreçlerinin takibi için kimyayla, yemeklerin pişirilmesi ve hazırlanması için aşçılıkla, gelir giderlerin kontrolü ilişkisi sebebiyle ekonomiyle, milletler arasında değişim ve kültür etkinlikleri yönünden politika ile ilişkilidir (Atalay, 2016 akt. Sami, 2019). Dolayısıyla gastronominin çok kapsamlı bir alan olduğu görülmektedir.

Modern çağ, insanların yaşam biçimlerinin değişmesine sebep olmuş bu durum da insanların yaşam standartları, zevkleri ve hizmet algılarına yansımıştır. Dışarıda yemek yeme kültürü, askerî ve ticari nedenlerle seyahat edenlerin etkisiyle ortaya çıkmıştır. Zamanla bu durum bir ihtiyacın ötesinde tat ve haz alma olgusuna dönüşerek yiyecek ve içecek işletmelerinin gelişmesini sağlamıştır (Yarış, 2014 akt. Sami, 2019). Böylece yemek alışkanlıkları ortaya çıkmış, gastronomi ve aşçılık bir hizmet alanı olarak görülmeye başlamıştır. Bu hizmet alanı; ülkelerin yemek kültürlerinin tanınmasını sağlamıştır.

Ülkelerin yemek kültürü; iklim, coğrafi konum, tarım ürünleri, gelenekler, inançlar, ekonomik durum ve politikalar nedeniyle değişiklik gösterir bu durum da ülkelerin yemek alışkanlıklarına yansır (Merdol, 2003 akt. Mankan, 2012). Bir hizmet alanı olarak aşçılık hizmetleri; ülkelerin yemek alışkanlıklarının tanınmasını sağlayarak hem insanları hem de ülkeleri birbirine yakınlaştırmıştır. Nitekim turistler gittikleri ülkelerin

yemeklerini denerler. Sevdikleri yemeklerin ait olduğu ülkeyi ve o ülkenin insanlarına sempati besler (Gökdemir 2009, s.18 akt. Çakıcı ve Eser, 2016).

Ülkelerin yemek kültürü, “mutfak” terimiyle anılmaktadır. Mutfak sözcüğü Arapça olup yemeklerin pişirildiği yer anlamına gelen *matbah* sözcüğünün Türkçede mutfak şeklinde söylenmesiyle kullanılmaya başlanmıştır (Maviş, 2008 akt. Mankan, 2012, s.17). Mutfak, özellikle turizm sektörünün omurgasıdır (Tekin ve Çidem, 2015, s. 976 akt. Kemer, 2021).

Mutfak bazı yaklaşımlarda milletlerin beslenme kültürü ile değerlendirilmiştir. Buna göre mutfak; ürünlerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, yemek pişirme sanatının inceliklerini, yemek törenlerini yansıtan bir kültürdür (Müsmann ve Pahalı, 1999; Çevik, 1997 akt. Mankan, 2012). Ancak mutfak sözcüğü, yeme içme hizmetlerinde kapsamını değiştirebilmektedir. Örneğin; mutfak kavramı otel işletmeleri için fiziki alan, mutfak araç gereçleri ve asıl üretici güç olan insan faktörünü kapsamaktadır. Otel işletmelerinde mutfak; çalışanları, çalışma alanları, malzemeleri ile tüm bunların uyumu sonucu ortaya çıkan üretim faaliyetlerini kapsayan bir bölümdür. Mutfağın amacı; misafirlerin beslenme ihtiyaçlarını, beklenti ve isteklerini karşılayarak onların memnuniyetini sağlamaktır (Mankan, 2012, s. 17). Dolayısıyla mutfağın sunulan hizmetten belirli bir kâr elde etmek üzere misafirlerin beslenme ihtiyaçlarını, yiyecek hizmetleriyle ilgili beklentilerini karşılamak için oluşturulmuş; çalışanları, çalışma alanları, kullanılan tüm aletleriyle yapılan üretim faaliyetlerini kapsayan bir bölümdür, denilebilir (Aktaş ve Özdemir, 2007 akt. Mankan, 2012, s. 17). Bunun dışında ülkelerin yemek kültürlerine de Türk mutfağı, Çin mutfağı gibi mutfak denildiği görülmektedir.

Bir mutfakta, yemek çeşidi ne kadar fazla ise o mutfağa zengin bir mutfak denilmesi yaygındır (Aktaş ve Özdemir, 2007 akt. Mankan, 2012). Bu anlamda Türk mutfağının Çin ve Fransız mutfakları ile dünyanın en zengin ilk üç mutfağı arasında olduğu belirtilmektedir (akt. Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017).

Zengin mutfaklar, mutfak kültüründe çeşitli yemekleri oluşturmakla beraber dilde bu yemeklerin isimlendirilmesini dolayısıyla da mutfağa dair zengin terimleri de oluşturmuştur. Bu isimler ve terimler; ülkelerin mutfak kültürlerinin tanınırlığını artırmış, yemek isimleri, pişirme yöntem ve teknikleri ülkeleri çağırıştırılmıştır. Böylece

mutfak terimleri ülkelerin kültürünün bir taşıyıcısı olarak ülkeden ülkeye dolaşmıştır. Çalışmanın konusu aşçılık hizmetlerinde eşdizimli yapıların öğretimi olduğu için mutfak kültürleriyle yakından ilgilidir. Bu amaçla çalışmanın bu bölümünde Dünya mutfaklarının ve Türk mutfağının özelliklerinden bahsedilecektir:

Fransızlar kahvaltıda kahve, sıcak çikolata ya da meyve suyu içer (Avcıkurt, 2007 akt. Mankan, 2012). Fransızların öğle yemekleri Türklerin akşam yemeklerine denktir. Fransızlar öğle yemeğini aileleriyle ve yavaş yer. Fransızların yemek kültüründe balık, çorba ve salata geniş yer tutar (Avcıkurt, 2007 akt. Mankan, 2012). Fransız mutfağı; bölgelere göre farklılık göstermekle beraber ülkenin her yerinde farklı lezzetler vardır. Fransız mutfağında çiğ sebzeler, soğuk et çeşitleri, çorbalar, deniz ürünleri veya yumurta yemekleri başlangıç olarak tercih edilmektedir. Fransızlar eti az pişmiş olarak hazırlamayı tercih ettikleri için garsonlar müşteriye etin nasıl pişmesini tercih ettiklerini sormaktadır. Ancak etin çok pişmiş olarak istenmesi, restoran tarafından hoş görülmez. Fransız mutfağında ana yemek olarak biftek eti çok ünlüdür. Et, özel sosla yapılır. Bu sos şarap sosu veya kemik iliğiyle hazırlanır. Bunların dışında meyveli tartları ve profiterolü ile de Fransız mutfağı ilgi çeken mutfaklardan biridir (Dilsiz, 2010).

Çin mutfağının en önemli özelliği “wok” denilen çukur tavalarda çok yüksek ısıda çok çabuk yemeklerin pişirilmesidir. Böylece Çin mutfağında besin değerleri kaybolmayan daha sağlıklı lezzetlerin elde edildiği söylenebilir. Çinliler sağlıklarına çok dikkat eder, bu nedenle sebze ağırlıklı ve soya yağı kullanılarak yemek hazırlamaktadırlar. Bu alışkanlık Çinlilerin dinç ve uzun yaşamasına katkıda bulunmaktadır (akt. Dilsiz, 2010, s. 38). Yemekler çubuklarla yenir. Çubukla yemek yemenin sebebi, yemeğe bıçak gibi kesici bir aletle dokunmanın yemeğe saygısızlık olarak algılanmasıdır (Belge, 2001). Çin mutfağında meyvelerle hazırlanan sağlıklı tatlılar görülmektedir. Ekmek ise Çin mutfağında kullanılmayan ürünlerden biridir bunun yerine Çin mutfağında buharda pişmiş pirinç tercih edilmektedir. Çin’de pirinç, soya, balık, çay özellikle de yeşil çay, mantar, sebze ve etler sıklıkla tüketilir. “Pekin ördeği” Çin’in dünyaca ünlü yemeklerinden biri olarak tanınmıştır. Çin mutfağında, süsleme sanatına da önem verilir, yemeklerin sıcak olarak sofrada birbirine karıştırılmasıyla sunumu yapılmaktadır (akt. Dilsiz, 2010, s. 38).

İtalyan mutfağında İtalya'nın kendine has özellikler taşıyan yirmi bölgenin özelliği görülmektedir (Tekay, 2014; Sarıışık, 2016, s. 35 akt. Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017). İtalyan mutfağında makarna, salata ve şarap çok önemlidir (Mat 2004:1 akt. Girgin, Demir ve Çetinkaya 2017). Peynir türleri, kahve türleri ve şarap, İtalyan dondurması İtalyan mutfağının önde gelen besinlerindedir (Aslan, 2015 akt. Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017).

Türk mutfağı ise Fransız ve Çin mutfağı ile birlikte dünyanın sayılı mutfaklarının arasında bulunmaktadır (Tez, 2015 akt. Demirgöl, 2018, s. 106). Çünkü Türk mutfağının çok köklü tarihi ve kültürel zenginliği barındırmaktadır (Serçeoğlu, 2014, s. 37 akt. Çakıcı ve Eser, 2016). Bu durumun nedeni Türklerin dünyanın en eski toplumlarından biri olmasıdır (Sürücüoğlu vd., 2001 akt. Mankan, 2012). Türkler için kurdukları ilk devlet sisteminden itibaren yemek hep önemli olmuş, Türk idarecileri idareleri altındaki insanların beslenmesine ve rahat yaşamasını önemsemiştir (Talas, 2005, s. 275 akt. Güler, 2010, s. 24).

Türklerin farklı coğrafyalara yayılması Türk mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Orta Asya'dan gelen yemek kültürlerini Akdeniz coğrafyası ile birleştirerek yeni ürünler ortaya koymuşlardır (Talas, 2005 akt. Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014, s. 206).

Türk mutfağı Osmanlı ve yöresel mutfağın birleşmesi olarak görülebilir. Bu iki unsur Türk mutfağına farklılıklar katarak zenginleştirmiştir. Örneğin; Osmanlı İmparatorluğu'nun çok uluslu olması Türk mutfağının zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Hatta dönem içerisinde Osmanlı mutfağı o kadar gelişmiştir ki bazı yabancı devlet adamları Osmanlı İmparatorluğu'na aşçı göndermiş ve aşçıları yetiştirmiştir (Baykan ve Tekgül, 1993; Bulduk, 1993 akt. Mankan, 2012). Osmanlı mutfağında yemek yapmak o kadar önemlidir ki mutfaklarda helvahaneler, reçelhane, bulaşıkların yıkandığı bakırhane, kapların kalaylandığı kalayhane gibi bölümler bulunmaktadır (Ciğerim, 2000 akt. Mankan, 2012). Söz konusu bölümler mutfağın gelişmişliğini göstermektedir.

Osmanlı mutfağında bazen fethedilen yerler ve padişahların zevkleri de mutfak kültürünü geliştirmiştir. Örneğin deniz ürünleri Fatih döneminde Ege kıyılarının fethi ile Türk mutfağına girmiştir (Ciğerim, 2000 akt. Mankan 2012). Fatih Sultan Mehmet'in

deniz ürünlerini sevmesi mutfak kültürünü etkilemiştir (Tez, 2015 akt. Demirgöl, 2018). Dolayısıyla mutfak kültürü yeni bir özellik kazanmıştır.

Saray mutfağının özelliklerine bakıldığında hayvansal ve bitkisel ürünlerin tamamı dengeli bir şekilde olduğu görülür. Çünkü Osmanlı mutfağında sağlığın yemekle ilişkili olduğu düşünülmüştür (Ünsal ve Koz, 2003 akt. Mankan, 2012). Osmanlı mutfağında süt ürünlerinden yapılan tatlılar önemlidir. Mezeler ise Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan Rumlarla, Ermenilerle ve Musevilerle Türk mutfağına girmiştir (Samancı, 2007 akt. Mankan 2012). Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde baklava, kebab, patlıcan silkme, pilav, tarhana ve tavukgöğsü gibi lezzetlerin yanı sıra rozbif, buzlu soğan garnitürü, makarna, krema, ıstiridye çorbası, pate ve tarator gibi lezzetler de tüketilmiştir (Samancı, 2008 akt. Demirgöl, 2008, ss. 119-120).

Türk mutfağı sadece Osmanlı mutfağından kültürel miras almamıştır. Türkiye'nin coğrafi konumu da mutfağın gelişmesini sağlamıştır. Nitekim Türkiye'de tarım ve hayvancılık yapılması mutfak kültürünü de etkilemiştir.

Türk mutfağı sadece yemekleriyle değil yemeklerin hazırlanma ve saklanma şekilleriyle de bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Örneğin Türkler, taze sebze ve meyveleri kurutularak ya da konserve yaparak kış yiyeceklerini yüzyıllardan beri hazırlamaktadır. Dolayısıyla göçebe Türklerin fermantasyon ve kurutma gibi uygulamaları kullandıkları, bu uygulamaların mutfak kültürünü etkilediği görülmektedir (Kartari 1986; Aydoğdu ve Mızrak, 2017 akt. Demirgöl, 2018, s. 106).

Türk mutfağı; besleyici bir mutfaktır (Albayrak, 2013, s. 5054 akt. Çakıcı ve Eser, 2016, s. 218). Türk mutfağında bir besin olarak süt ve süttten yapılan yoğurt, yağ, peynir, ayran, sütlü ya da yoğurtlu yemekler dikkat çekmektedir (Akman, 1998, s. 11). Bununla beraber pekmez, tarhana, bulgur gibi sağlıklı yiyecek türleri de Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir (Anonim, 2005 akt. Mankan, 2012). Yoğurt, göçebe hayatın bir ürünü olup bütün dünyaya bu isimle yayılmıştır (Gürsoy, 2005, s. 20; Yılmaz, 2000 akt. Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014 akt. 195). Yoğurttan yapılan ayran ise Türklerin en sevdiği içeceklerdendir (Toygar, 1981; Birer, 1990 akt. Akman, 1998, s. 11). Türk mutfağında yemekler kendi sosları ile pişer bu nedenle yemeklerin sosları neredeyse hiç yoktur (Sami, 2019).

Türk mutfağı; saray mutfağı ve yöresel Türk mutfağı olarak iki bölümden oluşur (Toygar, 1981; Birer, 1990 akt. Akman, 1998, s. 12, Ciğerim, 2000 akt. Mankan, 2012). Saray mutfağı, Osmanlı mutfağıdır. Anadolu mutfağının geliştirilmesi ve Osmanlı İmparatorluğu'nun büyümesiyle birlikte gelişme gösterdiği söylenebilir. Çünkü Osmanlı İmparatorluğu'nda padişah ve erkânı üst kesim olarak nitelendirilebilecek soylular konak, kasır ve yalılarda bir sofraya etrafında toplanmayı aktivite olarak görmüştür. Ayrıca aile yapısı ve harem güçlenmek için beslenmeyi önemli görmüştür. Saray mutfağında besleyicilik, lezzet ve süs unsurları başta gelmektedir.

Yöresel Türk mutfağı ise yörelerin gelenek, görenek, alışkanlık, ekonomik durum gibi özellikleriyle yoğrulmuş yemeklerden oluşur (Toygar, 1981; Birer, 1990 akt. Akman, 1998, s. 12). Bu anlamda yöresel Türk mutfağının Anadolu halkının gelenekleri ve toplumsal töreleriyle harmanlandığı söylenebilir (Halıcı, 2003 akt. Mankan, 2012).

Dolayısıyla Türk mutfağının yüzyıllardır pişirme yöntemleri, yemek çeşitleri, servis düzenleri ile kendine has bir mutfak olduğu görülmektedir. Türk mutfağındaki yemek çeşitleri Tablo 39'daki başlıklar altında toplanabilir (Arlı, 1981 akt. Akman, 1998, s. 14):

Tablo 39. Türk Mutfağında Yemek Çeşitleri (Arlı, 1981 akt. Akman, 1998, s. 14)

<i>Ana Başlıklar</i>	<i>Türler</i>
<i>Çorbalar</i>	<i>Unlu Çorbalar</i> <i>Taneli Çorbalar</i> <i>Süzme ya da Ezme Çorbalar</i>
<i>Et Yemekleri</i>	<i>Büyük ve Küçükbaş Hayvan Etlerinden Yapılanlar</i> <i>Kümes hayvalarının etlerinden yapılanlar</i> <i>Balık ve diğer deniz ürünlerinden yapılanlar</i> <i>Av etlerinden Yapılanlar</i>
<i>Etlili Sebze Yemekleri</i>	
<i>Diğer Sebze Yemekleri</i>	
<i>Etlili Kurubaklagil Yemekleri</i>	
<i>Zeytinyağlı Yemekler</i>	<i>Bastı Zeytinyağlılar</i> <i>Tepsidede Pişen Zeytinyağlılar</i> <i>Zeytinyağlı dolmalar</i> <i>Diğer Zeytinyağlılar</i>
<i>Yumurta Yemekleri</i>	
<i>Pilavlar</i>	
<i>Makarna ve Mantılar</i>	
<i>Börekler</i>	<i>Yağlı Hamur Börekleri</i> <i>Yufka Börekleri</i> <i>Serpme Hamur Börekleri</i>
<i>Ekmek, Çörek ve Pideler</i>	
<i>Salata ve Turşular</i>	
<i>Tatlılar</i>	<i>Hamur tatlıları</i> <i>Helvalar</i>

<i>Ana Başlıklar</i>	<i>Türler</i>
	<i>Sütlü Tatlılar</i> <i>Diğer Tatlılar</i>
<i>Hoşafklar</i>	

Türk mutfuğında çorba, ilk yemek olarak sunulmakta olup her öğünde tüketilmektedir. Bu durum Türk mutfuğında çok çeşitli çorbaların görülmesine sebep olmuştur. Et yemekleri büyükbaş ya da küçükbaş hayvan etlerini direkt ateşte pişirme, bir kapta pişirme, sebze ile pişirme gibi farklı yöntemle yapılır. Sakatat, pastırma, sucuk gibi yiyecekler de Türk mutfuğında önemli bir yere sahiptir. Etli sebze yemekleri, oturtmalar, musakkalar, yahniler, karnıyarık gibi parça et ya da kıyma ile pişirilmiş az miktarda sosu olan sebze yemekleridir. Diğer sebze yemekleri kızartılmış sebzelerdir. Zeytinyağlılar soğuk tüketilen besin grubudur. İmambayıldı, pilakiler, dolmalar ve sarmalar bu yemek grubundadır. Yumurta yemeklerinde menemen, kaygana, çılıbır gibi yiyecekler yer alır. Pilavlar, pirinç ya da bulgurla yenilebileceği gibi iç pilav şeklinde de olabilir. Makarna, mantılar, börekler, pideler yufka ekmeği, erişte Türk mutfuğının önemli yemeklerindendir. Türk mutfuğında çiğ sebzelerden yapılan salataların yanında piyaz, fava gibi pişirilmiş kurubaklagillerden yapılan salatalar da önemli bir yere sahiptir. Turşular ise kış aylarında sofralardan eksik olmaz (Akan, 2005 akt. Mankan, 2012). Ekmek, Türk mutfuğının önemli besinlerindendir. Türk mutfuğında somun, bazlama ve yufka olmak üzere üç çeşit ekmek vardır (Baysal, 1993 akt. Mankan, 2012). Türk mutfuğında yemeklerin pişirildiği kaplar da mutfak kültürünü etkilemiştir. Örneğin eskiden tandır pişirme aracı olarak kullanılırken daha sonraları modern ocaklar, kalaylı bakır tencere ve tavalar yerini alüminyum tencerelelere daha sonra ise çelik, emaye, teflon tencere ve tavalara bırakmıştır (Baysal, 1993 akt. Mankan, 2012).

Alanyazındaki bilgilerden yola çıkılarak Türk mutfuğının özellikleri şu şekilde özetlenebilir (Çakıcı ve Eser 2016, ss. 217-218 akt. Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017):

- Yemekler tarım ürünleri ile hayvansal ürünlerden oluşmaktadır.
- Yemekler bölgelere göre değişmektedir.
- Yemekler tarih içerisinde sosyal yapıya göre değişmiştir.
- Yemekler özel gün ve törenlere göre değişebilir.
- Dini inanç ile gelenek ve görenekler yemeklerin çeşidini etkilemiştir.

Farklı lezzetleri ve yöntemleriyle dikkat çeken Türk mutfağı üzerine alanyazında çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Örneğin Şanlıer (2005 akt. Çakıcı ve Eser, 2016), turistlerin Türk mutfağı üzerine düşüncelerini incelediği çalışmasında yabancı turistlerin Türk yemeklerini lezzetli, ilgi çekici, yağlı ve baharatlı bulduklarını; Albayrak (2013 akt. Çakıcı ve Eser, 2016) ise çalışmasında yabancı turistlerin Türk mutfağını beğendiğini ancak fazla salçalı, baharatlı, yağlı ve kalorili bulduklarını tespit etmiştir. Çakıcı ve Eser (2016) çalışmalarında “Akdeniz Mutfak Günleri” kapsamında yabancı şeflerin Türk mutfağına dair görüşlerini sorgulamıştır. Bu çalışmaya göre yabancı şefler Türk mutfağına dair bilgileri kitaplardan, bizzat deneyerek, internetten, medyadan edinmiş olduklarını; kebab ve baklavayı deneyerek ilginç bulduklarını belirtmişlerdir. Dünya mutfakları arasında bir değerlendirme yapılarak Türk mutfağı hakkında düşüncelerini belirtmeleri istendiğinde çalışmaya katılan şeflerin büyük çoğunluğunun Türk mutfağını beğendiği ancak Türk mutfağının tanıtılması ve dünyada daha iyi bilinmesi gerektiğini belirttiklerini tespit etmiştir. Aynı şekilde 2011 yılında Los Angeles’ta düzenlenen Anadolu Yemek Festivalinde, Amerikalıların Türk mutfağına dair görüşleri olumludur (Yaşam, 2019 akt. Sami, 2019). 2014 yılında Hatay Gastronomi günlerinde yapılan çalışmada, yabancı şeflerin Türk mutfağı algısı incelenmiş bu amaçla Fransa, Cezayir, İtalya, Karadağ, Fas gibi ülkelerin şeflerine danışılmış, yabancı şefler Türk mutfağının yeteri kadar bilinmediğini, Akdeniz mutfağına göre garnitür, çeşni ve baharat açısından zengin olduğunu belirtmişlerdir (Sami, 2019).

Yabancıların Türk mutfağına dair görüşleri alanyazında şu şekilde belirtilmiştir:

- Çoğu yabancı Türk mutfağını beğenmektedir.
- Yabancıların bir kısmı Türk mutfağını kısmen beğenmemekte ancak yemekleri yenilebilir bulmaktadır.
- Yabancılar kendi ülkelerinin yemekleri ile Türk yemeklerini karşılaştırmaktadır.
- Yabancılara göre Türk mutfağının şekillenmesinde Müslümanlığın etkisi vardır.
- Yabancılar Türk yemekleri ile ilgili görüşlerini Türklerin yorumları dikkate almadan ifade eder.

- Yabancılardan bazılarının Türk mutfağına karşı ön yargılı davrandığı görülür.
- Yabancılar bazı Türk yemeklerinin ağır ve yağlı olduklarını düşünürler ve bu nedenle beğenmezler (Akman, 1998 akt. Sami, 2019).

Ülkelerin mutfak kültürleri sadece yemek yeme alışkanlıklarını göstermez. Onların yaşayış tarzları, alışkanlıkları ve sosyal ilişkileri hakkında da bilgi verebilir. Örneğin Türklerde toplu yemek yeme geleneği uzun zamandan beri devam etmektedir (Halıcı, 1997, s. 65 akt. Güler, 2010, s. 29). Bu nedenle bugün Türkiye’de ölü aşı, kırk hayrı, üç hayrı, yedi hayrı gibi düzenlenen merasimlerde yenilen yemekler (Talas, 2005 akt. Demirgöl, 2018, s. 107), yeni doğum yapan anneyi ziyaret ederek lohusa şerbeyi ikram etme (Halıcı, 1997; Özdoğan ve Işık, 2008; Güler, 2010 akt. Demirgöl, 2018, s. 107), bebeğin ilk dişi çıktığında hedik ikram edilmesi, düğünlerde, bayramlarda, cenazelerde yemek verilmesi de bu gelenekten kaynaklanır (Güler, 2010 akt. Demirgöl, 2018).

Mutfak kültüründe yaşam şekillerinin etkileri de görülür. Örneğin, Türkler bozkırda yaşarken eti konserve yapmayı, kurutmayı ve kavurmayı öğrenmiştir (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016 akt. Demirgöl, 2018). Pastırma ve sucuk bu yöntemler sonucu ortaya çıkmış besin ürünleridir (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012 akt. Demirgöl, 2018).

Mutfak kültürleri milletlere özgü söz varlığını da beraberinde getirmiştir. Örneğin Türk mutfağında önemli olan kımız, çökelek, kurut, keş gibi ürünler (Güler 2010) bu durumun göstergesidir. Kımız mayalanmış kısırak sütünden yapılan eski Türklerin önemli bir içkisidir (Baysal, 1993, s. 32 akt. Güler, 2010). Yoğurda ılık su katarak hayvan derilerden elde edilen tulumlarda çalkalanmasıyla tereyağı çıkarılır. Yoğurt yağı alındıktan sonra tuz konularak kaynatılır ve süzülürse çökelek elde edilir (Güler, 2010). Kurutulmuş yoğurt ise kurut olarak adlandırılır (Güler, 2010). Osmanlı İmparatorluğu’nda üzüm bağları ve meyve ağaçlarının yetiştirilmesiyle kuru üzüm, sirke, pekmez, şıra, pestil, cevizli pekmez sucuğu gibi ürünler üretilmiştir (Tez, 2015 akt. Demirgöl, 2018, ss. 115-116). Söz konusu yiyecekler yaşam tarzının yansıması olarak Türk mutfak kültürünü zenginleştirmiş ve dünya mutfakları arasında özel bir yerde bulunmasına, yabancılar için dikkat çekici bir mutfak olmasına neden olmuştur.

Aslında mutfak kültürü sadece yemek adlarıyla sınırlı değildir. Mutfak kültürü aynı zamanda mutfak çalışanlarına dair söz varlığını da geliştirmiştir. Örneğin; Osmanlı mutfağında aşçılar, kalfalar ve aşçı neferleri yemek pişirmekle görevli kişilerdi. Aşçılar uzmanlık alanlarına göre kebabçı, pilavcı, börekçi, perhizci, hoşafçı, tatlıcı ve hamurcu olmak üzere ayrılmıştır. Saray mutfağında yemek yapan kişiler; aşçıbaşı, ikinci aşçıbaşı, kebabçıbaşı, tatlıcıbaşı, börekçibaşı, balıkçıbaşı, perhizcibaşı, refikleri ve neferleridir (Samancı, 2008 akt. Demirgöl, 2008, ss. 115). Dolayısıyla çalışanların adları da mutfak kültürünü oluşturmuştur.

Alanyazındaki bilgilerden yola çıkılarak Türk mutfağının zengin bir mutfak kültürünü de barındırdığı, Türklerin yaşadıkları coğrafi bölgelerin özelliklerini mutfak kültürüne yansıttığı görülmektedir. Türk mutfağının kendine özgü tarzı, pişirme teknikleri, kültürel yemekleri dilde vücut bulmuş ve mutfağa dair terminolojiyi geliştirmiştir. Bu çalışmada aşçılık hizmetleri iş Türkçesinin bir kolu olarak değerlendirilecektir.

Çalışmanın başında Tablo 32’de iş Türkçesine yönelik bir sınıflandırma denemesinden bahsedilmişti, bahsedilen sınıflandırma denemesi aşçılık hizmetleri özelinde şu şekilde yapılabilir:

Tablo 40. Yabancı Dil Olarak İş Türkçesi: Aşçılık Hizmetleri

YABANCI DİL OLARAK İŞ TÜRKÇESİ: AŞÇILIK HİZMETLERİ	
1. Zamana Göre Sınıflandırma	
1.1. Hizmet Öncesi (Aşçılık Eğitiminden Önceki Beceriler)	
1.2. Hizmet Sırası (Aşçılık Hizmeti Boyunca Edinilen Beceriler)	
1.3. Hizmet Sonrası (Aşçılık Eğitimi Sonrası Edinilen Beceriler)	
2. Alana Göre Sınıflandırma	
2.1. Türk Mutfağı	
2.2. Dünya Mutfağı	
2.3. Çorbalar	
2.4. Soslar	
2.5. Salatalar	
3. Dil Kullanımına Göre Sınıflandırma	
3.1. Resmî (Müdür/Patron/İşveren vs. ile konuşma)	
3.2. Teklifsiz (İş arkadaşıyla iş hakkında konuşma)	
4. Ortama Göre Sınıflandırma	
4.1. Yüz yüze-Gerçek	
4.2. Yüz yüze ve diğer-Sanal	
5. Amacına Göre Sınıflandırma	
5.1. Genel (Aşçılık/Yeme İçme Hizmetleri)	
5.2. Özel (Salataların Hazırlanması)	

Aşçılık hizmetlerine yönelik yabancı dil öğretiminde mutfak kültürü ve mutfak terminolojisinin önemli olduğu, özellikle eşdizimli yapıların mutfak terimlerinde sıklıkla yer aldığı, bu terimlerden bir kısmının mecaz anlam taşıdığı, Türk yemeklerinin gastrodiplomasi bağlamında önemli olduğu görülmüştür.

3.4. AŞÇILIK HİZMETLERİNDE EŞDİZİMLİLİK VE EŞDİZİMLİLİKLERİN ÖĞRETİMİ

Aşçılık hizmetlerinin mutfak kuralları, mutfak malzemeleri, Türk ve dünya mutfaklarından yiyeceklerin hazırlanması, yiyeceklerin saklanması, pişirilmesi, sunulması, işletme kuralları gibi pek çok farklı alana yönelik olması, aşçılık hizmetlerinde çalışanların geniş bir söz varlığını bilmesini gerektirmektedir.

Bir alana özgü söz varlığı; sözcük ve sözcük birlikteliklerinin bire bir çevirileriyle tam olarak öğrenilemeyebilir. Özellikle de Türkçede sözcüklerin birlikte kullanıldığı eşdizimli sözcükler ve dilbilgisel yapılar vardır. Bu eşdizimliliklerin bir kısmı mecaz anlamlar da barındırabilir. Bu nedenle öğrenciler alana özgü eşdizimli yapıları çeviri programları kullanarak çevirmeye çalıştıklarında hatalı kullanımlar görebilir.

Mutfak kültürüne dair çalışanların ve müşterilerin iletişim kanallarından biri yemek adlarının yazılı olduğu menülerdir. Yemek adları; mutfak kültürünün bir parçası olarak özel anlamlar içermektedir. Bu yemeklerin yanlış tercüme edilmesinden ve kullanılmasından kaynaklanan sorunların iletişimi aksatabileceği düşünülmektedir. Örneğin “kuzu çevirme” Google Translate ile çevrildiğinde “turn of lamb” çevirisiyle karşılaşılmaktadır. Çeviride eşdizimliliğin bire bir sözcük çevirisi ile yapıldığı bu nedenle yanlış bir çevirinin ortaya çıktığı görülmektedir.

Eşdizimli yapıların parçalanarak çevirilemeyeceği, eşdizimliliklerin birlikte bir anlamı karşıladığı da üzerinde önemle durulması gereken konulardan biridir. Bu durum şu şekilde örneklendirilebilir: Türk kültürüne ait bir yemek adı dolayısıyla da mutfak terimi olan “gözleme” Google Translate ile çevrildiğinde “observation” sözcüğüyle karşılaşılmakta bu hâliyle Google’ın sözcüğü eylem olarak algıladığı, sözcüğün terim anlamını ilk sırada vermediği tespit edilmektedir. Ancak sözcük, eşdizimliliği ile kullanıldığında “patatesli gözleme” eşdizimliliğinin çevirisinin doğru olduğu görülmektedir. Benzer şekilde Türk mutfağı denilince akıllara gelen yemeklerden biri olan “döner”, “dön-” eylemine geniş zamandaki çekimi ile “rotary” ya da “return” olarak çevrilebilir. Ancak “döner kebab” eşdizimliliği ile çevrildiğinde Google Translate doğru çeviriyi vermektedir. Söz konusu durum eşdizimliliklerin anlamının parçalar hâlinde öğrenilemeyeceğini göstermektedir.

Türkçenin yapısına özgü özelliklerin de eşdizimliliği etkileyebileceği çalışmada saptanan konulardan biridir. Örneğin, Türkçede diğer dillerden farklı olarak “ö-ü-ı” gibi vokaller bulunmaktadır ve bu vokaller sözcüğün anlamın değişmesine sebep olabilir, bu durumda “dürüm” sözcüğü “durum” şeklinde yazılarak çevrildiğinde eşdizimlilik yanlış çevrilecektir.

Eşdizimli bazı yapıların mecaz anlam içermesi de çeviri programlarının yanlış çeviri yapmasına sebep olabilir. Örneğin Türk mutfağına özgü bir içecek olan “rakı”, “aslan sütü” olarak Türkçede kullanılabilmektedir. Google Translate ile eşdizimliliğin çevirisi yapıldığında “lion milk” sonucu ile karşılaşılmaktadır. Dolayısıyla bu gibi durumlarda hatalı sonuçlar verebilmektedir.

Aşçılık hizmetlerinde eşdizimlilik sadece yemek adlarında değil mutfak araçlarında da önemlidir. Nitekim Şekil 11’de mutfak aracının yanlış çevrilmesi sonucunda iletişimin aksayabileceği düşünülmektedir:

Şekil 11. Mutfak Aletlerinin Yanlış Çevirisine Örnek



(YUI Kahve Makinesi Kullanma Kılavuzu, Tb: Türkçe Bölümü s.1)

Şekil 11’de “grind” sözcüğü bire bir çeviri yoluyla elde edilmiş ve “kahve öğütücüsü” yerine “eziyet” olarak çevrilmiştir. Dolayısıyla Şekil 11 eşdizimli yapıların çevirisinde olabilecek hataları göstermesi açısından önemli görülebilir.

Bütün bu bilgilerden yola çıkılarak aşçılık hizmetlerinde eşdizimliliklerin öğrenilmesi gerektiği, bire bir çevirilerin hatalı sonuçlar verebileceği görülmektedir. Dolayısıyla aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların tespit edilmesi ve öğrencilere öğretilmesi gerekmektedir, denilebilir. Bunun için öncelikle aşçılık hizmetlerinde

kullanılan eşdizimli yapılar tespit edilmelidir. Bu amaç doğrultusunda çalışmada eşdizimli sözcük listesi oluşturulmaya çalışılmıştır.

Eşdizimli sözcük listesi; YÖK veri tabanı üzerinden meslek yüksekokullarında öğretim materyali olarak kullanılan 20 kitap, Milli Eğitim Bakanlığına bağlı kurslarda kullanılan 43 ders modülü kullanılarak oluşturulmuştur.

Eşdizimli yapıların sıklıkları AntConc programıyla tespit edilmiştir. Tespit edilen eşdizimli yapılar, sıklıklarına ve anlamlarına dikkat edilerek karma yöntemle 9.167 adet olarak belirlenmiştir. Elde edilen verilerin güvenilirliği Sıklık Terimleri Sözlüğü’ndeki (Göz, 2013 ve Aksan, 2017) ve Türkçe Ulusal Derlemi’ndeki (TUD)⁵ (Aksan vd., 2012) verileriyle karşılaştırılmıştır.

Yazılı Türkçenin incelendiği Sıklık Terimleri Sözlüğü’nde (Göz, 2013) aşçılık hizmetlerine yönelik söz varlığına yer verildiği ancak sözcüklerin sınırlı sayıdaki eşdizimliliklerinin görüldüğü tespit edilmektedir. Örneğin Sıklık Terimleri Sözlüğü’nde (Göz, 2013) A harfi ile başlayan sözcükler karşılaştırıldığında “abur cubur, ayşe kadın, ahçı ve ahçıbaşı” sözcükleri dışındaki bütün sözcüklerin bu çalışmada hazırlanan derlemde yer aldığı saptanmıştır.

Tablo 41. Yazılı Türkçenin Sıklık Terimleri Sözlüğünde Aşçılık Sözcükleri A Harfi Örneği

Abur cubur	Ahçı	Aperatif	Ateş
Acı badem	Ahçı başı	Arı sütü	Avuç
Acıkmak	Ahududu	Armut	Avuç dolusu
Acılaşmak	Akışkan	Arnavut ciğeri	Avuç içi
Acılı	Akıtmak	Aroma	Ay çekirdeği
Acılı	Akide şekeri	Aromatik	Ayaklı
Acısız	Alabalık	Arpa	Ayçiçeği
Açacak	Alacalı	Arpacık soğan	Ayıklamak
Açma	Alkol	Artık	Ayran
Adaçayı	Alkollü	Asma	Ayşe kadın
Afiyet afiyet olsun	Ambalajlı	Asma yaprağı	Ayva
Afiyet olsun	Ananas	Aşçı	Ayva kompostosu
Ağdalı	Antep fıstığı	Aşçı başı	
Ağız tadı	Antrokot	Aşure	

Türkçenin sıklık sözlüklerinden bir diğeri ise Aksan vd.’nin (2017) çalışmasıdır. Bu sözlüğün özelliği sıklık bildiren sözcüklerin kavram alanlarına göre sınıflandırılmasıdır. Sözlük incelendiğinde yemek kavram alanı etrafındaki sözcüklerle çalışmada yer alan eşdizimliliklerin karşılaştırılabileceği düşünülmüştür. Karşılaştırma sonucunda Aksan

⁵ <https://www.tnc.org.tr/tr/> adresinden ulaşılmıştır. Erişim Tarihi: 10.02.2021.

vd.'ndeki (2017, s. 43) yemek kavram alanı altındaki sözcüklerin tamamının bu çalışmada eşdizimlilikleri ile yer aldığı görülmüştür:

Şekil 12. Aksan vd.'nin (2017: 43) Tespit Ettiği Aşçılık Hizmetlerine Yönelik Sözcük Sıklıkları

<p>Major food items ekmek 6576 bread yumurta 5383 egg un 3533 flour bal 2438 honey peynir 2180 cheese zeytin 1744 olive pirinç 1672 rice yoğurt 1368 yoghurt simit 842 bagel kaşar 338 kashar cheese pakmez 205 molasses cacık 128 tsatsiki</p> <p>Vegetables/Fruits çakırdak 3172 seed domates 2375 tomato soğan 2342 onion elma 2281 apple patates 2000 potato kiraz 1890 cherry mantar 1822 mushroom biber 1796 pepper salata 1466 salad portakal 1250 orange ceviz 1245 walnut İncir 1006 fig kabak 924 pumpkin, squash findık 920 nut fasulye 890 bean havuç 786 carrot kayısı 762 apricot fıstık 754 peanut karpuz 740 watermelon erik 678 plum kestane 635 chestnut patlıcan 620 aubergine armut 580 pear badem 576 almond muz 555 banana çilek 491 strawberry vişne 406 cherry lahana 397 cabbage ıspanak 384 spinach hıyar 370 cucumber ayva 361 quince</p>	<p>şeftali 354 peach kavun 352 melon enginar 179 artichoke mandalina 141 mandarin barbunya 113 shell beans</p> <p>Meat/Fish tavuk 2515 chicken hamsi 446 anchovy sucuk 338 sujuk kıyma 334 ground meat karides 320 shrimps bifteke 265 steak palamut 204 bonito pastırma 177 pastrami kuşbaşı 142 meat cubes pirzola 128 chops levrek 126 sea bass çipura 85 sea bream kalamar 79 calamari</p> <p>Spices/Sauce yağ 8003 oil şeker 5206 sugar tuz 4664 salt tereyağı 966 butter karabiber 959 pepper nane 561 mint sirke 561 vinegar kekik 465 thyme tarçın 384 cinnamon kırmızıbiber 153 chili hardal 151 mustard kimyon 77 cumin</p> <p>Sweets pasta 1506 cake dondurma 1060 ice cream helva 589 halva kek 550 cake kurabiye 470 cookie baklava 405 baklava muhallebi 196 custard aşure 196 Noah's pudding sütlaç 133 rice pudding komposto 55 compote güllaç 39 rose pudding</p>	<p>revani 39 baked semolina künefe 32 kunafah keşkül 30 milk pudding</p> <p>Tableware bardak 5999 glass kaşık 4348 spoon tabak 2918 plate bıçak 2822 knife fincan 1190 cup çatal 861 fork kase 464 bowl</p> <p>Cooked dishes döner 5245 doner çorba 3284 soup köfte 1012 meatball plıav 954 rice börek 802 pie kısır 713 bulgur salad makarna 683 macaroni kebab 640 kebab dolma 353 farci mantı 257 meat pasty lahmacun 187 lahmajoun humus 155 hummus tandır 135 tandoori güveç 93 casserole erlişte 68 noodles</p> <p>Drinks sı 54954 water çay 10740 tea kahve 7200 coffee süt 5401 milk şarap 3415 wine ıra 2090 beer rakı 1991 rakı kola 1186 coke ayran 723 ayran şerbet 559 juice gazoz 482 fizzy drink ihlamur 396 linden soda 330 soda boza 86 boza salap 81 sahlep</p>
---	--	--

Aşçılık hizmetlerine yönelik taranan malzemelerden eşdizimli yapıların doğru tespit edilip edilmediğini anlamak hem de söz konusu terimlerin Türkçe Ulusal Derlemi'nde (TUD) (Aksan vd., 2012) yer alıp almadığını görmek amacıyla çalışmada sık kullanıldığı tespit edilen 100 eşdizimli yapı, Türkçe Ulusal Derlemi (Aksan vd., 2012) ile karşılaştırılmıştır.

Karşılaştırma sonucunda aşçılık hizmetlerinde sıklıkla ortaya çıkan eşdizimli yapıların Türkçe Ulusal Derlemi'nde (TUD) (Aksan vd., 2012) de yer aldığı gözlemlenmiştir. Bu amaçla çalışmada “aşçı, ateş, ayran, balığı, balık, bardağı, besin, beslenme, bıçağı, biber, böreği, çay, çorba, çorbası, daha, dana, davet, dengeli, doğranmış, dolması, domates, donmuş, ekmeği, enerji, et, eti, fırında, gıda, hamur, haşlama, haşlanmış, haşlayın, hayvansal, hazır, helva, helvası, hijyen, kahve, kahvesi, karabiber, karıştırın, kaşığı, kavurma, kavurun, kaynat, kebabı, kırmızı, köfte, kuru, makarna, margarin, menü, meyve, meyveli, mısır, mutfağı, organik, pastörize, patates, pekmez, peyniri, pilav, pilavı, pirinç, pişirme, rendelenmiş, sağlıklı, salata, salatası, sarı, sebze, servis, servisi, sıcak, sığır, sipariş, sirke, soğan, soğuk, su, suyu, süt, sütü, şekerli, tahin, tatlı, tatlısı, tavuk, taze, temel, tencere, tereyağı, tuz, unu, vitamin, vitamini, yağ, yağı, yeşil, yumurta” sözcüklerinin eşdizimliliği incelenmiştir. Aşağıda örnek olması amacıyla “ateş, ayran, biber ve bıçağı” sözcüklerinin eşdizimliliklerine yönelik Türkçe Ulusal Derlemi'ndeki verilere yer verilmiştir:

Tablo 42. Türkçe Ulusal Derlemi'nde (TUD) (Aksan vd., 2012) Ateş-Ayran- Biber- Bıçağı Sözcüklerinin Eşdizimlilikleri

TUD VERİLERİ	BEKLENEN SIKLIK	GÖZLEMLENEN SIKLIK
Hafif ateş	0,536	15
Ağır ateş	1,4261	7
Ateş kısılır	0,0029	1
Sıcak-Kuru ateş	0,0002	1

TUD VERİLERİ	BEKLENEN SIKLIK	GÖZLEMLENEN SIKLIK
Tuzlu ayran	0,006	14
Ayran içmek	0,0082	9
Ayran aşısı	0,0046	7
Ayran yapımında	0,0055	1

TUD VERİLERİ	BEKLENEN SIKLIK	GÖZLEMLENEN SIKLIK
Kırmızı biber	0,1487	156
Pul biber	0,0154	89
Dolmalık biber	0,0021	44
Sivri biber	0,0241	51

TUD VERİLERİ	BEKLENEN SIKLIK	GÖZLEMLENEN SIKLIK
Ekmeğin bıçağı	0,0321	9
Kasap bıçağı	0,0032	6
Aşçı bıçağı	0,0031	1
Sebzelerin bıçağı	0,0135	1

Türkçe Ulusal Derlemi (Aksan vd., 2012) farklı alanlardan farklı birçok metni taradığı için kullanıcılara geniş bir veri sağlamaktadır. Örneğin “hazır” sözcüğünün soldan ve sağdan 1 sözcükle sınırlandığı bir taramada “hazır giyim, basıma hazır, kucaklamaya hazır” gibi eşdizimliliklerin olduğu görülmektedir. Ancak söz konusu eşdizimlilikler aşçılık hizmetlerinde sık kullanılan eşdizimlilikler değildir. Dolayısıyla sınırlandırılmış bir alana özgü eşdizimliliklerin farklı özellikler taşıyabileceği düşünülmektedir.

İncelenen eşdizimliliklerin Benson (1986 akt. Ayabakan, 2015, ss. 12-13), Mel’cuk (1998, akt. Eken, 2015, s. 100) ve Lewis’in (2000 akt. Ayabakan, 2015, ss. 19-20) örneklendirdiği gibi dilbilgisel özelliklerine göre sınıflandırılabilceği düşünülmüş bu bilgiler ışığında aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimlilikler üç grupta değerlendirilebilir:

1. GRUP: İki Sözcükten Oluşan Eşdizimler

1.1. Ön ad+ad: Keskin koku, ağır ateş, genç bira, ayranlı çorba, bakır imbik

Çalışmada ön adların ortaç ekiyle kurulabileceği de tespit edilmiştir: haşlanmış mısır, kavrulmuş soğan

1.2. Ad+Ad: A vitamini, İskender kebabı, çay bardağı, çay kaşığı, kahve fincanı, kuş üzümü, pamuk helva, kâğıt helva

Çalışmada ikinci sözcüğün adlaştırma ekleri aldığı eşdizimliliklerin görülebileceği tespit edilmiştir: sac kavurma, tabak süsleme, zeytinyağlı açma, zeytin ezmesi

Çalışmada birinci sözcüğün adlaştırma eki alarak eşdizimlilik sergilediği de görülmüştür: Açma hamuru, beslenme atlası, çekme helva, çökertme kebabı

1.3. Ad+ad: kelebek makarna, kâğıt helva, kâğıt peçete, pamuk helva, arpa şehriye, hamsi tava

1.4. Ad+eylem: vücuda girmek, vücutta kullanmak, vergi ödemek, servis etmek, servis yapmak, iştahı artırmak

1.5. Ulaş+eylem: ince rendelemek, incecik soymak, ince öğütmek, irice dövülmek, iyice kısmak, iyice karıştırmak, iyice çırpamak

1.6. İkileme: tahin pekmez, anne baba, araç gereç.

1.7. Kalıplaşmış söz öbekleri: Afiyet olsun, geçmiş olsun.

Çalışmada yabancı sözcüklerle kurulan eşdizimlilerin olduğu da saptanmıştır: sikörtlük örtülmesi, İtalyan merengi, jülyen doğramak, soğuk ordövr, sponge hazırlamak, stabil olmak, steak tavası, şatobiryan tranşı, tavuk galatin, tranche bıçağı, tranche masası, tranche takım, tranş çatalı, tranş arabası, tranş etmek, tranş yapmak, vichy usülü.

2. GRUP: Üç Sözcükten Oluşan Eşdizimler:

2.1. Ad+ad+iyelik eki: Anadolu salata sosu, arıza bildirim formu

Çalışmada ikinci sözcüğün adlaştırma eki olarak kurduğu eşdizimlilikler de görülmüştür: Ağız temizleme suyu, Akdeniz beslenme biçimi

2.2. Ön ad+ad+ad+iyelik eki: Acılı karides çorbası, cevizli saray sarması, orta boy tabak, orta boy bıçak, tuzsuz antep fıstığı

Çalışmada üçüncü sözcüğün adlaştırma eki olarak kurduğu eşdizimlilikler de tespit edilmiştir: Antep fıstıklı şekerleme, cevizli sucuk şekerlemesi

2.3. Ön ad+ad+ad: Orta boy tabak, tuzsuz antep fıstığı, yağlı inek sütü, yeşil mercimek çorbası, yeşil dolmalık biber

2.4. Ad+ad+eylem: galeta tozuna bulamak, hamur işi yemek, havayla temas etmek, hazır hâle gelmek, lokum ikram etmek, oda ısısında bekletmek

2.5. Ön ad+ ad+eylem: kuru ısıda pişirmek, orta ateşte kavurmak, uzun süre kaynatmak, uzun süre pişirmek

2.6. Ön ad+ön ad+ad: orta hararetli ateş, sert çekirdekli kahve

2.7. Ad+ulaç+eylem: tadı ağır basmak

2.8. İkileme+ eylem: Göz göz olmak, parça parça etmek, boncuk boncuk kaynamak, yan yana oturmak

2.9. Kalıplaşmış Söz Öbekleri: bayramınız kutlu olsun

3. GRUP: Dört Sözcükten Oluşan Eşdizimler:

3.1. Ad+ad+ad+ad+iyelik eki: gıda üretim izin belgesi

3.2. Ad+ad+ad+eylem: servise hazır hâle gelmek

3.3. Ön ad+ön ad+ad+ad+iyelik eki: taze sıkılmış meyve suyu

3.4. Ön ad+ad+ad+eylem: uzun süre muhafaza etmek

Sınıflandırılan eşdizimli yapılar öğrencilere ve dil üzerine çalışan araştırmacılara fayda sağlayabilir. Ancak öğrenciler için eşdizimli yapıların dilbilgisi açısından sınıflandırılması bir fayda sağlamayabilir. Bunun yerine eşdizimli sözcük listelerinin hazırlanması ve bu sözcük listelerinin iletişim ortamında kullanılması öğrencilerin yararına olacaktır. Çalışmada bu amaçla tespit edilen 9.167 eşdizimlilik alfabetik olarak şu şekilde sıralanabilir⁶:

Tablo 43. Alfabetik Aşçılık Hizmetlerinde Eşdizimli Sözcük Listesi

A vitamini	A vitamini eksikliği
Abant salatası	Acem pilavı
Acı badem	Acı badem kurabiyesi
Acı baharat	Acı biber
Acı biber salçası	Acı biber sosu
Acı hardal	Acı kırmızıbiber
Acı soğan	Acı sos
Acı süs biberi	Acıbadem likörü
Acılı karides çorbası	Acılı ketçap
Acısını almak	Acil durum
Açı teknikleri	Açık ateş
Açık bırakmak	Açık bohça katlama
Açık büfe	Açık kazan
Açık sarı	Açıkta bekletmek
Açılış töreni	Açlık duygusu
Açlık duygusunu bastırmak	Açlık hissi
Açlık kan şekeri	Açlık sorunu
Açlık şekeri	Açma hamuru
Ada salatası	Ada tipi mutfak
Adaçayı yaprağı	Adana kebab
Adisyon açmak	Adisyon açtırmak
Adisyon imzalamak	Adisyon kullanmak
Adisyon tutarı	Adisyona işlemek
Adisyonda kazıntı	Adisyonda silinti
Adölesan beslenme	Adölesan çağı
Afgan ekmeği	Afgan pilavı
Afiyet olsun	Afrika salatası
Afyon ekmeği	Agedashi tofu
Ağaç çileği	Ağaç sini

⁶ Kaynakça için bkz. Aktaş (Ed.2018), Arıkan (Ed. 2018), Arıkan (Ed. 2019), Atkoşar (Ed. 2018), Bahçe (Ed. 2019), Bilgin ve Öncel (Ed. 2019), Erdoğan (Ed. 2018), Erdoğan ve Hepkul (Ed. 2018), Esen ve Çakır (Ed. 2020), Öncel (Ed. 2020), Özcan (Ed. 2019), Özgür (Ed. 2018), Öztetik (Ed. 2018), Sezerel ve Doğdubay (Ed. 2018), Tuna (Ed. 2018), Turan (Ed. 2019), Uluyağcı ve Eriş (Ed. 2018), Ülper (Ed. 2019), Yılmaz (Ed. 2018a), Yılmaz (Ed. 2018b) Yılmaz ve Arıkan (Ed. 2019a), Yılmaz ve Arıkan (Ed. 2019b), Yüncü (Ed. 2019), Zencir (Ed. 2018), Zencir (Ed. 2019), MEB (2012a), MEB (2011a), MEB (2012b), MEB (2012c), MEB (2012ç), MEB (2011b), MEB (2014a), MEB (2011c), MEB (2012d), MEB (2006a), MEB (2013a), MEB (2011ç), MEB (2012e), MEB (2012f), MEB (2011d), MEB (2006b), MEB (2014b), MEB (2014c), MEB (2011e), MEB (2006c), MEB (2012g), MEB (2011f), MEB (2011g), MEB (2006ç), MEB (2011ğ), MEB (2014ç), MEB (2012ğ), MEB (2013b), MEB (2011h), MEB (2011ı), MEB (2011i), MEB (2011j), MEB (2011k), MEB (2011l), MEB (2011m), MEB (2011n), MEB (2011o), MEB (2011ö), MEB (2012h), MEB (2011p), MEB (2013c), MEB (2012ı)

Ağaç spatula	Ağır ağır karıştırmak
Ağır ateş	Ağır hastalıklar
Ağır karıştırmak	Ağır koku
Ağır metaller	Ağır olmak
Ağır seyretmek	Ağırılık vermek
Ağız bakımı	Ağız bakımı yapma
Ağız gargarası	Ağız temizleme suyu
Ağız yolu	Ağızda dağılmak
Ağızda erimek	Ağza almak
Ağza gelmek	Ağzı açık
Ağzımı kapatmak	Ahşap ürünleri
Ahtapot ayıklamak	Ahtapot bacakları
Ahtapot eti	Ahtapot salatası
Ahududu şekerlemesi	Aile bireyleri
Aile bütçesi	Aile reisi
Aile yemekleri	Ak çay
Akdeniz balıkları	Akdeniz beslenme biçimi
Akdeniz meyvesi	Akdeniz mutfağı
Akdeniz salatası	Akdeniz tipi beslenme
Akdeniz yeşil salata	Akdeniz yeşillikleri
Akıl sağlığı	Akışkanlığı artırmak
Akide şekeri	Akşam çayı
Akşam öğünleri	Akşam yemeği
Aktivite türü	Alabalık iskeleti
Alabalık tava	Alabalık tranşı
Alaca çorbası	Alacak senedi
Alacalı soymak	Alakart kuveri
Alakart menü	Alçı sürmek
Alev aleti	Alev almak
Alevli yemek	Alfa linolenik asit
Ali nazik kebabı	Alkol almak
Alkol bağımlısı	Alkol fermantasyonu
Alkol grupları	Alkol içermek
Alkol kullanımı	Alkol tüketimi
Alkol ürünleri	Alkollü fermente içki
Alkollü içecek	Alkollü içki
Alkolsüz içecek	Alt grup
Alt raf	Alt üst böreği
Alta gelmek	Alta koymak
Altın sarısı	Amasya elması
Ambalaj yapmak	Ambalajlama makinesi
Ambalajlı besin	Amber pilavı
Amerika ülkeleri mutfağı	Amerikan kahvaltısı
Amerikan kahvesi	Amerikan usulü servis
Aminoasitlerce zengin besin	Aminoasitlerin yapısı
Amonyak miktarı	Amonyak tozu
Amonyaklı sıvı madde	Amortisman ayırmak
Amortisman süresi	Amortisman yönetimi
Ana besin grubu	Ana bileşenler
Ana enerji	Ana gıda
Ana malzeme	Ana menü
Ana öğün	Ana özellik
Ana sos	Ana yapı
Ana yemek	Anadolu mutfağı
Anadolu pilavı	Anadolu salata sosu

Anadolu salatası	Analog termometre
Ananas dilimi	Ananas dilimlemek
Ananas kabuğu	Ananas konservesi
Ananas soymak	Ananas suyu
Ananas şerbeti	Anasonlu simit
Anatomik yapı	Ançüez fileto
Andiv salatası	Ankara simidi
Anne adayları	Anne baba
Anne babanın davranışları	Anne çocuk sağlığı
Anne karnı	Anne karnına düşmek
Anne sağlığı	Anne sütü
Anne sütü almak	Anne sütü içermek
Anne sütü vermek	Anne sütüne benzemek
Anneler günü	Annenin beslenmesi
Anşua sos	Antakya kadayıfı
Antep fıstığı	Antep fıstıklı şekerleme
Antep kebabı	Antep peyniri
Antetli kâğıt	Antimikrobiyal madde
Antioksidan madde	Aperatif almak
Aperatif yiyecek	Apolar madde
Ara öğün	Ara sıcak
Ara sıra karıştırmak	Ara ürün
Araç gereç	Aragon mutfağı
Arap kadayıfı	Arap kahvesi
Arap mutfağı	Arap sumacı
Arap zambı	Araşidonik asit
Arıza bildirim formu	Arıza tespit formu
Arıza yapmak	Arjantin mutfağı
Arjantin yemekleri	Arka fon
Armut bastısı	Armut hoşafı
Armut şekerlemesi	Armut şurubu
Armut tatlısı	Arnavut biberi
Arnavut mutfağı	Aroma hissetmek
Aroma vermek	Aromalı çay
Aromatik koku	Aromatik pirinç
Aromatik tat	Arpa bozası
Arpa danesi	Arpa ekimi
Arpa ekmeği	Arpa macunu
Arpa maltı	Arpa şehriye
Arpa şehriyesi pilavı	Arpacık soğan
Artık sıyırma fırçası	Artizan ekmek ⁷
Asetat kâğıdı	Asetik asit
Asetik asit çözeltileri	Asit asetil salisilik
Asit baz çifti	Asit baz dengesi
Asit baz tepkimesi	Asit beslenme
Asit birleşikleri	Asit buldurmak
Asit düzenleyici	Asit düzenleyici ajan
Asit eksikliği	Asit giderici ajan
Asit kullanmak	Asit madde
Asit oluşmak	Asit salgılamak
Asit sentezi	Asit tepkimesi

⁷ Artizan ekmek, fırıncıların el emeğiyle hazırlanan, normal ekmeklere göre hazırlanma süresi daha uzun ve çok daha yumuşak bir dokuya sahip olan bir ekmek çeşididir. <https://www.pakmayapofesyonellerdunyasi.com/artizan-ekmek-nedir-nasil-yapilir/> 03.10.2021

Asit türleri	Asit üretimi
Asit yiyecekleri	Asitliği düzenlemek
Asker yemeği	Askıya asmak
Askorbik asit	Aslan sütü
Asma yaprağı	Aspartik asit
Aspendos salatası	Asya usulü
Aşçı başı	Aşçı bıçağı
Aşçı çırağı	Aşçı modeli
Aşçı reçeteleri	Aşçı yardımcıları
Aşçı yardımcısı	Aşırı alkol kullanımı
Aşırı alkol tüketimi	Aşırı beslenme
Aşırı beslenme sonucu	Aşırı doz
Aşırı duyarlık	Aşırı hassasiyet
Aşırı ısınmak	Aşırı kilo
Aşırı kilo sorunu	Aşırı kilolu
Aşırı tuz	Aşırı tuzlu
Aşırı üretim	Aşırı yağ
Aşırı yağlı	Aşırı yağlı yemek
Aşırı yemek	Aşırı yemenin sakıncaları
Aşırı zayıf	Aşure günü
Aşure hazırlamak	Aşure kıvamı
Aşure pişirmek	Aşure süslemek
Aşure yapmak	Aşurelik buğday
Aşurenin tadı	At eti
At sütü	Ateş kısmak
Ateş üzerinde pişirmek	Ateşe dayanıklı
Ateşe konmak	Ateşe koymak
Ateşi kısmak	Ateşte ısıtmak
Ateşte kavurmak	Ateşte kurutmak
Ateşte pişirme	Ateşten almak
Ateşten indirmek	Atmosferik basınç
Atölye kıyafetleri	Aurora sos
Av hayvanı	Avakoda salatası
Avakodo çorbası	Avakodonun çekirdekleri
Avuç ayası	Avuç içi
Avuç içiyle bastırmak	Avuçta tutmak
Ay çekirdeği	Ay çöreği
Ay kurabiyesi	Ayak havlusu
Ayak kokusu	Ayak pudrası
Ayak tabak	Ayaklı bardak
Ayaklı kâse	Ayçiçek yağı
Ayıklama işlemi	Ayıklanmış karides
Ayıklanmış pirinç	Ayırt etmek
Aynı miktar	Aynı şekil
Aynı yaş	Ayran çorbası
Ayran eklemek	Ayran içmek
Ayran ilave etmek	Ayran karıştırmak
Ayran sürmek	Ayran tüketmek
Ayran yapmak	Ayranlı çorba
Ayva bastısı	Ayva boranisi
Ayva çekirdekleri	Ayva dolması
Ayva galyası	Ayva hoşafı
Ayva kalyesi	Ayva kebabı
Ayva kompostosu	Ayva şerbeti
Ayva şurubu	Ayva tatlısı

Ayva yaprağı	Ayvaları soymak
Ayvaların çekirdekleri	Ayvaların kabukları
Ayvaların kararması	Az almak
Az bulunmak	Az çözmek
Az enerji	Az etkilemek
Az gelişmiş	Az hareket
Az içmek	Az konmak
Az miktar	Az olmak
Az oran	Az önemli
Az pişmiş	Az salgılamak
Az sayı	Az su
Az tuzlu	Az tüketmek
Az uğraş	Az yağ
Az yemek	Az yenmek
Aza indirmek	Azotlu madde
B vitamini	B1 eksikliği
B1 vitamini	B12 eksikliği
B12 vitamini	B12 vitamini eksikliği
B2 vitamini	B3 vitamini
B5 vitamini	B6 vitamini
B7 vitamini	B9 vitamini
Baba tatlısı	Baba tatlısı kalıbı
Babalar günü	Bacakları kırmak
Baconlu yumurta	Badem aroması
Badem böreği	Badem çorbası
Badem dövme	Badem esansı
Badem ezmesi	Badem hamuru
Badem helvası	Badem içi
Badem kırığı	Badem krokan
Badem sübyesi	Badem sübyesi çorbası
Badem sütü	Badem şekeri
Badem şurubu	Badem tozu
Badem unu	Badem yağı
Bademli kek	Bademli pilav
Bademli turna balığı	Bagel hamuru
Bağ dokusu	Bağ dokusu hastalıkları
Bağdat hurması	Bağırsak hastalıkları
Bağırsak nezlesi	Bağırsaklarda bulunmak
Bağırsıklık sistemi	Bağlı olmak
Baharat eklemek	Baharat ezmesi
Baharat kabı	Baharat karışımı
Baharat kullanımı	Baharat öğütme
Baharat öğütücü	Baharat soslu
Baharat sosu	Baharatları karıştırmak
Baharatlı biftek	Baharatlı et
Baharatlı fıstık	Baharatlı kek
Baharatlı makarna	Baharatlı mısır
Baharatlı sığır eti	Baharatlı sos
Baharatlı tavuk	Baharatlı yemek
Baharatlı yiyecek	Baharatsız ürünler
Bahçe salatası	Bahçıvan köfte
Bahçıvan pizza	Bahşiş bırakmak
Bahşiş kutusu	Bahşiş toplamak
Bahşiş vermek	Bakım kremi
Bakım talimatı	Bakım yapma

Bakır alınması	Bakır eksikliği
Bakır fazlalığı	Bakır gereksinimi
Bakır güğüm	Bakır havan
Bakır huni	Bakır içermek
Bakır imbik	Bakır kap
Bakır kavanoz	Bakır kazan
Bakır kepçe	Bakır maşrapa
Bakır sahan	Bakır sini
Bakır tava	Bakır tencere
Bakla ayıklamak	Bakla bastısı
Bakla çorbası	Bakla salatası
Bakla yumuşamak	Baklagil yemekleri
Baklava çeşitleri	Baklava dağıtmak
Baklava dilimi	Baklava hamuru
Baklava kaymağı	Baklava kesmek
Baklava oklavası	Baklava şurubu
Baklava tepsisi	Baklava türü
Baklava yapmak	Baklava yufkası
Baklavalık un	Baklavanın rengi
Bakliyat çorbası	Bakliyat ekimi
Bakliyat tüketimi	Bakliyat üretimi
Bakliyat ürünü	Bakterilerin çoğalması
Bal çeşitleri	Bal dökmek
Bal eklemek	Bal helvası
Bal kabağı	Bal kabağı tatlısı
Bal karışımı	Bal katmak
Bal kullanmak	Bal likörü
Bal mumu	Bal rengine dönmek
Bal şerbeti	Bal şurubu
Bal tabağı	Bal üretimi
Bal üretmek	Bal yeme âdeti
Balayı çifti	Baldo piriç
Balea mutfağı	Balığın derisi
Balığın kılçığı	Balığın yüzgeçleri
Balık avcılığı	Balık avlama
Balık ayıklama	Balık bıçağı
Balık böreği	Balık büryan
Balık cipsi	Balık çatalı
Balık çeşitleri	Balık çorbası
Balık dilimi	Balık dolması
Balık ekmek	Balık eti
Balık ezmesi	Balık faraşı
Balık fileto	Balık filetosu
Balık fondları	Balık fondu
Balık garnitürleri	Balık gevreği
Balık güveç	Balık ızgara
Balık kemiği	Balık kesme tahtası
Balık kılçığı	Balık kıskaçları
Balık kıyması	Balık kızartması
Balık konservesi	Balık köftesi
Balık kroket	Balık külbastı
Balık lokantası	Balık makası
Balık marine	Balık pane
Balık parçaları	Balık pilaki
Balık pişirme yöntemi	Balık pişirmek

Balık pulu çıkarma	Balık salata
Balık sezonu	Balık sos
Balık sosisi	Balık sosu
Balık stok	Balık suyu
Balık şefi	Balık tavası
Balık temizlemesi	Balık tenceresi
Balık topları	Balık tranşı
Balık turşusu	Balık tutmak
Balık tüketimi	Balık türleri
Balık türü	Balık ürünleri
Balık yağı	Balık yahnisi
Balık yapmak	Balık yatağı
Balık yemeği	Balık yumurtası
Balıkçı salatası	Balıklarda bulunmak
Balina yağı	Balkabaklı çörek
Balkan bölgesi	Balkan coğrafyası
Balkan geleneği	Balkan köftesi
Balkan mutfağı	Balkan mutfak kültürü
Ballı şekerleme	Balon çırpıcı
Balon tel	Balzemik sirke
Bambu sapı	Bamya ayıklamak
Bamya bastısı	Bamya çorbası
Bamya pişirmek	Bamyaların tüyleri
Banka hesabı	Banka kredisi
Bar arabası	Bar görevlisi
Bar hostesi	Bar ortamı
Bar servis elemanı	Bar şefi
Barbekü etmek	Barbekü partisi
Barbekü yapımı	Barbunya balığı
Barbunya fasulyesi	Barbunya pilaki
Bardak dizmek	Bardak yıkama makinesi
Barlam balığı	Bask mutfacı
Basmati pirinç	Baş ağrısı
Baş dönmesi	Baş göstermek
Baş parmağı	Baş sağlığı
Baş sarımsak	Baş tabak
Başında gelmek	Başlangıç yemeği
Baton pasta	Bayat ekmek
Bayram çöreği	Bayram yemeği
Bayram ziyareti	Bayramınız kutlu olsun
Bazal metabolizma	Bazal metabolizma hızı
Bazal metabolizma standartları	Bc vitamini
Bebe sandalyesi	Bebeğin beslenmesi
Bebeğin boyu	Bebeğin gelişimi
Bebeğin gereksinimi	Bebeğin ihtiyacı
Bebeğin sağlığı	Bebek bakımı
Bebek beslenmesi	Bebek emzirmek
Bebek gelişimi	Bebek mamaları
Bebek sütleri	Beceri kazanmak
Beceriye sahip olmak	Beden ağırlığı
Beden bileşimleri	Beden eğitimi
Beden kitle indeksi	Beden sağlığı
Beden yapısı	Begova çorbası
Beher kalıp	Benmari kabı
Benmari tenceresi	Benmari usulü

Benye hazırlamak	Benzerlik göstermek
Berat kandili	Bergamot çayı
Berliner hamuru	Bernez sos
Berrak çorba	Besin alerjisi
Besin alımı	Besin alışkanlıkları
Besin almak	Besin aralığı
Besin bileşenleri	Besin bilimi
Besin değeri	Besin değeri düşük
Besin değeri tablosu	Besin depolama
Besin eksikliği	Besin elementleri
Besin emilimi	Besin enerjisi
Besin gereksinimi	Besin grupları
Besin gruplarının yapısı	Besin hijyeni
Besin içeriği	Besin ihtiyacı
Besin kalitesi	Besin kaybı
Besin kaynağı	Besin kaynaklı yağ
Besin kimyası	Besin listeleri
Besin maddesi	Besin miktarı
Besin öğeleri	Besin öğeleri ihtiyacı
Besin öğeleri bulunmak	Besin reyonları
Besin saklama yöntemleri	Besin seçenekleri
Besin seçimi	Besin teknolojisi
Besin tüketilmesi	Besin tüketim düzeyi
Besin tüketimi	Besin tüketme alışkanlıkları
Besin tüketmek	Besin türleri
Besin uzmanı	Besin üreticiliği
Besin üretimi	Besin vermek
Besin yapısı	Besinlerin çoğu
Besinlerin durumu	Besinlerin emilimi
Besinlerin enerji değeri	Besinlerin etiketleri
Besinlerin hazırlanması	Besinlerin içerikleri
Besinlerin kimyasal yapısı	Besinlerin kullanılması
Besinlerin öğeleri	Besinlerin termik etkisi
Besinlerin tüketim düzeyi	Besinlerin yapısı
Besinlerin zenginleşmesi	Beslenme alışkanlığı
Beslenme alışkanlıkları konusu	Beslenme atlası
Beslenme biçimleri	Beslenme bilgisi
Beslenme çantaları	Beslenme çeşitleri
Beslenme dostu	Beslenme dostu okul sertifikası
Beslenme durumu	Beslenme düzeni
Beslenme düzeyi	Beslenme eğilimi süreci
Beslenme eğilimleri	Beslenme eğilimleri konusu
Beslenme eğitim süreci	Beslenme eğitimi
Beslenme faaliyeti	Beslenme fizyolojisi
Beslenme gereksinimleri	Beslenme grupları
Beslenme haberleri	Beslenme hareketi
Beslenme hastalıkları	Beslenme hataları
Beslenme hizmeti	Beslenme ihtiyacı
Beslenme ilkeleri	Beslenme kuralları
Beslenme kültürü	Beslenme miktarı
Beslenme nedenleri	Beslenme olgusu
Beslenme öğeleri	Beslenme önerileri
Beslenme öyküsü	Beslenme planı
Beslenme politikaları	Beslenme programı
Beslenme rehberi	Beslenme rejimleri

Beslenme saatleri	Beslenme servisleri
Beslenme sırası	Beslenme sistemi
Beslenme sonucu	Beslenme sorunu
Beslenme süreci	Beslenme şekli
Beslenme tarzı	Beslenme tedavisi
Beslenme unsuru	Beslenme uygulamaları
Beslenme uzmanı	Beslenme ürünleri
Beslenme yaklaşımları	Beslenme yetersizliği
Beslenme yolu	Beslenme yönü
Beslenme zinciri	Beslenmenin altın kuralı
Beslenmenin amacı	Beslenmenin kuralları
Beslenmenin önemi	Beslenmenin temel ilkeleri
Besleyici değer	Besleyici değeri yüksek
Beş porsiyon	Beşamel sos
Beyaz badem	Beyaz baklava
Beyaz balık	Beyaz biber
Beyaz çay	Beyaz çikolata
Beyaz dalgalanma	Beyaz darı
Beyaz dut	Beyaz ekmek
Beyaz et	Beyaz fıstık
Beyaz fond	Beyaz kadayıf
Beyaz köpüklü şarap	Beyaz lahana
Beyaz lahana salatası	Beyaz leblebi
Beyaz leke	Beyaz meyane
Beyaz peynir	Beyaz pirinç
Beyaz rom	Beyaz rum
Beyaz sebze	Beyaz sirke
Beyaz soğan	Beyaz sos
Beyaz susam	Beyaz şalgam
Beyaz şarap	Beyaz şeker
Beyaz turp	Beyaz un
Beyaz üzüm	Beyin çorbası
Beyin fonksiyonu	Beyin gelişimi
Beyin hücresi	Beyin salatası
Beyin yapısı	Beypazarı güveci
Beypazarı simidi	Bez kapatmak
Bez örtmek	Bez peçete
Bez torba	Beze hazırlamak
Beze yapmak	Bezeler ayırmak
Bezeleri açmak	Bezelye bastısı
Bezelye çorbası	Bezelye ekimi
Bezelye konservesi	Bezelye musakka
Bezle silmek	Bıçağın ağzı
Bıçağın burnu	Bıçağın sapları
Bıçağın ucu	Bıçak bilemek
Bıçak kullanmak	Bıçak sırtı
Bıçak yardımı	Bıçakla kesmek
Bıçakla yemek	Bıldırcın böreği
Bıldırcın ızgara	Bıldırcın yumurtası
Biber dolması	Biber eklemek
Biber ezmesi	Biber Frigya dolması
Biber garnitürü	Biber gezdirmek
Biber halkaları	Biber ilave etmek
Biber katmak	Biber kızartma
Biber kızartması	Biber kullanmak

Biber salatası	Biber salçası
Biber serpmek	Biber sosu
Biber tanesi	Biber turşusu
Biber türü	Biber üretimi
Biberiye otu	Biberleri karıştırmak
Biberlerin sapı	Bici aşısı
Biftek sarma	Biga hoşaf kaşığı
Bilanço hesabı	Bilanço kalemi
Bilgi sahibi olmak	Bilgili olmak
Bilinç düzeyi	Bilinç oluşturmak
Bilinçsiz avlanma	Bilinçsiz tüketim
Bir buçuk porsiyon	Bir çimdik
Bir çimdik tuz	Bir miktar
Bir porsiyon	Bir su bardağı süt
Bir tabak	Bir taşım kaynatmak
Bir tutam	Bir tutam domates
Bir tutam karabiber	Bir tutam kimyon
Bir tutam şeker	Bir tutam tuz
Bira bardağı	Bira içmek
Bira köpürtmek	Bira mayası
Bira pazarı	Bira süzmek
Bira tadımı	Bira tüketmek
Bira yapımı	Biralı ekmek
Birinci sınıf	Birleşik protein
Bisküvi hamuru	Bisküvi kalıbı
Bisküvi yapımı	Bisküvi yapmak
Bitki çayı	Bitki çeşitliliği
Bitki özleri	Bitkisel besin
Bitkisel boya	Bitkisel et
Bitkisel gıda	Bitkisel kaynaklı
Bitkisel kaynaklı besin	Bitkisel margarin
Bitkisel protein	Bitkisel sıvı yağ
Bitkisel yağ	Bitkisel yiyecekler
Bitter çikolata	Biyokimyasal etkiler
Biyolojik faaliyet	Biyolojik kaynak
Bizans tatlısı	Blender kabı
Blender kullanmak	Blendırdan geçirmek
Bohça böreği	Bohça yapmak
Bol bulunmak	Bol malzeme
Bol miktar	Bol sos
Bol su	Bol yağ
Bolivya mutfağı	Bolognaise sos
Bombe yapmak	Boncuk boncuk kaynamak
Bone kovanı	Bone takmak
Bonfile parçası	Borç almak
Borç hesabı	Borç kaydı
Borç ödeme	Borç senedi
Borç verme	Borgoze salatası
Borsch çorbası	Boş bardak
Boş enerji	Boş toplayıcı
Boşları bırakmak	Boşları kaldırmak
Boşları toplamak	Boşnak mutfağı
Boy uzaması	Boy uzunluğu
Boza bardağı	Boza fincanları
Boza içmek	Boza kıvamı

Boza satmak	Boza servisi
Boza tüketimi	Boza yapımı
Boza yapmak	Bozuk gıda
Bozuk pasta	Böbrek hastalığı
Böbrek sarması	Böbrek sote
Böbrek yağı	Böbrek yatağı
Böbrek yetmezliği	Böğürtlen reçeli
Börek çorbası	Börek hamuru
Börek harcı	Börek hazırlamak
Börek içi	Börek sinisi
Börek tabağı	Börek tepsisi
Börek vermek	Börülce çorbası
Börülce salatası	Brandy snaps hamuru
Brezilya fındık salatası	Brezilya kahvesi
Brioche ekmeği	Brokoli çiçeği
Brokoli parçaları	Brokoli salatası
Broşür çıkarmak	Brunch büfesi
Brüksel lahanası	Brüksel lahanası salatası
Budama yöntemleri	Buğday başakları
Buğday biraları	Buğday çorbası
Buğday ekmeği	Buğday nişastası
Buğday şarabı	Buğday unu
Buğday yarması	Buğdaylı sebze
Buğulama yapmak	Buhar fazı
Buhar tenceresi	Buhar tenceresinin sepeti
Buhara pilavı	Buharda pişirilmiş köfte
Buharda pişirmek	Buhurla buğulamak
Buhurla ısıtmak	Bukef salata
Bulamaca batırmak	Bulamaç hâli
Bulamaç şerbeti	Bulamaç yapmak
Bulamaçlı sos	Bulanık görüntü
Bulaşık bezi	Bulaşık deterjanı
Bulaşık duşlama aparatı	Bulaşık eldiveni
Bulaşık fırçası	Bulaşık kabı
Bulaşık köpürtmek	Bulaşık kurutma rafı
Bulaşık makinası	Bulaşık sepeti
Bulaşık süngeri	Bulaşık teli
Bulaşık tezgâhı	Bulaşık yıkama
Bulaşık yıkama makineleri	Bulaşık yıkamak
Bulaşıkların kuruması	Bulaşıkların temizlenmesi
Bulgar mutfağı	Bulgur ayıklamak
Bulgur çorbası	Bulgur ıslatmak
Bulgur pilavı	Bulgur salatası
Bulgur sarması	Bulgur yumuşamak
Bulgurlu kabak	Bulgurlu köfte
Bulgurlu lahana	Bulgurun kepeği
Bulgurun şişmesi	Bumbar dolması
Bumbar yağı	Burgu makarna
Burjuva mutfağı	Burma kadayıf
Burukluk vermek	Buruşuk meyve
But eti	But kemiği
Buyur etmek	Buz atmak
Buz çözülmek	Buz eklemek
Buz kovası	Buz makinesi
Buz olmak	Buz yanığı

Buzdolabı ısısı	Buzdolabı poşeti
Buzdolabına kaldırmak	Buzdolabına koymak
Buzdolabında bekletmek	Buzdolabında dinlendirmek
Buzdolabında soğutmak	Buzlu çay
Buzlu su	Buzluğa atmak
Buzluğa koymak	Buzluktan çıkarmak
Büfe kuveri	Büfe masası
Büfe menüleri	Büfe örtüleri
Büfe servisi	Büfeye yerleştirmek
Bülbül yuvası	Bünyeye sahip olmak
Büryan kebabı	Büryan pilav
Büsküvi dekoru	Büyük baş hayvan
Büyük bıçak	Büyük boy
Büyük çatal	Büyük elek
Büyük fincan	Büyük firma
Büyük işletme	Büyük karides
Büyük kaşık	Büyük maliyet
Büyük miktar	Büyük molekül
Büyük oran	Büyük ölçü
Büyük parça	Büyük pizza
Büyük sorun	Büyük sosis
Büyük tahribat	Büyük tansiyon
Büyük termos	Büyükbaş hayvan
Büyüme hızı	C vitamini
C vitamini zengin besinler	Cacık yapımı
Cağ kebabı	Cajun mutfağı
Cajun yemekleri	Cam bardak
Cam çekpası	Cam kap
Cam kâse	Cam kavanoz
Cam pot	Cam şişe
Cam temizliği	Cam tepsi
Cam vitrin	Canlı ıstakoz
Canlı olmak	Canlı organizma
Canlı renk	Canlı tutmak
Canlı türleri	Canlı vücudu
Canlıların yapısı	Capres sos
Cari dönem	Cari hesap
Cari oran	Cari yıl
Caron tohumu	Cartlak kebabı
Cazip lezzet	Cemşir kaşık
Cenaze merasimi	Ceviz büyüklüğü
Ceviz çorbası	Ceviz dövmek
Ceviz harcı	Ceviz helvası
Ceviz hoşaf kaşığı	Ceviz içi
Ceviz koymak	Ceviz serpmek
Ceviz sütü eklemek	Ceviz unu
Ceviz yağı	Cevizli baklava
Cevizli burma	Cevizli çörek
Cevizli erişte	Cevizli saray sarması
Cevizli sucuk şekerlemesi	Cezveye koymak
Cheese kek	Chester peyniri
Chihuahua peyniri	Chili biber
Cızbız köfte	Cızırdamaya başlamak
Ciğer çorbası	Ciğer kavurma
Ciğer kebabı	Ciğer sarması

Ciğer sote	Ciğer taplaması
Ciğer tava	Cilt bozuklukları
Cilt hastalıkları	Cilt yanıkları
Cilt yapısı	Cin alkolü
Continental kahvaltı	COOH Aspartik asit
Cruz usulü	Cuşka biber
Çabuk bozulmak	Çabuk ölmek
Çabuk yemek	Çakal eriği
Çakıl ekmeği	Çalışma alanı
Çalışma arzusu	Çalışma isteği
Çalışma izni	Çalışma ortamı
Çalışma prensipleri	Çalışma programı
Çalışma şartları	Çalışma tezgâhı
Çaliston biber	Çam ağacı
Çam fıstığı	Çam soymuğu
Çamaşır suyu	Çamlıca simidi
Çanak çömlek	Çarliston biber
Çatal bıçak	Çatal yardımıyla
Çatala batırmak	Çatalın dişi
Çatalın dişleri	Çatalın ucu
Çatalla çırpma	Çatalla delmek
Çavdar ekmeği	Çavdar maltı
Çavdar unu	Çavdar üretimi
Çay bardağı	Çay bitkisi
Çay çeşidi	Çay çöpü
Çay demleme	Çay demlemek
Çay demliği	Çay fermantasyonu
Çay fincanı	Çay harmanlama
Çay hazırlamak	Çay içmek
Çay ikram etmek	Çay kâseleri
Çay kaşığı	Çay kaşıkları
Çay kültürü	Çay makinesi
Çay molası	Çay poşeti
Çay potu	Çay saati
Çay seremonisi	Çay servisi
Çay servisi yapma	Çay sosu
Çay tabağı	Çay takımı
Çay tohumu	Çay tüketimi
Çay tüketmek	Çay yaprağı
Çay yudumlamak	Çayı koyu demlemek
Çayın aroması	Çayın demlenmesi
Çayın tadı	Çayır otu
Çeçen salatası	Çedar peyniri
Çek almak	Çek düzenlemek
Çek ödemek	Çek sümeni
Çek tahsili	Çekilmiş antep fıstığı
Çekilmiş badem	Çekilmiş ceviz
Çekim açısı	Çekim hataları
Çekim teknikleri	Çekim yapmak
Çekim yeri	Çekirdek ayırmak
Çekirdek çıkarma aleti	Çekirdek çıkarmak
Çekirdek kahve	Çekirdek kavurmak
Çekirdek yatakları	Çekirdeklerin çıkarılması
Çekirdeklerin kavrulması	Çekirdeksiz üzüm
Çekme helva	Çekpas çekmek

Çelik kap	Çelik sac
Çelik tencere	Çeltik tarımı
Çember kalıp	Çemen hamuru
Çemen otu	Çemen unu
Çemen yapımı	Çemenli pastırma
Çengele asmak	Çerkez fasulyesi
Çerkez salatası	Çerkez tavuğu
Çeşitli aromalar	Çeşitli asitler
Çeşitli baharatlar	Çeşitli balıklar
Çeşitli besin	Çeşitli gıda
Çeşitli miktar	Çeşni kullanmak
Çeşni maddeleri	Çevirme çorbası
Çevre kirliliği	Çevre koşulları
Çevre sağlığı	Çevre sıcaklığı
Çıplak el	Çırpılmış krema
Çırpılmış yumurta	Çırpma kabı
Çırpma kapları	Çırpma kazanları
Çırpma tekniği	Çırpma teli
Çırpma teliyle karıştırmak	Çırpma tenceresi
Çıtır olmak	Çıtır şekerleme
Çiçek ekmeği	Çiçek yağı
Çift sarılı yumurta	Çiğ badem
Çiğ bakla	Çiğ balık
Çiğ besin	Çiğ börek
Çiğ erişte	Çiğ et
Çiğ hamur	Çiğ kakao
Çiğ kalmak	Çiğ kıyma
Çiğ kıymalı iç	Çiğ köfte
Çiğ krema	Çiğ lahana
Çiğ salata	Çiğ sebze
Çiğ süt	Çiğ vermek
Çiğ yemek	Çiğ yumurta
Çikolata bağcıkları	Çikolata çekim makinesi
Çikolata çeşitleri	Çikolata dalgaları
Çikolata dolgusu	Çikolata erimek
Çikolata eritme makinesi	Çikolata fincanı
Çikolata ısıtma makinesi	Çikolata içeceği
Çikolata kaplamak	Çikolata muss
Çikolata parçası	Çikolata ruloları
Çikolata sos	Çikolata sosu
Çikolata sufle	Çikolata tabletleri
Çikolatalı baklava	Çikolatalı çörek
Çikolatalı glazür	Çikolatalı krep
Çikolatalı makaron	Çikolatalı parfe
Çikolatalı sufle	Çikolatalı tartüf
Çikolatalı ürünler	Çikolatanın erimesi
Çikolataya bandırmak	Çikolataya batırmak
Çikolatayı eritmek	Çikolatayla doldurmak
Çikolatayla kaplamak	Çilav pilav
Çilek aromalı	Çilek esansı
Çilek kompostosu	Çilek reçeli
Çilek şurubu	Çilekli dondurma
Çilekli parfe	Çilekli sos
Çimdik tuz	Çin Amerikan mutfağı
Çin böreği	Çin çayı

Çin mantarı	Çin mantısı
Çin marulu	Çin mutfağı
Çin salatası	Çin yemeği
Çini kâse	Çinko almak
Çinko eksikliği	Çinko fazlalığı
Çinko gereksinimi	Çinko içermek
Çinko ihtiyacı	Çinko kaynağı
Çinko miktarı	Çinko mineralleri
Çinkonun emilimi	Çiriş böreği
Çiroz balığı	Çiroz olmak
Çizgili kas	Çizkek kalıbı
Çizme bıçağı	Çoban salatası
Çocuğun beslenmesi	Çocuğun bilişsel gelişimi
Çocuğun büyümesi	Çocuğun diyeti
Çocuğun tabağı	Çocuk menüleri
Çocuk sayısı	Çocuklarda beslenme
Çocukluk çağı	Çocukluk dönemi
Çok miktar	Çok pişmiş
Çok su	Çok tuzlu
Çok yemek yeme	Çorba althığı
Çorba çeşidi	Çorba fondu
Çorba içmek	Çorba kâsesi
Çorba kaşığı	Çorba koymak
Çorba potu	Çorba suyu
Çorba tabağı	Çorba türü
Çorba yapımı	Çorbaların yapımı
Çorbanın içi	Çögen helvası
Çökertme kebabı	Çölyak hastalığı olmak
Çöp atmak	Çöp bidonları
Çöp kebabı	Çöp kesim
Çöp kovaları	Çöp kovanı
Çöp kovanı sıyırma	Çöp kovanını temizleme
Çöp kutusu	Çöp öğütücüsü
Çöp poşeti	Çöp şiş
Çöpe atmak	Çöpe dökmek
Çöpe geçirmek	Çörek çeşitleri
Çörek ekmeği	Çörek hazırlamak
Çörek otu	Çörekotu serpmek
Çözölmüş olmak	Çözüm yolu
Çözüm yolu bulmak	Çözönmüş maddeler
Çubuk baklava	Çubuk makarna
Çubuk tarçın	Çubuk vanilya
Çukur kap	Çukur kısımları
Çukur porselen	Çullama köfte
Çuşka biber	Çuvaldız iğnesi
Çürük elma	Çürük yumurta
Çürüksüz olmak	D vitamini
D vitamini gereksinimi	D2 vitamini
D3 vitamini	Dağar kebabı
Daha yoğun	Daha yumuşak
Daha yuvarlak	Daha yüksek
Daha zengin	Dâhil etmek
Daldırma tekniğı	Dalyan köfte
Dama bisküvi	Dama deseni
Damağa yapışmak	Damak tadı

Damak zevki	Damak zevki gelişmek
Damar iltihapları	Damar sağlığı
Damar sertliği	Damar tıkanıklığı
Damarın beslenmesi	Damat kurabiyeleri
Damga basmak	Damıtık alkollü içki
Damıtılacak mayşe	Damıtılmış su
Damıtma yöntemi	Damla çikolata
Damla sakızı	Dana antrikot
Dana beli	Dana biftek
Dana bonfile	Dana but
Dana çorbası	Dana eti
Dana etli pirinç	Dana fondu
Dana işkembesi	Dana jambon
Dana kıyma	Dana kıyması
Dana kül bastı	Dana pirzola
Dana pirzolası	Dana sırtı
Dana sosis	Dana turp çorba
Danimarka mutfağı	Danimarka yemekleri
Dantel kâğıt	Darı lapası
Datça bademi	Davet etmek
Davetli olmak	Dayanıklı cam
Defne yaprağı	Defteri düzenlemek
Defteri tutmak	Deklanşöre basmak
Dekor malzemesi	Dekoratif eşya
Dekoratif sunum	Dekoratif şekil
Dekore etmek	Delici alet
Delik açmak	Delikli kapta pişirmek
Delikli kepçe	Delikli kevgir
Demet dereotu	Demet maydanoz
Demet nane	Demiglace sos
Demir azlığı	Demir bakımından zengin
Demir eksikliği	Demir elması
Demir emilimi	Demir gereksinimi
Demir içeriği	Demir içermek
Demir kaynağı	Demir minerali
Demir tatlısı	Demir yetersizliği
Demir yüzeyi	Demirbaş malzeme
Demirhindi meyvesi	Demirhindi şerbeti
Demleme süzgeci	Demleme yöntemi
Deneme çekimi	Dengede bulunmak
Dengede tutmak	Dengeli beslenme
Dengeli beslenme konusu	Dengeli diyet
Dengeli menü	Dengeli oran
Dengeli protein	Dengeli protein alımı
Dengeli şekil	Dengesiz beslenme
Dengesiz beslenme konusu	Deniz balığı
Deniz canlıları	Deniz hayvanları
Deniz iğdesi	Deniz kabuğu
Deniz kaplumbağası	Deniz kestanesi
Deniz kokusu	Deniz levreği
Deniz mahsulleri	Deniz salyangozu
Deniz suyu	Deniz tarağı
Deniz tuzu	Deniz ürünleri
Deniz ürünleri tranşı	Deniz ürünü yemekler
Deniz üzümü	Deniz yahnisi

Deniz yıldızı	Deniz yosunu
Depo alanı	Depo etmek
Depo sorumlusu	Depo şefi
Depo talimatları	Depolanmış olmak
Deponun sıcaklığı	Dereotlu yoğurt
Dereotu salatası	Dereotu sosu
Dereotu yaprağı	Deri altı yağı
Deri hastalıkları	Deri sağlığı
Deri yolu	Derin dondurucu
Derin kap	Derin soymak
Derin tava	Derin tencere
Derin yağ	Derisini yüzmek
Derviş lokması	Desen baskısı
Desen vermek	Desert çatalı
Desert tabağı	Dessert bıçağı
Destek olmak	Detaylı şekil
Deterjanlı su	Devam etmek
Devamlı sallamak	Deve eti
Deve sütü	Devir envanteri
Devrek simidi	Dezenfektan madde
Dezenfekte etmek	Dış zar
Dış etken	Dış kabuk
Dış yüzey	Dışarı taşmak
Dışarıda yemek	Dışkı yolu
Dışkıyla atılmak	Dışsal büyüme
Dibe çökmek	Dibek kahvesi
Dibi tutmak	Dijital termometre
Dikdörtgen kalıp	Dikdörtgen masa
Dikdörtgen tepsi	Dikey birleştirme
Dikey büyüme	Dikkat etmek
Dikkate alınmak	Dikkate almak
Dikkatli olmak	Dikkatlice koymak
Dil balığı	Dil peyniri
Dil sote	Dilber dudağı
Dilber dudağı baklava	Dilim ekmek
Dilim jambon	Dilim kabak
Dilim kereviz	Dilim limon
Dilim pastırma	Dilim patlıcan
Dilim peynir	Dilim salam
Dilimleme bıçağı	Dilimleme makinesi
Dilimlenmiş domates	Dilimlenmiş et
Dilimlenmiş havuç	Dinlendirmeye bırakmak
Dinlenme tezgâhı	Dinlenmiş hamur
Direncin azalması	Direnç kazandırmak
Diri kalmak	Diri olmak
Diş buğdayı	Diş çürükleri
Diş çürümesi	Diş eti
Diş eti sağlığı	Diş etleri
Diş fırçası	Diş gelişimi
Diş hediği	Diş ipi
Diş karabiber	Diş kayıpları
Diş macunu	Diş rahatsızlıkları
Diş sarımsak	Diş sorunu
Diş tedavileri	Diş temizliği
Dişlerin sararması	Dişlerin yapısı

Diyabet hastalığı	Diyet eğitimi
Diyet gıdalar	Diyet menüsü
Diyet planlamak	Diyet programı
Diyet türleri	Diyet türü
Diyet yemeği	Diyete uymak
Dizayn etmek	Doğal afet
Doğal besinler	Doğal denge
Doğal gaz	Doğal gıdalar
Doğal hak	Doğal içecek
Doğal kaynak	Doğal maden suyu
Doğal meyve suyu	Doğal mineralli su
Doğal peynir	Doğal şeker
Doğal tatlandırıcı	Doğal toksinler
Doğal yağ	Doğal yiyecekler
Doğal yollar	Doğrama aracı
Doğrama makinesi	Doğrama robotu
Doğrama tahtası	Doğrama yöntemleri
Doğranmış biber	Doğranmış ceviz
Doğranmış domates	Doğranmış et
Doğranmış havuç	Doğranmış incir
Doğranmış kuru soğan	Doğranmış mantar
Doğranmış marul	Doğranmış patates
Doğranmış sarımsak	Doğranmış sebze
Doğranmış soğan	Doğranmış tavuk göğsü
Doğru beslenme	Doğru şekil
Doğru yemek	Doğum günü
Doğum günü pastası	Doğum merasimi
Doğum yapmak	Doğum yemeği
Doğum ziyareti	Doğumdan sonra
Dokosaheksaenoik asit	Doku yapımı
Dokuların yapısı	Dolap kapakları
Dolgu maddesi	Dolgu malzemesi
Dolgulu çikolata	Dolgulu şeker
Dolgulu şekerleme	Dolly sermek
Dolma biberi	Dolma harcı
Dolma içi	Dolma kabağı
Dolma oyacağı	Dolma pişirmek
Dolma tarifi	Dolma taşı
Dolma yapımı	Dolma yapmak
Dolmalık biber	Dolmalık fıstık
Dolmalık pirinç	Domates bölmek
Domates çorbası	Domates dilimleri
Domates dolması	Domates eklemek
Domates eklenmek	Domates ezmesi
Domates fondu	Domates içermek
Domates ilave etmek	Domates konservesi
Domates kullanmak	Domates musakka
Domates pilakisi	Domates pilavı
Domates püresi	Domates salatası
Domates salçası	Domates sos
Domates soslu	Domates sosu
Domates söğüş	Domates suyu
Domates sürmek	Domates temizlemek
Domates tostı	Domates yemeği
Domateslerin çekirdekleri	Domateslerin kabukları

Domuz ayakları	Domuz bağırsağı
Domuz bifteği	Domuz ciğeri
Domuz cipsi	Domuz eti
Domuz jambonu	Domuz kıyması
Domuz kızartması	Domuz mantısı
Domuz parçaları	Domuz pastırması
Domuz rostosu	Domuz salamı
Domuz sosisi	Domuz sucukları
Domuz tüketimi	Domuz yağı
Domuz yemekleri	Donanım listesi
Donat hamuru	Donat kalıbı
Donat kızartmak	Dondurma erimek
Dondurma kabı	Dondurma kalıbı
Dondurma kaşığı	Dondurma kepeçesi
Dondurma kreması	Dondurma makinesi
Dondurma maşası	Dondurma servisi
Dondurma sosları	Dondurma topları
Dondurma tozları	Dondurma yapımı
Dondurulmuş hamurışı	Dondurulmuş hindi
Dondurulmuş makarna	Dondurulmuş meyve
Dondurulmuş mısır	Dondurulmuş yiyecek
Donma noktası	Donmuş et
Donmuş gıda	Donmuş ürün
Donmuş yağ	Donmuş yiyecek
Doymamış yağ	Doymuş yağ
Doymuş yağ asidi	Dökme demir
Döner kebabı	Döş eti
Dövülmüş arpa	Dövülmüş badem
Dövülmüş ıtır	Dövülmüş sarımsak
Dövülmüş yer fıstığı	Draje kaplamak
Durulama işlemi	Durulama suyu
Durulama tezgâhı	Durulama yapmak
Duşlama fıskiyesi	Dut pekmezi
Dut yaprağı	Dutlu pilav
Duvar fırçası	Duvar tipi mutfak
Duy takımı	Duy takmak
Duyularda bozukluk	Düdüklü tencere
Düğme büyüklüğü	Düğün çorbası
Düğün eğlence yemekleri	Düğün merasimi
Düğün pastası	Düğün pilavı
Düğün şerbeti	Düğün tatlısı
Düğün yahnisi	Düğün yemeği
Düğün yemeği masası	Dükkân açmak
Düksel sosu	Dünya mutfağı
Dünya mutfakları	Dünya nüfusu
Dünya sağlık örgütü	Dünya tatlıları
Düşük alkollü	Düşük demir kitlesi
Düşük doz	Düşük gelir
Düşük kaliteli protein	Düşük kemik kitlesi
Düşük kilolu	Düşük kolestrollü
Düşük miktar	Düşük miktarda protein
Düşük seviye	Düşük yağ içermek
Düşük yağlı	Düşük yağlı süt
Düz duy	Düz tabak
Düz uç	Düzgün şekil

E vitamini	Ebegümece bastısı
Ebegümece dolması	Ebegümece kavurması
Edam peyniri	Efelek yaprağı
Eflak bıçağı	Egzotik salata
Eğitim almak	Eğitim düzeyi
Eğitim ekibi	Eğitim eksikliği
Eğitim faaliyeti	Eğitim kazandırmak
Eğitim vermek	Eğitim yapmak
Eğitim yetersizliği	Eğitim yöntemleri
Ek alınmak	Ek ara öğün
Ek besin	Ek enerji
Ek gıda	Ekipmanların bakımı
Ekipmanların bozulması	Ekipmanların temizlenmesi
Eklemden ayırmak	Ekmek arası
Ekmek ayvası	Ekmek bıçağı
Ekmek çeşidi	Ekmek çizme bıçağı
Ekmek dilimi	Ekmek dilimlemek
Ekmek dilimleri	Ekmek dolabı
Ekmek fırınları	Ekmek hamuru
Ekmek içi	Ekmek kadayıfı
Ekmek kalıbı	Ekmek kırıntısı
Ekmek kızartmak	Ekmek mayası
Ekmek parçası	Ekmek pişirmek
Ekmek sepeti	Ekmek somunu
Ekmek tabağı	Ekmek tatlısı
Ekmek tavası	Ekmek tüketimi
Ekmek tüketmek	Ekmek türü
Ekmek yapımı	Ekmek yapma
Ekmek yapmak	Ekolojik tarım
Ekonomik enerji	Ekonomik kayıp
Ekonomik olmak	Ekonomik şekil
Ekosapentaenoik asit	Ekşi balzemik sirke
Ekşi boza	Ekşi elma
Ekşi erik	Ekşi krema
Ekşi labne	Ekşi nar
Ekşi sos	Ekşi su
Ekşi süt	Ekşi yahni
Ekşili çorba	Ekşili dolma
Ekşili kabak	Ekşili köfte
Ekşili mahtıla	Ekşili patlıcan
Ekşili pırasa	Ekşilik vermek
El aletleri	El ayak bakımı
El ayak bakımını yapma	El ayak kremi
El ayası	El bezi
El değirmeni	El değmek
El havlusu	El kremi
El mikseri	El pompası
El yakmak	El yıkamak
Elde edilmek	Elde etmek
Elde yıkamak	Eldiven giymek
Eldiven kullanmak	Eldiven takmak
Eldivenlerin delinmesi	Ele almak
Ele geçirmek	Elekten geçirmek
Elekten geçmek	Elektrik akımı
Elektrik çarpması	Elektrik kaçırarak

Elektrik süpürgesi	Elektrik şalteri
Elektrik yalıtımı	Elektrikli araçlar
Elektrikli ızgara	Elle karıştırmak
Eller yıkamak	Elma aromalı
Elma bastısı	Elma brendisi
Elma dilimi	Elma dilimlemek
Elma dolması	Elma ezmesi
Elma garnitüsü	Elma hoşafı
Elma kompostosu	Elma konyağı
Elma oyacağı	Elma reçeli
Elma rendesi	Elma salatası
Elma sirkesi	Elma suyu
Elma şarabı	Elma şekeri
Elma şırası	Elma şurubu
Elma tatlısı	Elma türü
Elma üretimi	Elmaların kararması
Elmalı biftek	Elmalı ekmek
Elmalı kebab	Elmalı kek
Elmalı kurabiye	Elmalı salata
Elmalı tart	Elzem olmak
Emaye tepsi	Emin olmak
Emniyet sistemi	Emzikli anne
Emzikli kadın	Emzicklilerin beslenmesi
Emzirme dönemi	En az iki
En çok bilinmek	En çok etkilemek
En çok görülmek	En çok rastlanılmak
En önemli beslenme	En önemli bileşik
En önemli etken	En önemli faktör
En önemli görev	En önemli husus
En önemli koşul	En önemli mineral
En önemli molekül	En önemli neden
En önemli nokta	En önemli örnek
En önemli problem	En önemli sebep
En önemli sembol	En önemli yer
En üst düzey	Endemik hayvan
Ender bulmak	Endokrin sistem
Endülüs mutfağı	Enerji akışı
Enerji alımı	Enerji alışverişi
Enerji almak	Enerji birimi
Enerji değeri	Enerji değeri düşük
Enerji değerleri	Enerji değişim faktörü
Enerji dengesi	Enerji dengesizliği
Enerji eksikliği	Enerji eş değeri
Enerji formları	Enerji gereksinimi
Enerji gerektirmek	Enerji harcamak
Enerji içeceği	Enerji içermek
Enerji ihtiyacı	Enerji kaynağı
Enerji kullanımı	Enerji metabolizması
Enerji miktarı	Enerji oluşması
Enerji rezervi	Enerji sağlamak
Enerji santrali	Enerji sarfiyatı
Enerji seviyesi	Enerji sistemi
Enerji temini	Enerji transformörü
Enerji tüketim standartları	Enerji tüketimi
Enerji üretimi	Enerji üretmek

Enerji verici	Enerji vermek
Enerji yetersizliği	Enerji yoğunluğu
Enginar ayıklamak	Enginar bastısı
Enginar çanakları	Enginar dolması
Enginar ezmesi	Enginar kalbi
Enginar salata	Enginar salatası
Enginar tavası	Enginarlı pilav
Enginarlı uykuluk salatası	Enjektete etmek
Enjektörlü kalıp	Envanter defteri
Envanter gelir tablosu	Envanter işlemi
Envanter kaydı	Enzimlerin yapısı
Ergenlik çağı	Ergenlik dönemi
Erik bastısı	Erik brendisi
Erik dolması	Erik ekşisi
Erik hoşafı	Erik kompostosu
Erik marmelatı	Erik şurubu
Erik turşusu	Erişte çorbası
Erişte hamuru	Erişte küflenmek
Erişte pişirmek	Erişte yapma
Erişte yufkaları	Erişte yufkası
Eritilmiş çikolata	Eritilmiş tereyağı
Eriyen yağ	Erken yaş
Ermenek dolması	Erzak deposu
Erzincan çorbası	Esas olmak
Esmer şeker	Espresso kahvesi
Estergon yaprağı	Estragon sos
Estragon yaprağı	Eşit aralık
Eşit büyüklük	Eşit miktar
Eşit olmak	Eşlik etmek
Et bıçağı	Et bulyon
Et çatalı	Et çeşidi
Et demiri	Et dilimleme bıçağı
Et dilimleme makinesi	Et dolması
Et döveceği	Et dövmek
Et grubu	Et güveç
Et hijyeni	Et ihtiyacı
Et kabağı	Et kalitesi
Et kavurma	Et kavurmak
Et kesim testeresi	Et kızartmak
Et konmak	Et koymak
Et kullanmak	Et kütüğü
Et lokantası	Et makinası
Et makinasından çekmek	Et mühürlü olmak
Et özsuyu	Et parçalamak
Et parçaları	Et parçası
Et pişirmek	Et saklamak
Et salatası	Et servisi
Et sote	Et suyu
Et şiş	Et tokmağı
Et tüketimi	Et tüketmek
Et üretimi	Et ürünleri
Et ve süt ürünleri	Et yahnisi
Et yapısı	Et yasağı
Et yemeği	Et yemek
Et yemekleri	Eterik yağ

Eti didikleme	Eti inceltmek
Etik davranış	Etik değer
Etiket yapıştırmak	Etil alkol
Etin bağ dokusu	Etin çeşidi
Etin kendi yağı	Etin lezzeti
Etin pişirilme yöntemi	Etin saklanması
Etin yapısı	Etin yumuşaklığı
Etiyopya kahvesi	Etki etmek
Etki yapmak	Etkili kullanmak
Etkili olmak	Etkili şekil
Etkili yol	Etkili yöntem
Etleri dondurulması	Etlerin kavrulması
Etli bakla	Etli balık
Etli börek	Etli çorbalar
Etli dolma	Etli ekmek
Etli erişte	Etli meyve
Etli pilav	Etli pirinç
Etli pirinç salata	Etli sarma
Etli sebze yemeği	Etli tirit
Etli yahnisi	Etli yaprak sarması
Etli yemek	Etsiz sebze yemeği
Etsiz yemek	Ette bulunmak
Ev baklavası	Ev sahibi
Ev sahipliği	Ev salçası
Ev tipi dondurma	Ev usulü
Evde yapmak	Evde yemek
Evlilik merasimi	Evlilik yıldönümü
Evlilik ziyareti	Ezik olmak
Ezilmiş nohut	Ezilmiş peynir
Ezilmiş sarımsak	Ezme peynir
Ezogelin çorbası	Ezoterik tarif
Faiz geliri	Faks numarası
Faksla rezervasyon	Faraşa doldurmak
Farklı boy	Farklı düzey
Farklı elementler	Farklı etken
Farklı etmen	Farklı gıda
Farklı kaynak	Farklı kültür
Farklı lezzet	Farklı madde
Farklı mekanizma	Farklı miktar
Farklı mozaik	Farklı olmak
Farklı renk	Farklı seviye
Farklı tip	Farklı ürün
Farklı vitamin	Farklı yaş
Farklı yöntem	Fast food gıda
Fast food ürünleri	Fasulye ayıklamak
Fasulye bastısı	Fasulye çeşitleri
Fasulye diblemesi	Fasulye diblesi
Fasulye ezmesi	Fasulye ıslatmak
Fasulye musakka	Fasulye sosu
Fasulye yahnisi	Fasulye yaprağı
Fasulye yemek	Fasulye yemekleri
Fatura fişi	Fazla alınmak
Fazla almak	Fazla bulunmak
Fazla çalışmak	Fazla çinko
Fazla demir	Fazla enerji

Fazla ısı	Fazla miktar
Fazla mineral	Fazla olmak
Fazla pay	Fazla protein
Fazla sayı	Fazla sıvı
Fazla su	Fazla süt
Fazla şeker	Fazla terlemek
Fazla tuz	Fazla vitamin
Fazla yağ	Fazla yayılım
Fazla yemek	Fener balığı
Fenolftalein asit	Ferahlık hissetmek
Fergana pilavı	Ferment yöntemi
Fermente olmak	Fesleğen otu
Fesleğen sosu	Fesleğen yaprağı
Fetüsün büyümesi	Fındığa bulamak
Fındık aromalı	Fındık büyüklüğü
Fındık büyüklüğünde	Fındık ezmesi
Fındık içi	Fındık kırmak
Fındık üretimi	Fındık yağı
Fındıklı baklava	Fındıklı sable bisküvi
Fırça kılları	Fırça yardımı
Fırın böreği	Fırın eldiveni
Fırın ısısı	Fırın ızgarası
Fırın kabı	Fırın kabına koymak
Fırın kalıbı	Fırın kapağı
Fırın kapları	Fırın kebabı
Fırın makarna	Fırın rosto
Fırın sütlaç	Fırın tepsisi
Fırın yemekleri	Fırına atmak
Fırına koymak	Fırına sürmek
Fırında biftek	Fırında hazırlamak
Fırında köfte	Fırında makarna
Fırında pişirmek	Fırında tavuk
Fırında yapmak	Fırından almak
Fırından çıkarmak	Fırını ayarlamak
Fırınlanmış et	Fıstığa bulamak
Fıstığı kavurmak	Fıstık çorbası
Fıstık ezmesi	Fıstık helvası
Fıstık içi	Fıstık kavurmak
Fıstık sarma	Fıstık serpmek
Fıstık sosu	Fıstık şerbeti
Fıstık şurubu	Fıstık yağı
Fıstıklı baklava	Fıstıklı çörek
Fıstıklı dondurma	Fıstıklı harç
Fıstıklı makaron	Fıstıklı muhallebi
Fıstıklı pilav	Fıstıklı saray sarması
Fıstıklı sarma	Figür yapmak
Fiks menü	Fildişi kuvertür
Fildişi kuvertürü	File fındık
File fındık	Fileto bıçağı
Fileto parçası	Filtre boşaltmak
Filtre doldurmak	Filtre edilmek
Filtre haznesi	Filtre kâğıdı
Filtre kahve	Filtreden geçirmek
Fin usulü	Fin yemekleri
Finansal bilgi	Finansal destek

Finansal kaynak	Finansal risk
Finansal tablo	Finansal veri
Finansal yönetim	Finansman desteği
Finansman kaynağı	Fincan böreği
Fincan ısıtıcısı	Fincan kulp
Fincan sapı	Fincan tabağı
Fincanın sapı	Firikli acur dolması
Firkete takımı	Fiske karabiber
Fiske tuz	Fitik asit
Fiyat artışı	Fiyat belirtmek
Fiyat indirimi	Fiyat kartelleri
Fiyat yazdırmak	Fiyat yazmak
Fiyonk makarna	Fiziksel aktivite
Fiziksel büyüme	Fiziksel durum
Fiziksel efor	Fiziksel gelişim
Fiziksel güç	Fiziksel hareket
Fiziksel koşul	Fiziksel mesafe
Fiziksel özelliği	Fiziksel uygunluk
Fiziksel yetersizlik	Fizyolojik değişiklik
Fizyolojik durum	Fizyolojik gereksinim
Fizyolojik ihtiyaç	Fizyolojik kalite
Fizyolojik özellik	Fizyolojik yapı
Flambe arabası	Flan halkaları
Flan kalıbı	Florida salatası
Fodul ekmeği	Fodula kadayıfı
Folik asit	Folik asit eksikliği
Folyo sarmak	Folyo sermek
Fond hazırlamak	Fondan hamuru
Fondan şekerlemeleri	Fondan şurubu
Fondu eklemek	Fondu hazırlamak
Fondü hazırlamak	Formik asit
Fosfat bağı	Fosfat kökü
Fosfat yapısı	Fosfor bulunmak
Fosfor içermek	Fosfor kaynağı
Fosfor miktarı	Fosforca zengin
Fosforik asit	Fosforlu madde
Fotoğraf çekimi	Fotoğraf çekmek
Fotoğraf kalitesi	Fotoğraf karesi
Fotosentez yapmak	Fön makinesi
Föyöte hamuru	Frambuaz sos
Fransa mutfağı	Fransız çikolatası
Fransız ekmeği	Fransız Guyanası
Fransız merengi	Fransız mutfağı
Fransız omleti	Fransız öğle yemeği
Fransız pastaneleri	Fransız pişirme kuralları
Fransız salata	Fransız sos
Fransız şarapları	Fransız usulü
Fransız usulü servis	French sos
Frenk domates	Frenk helvası
Frenk soğanı salatası	Frenk şurubu
Frenk üzümü	Fritöz sepeti
Fritöze atmak	Fritöze koymak
Fruktoz şurubu	Fular takmak
Füme balık	Füme et
Füme etmek	Füme jambon

Füme peynir	Füme somon
Füme yapmak	G vitamini
Galeta tozu	Galeta tozuna bulanmak
Galeta unu	Galiçya mutfağı
Galoş giymek	Gama linolenik asit
Ganaj çeşitleri	Garanti süresi
Garanti şartları	Gargara yapma
Gargara yapmak	Garum sosu
Gastronomi tekniğı	Gato pasta
Gaz borusu	Gaz vanası
Gaz yapmak	Gazlı içecek
Gazlı su	Gebe kadın
Gebelik boyunca	Gebelik dönemi
Gebelik öncesi	Gebelik seyri
Gebelik süreci	Gece vardiyası
Geç kahvaltı (bruch)	Geçiş dönemi
Geçmiş olsun	Geleneksel atıştırma
Geleneksel mutfak	Geleneksel tava
Geleneksel ürünler	Geleneksel yemek
Geleneksel yemek kültürü	Gelin bohçası
Gelin damat kurabiyeleri	Gelin salatası
Gelincik şurubu	Gelir elde etme
Gelir getirmek	Gelir hesapları
Gelir sağlamak	Gelir seviyesi
Gelir tablosu	Gelir vergisi
Gelirin kaydedilmesi	Gelirin ölçülmesi
Gemici salatası	Genç bira
Genç şarap	Genel kural
Genetik faktör	Genetik kod
Genetik yapı	Genetik yatkınlık
Geniş kap	Gerdan tatlısı
Gerekli enerji	Gerekli miktar
Gerekli olmak	Gerekli ölçü
Gerekli protein	Gereksinim artmak
Gereksinim duymak	Geridon servisi
Gevrek olmak	Gevrekliliğini kaybetmek
Gevreklik vermek	Geyik eti
Geyik sırtı	Gezi kültürü
Gezi programı	Gıda alerjisi
Gıda almak	Gıda ambalajı
Gıda analizi	Gıda artıkları
Gıda bağımlılığı	Gıda bileşenleri
Gıda bilimi	Gıda boyası
Gıda bozulmaları	Gıda denetçileri
Gıda denetim	Gıda denge cetvelleri
Gıda depolama	Gıda endüstrisi
Gıda enfeksiyonu	Gıda etiketleri
Gıda formülasyonu	Gıda gelenekleri
Gıda grupları	Gıda güvenliği
Gıda hijyeni	Gıda ihtiyaçları
Gıda intoleransları	Gıda kalemi
Gıda kalitesi	Gıda kaynaklı
Gıda kimyası	Gıda kontrolü
Gıda maddesi	Gıda mevzuatı
Gıda mühendisleri	Gıda numunesi

Gıda öğeleri	Gıda renklendiricisi
Gıda sanitasyonları	Gıda seçenekleri
Gıda sicil belgesi	Gıda teknolojisi
Gıda tüketim	Gıda tüketim alışkanlıkları
Gıda tüketim araştırmaları	Gıda tüketim davranışları
Gıda tüketimi	Gıda tüzüğü
Gıda üretim izin belgesi	Gıda üretimi
Gıda ürünü	Gıda yasası
Gıda zehirlenmesi	Gıda zinciri
Gıdaların emilimi	Gider hesabı
Gider ödemesi	Gingseng çayı
Ginseng tozu	Gizli şeker
Glace sos	Glaso sosu
Glaze yöntemi	Glikoz früktoz şurubu
Glikoz şurubu	Glikoz yakılımı
Global şekerleme	Glukoz tolerans bozukluğu
Glutamik asit	Glutenli olmak
Glüten içermek	Glütensiz un
Golden elması	Gorgonzola peyniri
Göbek marul	Göbek salata
Göbekli mantı	Göğüs eti
Göğüs kemiği	Gömlek yağı
Görev almak	Görev üstlenmek
Görev yapmak	Görev yüklemek
Görevli olmak	Görgü kuralları
Görgülü olmak	Görme kaybı
Gövde eti	Göz atmak
Göz göz olmak	Göz hastalıkları
Göz kararı	Göz kontağı
Göz önünde bulundurmak	Göz önüne almak
Göz sağlığı	Göz zevki
Göze hitap etmek	Gözleme hamuru
Gözleme pişirme	Gözleme yapma
Gözleme yapmak	Graham ekmeği
Granül şekerleme	Graten etmek
Gravy sosu	Gravyer peyniri
Greyfurt dilimlenmesi	Greyfurt suyu
Greyfurtun tepesi	Grill et
Grup rezervasyonları	Grup yemekleri
Guatemala mutfağı	Gurme dergileri
Gurme rehberi	Gül balı
Gül böreği	Gül burma
Gül katlama	Gül suyu
Gül şerbeti	Gül yaprağı
Güler yüz	Güllabiye helvası
Gülle karası	Gülнар pilav
Gülsulu pilav	Gümüş balığı
Gümüş dondurma kaşığı	Gümüş dondurma maşası
Gümüş dondurma takımı	Gümüş kahve ibriği
Gümüş kahve kaşığı	Gümüş şeker kasesi
Gümüş şerbet kaşığı	Gümüş yemişlik
Güneş ışığı	Güneş ışığı görmek
Güney Avrupa mutfağı	Güneydoğu yemekleri
Günlük aktivite	Günlük alım miktarı
Günlük alınan sebze	Günlük almak

Günlük ana öğün	Günlük b12 vitamin
Günlük bakır gereksinimi	Günlük besin ihtiyacı
Günlük besin öğeleri	Günlük beslenme
Günlük çalışma durumu	Günlük çinko
Günlük çinko ihtiyacı	Günlük d vitamini
Günlük demir eksiliği	Günlük demir gereksinimi
Günlük diyet	Günlük ekmek tüketimi
Günlük elbise	Günlük enerji
Günlük enerji gereksinimi	Günlük enerji ihtiyacı
Günlük enerji tüketim	Günlük enerji yoğunluğu
Günlük fiziksel aktivite	Günlük gereksinim
Günlük giysi	Günlük hayat
Günlük ihtiyaç	Günlük iş
Günlük kalsiyum ihtiyacı	Günlük karbonhidrat
Günlük karbonhidrat ihtiyacı	Günlük karşılama miktarı
Günlük magnezyum ihtiyacı	Günlük menü
Günlük öğün sayısı	Günlük posa alımı
Günlük protein	Günlük protein ihtiyacı
Günlük protein miktarı	Günlük rezervasyon
Günlük sodyum ihtiyacı	Günlük standart enerji
Günlük su alımı	Günlük süt
Günlük toplam enerji	Günlük toplam kalori
Günlük tüketilen besin	Günlük tüketim
Günlük tüketim miktarı	Günlük vitamin ihtiyacı
Günlük yaşam	Günlük yemek
Günlük yiyecek	Günlük yiyecek tüketimi
Günlük yumurta	Gürültü kirliliği
Güveç hazırlamak	Güveç kapları
Güveç kullanımı	Güveç usulü
Güveç yemeği	Güveç yemek
Güveç yemekleri	Güveçte pişirmek
Güvence altına almak	Güvence payı
Güvenli gıda	Güvenlik kuralları
Güvenlik önlemleri	Güvenlik tedbirleri
Güvenlik uyarıları	Güvercin tranşı
Güzelce karıştırmak	H vitamini
Hafif şekerli	Hafif alkol
Hafif aroma	Hafif aromalı
Hafif ateş	Hafif atıştırmalık
Hafif bastırmak	Hafif çırpamak
Hafif gıda	Hafif ılımak
Hafif ısı	Hafif ısıtmak
Hafif ıslatmak	Hafif içecek
Hafif kahvaltı	Hafif kavurmak
Hafif kek	Hafif kızarmak
Hafif kızartma	Hafif kızartmak
Hafif meyilli	Hafif meze
Hafif omlet	Hafif sallamak
Hafif soya sosu	Hafif tatlı
Hafif tereyağı	Hafif yağlamak
Hafif yatık	Hafif yemek
Hafif yiyecek	Hafifçe bastırmak
Hafifçe kavurmak	Haiti ekmeği
Haiti mutfağı	Hakiki kaymak
Halep dolması	Halka domates

Halka soğan	Halka tatlısı
Ham meyve	Ham olmak
Hamburger ekmeği	Hamsi balığı
Hamsi böreği	Hamsi çorbası
Hamsi kebabı	Hamsi tava
Hamsi tavası	Hamsi yahnisı
Hamsili ekmeç	Hamsili pilav
Hamur açma	Hamur açma makinesi
Hamur açmak	Hamur bezeleme makinesi
Hamur bezeleri	Hamur bezi
Hamur bohçaları	Hamur çeşitleri
Hamur çorbası	Hamur dinlendirme
Hamur dökmek	Hamur hazırlamak
Hamur işi	Hamur işi yemek
Hamur işleri	Hamur kabarmak
Hamur kabarması	Hamur karıştıрма
Hamur katları	Hamur kazımak
Hamur kazıyıcı	Hamur keseceği
Hamur kesici	Hamur kesme
Hamur kesme ruleti	Hamur kıvamı
Hamur kızartmak	Hamur koymak
Hamur mayalamak	Hamur mayası
Hamur merdanesi	Hamur oklavası
Hamur parçası	Hamur pişirmek
Hamur ruloları	Hamur sıyırıcı
Hamur suyu	Hamur şerbeti
Hamur tarifleri	Hamur tatlıları
Hamur tatlısı	Hamur torbası
Hamur üretimi	Hamur yemeği
Hamur yemekleri	Hamur yoğurma
Hamur yoğurma kabı	Hamur yoğurma makinesi
Hamur yoğurmak	Hamur işi yemek
Hamurlu çorba	Hamuru dinlendirmek
Hamuru yaymak	Hamuru yoğurmak
Hamurun kalınlığı	Hanımgöbeği
Hanımgöbeği tatlısı	Hararetli ateş
Harcı doldurmak	Harç doldurmak
Harç koymak	Hardal sosu
Hardal tohumu	Hareket eksikliği
Hareket etmek	Hareket kısıtlılığı
Hareketli yaşam	Harlı ateş
Harnup şerbeti	Harput köftesi
Hasar görmek	Hasılat sağlamak
Hassas tartı	Hassas terazi
Hastalık oluşumu	Hastalık önlemek
Hastalık tedavisi	Hastalık yapmak
Haşere kontrolü	Haşere oluşumu
Haşhaş ekimi	Haşhaş tohumu
Haşhaş yağı	Haşhaşlı çörek
Haşhaşlı gevrek	Haşlama et
Haşlama sosis	Haşlama suyu
Haşlama tandır	Haşlama tenceresi
Haşlama yapmak	Haşlanan pirinç
Haşlanarak pişirmek	Haşlanmış bakla
Haşlanmış balık	Haşlanmış bezelye

Haşlanmış et	Haşlanmış fasulye
Haşlanmış kuzu	Haşlanmış makarna
Haşlanmış mercimek	Haşlanmış mısır
Haşlanmış muz	Haşlanmış patates
Haşlanmış pirinç	Haşlanmış sebze
Haşlanmış soya filizi	Haşlanmış sucuk
Haşlanmış yarma	Haşlanmış yoğurt
Haşlanmış yumurta	Hatay peyniri
Hav tüyleri	Hava almak
Hava dalgası	Hava deposu
Hava hostesi	Hava hostesleri
Hava kabarcıkları	Havanda dövmek
Havanda ezmek	Havayla temas etmek
Havlu kâğıt	Havuç çorbası
Havuç dilimi	Havuç dolması
Havuç kavurmak	Havuç musakka
Havuç mücver	Havuç salatası
Havuç sote	Havuç soymak
Havuç suyu	Havuç şekeri
Havuç tatlısı	Havuç tavaşı
Havuç yemeği	Havuçlu pilav
Hayat boyu	Hayati fonksiyonlar
Hayır çorbası	Hayranlık uyandırmak
Hayvan eti	Hayvan figürleri
Hayvan kesmek	Hayvan organizması
Hayvan sütü	Hayvan vücudu
Hayvansal besin	Hayvansal doku
Hayvansal gıda tüketimi	Hayvansal kaynak
Hayvansal kaynaklı besin	Hayvansal organizma
Hayvansal protein	Hayvansal ürün
Hayvansal yağ	Hayvansal yiyecek
Hazır almak	Hazır ambalajlı besin
Hazır bulunmak	Hazır çorba
Hazır değerler	Hazır etmek
Hazır figür	Hazır fon
Hazır gıda	Hazır hâle gelmek
Hazır hardal	Hazır kahve
Hazır makarna	Hazır meyve suyu
Hazır olmak	Hazır pasta
Hazır puding	Hazır ürün
Hazır yem	Hazır yemek
Hazır yiyecek	Hazır yufka
Hazmedilebilir olmak	Hediyelik çikolata
Hellim peyniri	Helva dağıtmak
Helva ekmek	Helva kalıpları
Helva kavurmak	Helva pişirmek
Helva şurubu	Helva tabağı
Helva yapımı	Helva yapma
Helva yapmak	Helvacı kabağı
Helvanın kıvamı	Helvanın tadı
Helvayı demlendirmek	Her öğün
Hesabı hazırlamak	Hesabı incelemek
Hesabı ödemek	Hesabı tahsil etmek
Hesabı takdim etmek	Hesap dökümü
Hesap kutusu	Hesap özeti

Hesap pusulası	Hesap sandığı
Hesap üstü	Hesapların kapatılması
Heteretrof canlılar	Hırvat mutfağı
Hıyar salatası	Hızlı dondurma
Hızlı hızlı karıştırmak	Hızlı pişirme tekniği
Hızlı servis	Hızlı soğutma
Hızlı şekil	Hibiskus çayı
Hidroflorik asit	Hidrofobik madde
Hidrojen bağı	Hidrojen gazı
Hidrojen molekülü	Hidroklorik asit
Hidroklorik asit çözeltileri	Hidrolize olmak
Hijyen kuralları	Hijyen şartları
Hijyenik koşullar	Hijyenik şartlar
Hindi budu	Hindi dolması
Hindi eti	Hindi yemek
Hindiba salatası	Hindiba şurubu
Hindistan cevizi	Hindistan cevizi suyu
Hindistan cevizi sütü	Hindistan cevizi yağı
Hint cevizi	Hiperlipidemisi olmak
Hisse senedi	Hitap etmek
Hitap şekli	Hizmet alımı
Hizmet almak	Hizmet çeşitliliği
Hizmet desteği	Hizmet etmek
Hizmet işletmesi	Hizmet kalitesi
Hizmet maliyesi	Hizmet memnuniyeti
Hizmet personeli	Hizmet üretmek
Hizmet vermek	Hizmetin karşılığı
Hollandez sos	Hollanda mutfağı
Hollandez sos	Homojen olmak
Hormon yapımı	Horoz şekeri
Horozibiği suyu	Hoş geldiniz
Hoşaf çeşitleri	Hoşaf hazırlamak
Hoşaf içmek	Hoşaf kâsesi
Hoşaf kaşığı	Hoşaf pişirmek
Hoşaf tası	Hoşaf yapımı
Hoşaf yapmak	Hoşik pilav
Hoşnut kalmak	Hububat çimlendirme
Hububat daneleri	Hububat havalandırmak
Hububat ıslatmak	Hububat saklama
Hububat viskisi	Hububat yiyeceği
Huninin ağzı	Hurma dolması
Hurma kurusu	Hurma şarabı
Hurma şekeri	Hurma şurubu
Hurma yağı	Hücre ara sıvısı
Hücre büyümesi	Hücre dışı
Hücre duvarı	Hücre hasarı
Hücre iç	Hücre yapıları
Hücre yenilenmesi	Hücre zarı
Hücre zarının yapısı	Hülüklü kebabı
Hünnap şurubu	Hüryemez elması
Ilık olmak	Ilık su
Ilık süt	Ilımaya bırakmak
Isı dengesi	Isı derecesi
Isı iletimi	Isı ölçümü
Isı transferi	Isırgan çorbası

Isırgan otu	Isıtılmış fırın
Isıtma derecesi	Isıtma işlemleri
Isıtma kabı	Isıya dayanıklı
Isıyı emmek	Islak jöle
Ispanak böreği	Ispanak kavurması
Ispanak salatası	Ispanak yaprağı
Ispanaklı börek	Ispanaklı erişte
Ispanaklı pilav	Istakoz çatalı
Istakoz eti	Istakoz haşlama
Istakoz pensesi	Istakoz püresi
Istakoz salata	Istakoz servisi
Istakoz tranşı	İşığa duyarlılık
Işık düzeyi	Işık tutmak
Izgara balık	Izgara demiri
Izgara deniz ürünleri	Izgara et
Izgara etmek	Izgara fırçası
Izgara kebap	Izgara koyun
Izgara köfte	Izgara kuşkonmaz
Izgara kuzu	Izgara olmak
Izgara pişirme	Izgara somon
Izgara tava	Izgara tekniği
Izgara teli	Izgara yapmak
Izgarada pişirmek	İade etmek
İç badem	İç bakla
İç baklalı enginar	İç büyüme
İç ceviz	İç dolgu
İç fındık	İç gereçler
İç girişimcilik	İç harcı
İç hastalıkları	İç kabuk
İç kapağı	İç kısım
İç malzeme	İç malzemesi
İç midye	İç organlar
İç pilav	İç yağ
İçecek bankosu	İçecek boşları
İçecek çeşitleri	İçecek garnitürülenmesi
İçecek kapları	İçecek menüleri
İçecek potları	İçecek servisi
İçecek ürünleri	İçecek yapımı
İçi oymak	İçini oymak
İçki bardağı	İçki servisi
İçki tüketimi	İçli bakla
İçli köfte	İçli sarma kadayıf
İçme suyu	İdame etmek
İdeal besin	İdeal olmak
İdrar söktürücü	İdrarla atılmak
İftar sofrası	İftar yemeği
İftar yemekleri	İhracat ürünleri
İhraç ürünleri	İhtiva etmek
İhtiyacı karşılamak	İhtiyacı olmak
İhtiyaç durumu	İhtiyaç duymak
İhtiyaç kalmak	İkamet etmek
İki renkli bisküvi	İkiye bölmek
İkram etmek	İkram kâsesi
İkram servisi	İkram yapmak
İlaç firması	İlave etmek

İleri yaş	İletişim aracı
İlham almak	İltihap yapmak
İmal etmek	İmam ekmeği
İmbik damıtma	İmbik temizliği
İmha etmek	İnce açmak
İnce ayar	İnce bağırsak
İnce bulgur	İnce çekilmek
İnce çubuk makarna	İnce delikli süzgeç
İnce dilim	İnce dilimlemek
İnce doğramak	İnce doğranmış
İnce ekmek	İnce irmik
İnce kabuklu	İnce kesmek
İnce kıyılmak	İnce kıyılmış
İnce kıyılmış maydanoz	İnce kıyılmış soğan
İnce kıymak	İnce lif
İnce olmak	İnce öğütmek
İnce rendelemek	İnce soymak
İnce uzun dilimlenmiş	İnce yaprak
İnce zerre	İncecik dilimlemek
İncecik soymak	İncelme yapmak
İncik çıkartmak	İncik eti
İncik yahnisi	İncir dolması
İncir ezmesi	İncir şekerlemesi
İncir tatlısı	İncir yaprağı
İndirim kalemi	İnegöl köfte
İnek sütü	İnfüzyon işlemi
İngiliz kahvaltı	İngiliz servis usulü
İngiliz usulü	İngiliz usulü servis
İnka mutfağı	İnorganik asit
İnorganik baz	İnorganik besin
İnorganik besin öğeleri	İnorganik bileşik
İnorganik madde	İnorganik öge
İnsan kaynakları	İnsan sağlığı
İnstant maya	İnsülin direnci
İnsülin şurubu	İnternetle rezervasyon
İnvert şurup	İpe dizmek
İple bağlamak	İran çayı
İri doğranmış	İri domates
İri olgun	İri parça
İri patates	İri soğan
İri şeker	İrice dövülmek
İrlanda kahvesi	İrmik çorbası
İrmik eklemek	İrmik helvası
İs kokusu	İshal kesmek
İskandinav mutfağı	İskelet sistemi hastalıkları
İskender kebabı	İskoç usulü
İskonto faturası	İslam ülkeleri
İspanyol çorbası	İspanyol mutfağı
İspanyol usulü	İspanyol yemeği
İsrafi önlemek	İsraftan kaçınmak
İstavrit yağı	İsteme çıkarma pusulası
İstif rafı	İstif rafları
İstifade etmek	İstiridye bıçağı
İstiridye çatalı	İstiridye çorbası
İstiridye servisi	İstiridye sosu

İstiridye tahtası	İsviçre merengi
İş akış şeması	İş ayakkabısı
İş başı	İş dışı beslenme
İş etiği	İş giysisi
İş görmek	İş hayatı
İş kazası	İş kıyafeti
İş kolu	İş önlüğü
İş pantolonu	İş performansı
İş planı	İş sağlığı
İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri	İş yemekleri
İş yeri	İş yeri açma belgesi
İş yükü	İş ziyareti
İşaret parmağı	İşçi sağlığı
İşçilerin beslenmesi	İşkembe çorbası
İşkembenin temizlenmesi	İşlem basamakları
İşlem görmek	İşlem görmüş besin
İşlenmemiş tahıl	İşlenmiş besin
İşlenmiş et	İşlenmiş gıda
İşlenmiş maden suyu	İşletme çalışanları
İşletme kapısı	İşletme kayıpları
İşletme kurmak	İşletme sahibi
İşletme yönetimi	İştah açmak
İştah azalması	İştah kabarması
İştah kaybı	İştahı artırmak
İşveç mutfağı	İtalya dondurması
İtalyan çorbası	İtalyan mantısı
İtalyan marengası	İtalyan merengi
İtalyan meringası	İtalyan mutfağı
İtalyan salata	İtalyan usulü servis
İtalyan yemeği	İtalyan yemek kültürü
İtalyan yemekleri	İtinalı olmak
İyi antioksidan	İyi beslenmek
İyi hissetmek	İyi iletişimci
İyi kabarmak	İyi kahvaltı
İyi kaynak	İyi kolesterol
İyi olmak	İyi oran
İyi örnek	İyi pişmek
İyi planlamak	İyi protein
İyi seviye	İyi şekil
İyi yol	İyi zaman
İyice bulamak	İyice çalkalamak
İyice çekilmek	İyice çırpamak
İyice doğramak	İyice dövme
İyice durulamak	İyice ezme
İyice fermente etmek	İyice harmanlamak
İyice karıştırmak	İyice kaynatmak
İyice kısmak	İyice kurulamak
İyice pişirmek	İyice sıkmak
İyice soğumak	İyice sotelemek
İyice süzmek	İyice yedirmek
İyice yıkamak	İyice yoğurmak
İyice yumuşatmak	İyileşme süreci
İyot yetersizliği	İzmir köfte
İzole etmek	İzovalerik asit
Jalapeno biberi	Jambonlu yumurta

Jameika mutfağı	Japon salatası
Japon turbu	Jel şeker
Jel şekeri	Jelatin şeker
Jelatini yıkamak	Jelatinin yumuşaması
Jonathan elması	Jöle kapları
Jöle şekerleme	Jöle yapımı
Julienne doğranmış	Jumbo karides
Jülyen doğramak	Jülyen doğranmış
K vitamini	K vitamini eksikliği
K vitamini yetersizliği	K1 vitamini
Kaba boşaltmak	Kaba koymak
Kaba pislik	Kaba süzmek
Kabak bastı	Kabak bastısı
Kabak bayıldı	Kabak çekirdeği
Kabak çiçeği	Kabak çiçeği dolması
Kabak çorbası	Kabak dilimi
Kabak dolması	Kabak ekşisi
Kabak kavurma	Kabak kavurması
Kabak millesi	Kabak musakka
Kabak musakkası	Kabak mücver
Kabak oğraten	Kabak oyacağı
Kabak tatlısı	Kabak tava
Kabak türü	Kabak yahnisi
Kabak yemeği	Kabartma sodası
Kabartma tozu	Kabın içi
Kabın rengi	Kabil pilavı
Kabin amiri	Kabin ekibi
Kabin hazırlığı	Kabin memuru
Kabuk ayırma	Kabuk bağlamak
Kabuk maserasyonu	Kabuk rendesi
Kabuk soyma makinesi	Kabuk soymak
Kabuk tutmak	Kabukları ayıklamak
Kabukları kırmak	Kabukları soymak
Kabukları traşlamak	Kabukların çıkarılması
Kabuklu deniz ürünleri	Kabuklu meyve
Kabuklu sebze	Kabuksuz badem
Kabuksuz deniz ürünleri	Kabuksuz su ürünleri
Kabuktan çıkarma	Kaburga çorbası
Kaburga dolması	Kaburga kemikleri
Kaburga pilavı	Kadayıf çeşitleri
Kadayıf dolması	Kadayıf şurubu
Kadayıf tatlısı	Kadayıf teli
Kadayıfı tatlandırmak	Kadayıfın saklanması
Kadayıfın yapılması	Kadeh kaldırmak
Kadeh tokuşturma	Kadınbuda köfte
Kafein içermek	Kafkas çorbası
Kâğıda sarmak	Kâğıt filtre
Kâğıt havlu	Kâğıt helva
Kâğıt helvası	Kâğıt örtü
Kâğıt peçete	Kahvaltı açık büfesi
Kahvaltı bıçağı	Kahvaltı biletleri
Kahvaltı boşları	Kahvaltı büfe servisi
Kahvaltı büfesi	Kahvaltı çatalı
Kahvaltı çeşitleri	Kahvaltı ekmekleri
Kahvaltı ekstra büfesi	Kahvaltı ekstra içecek

Kahvaltı ekstra mönü	Kahvaltı ekstra siparişi
Kahvaltı ekstra yiyecek	Kahvaltı ekstraları
Kahvaltı etmek	Kahvaltı hazırlamak
Kahvaltı içeceği	Kahvaltı içecekleri
Kahvaltı içeceklerinin servisi	Kahvaltı kartları
Kahvaltı kuponu	Kahvaltı kuver çeşitleri
Kahvaltı kuveri	Kahvaltı masası
Kahvaltı mutfağı	Kahvaltı saati
Kahvaltı saatleri	Kahvaltı salonları
Kahvaltı salonu	Kahvaltı servisi
Kahvaltı sofrası	Kahvaltı sosisleri
Kahvaltı tabağının servisi	Kahvaltı tabakları
Kahvaltı yapmak	Kahvaltı yiyecekleri
Kahvaltılık gevrek	Kahvaltılık tahl
Kahve ağacı	Kahve atmak
Kahve bardağı	Kahve büfesi
Kahve çekirdeği	Kahve değirmeni
Kahve demlemek	Kahve eşliğinde
Kahve fincanı	Kahve fincanları
Kahve güğümü	Kahve ısmarlamak
Kahve ibriği	Kahve içermek
Kahve içmek	Kahve ikramı
Kahve kaşığı	Kahve kavurmak
Kahve kaynatmak	Kahve likörü
Kahve makinası	Kahve öğütme yöntemi
Kahve pişirmek	Kahve potları
Kahve tabağı	Kahve takımı
Kahve tüketmek	Kahve üretimi
Kahve yetişmek	Kahveli kurabiye
Kahverengi pirinç	Kahverengi sos
Kahverengi şeker	Kaju fıstığı
Kaju fıstıklı karides	Kakao ağacı
Kakao çekirdeği	Kakao eklemek
Kakao içmek	Kakao likörü
Kakao potu	Kakao tanesi
Kakao tohumu	Kakao tozu
Kakao yağı	Kakao lu dondurma
Kaktüs meyvesi	Kakule tozu
Kaküle tanesi	Kaküleli kahve
Kalamar ayıklamak	Kalamar dolması
Kalamar salatası	Kalamar tava
Kalbura bastırmak	Kalem makarna
Kaliba dökmek	Kaliba sıvamak
Kaliba yapışmak	Kaliba yaymak
Kalibın dışı	Kalın damarlı
Kalın merdane	Kalın olmak
Kalın tabanlı tencere	Kalifiye personel
Kalite belgesi	Kalite bozulmak
Kalite düşmek	Kalite kontrol
Kalite ölçütleri	Kalite standartları
Kalite şartları	Kalite yönetimi
Kaliteli besin	Kaliteli protein
Kalkan balığı	Kalori almak
Kalori bilgisi	Kalori birimi
Kalori değeri	Kalori ihtiyacı

Kalori kısıtlamaları	Kalori miktarı
Kalori tüketimi	Kalori vermek
Kalp çarpıntısı	Kalp damar hastalığı
Kalp hastalıkları	Kalp kasları
Kalp krizi	Kalp ritmi
Kalp yetmezliği	Kalsiyum almak
Kalsiyum eksikliği	Kalsiyum içeren besin
Kalsiyum içeriği	Kalsiyum içermek
Kalsiyum ihtiyacı	Kalsiyum kaynağı
Kalsiyum oranı	Kalsiyum tuzu
Kalsiyum tüketmek	Kalsiyumca zengin
Kamera sistemi	Kamış şekeri
Kamu desteği	Kamu hizmeti
Kamu işletmeleri	Kamu kuruluşu
Kamu kurumu	Kamu yönetimi
Kamufle etmek	Kan damarları
Kan değerleri	Kan hücreleri
Kan plazması	Kan reaksiyonu
Kan şekeri	Kan yapıcı
Kan yapımı	Kan yolu
Kanada mutfağı	Kanda birikme
Kandil simidi	Kaneloni hamuru
Kanepe ekmeği	Kanepe hazırlamak
Kanırtarak açmak	Kanola yağı
Kanser önleyici	Kanser tedavisi
Kanser türü	Kanser vakaları
Kanserli hastalarda beslenme	Kansızlık olmak
Kanyak ısıtmak	Kapağı açmak
Kapağı kapatmak	Kapağı örtmek
Kapak böreği	Kapak kapatmak
Kapak örtmek	Kapakları değiştirmek
Kapalı ortam	Kapalı tutmak
Kapari ağacı	Kapari çiçeği
Kaplama hamuru	Kaplamalı sakız
Kaplara doldurmak	Kaplumbağa çorbası
Kapya biber	Kâr belirleme
Kâr dağıtım tablosu	Kâr elde etmek
Kâr getirmek	Kâr hesabı
Kâr sağlamak	Kara kabak çorbası
Kara nohut	Karabiber eklemek
Karabiber serpmek	Karaciğeri yormak
Karadağ mutfağı	Karaköy poğaçası
Karakuş tatlısı	Karalahana çorbası
Karalahana diblesi	Karamalize olmak
Karamel şekerleme	Karamelize etmek
Karamelize olmak	Karamelize süt
Karanfil aroması	Karanfil eklemek
Karanfil tanesi	Kararmaya başlamak
Karayip ekmeği	Karbon elementi
Karbon içermek	Karbon sayısı
Karbon zinciri	Karbonatlı içecek
Karbondioksit kaybı	Karbonhidrat almak
Karbonhidrat gereksinimi	Karbonhidrat gurubu
Karbonhidrat içeriği	Karbonhidrat içermek
Karbonhidrat ihtiyacı	Karbonhidrat kaynağı

Karbonhidrat oluşumu	Karbonhidrat tüketmek
Karbonhidrat yüklemesi	Karbonik asit
Karbonik asit çözeltileri	Kardinal sos
Kardiyovasküler sistem	Kare baklava
Kare kalıp	Karemela şekeri
Kargaşa yaşamak	Karın boşluğu
Karın doyurmak	Karın yüzgeci
Karın zarı	Karışık dolma
Karışık salata	Karışık turşu
Karışım yoğurmak	Karışımı çırpmak
Karışımı pişirmek	Karıştırma araçları
Karıştırma kabı	Karides ayıklamak
Karides çorba	Karides çorbası
Karides ezmesi	Karides kokteyl
Karides salata	Karides salatası
Karides servisi	Karides tüketimi
Karides yemekleri	Karidesli pirinç
Karmaşık lipitler	Karnabahar bastısı
Karnabahar salatası	Karnabahar tavası
Karpuz çorbası	Karpuz dilimi
Karpuz dolması	Karpuz suyu
Karsambaç krema	Karşılıklı oturma
Kart kümes hayvanı	Karton kutu
Kas dokusu	Kas hareketleri
Kas hücreleri	Kas iplikleri
Kas iskelet sistemi	Kas kasılması
Kas krampları	Kas kütlesi
Kas proteinleri	Kas zayıflığı
Kasa fişi	Kasa sorumlusu
Kasap eti	Kasata harcı
Kasata kalıbı	Kâselere boşaltmak
Kâselere koymak	Kâseye boşaltmak
Kâseye koymak	Kasların yapısı
Kaşar pane	Kaşar peyniri
Kaşgar pilavı	Kaşık dizmek
Kaşıkla karıştırmak	Kaşıkla yemek
Kat izi	Katı kıvam
Katı sos	Katı yağ
Katı yumurta	Katıklı dolma
Katkı maddeleri	Katkı maddesi
Katkı malzemesi	Katkı sağlamak
Katkıda bulunmak	Katkısız ürün
Katlama tekniği	Katlara ayırmak
Katmerli ekmek	Katmerli hamur
Kavanozun ağzı	Kavrulan çekirdek
Kavrulan kahve	Kavrulmuş badem
Kavrulmuş domates	Kavrulmuş fındık
Kavrulmuş susam	Kavrulmuş tavuk
Kavun dolması	Kavun salatası
Kavurma yapımı	Kavurma yapmak
Kaya balığı	Kaya şekeri
Kayık tabak	Kayısı bastırması
Kayısı bastısı	Kayısı çekirdeği
Kayısı dolması	Kayısı kompostosu
Kayısı likörü	Kayısı marmelatı

Kayısı nektarı	Kayısı nektarlı
Kayısı reçeli	Kayısı şurubu
Kayısı tatlısı	Kayısı türü
Kayısı yahnisi	Kayıt altına almak
Kaymak baklava	Kaymak böreği
Kaymak tutmak	Kaymaklı baklava
Kaymaklı ekmek	Kaymaklı kadayıf
Kaymaksız yoğurt	Kaynak suyu
Kaynama noktası	Kaynamaya bırakmak
Kaynamış su	Kaynar olmak
Kaynar su	Kaynar süt
Kaynatılmış yumurta	Kaynatma kazanı
Kaynatma yöntemi	Kayseri mantısı
Kaz ciğeri	Kaz eti
Kaz tranşı	Kaz yağı
Kaz yahnisi	Kazan yıkama
Kazanç sağlamak	Kazeini ayırmak
Kebap pişirmek	Kebap şişi
Kebap yapımı	Kebap yapmak
Keçi eti	Keçi haşlama
Keçi peyniri	Keçi sütü
Keçi sütü peyniri	Keçi tereyağı
Keçiboynuzu çekirdeği	Keçiboynuzu pekmezi
Keçiboynuzu şurubu	Keçiboynuzu unu
Keçiboynuzu zıncı	Kedidili bisküvi
Kefal balığı	Kefal çorbası
Kefini almak	Kefir mayası
Kefir tanesi	Kefir yapmak
Kehribar rengi	Kek hamurları
Kek hamuru	Kek kalıbı
Kek yapımı	Kek yapma
Keklik pilavı	Kelebek makarna
Kelepçeli kalıp	Kelle çorbası
Kelle paça çorbası	Kelle suyu
Kelle şekeri	Kemer patlıcan
Kemer patlıcanı	Kemik dokusu
Kemik eğriliği	Kemik erimesi
Kemik oluşumu	Kemik suyu
Kemik yoğunluğu	Kemikleri ayıklamak
Kemikleri çıkarmak	Kemikleri temizlemek
Kemikli biftek	Kemikli et
Kemiksiz bıçağı	Kemiksiz but
Kemiksiz et	Kemiksiz pirzola
Kemiksiz tavuk	Kenarda bekletmek
Kenya kahvesi	Kep takmak
Kepek ekmeği	Kepekli bisküvi
Kepekli ekmek	Kepekli pirinç
Kepekli un	Kepir balığı
Keratinize doku	Kereviz bastısı
Kereviz çorbası	Kereviz dolması
Kereviz salatası	Kereviz sapı
Kese yoğurdu	Kesici alet
Kesim bıçağı	Keskin aroma
Keskin bıçak	Keskin olmak
Keskin tat	Kesme çorbası

Kesme hamur	Kesme kalıbı
Kesme makinesi	Kesme muhallebi
Kesme şeker	Kesme tahtası
Kestane kebabı	Kestane püresi
Kestane şekeri	Kestane yahnisi
Kestaneli baklava	Keşkek yapmak
Keşkek yemeği	Ketçap yapımı
Keten helva	Keten helvası
Keten tohumu	Kevgir yardımıyla
Kevgirden geçirmek	Kevgirle almak
Kevgirle karıştırmak	Keyif almak
Kıl fırça	Kılavuzluk etmek
Kılçık çıkarmak	Kılçık takılmak
Kılçıklı balık	Kılçıksız balık
Kılçıksız somon	Kılıç balığı
Kımız içmek	Kımız mayası
Kımız yapmak	Kına şurubu
Kırık fındık	Kırık yarma
Kırım mutfağı	Kırlangıç balığı
Kırmızı lahana	Kırmızı balık
Kırmızı bezelye	Kırmızı biber
Kırmızı dolma biber	Kırmızı dolmalık biber
Kırmızı domates	Kırmızı et
Kırmızı fasulye	Kırmızı gül şarabı
Kırmızı havyar	Kırmızı kan hücreleri
Kırmızı kapy biber	Kırmızı kemik iliği
Kırmızı mercimek	Kırmızı pancar
Kırmızı pirinç	Kırmızı pudra şekeri
Kırmızı pul biber	Kırmızı sebze
Kırmızı sirke	Kırmızı soğan
Kırmızı şarap	Kırmızı turp
Kırmızı üzüm	Kırmızı yumurta
Kırmızı zencefil	Kısa devre
Kısa süre	Kısa taneli pirinç
Kısa vadeli	Kısa zaman
Kısık ateş	Kısık ateşe almak
Kısık ateşe koymak	Kısık ateşte pişirme
Kısım şefi	Kısır yapmak
Kısrak sütü	Kış kabağı
Kış meyveleri	Kış türlü
Kıt aş	Kıvam akıcı
Kıvam almak	Kıvam artırmak
Kıvam verici	Kıvam vermek
Kıvama gelmek	Kıvama getirmek
Kıvamı tutmak	Kıvamı tutturmak
Kıvamlı çorba	Kıvırcık marul
Kıvırcık salata	Kıvırcık salatası
Kıyılmış badem	Kıyılmış dereotu
Kıyılmış et	Kıyılmış fesleğen
Kıyılmış mantar	Kıyılmış maydanoz
Kıyılmış sarımsak	Kıyılmış soğan
Kıyılmış yeşil soğan	Kıyılmış yeşilbiber
Kıyma bıçağı	Kıyma çekme
Kıyma kavurmak	Kıyma makinası
Kıyma satırı	Kıyma tahtası

Kıyma tofu	Kıymalı börek
Kıymalı iç	Kıymalı makarna
Kıymalı poğaça	Kıymalı sebze
Kızarmış balık	Kızarmış domates
Kızarmış domuz	Kızarmış ekmek
Kızarmış erişte	Kızarmış et
Kızarmış kabak	Kızarmış karides
Kızarmış kırmızı biber	Kızarmış künefe
Kızarmış morina balığı	Kızarmış muz
Kızarmış patlıcan	Kızarmış pilav
Kızarmış piliç	Kızarmış piliç tranche
Kızarmış pirinç	Kızarmış sarımsak
Kızarmış soğan	Kızarmış soğan halkası
Kızarmış sosis	Kızarmış susam
Kızarmış süt	Kızarmış tavuk
Kızarmış yaban muzu	Kızarmış yer fıstığı
Kızartılarak pişirmek	Kızartılmış balık
Kızartılmış domuz	Kızartılmış ekmek
Kızartılmış et	Kızartılmış patates
Kızartılmış sucuk	Kızartılmış susam
Kızartılmış taco	Kızartma işlemi
Kızartma kabı	Kızartma kuzu
Kızartma sacı	Kızartma sepeti
Kızartma tavası	Kızartma tekniği
Kızartma teli	Kızartma tenceresi
Kızartma yağı	Kızartma yahni
Kızartma yapmak	Kızartmalık yağ
Kızdırılmış fırın	Kızgın ateş
Kızgın kömür	Kızgın taş
Kızgın tava	Kızgın yağ
Kızılıcak aroması	Kızılıcak pestili
Kızılıcak şurubu	Kızılıcıklı tarhana çorbası
Kibar olmak	Kibrit çöprü
Kibrit havuç	Kibrit kutusu kadar
Kibrit patates	Kikirdekli Mırmirik çorbası
Kiler bıçağı	Kilis tavası
Kilitli poşet	Kilitli torba
Kilo almak	Kilo artışı
Kilo kaybı	Kilo sorunu
Kilo verme	Kilodan kurtulmak
Kiloya sahip olmak	Kimyasal atık
Kimyasal bağ	Kimyasal bileşik
Kimyasal değişiklikler	Kimyasal element
Kimyasal enerji	Kimyasal formül
Kimyasal ilaç	Kimyasal madde
Kimyasal temizleyici	Kimyasal tepkime
Kimyasal yapı	Kimyasal yol
Kimyon tohumu	Kiraz domates
Kiraz kompostosu	Kiraz likörü
Kiraz şekerlemesi	Kirazın şekerlenmesi
Kiraz yaprağı	Kireç çözücü
Kireçsiz olmak	Kiri akıtmak
Kirli bulaşık	Kirli kapak
Kirli peçete	Kirli su
Kirpi otu	Kiş hamuru

Kişi sayısı	Kişisel bakım
Kişisel bakım yapma	Kişisel hijyen
Kişniş eklemek	Kişniş tohumu
Kişniş üzümü	Kişniş yaprağı
Kişnişli tavuk	Kivi çorbası
Kivi tepesi	Kivinin kabuğu
Kivinin tepesi	Klasik mutfak
Koç yumurtası	Kokolin hamuru ⁸
Kokoreci servis yapmak	Kokteyl kirazı
Kokteyl sos	Kokteyl vermek
Kokteyl yiyecekleri	Koku almak
Koku çekmek	Koku gidermek
Koku hissetmek	Koku vermek
Kokulu çay	Kokulu meyve
Kokuyu vermek	Kol böreği
Kola cevizi	Kola fıncığı
Kola özü	Kola tozu
Kolay almak	Kolay ayıklamak
Kolay bilgi	Kolay çıkmak
Kolay kızarmak	Kolay sindirmek
Kolay ulaşmak	Kolay uygulama
Kolestrol dengesizliği	Kolestrol düzeyi
Kolestrol sorunu	Kolestrol yüksekliği
Kolombiya kahvesi	Kolza tohumu
Komposto hazırlamak	Komposto meyveleri
Komposto pişirmek	Komposto yapmak
Konaklama işletmeleri	Konaklama tesisleri
Konsantre içecekler	Konsantre makineleri
Konsantre meyve suları	Konserve açacağı
Konserve açma makinesi	Konserve balık
Konserve edilmek	Konserve enginar
Konserve etmek	Konserve kutu
Konserve kutusu	Konserve mantar
Konserve meyve	Konserve mısır
Konserve salata	Konserve salça
Konserve sebze	Konserve yapımı
Konserve yiyecek	Konsiyerj personeli ⁹
Konsome çorbası	Kontaklı termometre
Kontaminasyon yapmak	Kontrol etmek
Kontrol kriterleri	Kontrol listesi
Kontrol noktası	Kontrol talimatı
Kontrol yönetimi	Kontrollü satın alma
Kontrolsüz satın alma	Konuğu ağırlamak
Konuğun ağırlanması	Konuğun arzusu
Konuğun isteği	Konuğun kabulü
Konuğun önü	Konuğun sağ tarafı
Konuğun sol tarafı	Konuk masası

⁸ Kokolin, içinde süt yerine peynir altı suyu tozu barındıran, kakao yağı yerine margarin, kakao yerine kakao tozu barındıran bir tatlı türü. <https://www.foodelphi.com/tag/gercek-cikolata-ile-kokolin-arasindaki-fark-nedir/> 07.09.2021.

⁹ Konsiyerj başta turizm sektörü olmak üzere 5 yıldızlı oteller, AVM, rezidans, plaza, büyük siteler ve konuk ağırlanan lüks tesislerde uygulanan, konukların tesis içi ya da dışı fark etmeksizin ihtiyaçlarını karşılayan birim ya da kişidir. <https://www.kariyer.net/pozisyonlar/konsiyerj/nedir> 17.09.2020

Konuk sayısı	Konuk trafiği
Konuk uğurlamak	Konukları karşılamak
Konukları selamlamak	Konveksiyonlu fırınlar
Konverte etmek	Konya kebabı
Kor turşu	Koridor tipi mutfak
Korkota çorbası	Kornet hazırlamak
Kornişon turşu	Kornişon turşusu
Kortej düzeni	Koruk çorbası
Koruk ekşisi	Koruk suyu
Koruk şerbeti	Koruyucu giysi
Koruyucu olmak	Koyu boza
Koyu kahve	Koyu kavrulmuş kahve
Koyu kıvam	Koyu kıvamlı
Koyu malt	Koyu renk
Koyu yeşil	Koyu yeşil sebzeler
Koyun butu	Koyun döşü
Koyun eti	Koyun işkembesi
Koyun jambonu	Koyun kaburgası
Koyun kesmek	Koyun kıyım
Koyun kıyması	Koyun peyniri
Koyun sütü	Koyun yahnisi
Koz helva	Koz helvası
Kozlu helva	Köfte baharatı
Köfte baharı	Köfte büyüklüğü
Köfte ekmek	Köfte garnitürü
Köfte harcı	Köfte hazırlamak
Köfte içi	Köfte kıyması
Köfte parçaları	Köfte pişirmek
Köfte yapılmak	Köfte yapmak
Köfteli çorba	Köfteli hamur
Köftelik bulgur	Köftelik kıyım
Köklü sebze	Kömür ateşi
Köpük almak	Köpüklü ayran
Köpürtülmüş süt	Kör barsağı
Köri sos	Köri sosu
Köri tozu	Körili balık
Körili tavuk	Koroğlu sarması
Körpe kaz	Körpe kümes hayvanları
Körpe piliç	Kötü beslemek
Köy ekmeği	Köy yemekleri
Köz ateş	Közde patlıcan
Közlenmiş biber	Közlenmiş patlıcan
Közlenmiş soğan	Kredi almak
Kredi borcu	Kredi çekmek
Kredi kartıyla ödeme	Kredili ödeme yapmak
Krem anglez	Krem bavaruva
Krem hazırlamak	Krem karamel
Krem peynir	Krem peyniri
Krem sürmek	Krem sürmek
Krem şanti	Krem şokola
Krem tartar tozu	Krem tartarı
Krema çırpılmak	Krema torbası
Kremalı balık	Kremalı bisküvi
Kremalı çorba	Kremalı tatlı
Kremalı ürün	Kremalı ürünler

Kremşanti yapımı	Krep pişirmek
Krep sosu	Krep tavası
Krep yapma	Kristal şeker
Kristalize etmek	Kriz yönetimi
Krokan yapmak	Krokant fındık
Krokant hazırlamak	Krokot hamuru
Krokot köfte	Kronik hasta
Kronik hastalıklar	Kronik ishal
Kronik sağlık sorunları	Krövet sos
Kruvasan hamuru	Kuda tabak
Kuki hamuru	Kulak çorbası
Kulak memesi	Kulak memesi yumuşaklığı
Kulaklı güveç	Kulaklı tencere
Kullanım talimatları	Kullanışlı olmak
Kullanma kılavuzu	Kumaş peçe
Kumaş peçete	Kumaş peçetesi
Kup bardağı	Kup Helen
Kurabiye çeşitleri	Kurabiye hamurları
Kurabiye hamuru	Kurabiye kalıbı
Kurabiye süslemek	Kurabiye tarifi
Kurabiye unu	Kurabiye yapmak
Kurallara uymak	Kurbağa bacağı
Kurban bayramı	Kurban eti
Kurban kesmek	Kuru armut
Kuru ateş	Kuru bakla
Kuru baklagil	Kuru baklagiller
Kuru baklagillerin yağı	Kuru baklava
Kuru bakliyat	Kuru bamya
Kuru biber	Kuru biberiye
Kuru çay	Kuru depo
Kuru depolama	Kuru domates
Kuru ekmek	Kuru elma
Kuru erik	Kuru erzak depoları
Kuru et	Kuru fasulye
Kuru hamur	Kuru helva
Kuru hurma	Kuru ısı
Kuru ısıda pişirmek	Kuru ızgara
Kuru incir	Kuru karanfil
Kuru kayısı	Kuru köfte
Kuru malzeme	Kuru maya
Kuru meyve	Kuru nane
Kuru pasta	Kuru posa
Kuru soğan	Kuru tane
Kuru üzüm	Kuru yemiş
Kuru yer	Kuru yiyecekler
Kuru yufka	Kurubaklagil tüketmek
Kurubaklagillerde bulunmak	Kurubaklagillerde kullanılması
Kurubaklagillerin saklanması	Kurubaklagillerin sindirilmesi
Kurubaklagillerin yağı	Kurubaklagillerin yenmesi
Kurufasulye salatası	Kurulama bezi
Kurulama tezgâhı	Kurumsal değer
Kurumsal işletme	Kurumsal itibar
Kurumsal kimlik	Kurut çorbası
Kurutma işlemi	Kurutma makinesi
Kurutma rafları	Kurutulmuş arpa

Kurutulmuş balık	Kurutulmuş bezelye
Kurutulmuş biber	Kurutulmuş chili biber
Kurutulmuş çin mantarı	Kurutulmuş deniz yosunu
Kurutulmuş ekmek	Kurutulmuş et
Kurutulmuş gıda	Kurutulmuş limon tuzu
Kurutulmuş mango	Kurutulmuş meyve
Kurutulmuş mürekkep balığı	Kurutulmuş sardalye
Kurutulmuş sığır eti	Kurutulmuş yoğurt
Kusma yolu	Kuş kebabı
Kuş üzümü	Kuş yüreği
Kuşbaşı doğranmış	Kuşbaşı et
Kuşgözü doğramak	Kuşkonmaz çorbası
Kuşkonmaz salatası	Kuşluk yemeği
Kutlama yemekleri	Kutu süt
Kuver açmak	Kuver araçları
Kuver çeşitleri	Kuver hazırlamak
Kuver tabağı	Kuver takımı
Kuvertür çikolata	Kuyruk kısmı
Kuyruk sokumu	Kuyruk yağı
Kuyu kebabı	Kuzey Amerika mutfağı
Kuzu bacağı	Kuzu bağırsağı
Kuzu başı	Kuzu böbreği
Kuzu budu	Kuzu ciğeri
Kuzu çevirme	Kuzu dolma
Kuzu dolması	Kuzu eti
Kuzu fileto	Kuzu kaburgası
Kuzu kalp	Kuzu kapama
Kuzu kebabı	Kuzu kebab
Kuzu kelle	Kuzu kıyması
Kuzu külbastı	Kuzu küreği
Kuzu pirzola	Kuzu pirzolası
Kuzu rosto	Kuzu sağrısı
Kuzu sakatat	Kuzu söğüş
Kuzu şiş	Kuzu tandır
Kuzukulağı	Küçük balık
Küçük bardak	Küçük birim
Küçük boy	Küçük çocuk
Küçük çörek	Küçük doğramak
Küçük doğranmış	Küçük ekmek
Küçük el aletleri	Küçük fincan
Küçük Hindistan cevizi	Küçük hurma
Küçük işletme	Küçük kabak
Küçük kabarcık	Küçük kâse
Küçük kopat	Küçük köfte
Küçük küp	Küçük parça
Küçük pide	Küçük porsiyon
Küçük sandviç	Küçük şalgam
Küçük tane	Küçük tencere
Küçük top	Küçük topak
Küçük yapı	Küçük yaş
Küçükbaş hayvan	Küf mantarı
Kül tablası	Külahta dondurma
Kültür balığı	Kültür balıkçılığı
Kültür mantarı	Kültür mayası
Kültür mayası fermentasyonu	Kültürel değerler

Kültürel yemek	Kümes hayvanları
Kümes hayvanları tranşı	Künefe ısıtmak
Künefe kızartmak	Künefe peyniri
Künefe yapmak	Künefenin sıcaklığı
Künefeyi tatlandırmak	Küp kebabı
Küp küp doğranmış	Küp şeker
Kürdan batırmak	Kürdana geçirmek
Kürdandan ayırmak	Kürdanla tutmak
Küresel boyut	Küresel pazar
Küresel şirket	Kürlenmiş somon
L tipi mutfak	Laba dolması
Labne peyniri	Lades kemiği
Lahana bastısı	Lahana dolması
Lahana eklemek	Lahana eşlik etmek
Lahana salatası	Lahana sarması
Lahana turşusu	Lahana yaprakları
Laktazın eksikliği	Laktik asit
Laktöz intoleransı	Langust tranşı ¹⁰
Lapa olmak	Lapa pirinç
Lapa yemek	Latin Amerika mutfağı
Lavabo pompası	Lavaş ekmeği
Lavaş türü	Laz böreği
Lazım olmak	Leblebi şekeri
Leke bırakmak	Leke çıkarmak
Levrek balığı	Levrek buğulama
Levrek pane	Lezzet balıklar
Lezzet anlayışı	Lezzet artırıcı
Lezzet artırmak	Lezzet eklemek
Lezzet farklılığı	Lezzet katmak
Lezzet kaybı	Lezzet kazandırmak
Lezzet kazanmak	Lezzet verici
Lezzet vermek	Lezzeti artırmak
Lezzeti artmak	Lezzetine bakmak
Lezzetli balık	Lezzetli çorba
Lezzetli olmak	Lezzetli yemek
Lezzetsiz olmak	Lifli besin
Lifli gıda	Lika peyniri ¹¹
Likör dökmek	Likör koymak
Likör şaraplar	Likör şişesi
Likör tadı	Likör tadımı
Likörlü su	Lime suyu
Limon dilimi	Limon ekstresi
Limon jölesi	Limon kabuğu
Limon kabuğu rendesi	Limon mereng ¹²
Limon parçası	Limon sıkacağı
Limon sıkamak	Limon soslu
Limon suyu	Limon suyu sıkamak

¹⁰ Kabuklulardan, makasları olmaması, duyarlarının daha uzun ve güçlü olmasıyla istakozdan ayrılan, eti için avlanan bir deniz hayvanı (Palinurus vulgaris). TDK Güncel Türkçe Sözlük 10.03.2021.

¹¹ Hırvatistan'a özgü soğuk aperatif. <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/hurriyet-pazar/avrupanin-en-zengin-mutfaginda-neler-buldum-36920715> 10.03.2021.

¹² Yumurta akı ve pudra şekerinden yapılan bir köpük kurabiye türüdür. Fransızcası "baiser" olup anlamı öpüktür. İsviçre ve Fransa'da "meringue" olarak da bilinir. 100 derecede ısıtılmış fırında 1-2 saat arasında adeta kurutularak yapılır. <https://www.hurriyet.com.tr/lezzet/mereng-nedir-nasil-yapilir-41090878>. 05.08.2021.

Limon sürmek	Limon şerbeti
Limon şurubu	Limon şurubu hazırlamak
Limon tozu	Limon turşusu
Limon tuzu	Limonata servisi
Limonata yapma	Limonlu salata sosu
Limonlu sorbe ¹³	Limonlu terbiye
Linoleik asit ¹⁴	Lion usulü
Lohusa şekeri	Lohusa şerbeti
Lokanta yemeği	Lokma dökmek
Lokma hamuru	Lokma tatlısı
Lokum ikram etmek	Lop et
Lop yumurta	Lor dolması
Lor peyniri	Lorlu iç
Lüfer balığı	Lüfer pilavı
Lüle kaymak	M vitamini
Macar bıçağı	Macar çorbası
Macar salam	Madde eklemek
Madde katmak	Madde yapısı
Maden suyu	Madensel madde
Madensel tuz	Mader sos
Mader şarabı ¹⁵	Madlen kurabiye
Magnezyum almak	Magnezyum eksikliği
Magnezyum fazlalığı	Magnezyum içermek
Magnezyum ihtiyacı	Magnezyum kaynakları
Magnezyum takviyesi	Magnezyum yetersizliği
Mahlep ezmesi	Mahlep likörü
Mahlep yağı	Makarna çeşidi
Makarna çorbası	Makarna pişirmek
Makarna salatası	Makarna sosları
Makarna suyu	Makarna süzmek
Makaron hamuru	Makaron hazırlamak
Makaron şurubu	Makaron yapmak
Makedon mutfağı	Makine süzgeci
Makine tuzu	Makineye atmak
Makro besin	Makro besin öğeleri
Makro elementler	Mal öğütme
Mali borç	Malik asit
Maliyet artması	Maliyet azalması
Malt kavurmak	Malt kurutmak
Malt öğütme	Malt şekeri
Malt sırası	Maltaise sos
Maltoz şurubu	Malzeme depoları
Malzeme israfı	Malzeme kalitesi
Malzeme konmak	Malzeme kullanmak
Malzeme listesi	Malzeme seçimi

¹³ süt, kaymak gibi süt ürünleri içermeden meyve, meyve püresi, su ve şekerle yapılan donuk tatlıya verilen isimdir. <https://serezdondurmacisi.com/sorbe-nedir-sorbe-ile-dondurma-arasindaki-farklar-nelerdir/> 07.09.2021.

¹⁴ Linoleik Asit (LA)Avokado yağı, çuha çiçeği yağı, kenevir tohumu yağı ve fındık yağında bulunur. [https://www.milliyet.com.tr/pembenar/elcin-oltulu-sahin/cilt-tipinize-uygun-yaglar-hangileridir-12581817#:~:text=Linoleik%20Asit%20\(LA\)&text=Avokado%20ya%C4%9F%C4%B1%2C%20C3%A7uha%20C3%A7i%C3%A7e%C4%9Fi%20ya%C4%9F%C4%B1,ya%C4%9F%C4%B1%20ve%20f%C4%B1nd%C4%B1k%20ya%C4%9F%C4%B1nda%20bulunur.](https://www.milliyet.com.tr/pembenar/elcin-oltulu-sahin/cilt-tipinize-uygun-yaglar-hangileridir-12581817#:~:text=Linoleik%20Asit%20(LA)&text=Avokado%20ya%C4%9F%C4%B1%2C%20C3%A7uha%20C3%A7i%C3%A7e%C4%9Fi%20ya%C4%9F%C4%B1,ya%C4%9F%C4%B1%20ve%20f%C4%B1nd%C4%B1k%20ya%C4%9F%C4%B1nda%20bulunur.) 07.09.2021

¹⁵ Mader şarabı, Portekiz'in Maderia bölgesinin ünlü şarabıdır. Yıllandırılma bakımından en çok dayanabilen şaraptır. Yapıldığı üzüm türüne göre çeşitleri vardır.

<http://www.goktepe.net/klasik-aperatif-ickilerin-servis-ozellikleri.html> 07.09.2021

Malzemeler eklemek	Malzemeler ısıtmak
Malzemeler yumuşamak	Malzemeleri birleştirmek
Malzemeleri karıştırmak	Malzemenin bozulması
Manda eti	Manda sütü
Mandalina likörü	Mandıra ürünleri
Mangalda pişirmek	Mangalı yakmak
Mango tozu	Manon salatası
Maşet sermek	Mantar çorbası
Mantar kavurması	Mantar salatası
Mantar sote	Mantar türü
Mantarlı bulgurlu salata	Mantarlı iç
Mantarlı volavan	Mantı hamuru
Mantı pişirmek	Mantı sosu
Mantı yapmak	Mantı yemeği
Manyok ekmeği	Margarin gezdirmek
Margarin yapmak	Margarini kızdırmak
Marina etmek	Marine et
Marine etmek	Marine olmak
Marmelat sürmek	Marmelat yapımı
Marmelatlı bisküvi	Marpizan şekerleme
Marul doğramak	Marul salatası
Marul yaprağı	Marul yemekleri
Maruz bırakmak	Maruz olmak
Marzipan ezmesi	Marzipan hamuru
Marzipan somunu	Marzipan şekerleme
Masa ayırmak	Masa başı
Masa çekpası	Masa düzeni
Masa hazırlamak	Masa kartı
Masa kenarı	Masa numarası
Masa ortası	Masa örtüsü
Masa örtüsü değiştirmek	Masa reşoları
Masa süpürgesi	Masa tahsisi
Masadan almak	Masadan ayrılmak
Masadan kalkmak	Masaj yapmak
Masaya almak	Masayı ayırmak
Masayı süpürmek	Maş çorbası
Mavi haşhaş	Maya dozlanmak
Maya kabı	Maya mutfağı
Mayalamaya bırakmak	Mayalandırma kabı
Mayalanmış kıymız	Mayalı hamur
Mayalı poğaç	Mayalı ürünler
Maydanoz dolması	Maydanoz serpmek
Maydanoz ayıklamak	Maydanoz yaprakları
Maymun ekmeği	Mayonez sos
Mayşe filtresi	Mayşe kazanı
Mayşe pompası	Mayşe şekerlenmesi burada
Mekik böreği	Meksika mutfağı
Meksika usulü	Melba sos
Melba sosu	Memeli hayvanlar
Memnun etmek	Memnun kalmak
Menaj takımı	Menaj takımları
Menekşe şerbeti	Menkul kıymetler
Menü hazırlamak	Menü içecekleri
Menü kartı	Menü kartları
Menü listesi	Menü örnekleri

Menü planlama	Menü yapma
Menü yorgunluğu	Mercan balığı
Mercanlı abanoz kaşık	Mercimek ayıklamak
Mercimek çorbası	Mercimek haşlamak
Mercimek unu	Mercimek yemeği
Mercimekli iç	Mercimekli köfte
Merdaneye açmak	Mereng hamuru (beze)
Merkezi sinir sistemi	Mermer tezgâh
Mersin balığı	Meslek ahlakı
Meslek etiği	Meşe odunu
Meşrubat bardağı	Meşrubat dolabı
Meşrubat tabağı	Metabolik değişiklikler
Metabolik hastalıklar	Metabolik hız
Metabolik olay	Metabolik rahatsızlık
Metabolik reaksiyon	Metabolik sistem
Metabolizma hızı	Metabolizma sonucu
Metabolizma yavaşlamak	Metabolizmanın dengesi
Metal kalıp	Metal kaşık
Metal sap	Metal servis takımları
Metal spatula	Metal süzgeç
Mevcut gıda	Mevlit kandili
Mevlit şerbeti	Mevlit yemeği
Mevsim meyveleri	Mevsim salata
Meyan kökü şerbeti	Meyve ağacı
Meyve aksamı	Meyve arajmanı
Meyve asidi	Meyve atıştırma
Meyve ayıklamak	Meyve bıçağı
Meyve büfesi	Meyve çayı
Meyve çekirdeği	Meyve çerezleri
Meyve çeşitleri	Meyve çiçekleri
Meyve dilimleri	Meyve doğramak
Meyve dolmaları	Meyve esansı
Meyve eti	Meyve ezmek
Meyve ezmesi	Meyve figürleri
Meyve hasadı	Meyve hoşafı
Meyve jölesi	Meyve kabukları
Meyve karışımı	Meyve kızartması
Meyve kokteyli	Meyve kokusu
Meyve kompostosu	Meyve konsantreleri
Meyve kuruları	Meyve likörü
Meyve marmelatı	Meyve masası
Meyve nektarı	Meyve oyacağı
Meyve özü	Meyve pelteleri
Meyve posası	Meyve püreleri
Meyve püresi	Meyve reçeli
Meyve salatası	Meyve sepeti
Meyve sıkıcı	Meyve sıkma makinesi
Meyve sosu	Meyve soymak
Meyve suları	Meyve suyu
Meyve suyu bardağı	Meyve suyu büfesi
Meyve suyu konsantresi	Meyve suyu sürahisi
Meyve şarabı	Meyve şekeri
Meyve şekerlemeleri	Meyve şekerlemesi
Meyve şurubu	Meyve tabağı
Meyve tatlıları	Meyve tüketmek

Meyve türü	Meyve usaresi (usare= öz su)
Meyve vermek	Meyve yaprakları
Meyve yemek	Meyve yemekleri
Meyve yıkamak	Meyvelerin kararması
Meyveli buz	Meyveli dondurma
Meyveli gazoz	Meyveli içecek
Meyveli kremalı tart	Meyveli kup
Meyveli muhallebiler	Meyveli parfe
Meyveli pasta	Meyveli pelte
Meyveli savarin	Meyveli şurup
Meyveli tatlı	Meze çeşitleri
Mısır birası	Mısır çerezi
Mısır çorbası	Mısır darısı
Mısır ekimi	Mısır ekmeği
Mısır gevreği	Mısır hamuru
Mısır haşlaması	Mısır keki
Mısır koçanı	Mısır konservesi
Mısır köftesi	Mısır lapası
Mısır nişastası	Mısır özü
Mısır patlağı	Mısır sosu
Mısır şekeri	Mısır şurubu
Mısır tanesi	Mısır tortilla
Mısır unu	Mısır üretimi
Mısır yağı	Mısır yaprağı
Mısır yarması	Mısır yetiştirmek
Mısırözü yağı	Mide asidi
Mide problemleri	Mide ülseri
Midede bulunmak	Midye ayıklamak
Midye çöreği	Midye dolması
Midye eti	Midye pilavı
Midye salata	Midye salatası
Midye tava	Migroorganizmaların çoğalması
Mikro besin ögeleri	Mikro fırın
Mikrodalga fırın	Mikropların yayılması
Mikser kazanı	Mikseri kapatmak
Miktarı düşürmek	Milföy hamuru
Milföy pasta	Milföy tatlısı
Milkshake servisi	Milkshake yapmak
Mimoza salata	Mineral almak
Mineral bulunmak	Mineral değerleri
Mineral derişimi	Mineral gereksinimi
Mineral içeren besin	Mineral içermek
Mineral kaybı	Mineral kaynağı
Mineral su	Mineral tuzları
Mineral yetersizliği	Mineral yoğunluğu
Mineralleri zengin besin	Minerallerin atılması
Minerallerin emilimi	Mini bar
Mini bar arabası	Mini pizza
Minik köfte	Miraç kandili
Mirmirik çorbası	Misafirperver olmak
Misk şerbeti	Misket armut
Misket limon	Miso çorbası
Miso eklemek	Miso fermente etmek
Mitit köfte	Modern mutfak
Molekül yapısı	Moleküler gastronomi

Moleküllerin yapısı	Molton peçete
Monte etmek	Morina balığı
Mornay sos	Mornay sosu
Motive etmek	Mozeralla peyniri
Mozerallalı sos	Mönü kartları
Muhafaza etmek	Muhallebi kıvamı
Muhallebi pişirmek	Muhallebi yapmak
Muhasebe kayıtları	Muhasebe sistemi
Mumbar dolması	Muntazam şekil
Musakka patlıcan	Musakka yapımı
Musakka yemekleri	Muskat cevizi
Muskat rendesi	Muslin sos
Musluk suyu	Mutfak aleti
Mutfak alışkanlıkları	Mutfak anlayışı
Mutfak araç gereçleri	Mutfak araçları
Mutfak bezi	Mutfak bıçağı
Mutfak blendırı	Mutfak çalışanları
Mutfak dekorasyonu	Mutfak ekolü
Mutfak eviyeleri	Mutfak hijyeni
Mutfak hizmetleri	Mutfak kültürü
Mutfak makası	Mutfak malzemeleri
Mutfak musluğu	Mutfak ocağı
Mutfak özellikleri	Mutfak robotu
Mutfak sicimi	Mutfak şefi
Mutfak tartısı	Mutfak tekniği
Mutfak termometresi	Mutfak tezgâhı
Mutfak ürünleri	Mutfak yönetimi
Muz çipsleri	Muz dilimleri
Muz dolması	Muz kabukları
Muz kızartması	Muz soymak
Muz yaprakları	Muzun kararması
Muzun tepesi	Müçver kızartmak
Müçver yapımı	Mülebbes dolma
Mülebbes dolması	Mülhiye çorbası
Münferit rezervasyon	Mürdüm eriği
Mürekkap balığı	Müşteri beklentisi
Müşteri çekmek	Müşteri karşılama
Müşteri memnuniyeti	Müşteri onayı
Müşteri talebi	Müşteri tatmini
Müşteri tatminsizliği	Nakit akışı
Nakit çıkışı	Nakit girişi
Nakit kredi	Nakit ödeme
Nakit sıkıntısı	Nakit sıkışıklığı
Namaz çorbası	Nane çayı
Nane serpmek	Nane sosu
Nane turşusu	Nane yaprağı
Naneli şehriye	Napoliten sos
Napolyon fasulyesi	Nar ağacı
Nar ekşisi	Nar pekmezi
Nar şerbeti	Nar şurubu
Nar tanesi	Nar turşusu
Nar türü	Nardenk şerbeti
Narenciye sıkacağı	Narlı ekmek
Narlı salata	Naylon poşet
Naylon torba	Nazik olmak

Nazikçe karıştırmak	Nebat şekeri
Nebati yağ	Neden olmak
Nem almak	Nem çekmek
Nem dengesi	Nem oranı
Nem sızdırmak	Nem tutmak
Nemlendirici krem	Nemli bez
Nemli ısı	Nemölçer alet
Nemse baklavası	Nevruz yemekleri
New Orleans mutfağı	Nezaket göstermek
Nezaket kuralları	Nezaket ziyareti
Nikâh kurabiyeleri	Nikotinik asit
Nisuaz salata	Nişan çifti
Nişan merasimi	Nişan pastası
Nişan yemeği	Nişasta elemek
Nişasta eritmek	Nişasta kokusu
Nişasta koymak	Nişasta meyanesi
Nişasta serpmek	Nişasta taşlaşmak
Niteliksiz personel	Nitrik asit
Noddle çorbası	Noddle kızartması
Noddle masası	Noel yemeği
Nohudu ayıklamak	Nohut çorbası
Nohut ezmesi	Nohut ıslatmak
Nohut kalburu	Nohut pilavı
Nohut piyazı	Nohut salatası
Nohut süzmek	Nohut yemeği
Nohutlu dolma	Nohutlu ekmek
Nohutlu et yahnisi	Nohutlu mantı
Nohutlu pilav	Nohutlu yoğurt çorbası
Normal beslenme	Normal gelişme
Normal gıda	Norveç mutfağı
Nöbet şekeri	Nöbet şurubu
Numune alımı	Numune almak
Nükleik asit	Obezite görülme
Obezite olmak	Obezite sorunu
Ocağa almak	Ocağa koymak
Ocağı açmak	Ocağın altını kapatmak
Ocağın altını kısmak	Ocak temizliği
Ocakta pişirmek	Ocaktan almak
Ocaktan indirmek	Oda ısısı
Oda ısısında bekletmek	Oda numarası
Oda servisi	Oda sıcaklığı
Oda ücreti	Odun sobası
Oklavadan çekme tekniği	Oksijen alımı
Oksijen atomu	Oksijen dağılımı
Oksijen dengesi	Oksijen deposu
Oksijen miktarı	Oksijen tüketimi
Okul çağı çocuk	Okul çağında beslenme
Okul çevresi	Okul dönemi
Okul idaresi	Okul kahvaltısı
Okul kantini	Okul müfredatı
Okul öncesi	Okul öncesi çocuk
Okul öncesi dönem	Okul öncesi öğretmenleri
Okul programı	Okul sağlığı
Okul yemekleri	Okul yönetimi
Oleik asit	Olgun ananas

Olgun domates	Olgun vişne
Olgunlaşmamış meyve	Olimpiyat diyeti
Omurlilik iliği	Onur konuğu
Ordövr arabası	Ordövr çatalı
Ordövr tabağı	Organik anyonlar
Organik asit yapıları	Organik asitler
Organik bazlar	Organik besin öğeleri
Organik beslenme	Organik bileşenler
Organik bileşenlerde depolanması	Organik bileşik
Organik bileşiklerin üretilmesi	Organik çözücü
Organik gıda	Organik madde
Organik moleküller	Organik öge
Organik sebze	Organik tarım
Organik ürün	Organik ürün tüketimi
Organik yapı	Organize etmek
Organların çalışması	Organların oluşumu
Orman kebabı	Orta aktiviteli iş
Orta ateş	Orta ateşte kavurmak
Orta boy	Orta boy bıçak
Orta boy çatal	Orta boy kaşık
Orta boy kepçe	Orta boy meyve
Orta boy sarımsak	Orta boy soğan
Orta boy tabak	Orta dilim patates
Orta Doğu mutfağı	Orta hararet
Orta hararetili ateş	Orta ısı
Orta kahve	Orta pişmiş
Orta tabak	Orta tane
Ortaçağ Katalan mutfağı	Ortak amaç
Ortak hedef	Ortak istek
Ortam hijyeni	Ortasını açmak
Osmanlı mutfağı	Osmanlı sofrası
Osmanlı yemekleri	Osmanlı ziyafeti
Osteoporoz süreci	Ot kavurma
Otantik fırın	Otel hesabı
Otel işletmesi	Otlı patates
Otobüs hostesliği	Oturma düzeni
Oval tencere	Ovarak yıkamak
Ovma teli	Ozmofil maya
Ödeme fişi	Ödeme formu
Ödeme şekli	Ödeme yapmak
Ödendi damgası basmak	Öğle menüsü
Öğle öğünü	Öğle yemeği
Öğün aralıkları	Öğün atlamak
Öğün düzeni	Öğün sayısı
Öğütülmüş kahve	Öğütülmüş karanfil
Öğütülmüş muskat	Öğütülmüş tarçın
Öğütülmüş un	Öğütülmüş zerdacal
Ölçü kabı	Ölçülü olmak
Ölçülü şekil	Ölü yemeği
Ömür uzatmak	Ön bileşik
Ön haşlama	Ön ısıtma
Ön önlüğü	Ön pişirme
Ön yıkama	Önem arz etmek
Önem kazanmak	Önem taşımak
Önem vermek	Önemli adım

Önemli asit	Önemli basamak
Önemli beslenme ögesi	Önemli beslenme sorunları
Önemli beslenme unsuru	Önemli bileşikler
Önemli depo	Önemli dönem
Önemli endojen bileşikleri	Önemli enerji
Önemli enerji kaynağı	Önemli etken
Önemli etki	Önemli etkinlik
Önemli faktör	Önemli farklılık
Önemli görev	Önemli hastalık
Önemli husus	Önemli ilişki
Önemli ipucu	Önemli işlev
Önemli kalkınma kaynağı	Önemli kaynak
Önemli kilo kaybı	Önemli konu
Önemli koşul	Önemli mineral
Önemli molekül	Önemli neden
Önemli nokta	Önemli olmak
Önemli organik bileşik	Önemli ölçü
Önemli problem	Önemli protein
Önemli rol	Önemli sebep
Önemli sorun	Önemli unsur
Önemli yağ	Önemli yer tutmak
Önerilen miktar	Önerilerde bulunmak
Önlem almak	Önlük giymek
Ördeğin kanatları	Ördek eti
Ördek güveci	Ördek güveç
Ördek iskeleti	Ördek rostosu
Ördek tranşı	Ördek yağı
Ördek yahnisi	Örnek protein
Örtü sermek	Örtüye tutturmak
Öz çorbası	Öz sermaye
Özbek pilavı	Özel araç
Özel bira	Özel davet
Özel dilimleyici	Özel ekmek
Özel gün	Özel günlerde yemek
Özel lipit	Özel menü
Özel şarap	Özel tüketim
Özel yeme alışkanlığı	Özel yemek pişirme
Özen göstermek	Özenle hazırlamak
Özenli çalışma	Paça böreği
Paça çorbası	Paça eti
Paça suyu	Paça yahnisi
Paça yemeği	Paçanga böreği
Padişah mutfağı	Paket servisi
Palamut ızgarası	Palamut yağı
Palet bıçağı	Palet kâğıdı
Palet sistemi	Palmiye yağı
Paluze kaşığı	Paluze tabağı
Pamuk helva	Pamuk iplikleri
Pamuk şekeri	Pamuk yağı
Pancar çorbası	Pancar kavurması
Pancar sarması	Pancar suyu
Pancar şekeri	Pancar turşusu
Pancar yaprağı	Pandispanya hamuru
Pane balık	Pane hazırlamak
Pane kızartmak	Pane yapımı

Panela peyniri	Pankek pişirmek
Pantotenik asidin eksikliği	Pantotenik asit
Papatya çayı	Papaz eriği
Papyon takmak	Para aktarma
Para çekme	Para üstü
Para üstü sümeni	Paralel kesmek
Parça ekmek	Parça et
Parça tereyağı	Parçalanmış et
Parfe hazırlamak	Parfe kalıbı
Parfe yapmak	Paris usulü
Parizyen bıçağı	Parizyen kaşığı
Parizyen kaşık	Parizyen salata
Parlaklık vermek	Parmak kalınlığında
Parmak patates	Parmak ucu
Parmak yıkama kabı	Parmesan peyniri
Parşömen kâğıdı	Parti parti atmak
Paskalya çöreği	Paskalya ekmeği
Paskalya yumurtası	Paslanmaz çelik
Paspas arabası	Paspas atmak
Pasta ayağı	Pasta cilası
Pasta çemberi	Pasta çeşidi
Pasta dekoru	Pasta dolabı
Pasta hamuru	Pasta hazırlamak
Pasta ıslatmak	Pasta imalathanesi
Pasta kalıbı	Pasta kalıpları
Pasta kesmek	Pasta kreması
Pasta kutusu	Pasta malzemesi
Pasta meyvesi	Pasta örtülüğü
Pasta paleti	Pasta pandispanyası
Pasta reçetesi	Pasta sosu
Pasta süslemek	Pasta süsleri
Pasta şefi	Pasta tarağı
Pasta tarifleri	Pasta tasarımı
Pasta terlemesi	Pasta ustası
Pasta üretim bölümü	Pasta üretimi
Pasta yapmak	Pastacı kreması
Pastacılık dergileri	Pastacılık malzemeleri
Pastacılık sanatı	Pastacılık ürünleri
Pastaların imhası	Pastane açması
Pastane dolapları	Pastane ekipmanları
Pastane işletmesi	Pastane ortamı
Pastane poğçası	Pastane üretimi
Pastane ürünleri	Pastırma dilimleri
Pastırma yapımı	Pastırmalı yumurta
Pastörize etmek	Pastörize olmak
Pastörize süt	Pataşu hamuru
Pataşu sopası	Patates ayırmak
Patates bastısı	Patates bitirmek
Patates çorbası	Patates dolması
Patates ezmesi	Patates garnitürleri
Patates garnitürü	Patates haşlamak
Patates kavurması	Patates kızartması
Patates musakka	Patates mücver
Patates nişastası	Patates oturtma
Patates paçası	Patates pane

Patates pilaki	Patates püresi
Patates salatası	Patates silkmesi
Patates soyma makinesi	Patates soymak
Patates tava	Patates yemek
Patateslerin kararması	Patatesli harç
Patatesli poğaç	Patlamış mısır
Patlıcan bastısı	Patlıcan borani
Patlıcan böreği	Patlıcan dilimleri
Patlıcan dizmesi	Patlıcan dolma
Patlıcan dolması	Patlıcan ezme
Patlıcan güveci	Patlıcan kayganası
Patlıcan kızartma	Patlıcan kızartması
Patlıcan musakka	Patlıcan oturtma
Patlıcan pehli ¹⁶	Patlıcan salatası
Patlıcan silkmesi	Patlıcan yemeği
Patlıcanlı pilav	Patojen bakteri
Pay hamuru	Pay kalıbı
Payreks kabı	Pazar kaybetmek
Pazar oluşumu	Pazar payı
Pazarlama amaçları	Pazarlama iletişimleri
Pazarlık gücü	Pazarlık taktikleri
Pazarlık yapmak	Pazı ayıklamak
Pazı cacığı	Pazı kavurması
Pazı kayganası	Peçete katlamak
Peçete örtmek	Peçete sermek
Peçeteyi katlamak	Pekmez dökmek
Pekmez eklemek	Pekmez helvası
Pekmez yenmesi	Pelte yapmak
Pelteyi koyulaştırmak	Pembe renk
Penne makarna	Perde pilavı
Periyodik bakım	Periyodik temizlik
Permasan peyniri	Personel hijyeni
Peru mutfağı	Pesto sos
Pesto sosu	Peşin ödemek
Petir ekmeği ¹⁷	Peynir altı suyu
Peynir arabası	Peynir bıçağı
Peynir çeşidi	Peynir çeşitleri
Peynir dilimi	Peynir dilimlemek
Peynir dolgulu	Peynir eklemek
Peynir erimek	Peynir ezmek
Peynir helvası	Peynir koymak
Peynir lokması	Peynir mayası
Peynir rendelemek	Peynir rendesi
Peynir rendesi serpmek	Peynir serpmek
Peynir servisi	Peynir suyu
Peynir şekeri	Peynir tenekeleri
Peynir tüketimi	Peynir türü

¹⁶Pehli gövdenin iki yanı

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/pehli#:~:text=Eski%20yemeklerimizden%20olan%20pehli%20C%20koyunun,k%C4%B1zart%C4%B1l%C4%B1r%20ve%20bir%20tencereye%20al%C4%B1n%C4%B1r.07.06.2021.>

¹⁷ Süt, yumurta gibi farklı tatlarla zenginleştirilen ekmekler de şehirde çok seiyor. Bu farklı ekmekler arasından öne çıkan lezzetse "petir ekmeği" olarak da bilinen bir ekmek türü.

<https://www.enuygun.com/ucak-bileti/gezgin/askabat-ta-ne-yenir-ne-icilir/petir-ekmegi/08.09.2021.>

Peynir üretimi	Peynir yapmak
Peynirli açma	Peynirli bisküvi
Peynirli erişte	Peynirli makarna
Peynirli poğaç	Peynirli tartölet
Pırasa böreği	Pırasa çorbası
Pırasa dolması	Pırasa musakka
Pırasa yaprağı	Pırtıke çorbası
Pide harcı	Pide yapma
Pilaki çeşitleri	Pilav çeşidi
Pilav demlemek	Pilav pişirmek
Pilav sunmak	Pilav tenceresi
Pilav türü	Pilav yapmak
Pilavlık bulgur	Pilavlık pirinç
Pilicın butları	Pilicın kanatları
Piliç açma	Piliç çevirme
Piliç dolması	Piliç jambon
Piliç sote	Piliç sufle
Piquillo biber	Piramit pasta
Pirinci ayıklama	Pirinci haşlamak
Pirincin damıtılması	Pirincin fermente edilmesi
Pirincin nişastası	Pirincin suyu
Pirincin tadı	Pirincin üstü
Pirinç ayıklamak	Pirinç baklavası
Pirinç çorbası	Pirinç daneleri
Pirinç ekimi	Pirinç eklemek
Pirinç ekmek	Pirinç erişteleri
Pirinç fıstığı	Pirinç haşlaması
Pirinç ıslatmak	Pirinç ilave etmek
Pirinç kalburu	Pirinç karışımı
Pirinç kavurmak	Pirinç keki
Pirinç köftesi	Pirinç kullanmak
Pirinç kurabiyesi	Pirinç kutusu
Pirinç lapası	Pirinç makarnası
Pirinç mayası	Pirinç mayşesi
Pirinç pilavı	Pirinç pişirmek
Pirinç pudıngi	Pirinç rakısı
Pirinç salatası	Pirinç sirkesi
Pirinç suyu	Pirinç sütü
Pirinç süzmek	Pirinç şarabı
Pirinç tanesi	Pirinç tatlısı
Pirinç türü	Pirinç unu
Pirinç unu yapımı	Pirinç üretimi
Pirinç yaprağı	Pirinç yemeği
Pirinç yemek	Pirinç yemekleri
Pirinç yıkamak	Pirinç yufkası
Pirpirim aş	Pirpirim cacığı
Pirzola demiri	Pirzola parçası
Pisi balığı	Pişen ekmek
Pişen et	Pişen krep
Pişen omlet	Pişen soğan
Pişirme alışkanlıkları	Pişirme araç gereçleri
Pişirme işlemi	Pişirme işlemleri
Pişirme kabı	Pişirme kâğıdı
Pişirme kazanı	Pişirme küreği
Pişirme suyu	Pişirme süresi

Pişirme şekilleri	Pişirme tavaları
Pişirme tavası	Pişirme tekniği
Pişirme ünitesi	Pişirme yöntemi
Pişme süresi	Pişmiş erişte
Pişmiş et	Pişmiş hamur
Pişmiş jambon	Pişmiş sebze
Pişmiş sos	Pişmiş yemekler
Pişmiş yumurta	Piti kebabı
Piyaz yapmak	Pizza fırını
Pizza hamuru	Pizza harcı
Pizza sosu	Pizza tavası
Pizza tepsisi	Planlı çalışma
Planlı olmak	Plastik çatal
Plastik çeşitleri	Plastik fırça
Plastik hamur	Plastik kap
Plastik kasa	Plastik kaşık
Plastik kesici	Plastik kürdan
Plastik maddeler	Plastik spatula
Plastik şırınga	Poğaç hamuru
Polar madde	Pont-Neuf Steak patates
Ponza taşı	Porselen fincan
Porselen kap	Porselen kâse
Porselen pot	Porselen sürahi
Porselen tabak	Porsiyon büyüklükleri
Porsiyon hesaplaması	Porsiyon miktarı
Porsiyon ölçüsü	Porsiyon sayısı
Porsiyon tüketilmesi	Portakal çiçeği
Portakal dilimleri	Portakal kabuğu
Portakal kabuğu şekerlemesi	Portakal kokusu
Portakal likörü	Portakal reçeli
Portakal rendesi	Portakal sıkma makinesi
Portakal sıkmak	Portakal soymak
Portakal suyu	Portakal tranşı
Portakal yağı	Portakallı pelte
Portakallı salata	Portugaz sosu
Pos makinesi	Posa alımı
Posa ihtiyacı	Posa miktarı
Posa tüketimi	Poşe alabalık
Poşe balık	Poşe balık servisi
Poşe suyu	Poşe yumurta
Poşete koymak	Potasyum kaybı
Potasyum oranı	Potasyum takviyesi
Potasyum yetersizliği	Pratik olmak
Prenatal dönem	Presle ezmek
Presleme yapmak	Prestij yemeği
Profesyonel aşçı	Profiterol hazırlamak
Protein alımı	Protein almak
Protein bileşenleri	Protein biyosentezi
Protein bulmak	Protein bulunmak
Protein çeşitliliği	Protein değeri
Protein değeri yüksek	Protein döngüsü
Protein eksikliği	Protein gereksinimi
Protein görevleri	Protein içeriği
Protein ihtiyacı	Protein kalitesi
Protein kaynağı	Protein malzemesi

Protein metabolizması	Protein miktarı
Protein örsüsü	Protein sentezi
Protein sentezlenmesi	Protein takviyesi
Protein tüketimi	Protein türleri
Protein üretimi	Protein üretmek
Protein yapımı	Protein yapısı
Proteince zayıf besin	Proteince zengin
Proteinlerin yapısı	Protokol konukları
Protokol kuralları	Protokol masası
Protokol yemekleri	Puding dökmek
Pudra şekeri	Pudra şekeri elemek
Puf böreği	Pul biber
Pul biber eklemek	Pullu balık
Püf nokta	Püf noktası
Püre makinesi	Püre yapmak
Pürmüz alev makinesi	Pürmüz kullanmak
Pürmüzle yakmak	Pürüzlü olmak
Pürüzsüz olmak	Pütürlü sos
Pütürsüz pişmek	Queso peyniri
Raf ömrü	Raf sistemi
Raf takmak	Rafa dizmek
Rafadan yumurta	Rafine şeker
Rafine yağ	Rağbet görmek
Rahat hissetmek	Rahat olmak
Rahibe salatası	Rakı bardağı
Ramazan ayı	Ramazan bayramı
Rang servisi	Rapor hazırlamak
Ravigot sos	Ravyoli hamuru
Razaki üzüm	Reçel şekeri
Reçel şurubu	Reçel tabağı
Reçel yapımı	Reçel yapmak
Reçete hazırlama	Reçete oluşturma
Reçete tasarlamak	Refakat etmek
Regaip kandili	Rehberlik etmek
Rekabet anlayışı	Rekabet artışı
Rekabet avantajı	Rekabet etmek
Rekabet gücü	Rekabet ortamı
Rekabet şartları	Rekabet üstünlüğü
Reklam almak	Reklam yapmak
Remulad sos	Remulat sos
Rendelenmiş havuç	Rendelenmiş kaşar
Rendelenmiş muskat	Rendelenmiş pancar
Rendelenmiş parmesan	Rendelenmiş peynir
Rendelenmiş sarımsak	Rendelenmiş soğan
Rengi değişmek	Rengi solmak
Rengini bozmak	Rengini değiştirmek
Renk aldirmek	Renk almak
Renk atmak	Renk boyası
Renk bozulması	Renk cümbüşü
Renk değişikliği	Renk değiştirmek
Renk uyumu	Renk vermek
Renkli ampul	Renkli dolma
Renkli salata	Renksiz mineral yağları
Resepsiyon görevlileri	Restoran değerlendirmesi
Restoran dekorasyonu	Restoran gelirleri

Restoran işletmeleri	Restoran müdürü
Restoran şefi	Reşoları hazırlamak
Reşoların düğmeleri	Reşonun ısısı
Reşonun yakıtı	Reşoya koymak
Revani yapmak	Revigot sos
Reybas şurubu	Reyhan otu
Rezene çayı	Rezene tohumu
Rezene yaprağı	Rezervasyon almak
Rezervasyon defteri	Rezervasyon işlemleri
Rezervasyon kartı	Rezervasyon kuralları
Rezervasyon listesi	Rezervasyon saati
Rezervasyon sistemleri	Rezervasyon tarihi
Rezervasyon yapmak	Rezervasyon yaptırmak
Rezervasyonların kaydı	Rezervasyonsuz gelmek
Rezervasyonsuz konuk	Rezerve etmek
Rika mutfağı	Risk almak
Risk analizi	Risk azaltmak
Risk içerme	Risk sermayesi
Risk taşıma	Risk yaratmak
Risk yönetme	Riski azaltmak
Riski önlemek	Riskli gıdalar
Riviera zeytinyağı	Robotta çekmek
Robottan geçirmek	Roka salatası
Roka sos	Rokfor peyniri
Rokfor sos	Rol almak
Rol oynamak	Roma dondurması
Roma yemekleri	Romlu baba tatlısı
Rondadan geçirmek	Rosto et
Rosto etmek	Rosto köfte
Rosto tavuk	Rosto usulü
Roti pişirme ¹⁸	Rozbif salata
Rozbif servisi	Rozbifin tranşı
Roze şaraplar	Rulo köfte
Rulo merdane	Rulo pandispanyası
Rulo pasta	Rulo yapmak
Rumen mutfağı	Rus çay geleneği
Rus çorbası	Rus mutfağı
Rus salatası	Rus servisi
Rus tatlısı	Rus usulü servis
Rus yemeği	Rus yumurtası
Rutubetsiz yer	Rüştiye çorbası
Sabah çayı	Sabah kahvaltısı
Sabun yapımı	Sac böreği
Sac kavurma	Sacda pişirmek
Sacı ısıtmak	Sacı kapatmak
Sacı kullanmak	Sacı yağlamak
Saç bakım kremi	Saç bakımı
Saç kesimi	Saç kurutma makinesi
Saçı durulama	Saçı durulamak

¹⁸ İri parçalar halindeki etlerin fırında hiç su kullanmadan yalnızca yağlanarak pişirilmesi yöntemine Roti Pişirme Yöntemi denir. Roti pişirme ilk çağlardan beri kullanılan bir yöntemdir. Eskiden açık alanlarda yakılan ateş üzerinde şişe geçirilip çevrilen etler günümüzde fırınlarda pişirilmektedir. https://beykozmem.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/34/04/974792/dosyalar/2018_06/182250_21_03_Et_Yemekleri_2.pdf 09.08.2021.

Sadabat salatası	Sade açma
Sade baklava	Sade dondurma
Sade kahve	Sade karamel
Sade kek	Sade makarna
Sade margarin	Sade olmak
Sade pilav	Sade poğaç
Sade şekil	Sade yağ
Saf alkol	Saf hal
Saf ispirto	Saf karbonhidrat
Saf kaynak suyu	Saf maya
Saf meyve suyu	Saf su
Saf şeker	Safran eklemek
Safran iplikleri	Safran suyu
Safranı kaynatmak	Safranı süzmek
Safranlı pilav	Sağ el
Sağ taraf	Sağlığı bozmak
Sağlığı korumak	Sağlık alanı
Sağlık anlayışı	Sağlık Bakanlığı
Sağlık beyanı	Sağlık bilinci
Sağlık bozucu	Sağlık bozulmak
Sağlık çalışanları	Sağlık eğitimcisi
Sağlık eğitimi	Sağlık evi
Sağlık göstergesi	Sağlık harcaması
Sağlık hizmetleri	Sağlık kontrolleri
Sağlık koşulları	Sağlık kuralları
Sağlık müdürlükleri	Sağlık ocağı
Sağlık önlemleri	Sağlık örgütü
Sağlık personeli	Sağlık problemleri
Sağlık sorunu	Sağlıklı besin
Sağlıklı beslenme	Sağlıklı birey
Sağlıklı büyüme	Sağlıklı çocuklar
Sağlıklı gelişim	Sağlıklı gıda
Sağlıklı görünüş	Sağlıklı insan
Sağlıklı kilo	Sağlıklı kilo verme
Sağlıklı mutfak	Sağlıklı olabilmek
Sağlıklı olmak	Sağlıklı ortam
Sağlıklı pişirme	Sağlıklı protein
Sağlıklı şekil	Sağlıklı toplum
Sağlıklı üreme	Sağlıklı vücut
Sağlıklı yaşam	Sağlıklı yaşam biçimi
Sağlıklı yaşamak	Sağlıklı yaşlanma
Sağlıklı yetişkin	Sağlıklı yetişkin bireyler
Sağlıksız besin	Sağlıksız beslenme
Sağlıksız cilt	Sağlıksız gıda
Sağlıksız olmak	Sağlıksız yemek
Sahan kapağı	Sahanda yumurta
Sahur sofrası	Sahur yemeği
Sakal tıraşı	Sakal tıraşı ¹⁹
Sakaroz çözeltilisi	Sakatat temizlemek
Sakatat yemekleri	Sakız bademi
Sakız böreği	Sakız çiğnemek
Sakız gülü	Sakız kabağı

¹⁹ Kabuğun kenarından çıkan saçakları temizlemek

Sakız kabağı dolması	Sakız kaşığı
Sakız mayası	Sakız yahnisi
Sakızlı pasta	Saklama çömllekleri
Saklama kabı	Saklama koşulları
Saklama süreci	Saklama şartları
Saklama yöntemleri	Salam dilimleri
Salamenderde kızartmak ²⁰	Salamura balık
Salamura etmek	Salamura yapımı
Salamura yapmak	Salata arabası
Salata bar	Salata çatalı
Salata garnitürü	Salata hazırlamak
Salata kâsesi	Salata kuveri
Salata malzemesi	Salata servisi
Salata siparişi	Salata sosları
Salata sosu	Salata süsleme
Salata tabağı	Salata tarifi
Salata yapmak	Salata yaprakları
Salataların parfümlenmesi	Salatalık dolması
Salatalık şeridi	Salatalık turşusu
Salçalı pilav	Salebin kaynaması
Salep akışkanlığı	Salep bitkisi
Salep fincanı	Salep garnitürleri
Salep kaynamak	Salep pişirmek
Salep servisi	Sallayarak karıştırmak
Salon düzeni	Salon şefi
Salyangoz servisi	Saman patates
Samsa baklavası ²¹	Samsa bülbülyuvası
Sanayi tipi fırın	Sanayi tipi mikser
Sanayi tipi ocak	Sandalye çekmek
Sandviç ekmeği	Sandviç hazırlama
Sanitasyon işlemleri	Sanitasyon kuralları
Sap kısımları	Sapları ayıklamak
Saplı güveç	Saray baklavası
Saray burma	Saray ekmekleri
Saray helvası	Saray lokması
Saray mutfağı	Saray sarması
Sarı bezelye	Sarı biber
Sarı fasulye	Sarı içki
Sarı leblebi	Sarı meyane
Sarı pilav	Sarı sebzeler
Sarı turp	Sarığburma tatlısı
Sarımsak aromalı	Sarımsak çorbası
Sarımsak dişleri	Sarımsak eklemek
Sarımsak ezmesi	Sarımsak ilave etmek
Sarımsak kebabı	Sarımsak koymak

²⁰ Tabaklara veya herhangi bir servis kabına alınmış yiyeceklerin sıcak tutulması, üzerine konan sosların ısıtılması veya eritilmesi için kullanılan cihazlara Salamander denir. <https://www.endustriyelmutfakaletleri.com/endustriyel-salamander-p1-kat220.html> Erişim tarihi: 10.03.2022

²¹ Bulgaristan Türklerince yapılan baklava benzeri tatlı. <https://www.trakyagezi.com/samsa-tatlisi-nemsetatlisi/#:~:text=Samsa%20kelimesi%20Bulgaristan%20T%C3%BCrklerince%20E2%80%9Cbaklava,hamur%20tatlı%C4%B1s%C4%B1n%C4%B1n%20bir%20dilimi%20anla%C5%9F%C4%B1%C4%B1r.08.08.2021.>

Sarımsak öğütücü	Sarımsak rendelemek
Sarımsak sotelemek	Sarımsak tozu
Sarımsaklı yahni	Sarımsaklı yoğurt
Sarıyer böreği	Sarma içi
Sarma makineleri	Sarma pişirmek
Satın alınma	Satın alma gücü
Satın alma sorumlusu	Satın almak
Satış bedeli	Satış fiyatı
Satış geliri	Satış geliştirme
Satış hasılatı	Satış indirimi
Satış kapama tekniği	Satış kârı
Satış oranı	Satış özendirme
Satış rakamları	Satış tutarı
Satış yapmak	Satışa sunmak
Saute pişirme	Savarin tatlısı
Savoy usulü	Sazan balığı
Sebep olmak	Sebze bıçağı
Sebze bohçası	Sebze çeşidi
Sebze çorbaları	Sebze çorbası
Sebze dezenfeksiyonu	Sebze dilimleri
Sebze doğramak	Sebze dolması
Sebze garnitürleri	Sebze granürleri
Sebze karışımı	Sebze kavurma
Sebze kebabı	Sebze kızartması
Sebze kokteylleri	Sebze konserveleri
Sebze körisi	Sebze makası
Sebze parçaları	Sebze pişirme
Sebze püresi	Sebze salatası
Sebze soğutucusu	Sebze sote
Sebze suyu	Sebze tavası
Sebze tüketimi	Sebze yağı
Sebze yahnisi	Sebze yemeği
Sebze yemekleri	Sebzeler pişirmek
Sebzelerin kabuğu	Sebzelerin rengi
Sebzelerin suyu	Sebzeli balık
Sebzeli çürütme	Sebzeli güveç
Sebzeli kebab	Sebzeli yemek
Sebzeyle karıştırmak	Seçkin garnitür
Seçkin mönü	Sek içmek
Sek şarap	Self servis
Semerkant pilavı	Semizotu bastısı
Semizotu cacığı	Semizotu çorbası
Semizotu salatası	Semizotu yaprakları
Semizotu	Senet vermek
Sentez programı	Sepetin dizaynı
Sepetin zemini	Seramik kâse
Serbest enerji	Seri çalışmak
Seri olmak	Seri üretim
Sermaye birikimi	Sermaye borçları
Sermaye bütçesi	Sermaye desteği
Sermaye ihtiyacı	Sermaye oluşumu
Sermaye payları	Sermaye piyasası
Sermaye şirketi	Sermaye yatırımı
Sert aroma	Sert buğday
Sert çekirdekli	Sert çekirdekli meyve

Sert ekmek	Sert et
Sert hamur	Sert içki
Sert kabuk	Sert kabuklu
Sert kabuklu meyve	Sert kahve
Sert kalıp	Sert lezzet
Sert meyve	Sert mısır
Sert olmak	Sert şeker
Sert şekerleme	Servis alanı
Servis araba	Servis arabası
Servis araçları	Servis atölyesi
Servis düzeni	Servis eldiveni
Servis elemanı	Servis esnası
Servis etmek	Servis fincanı
Servis görevlisi	Servis hazırlamak
Servis hizmetleri	Servis kabı
Servis kalıbı	Servis kâsesi
Servis kaşığı	Servis kolaylığı
Servis kuralları	Servis masası
Servis peçetesi	Servis personeli
Servis servanı	Servis şekilleri
Servis şekli	Servis tabağı
Servis tabağına koymak	Servis takımı
Servis takımları	Servis tepsisi
Servis türü	Servis usulü
Servis yapmak	Servis zamanı
Servise almak	Servise çıkarmak
Servise hazır	Servise hazır hâle getirmek
Servise hazırlamak	Servise sunmak
Servisin çabuklaşması	Ses tonu
Sessiz çalışma	Sevgililer günü
Sevk etmek	Seyahat hizmetleri
Seyyar vestiyerlik	Sezar salata
Sezar salatası	Sıcak ana yemek
Sıcak aperatif	Sıcak baklava
Sıcak büfe	Sıcak çay
Sıcak çikolata	Sıcak çorba
Sıcak dökmek	Sıcak ekmek
Sıcak fondu ²²	Sıcak hava
Sıcak içecek	Sıcak içeceklerin servisi
Sıcak içmek	Sıcak kakao
Sıcak kalmak	Sıcak kanepeler
Sıcak köfte	Sıcak krep
Sıcak künefe	Sıcak lokma
Sıcak muhallebi	Sıcak ordövr
Sıcak puding	Sıcak servis
Sıcak servis etmek	Sıcak su
Sıcak su eklemek	Sıcak süt
Sıcak şarap	Sıcak şerbet
Sıcak şöbiyet	Sıcak şurup
Sıcak tabak	Sıcak tatlı
Sıcak tutmak	Sıcak tütsüleme

²² Terbiyelenmiş ve şişe dizilmiş kuşbaşı etin veya peynirin önceden kızdırılan yağ içinde ve ortaya konulan ispiroto ocağı üzerindeki kapta pişirilmesiyle yenen bir tür yemek.

<https://sozluk.gov.tr/08.09.2021>.

Sıcak yemek	Sıcak yiyecek
Sığır bonfile	Sığır bonfilesi
Sığır bulyon	Sığır eti
Sığır fileto	Sığır iliği
Sığır kebabı	Sığır kıyması
Sığır pirzola	Sığır pirzolası
Sığır pirzolası tranşı	Sık karşılaşmak
Sık rastlamak	Sık şekil
Sıkıca sarmak	Sıkma torbası
Sıkmalık portakal	Sınai mayası
Sınırlı miktar	Sıra soğutmak
Sırça kâse	Sırık domates
Sırp mutfağı	Sırt bölgesi
Sırt kemiği	Sırt üstü
Sırt yüzgeci	Sıvama bıçağı
Sıvama paleti	Sıvı almak
Sıvı besin	Sıvı deterjan
Sıvı durum	Sıvı fazı
Sıvı gıda boyaları	Sıvı hâl
Sıvı içi	Sıvı karamel
Sıvı kaybı	Sıvı maddeler
Sıvı miktarı	Sıvı ovucu
Sıvı şeker	Sıvı tüketimi
Sıvı yağ	Sıvı yağda kavurmak
Sıyırma bıçağı	Sıyırma mikası
Sızma zeytinyağı	Sicilya mutfağı
Sicim yardımıyla	Sigara böreği
Sigara kokusu	Silikon kalıp
Silindirik tencere	Silme çorba kaşığı
Silme tatlı kaşığı	Silpat sermek
Simit hamuru	Simit pişirme
Simit yapma	Sindirilemeyen besin
Sindirim enzimleri	Sindirim sırası
Sindirim sistemi	Sindirim sistemi hastalıkları
Sindirim sonucu	Sindirim sorunu
Sindirim zorluğu	Sineklik bulunması
Sineklik teli	Sini köftesi
Sinir dokusu	Sinir hücreleri
Sinir iltihabı	Sinir sistemi
Sinir sistemi sağlığı	Sinirleri yatıştırmak
Sinirsiz parça	Sipariş almak
Sipariş fişi	Sipariş formu
Sipariş gelmek	Sipariş hazırlığı
Sipariş listesi	Sipariş pusulası
Sipariş vermek	Sirke çeşidi
Sirke dökmek	Sirke eklemek
Sirke gezdirmek	Sirke karıştırmak
Sirke pirinç	Sirke sos
Sirke sosu	Sirkeli köfte
Sirkeli pirinç	Sirkeli salata sosu
Sirkeli su	Sivri bıçak
Sivri biber	Sivri domates
Siyah bant	Siyah çay
Siyah çay demleme	Siyah damar
Siyah ekmek	Siyah fasulye

Siyah hardal	Siyah havuç
Siyah havyar	Siyah kahve
Siyah kepek ekmeği	Siyah kimyon
Siyah kuş üzümü	Siyah mantar
Siyah pirinç	Siyah sirke
Siyah üzüm	Siyah zeytin
Siyez buğdayı	Siyez bulguru
Skörtlerin örtülmesi	Sloven mutfağı
Soda içmek	Soda makinası
Sodalı ekmek	Sodalı su
Sodyum eksikliği	Sodyum fazlalığı
Sodyum içeriği	Sodyum içermek
Sodyum ihtiyacı	Sodyum oranı
Sofra adabı	Sofra âdeti
Sofra başı	Sofra bezi
Sofra bıçağı	Sofra çatalı
Sofra düzeni	Sofra hazırlamak
Sofra içeceği	Sofra kuralları
Sofra kurmak	Sofra kurulumu
Sofra örtüsü	Sofra şekeri
Sofra takımı	Soğan ayıklamak
Soğan böreği	Soğan çorbası
Soğan dilimleri	Soğan doğramak
Soğan dolması	Soğan eklemek
Soğan garnitürü	Soğan halkası
Soğan kabuğu	Soğan kalyesi
Soğan kavurmak	Soğan koymak
Soğan kullanmak	Soğan parçası
Soğan pembeleşmek	Soğan piyazı
Soğan rendelemek	Soğan serpmek
Soğan soymak	Soğan suyu
Soğan tohumu	Soğan turşusu
Soğan yerleştirmek	Soğuk algınlığı
Soğuk antre	Soğuk aperiatif
Soğuk bölme	Soğuk büfe
Soğuk çorba	Soğuk depo
Soğuk erişte	Soğuk erişte çorbası
Soğuk et	Soğuk hava deposu
Soğuk içecek	Soğuk içeceklerin servisi
Soğuk içmek	Soğuk jöle
Soğuk kavun	Soğuk krema
Soğuk meze	Soğuk ordörvler
Soğuk salata	Soğuk sandeviç
Soğuk servis	Soğuk sos
Soğuk su	Soğuk su muslukları
Soğuk süt	Soğuk şerbet
Soğuk şurup	Soğuk tabak
Soğuk tatlı	Soğuk tereyağı sosu
Soğuk tutma	Soğuk tüketmek
Soğuk tütsüleme	Soğuk yağ
Soğuk yemek	Soğuk yiyecekler
Soğuk zerde	Soğuk zincir
Soğumaya bırakmak	Soğutma dolabı
Soğutma işlemleri	Soğutma ünitesi
Soğutmadan bekletmek	Soğutucuya koymak

Sokak simidi	Sol el
Sol taraf	Solunum bozukluğu
Solunum ölçümü	Solunum sırası
Solunum sistemi	Solunum yapmak
Solunum yetersizliği	Solunum yolu
Somon balığı	Somon dilimleri
Somon füme	Somon eklemek
Sorbe hazırlamak	Sos çırpıcı
Sos dökmek	Sos eklemek
Sos gezdirmek	Sos hazırlama
Sos hazırlama kabı	Sos hazırlamak
Sos ısıtmak	Sos ilave etmek
Sos kalınlaşmak	Sos kâseleri
Sos kepçesi	Sos konmak
Sos koyulaşmak	Sos kullanmak
Sos pişirmek	Sos süzmek
Sos tavası	Sos tenceresi
Sos yapımı	Sosa batırmak
Sosis çeşitleri	Sosis kullanımı
Sosis salatası	Sosis tabağı
Sosis tava	Sosis türü
Sosisli yumurta	Sosiyerliğe aktarmak
Sosiyerliğe yerleştirmek	Sosiyerliğin ağzı
Sosla kaplamak	Soslu armut
Soslu balık	Soslu biber
Soslu fasulye	Soslu fırın rosto
Soslu lazanya	Soslu makarna
Soslu patates	Soslu patlıcan
Soslu rulo köfte	Soslu salata
Soslu tavuk	Soslu yemek
Sosu dökmek	Sosu eklemek
Sosu karıştırmak	Sosu koymak
Sosun bozulması	Sosun dibi
Sosun kesilmesi	Sosun kıvamı
Sosun özleştirilmesi	Sosun rengi
Sosun türeyenleri	Sosyal ağ
Sosyal güvenlik	Sosyal medya
Sosyal sigorta	Sosyal sorumluluk
Sosyete mantısı	Sote et
Sote etmek	Sote yapmak
Sote yemek	Sotelenmiş biber
Sotelenmiş mantar	Soya eti
Soya ezmesi	Soya fasulyesi
Soya fasulyesi yağı	Soya fıstığı
Soya filizi	Soya filizi salatası
Soya kıyması	Soya peyniri
Soya sos	Soya soslu
Soya sosu	Soya sütü
Soya tanesi	Soya unu
Soya ürünü	Soya yağı
Soyma bıçağı	Soyma işlemi
Soyulmuş badem	Soyulmuş meyve
Söğüş domates	Söğüş et
Söğüş salata	Söndürme sistemi
Söz pastası	Spesiyal oluşturmak

Sponsorluk yapmak	Spor alanları
Spor alışkanlıkları	Spor dalları
Sporcuların beslenmesi	Sprey ünitesi
Stabil olmak	Starking elma
Steak tavası	Stearik asit
Steril kap	Stok bulundurmak
Stok durumu	Stok hazırlamak
Stok kontrolü	Stok miktarı
Stok seviyesi	Stok tenceresi
Stok tutma	Streç film
Streç filmle kapatmak	Su akıntısı
Su akışı	Su alma yeteneği
Su almak	Su arıtma tesisleri
Su balığı	Su balıkları
Su bardağı	Su beyazı
Su bitkileri	Su borusu
Su böreği	Su buharı
Su çekmek	Su çözeltisi
Su damlacıkları	Su dengesi
Su depolamak	Su doldurmak
Su donmak	Su dökmek
Su döngüsü	Su eklemek
Su ekmek	Su emmek
Su gereksinimleri	Su hâline gelmek
Su ısıtıcıları	Su ısıtmak
Su içeren besin	Su içerisi
Su içermek	Su içmek
Su ihtiyacı	Su ilave etmek
Su kabağı	Su kanalı
Su kapları	Su karışmak
Su karıştırmak	Su katmak
Su kaybetmek	Su kaybı
Su kaynağı	Su kaynatmak
Su kereveti	Su kestanesi
Su konmak	Su konulmak
Su koymak	Su kullanmak
Su kütleleri	Su levreği
Su miktarı	Su molekülleri
Su muhallebisi	Su oluşturmak
Su oranı	Su özelliği
Su serpmek	Su servisi
Su sızdırmak	Su teresi
Su teresi salatası	Su tesisatı
Su toplamak	Su tutmak
Su tüketilmesi	Su ürünleri
Su ürünü	Sucuk hamuru
Sucuk yapımı	Sucuklu köfte
Sucuklu yumurta	Suda bekletmek
Suda çözünmek	Suda erimek
Suda eritmek	Suda eriyen vitamin
Suda haşlamak	Suda ıslatmak
Suda karıştırmak	Suda kaynatmak
Suda pişirmek	Suda yıkama
Sudan çıkarmak	Sudan geçirmek
Sufle çeşidi	Sufle hazırlamak

Sufle kalıbı	Sufle pişirmek
Sufle sönmek	Sultan salatası
Sultani bezelye bastı	Sultani üzüm
Sulu çözelti	Sulu et
Sulu et yemekleri	Sulu gıda
Sulu hamur	Sulu kalmak
Sulu köfte	Sulu pirinç
Sulu tavuk	Sulu yemek
Sumak çorbası	Suni esaslar
Sunum hazırlamak	Sunum kalitesi
Sunum tabağı	Susam çekirdeği
Susam ezilmesi	Susam ezmesi
Susam helvası	Susam serpmek
Susam sosu	Susam tohumu
Susam unu	Susam yağı
Susam yaprağı	Susama bulamak
Susamlı baklava	Susamlı ballı ekmek
Susamlı çıtır şekerleme	Susamlı çubuk
Susamlı simit	Susamsız simit
Susuzluğu gidermek	Suya atmak
Suya batırmak	Suya çıkartmak
Suya dokunmak	Suya salmak
Suya tutmak	Suyla inceltmek
Suyla karıştırmak	Suyla süzmek
Suyu atmak	Suyu boşaltmak
Suyu çekmek	Suyu değiştirmek
Suyu dökmek	Suyu eklemek
Suyu emmek	Suyu karıştırmak
Suyu kaynatmak	Suyu süzmek
Suyun hâlleri	Suyun katı hâli
Suyun kaybı	Suyun rengi
Suyunu çekmek	Suyunu çıkarmak
Suyunu dökmek	Suyunu salmak
Suyunu uçurmak	Sülfürik asit
Sülün tranşı	Sünger kek
Sünnet merasimi	Sünnet yemeği
Süpreme sos	Süpürge takımı
Sürekli karıştırmak	Sürekli üretim
Süs malzemesi	Süs şekeri
Süsleme gereçleri	Süsleme yapmak
Süt balığı	Süt bazlı
Süt bozulmak	Süt böreği
Süt çeşitleri	Süt çocuğu
Süt çocuğu beslenmesi	Süt çorbası
Süt dana	Süt danası
Süt eklemek	Süt fondu
Süt ibriği	Süt içeriği
Süt içermek	Süt içmek
Süt ihtiyacı	Süt kapakları
Süt karışımı	Süt katmak
Süt kaymağı	Süt kaynağı
Süt kaynatmak	Süt kebabı
Süt koymak	Süt köpüğü
Süt köpürmek	Süt kreması
Süt kuzusu	Süt mayalamak

Süt miktarı	Süt partikülleri
Süt potu	Süt sağılması
Süt sağlamak	Süt sahanı
Süt salgılamak	Süt servisi
Süt şekeri	Süt tatlıları
Süt tatlısı	Süt tozu
Süt tüketimi	Süt tüketmek
Süt türevleri	Süt üretimi
Süt ürünleri	Süt verimi
Süt yağı	Sütlaç yapma
Sütle pişirmek	Sütlü çay
Sütlü çikolata	Sütlü filtre kahve
Sütlü kadayıf	Sütlü kahve
Sütlü kebab	Sütlü Nuriye
Sütlü şerbet	Sütlü tatlı
Sütte bulunmak	Sütü çıkarmak
Sütü emmek	Sütü kaynatmak
Sütü kesmek	Sütün kesilmesi
Süzgece boşaltmak	Süzgece koymak
Süzgeçten geçirmek	Süzme yoğurt
Şahsen rezervasyon	Şalgam bastısı
Şalgam bitkisi	Şalgam dolması
Şalgam musakka	Şalgam suyu
Şalgam suyu yapımı	Şalter açmak
Şalteri açma	Şam böreği
Şam fıstığı	Şam kurabiyesi
Şam pidesi	Şam üzümü
Şarap bardağı	Şarap damıtma
Şarap eklemek	Şarap eşliğinde
Şarap fermantasyonu	Şarap koymak
Şarap kültürü	Şarap mahzeni
Şarap mantarı	Şarap mayası
Şarap sirkesi	Şarap sunmak
Şarap şişesi	Şarap tadımı
Şarap tortusu	Şarap tüketimi
Şarap türü	Şarap yapımı
Şarap yemekleri	Şark peyniri
Şatobiryan tranşı	Şebeke suyu
Şef salata	Şefin salatası
Şeftali hoşafı	Şeftali kompostosu
Şeftali şekerlemesi	Şeftali tranşı
Şeftali yağı	Şeftalilerin kararması
Şeftalili muhallebi	Şehriye çorbası
Şehriye pilavı	Şehriyeli pilav
Şeker ağdalaşmak	Şeker ağdası
Şeker alkolleri	Şeker boyası
Şeker dengesi	Şeker dökmek
Şeker düzeyi	Şeker eklemek
Şeker erimek	Şeker fabrikası
Şeker hamuru	Şeker hamuru merdanesi
Şeker hastalığı	Şeker içeriği
Şeker içermek	Şeker ilave etmek
Şeker intoleransı	Şeker kamışı
Şeker karamelleşmek	Şeker karıştırmak
Şeker kaşığı	Şeker katmak

Şeker kestanesi	Şeker koymak
Şeker kullanmak	Şeker maşası
Şeker miktarı	Şeker molekülü
Şeker oranı	Şeker pancarı
Şeker pekmezi	Şeker serpmek
Şeker şerbeti	Şeker şurubu
Şeker tadı	Şeker türleri
Şeker yapmak	Şekere bulamak
Şekere yatırmak	Şekeri emmek
Şekeri karıştırmak	Şekerin düşmesi
Şekerin yanması	Şekerle hazırlamak
Şekerleme çeşitleri	Şekerleme yapımı
Şekerleme yapmak	Şekerli besin
Şekerli çay	Şekerli içecek
Şekerli kahve	Şekerli meşrubat
Şekerli meyve	Şekerli su
Şekerli süt	Şekerli şurup
Şekerli ürünler	Şekerli yiyecek
Şekerpare tatlısı	Şekersiz kakao
Şekil almak	Şekil vermek
Şenlik yemeği	Şerbet dökmek
Şerbet koyulaşmak	Şerbet sunmak
Şerbet türü	Şerbet yapımı
Şerbet yapmak	Şerbetçi boyası
Şerbeti çekmek	Şerbetli tatlı
Şeref konuğu	Şeref misafiri
Şeref vermek	Şerefe kaldırmak
Şıllık tatlısı	Şıra kaynatmak
Şıra mayalamak	Şıra sıkmak
Şıra vermek	Şıranın akması
Şıranın fermantasyonu	Şıranın havalanması
Şıranın kaynatılması	Şıranın köpüğü
Şırdan parçaları	Şifa vermek
Şifre işlemi	Şifre yazmak
Şikâyet etmek	Şili mutfağı
Şipit mantısı	Şırdan parçaları
Şırdanın temizlenmesi	Şiş et
Şiş kebabı	Şiş kebab
Şiş köfte	Şiş kuzu
Şiş tavuk	Şişe geçirmek
Şişe mantarı	Şişe saptamak
Şişe takmak	Şöbiyet tatlısı
Şölen yemeği	Şuruba batırmak
Şuruba daldırmak	Şurubu çekmek
Şurubu dökmek	Şurubu emmek
Şurup dökmek	Şurup gezdirmek
Şurup koyulaşmak	Taahhüt etmek
Tabağa almak	Tabağa yerleştirmek
Tabak altlığı	Tabak ısıtıcısı
Tabak kapatmak	Tabak servisi
Tabak süsleme	Tabak tasarımı
Tabak tipi	Tabak türü
Tabakların servisi	Tabakta pişirmek
Taban hamuru	Tabasco sosu
Tabla böreği	Tabldot menü

Tabldot menüsü	Tablet şeker
Tadı acılaşmak	Tadı ağır basmak
Tadı hissetmek	Tadı vermek
Tadım aşamaları	Tadım yapmak
Tadıma sunmak	Tadına bakmak
Tadını bastırmak	Tadını bozmak
Tahakkuk etmek	Tahakkuk miktarı
Tahıl ambarı	Tahıl çorbaları
Tahıl deposu	Tahıl gevreği
Tahıl grubu	Tahıl içeceği
Tahıl içkisi	Tahıl öğütücüsü
Tahıl salataları	Tahıl taneleri
Tahıl taneleri yağı	Tahıl tanesi
Tahıl tatlıları	Tahıl unları
Tahıl üretimi	Tahıl ürünleri
Tahıl yemekleri	Tahıllı besin
Tahıllı bisküvi	Tahıllı gıda
Tahin helvası	Tahin pekmez
Tahinli çörek	Tahinli dolma
Tahinli katmer	Tahsil etmek
Tahta kaşık	Tahta maşa
Tahta spatül	Tahta tokmak
Takdim etmek	Takıları çıkarmak
Taksit yapmak	Takviye yapmak
Talaş böreği	Talaş kebabı
Talep etmek	Talep formları
Talimat almak	Tam buğday ekmeği
Tam buğday unu	Tam pişmiş
Tam tahıl ürünleri	Tam tahıllar
Tam unlu ekmek	Tam yağlı yoğurt
Tandır kebabı	Tandır usulü
Tane mısır	Tansiyonu olmak
Tapas yemek	Tarak eti
Tarak salatası	Tarator sos
Tarçın eklemek	Tarçın ilave etmek
Tarçın kabuğu	Tarçın serpmek
Tarçın şerbeti	Tarçınlı baklava
Tarhana aşı	Tarhana çorbası
Tarhana kaynatmak	Tarhana otu
Tarhun otu	Tarhun sirkesi
Tarhunlu salata	Tarım ilaçları
Tarım ürünleri	Tarif blogları
Tarif bölümleri	Tarif etmek
Tarif vermek	Tarih atmak
Tart halkası	Tart hamuru
Tart kalıbı	Tartar sos
Tartar sosu	Tartarik asit
Tartölet hamuru	Tartölet kalıbı
Tas kebabı	Tasarım yapmak
Tasarruflu ampul	Tasviye envanteri
Taş fırın	Taş kadayıf
Taş şekeri	Bir taşım kaynatmak
Bir taşım sotelemek	Taşlık salatası
Taşra usulü	Tat almak
Tat ayarlaması	Tat katmak

Tat kazanmak	Tat uyumu
Tat vermek	Tatar böreği
Tatar çorbası	Tatar mantısı
Tatlandırılmış pirinç	Tatlı arabası
Tatlı badem	Tatlı biber
Tatlı bisküvi	Tatlı boza
Tatlı büfesi	Tatlı çay
Tatlı çerez	Tatlı çeşidi
Tatlı çeşitleri	Tatlı çörek
Tatlı ekmek	Tatlı hamur işleri
Tatlı hamuru	Tatlı hazırlamak
Tatlı ikram etmek	Tatlı kabağı
Tatlı kakao	Tatlı karides
Tatlı kaşığı	Tatlı kurabiyeler
Tatlı kültürü	Tatlı menüler
Tatlı meyve	Tatlı patates
Tatlı pepino	Tatlı pirinç
Tatlı servisi	Tatlı soğan
Tatlı soya sosu	Tatlı su balığı
Tatlı su levreği	Tatlı suda pişirmek
Tatlı süt kreması	Tatlı şarap
Tatlı şurubu	Tatlı tabağı
Tatlı turşu	Tatlı tüketimi
Tatlı tüketmek	Tatlı türü
Tatlı ustası	Tatlı ürünü
Tatlı votka	Tatlı yahni
Tatlı yapımı	Tatlı yapmak
Tatlı yemek	Tatlı yiyecek
Tatlıların imhası	Tatlının çeşidi
Tatlının şurubu	Tava alabalık
Tava sallamak	Tava yemeği
Tava yemekleri	Tavada eritmek
Tavada ısıtmak	Tavada kızartmak
Tavada pişirmek	Tavada sotelemek
Tavaya atmak	Tavaya yapışmak
Tavşan eti	Tavşan kebabı
Tavşan yahnisi	Tavuk ayağı
Tavuk bonfilesi	Tavuk böreği
Tavuk bulyon	Tavuk burger
Tavuk but	Tavuk ciğeri
Tavuk çorbası	Tavuk dolma
Tavuk döner	Tavuk eklemek
Tavuk eti	Tavuk galatin
Tavuk göğüs	Tavuk haşlama
Tavuk jölesi	Tavuk kanadı
Tavuk karaciğeri	Tavuk kebabı
Tavuk kroket	Tavuk külbastı
Tavuk makası	Tavuk parçaları
Tavuk pişirme	Tavuk rosto
Tavuk salata	Tavuk salatası
Tavuk sote	Tavuk suyu
Tavuk suyu tableti	Tavuk şinitzel
Tavuk şiş	Tavuk ürünleri
Tavuk yahnisi	Tavuk yemeği
Tavuk yumurtlamak	Tavukgöğsü

Tavuklu börek	Tavuklu pilav
Tavuklu pirinç çorbası	Tavuklu pizza
Tavuklu şehriye	Tavuklu yahni
Taze ada çayı	Taze baharat
Taze bakla	Taze bakla çorbası
Taze balık	Taze bamya
Taze biber	Taze börülce
Taze ceviz	Taze çekilmiş
Taze dereotu	Taze ekmek
Taze enginar	Taze et
Taze fasulye	Taze fasulye salatası
Taze fesleğen	Taze fındık
Taze havyar	Taze kabak
Taze kadayıf	Taze kalmak
Taze karabiber	Taze kayısı
Taze kaymak	Taze kekik
Taze kırmızı biber	Taze kimyon
Taze kişniş	Taze koruk
Taze krema	Taze kuşkonmaz
Taze kuyrukyağı	Taze malzeme
Taze maya	Taze meyve
Taze meyve suyu	Taze mısır
Taze nane	Taze olmak
Taze ot	Taze pasta
Taze patates	Taze peynir
Taze portakal	Taze portakal suyu
Taze roka	Taze salça
Taze sarımsak	Taze sebze
Taze sıkılmış meyve suyu	Taze soğan
Taze su	Taze süt
Taze şarap	Taze tarhun
Taze tereyağı	Taze tutmak
Taze üzüm	Taze yeşillik
Taze yoğurt	Taze yumurta
Taze zencefil	Tazeliği korumak
Tazeliğini kaybetmek	Tazeliğini korumak
Tazeliğini yitirmek	Taziye sunmak
Tazyikli su	Tedarik edilmek
Tedavi etmek	Tedavi süreci
Tedavi yöntemler	Tedbir almak
Teflon tava	Teflon tepsi
Tek boy	Tek kişilik hazırlamak
Tek parça	Tek sarılı yumurta
Teknik özellik	Teknik servis
Teknik şartname	Tel çırpıcı
Tel helvası	Tel ızgara
Tel kadayıf	Tel kevgir
Tel süzgeç	Tel şehriye
Tel şeker	Tel tel ayırmak
Tel tel didikleme	Telefonla rezervasyon
Televizyon ekranı	Televizyon programı
Temas etmek	Temel alınmak
Temel almak	Temel amaç
Temel besin grubu	Temel besin grupları
Temel besin ögesi	Temel beslenme

Temel beslenme öğeleri	Temel bileşen
Temel birim	Temel enerji kaynağı
Temel gereksinim	Temel işlev
Temel katalizör	Temel konular
Temel koşul	Temel neden
Temel öge	Temel sorun
Temel sos	Temel ürünler
Temel yapı	Temel yapı birimi
Temin etmek	Teminat karşılığı
Teminat mektubu	Temiz olmak
Temiz tutmak	Temizlenerek hazırlamak
Temizlenmiş arpa	Temizlenmiş somon
Temizleyici ürün	Temizlik aracı
Temizlik bezi	Temizlik bezi kutuları
Temizlik deposu	Temizlik işlemi
Temizlik kuralları	Temizlik malzemesi
Temizlik talimatı	Temizlik ürünleri
Temperleme makinesi	Temsil etmek
Tencereyi almak	Tencere böreği
Tencere kapağı	Tencere kavurmak
Tencere kebabı	Tencerede pişirmek
Tencere sapı	Tencere yemeği
Tencerede eritmek	Tencerede kaynatmak
Tencerede kızdırmak	Tencerede yapmak
Tencereye almak	Tencereye atmak
Tencereye boşaltma	Tencereye dökme
Tencereye eklemek	Tencereye ilave etmek
Tencereye konmak	Tencereye koymak
Tencereye süzmek	Tencereye yerleştirmek
Tencereyi oturtmak	Teneke kutu
Tepeleme çorba kaşığı	Tepeleme nişasta
Tepeleme un	Tepsi böreği
Tepsi kebabı	Tepsi külbastısı
Tepsi mantı	Tepsi taşıma arabası
Tepsi yağlamak	Tepsinin içi
Tepsiye almak	Tepsiye dizmek
Tepsiye dökmek	Tepsiye döşemek
Tepsiye yerleştirmek	Tepsiyi yağlamak
Terbiye etmek	Terbiyeli çorba
Terbiyeli işkembe çorbası	Terbiyeli kereviz
Terbiyeli köfte	Tercih etmek
Tereyağı bıçağı	Tereyağı dökmek
Tereyağı eritmek	Tereyağı gezdirmek
Tereyağı parçaları	Tereyağı sosu
Tereyağı sürmek	Tereyağında kavurmak
Tereyağında pişmek	Tereyağlı bamya
Tereyağlı ekmek	Terleme yolu
Ters çevirmek	Teslim almak
Teslim etmek	Teslim saati
Tespit etmek	Testere bıçak
Testi kebabı	Teşhir dolabı
Teşhir etmek	Teşhir vitrini
Teşvik etmek	Teşvik ödemeleri
Teşvik primi	Tezgâh altı
Tezgâh temizliği	Tezgâh tipi

Tıpiş köfte	Tıraş bıçağı
Tıraş köpüğü	Tıraş losyonu
Tırnak kesmek	Tırnak makası
Tırnak şekillendirme	Tırsi balık
Tırtıklı duy	Tırtıklı kazıyıcı
Tırtıl mantı	Ticari alacak
Ticari amaç	Ticari birlik
Ticari borç	Ticari destek
Ticari mevduat	Tofu küpleri
Toga çorbası	Toka etmek
Tokat kebabı	Tokmakla dövmek
Toksik madde	Toksik olmak
Toksit maddeler	Ton balığı
Ton balıklı salata	Toniği sürmek
Tonik damlatmak	Tonik uygulamak
Top top köfte	Topak kalmak
Topak olmak	Toplam enerji
Toplu iğne	Toprağı bol olsun
Toprak güveç	Toprak kap
Toprak kirliliği	Toprak tava
Toprak testi	Toptan satış
Torik balığı	Tortellini çorbası
Tortilla çorbası	Tortilla pişirmek
Tortu çökmek	Tost ekmeği
Toyga çorbası	Toz aroma
Toz badem	Toz biber
Toz fındık	Toz fıstık
Toz hâline getirmek	Toz hardal
Toz jelatin	Toz kakao
Toz karabiber	Toz kimyon
Toz kişniş	Toz mahlep
Toz maya	Toz nane
Toz olmak	Toz şeker
Toz tarçın	Toz tarhana ıslatmak
Toz vanilya	Toz zencefil
Tören yemeği	Tranche bıçağı
Tranche masası	Tranche tahtası
Tranche takım	Tranş arabası
Tranş bıçağı	Tranş çatalı
Tranş etmek	Tranş işlemleri
Tranş tahtası	Tranş takımı
Tranş yapmak	Tren hostesliği
Tropik meyve	Tropikal çiçek
Tropikal meyve	Tropikal salata
Tuile hamuru	Tuile kurabiyesi
Tulip hamuru	Tulum peyniri
Tulumba kalıbı	Tulumba tatlısı
Turna balığı	Turp otu
Turp salatası	Turp yaprakları
Turpotu kavurması	Turşu kavurması
Turşu salamura	Turşu suyu
Turşu tarifi	Turşu yapımı
Turşu yapmak	Turuncu renkli meyve
Tutam beyaz biber	Tutam karabiber
Tutam kekik	Tutam pul biber

Tutam tuz	Tutmaç çorbası
Tuz almak	Tuz aşısı
Tuz atmak	Tuz eklemek
Tuz ilave etmek	Tuz karıştırmak
Tuz kaybetmek	Tuz koymak
Tuz kullanmak	Tuz serpmek
Tuz tüketimi	Tuz yedirmek
Tuzla karıştırmak	Tuzla ovmak
Tuzla salamura yapmak	Tuzlanmış balık
Tuzlanmış et	Tuzlanmış olmak
Tuzlu balık	Tuzlu besinler
Tuzlu bisküvi	Tuzlu çubuk
Tuzlu kanape	Tuzlu kek
Tuzlu kurabiye	Tuzlu su
Tuzsuz antep fıstığı	Tuzsuz badem
Tuzsuz fıstık	Tuzsuz peynir
Tuzsuz tereyağı	Tüketici davranışları
Tüketici ihtiyaçları	Tüketici memnuniyeti
Tüketici talebi	Tüketilen besin
Tüketim alışkanlıkları	Tülbentten geçirmek
Tüp gaz	Türk kahvaltısı
Türk kahvesi	Türk kahvesi arabası
Türk kültürü	Türk lokumu
Türk mutfağı	Türk tatlısı
Türk usulü servis	Türk yemeğı
Türkmen mantısı	Türkmen pilavı
Türkmenistan pilavı	Türüf mantarı
Tüyleri ayırmak	Tüyleri tütselemek
Tüyleri yakmak	Tüylü olmak
U tipi mutfak	Ucuz olmak
Uçucu yağ	Uçuş ekibi
Uçuş öncesi	Uçuş seferi
Uçuş sonrası	Uçuş süresi
Ufak tencere	Ufalanmış ekmek
Ulusal mutfak	Ulusal yemek
Un çorbası	Un eklemek
Un helvası	Un ilave etmek
Un karışımı	Un katmak
Un kavurmak	Un kokmak
Un kokusu	Un kurabiyesi
Un revanisi	Un serpmek
Una batırmak	Una bulamak
Una bulanmak	Unlu mamul
Unlu yemekler	Unsuz helva
Unu elemek	Unu kavurmak
Urfa kebabı	Urfa kebab
Uruguay mutfağı	Uskumru balığı
Uskumru dolması	Uskumru tava
Uygun arazi	Uygun beslenme
Uygun diyet	Uygun havalandırma
Uygun ısı	Uygun işlem
Uygun kalori	Uygun kap
Uygun koşul	Uygun kullanma
Uygun miktar	Uygun olmak
Uygun ortam	Uygun şekil

Uygun yağ	Uygun yöntem
Uygun zaman	Uykuluk pişirmek
Uykusunu almak	Uzak durmak
Uzak mesafe	Uzak tutmak
Uzun beyaz pirinç	Uzun dilim
Uzun dilimlenmiş	Uzun erişte
Uzun kimchi	Uzun menü
Uzun ömürlü	Uzun ömürlü süt
Uzun pide	Uzun sıkma köfte
Uzun süre	Uzun süre kaynatmak
Uzun süre muhafaza etmek	Uzun süre pişirmek
Uzun süre saklamak	Uzun süre tüketilmek
Uzun taneli	Uzun taneli pirinç
Uzun turp	Uzun vade
Uzun yaşam	Üç öğün
Üçgen dilim	Üçgen göbekli katlama
Üçgen katlama	Üçgen prizma
Üfleme deneyi	Üfleme yöntemi
Ülser hastaları	Üniforma giymek
Üniformalı personel	Ünlü yemek
Ürdün pilavı	Üre fazlalığı
Üretim aşaması	Üretim planı
Üretim tekniği	Ürün çeşidi
Ürün çeşitliliği	Ürün hazırlama
Ürün kalemi	Ürün kalitesi
Ürün miktarı	Ürün ömrü
Ürün satışı	Ürün tasarımı
Ürün yelpazesi	Ürünler ambalajları
Ürünlerin kullanımı	Ürünlerin şekilleri
Üst raf	Üst üste gelecek şekilde
Üste gelmek	Ütülü olmak
Üzeri kızarmak	Üzerini kaplamak
Üzüm çekirdeği	Üzüm kabuğu
Üzüm pekmezi	Üzüm rakısı
Üzüm salkımı	Üzüm sapı
Üzüm sıkmak	Üzüm sirkesi
Üzüm suması	Üzüm suyu
Üzüm şekeri	Üzüm şerbeti
Üzüm şırası	Üzüm şırası fermantasyonu
Üzüm tabağı	Üzüm turşusu
Üzüm üretimi	Üzüm yaprağı
Üzümlü pilav	Vadeli avans
Vadeli borç	Vakumlu kazan
Vakumlu ürün	Valensiya usulü
Vanilin şekeri	Vanilin türü
Vanilya çubukları	Vanilya eklemek
Vanilya esansı	Vanilya fasulyesi
Vanilya meyveleri	Vanilya özütü
Vanilya şekeri	Vanilya tohumu
Vanilyalı dondurma	Vanilyalı sufle
Var olmak	Vardiyalı çalışmak
Vatoz balığı	Veda ziyareti
Vegan yemekleri	Vejetaryen beslenme
Vejetaryen diyet	Vejetaryen yemeği
Vejeteryan beslenmesi	Vejeteryan pizza

Velüt sos	Venezuela mutfağı
Vergi almak	Vergi beyannamesi
Vergi borcu	Vergi dairesi
Vergi dönemi	Vergi kaçakçılığı
Vergi kanunu	Vergi levhası
Vergi ödeme	Vergi tutarı
Vergi yükümlülüğü	Verim almak
Verimli çalışma	Verimliliği düşmek
Vestiyer görevlisi	Vestiyer hizmetleri
Vestiyer işlemleri	Vestiyere almak
Vestiyere bırakmak	Vezir parmağı
Vezir parmağı tatlısı	VIP konuklar
Vichy usulü	Vienna ekmeği
Vietnam salatası	Vinegret sos
Viski damıtmak	Viski yapımı
Vişne çekirdekleri	Vişne çorbası
Vişne kurusu	Vişne şekerlemesi
Vişne şurubu	Vişne taneleri burada
Vişneli köfte	Vişneli pudingli tart
Vişneli sos	Vitamin A
Vitamin aktivitesi	Vitamin almak
Vitamin B12	Vitamin C
Vitamin çeşitleri	Vitamin D
Vitamin değeri	Vitamin eksikliği
Vitamin grubu	Vitamin ihtiyacı
Vitamin kaybı	Vitamin oranı
Vitamin özelliği	Vitamin preparatları
Vitamin salatası	Vitamin takviyesi
Vitamin taşıyıcısı	Vitamin yapıtaşı
Vitamin yetersizliği	Viyana ekmeği
Viyana kahvaltısı	Viyana usulü
Volavon böreği	Vorçester sos
Vücuda alınmak	Vücuda almak
Vücuda girmek	Vücuda sahip olmak
Vücudun ağrısı	Vücudun büyümesi
Vücudun direnci	Vücudun düzenli çalışması
Vücudun enerji dengesi	Vücudun enerji ihtiyacı
Vücudun enerji üretimi	Vücudun gelişmesi
Vücudun gereksinimi	Vücudun günlük aktiviteleri
Vücudun harcadığı enerji	Vücudun ihtiyacını karşılamak
Vücudun ihtiyaç duyduğu	Vücudun tuz kaybetmesi
Vücudun verimli çalışması	Vücudun yağ oranı
Vücudun yapısı	Vücudun yararlanabilmesi
Vücut ağırlığı	Vücut algısı
Vücut büyüklüğü	Vücut dengesi
Vücut direnci	Vücut dokuları
Vücut elementleri	Vücut fonksiyonları
Vücut gelişimi	Vücut hücreleri
Vücut ısısı	Vücut işlevleri
Vücut kütlesi	Vücut mineralleri
Vücut organları	Vücut proteinleri
Vücut sıvısı	Vücut sistemi
Vücut şekli	Vücut yağı
Vücut yapısı	Vücut yüzeyi
Vücutta kullanmak	Vücutta üretmek

Waldorf salata	Worcester sos
Yaban domuzu	Yaban kazı
Yaban keçisi	Yaban mersini
Yaban ördeği	Yabancı firma
Yabancı işletme	Yabancı konuk
Yabancı madde	Yabancı ortak
Yabani bitki	Yabani buğday
Yabani çavdar	Yabani erik
Yabani hayvan	Yabani mantar
Yabani ot	Yabani pirinç
Yabani sarımsak	Yabani zeytin
Yağ alımı	Yağ alkolü
Yağ asidi	Yağ asidi içermek
Yağ asidi oranı	Yağ asitleri
Yağ azaltılmak	Yağ bileşenleri
Yağ birikmesi	Yağ bulunmak
Yağ çekmek	Yağ çözücü
Yağ depolamak	Yağ deposu
Yağ dokuları	Yağ dokusu
Yağ dökmek	Yağ dökülmek
Yağ eklemek	Yağ emilimi
Yağ erimek	Yağ gömleği
Yağ güğümü	Yağ hücreleri
Yağ içermek	Yağ ihtiyacı
Yağ ilave etmek	Yağ kaynağı
Yağ kızartmak	Yağ kızdırmak
Yağ konmak	Yağ koymak
Yağ kullanmak	Yağ kutusu
Yağ kütlesi	Yağ metabolizması
Yağ miktarı	Yağ molekülleri
Yağ oluşturmak	Yağ oranı
Yağ patlamak	Yağ süzdürmek
Yağ şalgamı	Yağ tabakası
Yağ tüketimi	Yağ tüketmek
Yağ üretimi	Yağ yakmak
Yağa atmak	Yağda çevirmek
Yağda çözünme	Yağda erimek
Yağda eriyen vitamin	Yağda kavurmak
Yağda kızarma	Yağda kızartmak
Yağda pişirmek	Yağı almak
Yağı az olmak	Yağı azalmak
Yağı azaltılmış süt	Yağı dökmek
Yağı ısıtmak	Yağı kaybetmek
Yağı koymak	Yağı süzmek
Yağı yedirme	Yağın donması
Yağlı balık	Yağlı besin
Yağlı çörek	Yağlı et
Yağlı ezme	Yağlı gıda
Yağlı hamur	Yağlı inek sütü
Yağlı kâğıt	Yağlı kâğıt sermek
Yağlı kıyma	Yağlı kuşbaşı
Yağlı meyve	Yağlı pişirme
Yağlı sos	Yağlı süt
Yağlı tava	Yağlı tohum
Yağlı yemek	Yağlı yiyecek

Yağsız balık	Yağsız et
Yağsız kadayıf	Yağsız kıyım
Yağsız olmak	Yağsız salata
Yağsız süt	Yağsız süttozu
Yağsız yoğurt	Yahni türü
Yahnilik doğranmış	Yalancı dolma
Yalancı sarma	Yalın üretim
Yan yana oturmak	Yan yemek
Yangın Söndürme sistemleri	Yangın Söndürme tüpü
Yanık kokusu	Yanık şeker
Yanık tadı	Yanlış beslenme
Yanlış bilgi	Yanlış pişirmek
Yanlış yöntem	Yanma derecesi
Yanma ısısı	Yanma olayı
Yanya köftesi	Yapay soda
Yapay tatlandırıcı	Yapı taşı
Yapışkan pirinç	Yapma çiçek
Yaprak dolması	Yaprak hamur
Yaprak hamuru	Yaprak jelatin
Yaprak sarma	Yaprak sarması
Yardım etmek	Yardımcı olmak
Yarı iletken madde	Yarık açmak
Yarım ay	Yarım ay şeklinde
Yarım bardak	Yarım halka
Yarım haşlamak	Yarım paket
Yarım porsiyon	Yarımada tipi mutfak
Yarma buğday	Yarma şeftali
Yasal yükümlülük	Yasemin çayı
Yassı balık	Yassı kadayıf
Yassı köfte	Yassı sahan
Yaş aralığı	Yaş dönemleri
Yaş grubu	Yaş ilerlemek
Yaş kayısı	Yaş maya
Yaş meyve	Yaş pasta
Yaş sebze	Yaşam alışkanlıkları
Yaşam biçimi	Yaşam boyu
Yaşam deneyimleri	Yaşam dönemi
Yaşam düzeni	Yaşam kalitesi
Yaşam koçu	Yaşam koşulları
Yaşam standartları	Yaşam stili
Yaşam sürdürmek	Yaşam sürmek
Yaşam şartları	Yaşam şekli
Yaşam tarzları	Yaşam temposu
Yaşamın temel koşulu	Yaşamsal faaliyet
Yaşamsal önem	Yaşamsal temel
Yaşlanma süreci	Yaşlı beslenmesi
Yaşlı hastalığı	Yaşlıların beslenmesi
Yaşlılık süreci	Yatay büyüme
Yatay sunum	Yatık döner
Yavan olmak	Yavaş olmak
Yavaş yemek	Yaygın olmak
Yayın balığı	Yayla çorbası
Yayla salata sosu	Yayvan tava
Yayvan tencere	Yaz balığı
Yaz helvası	Yaz türlüüsü

Yedi bahar	Yeme alışkanlıkları
Yemeğe başlamak	Yemeğe davet etmek
Yemeğe devam etmek	Yemeğe eklemek
Yemeğe geçmek	Yemeğe gitmek
Yemeği dinlendirmek	Yemeğin sosu
Yemek âdetleri	Yemek adı
Yemek alışkanlığı	Yemek araları
Yemek artıkları	Yemek bedeli
Yemek beklemek	Yemek bıçağı
Yemek bitimi	Yemek bitirmek
Yemek bloğu	Yemek borusu
Yemek çatalı	Yemek çeşidi
Yemek daveti	Yemek dergileri
Yemek dünyası	Yemek eleştirmenleri
Yemek esnası	Yemek fişi
Yemek fotoğrafçılığı	Yemek fotoğrafı
Yemek grubu	Yemek hareketi
Yemek hazırlamak	Yemek ısmarlamak
Yemek ilkeleri	Yemek kaşığı
Yemek kitabı	Yemek konmak
Yemek kültürü	Yemek lezzeti
Yemek listesi	Yemek masası
Yemek menüsü	Yemek numunesi
Yemek odası	Yemek öğünleri
Yemek öğünü tüketmek	Yemek öncesi
Yemek pişirme sırası	Yemek pişirmek
Yemek programı	Yemek reçetesi
Yemek reşoları	Yemek saatleri
Yemek salonu	Yemek seçenekleri
Yemek seçimleri	Yemek servis kaşığı
Yemek servis kuralları	Yemek servis sırası
Yemek servisi	Yemek sodası
Yemek sosu	Yemek tabağı
Yemek tabakları	Yemek tadı
Yemek takımları	Yemek tarifi
Yemek tarzları	Yemek tuzu
Yemek tüketmek	Yemek usulleri
Yemek üretimi	Yemek vermek
Yemek yapımı	Yemek yapmak
Yemek yarışmaları	Yemek yeme alışkanlığı
Yemek yeme saatleri	Yemek yemek
Yemek zevki	Yemekleri dondurmak
Yemeklerin yapımı	Yemekli toplantı
Yemeklik doğramak	Yemeklik doğranmak
Yemen kahvesi	Yemiş tabağı
Yengeç ayıklama	Yengeç eti
Yengeç kabukları	Yengeç kokteyli
Yengeç salata	Yengeç salatası
Yeni bahar	Yenidoğan bebek
Yenidoğanda beslenme	Yer almak
Yer ayırtma	Yer bulmak
Yer çekpası	Yer değiştirmek
Yer elması	Yer fırçası
Yer fıstığı	Yer fıstığı çorbası
Yer fıstığı ezmesi	Yer fıstığı krokant

Yer fıstığı serpmek	Yer fıstığı sosu
Yer fıstığı tozu	Yer fıstığı yağı
Yer hostesi	Yer olmak
Yer sofrası	Yer tutmak
Yer vermek	Yerel beslenme
Yerel fırın	Yerel gıda
Yerel içki	Yerel market
Yerel mutfak	Yerel sucuk
Yerel üretim	Yerel ürün
Yerelması bastısı	Yerelması salatası
Yerli bira	Yerli işletme
Yeşil biber	Yeşil buğday
Yeşil çay	Yeşil çay demleme
Yeşil dolmalık biber	Yeşil domates
Yeşil ekşi elma	Yeşil fasulye
Yeşil fıstık	Yeşil kahve çekirdekleri
Yeşil köri	Yeşil malt
Yeşil mercimek	Yeşil mercimek çorbası
Yeşil mercimek salatası	Yeşil mercimekli salata
Yeşil meyve	Yeşil muhallebi
Yeşil salata	Yeşil sebze
Yeşil soğan	Yeşil soğan eklemek
Yeşil üzüm	Yeşil yapraklı sebze
Yeşil zeytin	Yeterli aminoasit
Yeterli beslenme	Yeterli dengeli beslenme
Yeterli düzey	Yeterli düzeyde alınabilme
Yeterli düzeyde alma	Yeterli düzeyde bulunma
Yeterli düzeyde olma	Yeterli enerji
Yeterli glikojen	Yeterli insülin
Yeterli koyuluk	Yeterli lif
Yeterli miktar	Yeterli oran
Yeterli sıvı	Yeterli sıvı alımı
Yeterli spor	Yetersiz alım
Yetersiz alınmak	Yetersiz almak
Yetersiz besin	Yetersiz beslenme
Yetersiz enerji	Yetersiz kalmak
Yetersiz kalsiyum	Yetersiz miktar
Yetersiz olmak	Yetersiz seviye
Yetersiz su alımı	Yetersiz tuz alımı
Yetersiz tüketmek	Yetki devretmek
Yetki sahibi	Yetkili kişi
Yetkili personel	Yetkili servis
Yevmiye defteri	Yıkama evyesi
Yıkama işlemi	Yıkama kapları
Yıkama süresi	Yıkama ünitesi
Yıkama yöntemi	Yılan balığı
Yılan balığı çorbası	Yılbaşı günü
Yılbaşı pastası	Yıldız domates
Yıldönümü kurabiyesi	Yıldönümü kutlaması
Yiyecek akışı	Yiyecek boşları
Yiyecek çeşitleri	Yiyecek grupları
Yiyecek hazırlama	Yiyecek içecek hizmetleri
Yiyecek içecek işletmeleri	Yiyecek sevkıyatı
Yiyecek türü	Yiyecek ürünleri
Yiyeceklerin servisi	Yoğun hal

Yoğun hissetmek	Yoğun krema
Yoğun olmak	Yoğurma kabı
Yoğurma makinesi	Yoğurt çalmak
Yoğurt çorbası	Yoğurt kapları
Yoğurt kesilmesi	Yoğurt mayalamak
Yoğurt sos	Yoğurt sosu
Yoğurt suyu	Yoğurt sürmek
Yoğurt tatlıları	Yoğurt tatlısı
Yoğurt yapmak	Yoğurtlu arapsaçı
Yoğurtlu çorba	Yoğurtlu kebab
Yoğurtlu meyve salatası	Yol açmak
Yolcu hakları	Yonga salatası
Yosun çorbası	Yosun kokusu
Yöre etiği	Yöresel kadayıf
Yöresel mantı	Yöresel mutfak
Yöresel simit	Yöresel yemek
Yufka açmak	Yufka böreği
Yufka büzmek	Yufka ekmeği
Yufka ekmek	Yufka kırıntısı
Yufka parçalamak	Yufka pilavı
Yufka yağlamak	Yufka yırtmak
Yufkaların kenarı	Yufkaların üzeri
Yufkalı kadayıf	Yulaf ekmeği
Yulaf ezmesi	Yulaf unu
Yulafli bisküvi	Yumurta akı
Yumurta akı sürmek	Yumurta beyazı
Yumurta büyüklüğünde	Yumurta çeşitleri
Yumurta çırpma	Yumurta dilimi
Yumurta doğramak	Yumurta dolması
Yumurta eklemek	Yumurta eşlik etmek
Yumurta fırçası	Yumurta haşlamak
Yumurta ilave etmek	Yumurta iriliği
Yumurta kabuğu	Yumurta karıştırmak
Yumurta kaşığı	Yumurta kırmak
Yumurta kokusu	Yumurta kolisi
Yumurta koymak	Yumurta omleti
Yumurta pişirmek	Yumurta salatası
Yumurta sarısı	Yumurta sarısının rengi
Yumurta sosu	Yumurta sürmek
Yumurta şekli	Yumurta teli
Yumurta tenceresi	Yumurta terbiyesi
Yumurta tokuşmak	Yumurta tozu
Yumurta tüketmek	Yumurta yapmak
Yumurta yemek	Yumurta yemekleri
Yumurtalı ekmek	Yumurtalı hamur
Yumurtalı pilav	Yumurtalı yemek
Yumurtalığa yerleştirmek	Yumurtanın kabarması
Yumurtanın sarısı	Yumurtanın tazeliği
Yumurtanın yağı	Yumurtaya bulamak
Yumurtayı çırpma	Yumurtayla karıştırmak
Yumuşak buğday	Yumuşak çekirdekli
Yumuşak çekirdekli meyve	Yumuşak doku
Yumuşak içimli	Yumuşak kas
Yumuşak meyve	Yumuşak peynir
Yumuşak şekil	Yumuşatılmış tereyağı

Yunan mutfağı	Yunan salatası
Yuvalama çorbası	Yuvarlak dilimler
Yuvarlak kalıp	Yuvarlak köfte
Yuvarlak masa	Yuvarlama makinesi
Yüksek ateş	Yüksek bulunmak
Yüksek düzey	Yüksek gıdalar
Yüksek ısı	Yüksek ışık
Yüksek kalite	Yüksek kalsiyum
Yüksek kan kolesterolü	Yüksek karbonhidrat
Yüksek kolesterol	Yüksek miktar
Yüksek miktarda protein	Yüksek mutfak
Yüksek oran	Yüksek protein içeren
Yüksek sıcaklık	Yüksek tansiyon
Yüksek tutmak	Yüksek verim
Yüksek yağ	Yüksük çorbası
Yüz bakımı	Yüz temizleme
Yüz tonikleme	Yüzey temizliği
Yüzünü tonikleme	Zar soymak
Zar şeklinde doğranmış	Zarar etmek
Zarar görmek	Zarar vermek
Zarara uğramak	Zararlı bakteri
Zararlı bileşik	Zararlı madde
Zararlı mikroorganizma	Zararlı olmak
Zarı alınmak	Zarları soymak
Zayıflama diyeti	Zehirlenme durumları
Zehirli madde	Zekâ gelişimi
Zemin temizliği	Zencefil çayı
Zencefil suyu	Zencefil şekerlemesi
Zencefil tozu	Zengin balık
Zengin besin	Zengin gıda
Zengin içerik	Zengin kahvaltı
Zengin mutfak	Zengin olmak
Zerde hazırlamak	Zerde ısıtmak
Zerde pişirmek	Zerde süslemek
Zerde yapımı	Zerde yapmak
Zerdenin rengi	Zerdenin saklanması
Zevk duymak	Zeytin ezmesi
Zeytinli açma	Zeytinli ekmek
Zeytinli poğaç	Zeytinyağı eklemek
Zeytinyağı karıştırmak	Zeytinyağı kızartmak
Zeytinyağı koymak	Zeytinyağı kullanmak
Zeytinyağlı arapsacı	Zeytinyağlı dolma
Zeytinyağlı enginar	Zeytinyağlı kereviz
Zeytinyağlı pırasa	Zeytinyağlı pilav
Zeytinyağlı sarma	Zeytinyağlı sebze
Zeytinyağlı taze fasulye	Zeytinyağlı yemek
Zihinsel faaliyet	Zihinsel gelişim
Zingara sos	Ziyafet sofrası
Ziyafet vermek	Ziyafet yemekleri
Zor çözmek	Zorunlu olmak
Zümrüt pilavı	

Tespit edilen eşdizimliliklere bakıldığında bazı eşdizimliliklerin farklı anlamsal özelliklerden oluştuğu, bu özellikleri dolayısıyla eşdizimliliklerin anlamlarının her zaman bire bir çevirilerle elde edilemeyeceği görülmüştür. Söz konusu özellikler eşdizimliliklerin niçin öğretilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Bu özelliklerden hareketle çalışmada 16 faktör tespit edilmiştir:

1. Aşçılık hizmetlerinde bazı sözcüklerin terimleştiği ve terim anlamıyla eşdizimlilik oluşturduğu saptanmıştır. Örneğin “sakal” sözcüğü TDK Güncel Türkçe Sözlük’te “çenede yer alan kıl” anlamında günlük dilde kullanılırken sözcüğün eşdizimliliği olan “sakal tıraşı” aşçılık hizmetlerinde hem “erkek personelin sakal tıraşı” hem de “ürünlerin kabuklarının kenarlarından sarkan saçakların kesilmesi” anlamında kullanılmaktadır. Dolayısıyla sözcüğün ikinci kullanımının terimleştiği görülmektedir.

“stok” terimi de benzer bir özellik göstermektedir. Aşçılık hizmetlerinde bir terim olarak kullanılan “stok” sözcüğünün anlamı TDK Güncel Sözlükte “yığılım” olarak verilmiştir (Güncel Türkçe Sözlük, TDK <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 18.11.2020). Ancak “stok” sözcüğü aşçılık hizmetlerinde “*Stocks (fonds), çorbalar ve sosların üretiminde kullanılan, aynı zamanda jelatinli bir yapısı olan çeşitli metodlarla lezzetlendirilmiş sıvılar*” olarak kullanılmaktadır (<http://wwwcuisinier-cuisinier.blogspot.com/2011/04/stockset-ve-kemik-sulari.html> Erişim tarihi 12.02.2022). Aşçılık terimi olarak “balık stok” gibi “yemeğin suyu” olarak da kullanılabilir.

“Kuru” sözcüğünün de benzer bir kullanımı vardır. Sözcüğün ilk anlamı “suyu ve nemi olmayan”dır. Ancak “kuru ısı” eşdizimliliği bir pişirme tekniği olarak aşçılık hizmetlerinde sıcak yağ, hava, metal ile besinleri pişirmektir.

2. Tespit edilen bazı eşdizimli yapıların mecaz anlamı ile kullanımının günlük dilde yaygın olduğu ancak aşçılık hizmetlerinde söz konusu eşdizimli yapıların gerçek anlamı ile kullanıldığı görülmektedir. Örneğin “şekerleme yap-” eşdizimli yapısı günlük hayatta “uyu-” olarak mecaz anlamında kullanılmaktayken aşçılık hizmetlerinde tatlı yiyeceklerin yapılması anlamındadır.

Benzer şekilde “kızgın” sözcüğünün mecaz anlamı olan “öfkeli” şeklindeki kullanımı günlük dilde yaygındır. Ancak sözcüğün Güncel Türkçe Sözlük’teki

ilk anlamı “*çok ısınmış, ısıtılmış, kızdırılmış*”tır (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 07.07.2021) Bu nedenle “kızgın yağ”, “kızgın ateş”, “kızgın tava” gibi eşdizimli yapılarda sözcük gerçek anlamı ile kullanılmaktadır.

3. Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimliliklerde bazı sözcüklerin eş ya da yakın anlamlılarının birbirlerinin yerine kullanımının her zaman mümkün olmadığı saptanmıştır. Örneğin “kahvaltı etmek” ve “kahvaltı yapmak” ile “servis etmek” ve “servis yapmak” eşdizimli yapıları iki farklı şekilde doğru olarak kullanılabilirken “kek” sözcüğünün eşdizimliliği “kek yapmak” olup kek “kek etmek” eşdizimliliği yanlış bir kullanımdır.

Alanyazında birkaç örneğine Eken’in (2016) de değindiği gibi “çorba” ve “aşure” neredeyse aynı kıvamda olmasına rağmen “çorba” sözcüğü “iç-” eylemi ile eşdizimlilik oluştururken “aşure” sözcüğü “iç-“ eylemiyle kullanılmamaktadır.

Ancak bazı durumlarda “iç-” ve “ye-” eylemlerinin ikisinin kullanımı da mümkündür. Örneğin “tahin” ve “pekmez” sözcüklerinin eşdizimlilikleri “iç-” ve “ye-” ile kullanılabilir.

Yine Eken’in (2016) de çalışmasında bahsettiği “kes-”, “dilimle-” ve “doğra-” eylemleri ile kurulan eşdizimli yapılar bu çalışmada da tespit edilmiştir. Türkçe Sözlük’te “kes-, doğra-, böl-” eylemleri aynı anlamlara gelebilecek yakın anlamlı eylemlerdir. “Ekmek kes-, ekmek doğra-, ekmek böl-” eşdizimlilikleri mümkünken ekmek gibi bir hamurışı ürünü olan “pasta” sözcüğünün eşdizimliliği “pasta böl- pasta doğra-” olarak kullanılmamaktadır.

“Döv-” ve “ez-” eylemlerinin yakın anlamlı olduğu söylenebilir. Ancak “eti döv” eşdizimliliği mümkünken “eti ez-” eşdizimliliği kullanılmamaktadır. Benzer şekilde “ezme peynir” kullanılmasına rağmen “dövme peynir” “fındık ezmesi” kullanılmasına rağmen “fındık dövmesi” “dövme dondurma” kullanılmasına rağmen “ezme dondurma” eşdizimli yapıları kullanılmamaktadır. Buna karşılık “sarımsakları döv-” ve “sarımsakları ez-” eşdizimlilikleri iki şekilde mümkündür.

“ekle-, koy-, ilave et-” eylemleri yakın anlamlıdır. “Tencereye ilave et-”, “tencereye koy-”, “tencereye ekle-” eşdizimli yapıları mümkünken “fırına eklemek”, “fırına ilave etmek” yapıları mümkün değildir.

“gıda, besin, yemek, yiyecek, aş, azık” sözcükleri yakın anlamlıdır. Ancak “patlıcan oturtma yemeği” eşdizimliliği mümkünken “patlıcan oturtma aş, yiyeceği, besini, gıdası” eşdizimlilikleri mümkün değildir. Ancak aynı sözcüklerin “hazır” sözcüğü ile eşdizimliliğinde “hazır yemek”, “hazır yiyecek”, “hazır gıda” olarak kullanımı mümkündür.

Çalışmada “çalkala-” ve “çırp-” eylemlerinin de yakın anlamlı olduğu görülmektedir. Örneğin “ayran çalkala-” ve “ayran çırp-” yapıları mümkünken “kek çalkala-” eşdizimli yapısı yine mümkün değildir.

“Dök-” ve “serp-” eylemleri yakın anlamlı eylemlere örnek verilebilir. Ancak sözcüklerin kullanıldıkları eşdizimlilikler aynı değildir. Örneğin “serp-” eylemi “biber, fıstık, karabiber, maydanoz, peynir, soğan, su, susam, şeker, tarçın, tuz ve yer fıstığı” ile kullanılırken “dök-” eylemi “bal, hamur, sirke, sos, su, şeker ve yağ” sözcükleri ile kullanılmaktadır.

“Kaybet-” ve “yitir-” eylemleri yakın anlamı eylemlerdendir. Çalışmada “kaybet-” eylemi ile “pazar, su, tazeliğini, tuz” sözcükleri eşdizimli görünüm sergilerken “yitir-” eylemi sadece “tazeliğini” sözcüğü ile eşdizimli görünmektedir.

“Yükümlülük” ve “sorumluluk” sözcükleri de yine yakın anlamlı sözcüklerken “vergi sorumluluğu” eşdizimliliği çalışmada tespit edilememiştir.

“Tahıl” ve “hububat” sözcükleri eş anlamlı olarak Güncel Türkçe Sözlük’te kullanılmıştır (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 18.11.2020). Ancak sözcüklerin eşdizimli yapıları her zaman aynı değildir. Örneğin çalışmada “kahvaltılık tahıl” eşdizimliliği tespit edilmiş ancak “kahvaltılık hububat” tespit edilmemiştir. Ayrıca çalışmada tahıl sözcüğünün 21 eşdizimlisi bulunmasına rağmen “hububat” sözcüğünün 6 eşdizimli görünümü vardır.

“Çöp” ve “artık” sözcükleri yakın anlamlı sözcüklerdendir ancak “yemek çöpü” eşdizimliliği çalışmada tespit edilememişken “yemek artığı” eşdizimliliği çalışmada görülmüştür. “Yemek çöpü” eşdizimliliğinin görülmemesinin bir

sebebi de Türk ve İslam kültüründe yemeğe nimet gözüyle bakılması ve nimete önem verilmesi olabilir. Söz konusu durum kültürel bir boyutu da işaretlemektedir. Ayrıca “artık” sözcüğünün Google Translate ile çevirisi “bugünden sonra” anlamıdır. Sözcüklerin bire bir çevirisi eşdizimliliğin yanlış anlamlarda kullanılmasına sebep olacaktır.

4. Bazı sözcüklerin sözlük anlamlarının yakın olduğu ancak sözcüklerin eşdizimlilikleriyle kullanıldıklarında anlam farklarının olduğu saptanmıştır. Örneğin “sipariş et-” ve “ısmarla-” eylemleri yakın anlamlıdır. Ancak eylemler bağlam içerisinde farklı durumları ifade etmek için kullanılmaktadır. “Kahve ısmarladım.” cümlesinde “ısmarla-” eylemi konuşucunun birinin kahvesinin ücretini ödeyerek ona kahve ikram etmesini ifade etmekten “Kahve sipariş ettim.” cümlesinde “sipariş et-” eylemi “kahve istemek” anlamında kullanılmaktadır.
5. Türkçede bazı sözcüklerin eş sesli olmaları aşçılık hizmetlerinde eşdizimliliğin anlamını etkileyebilir. Örneğin “duy” sözcüğü ad ve eylem şekliyle eş seslidir; sözcüğün ad şekli “tırtıklı duy” gibi aşçılık hizmetlerinde bir mutfak eşyasını işaretlemektedir. 5. faktöre bir diğer örnek “iç” adı ve eylemdir. iç-“ eylemi “iç” adına gelen –Er yapım eki ile türetilmiştir. Kökü eş sesli olan sözcüklerin de bu anlamda öğrenciler için öğrenilmesi gerekli konulardan biri olduğu görülmektedir.
6. Bazı sözcükler eşdizimlilikte mecaz anlam kazandığı görülmüştür. Örneğin “duy-” eyleminin birinci anlamı “işit-”tir. Ancak eylem “ihtiyaç duy-” ve “gerekirim duy-” eşdizimliliklerinde “gerekli ol-, ihtiyacı ol-, ihtiyaç hisset-” anlamı taşımaktadır.
7. Kimi sözcüklerin yan anlamlarının²³ eşdizimlilikte öne çıktığı görülmüştür. Örneğin “çal-” eylemi, “yoğurt çal-” eşdizimliliğinde “yoğurt yap-” anlamıyla mutfak tekniği olarak alana özgü bir eşdizimli yapı oluşturmuştur. Benzer şekilde “ağz”, “burun”, “kalem” gibi bazı sözcükler de “bıçağın ağzı”, “bıçağın burnu” “bilanço kalemi” gibi yan anlamlarıyla kullanılmaktadır.

²³ Yan anlam, mecaz anlam, çok anlam için bkz. Aksan (2019: 180), Eker (2009: 439), Kerimoğlu (2014: 215-216).

“terbiye” sözcüğünün Güncel Türkçe Sözlük’teki ilk anlamı *eğitim* (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 18.11.2020) olup aşçılık hizmetlerinde sözcük yan anlamı ile “çorba terbiyesi”, “terbiye etmek”, “terbiyeli köfte” gibi eşdizimli yapılarda kullanılmaktadır.

Benzer şekilde “ocak” sözcüğü “sağlık ocağı” şeklindeki kullanımında yan anlam ile eşdizimli görünüm sergilemiştir.

“genç” sözcüğü Güncel Türkçe Sözlük (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 18.11.2020) ’te “*yaşı ilerlememiş olan, ihtiyar karştı; gelişmesini tamamlamamış olan bitki, hayvan; gençlikteki özelliklerini koruyan, dinç; zihin bakımından yeterince gelişmemiş, toy; yeni gelişmekte olan kısa bir geçmişi olan*” olarak tanımlanmıştır. Ancak “genç” sözcüğü aşçılık terimi olarak “genç bira” ve “genç şarap” eşdizimliliklerini oluşturmuştur.

Ancak bazı durumlarda sözcüklerin yakın anlamlıları da eşdizimli görünüm sergileyerek aynı durumu ya da yiyeceği ifade etmek için kullanılabilir. Örneğin; “esmer şeker” eşdizimli yapısı yaygın olarak kullanılmasına rağmen “kahverengi şeker” eşdizimli yapısı da doğru bir kullanımdır.

8. Türkçede aynı sözcükle kurulan bazı eşdizimli yapıların Türkçe dışındaki dillere (örn. İngilizce) çevirilmesi durumunda farklı sözcüklerle eşdizimlilik oluşturduğu görülmüştür. Örneğin “buruk” sözcüğünün eşdizimliliği olan “burukluk vermek” “give **bitterness**”; “buruk meyve” “**acid** fruit”; “buruk tat” ise “**bad** taste” şeklinde çeviride üç farklı sözcükle (bitterness, acid, bad) eşdizimlilik oluşturduğu tespit edilmiştir.

Benzer şekilde “mutfak” sözcüğünün Türkçede “yemek pişirilen yer ve yemek kültürünün tamamı” anlamına gelmektedir. Ancak İngilizce her iki kullanım için ayrı sözcükler bulunmaktadır.

9. Bazı sözcüklerin Türk kültürüne ait unsur barındırarak eşdizimliliği etkilediği tespit edilmiştir. Örneğin “kandil” sözcüğü Müslümanlar için kutsal sayılan gün ve geceler için kullanılmaktadır. Dini bir unsur olan kavram, Türk mutfağında “kandil simidi” gibi kültürel bir yiyeceği oluşturmuştur. Benzer şekilde “mevrit şerbeti”“sünnet yemeği” “iftar sofrası” da bu grupta değerlendirilmelidir. Söz konusu durum sadece yiyeceklerde değil bazı mutfak araç ve gereçlerinde de

görülebilir. Örneğin “cemşir/şimşir kaşık” Türk mutfağında kullanılan bir alet olarak dikkat çekmektedir. Sözcük; standart Türkçede sıklıkla kullanılmamasına rağmen coğrafi işaretli bir ürün olarak alan için önemlidir.

Yine “demlemek” eylemi TDK Güncel Türkçe Sözlük’te sadece “çay” için kullanılmaktadır (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 18.11.2020). Ancak bugün “kahve” için de “demlemek” eyleminin kullanıldığı görülmektedir. Söz konusu durumun sebebi Türk mutfak kültüründe daha çok çayın tercih edilmesi, özellikle filtre kahve kültürünün sonradan Türk kültürüne yerleşmesi olarak yorumlanabilir.

10. Türkçe sondan eklemeli bir dil olduğu için sözcük türetiminde yapım ekleri kullanılır. Bazı sözcüklerin yapım eki olarak eşdizimlilik oluşturduklarında türedikleri kökten farklı anlama geldikleri tespit edilmiştir. Örneğin ettirgenlik ekinin birine bir iş yaptırma, yardım etme, bir şeye sebep olma işlevleri bulunmaktadır. Dolayısıyla eylemlere eklenen ettirgenlik eki bu işlevlerde kullanılmaktadır. “ye-“ eyleminden ettirgenlik ekiyle türeyen “yedir-” eylemi “*Anne, bebeğe yemeği yedirdi.*” cümlesinde annenin bebeğe yemek yemede yardım ettiği anlaşılmaktadır. Ancak eylemin aşçılık hizmetlerinde birine iş yaptırma, yardım etme, bir şeye sebep olma işlevinin dışında kullanıldığı görülmüştür. Eylem “*Bir kapta limon suyu, soğan ve biberler karıştırılır. Elde edilen karışım, balık filetolarının üzerine oarak iyice yedirilir.*” cümlesinde balık filetolarının üzerine sürülen karışımın balığın her yerine dağıtılması, balığın karışımı çekmesi anlamını taşımaktadır. Dolayısıyla “yedir-” eyleminin biraz daha farklı bir anlam kazandığı görülmektedir.

“Otur-” eyleminin ettirgen çatıda kullanımı ile elde edilen “oturtmak” eylemi “tencereyi oturt-” eşdizimliliğinde tencerenin konulmasını ifade etmektedir.

Ettirgen çatı eki olarak türetilen bir diğer eylem de “gezdir-”dir. “*Sosu gezdirin.*” söylemi sosun dökülmesini ifade etmektedir.

“in-” eyleminden ettirgenlik ekiyle türeyen “indir-” eylemi “in-” eyleminin yüksekte almak anlamını korusa da “ocaktan indir-, ateşten indir-” gibi söylemler içerisinde yukarıdan aşağıya bir şeyin bırakılması anlamını değil “ocaktan alınması, uzaklaştırılması” anlamını karşılamaktadır.

Benzer şekilde edilgenlik eki, nesnenin ön plana çıkarıldığı, öznenin çoğu zaman cümlede yer almadığı durumlarda kullanılır ancak edilgenlik eki alan eylemin, türetildiği eylemin anlamını taşıdığı görülür. Örneğin “*Parmak kesildi.*” cümlesinde parmağın kesilme durumu ön plana çıkarılmış “kesil-“ eylemi türetildiği “kes-“ eyleminin anlamını korumuştur. Ancak “*Süt kesildi.*” cümlesinde “kesil-” eyleminin anlamı değişmiş, sütün bozulması ifade edilmiştir.

“çekil-” eylemi “*Yarıştan çekildi*” örneğinde dönüşlü çatıyla “yarışmayı bıraktığı”, “*Sıralar çekildi*” örneğinde edilgen çatıyla “sıraların bir tarafa itildiği” anlamlarına gelmekteyken “*Bir süre sonra hamurun suyu çekilir.*” örneğinde “içine almak, emmek” anlamlarında kullanılmıştır.

11. Aşçılık hizmetlerinde bazı sözcüklerin gerçek anlamları yakın olmamasına rağmen eşdizimlilikte yakın anlamlı olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Örneğin “yap-” ve “pişir-” eylemleri “çorba yap-” ve “çorba pişir-” eşdizimliliklerinde yakın anlamlı olarak kullanılmıştır. Benzer şekilde “kahve pişir-” ve “kahve kaynat-” eşdizimli yapılarında “kaynat-” ve “pişir-” yakın anlamlıdır.
12. Aşçılık hizmetlerinde bazı eşdizimliliklerde sözcüklerin benzetmelerden oluştuğu, bu durumda ilk sözcüğün gerçek anlamını kaybettiği tespit edilmiştir. Örneğin yılan balığı, kaya balığı, pisi balığı, kuş üzümü eşdizimli yapıları bir kavramı karşılayan, sözcüklerin birebir çevirileri ile anlaşılamayacak, ürünlerin şekil, renk gibi özellikleri dolayısıyla ilk sözcüğe benzeltildikleri eşdizimliliklerdendir. Bununla beraber çalışmada bazı birleşik yapıli sözcüklerin kuruluşunun eşdizimli olabileceği, birleşik ve ayrı yazılmalarının anlamı etkileyebileceği görülmüştür. Örneğin “kuzukulağı” otu eşdizimli yapıda kurulmuş ancak sözcükleşmiş yapılara örnek olarak verilebilir. Sözcüğün “kuzu kulağı” şeklinde yazılması “hayvanın kulağı” şeklinde anlaşılabilir.
13. Kimi sözcüklerde ise eşdizimlilikte yer alan iki sözcüğün de benzetmelerden yararlanarak kurulduğu eşdizimliliğin bir ürünü karşıladığı saptanmıştır. Örneğin “aslan sütü” eşdizimliliğinde iki sözcük de benzetme amacıyla kullanılmaktadır ancak eşdizimlilik “rakı” içeceğini karşılamaktadır.
14. Tespit edilen eşdizimliliklerin bir kısmının İngilizce ve Fransızcadan alınan sözcüklerle oluştuğu gözlemlenmiştir. “aperatif almak”, “soğuk antre”,

“sikörtlük örtülmesi” bu duruma örnek verilebilir. Aşçılık hizmetlerinde yabancı sözcük kullanımından kaynaklanan sorunlara Çakıcı, Moumin, Mercan ve Sünnetçioğlu’nda (2020) bahsedilmiştir. Bir dilin bilim dili olabilmesi için terimlerin o dilde yeni sözcükler üretilerek kavramın karşılanması gerekir. Türkçenin sondan eklemeli bir dil olması nedeniyle sözcük üretme konusunda esnekliğe sahiptir. Aşçılık hizmetleri özelinde İngilizce ya da Fransızca olarak kullanılan bazı terimlerin Türkçe karşılığı bulunarak bu terimler alanda yaygınlaştırılabilir. Dünya mutfaklarına ait olan ve bir kültürü yansıtan yemek adları Türkçeleştirilemezse de “aperatif, antre, sikört” gibi bir kültüre ait olmayan sözcüklerin Türkçesi kullanılabilir.

Söz konusu durum yabancı dil öğrencilerini yabancı sözcük kullanımına özendirir. Ayrıca öğrenciler Türkçeleşmiş ya da Türkçe karşılığı bulunan terimleri alanda kullanılsa bile yabancı dildeki karşılıkları ile kullanmayı alışkanlık hâline getirebilir. Türkçe söz diziminde yabancı sözcüklerin birlikteliği gibi Türkçenin yapısına uygun olmayan söylemlerle karşılaşılmasına yol açabilir. Ayrıca yabancı dil öğrencileri hangi terimleri, hangi bağlamlarda orijinal şekli ile kullanmaları gerektiği konusunda zorlayabilir, bu da öğrencilerin öğrenme yükünü artırabilir. Bu nedenle terimlerin Türkçeleşmesinin ve Türkçenin yapısına uygun şekilde kullanılmasının hem alan için hem de dil kullanıcıları için önemli olduğu söylenebilir.

15. Bazı eşdizimliliklerin Türkçenin söz dizimine aykırı olarak bir araya geldiği, söz diziminde İngilizce ve Fransızcadan etkilenme olduğu görülmüştür. Örneğin vitaminlerin isimlendirilmesinde “vitamin C” ve “C vitamini” şeklinde iki kullanım olduğu tespit edilmiştir. Vitamin isimleri İngilizce ve Fransızcada “vitamin C” şeklinde olarak sıralanmaktadır ancak “vitamin” ve “C” sözcüklerinin Türkçede ad tamlaması şeklinde “C vitamini” olarak dizilmesi gerekmektedir.
16. Bazı eşdizimli yapılarda sözcüklerin yazımında farklılıkların olduğu, bu durumun yabancı öğrenciler için sorun oluşturabileceği gözlemlenmiştir. Bu anlamda aşçılık hizmetleri özelinde terimlerde bir kullanım birliği olması, Türkçenin doğru kullanılması gerekmektedir. Terimlerde yazımdan kaynaklanan sorunlar şu şekilde örneklendirilebilir:

Tablo 44. Farklı Şekillerde Yazıldığı Tespit Edilen Eşdizimli Yapılara Örnekler

Terimler	Terimin Farklı Şekli	Terimin Farklı Şekli
Beyaz rum	Beyaz rom	
Kakule tozu	Kaküle tozu	
İtalyan merengi	İtalyan meringası	İtalyan marengası
Bumbar dolması	Mumbar dolması	
Fondu hazırlamak	Fondü hazırlamak	
Remulad sos	Remulat sos	
Menü planlamak	Mönü planlamak	

Türkçede ünlü harfler sözcüğün anlamını değiştirdiği için (çok-çok gibi) yabancı dil öğrenciler, aynı kavramı karşılayan farklı yazım şekillerini anlamlandırmakta zorluk yaşayabilir. Öğrencilerin öğrenme yükünü azaltmada Türkçeyi doğru şekilde yazmak ve konuşmak önemlidir.

Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretilmesini amaçlayan çalışmada eşdizimlilikler tespit edildikten, sınıflandırdıktan ve incelendikten sonra “Eşdizimlilikler nasıl öğretilir?” sorusuna cevap aranmıştır.

Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimliliklerin bağlam içerisinde nasıl kullanıldığının öğretilmesi için bir malzemeye ihtiyaç vardır. Alanyazında aşçılık hizmetlerine yönelik yabancı öğrencilere hitap eden bir malzeme bulunmadığı için çalışmada etkinlikler tasarlanmıştır.

Çalışmanın 2.3.1. İş Dilinin Temel Bileşenleri’nde detaylı bir şekilde açıklanan verilerden hareketle hazırlanan etkinliklerde şu özelliklere dikkat edilmiştir:

1. Öğretilcek eşdizimlilikler bağlam içerisinde verilmiştir.
2. Etkinlikler alanyazında yer alan bilgilerden hareketle orta seviye ve sonrasına yönelik olarak dört temel beceride tasarlanmıştır.
3. Etkinliklerde öğrenci ve öğretici rollerine dikkat edilmiştir (araştırmacı, iş birlikçi, yeniliklere açık olma gibi)
4. Çoğul kültürlülüğü destekleyecek kullanımlardan yararlanılmıştır. Türk mutfak kültürü coğrafi işaretli ürünlere dikkat çekilerek gösterilmiştir.
5. Aşçılık hizmetlerine yönelik dilin doğru yansıtılması için otantik (özgün) malzemelerde alan uzmanlarının söylemlerinden faydalanılmıştır.
6. İlgi çekici olabilmesi için görsellerden, teknolojik temelli uygulamalardan ve oyunlardan yararlanılmıştır.

7. Güncel bilgilerin yer almasına dikkat edilmiş, otantik (otantik) malzemeler aslına koruyacak şekilde Türkçenin doğru kullanımını açısından düzenlenmiştir.
8. Gerçek iletişim ortamında karşılaşılabilecek konulara yer verilmiş, öğrencilerin öğrenmeden sorumlu olmalarını sağlayıcı etkinlikler tasarlanmıştır.
9. Etkinlikler görev ve içerik temelli bir yaklaşımla hazırlanmıştır.
10. Etkinliklerin iletişim odaklı olmasına dikkat edilmiştir.
11. Etkinliklerde öğrencilerin problem çözme ve eleştirel düşünme becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmıştır.
12. Etkinlikler alanyazında dikkat çekilen anlamlılık, ilgililik, çok örnek vs. (Demirel vd., 2011) ilkelerine uygun olarak hazırlanmıştır.
13. Hazırlanan etkinliklerde Bloom taksonomisindeki bilgi, kavrama, analiz, sentez ve değerlendirme boyutları dikkate alınmıştır. Bloom taksonomisinin yabancı dil öğretimine uyarlanmasında öğrenciler “1. basamakta; listeler, tanıtır, anlatır, sınıflandırır; 2. basamakta; açıklar, anlatır, tanımlar, adlandırır; 3. basamakta; niteler, değiştirir, çözümler, açıklar; 4. basamakta; analiz eder, ayırıştırır, kıyaslar, karşılaştırır; 5. basamakta; fikir verir, eleştirir, ayırt eder; 6. basamakta; oluşturur, yapılandırır, planlar, uygular” kazanımlarından yararlanılmıştır (Mete, 2015, s. 89).

Çalışmada hazırlanan etkinliklerde Nelson (2011 akt. Coxhead, 2013) ve Crawford Camiciottoli'nin (2007, s. 128 akt Coxhead, 2013) belirttikleri gibi kavram alanları dikkate alınmıştır. Bu amaçla aşçılık hizmetlerine yönelik etkinlikler; mutfak çalışanları, mutfak malzemeleri, Türk mutfağı, Dünya mutfakları, satış ve sunum teknikleri, sağlıklı beslenme, hijyen kuralları, mutfak teknikleri gibi temalarda hazırlanmıştır.

3.4.1. Dinleme-İzleme Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler

Dinleme; seslerin ve/veya konuşma görüntülerinin farkına vararak onlara dikkat etmekle başlayan, belirli işitsel işaretlerin tanınıp hatırlanmasıyla devam eden, bu işaretlerin anlamlandırılmasıyla sona eren psikolojik bir süreç olarak tanımlanmaktadır (Ergin ve Birol, 2000, s. 115). Yabancı dil öğrencileri için önemli bir beceri olan (Vandergrift ve Goh, 2012) dinleme günlük hayatta %35 oranında kullanılan bir

beceridir. Öğrencilerin en sık maruz kaldığı becerilerden biri olmasına rağmen yabancı dil öğretiminde dinleme becerisi önceleri çok fazla ilgi görmemiştir (Burely-Allen, 1995).

Yabancı dil öğretiminde becerilere yönelik yapılan çalışmalara bakıldığında İngilizcenin alanyazındaki hâkimiyeti görülmektedir. Nitekim alanyazında öğrencilerin genel olarak karşılaştıkları dinleme sorunlarının genel amaçlı ve özel amaçlı İngilizce öğretiminde benzer olduğu belirtilmektedir. Söz konusu sorunların temel bilişsel süreçleri etkileyen aksan, sözcük dağarcığı, hızlı ve uygun tepki verme gibi faktörlerle ilişkili olduğu aktarılır (akt. Goh, 2013, s. 57).

Özel amaçlı yabancı dil öğretimi bir alana yönelik yapılacağı için öğrencilerin uzmanlık alanlarına yönelik bilgi eksikliği olmasa da bu bilgileri hedef dilde anlamlandırmaya ve aktarmaya çalışmaları öğrenci yükümlülüğünü artıracaktır. Öğrencilerin hedef dilde alana özgü bilgileri dinleme ya da okuma becerileriyle kazanacakları düşünüldüğünde özel amaçlı yabancı dil sınıflarında dinleme ve okuma becerisine diğer becerilere göre daha fazla ağırlık verilir. Nitekim Shamsitdinova (2021, s. 75) özellikle özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ders süresinin %45'inin dinleme, %30'unun konuşma, %16'sının okuma ve %9'unun yazma olduğunu belirtir.

Çalışmanın konusu olan iş Türkçesinin bir kolu olan aşçılık hizmetlerinde de İngilizcenin özel amaçlı olarak öğretimindeki gibi öğrencilerin iletişim kurabilmeleri için dinleme becerisi önemlidir. Çünkü öğrencilerin okuma, yazma ve konuşma becerilerini geliştirebilmeleri için dinleme becerisini kazanmaları gerekir. Bu anlamda dinleme becerisi; okuma, yazma ve konuşma becerileri için temel oluşturur ve doğuştan kazanılır (Güneş, 2007, s. 73). Alanyazında yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde dinleme becerisine yönelik çalışmalarda öğrencilerin anlamaya yönelik sorunları olduğu tespit edilmiştir (Açık, 2018). Bu anlamda yabancı dil olarak Türkçe öğretiminin bir kolu olan iş Türkçesinde dinleme becerisine yönelik yaşanacak sorunlar anlama boyutunda olacaktır. Özellikle bir uzmanlık alanına ait söylemler; alana özgü terimler ve üslup farkı öğrencileri zorlayabilir. Ana dili konuşucularının konuşma hızı öğrencilerin söylemleri anlamasında sorun yaşamalarına sebep olabilir. Bu anlamda aşçılık hizmetlerine yönelik iş Türkçesinde öğrencilerin iletişim kurabilmeleri için dinlediğini anlaması, alana yönelik terminolojiye ve üslup farkına dair bilgi sahibi

olması gerekmektedir. İş Türkçesinde ve iş Türkçesinin bir kolu olan aşçılık hizmetlerinde öğreticilerin, öğrencilerin anlama ihtiyacına yönelik hazırlık yapması gerekir.

Alanyazında dinleme becerisini geliştirmek için dinleme öncesi, dinleme sırası ve dinleme sonrası etkinliklerin yararlarından bahsedilmiştir. Söz konusu etkinlikler yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanılmaktadır. İş Türkçesinin bir kolu olan aşçılık hizmetlerinde de hedef kitlenin ihtiyaçları göz önünde bulundurularak alanyazında bahsedilen etkinlikler kullanılabilir. Çünkü iş Türkçesi bir anlamda yabancı dil olarak Türkçe öğretimidir.

Dinleme becerisini geliştirmede kullanılacak etkinlikler alanyazında şu şekilde açıklanmaktadır: Dinleme öncesinde öğreticilerce dinleme yapılacak konuyu tanıtmak amacıyla genel bilgiler verilir. Öğrencilerin konuyla ilgili tahminlerini söylemeleri istenir. Başlık söylenerek öğrencilerin farklı konularda konuşmaları sınırlandırılır. Dinleme metninde geçen yeni sözcük ve yapılar öğretilir. Dinlemenin amacı öğrencilere söylenir. Dinleme sırasında ise öğretici metni farklı tonlar kullanarak ve vurgulara dikkat ederek sesli olarak öğrencilere okur. Öğrencilerin dinledikleri metinle ilgili sorulara cevap verebilmeleri için metinde önemli gördükleri yerleri not etmesini ister. Dinleme sonrasında ise öğrenciler metinle ilgili sorulara cevap verir. Öğrenciler dinledikleri metni özetler. Öğretici, öğrencilerden metinle ilgili resim ya da cümleleri sıralamalarını ister. Metne öğrencilerce uygun bir başlık belirlenmesi istenir (Demirel, 1999, ss. 36-37). Söz konusu etkinlikler genel amaçlı öğretime yönelik olsa da aşçılık hizmetlerinde de kullanılabilir. Dinleme becerisi; katılımlı, katılımsız, grup hâlinde, empati kurarak, seçici, yaratıcı, eleştirel, not alarak dinleme gibi yöntem ve tekniklerle geliştirilebilir (MEB, 2019). Öğrencilerin ihtiyaçları ve dersin kazanımlarına dikkat edilerek dinleme yöntem ve teknikleri kullanılabilir.

Alanyazında dinleme becerisini geliştirmek için çeşitli önerilerden bahsedilmiştir. Söz konusu öneriler şu şekilde belirtilebilir (akt. Goh, 2013, ss. 70-71):

1. Öğrencilerin görev ve durumlara ilişkin farklı algılara sahip olabileceğinin farkında olun.
2. Öğrencileri öğrenmeye motive edin.

3. Öğrencilerin farklı istek ve kaygı düzeylerine sahip olabileceğini ve farklı dil yeterliklerine sahip olabileceğini unutmayın.
4. Özel amaçlı İngilizce derslerinde ders değerlendirmesini daha derin bir başarı elde etmek için bir zorunluluk hâline getirin.
5. Sosyokültürel söylem sözleşmelerindeki temel farklılıkların farkında olun.
6. Öğrenenlerin dinleme becerilerini geliştirmelerine yardımcı olmak için çeşitli teknikler kullanın.
7. Her öğrenciye bir arkadaş atayarak iş birlikli öğrenmeyi kolaylaştırın.
8. Materyalin uygun olduğundan emin olun.
9. Teknolojik yeniliklerin potansiyelinden yararlanın.
10. Özel amaçlı öğreticiler, alan uzmanı değilse alan uzmanlarından eğitim ve destek almayı unutmayın.

Alanyazındaki bilgilerden hareketle öğrencilerin ihtiyacı, kursun amacı, dersin süresi gibi unsurlara dikkat edilerek dinleme becerisini geliştirecek dinleme öncesi, dinleme sırası ve dinleme sonrası etkinlikler hazırlanabilir. Bu çalışmalarda çeşitli dinleme teknikleri kullanılabilir. Aşağıda öğrencilerin dinleme becerisini geliştirecek çeşitli tekniklere yer verilmiştir:

3.4.1.1. Seçici Dinleme Tekniği

Seçerek dinleyen kişi, amacını bilerek dinler. Seçici dinlemede dinleyici, iletideki mesajın anlaşılmasını sağlayacak bölümlere odaklanır ve sadece o bölümleri dinleyerek iletiyi tam ve doğru olarak anlayabilir (Yıldırım, 2007, s. 74). Dolayısıyla seçici dinleme, bireyin aradığı bilgiyi elde etmek için dinlemesidir (Aras, 2004, s. 29). Seçici dinlemede öğrencilere öğreticinin ders öncesinde hazırladığı sorulara verilerek öğrencilerden bu soruların cevaplarını dinledikleri/izledikleri malzemeden bulmaları istenir ya da dinleme/izleme amacına veya ilgi alanına yönelik olarak dinlenenlerden/izlenenlerden bir veya birkaç bölüm/ konu seçilerek öğrencilere sadece bu kısımlar dikkatle dinlenebilir/izletilebilir (Karabacak, 2014, s. 18).

Günümüzde teknolojinin hayatımızın her alanına hitap edecek şekilde yer alması yabancı dil öğretiminde de dinleme etkinliğini çeşitlendirmiştir. Bu anlamda dinleme

etkinlikleri izleme-dinleme etkinlikleri olarak alanyazında yerini almıştır. Bu çalışmada aşçılık hizmetlerine yönelik dinleme etkinliklerinde izleme-dinleme örneklerine yer verilebileceği düşünülmüştür.

3.4.1.1.1. Açık Uçlu Sorular

Son zamanlarda televizyon kanallarında yemek programlarının yanı sıra yemek yarışmalarının da olduğu görülmektedir. Aşağıdaki örnek TV 8’de ve YouTube’da yayımlanan “Master Chef” adlı program kullanılarak hazırlanmıştır.

Tablo 45. Örnek 1-Seçici Dinleme Tekniği Açık Uçlu Sorular

Hedef Kitle	Aşçılık Hizmetlerinde Çalışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı ve rehberlik edici
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, iletişim odaklı
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimleri öğrenme İtalyan mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olma Mutfak terimlerini kullanabilme Yemek tariflerinde kullanılan yapıları fark edebilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Youtube video-Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Seçici dinleme Tekniği-Açık Uçlu Sorular
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Tanıma, anlatma, sınıflandırma

Örnek 1:



Etkinlik <https://www.youtube.com/watch?v=wMExAArBNuU> adresi kullanılarak hazırlanmıştır. Görsel Pixabay’dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim Tarihi: 04.03.2022.

Dinlediğiniz metinde Danilo Şef’in yanlış kullandığı yapıları tespit ederek yazalım.

Yanlış Sözcük Birleşimleri	Yanlış Sözcük Birleşimlerinin Doğrusu

Etkinlikteki videonun seçiminde yabancı bir aşçı seçilmesinin nedeni öğrencilerin Türkçede yanlış kullandıkları eşdizimli yapıların yabancı öğrenciler için kimi zaman normal olduğu gösterilmek istenmiş, öğrencilerin bu anlamda yalnız olmadıklarını sezmeleri ve motive olmaları arzu edilmiştir. Seçici dinleme tekniği ile öğrencilerin yanlış olan eşdizimli yapılara odaklanmaları ve bunları not etmeleri daha sonra ise yanlış eşdizimli yapıların doğrusu ile karşılaştırmaları istenmiştir.

Etkinliğin başında öğrencilere bir dinleme çalışması yapılacağı söylenerek öğrencilerin dikkati çekilebilir. Etkinlik sayfası gösterilerek görseldeki şefi tanıyıp tanımadıkları sorularak öğrencilerin konuşmaları sağlanabilir. Öğrencilerin konuşmaları bittikten sonra etkinlikte neler istendiği hatırlatılarak etkinlik yapılabilir. Video izlendikten ve öğrenciler cevaplarını yazdıktan sonra cevaplar kontrol edilebilir. Sınıf içerisinde etkinlik yapılırken akran değerlendirmesine başvurulabileceği gibi öğreticinin rehberliğinde yanlışların tahtaya yazılması doğru kullanımlar ile karşılaştırılması da sağlanabilir. Etkinlik için Türkçe konuşan farklı yabancı aşçılar da kullanılabilir.

Örnek 2’de ise yemek yapan Türk bir aşçı kullanılmak istenmiştir. Örnek aşağıda yer almaktadır:

Tablo 46. Örnek 2-Seçici Dinleme Tekniği Açık Uçlu Sorular

Hedef Kitle	Aşçılık Hizmetlerinde Çalışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı ve rehberlik edici
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, iletişim odaklı
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Mutfak terimlerini tanıyabilme Hedef dil alan uzmanının konuşmasını anlayabilme Dil ve üslup özelliklerine dikkat edebilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Youtube video-Otantik malzeme

Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Seçici Dinleme Tekniği-Açık Uçlu Sorular
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Tanıma, anlatma, sınıflandırma

Örnek 2:



Etkinlik <https://www.youtube.com/watch?v=edDkYksAhJE> adresi kullanılarak hazırlanmıştır. Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim Tarihi: 08.03.2022.

Videoyu izleyiniz. Arda Şef'in anlattığı Patlıcan Beğendi adlı yemek tarifindeki sözcük birleşimlerini yazınız.

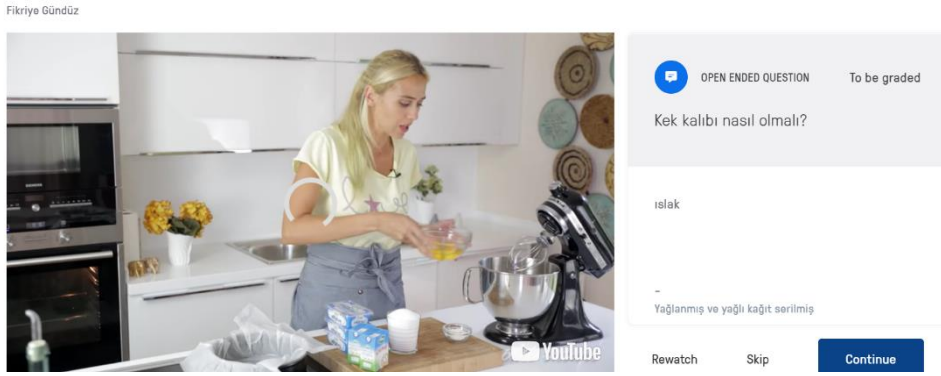
2. örnekte yine seçici dinleme tekniği YouTube üzerinden Türk bir aşçı tarafından aktarılan yemek tarifinde uygulanmıştır. Örnek 2'de Türk bir aşçı seçilerek öğrencilerin doğru yapılarla odaklanması arzu edilmiştir. Türk mutfağından bir yemek seçilerek yabancı dil öğretiminde çoğul kültürlülüğe dikkat çekmek amaçlanmıştır. Zengin mutfaklardan biri olan Türk mutfağı Türkiye'de çalışacak aşçılar için önemli bir söz varlığını barındırır. Bu anlamda etkinliğin öğrencilerin ihtiyaçları dikkate alınarak hazırlandığı söylenebilir.

Etkinlik yapılmadan önce yine öğrencilerin dikkati çekilerek Türk şeflerden kimleri tanıdıkları ve Türk yemeklerinden hangilerini bildikleri sorulabilir. Öğrencilerin cevapları dinlendikten ve gerekli düzeltmeler yapıldıktan sonra etkinlik yapılabilir. Video izlendikten sonra öğrencilerin cevapları yazmaları beklenebilir. Öğrenciler Arda

Şef'in yemek tarifinde anlattığı eşdizimli not aldıktan sonra akran değerlendirmesine başvurulabileceği gibi öğretici rehberliğinde doğru eşdizimli yapılar gösterilebilir, eksik eşdizimli yapıların not edilmesi istenebilir.

Öğrencilerin YouTube üzerinden Türk bir aşçının programını izleyecek olması öğrenci açısından bir farkındalık kazandıracaktır. Şöyle ki öğrencilerin öğrenmeden sorumlu olması iş Türkçesinde öğrencilerin görevlerinden biridir. Etkinliği gören öğrenciler Arda Şef'in videolarını tanyacak ve kendilerini geliştirmek için Arda Şef'in diğer videolarını da izleyebilecektir. Bu anlamda öğrenciler için bir fırsat verilmiş olacaktır.

Açık uçlu sorular, Edpuzzle programı kullanılarak da hazırlanabilir. Bu durumda öğrenciler izledikleri ve dinledikleri yemek tarifiyle ilgili soruları yazarak cevaplayabilir. Cevaplar kontrol edildikten sonra yeni alıştırmalara geçilebilir.



Görsel ve video <https://www.youtube.com/watch?v=tQGPaqSFr50> adresinden alınmıştır. Edpuzzle (<https://edpuzzle.com/>) programı kullanılarak yapılmıştır. (Erişim Tarihi: 10.04.2021)

3.4.1.1.2. Eşleştirme Soruları

Aşağıda yer alan Örnek 3'te seçici dinleme tekniği eşleştirme etkinliği olarak tasarlanmıştır:

Tablo 47. Örnek 3-Seçici Dinleme Tekniği Eşleştirme Soruları

Hedef Kitle	Aşçılık Hizmetlerinde Çalışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı ve rehberlik edici
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, iletişim odaklı
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme

	Eşdizimlilikleri bulabilme Türk şeflerin konuşmasını anlayabilme Mutfak kültürüne dair söz varlığını anlayabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Youtube video-Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Seçici Dinleme Tekniği
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Tanıma, anlatma, sınıflandırma

Örnek 3:



Etkinlik <https://www.youtube.com/watch?v=xjV1cj0LbG0> adresi kullanılarak hazırlanmıştır. Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim Tarihi:03.03.2022.

Videoyu izleyiniz ve metinde kullanılan eşdizimli yapıları eşleştiriniz.

<i>Rulo</i>	<i>Ezmek</i>
<i>Ay</i>	<i>Çizmek</i>
<i>Tatlı</i>	<i>Beyazı</i>
<i>Fındık</i>	<i>Parçalamak</i>
<i>Yumurta</i>	<i>Yapmak</i>
<i>Ele</i>	<i>Kaşığı</i>
<i>Keki</i>	<i>Çöreği</i>
<i>Çatalla</i>	<i>Yapışmak</i>
<i>Muzu</i>	<i>Dövmek</i>
<i>Gevşemiş</i>	<i>Hamur</i>

Örnek 3'te Türk bir aşçı tarafından ayçöreği tarifi verilmiştir. Öğrencilerin duydukları yapıları eşleştirmeleri istenmiştir.

Etkinlik öncesinde öğrencilerin dikkati çekilerek video hakkında tahminlerini söylemeleri istenebilir. Öğrencilerin konuşmalarındaki yanlışlar düzeltilebilir daha sonra video izletilerek öğrencilerin eşdizimli sözcükleri eşleştirmeleri sağlanabilir.

Öğrenciler etkinliği tamamladıktan sonra cevaplar kontrol edilebilir. Etkinlik kontrol edilirken eşdizimli yapılar öğrenciler tarafından tutulması istenen eşdizimli sözcükler defterine yazdırılabilir ayrıca etkinlikte verilmeyen ancak videoda geçen eşdizimli yapılar öğrencilere not ettirilebilir ve bu yapılar deftere eklenebilir. Öğretilen eşdizimliliklerin unutulmaması için birkaç gün sonra eşdizimli yapılar kavram haritası ile öğrencilere sunulabilir, öğrencilerin öğrendiklerini uzun süreli belleğe depolaması sağlanabilir.

3.4.1.1.3. Var-Yok/Doğru-Yanlış Soruları

Aşağıdaki örnekte seçici dinleme tekniği var-yok sorusu olarak hazırlanmıştır:

Tablo 48. Örnek 4-Seçici Dinleme Tekniği Var-Yok Soruları

Hedef Kitle	Aşçılık Hizmetlerinde Çalışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı, rehberlik edici
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, bilgiyi arama
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Hijyen kuralları hakkında bilgi sahibi olabilme Hijyen kavramına dair söz varlığını anlayabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Seçici dinleme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Analiz etme, kıyaslama

Örnek 4:

Dinleyelim, işaretleyelim.

Kişisel Hijyen

Gıda güvenliğini sağlamak için yiyecek-içecekleri hazırlayanların ve üretimiyle ilgilenenlerin kişisel temizlik ve hijyeni son derece önemlidir. Bu nedenle kişisel hijyeni sağlamada dikkat edilmesi gereken bazı noktalar vardır. Şimdi bunlara örnekler verelim:

- *Gıdaları hazırlama ve pişirme sırasında ağza, burna ve saçlara kesinlikle dokunulmamalı,*
- *Öksürme ya da hapşırma karşı mutlaka kâğıt mendil veya maske kullanılmalı,*
- *Yemeklerin tat kontrolleri ayrı bir kaşık ile ayrı bir tabağa konularak yapılmalı,*

• Yiyecek içeceklerle uğraşırken saç dökülmesine karşı bone ile önlem alınmalıdır.

• Yiyecek-içecek hazırlarken eller hijyenik el yıkama ilkelerine uygun yöntemlerle sık sık yıkanmalıdır. Eller; her işin başında, çiğ besinlere dokunduktan sonra, tuvaletten her çıkışta, yemekleri servis etmeden önce, sigara içtikten sonra, paraya dokunduktan sonra, kirli araç-gereçlere dokunduktan sonra, öksürdükten ya da hapşırdıktan sonra, çöplere dokunduktan sonra mutlaka hijyenik bir şekilde yıkanmalıdır.

Toplu yemek üretilen yerlerde çalışan personelin el dezenfeksiyonu ellerdeki bakterilerin en etkili ve hızlı bir şekilde ortamdaki uzaklaştırılması için çok önemlidir. Bunun için etkili bir alkol bazlı dezenfektan alınarak bir dakika kadar her iki el birbirine sürtülür ve ovulur. El dezenfeksiyonu yıkanmış ve kuru ellere uygulanır, özellikle tuvalet sonrası ve çiğ etler ile temas sonrasında mutlaka yapılmalıdır.

Soğuk sandviç ya da salata gibi besinlerin hazırlanmasında, çiğ etler ile temasta ve yemeklerin servisi esnasında mutlaka tek kullanımlık steril eldivenler kullanılmalıdır. Eldivenler ellerin kirlenmemesi için değil, besinleri kirletmemek amacıyla kullanılır. Eldiven ile çiğ etlere temas edildiyse eldiven değiştirilmeli aynı eldiven kullanılarak pişmiş besinlere asla temas edilmemelidir.

Hijyenik yönden uygun el yıkama aşamaları ise şu şekilde belirtilebilir:

- Eller dayanabilecek sıcaklıktaki su ile bilekten parmak uçlarına kadar sabunlanır,
- El ve parmak araları en az 20 saniye kadar ovulur,
- Eller iyice durulanır,
- Temiz bir havlu ya da kâğıt mendil ile kurulanır.

<https://www.gidabilgi.com/Kategori/Detay/mutfakta-hijyen-ca6b22> adresinden alınmış ve düzenlenmiştir. Erişim Tarihi: 09.02.2022

	VAR	YOK
1. Saç dökülmesine karşı alınacak önlemler		
2. El yıkama süresi		
3. El yıkama zamanları		
4. Dezenfektasyon işleminde dikkat edilmesi gerekenler		
5. Kişisel hijyen için iş yerinde alınacak önlemler		

Dinleme etkinlikleri için ses kayıtlarından da yararlanılabilir. Bu amaçla otantik (özgün) okuma metinleri seslendirilerek dinleme metinleri hazırlanabilir. Örnek bu amaçla hazırlanmıştır.

Etkinlik öncesinde öğrencilerle mutfak ve hijyen hakkında sohbet edilebilir. Öğrencilerin konuşmalarındaki yanlışlar düzeltilebilir. Daha sonra etkinliğe geçilebilir.

Seçici dinleme tekniği kullanılarak hazırlanan etkinlikte; öğrenciler cümleleri var-yok olarak işaretledikten sonra cevaplar kontrol edilebilir. Etkinlik sonrasında öğrenciler aşçılık hizmetlerinde hijyen kurallarını hatırlayabilir, hijyen kavramı etrafında kullanılan eşdizimli yapıları anlayabilir ve bu eşdizimli yapıları kullanabilir. Bu anlamda etkinliğin öğrencilerde bir davranış geliştirmesi düşünülmüştür.

Doğru-yanlış soruları Kahoot uygulaması kullanılarak da hazırlanabilir. Bu durumda öğrenciler izledikleri ve dinledikleri videodan hareketle sorulara cevap verebilir. Öğrencilerin oyunu kazanma istekleri ile öğretilmesi hedeflenen yapılar öğrencilere kazandırılabilir.



Video <https://www.youtube.com/watch?v=OpWGSgwXt0> adresinden alınmış <https://kahoot.com/> adresi kullanılarak oluşturulmuştur. Erişim Tarihi: 01.02.2020

3.4.1.1.4. Çoktan Seçmeli Sorular

Seçici dinleme tekniğinde teknolojinin kullanımı sadece YouTube kanalından videoların bulunarak izletilmesi ya da dinletilmesi olarak değil çeşitli programlar kullanılarak da uygulanabilir. Böylece dersin teknoloji tabanlı ve eğlenceli geçmesi


sağlanabilir. Öğretilmesi hedeflenen yapılar bu uygulamalar üzerinden etkinliklerle öğrencilere gösterilebilir:

Tablo 49. Örnek 5-Seçici Dinleme Tekniği Çoktan Seçmeli Sorular

Hedef Kitle	Aşçılık Hizmetlerinde Çalışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı, rehberlik edici, yeniliklere açık olma
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, rekabet etme, bilgiye ulaşma yollarını keşfetme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma ve öğrenme Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Dünya mutfakları hakkında Türkçe bilgi sahibi olabilme Farklı alan uzmanlarının konuşmalarını anlayabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Youtube video-Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Seçici dinleme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Analiz etme, ayrıştırma, karşılaştırma

Örnek 5:

San Sebastian Cheesecake Tarifi - İdil Yazar - Yemek Tarifleri
Fikriye Gündüz



MULTIPLE CHOICE QUESTION

San Sebastian Cheesecake tarifinde aşağıdakilerden hangisi yoktur?

Şeker
 Un
 Yumurta
 Yoğurt

edpuzzle Search content... Content Gradebook My Classes

MULTIPLE CHOICE QUESTION 100 out of 100

San Sebastian Cheesecake tarifinde aşağıdakilerden hangisi yoktur?

Şeker
 Un
 Yumurta
 Yoğurt

Görsel ve video <https://www.youtube.com/watch?v=tOGPaqSFr50> adresinden alınmıştır. Edpuzzle (<https://edpuzzle.com/>) programı kullanılarak yapılmıştır. (Erişim Tarihi: 10.04.2021)

Örnek 5'te Edpuzzle adlı uygulama kullanılmıştır. Etkinlik olarak YouTube üzerinden Türk bir aşçı tarafından dünya mutfağından bir örnek olan chesecake yapımı seçilmiştir. Dünya mutfağından bir tatlının seçilmesinin nedeni öğrencilerin Türkiye'de çalışırken Türk mutfağından ve dünya mutfaklarından yemekleri yapacak olmalarıdır. Bu nedenle öğrencilerin dünya mutfaklarına dair söylemlerde Türkçe eşdizimli yapıları öğrenmeleri gerekmektedir. Etkinlik bu amaçla hazırlanmıştır. Etkinlikte diğer seçici dinleme tekniğiyle hazırlanan örneklerden farklı olarak sorulan sorulara cevaplar yazmaları ya da sorulan sorularda doğru cevabı işaretlemeleri istenmiştir. Etkinlikte eşdizimli yapıların öğretimi bir bağlam içerisinde verilmiş, öğrencilerin eşdizimli yapıların cümle içerisinde nasıl kullanılabileceğini sezmeleri amaçlanmıştır.

Etkinlik öncesinde öğrencilerin dikkati çekilerek bir oyun oynanacağı söylenebilir. Oyunu kazanan öğrenciye verilmek üzere sınıfta belirlenen bir ödül bulunabilir. Bu şekilde öğrencilerin arasındaki rekabetin artması ve ödülü kazanmak için öğrencilerin oyuna aktif olarak katılması sağlanabilir. Etkinlik uygulanarak cevaplar kontrol edilebilir. En fazla doğru cevabı bilen öğrenciye ödül verilebilir.

Örnek 6'da yine teknoloji tabanlı bir uygulama kullanılarak Bloom taksonomisinin 2. basamağıyla ilişkili öğrencilerin eğlenirken öğrenebilecekleri bir oyun hazırlanmıştır. Kahoot uygulaması yabancı dil öğretiminde sıklıkla kullanılan bir uygulama olup her yaşta öğrencinin ilgisini çekmektedir.

Alanyazında oyunlarla yabancı dil öğretimi üzerine pek çok çalışma vardır. Oyunlarla öğretimin öğrencilerin motivasyonlarını yükselttiği bu çalışmalarda belirtilmektedir (Kalfa, 2014; Engin, Seven ve Turhan, 2004; Erol, Erdem ve Akkaya, 2021 gibi).

Tablo 50. Örnek 6-Seçici Dinleme Tekniği Çoktan Seçmeli Sorular

Hedef Kitle	Aşçılık Hizmetlerinde Çalışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı, yeniliklere açık olma, derse ilgi çekme
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, rekabet etme, motivasyonu yüksek tutma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma ve eşdizimlilikleri öğrenme Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Farklı alan uzmanlarının konuşmalarını anlama
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Kahoot
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Analiz etme, ayırıştırma, karşılaştırma

Örnek 6:



Mercimek köftesinde neye dikkat edilmeli?



Video <https://www.youtube.com/watch?v=0pWGSGWxXt0> adresinden alınmış <https://kahoot.com/> adresi kullanılarak oluşturulmuştur. Erişim Tarihi: 01.02.2020.

Örnek 6'da Kahoot uygulaması ile öğrencilere çoktan seçmeli, doğru-yanlış ya da açık uçlu sorular sorularak öğrencilerin eşdizimli yapıları daha kolay kavrayabileceği düşünülmüştür. Uygulama çevrim içi bir oyun olduğu için öğrencilerin kazanma isteklerinin artmasına sebep olabilir.

Etkinlik öncesinde bir oyun oynanacağı söylenerek öğrencilerin ilgisi çekilebilir, öğrencilere uygulamanın nasıl açılacağı anlatılabilir. Öğrencilerin hepsinin uygulamayı açtiklarından emin olduktan sonra oyuna başlanabilir. Oyunu kazanan öğrenciye bir ödül verilebilir ya da öğrenci sınıfta alkışlanabilir. Oyunun öğrencilerin öğrenmesine katkı sağlayacağı, öğrencilerin derse aktif katılacağı, rekabet duygusunun öğrenmeyi olumlu etkileyeceği düşünülmektedir.

3.4.1.2. Yaratıcı Dinleme Tekniği

Dinleme becerisini geliştirecek çeşitli dinleme teknikleri bulunmaktadır. Bu çalışmada öğrencilere faydalı olabileceği düşünülen bir diğer teknik yaratıcı dinleme olabilir. Yaratıcı dinleme, dinleyicinin dinlediklerini yorumlayarak bu yorumlardan yeni fikirler üretmesini sağlar (MEB, 2006). Özellikle ğrencilerin dinlediklerini anlamlandırması ve anlamlandırdıkları söylemlerden yeni fikirler üretilmesi amacıyla teknik kullanılabilir.

Açılık hizmetlerinde eşdizimliliklerin öğretimine odaklanan çalışmada yaratıcı dinleme tekniğinin öğrencilerin ilgisini çekeceği, motivasyonlarını yükselteceği düşünülmüş, bu amaçla yaratıcı dinleme tekniği ile etkinliklere yer verilmiştir.

Aşağıda yer alan örnek 1’de teknolojinin kullanımı ile öğrencilere görevler verilerek bir yaratıcı dinleme etkinliği yaptırılmak istenmiştir:

Tablo 51. rnek 1-Yaratıcı Dinleme Tekniği

Hedef Kitle	Açılık Hizmetlerinde alışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı, İş birlikçi, yeniliklere açık olma
Öğrencinin Rolü	Araştırmacı, yeniliklere açık olma, bilgiye ulaşma yollarını bilme, yaratıcılık
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin ğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma ve eşdizimlilikleri ğrenme Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Uzmanlık alanıyla ilgili Türkçe bir metin oluşturabilme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Voki
Etkinliğin ğrenme Basamağı	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

rnek 1:

Görev: *rneği inceleyelim, Voki adlı uygulama ile bir dinleme metni hazırlayalım, arkadaşlarımızla metni paylaşalım. Voki’lerde geçen birbiriyle ilişkili yapıları not alalım.*

Metin içeriği <https://erdalgurenc.webnode.com.tr/news/pastane-%c5%9fefe/> adresinden yararlanılarak uyarlanmıştır. Erişim tarihi: 03.02.2022 adresinden alınmıştır. <https://l-www.voki.com/> uygulaması kullanılarak oluşturulmuştur. Erişim Tarihi: 14.05.2020



Sous Chef de denilmektedir. Mutfağın tüm fiziki operasyonundan sorumludur. Mutfakta çalışanların görev dağılımları, çalışma planları ile organizasyonlarda mutfağın hazırlığı görevleri arasındadır. Aşçıbaşı ile eş güdümlü çalışır. Bir işletmede sayısı işletmenin büyüklüğüne göre farklılık gösterebilir.

Sometimes you need to spell words fo-net-ik-ly 305/600



Örnek 1’de sınıf ortamında teknoloji tabanlı öğrenmeyi teşvik etmek amacıyla Voki’lerden yararlanılmıştır. Öğrencilere Voki hazırlama görevi verilerek alana özgü bir söylemi kullanmaları istenmiştir. Etkinlikte öğrencileri eğlenirken öğrenmeye teşvik etmek amaçlanmıştır. Hazırlanan Voki’lerden birbirleriyle ilişkili eşdizimli yapıların not alınmasının öğrencilerin eşdizimli yapıları kolay kavramasını sağlayacağı düşünülmüştür.

Etkinlik öncesinde öğrencilere verilen görevler açık bir şekilde anlatılmalıdır. Öğrencilere Voki uygulaması tanıtılarak öğrencilerin uygulamayı nasıl kullanacakları anlatılmalıdır. Öğrencilerin görevi hazırlamaları için uygun bir süre tanınmalıdır. Öğrencilerle görevin teslim edileceği zaman kararlaştırılmalıdır.

Görevin teslim edileceği derste öğrencilerin Voki’leri dinlenebilir. Etkinlik sonrasında yanlış kullanılan eşdizimli yapıların düzeltilmesinde akran değerlendirilmesine başvurulması, yanlışların düzeltilerek eşdizimliler defterine not alınması, öğrencilerin eşdizimli yapıları daha kolay öğrenmelerini sağlayabilir. Öğrencilere görevler verilerek öğrenciler öğrenme sürecine dâhil edilebilir. Teknolojiden yararlanılarak görevler verilmesi görevlerin daha eğlenceli olmasını sağlayabilir. Öğrencilerin yetişkinler olduğu dikkate alındığında öğrencilerin derse devam etmelerinin sağlanabilmesi için eğlenceli etkinliklere yer verilmesi gerekebilir, Voki adlı uygulamanın bu anlamda öğrencilerin dikkatini çekeceği söylenebilir.

3.4.1.3. Aktif Dinleme Tekniği

Aktif dinleme; bilgileri ve düşünceleri akılda tutmayı sağlayarak dinlenen konu ile ilgili düşünmeyi ve bu düşünceleri ifade etme amacını taşır (Akyol, 2006). Aktif dinlemenin en belirgin özelliği, dinleyicinin dinleme sürecinin her aşamasında etkin olarak katılmasıdır. Dolayısıyla aktif dinlemenin dinleyiciyi bir davranışa yönlendirdiği söylenmelidir. (Gürel, Tat ve Özşenler, 2018, s. 63). Görev ve içerik tabanlı bir yöntemin kullanıldığı bu çalışmada açıcılık hizmetlerine yönelik eşdizimlilerin öğretiminde aktif dinlemenin uygun olabileceği düşünülmüştür. Çünkü aktif dinlemede amaç öğrencilerin bir davranışa yönlendirilmesidir.

Tablo 52. Örnek 1-Aktif Dinleme Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme, danışmanlık
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, bilgiye ulaşma yollarını bilme, eleştirel düşünebilme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma ve eşdizimlilikleri Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Hedef dili ana dili olarak konuşan birinin alana dair konuşmalarını anlayabilme Alana dair dinlediği bir metindeki önemli noktaları fark ederek fikirlerini yazılı ve sözlü olarak aktarabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Aktif Dinleme
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Analiz etme, ayrıştırma, kıyaslama, karşılaştırma

Örnek 1:

İzleyelim, yazalım.



Videoyu izleyerek bir çalışmada olması gereken özellikleri kendi fikirlerinizle karşılaştırarak yazınız.

Etkinlik https://www.youtube.com/watch?v=4X_ToGIoh74 adresi kullanılarak hazırlanmıştır. Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim Tarihi: 08.02.2022

VİDEODAKİ ÖZELLİKLER	BENCE OLMASI GEREKEN ÖZELLİKLER

Etkinlikte öğrenciler ana dili konuşucusunun iletmiş bilgileri dinleyerek not alacak daha sonra ise kendi fikirlerini yazacaklardır. Etkinliğin öğrencilerin eleştirel düşünme becerisine katkı sağlayacağı, izledikleri ve dinledikleri bir parçadan hareketle yazma ve konuşma becerilerini geliştirecekleri düşünülmüştür.

Etkinlik öncesinde öğrencilerin dikkatleri çekilerek bir konuşma ortamı sağlanabilir. Konuşmalardaki hatalar düzeltilerek etkinliğe geçilebilir. Etkinlik sonrasında cevaplar kontrol edilebilir. Cevapların kontrol edilmesinde akran değerlendirmesine başvurulabilir. Çalışanlarda olması gereken özelliklerin ülkelere göre değişip değişmediği hakkında sorular sorulabilir. Öğrencilerin derse aktif olarak katılmaları ve uygun bağlamda uygun eşdizimli yapıları kullanmaları sağlanabilir.

3.4.1.4. Not Alarak Dinleme Tekniği

Not alarak dinleme tekniğinde öğrenciler dinledikleri etkinliğe dair notlar alırlar. Seçici dinleme tekniğine benzer bir etkinlik olan not alarak dinleme tekniğindeki fark öğrencilerin önemli gördükleri noktaları küçük notlar şeklinde yazmalarındadır.

Tablo 53. Örnek 1-Not Alarak Dinleme Tekniği

Hedef Kitle	Aşçılık Hizmetlerinde Çalışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı, söylemleri analiz etme
Öğrencinin Rolü	İş birlikçi, bilgiye ulaşma yollarını bilme, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Hedef dili ana dili olarak konuşan alan uzmanının söylemlerini anlayabilme Yiyeceklerin hazırlanma, yapılma, saklanma süreci ve besin değeri ile ilgili bilgileri Türkçe anlayabilme, ifade edebilme Söylemlerdeki önemli noktaları fark edebilme ve not alabilme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Not alarak dinleme
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Açıklama, anlatma

Örnek 1:**İzleyelim ve not alalım.**

Etkinlik <https://www.youtube.com/watch?v=mDgQR1pepNI> adresi kullanılarak hazırlanmıştır. Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim Tarihi: 11.03.2022

Öğrencilerden Örnek 1'deki videoyu izleyerek şefin ifade ettiklerini, uygun eşdizimli yapıları kullanarak not almaları istenmiştir. Bu şekilde öğrencilerin alanlarına özgü otantik (özgün) bir metni anlayıp anlayamadıkları, metindeki önemli noktaları fark edip edemedikleri tespit edilmek istenmiştir.

Etkinlik öncesinde şefin ne hakkında konuşacağına dair öğrencilerin tahminleri alınabilir. Bu tahminlerde öğrencilerin doğru eşdizimli yapıları kullanıp kullanmadıklarına dikkat edilerek yapılan yanlışlar düzeltilebilir. Etkinlik dinlenerek öğrencilerin aldıkları notları okumaları sağlanabilir. Öğrencilerin yanlışları düzeltilerek konuyla ilgili görüşleri alınabilir.

3.4.2. Okuma Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler

Yazı dilinin anlamlı olarak yorumlanması işine okuma denir (Harris ve Sipay, 1990, s. 10). Okuma harflerin seslendirilerek zihinde anlamlandırılmasıdır. Sesler anlamlandırılıp yorumlanamazsa okuduğunu anlama gerçekleşmez (Karakuş Tayşi, 2017, s. 293).

Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde okuma süreci; okuyucunun ses, hece, sözcük bilgisi, cümle yapısı gibi unsurları algılayıp kendi ön bilgilerini, dünya görüşünü bu sürece katarak metni anlamlandırmasıdır (Altunkaya ve Erdem, 2017, s. 60). Söz konusu süreç genel amaçlı ve özel amaçlı Türkçe öğretiminde benzer şekilde işleyecektir.

Alanyazında özel amaçlı yabancı dil öğretiminde en çok işlenen dillerden biri olan İngilizce üzerine yapılmış çalışmalara bakıldığında okuma metinlerinin otantik (özgün) malzemelerden öğrencilerin ihtiyaçlarına yönelik olarak seçilebileceği çalışmanın başında belirtilmişti. Buradan hareketle okuma metinlerinde dikkat edilecek hususlardan ilki, Schleppegrell ve Bowman'a (1986) göre öğrencilerin anlayabileceği materyallere bakmaktır. Bu noktada metinlerde; uzunluk, zorluk, bilgilerin yoğunluğu, resim, çizelge, grafik gibi unsurların kullanımı, örgütsel örüntü ve soyutluk derecesi önemlidir. İş Türkçesinin bir kolu olan aşçılık hizmetlerinde de öğrenci ihtiyaçlarına yönelik otantik (özgün) malzemeler öğrenci ihtiyaçlarına göre belirlenmelidir.

Alanyazında okuma stratejileri sesli, sessiz, göz atarak okuma, gözden geçirerek okuma, özetleyerek okuma, not alarak okuma, işaretleyerek okuma, tahmin ederek okuma, soru sorarak okuma, söz korusu, okuma tiyatrosu, ezberleyerek okuma, metinlerle ilişkilendirerek okuma, tartışarak okuma, eleştirel okuma, görsel okuma, tarayarak

okuma, yoğun okuma, hızlı okuma olarak tespit edilmiştir (akt. Erdağı Toksun, 2015, ss. 18-26).

Okuma etkinliklerinden önce dinleme etkinliklerinde olduğu gibi okuma öncesi, okuma sırası, okuma sonrası etkinlikleri öğrencilerin durumu, ders süresi dikkate alınarak yapılabilir (bkz. Demirel ve Epçaçan, 2012, ss. 79-80).

Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretilmesinde okuma becerisine yönelik etkinliklerde eşdizimli yapıların daha kolay öğretilmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla çeşitli teknikler kullanılarak örnekler hazırlanmıştır. Aşağıda söz konusu örnekler yer almaktadır:

3.4.2.1. Yoğun Okuma Tekniği

Yoğun okuma; öğreticinin kontrolünde dil gelişimine bağlı olarak seviyeye uygun seçilen metnin dil yapısının irdelendiği, deyimleri açıklamak ve kelime dağarcığının geliştirilmesini sağlayan bir uygulama (Miyanyedi ve Osmanbegović-Bakšić 2018: 468) olarak aşçılık hizmetlerinde eşdizimliliklerin öğretiminde kullanılabilir. Eşdizimli yapıların öğretilmesinin amaçlandığı bu çalışmada yoğun okuma tekniği ile öğrenciler eşdizimli yapıları fark edebilir. Söz konusu teknik, çoktan seçmeli ve doğru-yanlış soruları ile uygulanabilir.

3.4.2.1.1. Çoktan Seçmeli Sorular

Çoktan seçmeli sorular, öğrencilerin sorulan soruya uygun cevabı işaretledikleri test şeklinde hazırlanan klasik ölçme ve değerlendirme araçlarından biri olarak iş Türkçesinde de kullanılabilir.

Tablo 54. Örnek 1-Yoğun Okuma Tekniği Çoktan Seçmeli Sorular

Hedef Kitle	Aşçılık Hizmetlerinde Çalışan Yabancılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, iş birlikçi, danışmanlık
Öğrencinin Rolü	İş birlikçi, problem çözücü
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma ve eşdizimlilikleri öğrenme Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Uzmanlık alanıyla ilgili okuduğu metinleri anlayabilme

	Uzmanlık alanıyla ilgili sorunları çözebilme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Problem çözme
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Niteleme, çözümlenme, açıklama

Örnek 1

Okuyalım, işaretleyelim.

1) Ekibinizde salata hazırlamakla görevli arkadaşınız işini çok güzel yapıyor, yaptıkları salata ve mezeler şahane. Ancak çok yavaş ve dağınık çalışıyor. Ekibinizde eli lezzetli bir arkadaşınızın olması çok hoşunuza gidiyor ancak yavaşlığı ve dağınıklığı sizin ve ekibizdeki diğer arkadaşlarınız için sorun olmaya başladı. Arkadaşınızı ironik bir şekilde uyarmak için şöyle söylersiniz:

- Mutfaktaki bu dağınıklığın sebebi sensin! Artık mutfağında olmanı istemiyorum.
- Bugünkü Rus salatası gerçekten enfesti. Bu salatayı yaparak iyi bir iş başardın.
- Mutfak savaş alanına dönmüş. Bu savaşın sorumlusu olmanı istemeyeceğini umarım.
- Harika bir iş çıkardınız ancak mutfak çok dağınık. Lütfen düzen konusuna dikkat edelim.

2) Ekibinize yeni katılan aşçı yardımcısı arkadaşınız çok sert hareketler sergiliyor. Bu durum ekip arkadaşlarınızın gergin olmasına ve işlerin aksamasına sebep oluyor. Aşçı yardımcısını kibar bir şekilde şöyle uyarırsınız:

- Yerimde gözün olduğunu düşünüyorum. Bir daha bu hareketleri sergileme!
- İyi bir aşçı yardımcısı olmak istiyorsan ekibini rahatlatmayı da bilmelisin.
- Bu gergin tavırların işimizi yapmamıza engel oluyor. Lütfen özel hayatını işe yansıtma.
- Ekipte yer aldığınızdan beri herkes çok gergin. Bu durumun sorumlusu olduğunu göremiyor musun?

İş dilinde iletişimin önemli olacağı alanyazındaki bilgilerden yola çıkılarak söylenebilir. Bu amaçla öğrencilerin iş ortamında yaşayabilecekleri problemlere yönelik olarak

Örnek 1 tasarlanmıştır. Öğrencilerden sorunun çözümünün çoktan seçmeli seçeneklerden işaretlenmesi istenmiştir. Çoktan seçmeli sorular geleneksel bir uygulama olup iş Türkçesinin bir kolu olan aşçılık hizmetlerinde de tercih edilebilir. Öğrencilere sorular verildikten sonra beyin fırtınası yöntemi ile mutfakta karşılaşılabilecek sorunlar ve çözümler üzerine konuşma ya da yazma etkinlikleri de yapılabilir. Etkinliklerde eşdizimli yapıların doğru kullanılmasına dikkat edilebilir, yanlışlar düzeltilebilir.

Tablo 55. Örnek 2-Yoğun Okuma Tekniği Çoktan Seçmeli Sorular

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, iş birlikçi, öğretici
Öğrencinin Rolü	Araştırmacı, yeniliklere açık olma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma ve eşdizimleri öğrenme Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Türk mutfak kültürüne dair söz varlığının farkında olma Türk mutfak kültürüne dair söz varlığını kullanabilme Farklı kültürlerle karşı anlayışlı olabilme Mutfaka dair terimleri anlayabilme, bu terimleri kullanabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Problem çözme
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Tanıma, sınıflandırma

Örnek 2:

Okuyalım, işaretleyelim.

1. Türklerde kandil günlerinde kandil yapma âdeti vardır.

a) simidi	b) ekmeği	c) poğaçası	d) yemeği
-----------	-----------	-------------	-----------

2. Mutfak dolabında baharatbulamadım.

a) eziciyi	b) öğütücüyü	c) sıyırıcıyı	d) kesiciyi
------------	--------------	---------------	-------------

3. Baklava içi için cevizleri

a) ezin	b) kesin	c) bölün	d) dövün
---------	----------	----------	----------

4. Yaprak sarmasına üzümü koyarak lezzet verebilirsiniz.

a) yeşil	b) siyah	c) kuş	d) kuru
----------	----------	--------	---------

5. Pasta kreması için düz bir duy.....

a) giyiniz	b) giydiriniz	c) takınız	d) takınınız
------------	---------------	------------	--------------

Örnek 2’de öğrencilerin okudukları cümlelerde boşlukları uygun eşdizimli yapılar ile tamamlamaları istenmiştir. Sınıf ortamında yapılan etkinlik öğretici rehberliğinde kontrol edilerek öğrencilerin farklı söylemlerde uygun eşdizimli yapıları kullanmaları istenebilir.

3.4.2.1.2. Doğru-Yanlış ve Var-Yok Soruları

Dil öğretiminde doğru-yanlış soruları öğrencilerin okuma ve dinleme yeterliklerini ölçmek amacıyla kullanılabilir. Bu amaçla çalışmada öğrencilerin okudukları bir metni anlayıp anlayamadıklarını tespit edebilmek amacıyla doğru-yanlış ve var-yok sorularından yararlanılmıştır. Klasik bir ölçme aracı olan doğru-yanlış ve var-yok soruları ile öğrencilerin aşıcılık hizmetlerinde eşdizimli yapıları metin içinde anlayıp anlayamadıkları tespit edilmek istenmiştir.

Tablo 56. Örnek 3-Yoğun Okuma Tekniği Var-Yok Soruları

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, Araştırmacı
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, bilgiye ulaşabilme, metni analiz edebilme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Yoğun Okuma Tekniği
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Çözümleme, açıklama

Örnek 3:**Okuyalım, işaretleyelim.*****DONDURMA TÜKETİRKEN NELERE DİKKAT ETMEK GEREKİR?***

Yaz mevsiminde serinlemek için birçok kişi buz gibi bir dondurma ister. Çeşitleriyle herkesin gözdesi olan dondurmaların her biri birbirinden lezzetli. Peki, nasıl dondurma seçmeliyiz, dondurma tüketirken sağlığımızı nasıl koruyabiliriz? Uzmanlara göre dondurmanın içeriği kadar saklama koşulları da önemli. Dondurma genç yaşlı herkesin damak zevkine hitap ediyor. Sadece lezzetli değil aynı zamanda protein, karbonhidrat, yağ, B grubu vitaminleri, C, A, E, kalsiyum, fosfor, magnezyum, potasyum, demir ve çinko olarak da zengin bir besin. Uzmanlara göre dondurma uygun hijyenik koşullarda üretilip saklandığında herkes için sağlıklı bir tatlı. Çünkü dondurma içerdiği kalsiyum, fosfor ve magnezyum gibi vitaminlerle kemikleri ve dişleri güçlendiriyor. Ayrıca dondurma kanın pıhtılaşmasını engelliyor, sinir iletimine yardımcı oluyor. Ancak dondurmanın içinde bulunan süt ve süt ürünleri saklama koşullarına dikkat edilmediğinde bakteri oluşturabiliyor. Erimiş ve tekrar dondurulmuş dondurmalar bu açıdan çok tehlikeli. Tüketicilerin bu duruma dikkat etmesi ve açıkta satılan dondurmaların tüketilmemesi gerekiyor (Metin GIDA TÜRK

TEMMUZ/AĞUSTOS, 2020, s. 14 sayısından alınmış ve düzenlenmiştir. Görsel Pixabay telifsiz görsellerden alınmıştır).

	VAR	YOK
1. Dondurmada yer alan vitaminler		
2. Dondurmanın ne zaman tüketilebileceği		
3. Dondurmanın sevilme nedenleri		
4. Dondurma hazırlarken dikkat edilmesi gerekenler		
5. Dondurmanın faydaları		
6. Evde dondurma yapmanın zorlukları		

Örnek 3'te aşçılık alanında yazılmış otantik (özgün) malzeme etkinlik içinde kullanılmıştır. Etkinlik öncesinde öğrencilere dondurmayı sevip sevmedikleri, ülkelerinde dondurmanın nasıl yapıldığı ve sevildiği hakkında sorular sorulabilir, öğrencilerin konuşma hataları düzeltilebilir. Daha sonra metin okunabilir, okuma hataları düzeltilebilir. Etkinliğin cevapları kontrol edilebilir. Etkinlik sonrasında dondurma hazırlama, saklama ve tüketme aşamalarında nelere dikkat edilmesi gerektiği hakkında konuşma ya da yazma etkinlikleri yapılabilir.

Var-yok soruları ve doğru-yanlış soruları ile aynı işlevi görmektedir. Örnek 4'te genel amaçlı Türkçe öğretiminde kullanılan doğru-yanlış sorularından farklı olarak doğru-yanlış-belirtilmemiş seçenekleri kullanılmıştır.

Tablo 57. Örnek 4-Yoğun Okuma Tekniği Doğru-Yanlış Soruları

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, araştırmacı, öğretici
Öğrencinin Rolü	Yeniliklere açık olma, öğrenmeden sorumlu olma, araştırmacı
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Türk mutfak kültürüne dair bilgi sahibi olabilme Farklı kültürlerle karşı anlayışlı olabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Yoğun Okuma Tekniği
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Çözümleme, açıklama

Örnek 4:**Okuyalım, işaretleyelim.****Aşçıbaşı***Has Aşçıbaşı Ahmet Özdemir*

Aşçıbaşı, aşçıların ustasıdır. Günümüzde profesyonel mutfaklarda bulunan aşçıbaşı, mutfak çalışanlarını görevlendiren, çalışanların işleyişini kontrol eden, yemekler sofraya gelmeden önce yemeklerin kalitesini kontrol eden kişidir. Osmanlı saray mutfağında da aşçıbaşı bulunmaktaydı. Günümüze benzer görevleri bulunan Osmanlı saray mutfağı aşçıbaşısı mutfaktaki en yetkili ve bilgili kişiydi. Bununla beraber Osmanlı saray mutfağında has mutfak, kuşhane mutfağı, valide sultan mutfağı, kızlarağası mutfağı gibi bölümlerin her birinde bir aşçıbaşı bulunmaktaydı. Osmanlı Saray Mutfağında aşçılar da çeşit çeşitti. Örneğin, ocak aşçısı, kebab aşçısı, tatlıcı, hamurcu, helvacı, pilavcı, balıkçı ve hekimlerin verdiği reçete yemeklerini hazırlayan perhizci gibi aşçılar çalışmaktaydı. Aynı zamanda bir okul olan ve "çıkma sistemi" bulunan Osmanlı Saray Mutfağında tüm bu aşçılara **hizmet eden** kalfalar, bölükbaşları ve şagirtler (yardımcı çıraklar) bulunmaktaydı.

Metin <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1291/Ascibasi-Ne-Demek-.html> adresinden alınmış ve düzenlenmiştir. Erişim tarihi: 10.02.2022

	DOĞRU	YANLIŞ	BELİRTİLMEMİŞ
1. Osmanlı Saray Mutfağında aşçıbaşı en yetkili kişidir.			
2. Osmanlı Saray Mutfağında şu anda kullanılan hiyerarşiye benzer bir hiyerarşinin olduğu söylenebilir.			
3. Osmanlı Saray Mutfağı farklı kültürlerden etkilenmiştir.			
4. Aynı zamanda bir okul olan Osmanlı Saray Mutfağı binlerce aşçı yetiştirmiştir.			

Öğrencilerin okuduklarını anlayıp anlamadıklarını tespit etmek amacıyla hazırlanan Örnek 2'deki etkinlikte genel amaçlı Türkçe öğretiminde kullanılan standart doğru-yanlış etkinliklerinden farklı olarak "belirtilmemiş" başlığı açılmıştır. Orta ve ileri seviyedeki öğrencilerin okudukları bir metinden hareketle metinde yer verilmeyen, bahsedilmeyen noktaları da anlayabilmeleri istenmiştir. Etkinlik taksonominin 4. basamağına yönelik olarak hazırlanmıştır.

Etkinlik öncesinde öğrencilere mutfak çalışanları sorulabilir. Mutfak çalışanlarının tarih içindeki değişimi hakkında sorular sorulabilir, öğrencilerin cevapları dinlenebilir. Konuşma hataları düzeltilebilir. Daha sonra metin okunarak metinle ilgili sorulara cevap verilebilir. Etkinlik sonrasında öğrencilerin okuduklarını sözlü olarak özetlemeleri istenebilir, konuya dair farklı fikirleri ya da görüşlerinin olup olmadığı sorulabilir.

3.4.2.1.3. Eşleştirme Soruları

Yabancı dil öğretiminde eşleştirme tekniğinden gerek okumabecerisinin geliştirilmesinde de yararlanılmaktadır. Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretiminde de eşleştirme tekniğinden yararlanılabilir.

Tablo 58. Örnek 5-Yoğun Okuma Tekniği Eşleştirme Soruları

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Öğrenmeye teşvik edici, öğretici, rehberlik edici
Öğrencinin Rolü	Araştırmacı, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Mutfak terimlerini anlayabilme Mutfak söz varlığına hâkim olma Kültürel unsurların farkında olma
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik metin
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Eşleştirme
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Tanıma, listeme, sınıflandırma

Örnek 5:

1. Çiçekten yapılan bir şerbet	a) Hafif kahvaltı
2. Hızlı ve kalorige düşük olan sabah öğünü	b) Hamsi tava
3. Trabzon bölgesinin ünlü yemeği	c) Hesap pusulası
4. Restoranlarda tutulan bir kâğıt	d) İs kokusu
5. Yanan bir maddeden çıkar	e) İştahın açılması
6. Yemek yeme isteğinde artış	f) Gül şerbeti

Söylemler ve eşdizimli yapılar bir bulmaca içerisinde yer alabileceği gibi öğretilmesi amaçlanan eşdizimli yapılar eşleştirme şeklinde de verilebilir. Etkinlikle öğrencilerin Bloom taksonomisinin 1. basamağındaki yeterliliklere ulaşmaları sağlanabilir.

Öğrencilerin söylemlerle eşdizimli yapıları eşleştirmeleri istenebilir. Anlamalarını bilmedikleri eşdizimli yapılara dikkat edilebilir. Öğrencilerden öğrendikleri eşdizimli yapıları bir bağlam içerisinde kullanmaları istenerek uygun ek birleşimleri gösterilebilir.

3.4.2.1.4. Boşluk Doldurma Soruları

Boşluk doldurma etkinlikleri belirli yeterliklerin kontrolü için test edilmesini sağlamaktadır (Smith, Avinesh ve Kilgariff, 2013). Boşluk doldurma etkinliklerinde öğrencilerin okudukları metinde eksik olan eşdizimli yapıları tamamlamaları istenmiştir.

Tablo 59. Örnek 6-Yoğun Okuma Tekniği Boşluk Doldurma Soruları

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, Araştırmacı, İş birlikçi
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, bilgiye ulaşma yollarını bilme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Hijyen kurallarını Türkçe ifade edebilme Mutfak ve hijyen temasına dair terimleri ve söylemleri anlayabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik metin
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Tamamlama etkinlikleri
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Tanıma, listeleme

Örnek 6:

Okuyalım, boşluklara uygun olan sözcükleri yazalım.

<i>Hijyen</i>	<i>Tek kullanımlı</i>
<i>Koyu</i>	<i>Fiziksel bulaşanları</i>
<i>Türk Gıda Kodeksi</i>	<i>Vücut temizliği</i>
	<i>Yedek kıyafeti</i>

İŞ KIYAFETLERİ

İş yerinde temizlik ve (1).... kuralları iş kıyafetinin giyilmesini gerektirir. İş kıyafeti, işin özelliğine, işletme seçimine bağlı olarak değişmekle beraber uygun renkte, rahat, sade, temiz ve güzel görünümlü olur. (2)..... uyarınca kirli alanda (3)..... renk; temiz alanda ise açık renk kıyafetlerin tercih edilir. Bunun dışında iş kıyafetlerinde şu özelliklerin olması gerekir;

- *Kolay temizlenen kumaştan dikilmelidir.*
- *Terletmeyen bir kumaş tercih edilmelidir.*
- *Dayanıklı ve koruyucu olmalıdır.*
- *(4)..... (disposable) önlük, pantolon gibi eşyalar tela kumaştan yapılmalı ve kullanım sonrasında atılmalıdır.*
- *(5)..... engellemek amacıyla iş kıyafetinin üst kısmında cep olmamalıdır. Cepler iş kıyafetinin alt ya da iç kısmında kapaklı bir şekilde olmalı, iş kıyafetinde düğme olmamalı, cırtlı bantlar tercih edilmelidir.*
- *İş kıyafetleri vücuda uygun ve rahat olmalıdır.*

Mutfak hijyeni için iş kıyafetlerinin mutfak dışında giyilmemesi gerekir. Bunun dışında iş kıyafetleri giyilirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Örneğin iş kıyafetleri giyilmeden önce (6).....yapılmalı ve saçlar toplanmalıdır. Süslü ya da yünlü kıyafetlerle mutfağa ya da depolara girilmemelidir. Personelin daima (7).....olmalıdır. Eller iş kıyafetiyle kurulanmamalı ya da silinmemelidir. Bone ve başlıkların saçları tamamen kapatması gerekir. Ayrıca her kullanımdan sonra iş kıyafetlerinin bakımı yapılmalı ve iş kıyafetleri temizlenmelidir.

Metin

http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fletmelerinde%20Hijyen%20ve%20Sanitasyon.pdf adresinden 06.10.2022 tarihinde alınarak uyarlanmıştır.

Etkinlikte öğrencilerin alanlarıyla ilgili okudukları bir metinde uygun eşdizimli yapıları tespit ederek yazabilmeleri amaçlanmıştır. Etkinliğin genel amaçlı Türkçe öğretiminde

uygulanan tamamlama etkinliklerinden farkı, alana özgü otantik (özgün) malzemedeki eşdizimli yapıların tamamlanmasıdır.

Etkinlik öncesinde öğrencilere iş kıyafetleriyle ilgili fikirleri sorulabilir, konuşmalardaki hatalar düzeltilebilir. Metin okunarak cevaplar kontrol edilebilir, eşdizim hataları düzeltilebilir. Etkinlik sonrasında iş kıyafetleriyle ilgili olarak öğrencilerden bir kavram haritası oluşturmaları istenebilir.

3.4.2.1.5. Açık Uçlu Sorular

Açık uçlu sorularda öğrenciler okudukları metinden hareketle sorulara cevap yazarlar. Böylece öğrencilerin okuma ve yazma becerileri geliştirilebilir. Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimliliklerin öğretilmesinin amaçlandığı bu çalışmada açık uçlu sorulardan yararlanılabileceği düşünülmüştür.

Tablo 60. Örnek 7-Yoğun Okuma Tekniği Açık Uçlu Sorular

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, danışmanlık
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, bilgileri doğru bir şekilde aktarabilme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Sağlık ve mutfak konusunda farkındalık kazandırma
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik bir metin
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Açık uçlu sorular
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Çözümleme, açıklama

Örnek 7:

Okuyalım, yazalım.



DOĞRU YÖNTEMLE PİŞİRİLEN ET BESİN DEĞERİNİ KORUYOR

Et tüketimi, sağlıklı beslenme için önemlidir. Kırmızı et, protein başta olmak üzere demir, çinko, mineraller, B12 açısından zengindir. Kırmızı et tüketimi kırmızı kan hücrelerinin oksijen taşınması için gereklidir ayrıca B12 vitamini ile bağışıklık sistemini güçlendirir. Ancak etin doğru pişirilmesi ve besin değerini koruması gerekir. Bunun için sağlıklı pişirme yöntemleri tercih edilmelidir. Örneğin kızartarak ya da mangalda pişirilen kırmızı et kanserojen bileşenler üretiyor. Eti çok pişirmek ette bakteri oluşumunu artırıyor. Bu pişirme yöntemlerinin yerine yağsız tavada, fırında ya da haşlayarak et tüketmek daha sağlıklı yöntemlerdir. Eti özellikle mangalda pişirmek istiyorsanız yüksek ısıda kısa sürede pişirerek ateşle fazla temas etmesini engellemelisiniz. Et en az 72 C'de ve 15 saniye pişirilmelidir. Çapraz bulaşmayı engellemek için çiğ etle pişmiş eti temas ettirmemelisiniz. Et ve sebze kesme tahtası ile bıçakları farklı kullanmalısınız. Bunların dışında güvenilir yerlerden et almalı, hemen tüketilmeyecekse buzdolabında 2 ya da 3 gün; derin dondurucuda en fazla 3 ya da 4 ay saklamalısınız. Elbette eti pişirirken kişisel hijyene ve mutfak hijyen kurallarına dikkat etmelisiniz. Dondurulmuş et kullanacaksanız etleri öncelikle buzdolabında çözdürmelisiniz ve çözülmüş etleri tekrar dondurulmamalısınız (GIDA TÜRK TEMMUZ/AĞUSTOS, 2020, s. 15 sayısından alınarak düzenlenmiştir. Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır).

1. Etteki vitaminleri yazalım.

.....

2. Et pişirirken nelere dikkat etmek gerekiyor? Yazalım.

.....

3. Eti nasıl saklamak gerekiyor? Yazalım.

.....

Yine otantik bir malzeme üzerinden hazırlanan etkinlikte öğrencilerin okuduklarını anlayıp anlayamadıkları ve öğrencilerin uygun eşdizimli yapıları kullanıp kullanamadıkları da ölçülebilecektir.

Etkinlik öncesinde öğrencilere et pişirme teknikleri sorulabilir, öğrencilerden bu teknikleri kısaca anlatmaları istenerek konuşma hataları düzeltilebilir. Daha sonra etkinliğe geçilebilir. Etkinlik okunarak cevaplar kontrol edilebilir, yanlışlar düzeltilebilir.

Öğrencilerin konuyla ilgili farklı fikirleri olup olmadığı sorularak bir konuşma etkinliği başlatılabilir.

3.4.2.2. Not Alarak Okuma Tekniği

Alanyazında bahsedilen okuma tekniklerinden biri de not alarak okumadır. Not alarak okuma yönteminde öğrencilerden okudukları metinde önemli gördükleri yerleri not almaları istenir. Aşçılık hizmetlerinde eşdizimli yapıların öğretiminde okuma becerisini geliştirirken bir okuma metninde geçen eşdizimli yapılara dikkat çekmek amacıyla not alarak okuma yönteminden yararlanılabilir. Bu şekilde öğrencilerin öğrenmeden sorumlu olma görevlerine de uygun bir etkinlik yapılabilir. Aşağıda not alarak okuma tekniğine yönelik bir etkinlik yer almaktadır:

Tablo 61. Örnek 1-Not Alarak Okuma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, danışmanlık
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, bilgiye ulaşma ve bilgiyi aktarma yollarını bilme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Mutfak tekniklerini Türkçe anlayabilme ve bu terimleri kullanabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik metin
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Not alarak okuma
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Analiz etme, kıyaslama, karşılaştırma

Örnek 1:**Okuyalım, not alalım.****MUTFAK TEKNİKLERİ**

*Dünya mutfakları malzemelerin kullanılışı veya tekniğini değiştirmeden malzemenin yanına eklenenlerle çeşitleniyor. Bu yüzden teknikleri iyi bildiğinizde tarif kitaplarına bakmadan yemek yapabilmek mümkün hâle geliyor. Örneğin benmari tekniği bir ısıtma, eritme ya da pişirme yöntemidir. Benmari tekniğinin kullanım amacını bildiğinizde çikolata eritmek ya da **hollandez sos** yapmak da çok kolay olacaktır. Görüldüğü gibi tekniklerin birden fazla amacının olduğunu bilmek tarifleri farklı şekilde yorumlayabilmenizi sağlıyor. Yani hayal gücünüzü kullanarak basit bir yemeği profesyonel aşçılara taş çıkararak yapabilirsiniz.*

Mutfakta istediğiniz tekniği kullanarak yemek yapabilirsiniz. Şimdi sizlere yol gösterebilecek bazı tekniklerden bahsedelim: .

1. Benmari Tekniği

*Benmari tekniği; ürünlerin hafif ve yavaş pişmesi veya erimesi için kullanılan bir yöntemdir. Çünkü bazı ürünler ısı ile direkt temas ettiğinde bozulma, kesilme veya pişme ihtimali vardır. Benmari tekniği şu şekilde kullanılır: Öncelikle derin bir tencerenin için 2-3 parmak su doldurarak tencereye ısıya dayanıklı cam bir kap yerleştirilir. Kabın içine eritmek veya pişirmek istediğiniz malzeme konulur. Tekniğin püf noktası, cam kabın tabanına su temas etmemeli ve kullanılacak ısı kaynağı **su buharı** olmalıdır.*

2. Pane

*Ürünlerin yumurta, un, **galeta unu** ya da **mısır gevreği** ile bulunarak kızartılması işlemine paneleme denir.*

3. Sotelemek

*Kızgın yağda **sürekli karıştırarak** pişirme işlemine sotelemek denir.*

4. **Marine etmek**

*Marine tekniği; et veya tavuk gibi ürünlerin yumuşaması ya da zeytinyağı ve **taze baharatlar kullanarak** ete aroma katmak için de soslanarak buzdolabında 5-6 saat bekletilmesidir.*

5. **Katlayarak Yoğurmak**

*Bu teknik **ekmek yaparken** ya da **ekmek pişince gözenekli bir doku elde etmek** için uygulanır. Tekniğin kullanılma amacı; hamurun hava ile teması için nazik bir şekilde sadece parmaklarla tezgâhta çevrilme işlemidir.*

6. **Kavurmak**

*Hem bir teknik hem de yemek adı olan kavurma; tereyağı ve zeytinyağı ile birlikte sebzelerin, **etlerin dış kabuğu** şekilde pişirilme yöntemidir.*

7. **Demlemek**

*Pirinç, bulgur gibi ürünlerin tanelerinin piştikten sonra **havlu kâğıt** veya temiz bir bezle tencerenin üzerinin örtülerek yemeklerin fazla **suyunun çektirilmesi** işlemine verilen addır.*

8. **Didiklemek**

*Çorbalara, pilava et parçalarını ilave etmek için **haşlanan etlerin el yardımı** ile ufalama işlemidir.*

9. **Dinlendirmek**

Yoğurulan hamurun veya iç harcın içindekileri bir kıvama getirebilmek için uygulanan işlemidir.

10. **Kefini almak**

*Tavuk veya et suyunun kaynarken **berrak su** üzerinden oluşan beyaz ve yoğun köpüklü kısmın **delikli kevgir** veya bir kaşık yardımı ile alınma işlemidir.*

11. **Şoklamak**

*Besinleri dondurucuda saklanmak için önce kaynayan suyla daha sonra ise soğuk suyla yapılan işleme şoklama denir. Şoklamak ayrıca yeşilliklerin rengini korumak için **pesto yapımı** için de kullanılabilir.*

12. Terbiye

Yemeğe kıvam vermek ve lezzet katmak için **yumurta sarısı**, baharat gibi ürünlerin ilave edilmesidir.

13. Al dente

Genellikle soslu makarna yapımında sosun, makarnanın üzerinden akması için kullanılan bir teknik olup hamurun tam anlamıyla dağılmadığı ancak dişe hâlâ **sert geldiği** bir pişirme tekniğidir.

14. Mühürlemek

Kızgın tavada eti pişirirken daha yumuşak olması ve kolay çiğnenmesi için kullanılan, etin öz suyunu hapsederek pişirme işlemidir.

(Metin <https://yemek.com/mutfak-terim-ve-teknikleri/> adresinden alınmış ve düzenlenmiştir. Erişim Tarihi: 03.02.2022)

YÖNTEM	UYGULANMA ŞEKLİ

Örnek 1’de aşçılık alanına özgü olan mutfak teknikleri bir okuma metni bağlamında verilmiştir. Aşçıların ana dillerinde aşına oldukları teknikleri iş Türkçesi bağlamında görmeleri etkinliğin amacıdır.

Okuma metninde eşdizimli yapılar koyu yazılarak öğrencilerin dikkati çekilmek istenmiştir. Böylece öğrenciler, ana dillerinde bildikleri teknikleri Türkçede görecektir, söz konusu yapıların bir metin bağlamında nasıl kullanılacağını anlayacaktır. Okuma tekniklerinden not alma tekniği kullanılarak öğrencilerin bir bağlamdaki en önemli noktaları ayırmaları istenmiştir. Bu şekilde öğrencilerin bir metin bağlamındaki önemli noktalara odaklanmaları ve bunları fark etmeleri amaçlanmıştır.

Etkinlik öncesinde sık kullanılan mutfak teknikleri, en iyi ya da en kolay mutfak tekniği gibi mutfak tekniklerine dair sorular sorularak öğrencilerin konuşmaları sağlanabilir. Daha sonra etkinliğe geçilerek cevaplar kontrol edilebilir.

3.4.2.3. Tahmin Ederek Okuma Tekniği

Okuma tekniklerinden bir diğeri tahmin ederek okuma tekniğidir. Tahmin ederek okuma yöntemi alanyazında kullanılan yöntemlerden biridir. Tahmin ederek okuma tekniği eşdizimlilerin anlamlarını tahmin ederek okuma amacıyla kullanılabilir. Aşağıda söz konusu durumu örneklendiren bir örnek bulunmaktadır:

Tablo 62. Örnek 1-Tahmin Ederek Okuma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik etme, motivasyonu yüksek tutma
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Alanıyla ilgili okuma metnini anlayabilme Alanıyla ilgili terimlerin anlamlarını metinden hareketle çıkarabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Tahmin Ederek Okuma
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Çözümleme, açıklama

Örnek 1:

Okuyalım, anlamlarını tahmin edelim.

KONFOR YEMEĞİ



*Anne makarnası
Şeker tüketmek
Hormon salgılamak
Patates kızartması
Kalori almak*

Hangi yemek sizi heyecanlandırıyor? Kendinizi kötü hissettiğinizde yediğiniz ya da size diyetinizi bozduracak yemek hangisi? Cevap verdiniz mi? İşte o yemek sizin konfor yemeğiniz. İngilizceden birebir çeviri olan konfor yemeği mutlu olmak için yediğiniz ve duygusal olarak bağlandığınız yemek anlamına geliyor. Bir yemeğin sizi mutlu etmesinin sebebi beyinde dopamin salgılamasıdır. Şeker tükettiğimizde de bu

horman salgılanarak bireyleri mutlu etmektedir. Konfor yemeği kültürüne göre değişebilmektedir. En ünlü konfor yemekleri hamburger, patates kızartması, pizza, lahmacun, pide ve dürümdür. Tabii, anne makarnası, kurabiyesi ve elmalı payı da unutmamak gerek. Konfor yemeklerinin en büyük dezavantajı ise yediğinizde çok kalori almanızdır. Ancak bir yemeğin konfor yemeği olabilmesi için kendimizi mutlu hissettiğimizde tüketilmesi yani her gün tüketilmemesi gerekiyor aksi takdirde beyin sizi mutlu edecek hormonu salgılamıyor. Dolayısıyla yiyeceklerin çok kalorili olması ve hür gün tüketilmemesi içinizi rahatlatır (Metin MACROSTYL KASIM, 2020 sayısından alınarak düzenlenmiştir, Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim tarihi: 10.02.2022)..

Örnek 1'de öğrenciler okudukları metinden hareketle sözcüklerin anlamlarını tahmin edecektir. Etkinliğin öğrencileri düşünmeye sevk edeceği, sınıfta konuşma ortamı sağlayacağı düşünülmüştür.

Etkinlik öncesinde okuma metninin başlığından ve görsellerinden metne dair öğrencilerin tahminde bulunması istenebilir. Daha sonra metin okunarak metinle ilgili soruların cevapları kontrol edilebilir, yanlışlar düzeltilebilir.

3.4.2.4. İşaretleyerek Okuma Tekniği

İşaretleyerek okuma tekniğinde öğrenciler okudukları metindeki önemli cümleleri ya da dilbilgisi unsurlarını işaretlemektedir. Bu çalışmada aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretilmesi amaçlandığı için öğrencilerden okudukları bir metindeki eşdizimli yapıları işaretlemelerinin uygun olacağı düşünülmüştür. Aşağıda işaretleyerek okuma tekniğine yönelik etkinlik yer almaktadır:

Tablo 63. Örnek 1- İşaretleyerek Okuma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, danışmanlık
Öğrencinin Rolü	Araştırmacı, bilgiye ulaşma yollarını bilme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Satış ve işletme kavram alanına dair söz

	varlığını anlayabilme, bu sözcükleri uygun bağlamda kullanabilme Türkiye'deki işletme kuralları hakkında bilgi sahibi olabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	İşaretleterek Okuma
Etkinliğin Öğrenme Basamağı	Listeleme, tanıma, anlatma

Örnek 1:

Okuyalım, birbiriyle ilişkili sözcük birleşmelerini yazalım.



Restoran ve Kafe İşletmecileri için Altın Değerinde Öneriler

Bu yazımızda restoran ya da kafe işletmecileri için altın değerinde önerileri paylaştık. İşte o öneriler:

Ticari ve hukuki boyutları iyi araştırın.

*İşletmenizin giderlerini ve konumunu iyi düşünün. İşletmenizi açmak için hukuki öncelikleri araştırın. İhtiyacınız olan sigortalar, izinler, lisanslar ve vergiler hakkında bilgi edinin. Muhasebe, **maaş bordro** ve raporlama işlemleri için uzmanlardan yardım alın. Güvenlik konusunda hassas davranın. ERP ve CRM gibi yazılımlar ile satışlarınızı artırabilmek için pek çok işi otomatik hâle getirebilirsiniz. Ama tüm bu süreçleri kendiniz yürütecekseniz, ona göre bir eylem planı hazırlayın.*

Mutfak ve tema seçimi nasıl olmalı?

Mutfak ve tema seçimi çok önemlidir ve aceleye gelmez. Bunun için belirleyeceğiniz ilk konulardan biri tema seçimi olmalı. Siz gurme bir restoran mı, iş yemekleri için şık bir mekân mı yoksa günlük yemekler mi vereceksiniz? Bu konuyu iyi düşünün. Temayı seçtikten sonra menülerinizi planlayın. Sağlıklı menüler mi daimi müşterileriniz için özel öğünler mi tercih edeceksiniz? Bu soruları da ihmal etmeyin. Uluslararası, ulusal ve lokal yeme-içme trendlerini takip edin, yerel tedarikçilerle çalışmayı tercih edin.

Rakiplerinizi de takip etmeyi unutmayın. Her zaman mekânınıza özel lezzetler sunmaya çalışın.

Servis ve mutfak personeli nasıl olmalı?

*İyi bir işletmeci, personel seçiminde **hassas olmalı**. Yemekleri hazırlayan ekipten müşterilerle ilişkileri yöneten personele, öncelikle emir-komuta zincirini sağlam bir şekilde belirleyin. Çalışanların ihtiyaçlarını, haklarını, özel günleri de es geçmeyin. Cirodan personele prim verebileceğiniz bir sistem oluşturmayı deneyin. Personelin eğitimine dikkat edin, güler yüzlü olmanın önemini hatırlatın. Servis personeli, gurme olmasa da menüye hâkim olmalı. Merak edilen soruları büyük bir güvenle yanıtlayabilmeli. Karşılama, servis ve uğurlamada zamanlamaya dikkat edilmeli; hesap isteyen bir müşteri asla bekletilmemeli. O gün **kötü çıkan yemek, aksayan servis, kirli tuvalet** gibi problemlere hemen müdahale edilmeli. Müşterileriniz bu sorunların takipçisi olacağınıza inanmalı. Personel arasındaki gerginlik de müşterilere yansımamalı. Ayrıca **bordro düzenlemeleri, vardiyalar ve işveren yükümlülükleri** konularında yerel restoranlar birliğinden bilgi alabilirsiniz.*

Başarılı envanter yönetimi nasıl olmalı?

Envanter kontrolü, artıkları hesaplama, hırsızlığı önleme, porsiyon büyüklüklerini doğru planlama gibi işlemler çok önemlidir. Kâr etmek istiyorsanız süreklilik gösteren bir organizasyon planı oluşturun. Gerektiğinde fiyatlarınızı güncellemeli, malzemeye göre fiyat değişiklikleri yapmalısınız.

Kesintisiz ve hızlı İnternet, sosyal medya kullanımı niçin önemlidir?

Günümüzde pek çok işletme ve müşteri için kesintisiz ve hızlı internet çok önemli. Müşterileriniz size her alanda kolayca ulaşabilmeli. Dolayısıyla restoran ya da kafe işletmecisi olarak trendleri takip etmeli ve dijitalleşmeden korkmamalısınız. Müşterilerinizin deneyimlerini internet ortamından ya da sosyal medyadan takip etmelisiniz. Bu nedenle sosyal medyadan en iyi şekilde nasıl yararlanabileceğinizi öğrenmeli, bunun için işin uzmanlarından destek almalısınız. Dijital alanlarda var olmalı, gerektiğinde krizleri fırsata çevirmelisiniz.

Kullanıcılar, günümüzde akıllı telefonlar üzerinden yemek seçeneklerini araştırabiliyor; işletmelerin menülerine çevrim içi olarak ulaşabiliyorlar. Bunun için paket

siparişlerinizde dijital dünyanın nimetlerinden yararlanın. Sipariş verme seçeneklerini internet, telefon ya da değişik kanallar aracılığıyla belirleyebilirsiniz. (Metin <https://blog.adisyo.com/restoran-ve-kafe-i-CC%87%C5%9Fletmecili%C4%9Finin-p%C3%BCf-noktalar%C4%B1-e76169a20996> adresinden alınarak düzenlenmiştir. Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim tarihi: 10.02.2022).

Restoran/Kafe sahibi

Örnek 1'de öğrenciler okudukları metinde geçen işletmeyle ilgili eşdizimli yapıları tespit ederek yazacaklardır. Etkinlikte öğrencilerin alana özgü eşdizimli yapıları fark etmeleri, uygun bağlamda bu yapıları kullanmaları amaçlanmıştır.

Etkinlik öncesinde öğrencilere restoran ya da kafe işletmeciliği hakkında sorular yöneltilir, öğrencilerin beyin fırtınası yöntemi ile konu hakkındaki fikirleri alınabilir. Öğrencilerin yaptıkları hatalar düzeltilerek metnin okunması sağlanabilir. Öğrencilerin tespit ettikleri eşdizimli yapılar kontrol edilerek öğrencilerin yanlışları düzeltilir.

Öğrencilerin tespit ettikleri eşdizimli yapıları cümle içerisinde kurmaları istenebilir. Söz konusu eşdizimli yapıların kullanımında bağlama dikkat edilmesi hatırlatılabilir. Metindeki görüşlerle ilgili öğrencilerin tavsiyelerinin olup olmadığı sorulabilir. Söz konusu tavsiyelerin yazılı ya da sözlü olarak verilmesi istenebilir. Öğrencilerin hataları düzeltilir.

3.4.2.5. Görsel Okuma Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler

Görseller; bir ders malzemesini ilgi çekici yapabildiği gibi farklı kültür ya da kültürlerin yer aldığı ders malzemelerinde öğrencileri bilgilendirebilir, onların hayal güçlerini etkileyebilir, öğrencileri düşünmeye sevk edebilir (Genç, 2004, s. 114). Bu anlamda görsellerin dil öğretiminde önemli olduğu söylenmelidir. Görsellerden yararlanma görsel okumayı da gerektirir.

Görsel okuma; görsel bir uyarıcıyı, bir görüntüye ya da bir kavrama dönüştürmek demektir. Görsel okuma süreci zihni yapılandırır ve düzenler. Böylece öğrenciler bir kavramla ya da konuyla ilgili zihinlerinde var olan şemaları yapılandırarak düzenlerler. Görsel okuma; düşünmeyi anlamayı ve öğrenmeyi geliştirerek bilgileri bütünleştirir (Güneş, 2013, s. 5). Nitekim alanyazında dil öğretiminde görselleştirmenin öneminden bahsedildiği görülmektedir (Tomlinson, 1998). Bu amaçla iş Türkçesi öğretiminde de görsellerden ve görsel okumadan yararlanılabilir. Özellikle açılış hizmetlerine yönelik mecaz anlam içeren somut eşdizimli terimler görsel okuma ile öğrencilere öğretilir. Bu anlamda görsel okumanın öğrencilere katkı sağlayacağı söylenebilir. Nitekim alanyazında Seferoğlu (2010 akt. Sarıkaya, 2017, ss. 782-783) görsel öğelerin faydalarını şu şekilde aktarmaktadır:

1. Öğrencilerin dikkatini çekerek onları güdüler.
2. Öğrencilerin dikkatinin dağılmasına engel olur, onları aktif tutar.
3. Öğrencilerin konuyla ilişki kurmasını sağlayarak kavramları somut hâle getirir.
4. Zor öğrenilen kavram ya da konuların daha kolay anlaşılmasına imkân verir.
5. Bilginin şekiller veya resimler kullanılarak daha düzenli hâle gelmesini sağlayarak anlamayı kolaylaştırır.
6. Örgüt veya akış şemalarıyla bir kavramla ilgili unsurlar arasındaki bağlantıların düzenlenmesine yardımcı olur.
7. Öğrencilerin gözden kaçırdıkları noktaları görmelerini sağlar.

Ancak görsellerden yararlanılırken öğreticilerin ve/ya ders malzemesi hazırlayanların görsellerin gerçek olmasına, güncel olmasına, renklerin birbirleriyle uyumlu olmasına, dikkat dağıtıcı olmamasına da özen gösterilmelidir (Genç, 2004, s. 115).

Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretiminde somuttan soyuta doğru bir öğretim yöntemi benimsenebilir. Bu durumda somut olan yiyeceklerin ya da mutfak malzemelerinin görsellerle öğretimi sağlanabilir. Özellikle mecaz anlama sahip bire bir çevirisi mümkün olmayan ya da Türk kültürüne özgü olan eşdizimli yapıların öğretimi görsellerle verilebilir.



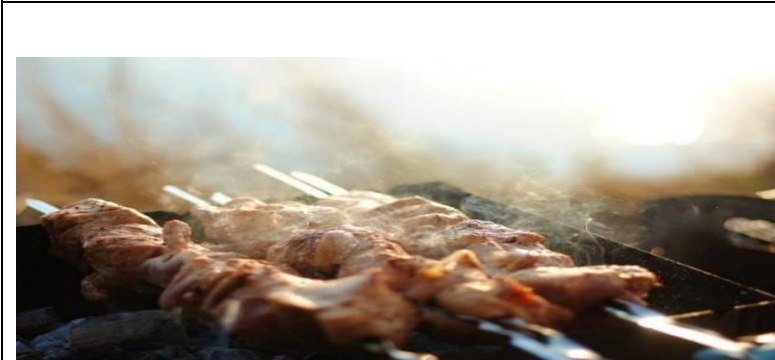
Aşağıdaki söz konusu amaca uygun bir etkinlik tasarlanmıştır:

Tablo 64. Örnek 1- Görsel Okuma

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Öğrencileri teşvik etme, rehberlik etme, yeniliklere açık olma
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, yeniliklere açık olma, bilgiler arasında bağlantı kurma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Türk kültürüne özgü yemekleri tanıtmak Türk mutfağının zenginliğini göstermek Türk mutfağına özgü eşdizimli yapıların doğru kullanımını sağlamak.
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Görsel Okuma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Tanıma, sınıflandırma, anlatma

Örnek 1’de Türk mutfağından eşdizimli yapıları kavratmak için görsellerden yararlanılmıştır. Türk mutfağından seçilen yemeklerde mecaz anlam taşıyan eşdizimli yapıların gösterilmesi amaçlanmıştır.

Örnek 1:**Resimleri inceleyelim ve yemeklerin isimlerini yazalım.**

	
	
	
<p><i>Görseller telifsiz olup https://pixabay.com/tr/adresinden alınmıştır. Erişim Tarihi: 10.05.2019</i></p>	

Görsel okuma, kavram haritaları şeklinde de hazırlanabilir. Kavram haritaları Novak tarafından Ausubel'in kuramından yararlanılarak 1980'lerde bir öğrenme stratejisi olarak geliştirilmiştir. Ausubel'e göre anlamlı öğrenme; bireylerin, bilinçli olarak yeni bilgiyi daha önceden edindiği bilgilerle ilişkilendirmesiyle gerçekleşir (Leung, 2002 akt. Bülbül, 2015).

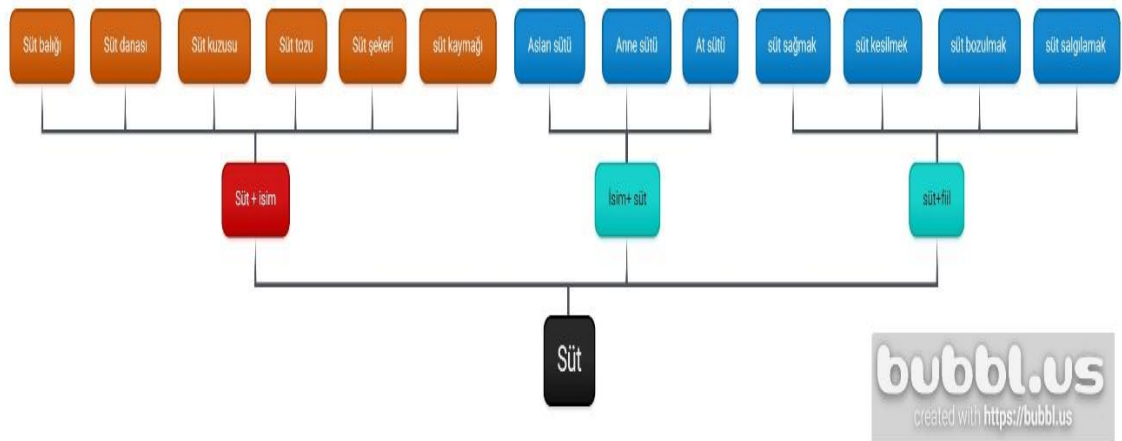
Kavram haritası, kavramlar arasındaki ilişkilerin grafiklerle sunulmasıdır (Novak ve Gowin, 1998 akt. Kalaycı ve Çakmak, 2000, s. 571). Kavram haritalarında aynı yönü

izleme zorunluluğu yoktur. Nakhleh'e (1994 akt. Kaya, 2003, s. 76) göre kavram haritası anlamlı öğrenmeyi artıran, öğrencinin, bilginin oluşturulma sürecinde aktif katılımı sağlayan, öğrencilere kendi öğrenmelerinde sorumluluk aşıl原因an, öğrencilerin anlamalarını değerlendirmede alternatif yollar sunan bir tekniktir. Bu amaçla aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli sözcükler bir kavram alanı etrafında haritalandırılarak öğrencilere kazandırılabilir. Örneğin "süt" kavram alanına yönelik eşdizimli sözcükler bubbl.us (<https://bubbl.us/> Erişim Tarihi: 10.05.2019) programı kullanılarak şu şekilde gösterilebilir:

Tablo 65. Örnek 2-Görsel Okuma

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme, yeniliklere açık olma
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, yeniliklere açık olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Türk kültürüne özgü yemekleri tanıtmak Türk mutfağının zenginliğini göstermek Türk mutfağına özgü eşdizimli yapıların doğru kullanımını sağlamak.
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Kavram haritası
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Tanıma, listeleme

Örnek 2:



Örnek 2’de süt sözcüğü ile kurulan yapılar süt+isim, isim+süt, süt+fiil olarak verilmiştir. Mecaz anlamı olan eşdizimli yapılar tercih edilerek öğrencilerin eşdizimli yapılara dikkat etmesi amaçlanmıştır.

Benzer şekilde grafiklerin ve tabloların okunması da görsel okuma içerisinde değerlendirilir. Grafik ve tablolar bilgilerin açık ve anlaşılır bir şekilde sunulması, dinleyicilerin dikkatini çekmesi açısından önemlidir. Nitekim alanyazında Karagöl ve Kurt (2021) gibi Türkçe öğretiminde grafik ve tabloların görsel okuma aracı olarak değerlendirildiği çalışmalar da mevcuttur.

Etkinlik üzerinde çalışmaya başlamadan önce öğrencilerin “süt” sözcüğünün onlarda çağrıştırdıkları sözcükleri söylemeleri istenebilir. Söz konusu çağrışımlar eşdizimli yapılar içerisinde verilebilir. Daha sonra etkinlik incelenebilir. Öğrencilerin söyledikleri ile etkinlikte yer alan eşdizimli yapılar karşılaştırılabilir. Öğrencilerden bir sözcüğü seçerek örnekteki gibi bir kavram haritası hazırlamaları istenebilir. Kavram haritalarını hazırlamak için belirli bir süre verilebilir. Öğrencilerin sürenin sonunda hazırladıkları kavram haritaları incelenebilir. Kavram haritaları kontrol edilerek yanlışlar düzeltilebilir.

Kontrol edilen kavram haritaları poster olarak çıkarılıp sınıfta öğrencilerin görebilecekleri bir yere asılabilir. Öğrencilerin bu eşdizimli yapılara maruz bırakılması ile öğrenmenin gerçekleşmesi sağlanabilir.

3.4.3. Yazma Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler

Yazı, dil denem sistemin belirli işaretlerle tanımlandığı ikinci bir sistemdir. Yani yazı, sözün resimleştirilmiş şeklidir (Özbay, 2007, s. 68). Yazma becerisi, diğer dil becerilerine göre daha zor kazanılmaktadır. Nitekim öğrencilerin yazmaya ilişkin duygu ve düşüncelerini ifade etmelerinde yaşadıkları sorunlar, yazma becerisindeki eksiklikleri göstermektedir (Temizkan ve Yalçınkaya, 2013, s. 81).

Hughey (1983 akt. Şimşek ve Erdem, 2021, s. 269) ikinci dilde yazmanın avantajlarını iletişimin sağlanması, eleştirel düşünme ve problem çözme yeteneklerinin geliştirilmesi, öğrencinin kendisini yenilemesi ve bireyin çevresini analizi etmesi olarak dört maddede ifade etmiştir.

Özel amaçlı yabancı dil öğretiminde ise yazmanın önemi genel amaçlı yabancı dil öğretimine göre daha büyüktür. Çünkü gerek akademik dilde gerekse de iş dilinde birçok farklı türde yazı ile karşılaşılabilir. Söz konusu yazılar resmî yazılar oldukları için öğrencilerin bu yazı türlerinde uygun dilbilgisi ve terminolojiyi kullanmaları gerekir. Bu nedenle özel amaçlı yabancı dil ve iş diline yönelik öğretimde öğretmenler sadece nasıl yazılacağını değil aynı zamanda farklı yazı türlerini de derslerde öğretirler.

İş diline dair yazma çeşitleri iş mektupları, çevre raporları, e-postalar, satış yazıları, yasal sözleşmeler, yıllık raporlar, vaka notları olabilir (akt. Hyland, 2013, s. 103).

Alanyazında yazma stratejileri şu şekilde tespit edilmiştir: Not alma, özet çıkarma, eleştirel, yaratıcı, serbest, kelime ve kavram havuzundan seçerek yazma, bir metinden ve duyulardan hareketle yazma, 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. (MEB, 2019).

Yazma etkinlikleri de genel amaçlı Türkçe öğretiminde olduğu gibi yazma öncesi, yazma sırası ve yazma sonrası etkinlikleri olarak yapılabilir (bkz. Demir Atalay, 2015, ss. 765-766).

Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretiminde dört temel becerinin geliştirilmesi hedeflendiği için çalışmada yazma becerisine yönelik etkinlikler şu şekilde tasarlanmıştır:

3.4.3.1. Boşluk Doldurma Tekniği

Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretiminde boşluk doldurma tekniğinin kullanılabilmesi düşünülmüştür:

3.4.3.1.1. Eşdizimlilik Ağı

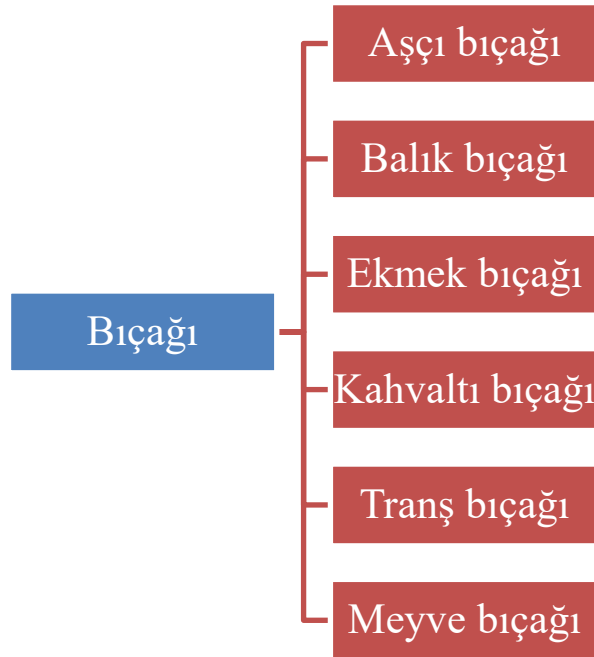
Görsel unsurlardan yararlanma öğrencilerin derse dikkatlerini çekebileceği gibi kavram haritaları ya da eşdizimli ağlar sayesinde öğrencilerin hedeflenen yapıları öğrenmeleri sağlanabilir. Bu amaçla çalışmada tespit edilen aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimlilik eşdizimlilik ağlarından yararlanarak görseller vasıtasıyla öğrencilere öğretmek

istenmiştir. Eşdizimlilik ağı Bloom taksonomisinin 1. basamağı ile ilişkili olup öğrenmenin ilk adımı olarak aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretiminde kullanılabilir.

Tablo 66. Örnek 1,2,3,4- Boşluk Doldurma Tekniği Eş Dizimlilik Ağı

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, araştırmaya sevk edici, yönlendirici, teşvik edici
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, araştırmacı
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Eşdizimlilikler listesi
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Eşdizimlilikler ağı
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Tanıma, listeleme, sınıflandırma

Örnek 1:



Örnek 1’de aşçılık hizmetlerine yönelik taranan YÖK ve MEB ders kitapları ve modüllerinden elde edilen eşdizimli terimlerden “bıçağı” seçilerek yan yana gelen eşdizimlilikler, eşdizimlilikler ağı ile verilmiştir. Derste öğrencilerin bu ağı incelemeleri, bıçak sözcüğünün diğer eşdizimliliklerini söylemeleri istenebilir.

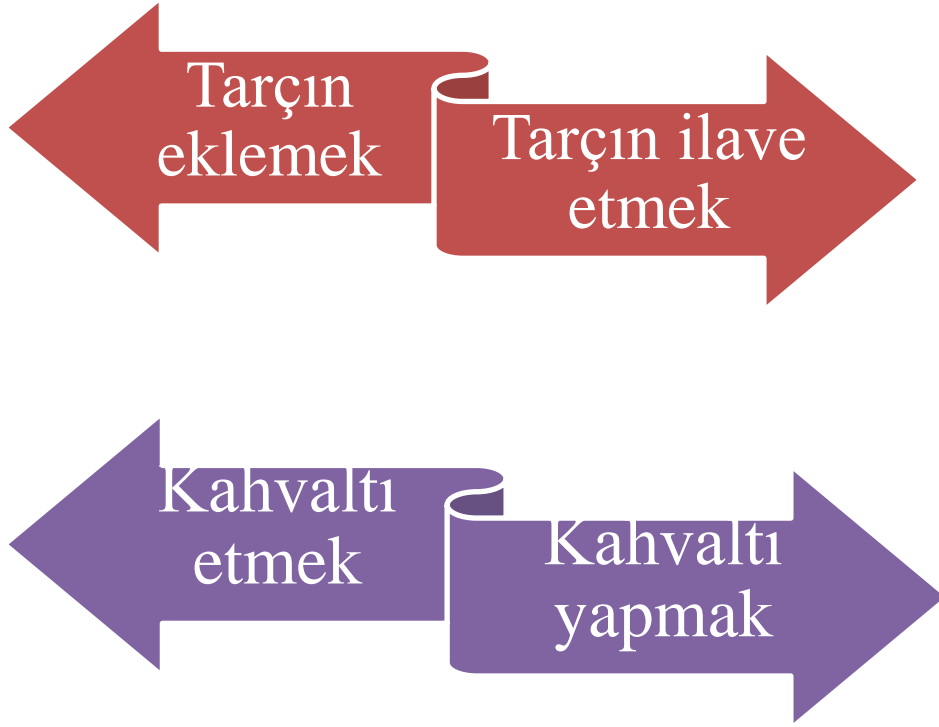
Örnek 2:

Örnek 2’de yine çalışmada tespit edilen eşdizimlilerden “tat” adı ve eylem birleşiminden oluşan eşdizimlilikler eşdizim ağı ile verilmiştir. Öğrencilerin ağı incelemesi ve benzer örnekleri vermesi istenebilir, söz konusu eşdizimlilikleri bir cümle içerisinde kullanmaları beklenebilir.

Örnek 3:**Eş anlamlıları bulma**

Eşdizimliliklerin nedensiz olduğu çalışmada daha önce belirtilmişti. Bazı eşdizimliliklerin eş ya da yakın anlamlı sözcüklerle yer değiştirebilmesinin mümkün olduğu bazıları ise mümkün olmadığı eşdizimlilikler ağı ile öğrencilere sezdirilebilir. Aşağıda eş anlamlıları mümkün olan eşdizimlilikler verilmiştir:

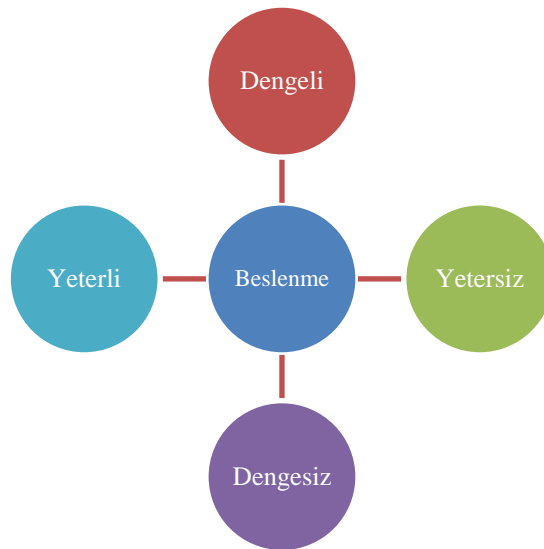


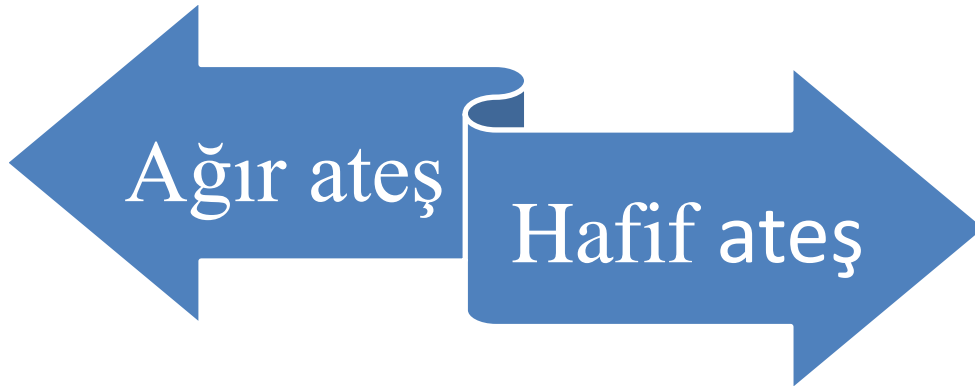


Eşdizimlilikler açısından zıt anlamlı eşdizimlilikleri bulmak için de faydalanılabilir. Öğrencilere Örnek 4’te gösterilen zıt anlamlı ağ verilerek zıt anlamlı eşdizimlilikleri söylemeleri istenebilir, hatalar düzeltilebilir ve yeni ağlar hazırlanabilir.

Örnek 4:

Zıt Anlamlıları Bulma





Eşdizimli yapılar şemalar üzerinden verilerek öğrencilerin görsel hafızaları geliştirilmek istenmiştir. Eş anlamlı eşdizimlilik ağlarıyla eşdizimli yapılarda kimi durumlarda eş anlamlı yapılarla kullanılabilirken kimi durumlarda eş anlamlı yapılar birbirinin yerine kullanılamaz. Etkinlik bu durumu öğrencilerin sezmeleri amacıyla tasarlanmıştır. Etkinlik sırasında öğrencilerden eş anlamlı eşdizimli yapıları örneklendirmeleri istenebilir, verilen örnekler doğru ise öğrencilerin not almaları istenebilir, yanlış ise öğrencilere dönütler verilerek doğru yapılar öğretilir.

Zıt anlamlı eşdizim ağları da aynı amaçla tasarlanmıştır. Kimi eşdizimli yapıların zıt anlamlı sözcüklerle de kurulabiliyor olması öğrencileri zorlayabilir. Bu amaçla etkinlik sırasında öğrencilerin zıt anlamlı sözcüklerle kurulan eşdizimli yapılara örnekler vermeleri sağlanabilir, söz konusu örnekler uygunsa öğrencilere not ettirilebilir yeni eşdizimli ağlar oluşturulabilir.

3.4.3.1.2. Bulmacalar

Hoş vakit geçirme araçlarından biri olan eğlenirken öğreten ve zihin egzersizi yaptıran bulmacalar yabancı dil öğretiminin genel ve özel amaçlı öğretimi için de kullanılabilir, bu durum öğrencilere pek çok fayda sağlayabilir. Nitekim Karakuş (2005, s. 38 akt. Duran ve Bitir, 2018, s. 22), bulmaca tekniğinin öğrencilerin çok boyutlu düşünme becerisini geliştirmesi, doğru karar alma yetisi kazandırması, yazma becerisini geliştirmesi, ders çalışma alışkanlığının kazandırması, okumaya ilgiyi artırması, zihni çalıştırması, kurallı cümle oluşturma becerisini geliştirmesi, sorumluluk duygusu kazandırması ve öğrencilerin yeni bilgiler öğrenmesi bakımından fayda sağladığını belirtmektedir (bkz. Gürdal ve Arslan, 2011).

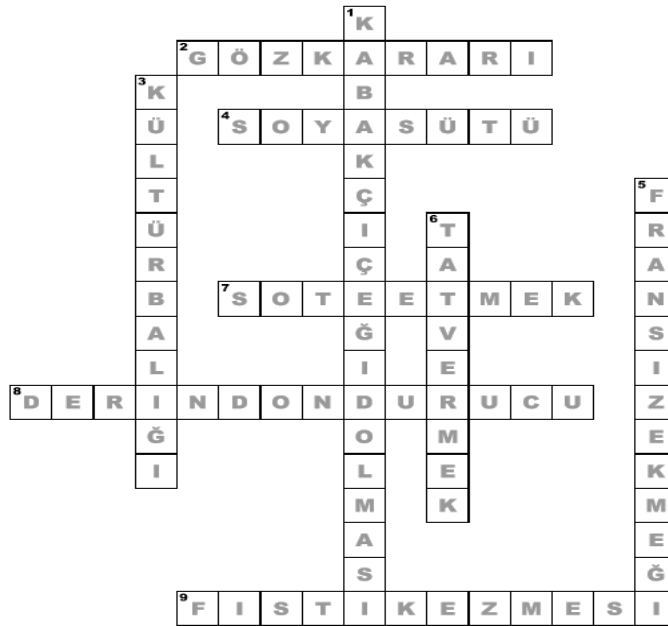
Aşçılık hizmetlerinde öğretilmesi amaçlanan eşdizimli yapılar bulmacada sorularak öğrencilerin öğrenirken eğlenmeleri sağlanabilir. Aşağıda bulmaca kullanılarak hazırlanmış bir etkinlik yer almaktadır:

Tablo 67. Örnek 5- Boşluk Doldurma Tekniği Bulmaca Örneği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Araştırmacı, öğrenmeye teşvik edici
Öğrencinin Rolü	Araştırmacı, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Bulmaca
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Problem çözme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Açıklama, tanımlama, adlandırma

Örnek 5:

Eş dizim



<p>Sağdan Sola</p> <p>2. Ölçüyü tartıyla değil, gözle belirlemek</p> <p>4. Soya fasulyelerinden yapılan süt türü</p> <p>7. Eti yağda hafifçe kavurmak</p> <p>8. Bozulabilecek yiyecekleri uzun süre saklamak için kullanılan alet</p> <p>9. Fıstıkla yapılan bir şekerleme</p>	<p>Yukarıdan Aşağıya</p> <p>1. Ege Bölgesinde yapılan bir çeşit dolma</p> <p>3. Özel olarak havuzda yetişen balık</p> <p>5. Bir ekmek çeşidi</p> <p>6. Bir yiyeceğe acı, tatlı, ekşi tat kazandırmak</p>
---	---

Bulmaca https://crosswordlabs.com/print/mutfak-6?show_answers_programi_kullanilarak_hazirlanmistir.

Erişim Tarihi: 09.02.2022

Örnek 5'te bulmacalardan yararlanılarak öğrencilerin eşdizimli yapıları bir oyun içerisinde sezebilmeleri ve kavrayabilmeleri amaçlanmıştır. Öğrenciler verilen sorulara uygun eşdizimli yapıları bulmacaya yerleştirerek eşdizimli yapıları fark edebilir. Bulmaca sınıf ortamında öğreticinin rehberliğinde bir oyuna dönüştürülerek çözülebilir, en kısa sürede bulmacayı tamamlayan öğrencilerin performansları ödüllendirilebilir.

3.4.3.2. Gündümlü Yazma Tekniği

Çalışmada gündümlü yazma tekniği iş ortamı için önemli ve gerekli olan iki tür için kullanılmıştır. Resmî yazışmalar ve resmî olmayan yazışmalar için kullanılmıştır. Aşağıda iş ortamı için gerekli olabilecek e-posta ve mesaj yazma örneği yer almaktadır:

3.4.3.2.1. Resmî Yazılar

Resmî yazılar; çalışmada dilekçe, e-posta ve mesaj, öz geçmiş yazımı, arıza bildiri formu ve iş yeri kuralları olarak örneklendirilmiştir.

3.4.3.2.1.1. E-posta ve Mesaj Yazma

Teknolojinin gelişmesi haberleşme imkânlarını da arttırmış, insanlar birçok alandan birbirleriyle konuşmaya başlamıştır. Bu anlamda mesajlaşma ve e-posta ile haberleşme yaygın olarak kullanılan yöntemlerden olmuştur. Günümüzde teknoloji yardımı ile gerek özel yaşantımızda gerekse de iş yaşantımızda mesajlar ve e-postalar sıklıkla

kullanılmaktadır. Özellikle iş ortamında mesajlaşmak ve e-posta ile haberleşmek günümüzde en çok tercih edilen iletişim kanallarından ikisidir.

Mesajlaşmak ve e-posta yazmak basit bir yazma eylemi olarak görülse de iş ortamında hitap edilen kişiye göre üslubun devreye girmesi farklı eşdizimli yapıların kullanımını zorunlu kılar. Çalışmada bu amaçla yazma etkinliği olarak e-posta ve mesaj yazmaya yer verilmiştir. Etkinlik Bloom taksonomisindeki 6. basamakta yer alan oluşturur, yapılandırır, planlar ve uygular kazanımlarına yönelik olarak hazırlanmıştır.

Tablo 68. Örnek 1 ve 2-Güdümlü Yazma Tekniği Resmî E-posta

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik edici, rehberlik edici, öğretici
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Resmî yazışma kurallarını bilme ve bunları kullanabilme Yazı türleri ve dilbilgisi yapılarının farklarını anlayabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Problem çözme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

Durum: Resmî bir davet için e-posta aldınız. Davet sahibi çok titiz. Hazırlanacak menünün detaylarını görmek istiyor. Örnek bir menü ekleyerek davet sahibini ikna edecek bir e-posta yazınız.

Yeni E-posta
Kime:
Konu:
Gönder

Örnek 1’de resmî bir dil kullanılarak menü hazırlanması istenmiştir. Öğrencilerin alan bilgisinin ve iletişim becerilerinin ölçüldüğü etkinlikte öğrencilerin uygun eşdizimli yapıları bağlam içerisinde kullanıp kullanamadıkları görülmek istenmiştir.

Etkinliğe başlamadan önce öğrencilerin fikirleri alınabilir. Söz konusu fikirleri düzenli bir şekilde yazabilmeleri için etkinlik sonunda verilen yazma kontrol listesinden yararlanmaları hatırlatılabilir. Öğrencilerin yazıları kontrol edildiğinde dilbilgisi hatalarının görülmesi durumunda çalışmada hazırlanan dilbilgisi çalışma notlarını incelemeleri istenebilir. Öğrencilerin yaptıkları ortak hatalar üzerine çalışma yapılabilir.

Aşağıda yer alan Örnek 2’de ise e-posta yazma etkinliği bir iş arkadaşına yazılmak suretiyle örneklendirilmek istenmiştir.

Örnek 2:

Durum: Bir yıl önce Türkiye’de yaşayan yabancı aşçı arkadaşınız yarın akşam düzenlenecek sünnet düğünü için sizden meze ve yemek tarifi istiyor. Arkadaşınıza bir menü hazırlayarak söz konusu menüde yer alacak yemek ve mezelerin tariflerini e-posta ile yazınız.

Yeni E-posta
Kime:
Konu:
Gönder

Örnek 1 ve Örnek 2’de öğrencilerin iş hayatlarında karşılaşılabilecekleri bir duruma uygun olarak e-posta yazmaları istenmiştir.

Etkinlikten önce öğrencilere e-posta yazma kuralları sorulabilir, öğrencilerin resmî ve resmî olmayan e-posta yazımına dikkat etmesi gerektiği hatırlatılabilir. Öğrencilerin yazdıkları e-postalar sınıf ortamında kontrol edilerek öğrencilere dönütler verilebilir. Öğrencilerin yanlışlarına dikkat etmeleri sağlanarak aynı konuda tekrar bir e-posta yazmaları istenebilir. Bu şekilde öğrencilerin yanlışlarını fark etmeleri ve doğru kullanımlara odaklanmaları sağlanabilir.

Örnek 1 ve 2’de yer alan etkinlikler açıcılık hizmetlerinin iletişim boyutuna yöneliktir. Etkinliğin bu amaçla öğrenciler için faydalı olacağı düşünülmüştür.

Örnek 3’de ise öğrencilerden bir soruna yönelik çözüm odaklı bir mesaj yazmaları istenmiştir.

Tablo 69. Örnek 3-Güdümlü Yazma Tekniği Resmî Mesaj

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Rehberlik edici, teşvik edici, öğretici
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma, motivasyonu yüksek tutma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Problem çözme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 3:

Durum: Ekibinizde sosları hazırlayan kişi akşam düzenlenecek organizasyonda hastalığından dolayı yer alamayacağını pek de kibar olmayan bir dille belirten mesaj göndermiş. Söz konusu mesajı organizasyondan iki saat önce fark ettiniz. Organizasyonda yer alacak soslardan sorumlu bir elemana ihtiyacınız var. Türk arkadaşınıza durumu özetleyen ve yardım isteyen bir mesaj gönderin.



(Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim Tarihi: 18.02.2021)

Örnek 3, Örnek 1 ve 2 ile aynı amaca yönelik olarak hazırlanmıştır. Öğrencilerin teknoloji yardımı ile iletişime geçmeleri amaçlanmıştır. Örnek 3'ün farkı iletişimde kullanılan yol olup Örnek 1 ve 2'de olduğu gibi taksonominin 6. basamağındaki kazanımlara yönelik hazırlanmıştır.

3.4.3.2.1.2. İş Yazıları

İş ortamında kullanılan dilin günlük hayatta kullanılan dilden farklı olduğu çalışmada belirtilmiştir. İş ortamı bir anlamda bürokratik işlemleri ve resmî yazıları da beraberinde getirir. Aşçılık hizmetlerinde de resmî yazıların yazılması gerekebilir. Aşağıda yer alan etkinlikler bu amaçla hazırlanmış, öğrencilerin resmî yazılarda dikkat etmeleri gereken kural ve türlere yer verilmiştir. Aşağıda yer alan Örnek 1 dilekçe yazımı ile ilgilidir:

Tablo 70. Örnek 4-Güdümlü Yazma Tekniği Dilekçe Örneği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik edici, rehberlik edici, öğretici
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğremeden sorumlu olma, problem çözme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Resmî yazı kurallarını bilme ve bunları kullanabilme

	Yazı türlerindeki eşdizimliliklerin ve dilbilgisi yapılarının farkına varabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Problem çözme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 4:

Durum: Yeni açtığınız restorana doğalgaz bağlatmak istiyorsunuz. Restoranın bağlı olduğu belediyeye bir talep yazısı yazınız.

<p>..... BELEDİYE BAŞKANLIĞINA</p> <p>ADI SOYADI:</p> <p>İŞ YERİ ADRESİ:</p> <p>CEP TELEFONU:</p> <p>İSTEMİN KONUSU:</p> <p>AÇIKLAMALAR:</p> <p style="text-align: right;">TARİH</p> <p style="text-align: right;">İMZA</p>

Örnek 4'te öğrencilerin iş hayatlarında karşılaşılabilecekleri bir duruma yönelik talep yazısı yazmaları istenmiştir. Etkinliğin amacı, öğrencilerin iş hayatlarında karşılaşılabilecekleri resmî yazıları öğrencilere göstermektir. Resmî yazılarda kullanılacak eşdizimli yapılar örneklendirilerek öğrencilerin iş hayatlarında kendilerini geliştirmeleri amaçlanmaktadır.

İş başvurusunda olmazsa olmazlardan biri de öz geçmiş yazımıdır. Öz geçmiş resmî bir yazı türü olarak ele alınabilir. Bu anlamda aşağıda yer alan etkinlik tasarlanmıştır:

Tablo 71. Örnek 5-Güdümlü Yazma Tekniği Öz Geçmiş Yazımı

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik edici, öğretici, rehberlik edici
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Öz geçmiş yazım tekniklerini fark edebilme Öz geçmiş hazırlayabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Problem çözme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 5:**Yazalım.**

Öz geçmiş hazırlayalım.

Kişisel Bilgiler	Adı Soyadı: Doğum Tarihi ve Doğum Yeri: Telefon numarası: E posta adresi:
Eğitim Bilgileri	
Deneyimler	
Referanslar	
Sertifika ve Kurs Bilgileri	
Yabancı Diller	
İlgi Alanları	

Öz geçmiş yazma kurallarından bahsedildikten sonra etkinlik yapılabilir. Sınıf ortamında hazır öz geçmişler incelenebilir. Hazırlanan öz geçmişler kontrol edilerek düzeltilebilir.

Tablo 72. Örnek 6 ve 7- Güdümlü Yazma

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik edici, öğretici, rehberlik edici
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Form doldurma
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Problem çözme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 6:

Teknik Arıza Bildirim Formunu doldurun. Form <https://kazanmyo.gazi.edu.tr/view/page/256915> adresinden 11.03.2022 tarihinde alınmış ve uyarlanmıştır.

<u>ARIZA BİLDİRİM FORMU</u>	
Arızalı Cihaz:	
Tarih:...../...../.....	
<u>Arıza Talep Eden İş Yeri Bilgileri</u>	
Adres	:
Telefon	:
<u>Arıza Bilgileri</u>	
.....	
.....	
.....	
Servis Tarihi ve Saati:	
Onarım Tarihi ve Saati:	
Arızaya Dair Firma Notu:	
<u>Arızayı Bildiren</u>	<u>Servis Elemanı</u>
Birim Sorumlusu İmza	İmza
HAZIRLAYAN:	ONAY:

Örnek 6’da ise mutfak eşyalarının arızalanması durumunda hazırlanması gereken arıza bildirim formu kullanılmıştır. Etkinlikte hem öğrencilerin iş Türkçesi öğrenirken gerçek durumları kullanmaları arzu edilmiş hem de bildirim formunda eşdizimli yapıları doğru kullanıp kullanmadıkları test edilmek istenmiştir.

Resmî yazı türlerinden biri de iş ilanlarıdır. İş ilanlarında olması gereken özellikler öğrencilere hatırlatılarak öğrencilerden bir ilan hazırlamaları istenebilir. Yanlışlar düzeltilerek öğrencilerin doğru yapıları doğru bağlam ve sözcüklerle kullanmaları sağlanabilir.

Örnek 7:

Bir iş ilanı hazırlayınız. İlanda aşağıdaki yönergelerden yararlanabilirsiniz.

Mutfağın hangi bölümünde çalışacak?

Mesleki olarak hangi özellikleri olmasını arzu ediyorsunuz?

Bir çalışan olarak hangi özellikleri olmalı?

İş deneyimi, sertifika vs. istiyor musunuz?

3.4.3.2.2. Resmî Olmayan Yazılar

Resmî olmayan yazılar ise öğrencilerin bir konu hakkındaki duygu ve düşüncelerini aktardıkları yazı türlerindedir. Aşağıda güdümlü yazma tekniği resmî olmayan yazılar için kullanılmıştır:

Tablo 73. Örnek 8- Güdümlü Yazma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme, öğretici
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Farklı yazı türlerini tanıma Yazı türleri ve dil yapılarını fark etme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Güdümlü Yazma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 8:

Yazalım.

Sizin mutfakta olmazsa olmaz aletiniz nedir? Niçin? Örneklerle anlatınız.

Resmî olmayan yazı türlerinde öğrencilerin aşçılık hizmetlerine yönelik bir konu ile ilgili düşüncelerini düzenli bir şekilde sıralamaları beklenmiştir. Etkinliğin amacı, öğrencilerin alanlarıyla ilgili bilgi birikimlerini yazılı olarak aktarmalarıdır. Genel amaçlı Türkçe öğretiminde kompozisyon ya da paragraf yazdırma şeklinde görülen yazma etkinliğinin farkı öğrencilerin uzmanlık alanlarına yönelik düşüncelerini yazılı olarak ifade edebilmelerini sağlamak, öğrencilerin uygun bağlamda uygun eşdizimli yapıları kullanıp kullanmadıklarını tespit edebilmektir. Etkinliğin taksonominin 6. basamağıyla ilişkili olduğu söylenebilir.

Öğrencilere yazma etkinliğinden önce etkinliğin sonunda yer alan ölçütlere dikkat etmeleri istenebilir. Öğrencilerin yazdıkları yazılar akran değerlendirmesi ile kontrol edilebilir. Ortak hatalar üzerine çalışma sayfaları hazırlanabilir.

3.4.3.3.Yaratıcı Yazma Tekniği

Yazma tekniklerinden bir diğeri yaratıcı yazmadır. Yaratıcı yazmada öğrencilerin bir tema çerçevesinde duygu ve düşüncelerini düzenli bir şekilde sıralamaları beklenir. Bu çalışmada yaratıcı yazma tekniği, öğrencilere çeşitli eşdizimli yapılar verilerek kullanılmak istenmiştir.

Tablo 74. Örnek 1-Yaratıcı Yazma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, destekleme, öğretici
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, yaratıcı düşünme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Yazı türleri ve dil yapılarının farkına varma Uygun yazı türü ve dil yapılarını kullanabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Yaratıcı Yazma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

Dünya mutfaklarının lezzetlerini betimleyen bir paragraf yazalım.

Etkinlik öncesinde betimlemenin ne olduğundan bahsedilebilir, öğrencilere betimleme örnekleri verilebilir. Paragrafta olması gereken unsurlardan bahsedilebilir. Öğrencilerin yazıları kontrol edilerek yanlışları düzeltilebilir.

3.4.3.4. Araştırarak Yazma Tekniği

İş Türkçesinde öğrencilerin öğrenmeden sorumlu olmaları onları hazır bilgiyi almak yerine araştırmaya sevk eder. Bu amaçla öğrencilerin araştırma yapması, okuduklarını yazılı olarak dile getirmesi gerekir. Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların öğretiminde yazma becerisinden hareketle öğrencileri araştırmaya sevk edebilmek için aşağıdaki etkinlik tasarlanmıştır:

Tablo 75. Örnek 1-Araştırarak Yazma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, destekleme
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, araştırma yapma, iletişim kurma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Araştırma yapabilme Araştırma sonuçlarını düzenli bir şekilde sunabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Araştırarak Yazma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

Siz de ülkenizin mutfak kültüründen bahsederek eski mutfak çalışanları hakkında bir araştırma yapınız.

Öğrencileri araştırmaya, düşünmeye sevk edebilmek için tasarlanan Örnek 1’de mutfak kültüründeki değişiklikler hakkında öğrencilerin bilgi sahibi olabilmeleri ana dillerinde edindikleri bilgileri hedef dilde uygun bir üslup ve eşdizimlilikleri kullanarak ifade etmeleri sağlanmak istenmiştir. Öğrencilerin yaptıkları araştırmayı sınıfta sunmalarını istenebilir. Hatalar düzeltilerek ortak hatalar üzerine çalışmalar yapılabilir.

3.4.3.5. Eleştirel Yazma Tekniği

Eleştirel yazma, öğrencilerin üst düzey zihinsel becerilerini kullanmalarını gerektiren bir yazma tekniğidir. Eleştirel yazabilmek için öğrencilerin sorgulama, eleştirel düşünme, tartışma, çıkarım yapma, analiz ve sentez gibi becerilerinin gelişmesi gerekmektedir (Tiryaki ve Ateş, 2021, s. 156). Bu yönüyle eleştirel yazma bir teklifin güçlü ve zayıf yönlerini görmek ve kâr-zarar hesabı yapabilmek gibi özellikleriyle aşçılık hizmetleri için gerekli bir beceridir. Dolayısıyla tekniğin iş ortamı için kullanılabilir önemli bir tür olduğu söylenebilir.

Tablo 76. Örnek 1-Eleştirel Yazma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, destekleme
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, eleştirel düşünebilme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Farklı yazı türlerini tanıma Eleştirel düşünme tekniklerini kullanabilme Farklı fikirlere ve kültürlere saygı duyma
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Eleştirel yazma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Fikir verme, eleştirme, ayırt etme

Örnek 1:

Sizce mutfakta iletişim nasıl olmalı? Örneklerle anlatınız.

Öğrencilerin eleştirel düşünme ve yazma becerilerinin geliştirilmesini amaçlayan Örnek 1’de mutfakta iletişimin nasıl olması gerektiğine dair düşüncelerin sıralanması ve doğru eşdizimli yapıların kullanılması beklenmektedir.

Etkinlik öncesinde öğrencilere konuyla ilgili fikirleri sorulabilir. Öğrencilerin yazdıkları çalışmalar kontrol edildikten sonra öğrencilerin yaptıkları hatalarla ilgili dönütler verilebilir. Etkinlik sonrasında öğrencilerin yazdıkları yazıları okumaları istenerek öğrencilerin birbirlerinin fikirlerine katılıp katılmadıkları sorulabilir.

3.4.3.6. Bir Metinden Hareketle Yazma Tekniği

Bir metinden hareketle yazma tekniği adından da anlaşılacağı gibi bir metin dikkate alınarak düşünce ve duyguların yazılı olarak yorumlanması işidir. Bir metinden yazma etkinliği okuma becerisinden ya da dinleme becerisinden hareketle yazılabilir. Aşağıda söz konusu etkinlik yer almaktadır:

Tablo 77. Örnek 1- Bir Metinden Hareketle Yazma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, destekleme, öğreticilik
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, iletişim kurma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Yeni bilgileri, eski bilgilerle birleştirerek aktarabilme Farklı yazı türlerinin ve üslup özelliklerinin farkına varma Dil becerilerini geliştirme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Temelli Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Dinleme becerisinden hareketle yazma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

İzleyelim, yazalım.



Etkinlik <https://www.youtube.com/watch?v=K1n0aVMfa8k> adresi kullanılarak hazırlanmıştır. Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır.Erişim tarihi: 06.03.2022

Videoyu izleyerek siz de bir ekmek tarifi yazınız.



Örnek 1'de öğrencilerin izledikleri otantik (özgün) bir videodan hareketle bir ekmek tarifi yazmaları istenmiştir. Öğrenciler videoda kullanılan eşdizimli yapıları sezerek kendi yazdıkları ekmek tarifinde uygun eşdizimli yapıları kullanabileceklerdir. Ayrıca öğrenciler videoda yer alan ekmek tarifine uygun bir şekilde düşüncelerini sıralayabilme yeteneği kazanmış olacak ve taksonominin 6. basamağında yer alan kazanımlara ulaşabilecektir.

3.4.3.7. Özetleyerek Yazma Tekniği

Özetleyerek yazma tekniğinde öğrencilerin okuduklarını giriş, gelişme, sonuç olarak düzenli bir şekilde özetlemeleri gerekir. Aşçılık hizmetlerine yönelik hazırlanan etkinliklerde öğrencilerin okudukları bir metni özetleyebilme becerilerinin geliştirilmesi gerektiği düşünülmüştür. Aşağıda yer alan Örnek 1 bu amaçla hazırlanmıştır:

Tablo 78. Örnek 1- Özetleyerek Yazma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, destekleme, öğreticilik
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, yeni bilgilere açık olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme

	Özetleme tekniklerini öğrenme ve bu teknikleri kullanabilme Önemli bilgilerin farkına varma, bu bilgileri aktarabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Tabanlı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Özetleyerek Yazma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Niteleme, çözümlenme, değiştirme, açıklama

Örnek 1:

Araştırılm, okuyalım, özetleyelim.

Türk yemek kültürü ile ilgili bir kitap ya da makale bulup bu yazıyı okuyunuz daha sonra ise özetleyiniz.

Yöntemin uygulanma formu <https://lsc.cornell.edu/how-to-study/taking-notes/cornell-note-taking-system/> adresinden alınarak uyarlanmıştır. Erişim tarihi: 11.02.2022

CORNELL ÖZETLEME TEKNİĞİ	
ANAHTAR SÖZCÜKLER	NOTLAR
	ÖZET

Öğrencilerin okudukları bir metni özetleyerek yazabilmelerinin amaçlandığı Örnek 1’de Cornell tekniğine uygun olarak uygun anahtar sözcük ya da eşdizimlilikleri kullanmaları sağlanmış olacaktır.

Etkinlik öncesinde tekniğin nasıl kullanılacağı anlatılarak öğrencilerin araştırdıkları bilgileri düzenli bir şekilde yazmaları sağlanabilir. Yanlışlar düzeltilerek ortak yanlışlar üzerine çalışmalar yapılabilir.

3.4.3.8. Kavram Havuzundan Seçerek Yazma Tekniği

Bu teknikte öğrencilere verilen kavramlardan hareketle öğrencilerin bir yazı hazırlaması beklenir. Aşçılık hizmetlerinde öğrencilerin iletişim becerilerini geliştirmek için kavram havuzundan seçerek yazmanın uygun bir teknik olacağı düşünülmüştür.

Tablo 79. Örnek 1-Kavram Havuzundan Seçerek Yazma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, destekleme
Öğrencinin Rolü	Öğrenmeden sorumlu olma, iletişim kurma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Mutfak terimlerini fark etme, bu terimleri doğru kullanma Bağlama göre sözcük ve dilbilgisi yapılarını doğru şekilde kullanabilme Yaratıcı düşünme becerilerini geliştirme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Kavram Havuzundan Seçerek Yazma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

Yazalım.

Haşlama tenceresi, haşlama suyu, ince delikli süzgeç yapılarını kullanarak bir yemek tarifi yazınız.

Malzemeler:

İşlem Basamakları:

Öğrencilere etkililiğin nasıl yapılacağı anlatıldıktan, yazma ölçütlerinden faydalanmaları belirtildikten sonra öğrencilerin yazma görevlerini tamamlamaları beklenebilir. Söz konusu yazılar kontrol edilerek sınıf ortamında okutulabilir.

3.4.4. Konuşma Becerisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler

Zihinde yer alan kavramların, sözle ifade edilme yolu olan konuşma için zihinde bilgiyi bulma, sıralama, sözcükleri seçme, mantıklı bir sıraya koyma ve uygun bir sözle seslendirmek gerekir (Güneş, 2014, s. 4). Bu anlamda yabancı dil öğrencilerinin konuşma süreci hedef dilde edindikleri bilgileri ortaya koymasındır. Bu süreç ana dili konuşucularına göre daha zorludur. Çünkü yabancı dil öğrencileri ana dillerinde düşündüklerini ifade edebilmek için hedef dilin mantığına uygun sözcük ve dilbilgisi yapılarını iletişimi aksatmayacak bir hızda seçmek zorundadır.

Bygate'e (2001) göre, konuşma sürecinde anlamlandırma, şekillendirme, uygulama ve öz denetim olmak üzere dört aşama vardır. Anlamlandırma aşamasında beyin aldığı mesajı anlar ve vereceği mesajı planlar. Beyin anlamlandırma aşamasında; konuyla ilgili bilgi, konuşulacak ortam, konuşma tonu ve süreci düzenler. Şekillendirme aşamasında ise kullanılacak sözcükler ve deyimler anlama uygun dilbilgisi yapıları oluşturulur. Uygulama aşamasında konuşucu konuşmayı uygulayacak ağız, dil, diş, nefes ve ses gibi organları uygun şekilde kullanmaya çalışır. Son aşama olan kişisel denetimde ise telaffuz, dilbilgisi hataları, kelime ve harf yanlışları gibi açılardan kontrol edilir ve bütün bu aşamalar çok hızlı bir şekilde meydana gelir (akt. Köksal ve Pestil, 2014, ss. 298-299).

Konuşma becerisi, dilbilgisini ve telaffuzla yakından ilişkilidir. Ancak iletişimde sözel olmayan davranışlar da en az konuşma kadar önemlidir. Konuşucuların sözel olmayan davranışları da öğrenmeleri gerekmektedir (Demirel, 1993, s. 111).

Konuşma etkinlikleri; konuşma öncesi, konuşma sırası, konuşma sonrası olarak üç aşamada yapılabilir (Güneş, 2014, ss. 15-16). Dolayısıyla konuşma öncesi etkinlikleri ile öğrencilerin konuya hazırlanması, konuşma sırası etkinlikleri ile konuyu ifade edebilmesi, konuşma sonrası etkinlikleri ile konuyu kavraması sağlanabilir. Söz konusu etkinlikler genel amaçlı Türkçe öğretiminde ve iş Türkçesi özelinde aşçılık Türkçesinin öğretiminde kullanılabilir.

Serbest, güdümlü, kelime ve kavram havuzundan seçerek konuşma, yaratıcı, hafızada tutma tekniği, katılımlı, empati kurma, tartışma ve eleştirel, ikna ederek konuşma gibi yöntem ve teknikler alanyazında konuşma becerisinin geliştirilmesinde kullanılmaktadır (MEB, 2019). Çalışmada söz konusu etkinlikler şu şekilde hazırlanmıştır:

3.4.4.1. Güdümlü Konuşma Tekniği

Güdümlü konuşmada öğrencilere çeşitli görev ya da konular verilerek konuşmaları beklenmektedir. Gerek İngilizcenin genel ve özel amaçlı öğretiminde (bkz. Aryal, 2014; Bannert, 1986 gibi) gerekse de Türkçenin ana dili ve yabancı dil olarak öğretiminde (bkz. Demir ve Ersöz, 2014; Maden ve Durmaz, 2022 gibi) güdümlü konuşma etkinliklerinden yararlanılmaktadır. Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimliliklerin konuşma becerisi ile öğretiminde güdümlü konuşma tekniğinin kullanılabileceği düşünülmüştür. Bu amaçla aşağıda yer alan etkinlikler hazırlanmıştır:

Tablo 80. Örnek 1 ve 2-Güdümlü Konuşma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma, motivasyonu yüksek tutma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Mutfakta iletişimin önemini kavrama Farklı kültürlere saygılı olma Karşısındaki kişinin fikirlerini dinleyebilme Kendini akıcı bir şekilde ifade edebilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme

Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Güdümlü Konuşma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

Mutfak ve iletişim sözcükleri size neleri çağrıştırıyor? Konuşalım, tartışalım.

Etkinlik için öğrencilere kısa bir düşünme süresi verilebilir. Öğrencilerin fikirleri tahtaya yazılarak bir kavram haritası çıkarılabilir. Birbiriyle ilişkili sözcükler eşdizimlilik ağlarıyla gösterilebilir. Öğrencilerin konuşma hataları düzeltilerek yeni öğrenilen eşdizimli yapıları cümle içerisinde kullanmaları istenebilir.

Örnek 2:

Mutfakta hijyeni sağlamada karşılaştığınız sorunlar nelerdir, bu sorunlara nasıl çözüm önerileri getirebilirsiniz?

Örnek 1 ve Örnek 2’de öğrencilerin kendilerine verilen bir konu hakkında fikirlerini ifade etmeleri istenmiştir. Etkinliğin amacı; öğrencilerin uygun bağlamlarda uygun eşdizimli yapıları kullanıp kullanamadıklarını tespit etmek, konuyu anlayıp anlayamadıkları görmek, öğrencilerin fikirlerini düzenli, açık, anlaşılır ve tutarlı bir şekilde sıralayıp sıralayamadıklarını anlamaktır.

3.4.4.2. Karşılıklı Konuşma Tekniği

Konuşma becerisini geliştirme yollarından biri de karşılıklı konuşma etkinlikleridir. Aşçılık hizmetlerinde eşdizimli yapıların öğretimine yönelik tasarlanan etkinliklerde karşılıklı konuşma becerisinden yararlanılmasının faydalı olacağı düşünülmüştür.

Karşılıklı konuşma becerisinin geliştirilebilmesi için öğrencilerin iş ortamında karşılabilecekleri durumlar yaratılmıştır. Öğrencilerin bu durumlarda çözüm odaklı hareket etmeleri sağlanmak istenmiştir. Etkinliklerin amacı; öğrencilerin aşçılık hizmetlerinde konuşma becerilerini geliştirmek, öğrencilerin konuşma etkinlikleri sırasında eşdizimli yapıları doğru kullanıp kullanamadıklarını test etmektir.

Tablo 81. Örnek 1 ve 2-Karşılıklı Konuşma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, motivasyonu sağlama
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Farklı kültürlere saygılı olabilme Karşısındaki kişiyi anlayabilme Fikirlerini doğru ve akıcı bir şekilde iletebilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İletişimsel Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Karşılıklı Konuşma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1.

A: Türk bir meslektaşınızdan düğün törenlerinde kullanılan menülerin özelliklerini anlatmasını isteyin.

B: Yabancı meslektaşınız düğün törenlerinde kullanılan menülerin özelliklerini sordu, ona Türk düğünlerinden kısaca bahsederek bir menü örneği verin.

Örnek 1 yapılmadan önce öğrencilerden ülkelerindeki düğün törenlerinden bahsetmeleri istenebilir. Daha sonra Türkiye’de düğün törenlerindeki âdetlerden bahsedilebilir. Türk düğünlerindeki âdetler aşçılık hizmetleri özelinde açıklanabilir. Daha sonra öğrencilerin etkinliği yapması sağlanabilir. Konuşma sırasında hatalar düzeltiler. Vurgu, tonlama ve beden dili kullanımına dikkat edilmesi hususu anlatılabilir.

Örnek 2.

A: Türk bir meslektaşınız ülkenizdeki çalışma koşullarını çok merak ediyor. Onu bu konuda aydınlatın.

B: Yabancı meslektaşınızın ülkesindeki çalışma koşullarını arkadaşınıza kibar bir dille sorarak merak ettiğiniz bilgileri öğrenin.

Örnek 2’den önce aşçılık hizmetlerinde çalışma koşulları araştırılarak öğrencilere bu bilgiler aktırılabilir. Öğrencilerin fikirleri alındıktan sonra etkinliğin yapılması sağlanabilir. Konuşma hataları düzeltiler.

Örnek 3.

A: İşlettiğiniz restoranda yeni lezzetler görmek istiyorsunuz. Sadece Türk mutfağına özgü yemekler Türk müşterilerinizin artık ilgisini çekmiyor. Aşçı ile konuşarak hangi mutfakların denenebileceğini öğrenin.

B: Çalıştığınız restoranın sahibi Türk mutfağı dışında yemekler görmek istediğini belirtiyor. Ona hangi mutfaklardan yemekler yapabileceğinizi, Türk müşterilerinizin hangi mutfaklardan hoşlanabileceğini açıklayın.

Örnek 1, 2 ve 3'te öğrencilerin iş ortamında karşılaşılabilecekleri sorun ya da konular hakkında konuşmaları istenmiştir. Karşılıklı konuşma etkinlikleri ile öğrencilerin iş ortamında eşdizimli yapıları uygun bağlamlarda kullanmaları, karşılarındaki kişilerin sorularına uygun cevap vermeleri, bir konuşmayı sürdürme yeteneği kazanmaları amaçlanmıştır.

3.4.4.3. Rol Yaparak Konuşma Tekniği

Rol yaparak konuşma etkinliğinde öğrenciler kendilerine verilen rollere bürünerek konuşma eylemini gerçekleştirirler. İş Türkçesine yönelik öğretimde öğrencilerin gerçek durumlara yönelik konuşmaları istendiği için çalışmada canlandırma yani rol yapma tekniği ile eşdizimli yapıların öğretimi amaçlanmıştır. Aşağıda söz konusu örnekler yer almaktadır:

Tablo 82. Örnek 1 ve 2-Rol Yaparak Konuşma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, farklı düşünme tekniklerini kullanabilme
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Farklı durumlarda iletişim kurma becerisini kazandırma Sözlü olarak kendini doğru bir şekilde ifade edebilme Beden dilini kullanma Vurgu ve tonlamayı doğru kullanabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım

Etkinlikte Kullanılan Teknik	Rol Yapararak Konuşma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

Canlandırılım.

Durum: A alışverişe giden elemanınız su teresi yerine tere otu almış. Ancak bu akşam hazırlayacağınız yemeğinizde su teresi kullanmanız gerekiyor.

Görev: Elemanınızdan bu hatayı telafi etmesini isteyerek elemanınıza yeşil bitkiler arasındaki farkları kibar ancak etkili bir şekilde anlatınız.

Etkinlik öncesinde öğrencilerle iletişim üzerine bir konuşma yapılabilir. Mutfakta yaşanabilecek sorunların mutfağa nasıl yansıtacağı, öğrencilerin deneyimlerinden hareketle konuşulabilir. Daha sonra etkinlik yapılabilir. Öğrencilerin konuşmalarıyla birlikte vurgu, tonlama ve beden dili kullanımları değerlendirilebilir.

Örnek 2:

Canlandırılım.

Mutfak çalışanları ile bir toplantı yapınız. Mutfak ihtiyaçlarını, sorunlarını ve çözüm önerilerini belirleyiniz.

Rol yaparak konuşma etkinliğinde öğrencilerin kendilerine verilen role uygun bir söylem geliştirmeleri istenmiştir. Konuşma etkinliğinin amacı öğrencilerin uygun bağlamlarda uygun eşdizimli yapıları kullanıp kullanamadıklarının tespit edilmesidir.

Rol yaparak konuşma tekniği empati kurularak da yapılabilir. Empatik konuşmada, bir duruma uygun olarak konuşma yapılırken o durumu yaşayan insanın yerine kendini koyarak duygu ve düşüncelerin ifade edilmesi sağlanmaktadır. Açıcılık hizmetlerine yönelik hazırlanacak etkinliklerde iş yerinde karşılaşılabilecek olası durum ya da problemlerin gerçek hayata uygun olarak sunulması arzu edilmiştir. Bu amaçla aşağıda yer alan örnekler hazırlanmıştır:

Tablo 83. Örnek 3-Rol Yapararak Konuşma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Beden dilini doğru kullanabilme Farklı durumlarda kendini ifade edebilme becerisini kazanabilme Vurgu ve tonlamayı doğru kullanabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Rol Yapararak Konuşma Tekniği Empatik konuşma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 3:**Konuşalım.**

Bir yemek eleştirmeni olduğunuzu hayal edin. Türk yemekleriyle ilgili neler söylediniz? Baharatlı, tuzlu, yağlı vs. Nasıl eleştirilerde bulunurdunuz?

Örnek 3'te öğrencilerin Türk yemekleri ile ilgili görüşleri bir yemek eleştirmeni olsalar nasıl yapacakları üzerine kurulmuştur. Etkinlikte öğrencilerin kendilerini bir yemek eleştirmenin yerine koymaları istenerek öğrencilerin empatik konuşma becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmıştır. Etkinlik sonrasında konuşma hataları düzeltilebilir. Öğrencilerin daha önce bir yemek eleştirmeni ile karşılaşp karşılaşmadıkları sorularak bu konuda deneyimlerini aktarmaları istenebilir.

3.4.4.4. İkna Ederek Konuşma Tekniği

İkna ederek konuşma tekniği adından da anlaşılacağı gibi konuşucunun karşısındaki kişiyi aktardığı duygu ve düşünceleri ile ikna etmeyi amaçlamaktadır.

Aşçılık hizmetleri özelinde ve iş Türkçesinde öğrencilerin temel hedefinin iletişim kurmak olduğu çalışmanın kuramsal çerçevesinde belirtilmişti. Öğrencilerin konuşma becerisini geliştirmek ve sunum yapma becerisi kazandırma amacıyla öğrenciler için hazırlanan etkinliklerde sunum yapma tekniğinden de faydalanılmıştır. Etkinlikte öğrencilerin başarılı bir sunum yapıp yapmadıklarını kendilerinin ölçebilmeleri amacıyla bir kontrol listesi de hazırlanmıştır. İş Türkçesinde ve aşçılık hizmetlerinde yetişkin öğrenciler öğrenmelerinden sorumlu olduğu için öğrencilerin hazırlayacakları sunumu kontrol listesindeki kriterlere göre puanlamaları eksik oldukları noktaları geliştirmelerini sağlayacaktır.

Tablo 84. Örnek 1- İkna Ederek Konuşma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Sunum yapma tekniklerini kavrama ve uygulama Vurgu, tonlama ve beden dili kullanımını öğrenme Dili etkileyici ve kurallara uygun şekilde kullanabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	İkna Ederek Konuşma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

Sunum Yapalım. Siz de mutfak çalışanlarından birinin görevlerini anlatan bir sunum hazırlayınız. Sunumunuzda aşağıdaki yönergeleri ve sunum kontrol listesini takip edebilirsiniz.

Görevleri nelerdir?

Nerede çalışır?

Kime yardımcı olur?

Sunum Kontrol Listesi

	5	4	3	2	1	0
1. Etkili bir giriş yapma						
2. Dilbilgisi ve eşdizimliliklerin uygunluğu						
3. Kullanılan söz varlığı ve eşdizimliliklerin uygunluğu						
4. Görsel ve işitsel unsurların uygunluğu						
5. Beden dili kullanımı						
6. Vurgu, telaffuz ve tonlama uygunluğu						
7. İlgi çekicilik						
8. Akıcılık						
9. Anlaşılabilirlik						
10. Planlama						
11. Tutarlılık						
12. Sürenin etkili kullanımı						

Öğrencilerin sunumlara hazırlanabilmeleri için öğrencilerle bir gün belirlenebilir, öğrencilere sunumlar hazırlanmadan önce sunum hazırlama tekniklerinden bahsedilebilir, sunum kontrol listesi öğrencilere gösterilerek öğrencilerden beklenen görevin ne olduğu açıkça belirtilebilir. Sunum gününde öğrencilerin sunumları dinlenerek kontrol listesi doldurulabilir, öğrencilerin yaptıkları hatalar akran değerlendirmesi ile dile getirilebilir, hataların düzeltilmesi sağlanabilir. Öğrencilerin iletişim becerilerinin geliştirilmesini amaçlayan bu tarz etkinliklerde öğrencilerin motivasyonlarını yüksek tutmaya dikkat edilebilir. Öğrencilere sunumları ile ilgili dönütler verildikten sonra bir sonraki sunum görevinde söz konusu dönütleri anlayıp anlamadıkları ölçülebilir, böylece öğretimin kalıcı olması için çalışılabilir.

Örnek 2 ve 3'te ise öğrencilerin bir durum karşısında ikna ederek karşılıklı konuşma becerilerinin geliştirilmesi amaçlanmıştır.

Tablo 85. Örnek 2 ve 3-İkna Ederek Konuşma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Karşısındaki kişiyi ikna edebilme Beden dilini doğru kullanabilme Vurgu ve tonlamayı doğru kullanabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	İkna Ederek Konuşma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 2.

A: Şu anda çalıştığınız mutfaktan hiç memnun değilsiniz. Arkadaşınız ise bir gemide çalışıyor. Ona çalışma şartlarını sorun.

B: Bir gemide çalışıyorsunuz. İşinizin kolaylıklarını ve zorluklarını arkadaşınıza anlatarak onu yanınızda çalışmaya ikna edin.

Örnek 2'den önce öğrencilerin çalıştıkları yerde yaşadıkları sorunları anlatmaları istenebilir. Daha sonra etkinliğe başlanabilir. Öğrencilerin hatalar düzeltilerek etkinlik tamamlanabilir.

Örnek 3.

A: Çalıştığınız otele gelen bir müşteri yemeklerden memnun olmadığını söyleyerek sizinle konuşmak istediğini belirtmiş. Müşteriyi sakın bir şekilde dinleyin ve kendinizi savunun.

B: Kaldığınız oteldeki yemeklerden hiç memnun değilsiniz. Yemekler tuzlu ya da çok yağlı. Aşçı ile konuşarak sorununuzu çözün.

Örnek 3' e başlanmadan önce öğrencilerin müşterilerle ilgili sorun yaşayıp yaşamadıkları sorulabilir. Öğrencilerin deneyimlerini paylaşmaları istenebilir. Daha sonra etkinliğe geçilerek konuşma hataları düzeltilebilir.

3.4.5. Dilbilgisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler

Sözcük bilgisi olmadan öğrenciler nasıl iletişim sağlanamıyorsa dilbilgisi olmadan da iletişimin eksiksiz olarak sağlanması imkânsızdır. Nitekim Setiawan ve Agustina (2022), dilbilgisi öğretiminin dört temel becerinin üzerine etkisinin olduğunu belirtmektedir. Çünkü öğrenciler dilbilgisi yapılarını ve sözcükleri kullanılarak dört temel beceride anlamlı bir iletişim kurarlar.

Türkçe açısından düşünüldüğünde dilbilgisi yapılarını öğrenme gereği iki şekilde ortaya çıkar:

Birincisi Türkçe gibi eklemeli dillerde sözcük köküne gelen yapım ekleri sözcüğün anlamının değişmesine sebep olmaktadır. Bu durumda öğrenciler kök olarak bildikleri sözcüklerin ek almaları durumunda anlamının değişip değişmediğini bazı durumlarda sezemeyebilirler. Bu durumlarda öğrencilerin yapım eklerini bilmeleri gerekir.

Dilbilgisi yapılarını bilmenin ikinci gerekliliği ise iş Türkçesinin iş ortamında kullanılan bir dil olarak resmî konuşma ve yazmaları gerektirmesidir. Türkçede resmî dil günlük konuşmadan farklı bir söz varlığını ve dilbilgisi kurallarını gerektirir. Bu nedenle aşçılık hizmetlerine yönelik resmî konuşma ya da yazışmalarda sözcük bilgisinin yanı sıra dilbilgisi de önemlidir. Konu sadece uygun ortama yönelik dilbilgisi yapısının seçilmesinin yanı sıra eşdizimlilik bağlamında da önem kazanmaktadır. Nitekim Doğan'ın (2018) da dikkat çektiği gibi eşdizimliliklerde dilbilgisi yapılarının kullanımı önemlidir. Böyle bir durumda öğrencilerin dilbilgisi yapılarını bilmeleri gerektiği söylenmelidir. Nitekim alanyazında özel amaçlı İngilizce öğretiminde dilbilgisi, sözcük, dil dizgesi, becerisi, söylem, türe odaklandığı belirtilmektedir (Anthony, 2009).

Aşçılık hizmetlerinde eşdizimli yapıların daha kolay öğretilmesini amaçlayan bu çalışmada yukarıda belirtilen sebeplerden hareketle etkinliklerde dilbilgisine yer vermek gerektiği düşünülmüştür.

Çalışmanın başında da belirtildiği gibi iş Türkçesine yönelik öğretimin orta seviyeden itibaren verilebilir. Dolayısıyla öğrencilerin en azından orta seviyede genel amaçlı Türkçe öğrenmeleri daha sonra ise iş Türkçesine yönelik eğitim almaları gerekir. Ancak öğretici ve öğrencilerin bu konuda karşılaşabilecekleri bir sorun bulunmaktadır. Bu sorun, genel amaçlı Türkçe setlerinde farklı dilbilgisi yapılarının öğrencilere

kazandırılması, bu konuda bir birlik olmamasıdır. Söz konusu durum Tablo 86 ile verilmiştir:

Tablo 86. Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Orta ve İleri Seviyelerde Öğretilen Dilbilgisi Konuları

Seviye	Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe (2017)	Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe (2020)	Yedi İklim Yabancılar için Türkçe (2015)
B1	<p>Gereklilik Kipi –mAlI Gereklilik Kipinin Hikâyesi –mAlIydI Gereklilik Kipinin Rivayeti –mAlIymIş Gereklilik –mEk/Me+iyelik+gerek/lazım Zorunluluk –mEk zorunda/mecburiyetinde, –mEyE mecbur Zorunluluk kal- İsteşlik birbiri Dönüşlülük kendi Pekiştirme kendi Dönüşlü Çatı –(I)n İsteş Çatı –(I)ş Dilek Kipi –sE Dilek (Hikâye) Kipi –sEyđI Ulaçlar –(y)ken İlgeçler –Den beri/-DIr Ulaçlar –DIK+iyelik+(n)dEn beri Ulaçlar –DI...EII Koşul Kipi zaman+(y)SE Koşul Kipi (Koşaç tümceleri) –(y)Se Dilek (Hikâye) Kipi (Eğer) –sEyđI Ettirgen Çatı (I)t/-DIr/-Er/-İr Çoklu Ettirgen Çatı –(I)t/-DIr/-Ir +t/tİr İsteş Çatı+Ettirgen Çatı –(I)ş+tİr Edilgen Çatı –II Taraftandan/CE öbeği (İsteş)+(Ettirgen)+(Edilgen) Çatı –(I)ş/tİr/II Ortaçlar (öznesel) –(y)En, –(y)EcEk, –mEktE, –mIş olan Ortaçlar (tümleşsel) –Dık/(y)EcEk+iyelik, (y)EcEk/-mEktE/-mIş olduk+iyelik Ortaçlar (sözlüksel) (E/I)r-mEz,-DİK, (y)EcEk, –mIş Ulaçlar –Dık/-EcEk+iyelik+(n)De DİK/(y)EcEk+iyelik+zaman Ulaçlar –Dık/-EcEk+iyelik sırada, –(y)IncA, (E/I)r...mEz Ulaçlar (y)EnE/(y)IncEyE kadar/dek Dolaylı Aktarım (bütün zamanlar) –</p>	<p>Zarf fiiller –ArAk, –(y)A...(y)A Şimdiki zamanın hikâyesi Zarf fiil (y)ken İsim fiil ekleri –mAk, –mA, –mA+iyelik/Emir kipinde dolaylı anlatım İsim Fiil ekleri (y)Iş Gereklilik Kipi Gereklilik Kipinin Kullanımları Gereklilik Kiğinin Olumsuz kullanımları Fiil+mAk zorunda/mecburiyetinde kalmak Gereklilik Kipinin Hikâyesi Zarf fiiller –mAk için, mA+iyelik için, –mAk üzere, Zarf Fiiller –mAktAnsA, –A rağmen, –mA+iyelik+(n)A rağmen Dilek kipi Dilek kipinin hikâyesi Zarf fiiller –InCA, (I/A)r.mAz Şart kipi Şart kipinin hikâyesi Zarf fiiller –DığİndAn beri, –(y)AlI</p>	<p>Zarf Fiil (y)kEn Şimdiki Zamanın Hikâyesi –(I)yordu İsteşlik, İsteş Çatı (y)Iş Dilek Kipi –Sa Dilek Kipinin Hikâyesi –sAydI Şart kiği (y)Sa Gereklilik Kipi –mAlI AlI, –DIĞİndAn beri, –DI...AlI Ettirgen Çatı –DIr, –Ir, t, –Ar Dönüşlü Çatı –n, –I Kendi dönüşlülük zamiri, –mAk zorunda kal, –mAk gerek, –mAk şart Edilgen çatı –I, –n Sıfat Filler –An, DİK, –AcAk</p>

Seviye	Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe (2017)	Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe (2020)	Yedi İklim Yabancılar için Türkçe (2015)
	<p><i>Dık/(y)EcEj+iyelik+(n)İ söyle Dolaylı Aktarım (evet/hayır) soruları (y)İp..-Me+dIk/(y)EcEj+iyelik+(n)İ sor Dolaylı Aktarım (Koşaç tümcesi) (olup)..ol(ma)dIk+iyelik+(n)I Dolaylı Aktarım (kipler) -mEk/-mE+iyelik gerek-/iste- Ulaçlar -Dık/EcEk+iyelik için, -Dık/-EcEk+(n)dEn Nedenleştirme dolayı, nedeniyle, yüzünden, diye Adlaştırma (genel) -mE/-dIk-EcEk+(n)E/(n)DE/(n)Den/(n)ı Ulaçlar -Dık/EcEj+iyelik halde Ulaçlar -mEsInE rağmen/karşın Karşıtlık (y)E rağmen/karşın, -sE De/bile</i></p>		
B2	<p><i>Bileşik Zamanlar (hikâye) zaman/kip+(y)di Birleşik Zamanlar (rivayet) zaman/kip+(y)mİş Birleşik Zamanlar (şart) Zaman/kip+(y)Se Ulaçlar -DıkçE, -Dık+iyelik sürece, süresince, boyunca Ulaçlar -Dık/(y)EcEk+iyelik kadar, -(y)EcEk kadar Ulaçlar -Dık/-(y)EcEk +iyelik gibi Birleşik Zamanlar zaman+ol Birleşik Zamanlar (genişlemiş) zaman+gibi ol- Ulaçlar -cEsInE, -(y)mİş gibi Tezlik (y)Iver Sürme (y)Edur, -Ekal, (y)Egel Yeterlik (y)Ebil/-(y)EmE Ulaçlar -mEktEnsE, -mEk varken, -mEk yerine, -(y)EcEk+iyelik +(n)E, (y)EcEk yerde Sıfatlar -sEl Bağlaçlar ki Ulaçlar -Dık/-EcEk+iyelik +(n)E göre -Dık+iyelik kadarıyla Ulaçlar -Dık+iyelik takdirde -mE+İyelik kadarıyla -Dık+iyelik durumunda Olumsuzluk değil</i></p>	<p><i>İsteş Fiil Dönüşlü Fiil Zarf Fiiller -DıkçA/-DİĞİ sürece Edilgen Fiil/tarafından/CA Zarf Fiiller -IncAyA/-AnA kadar/dek/değın Zarf Fiiller DİĞİ/AcAĞİ zaman/sırada Sıfat Fiiller (y)An, Dık, -AcAk, I/Ar/mAz/mİş/AsI Ettirgen Fiil Zarf Fiiller -DıĞİ, -AcAĞİ için, -DİĞİndAn dolayı, -DİĞİndA Sanki, artık, bile Fiil ve İsim Cümlelerinde Dolaylı Anlatım Soru Cümlelerinde Dolaylı Anlatım Gereklilik ve İstek Kipinde Dolaylı Anlatım Bağlaçlar Oysaki, Halbuki, Ne var ki, Ne yazık ki, Neyse ki Mademki, Meğerse, Nitekim, Zaten, Hiç depilse, Hiç olmazsa Ayrıca, Bununla birlikte, Bununla beraber, Üstelik, Hatta, Bunun yanı sıra</i></p>	<p><i>Sıfat Fiil Ekleri -r, -Ar, Ir, -AsI, -mAz Zarf Fiil Ekleri -AnA kadar, -IncAyA kadar, -mAksIzın Bütün zamanların hikâyeleri Sıfat Fiil -mİş Zarf Fiil -DİĞİ zaman, -DİĞİndA, -DİĞİ sırada, -AcAĞİ zaman, -AcAĞİ sırada Bütün zamanların rivayetleri Dolaylı Anlatım, İsimlerin, Fiillerin, İstek kipinin, Soruların Emir kipinin dolaylı anlatımı, Boyunca, süresince, -DıĞİ sürece, -DİĞİ zaman, -DıkçA, -IncA, -Ar...-mAz Gereklilik Kipinin Dolaylı Anlatımı Zarf Fiil ekleri -DıĞİ için, -DİĞİndAn, AcAĞİ için, AcAĞİndAn Birleşik Çatı İsteş, ettirgen, edilgen Zarf Fiil ekleri -DıĞİ halde, -AcAĞİ halde, -mAsInA rağmen, -A</i></p>

Seviye	Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe (2017)	Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe (2020)	Yedi İklim Yabancılar için Türkçe (2015)
			rağmen Zarf Fiil Ekleri -mAk yerine, -mAktAnSA, -AcAğInA, -mAsI halinde, AcAğI yerde, DIğI takdirde, -mAsI durumunda I vermek, -Ip durmak, -Ip kalmak, I yazmak, A kalmak, A gelmek
C1	<p>Ulaçlar -(y)E... (y)E Yinelemeler ..mI... Belirteçler hiç yoktan, hiç değilse Edilgen -Il+mEkE(dİr) Ulaçlar -mEksİzIn Belirteçler henüz, daha, artık, zaten, şimdilik Ulaçlar -mEkIE, -mEkIE beraber/birlikte, -mEkIE kalma, -DIk+iyelik+(y)E kal Ulaçlar -mEk/-mE iyelik koşuluyla/şartıyla Bağlaç ki Adlaştırma -mİşIk+iyelik var/yok ol- DIk+(y)EcEk +iyelik var/yok/ol- Yinelemeler ...mEsInE/mEsInE..., ...dE.. Belirteçler yalnız, yalnızca, sadece, ancak Durum Ekleri (yan işlevler) -(y)E, -DE, -Den Ulaçlar -mE/(y)Iş+iyelik +(n)dEn önce/sonra/itibaren Soru (İmalı) Sıfatlar (sıralanış) Adlaştırma sıfat+iyelik > ad İlgeçler dışında, -(n)dEn başka, (n)In yanında/yanı sıra</p>	<p>Şimdiki Zamanın Hikâyesi, Geniş zamanın Hikâyesi Öğrenilen Geçmiş Zamanın Hikâyesi Şimdiki Zamanın Rivayeti Gelecek Zamanın Rivayeti Öğrenilen Geçmiş Zamanın Rivayeti Gereklik Kipinin Rivayeti Dilek Şart Kipinin Rivayeti Birleşik zamanlar (zaman+ol) Zarf Fiiller (y)EcEk/DIğI kadar/(y)EcEk, -DIğI gibi Bağlaçlar zira, aksi halde, aksine, aksi takdirde, açıkçası Fiil+DIğI kadarıyla Çift Olumsuzluk (y)Iyor, AcAk, mİş, mİşcAsInA Var-yok kullanımları -mİşIğI var/yok/olmak Bağlaç olan ki Ki'li bağlaçlar demek ki, yeter ki, tut ki, şöyle ki, nasıl ki, illâki, nedir ki, kaldı ki, ta ki Kurallı Birleşik Fiiller tezlik, sürerlik, yaklaşıma Zarf Fiiller -DIğInA/AcAğInA göre -DIğI takdirde mAsI durumunda</p>	<p>Dilbilgisi konusu yoktur.</p>

Tablo 86'dan de görüleceği üzere B1, B2 ve C1 seviyelerinde genel amaçlı Türkçe öğretiminde dilbilgisi konularının verilişinde bir ortaklığın olmadığı görülmektedir. Bu anlamda iş Türkçesi öğrenecekler genel amaçlı Türkçe öğretiminde kullandıkları öğretim setine göre farklı yapıları bileceklerdir. Çünkü orta seviyede Türkçe öğrenen çalışanların öğrenim sırasında kullandıkları ders malzemesine göre dilbilgisi açısından farklı yeterlikleri olacaktır. Bu bilgidan yola çıkılarak iş Türkçesi öğretiminde farklı

öğretim setleri kullanarak temel seviyede genel amaçlı Türkçe öğrenen öğrencilerin Türkçe seviyelerinin ve alan bilgilerinin ölçüldüğü bir seviye tespit sınavı hazırlanarak öğrencilerin seviyelerine ve ihtiyaçlarına uygun bir kurs içeriği hazırlanması tavsiye edilebilir.

Çalışmanın konusu olan eşdizimlilik ve dilbilgisi ilişkisi ise iş Türkçesinde eşdizimliliklerin olduğu dilbilgisi yapılarındaki yanlışlıklar bağlamında ortaya çıkacaktır. Örneğin “beslenmek sorunu” eşdizimliliğinde adlaştırma ekinin yanlış kullanımı iletişimin aksamasına sebep olacaktır. Benzer şekilde “bıldırcın yumurtası” şeklinde oluşturulan eşdizimlilikte bir yumurta türü tanımlanırken “bıldırcının yumurtası” eşdizimliliği iletişim kurulan kişinin bildiği bir bıldırcının yumurtasından bahsedildiği şeklinde algılanabilir.

Ad durum eklerinde ise dilbilgisi hataları anlam belirsizliğine yol açabilir. Örneğin “Yemeğe geçelim.” ve “Yemeği geçelim.” cümlelerinde yönelme eki ile yemek yenilmek istendiği, belirtme eki ile yemek yenilmek istenmediği anlaşılmaktadır. Bu tarz dilbilgisi hataları, eşdizimliliğin anlamını değiştireceğinden öğrencilerin eşdizimlilikleri uygun dilbilgisi yapıları ile öğrenmeleri gerektiğini gösterir.

Eşdizimlilik ve dilbilgisi ilişkisinin diğer bir boyutu ise çalışmada daha önce de belirtilen konuşucunun bulunduğu ortama ve hitap edilen kişiye göre üslubunu seçmesidir. Türkçede bazı dilbilgisi yapıları iletinin, resmî ve kesin olduğunu işaretlemektedir. Dilekçe, sunum, makale, tebliğ gibi resmî ortamlarda kullanılan dilde edilgen çatılı fiillerin, bildirme ekinin sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Bu anlamda dilbilgisi öğretimi ve eşdizimlilik aşçılık hizmetlerinde üzerinde durulması gereken konulardan biri olacaktır.

Bu amaçla çalışmada doğrudan bir dilbilgisi öğretimine gidilmemiş, sezdirme tekniği ile öğrencilerin eşdizimliliklerdeki dilbilgisi yapılarına dikkat etmeleri için etkinlikler hazırlanmıştır. Etkinlerin hazırlanmasındaki amaç öğrencilerin öğrenmeden sorumlu olmalarını desteklemek, öğrencilerin eksik olduklarını düşündükleri konularda onlara yol göstermektir. Aşağıda dilbilgisini geliştirmeye yönelik etkinlikler yer almaktadır:

Tablo 87. Örnek 1-Dilbilgisini Geliştirmeye Yönelik Etkinlik Yoğun Okuma Tekniği

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme, öğreticilik
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, öğrenmeden sorumlu olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Bağlama uygun sözcük ve dilbilgisi yapılarını kullanabilme Resmî ve günlük konuşma üsluplarının farkına varabilme Resmî ve günlük konuşmalara uygun üslup kullanabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	İçerik Tabanlı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Yoğun Okuma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Tanıma, listemele, açıklama

Örnek 1:**Okuyalım.*****İSLİM KAZANI KULLANIM VE BAKIM TALİMATI***

1. AMAÇ: *Bu talimatın amacı islim kazanı kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hâle getirmektir.*

2. KAPSAM: *Bu talimat islim kazanı kullanım ve bakım faaliyetlerini kapsar.*

3. TANIMLAR:

4. SORUMLULAR: *Bu talimatın uygulanmasından mutfak personeli sorumludur.*

5. UYGULAMA:

5.1. KULLANIMI:

5.1.1. Önce kazanın buhar vanası açılır. Göstergenin üst kısmına kadar su doldurulur.

5.1.2. Kazanın boşaltma vanasının kapalı olmasına dikkat edilmelidir.

5.1.3. Kazanın içine pişirilecek ürün koyulur.

5.1.4. Pilot düğmesine basarak pilot ateşlenir.

5.1.5. Gaz vanası sola doğru çevrilerek brülör ateşlenir.

5.1.6. İstenilen ısıda pişirilir.

5.1.7. Kazanı kapatmak için gaz vanası sağa doğru çevrilerek brülör kapatılır.

5.1.8. Kazan boşaltma vanası açılıp yiyecek boşaltılır.

5.2. BAKIMI:

5.2.1. Ateşleme durdurulmadan temizlik yapılmaz.

5.2.2. Kazan her çalışmadan sonra ılık sabunlu su ile yıkanır.

5.2.3. Kazanın yüzeyi temizlenirken çizici malzeme kullanılmaz, kimyasalla temizlenmelidir.

5.2.4. Kazan bol basınçlı su ile durulanmalıdır.

5.2.5. Cihazın arızası “Teknik Servis Arıza Bildirim Formu” ile teknik servise bildirilir.

<https://www.ramazankir.com/kullanim-ve-bakim-talimat.html> adresinden alınmış ve düzenlenmiştir. Erişim tarihi: 11.02.2022

Örnek 1’de öğrencilerin resmî bir metindeki dilbilgisi yapılarına dikkat etmeleri, bu yapıları fark etmeleri amaçlanmıştır. Öğrencilerin resmî bir yazıda yer alan dilbilgisi yapılarında resmîyet işaretleyicisi olarak kullanılan yapıları sezmeleri istenmiştir. Etkinlik yapılırken dersin süresi, öğrencilerin ihtiyaçları, dersin kazanımlarına dikkat edilerek metinde geçen eşdizimli yapıları yazmaları ya da söylemeleri istenebilir. Resmî bir yazı türünün nasıl olması gerektiğinden bahsedilerek metinde geçen edilgen yapıları, geniş zamanlı eylemlere, ortaçağ kullanımlarına dikkat etmeleri, bunların niçin kullanıldığını söylemeleri istenebilir. Bu amaçla öğrencilere aşağıda yer alan dilbilgisi notlarına benzer notlar hazırlanarak verilebilir:

Ad Tamlamaları

Belirtili Ad Tamlamaları	Belirtisiz Ad Tamlamaları	Zincirleme Ad Tamlamaları
Ad+(n)In ad+(s)I	Ad+ad+(s)I	Ad+ad+ad+(s)I
Balığın derisi	A vitamini	Kabak çiçeği dolması
Balığın kılçıkları	Balık çorbası	Kas iskelet sistemi
Balığın yüzgeçleri	Balık çatalı	Hindistan cevizi sütü

Ön Ad Tamlamaları

Ön ad+ad

Kırmızı mercimek

Yeşil biber

Sarı leblebi

Küçük boy

Hafif ateş

Sıcak su

Soğuk içecek

Edilgen Çatı

Fiil+II-il-ul-ül+zaman eki+kişi eki

Fiil+m-in-un-ün+ zaman eki+kişi eki

Fermente edilmek

Tedarik edilmek

Servis yapılmak

Eldivenlerin delinmesi

Gelirin kaydedilmesi

Hazmedilebilir olmak

Geniş Zaman

Eylem+Er+kişi eki

Eylem+ Ir+kişi eki

Eylem+r+kişi eki

A vitamini kanda ve az yağda bulunur.

Ekmekler fırında bekletilmeden alınır.

İtalyanlar sulu ve koyu olmak üzere iki çeşit çorba yaparlar.

Emir-İstek Kipi

Eylem+ kişi eki

Kuşkonmazları ayıklayıp yıkayın.

Yemeğin altını kısın.

Soğanları jülyen doğrayınız.

Gereklilik Kipi

Fiil+mEll+kişi eki

Yiyecekleri çatalla almalısınız.

İşlemi yumurta pişmeden bırakmamalısınız.

Mutfağı temiz tutmalısınız.

Ellerinizi yıkamalısınız.

Resmî Şimdiki Zaman+dIr

Eylem+maktadır-mektedir

Bu bitki Türkiye’de yetişmektedir.

Yemekler titizlikle hazırlanmaktadır.

Çorbalar tavuk suyu ile yapılmaktadır.

3.4.6. Kùltürlerarası İletişimi ve Çoğul kùltürlülüğü Geliştirmeye Yönelik Etkinlikler

Kùltür, Güncel Türkçe Sözlük'te *tarihsel, toplumsal süreç içinde oluşturulan maddi ve manevi değerlerin tümü ile bunları yaratmada, sonraki nesillere aktarmada kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine hâkimiyetinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin*” olarak tanımlanmıştır (Güncel Türkçe Sözlük, TDK, <https://sozluk.gov.tr/> Erişim tarihi: 18.11.2020). Kùltür; toplumdaki bireyleri bir arada tutan, onları birbirine bağlayan dillerini, iletişimlerini, sanatlarını, inançlarını, törelerini, hukuk ve yönetim kurumlarını, üretim ve tüketim düzenlerini kapsar (Güvenç, 2002, ss. 14-15).

Brooks'a (1975) göre kùltür “Büyük Kùltür (resmî kùltür)” ve “küçük kùltür (derin kùltür)” şeklinde ikiye ayrılmakta olup Büyük kùltür; müzik, sanat gibi toplumun insanlığa verdiği katkılarını; küçük kùltür ise bir toplumun giyim, değerler, inançlar, tutum ve davranışlar gibi günlük yaşamla ilgilidir (Ökten ve Kavanoz, 2014, s. 847 akt. Mutlu ve Set, 2020, s. 93).

Dil, toplum ve dil arasında bağlantı kurmanın en iyi yollarından biri olarak bir milletin dilini öğrenmek kùltürü de öğrenmenin bir yoludur. Dil; toplum ve kùltür arasında ilişki kurduğu için kùltürü aktarmada da etkilidir (Erdal vd. 2018, s. 13 akt. Mutlu ve Set, 2020, s. 93). Dolayısıyla yabancı dil öğrenmenin bir anlamda o dilin kùltürünü de öğrenmek olduğu görülmektedir. Nitekim alanyazında yabancı dil öğreniminde kùltürel unsurların öğretilme nedenlerine de değinilmiştir. Tomalin ve Stempleski'ye (1993, s. 89 akt. Okur ve Keskin, 2013, s. 1624) göre kùltür öğelerinin ders ortamına aktarılmasının nedenleri şu şekilde vermektedir:

- a) Öğrencilerin insan davranışlarında kùltürün etkili olduğunu anlamalarını sağlamak,
- b) Öğrencilerin yaş, cinsiyet, sosyal sınıf gibi farklılıkların konuşma ve davranışlara etkisini anlamalarını sağlamak,
- c) Öğrencilerin hedef kùltürde sergilenen ortak davranışların farkına varmalarını sağlamak,
- d) Öğrencilerin bazı söylemlerin kùltürün bir sonucu olarak her zaman aynı şekilde kullanıldığını fark etmelerini sağlamak,
- e) Öğrencilerin hedef kùltüre dair genellemeleri nesnel olarak değerlendirmelerini sağlamak,

- f) Öğrencilerin hedef kültürle ilgili bilgi edinmelerini sağlamak,
g) Öğrencilerin hedef kültürü merak etmesini ve karşısındaki kişinin kültürüne ilişkin empati kurmalarını sağlamak.

Teknolojik gelişmelerin insan hayatını dolayısıyla eğitim ve öğretim faaliyetlerini değiştirmesi ülkeler arasındaki etkileşimi de artırmıştır. Bu durum ise alanyazında yeni terimlerin oluşmasına sebep olmuştur. Çoğul kültürülük de eğitim ve öğretim faaliyetlerinin çeşitlenmesi sonucu ortaya çıkmış terimlerden biridir. Çoğul kültürülük; etnik köken, ırk, din, dil, eğitim, sosyal sınıf ve diğer kültürel boyutların fark edilmesi olarak tanımlanmıştır (APA, 2002 akt. Kara Özkan, 2022, s. 259). Çoğul kültürülüğün iki farklı boyutu vardır. Çoğul kültürülüğün ilk boyutu, görünen kısmı olup farklı etnik kimlikten ve kültürden olan insanların beraber yaşamasıdır. Çoğul kültürülüğün ikinci boyutu ise farklı kültürel değerleri olan insanların bir arada yaşamasından kaynaklanan ilişkilerinin düzenlenmesidir. Bu boyut farklılıklara değer verilen boyuttur (Başbay ve Bektaş, 2009 akt. Kara Özkan, 2022, s. 259).

Çoğul kültürülük yabancı dil öğretiminde önemli kavramlardan biridir. Nitekim D-AOBM’de (2020 çev. MEB, 2021) çoğul kültürülüğün de tanımlandığı görülmektedir:

Tablo 88. Çoğul Kültürlü Birikimi Temel Alıp Geliştirme D-AOBM (2020 çev. MEB, 2021)

Seviye	Çoğul Kültürlü Birikimi Temel Alıp Geliştirme
C2	<ul style="list-style-type: none"> Kültürel olarak uygun bir şekilde, komuta etmek, tartışmak, ikna etmek, caydırmak, müzakere etmek, danışmanlık yapmak ve empati göstermek için çok çeşitli karmaşık iletişim stratejilerini hem şahsen hem de yazılı olarak etkili bir şekilde kullanabilir.
B2 +	<ul style="list-style-type: none"> Hem kişisel hem de mesleki alanlarda başarılı kültürlerarası iletişim için kültürler arasındaki benzerliklere ve farklılıklara dair farkındalıktan yararlanabilir. Ortaya çıkan çoğu zorlukla başa çıkarak, bağlama uygun sözlü ve sözlü olmayan temel gelenekleri ve ritüelleri izleyerek uygun şekilde iletişim kurabilir.
B2	<ul style="list-style-type: none"> Olumlu ve ayrımcı kültürel basmakalıp inanışları fark edebilir ve bunların kendisinin veya başkalarının davranışlarını nasıl etkilediğini açıklayabilir. Kültürlenme ve kendi kültürünü/kültürlerini koruma arasındaki uyum sürecinde kişisel olarak sürdürdükleri dengeyi çözümleyebilir ve açıklayabilir. Davranışını ve sözlü ifadesini yeni kültürel ortamlara uyarlayabilir, kaba olarak görülebileceğinin farkında olduğu davranışlardan kaçınabilirler. Kendi kültürlerine ve diğer kültürlere dair benzerlik ve farklılıklara işaret ederek, kültürel olarak belirli görüşler, uygulamalar, inançlar ve değerler hakkındaki yorumlarını açıklayabilir. Kültürel farklılıkları kendi deneyim ve gelenekleriyle derinlemesine karşılaştırarak onları yorumlayabilir. Kültürlerarası meselelerin kabul edilmesi gereken bir durumda bir görevi iş birliği içinde çözmek için etkili bir şekilde etkileşim kurabilir. Kültürlerarası bir karşılaşmada iş birliği yaparken ilgili kültürel normlar ve

<i>Seviye</i>	<i>Çoğul Kültürlü Birikimi Temel Alıp Geliştirme</i>
	<i>uygulamalar hakkında bilgi alabilir ve ardından gerçek zamanlı etkileşimin kısıtlamaları altında edindiği bilgileri uygulayabilir.</i>

Tablo 88’de de görüldüğü gibi çoğul kültürülük kültürel farklılık ve benzerlikleri niteleyen bir tanımdır. Yabancı dil öğretimi, bir anlamda kültür öğretimi de olduğu için yabancı dil sınıflarında çok kültürülüğün önemli bir yeri vardır.

Aşçılık hizmetleri içerisinde Türk ve Dünya mutfaklarına yönelik çeşitli terimleri barındıran bir iş koludur. Bu anlamda özellikle aşçılık hizmetlerinin çoğul kültürülük bağlamında iyi bir veri sağlayabileceği düşünülmektedir. Gerek Türk mutfağında gerekse de dünya mutfaklarında ülkelerin adlarını duyuran çeşitli yemeklerin olduğu görülmektedir. Öyle ki bu yemeklerin adlarının anılması dil kullanıcılarının aklına yemeklerin çıktığı ülkelerin adlarını getirmektedir. Örneğin pizza denilince akıllara İtalya’nın gelmesi, döner denilince Türkiye’nin gelmesi bu duruma güzel bir örnektir. Ülkelerin kültürel miraslarından biri olan yemeklerin adlarının ülkeleriyle duyurulması ülkelerin tanınırlığını artırmaktadır. Bu durum alanyazında “coğrafi işaretli ürünler” ya da “tescilli ürünler” olarak anılmaktadır.

Coğrafi işaret; bir ürünün nerede ortaya çıktığını ve hangi özelliklere sahip olduğunu gösteren ürünün geleneksel özelliklerini koruyarak gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlayan işaretler olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işaret kavramını Türk Patent ve Marka Kurumu belirgin bir özelliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretler olarak açıklamaktadır. Başka bir ifadeyle coğrafi işaret; otantik ürünlerin korunarak gelecek nesillere bozulmadan aktarılması amacıyla alınan bir dizi yasal tedbirdir (Gökovalı, 2007, s. 142 akt. Çavuş ve Eker, 2022). Coğrafi işaret almış olan ürünler markalaşmayı sağlayarak ürünlerin üretildiği ile ve ülkenin ekonomisine katkı sağlamaktadır. Böylece coğrafi işaret almış olan ürünler bölgesel gelişmişlik farklılıklarının azaltılmasına ve kırsal kalkınmanın hızlandırılmasına da yardımcı olmaktadır (Mertol ve Yaylacı, 2021, s. 315).

Coğrafi işaret uygulaması, ürünün niteliğini korumak ve kırsal ekonomiye destek olmayı amaçlar. Bunların yanı sıra alınan tescilin anonim bir nitelikte olması, sadece tescili alan kişiyi değil tescil kurallarına bağlı kalarak üretim yapan tüm üreticilerin haklarının korunmasını da sağlar. Çünkü yöresel adıyla markalaşmış ve kalite

standartları korunmuş ürün, tüketici tarafından öncelikli olarak tercih edilmektedir (Şahin, 2013, ss. 23-37 akt. Çavuş ve Eker, 2022). Söz konusu işaretler bölgeden bölgeye değişmektedir. Bu çalışma aşçılık hizmetlerindeki eşdizimli yapıların yabancı aşçılara öğretilmesini amaçladığı için çalışmanın konusunu büyük oranda eşdizimli yemek isimleri ile mutfak araç ve gereçleri oluşturmaktadır.

Coğrafi işaretli ürünler ise çoğunlukla bir bölgenin yemeklerini, meyve ve sebzelerini, o bölgedeki el sanatlarını ve yöresel kumaşları göstermektedir. Bu çalışmada aşçılık hizmetlerinde eşdizimli yapılar incelenmiş olup çalışmada coğrafi işaretli eşdizimli yapılar da görülmüştür.

Alanyazında coğrafi işaretli ürünler ya da tescilli aşçılık hizmetleriyle ilişkili ürünlerden Antep örneği Tablo 89 ile gösterilmiştir (diğer ürünler için bkz. <https://www.kisikates.com.tr/blog/coğrafi-isaretli-urunler-726> ve <https://www.yucita.org/tescil-almis-urunler-10.04.2022>):

Tablo 89. Mutfakla İlgili Coğrafi İşaretli Ürünler-Antep Örneği

Antep Allı Yeşilli Dolma /Antep Nakışlı Dolma /Antep Yaz Dolması	Antep Baklavası
Antep Bulguru / Gaziantep Bulguru	Antep Dolmalık Biber Kuru / Gaziantep Dolmalık Biber Kuru
Antep Fıstık Ezmesi (Antepfıstığı Ezmesi / Gaziantep Fıstık Ezmesi)	Antep Firiği
Antep Karası Kuru Üzümü	Antep Katmeri
Antep Kurabiyesi	Antep Kuruluk Patlıcanı (Gaziantep Kuru Patlıcanı)
Antep Lahmacunu / Gaziantep Lahmacunu	Antep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Menengiç Kahvesi / Antep Melengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi
Antep Muskası (Gaziantep Muskası)	Antep Pekmezi / Gaziantep Pekmezi
Antep Peynirli İrmik Helvası / Gaziantep Peynirli İrmik Helvası	Antep Sumağı
Antep Tırnaklı Pidesi / Gaziantep Tırnaklı Pidesi / Antep Pidesi	Antep Urmu Dut Şurubu / Gaziantep Urmu Dut Şurubu
Antep Zahter Balı / Gaziantep Zahter Balı	Antep Beyranı
Antep Köy Kahkesi (Gaziantep Köy Kahkesi)	Antep Fıstığı
Antep Kübban Ekmeği	Antep Haylan Kabağı Kuru / Gaziantep Haylan

	Kabağı Kuru
Antep Meyan Şerbeti (Gaziantep Meyan Şerbeti, Antep Meyankökü Şerbeti)	Antep Şiveydizi

Çalışmada tespit edilen eşdizimli ürünlerin (Adana kebabı, Ankara simidi, Antep fıstığı, Antep peyniri, Ezogelin çorbası, İnegöl köfte, Kayseri mantısı, Kilis tava, Tokat kebabı gibi) % 1'inin coğrafi işaretli ürün olduğu ve bire bir görüldüğü anlaşılmıştır. Çalışmada tespit edilen ve coğrafi işaretli ürünlerle karşılaştırılan %91 ürünün ise coğrafi konum belirtilmeden yer aldığı tespit edilmiştir. Örneğin çalışmada "içli köfte" eşdizimli yapısı tespit edilmiş ancak eşdizimli yapının "Adana, Diyarbakır, Gaziantep, Malatya, Urfa" gibi yöresel işaretleme olmadan kullanıldığı görülmüştür. Bu anlamda yöresel bir yemeğin farklı şehirlerde farklı tatlarla harmanlanarak yerleştiği söylenebilir.

Coğrafi işaretli ürünlerin mutfak ile ilgili olanlarına bakıldığında %49'unun üç sözcükten, %42'sinin iki sözcükten, % 8'inin dört sözcükten, %1'nin ise beş sözcükten oluştuğu görülmektedir. Yine coğrafi işaretli eşdizimlerin % 87'sinin adlarla kurulduğu, %13'ünün ise ön adlarla kurulduğu saptanmıştır.

Elde edilen veriler çalışmada tespit edilen eşdizimli yapıların çoğul kültürlülük bağlamında coğrafi işaretli ürünlerin çoğunu karşıladığını ve iş Türkçesinin bir kolu olan aşçılık hizmetlerinde öğrenciler için faydalı olabileceğini göstermektedir.

Çoğul kültürlülüğün eşdizimliliğe yansımaları ise çalışmada eşdizimliliklerin birebir çevirisinin neden yapılamayacağını aktarıldığı 9. faktörde verilmiştir. 9. faktörde "demlemek" sözcüğünün tanımında çayın kullanıldığı ancak kahvenin demlenmesi olarak sözcüğün birinci anlamında yer almadığı bu durumun nedeninin filtre kahve alışkanlığının Türkler için yeni olmasından kaynaklandığı; kandil, mevlit ve sünnet gibi İslam dinine has bazı kültürel unsurların çalışmada birlikte görüldüğü eşdizimlilikler oluşturduğu, "çemşir/çemşir/şimşir kaşık" gibi Türk mutfağında kullanılan bir aletin kültürel bir unsur olarak tespit edildiği daha önce belirtilmişti. Dolayısıyla dilin içerisinde birçok yapıyı barındıran geleneksel ve modern unsurlarla canlı bir yapı olduğu söylenmelidir. Kültürel bir unsur olan "çemşir kaşık" aynı zamanda "Taraklı şimşir kaşık" olarak coğrafi işaretli bir üründür. Aşçılık hizmetleri, kültürlerarası iletişim için önemli bir hizmet dalı olarak görülmelidir.

Kültürlerarası iletişim denildiğinde akla beden dilinin ve vurgunun kullanılması da gelmelidir. Çünkü her dilin bir ahengi vardır ve sözcüklerin vurgusu bazı dillerde cümlenin anlamını tahmin edildiğinden daha fazla değiştirmektedir. Bu nedenle bir yabancı Türkçe konuşmasındaki vurgusundan ve sesinin ahenginden nereli olduğu anlaşılabilir çünkü öğrenciler çoğunlukla kendi dillerinin ahengi ile Türkçe konuşmaktadır. Bu durum da konuşmalarındaki yabancı tada katkıda bulunmaktadır.

Sadece ahenk değil ülkelerin beden dili de yabancı dil kullanımında iletişim kurulan kişiyi fazlasıyla etkileyecektir. Çünkü bilindiği gibi ülkelere özgü çeşitli beden dilleri vardır ve bazı hareketlerin ülkelere göre anlamları değişmektedir. Örneğin İtalyanların konuşurken beden dillerini aktif olarak kullandıkları, karşısındaki kişinin kontrol sınırına girerek yüksek sesle konuştukları bilinmektedir. Bu kültürel bir özelliktir. Söz konusu durum, kültürel farklılıkları bilen kişiler için sorun oluşturmayacaktır ancak bu durumu bilmeyen Japon bir aşçı, İtalyan bir aşçının yüksek sesle ellerini ve kollarını kullanarak tarif vermesini yanlış anlayabilir. Bu anlamda iş Türkçesinde aşçılık hizmetlerinde çalışacak yabancı aşçıların beden dili ve vurgu kullanımları hakkında bilgilendirilmesi gerekebilir.

D-AOBM’de (2020 çev. MEB, 2021) vurgunun kullanımı çeşitli şekillerde tanımlanmıştır. Örneğin Tartışmada C1 seviyesinde *“Konuya yönelik noktaları tam bir şekilde belirtip vurguyu etkili bir şekilde kullanarak karmaşık bir konu ya da bir durumu tartışabilir. İyi yapılandırılmış bir dilde, muhatabın bakış açısını dikkate alıp, önemli noktaları destekleyici örneklerle vurgulayarak ve uygun şekilde sonuçlandırarak bir sav geliştirebilir.”* ve Kamusal Duyurular başlığında yine C1 seviyesinde *“İnce anlamsal farklılıkları iletmek için vurgu ve tonlamayı kullanarak duyuruları akıcı, neredeyse rahat bir biçimde sunabilir.”* tanımlayıcıları yer almaktadır.

İş dilinde ise vurgunun emir, istek ya da ricayı anlatma, resmî ya da samimi bir ortamda kullanılma gibi ayrımları öğrencilerin sözcük vurgusunu yerinde ve doğru kullanmalarını gerektirecektir. Beden dilinin kullanımı D-AOBM’de (2020 çev. MEB, 2021) daha çok A1 seviyesi ve A1 öncesi seviyede isteklerin hareketlerle kullanımını göstermek amacıyla tanımlansa da B1+ seviyesinde *“Anlamı iletmek için beden dilini ve yüz ifadesini kullanabilir.”* tanımlayıcısı sözcük ve cümlelerin karşı tarafa aktarılmasında beden dilinin ve mimiklerin önemini gösterecektir.

Dolayısıyla aşçılık hizmetlerinde çalışacak kişiler için hazırlanacak ders materyallerinde ve tasarlanacak kurslarda, dört temel beceride alana özgü terimlerin eşdizimlilerinin uygun bağlamda öğretilmesi sağlanmalıdır. Bunun yanı sıra öğrencilerin doğru iletişim kurmalarını sağlamak için Türkçede vurgunun ve beden dilinin kullanılması gibi kazanımlara da yer verilmesi gerekmektedir.

Bu çalışmada söz konusu nedenlerden dolayı kültür kavramına dair örnekler yer almaktadır:

Tablo 90. Örnek 1- Kültürlerarası İletişimi ve Çoğul Kültürlülüğü Geliştirmeye Yönelik Etkinlik

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, kültürel farklılıklara saygı duyma, yeniliklere açık olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Farklı kültürleri tanıyabilme Kültürel farklılıkların mutfak kültürünü etkilediğini kavrayabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Beyin fırtınası, Güdümlü Konuşma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 1:

Konuşalım.

Mutfak ve beslenme kültürünüz hakkında bir konuşma yapınız.

Örnek 1’de yer alan konuşma etkinliğinde öğrencilerin beyin fırtınası tekniğiyle güdümlü bir konuşma yapmaları istenmiştir. Aşçılık hizmetlerinde öğrencilerin iletişim kurması temel amaçlardan olduğu için konuşma becerisine ağırlık verilmesi, konuşma yaparken uygun bağlamda uygun eşdizimli yapıları öğrencilerin doğru kullanıp kullanmadığı da görülebilir. Etkinlik bu amaçla hazırlanmıştır.

Aşağıda kültürlerarası iletişimde ve çoğul kültürlülükte eşdizimli yapıların öğretilmesine yönelik olarak izleme ve dinleme etkinliği hazırlanmıştır. Etkinlikte otantik dil malzemesi kullanılarak öğrencilerin alana yönelik eşdizimli yapılara kulak aşinalığı kazanmaları arzu edilmiştir:

Tablo 91. Örnek 2-Kültürlerarası İletişimi ve Çoğul Kültürlülüğü Geliştirmeye Yönelik Etkinlik

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Araştırma yapma, teşvik etme
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, kültürel farklılıklara saygılı olma, yeniliklere açık olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Mutfak kültürünün gastrodiplomasi bağlamında kullanımını fark etme Mutfak kültürüne dair fikirlerini paylaşabilme
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme-Youtube Kanalı
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Yaratıcı Dinleme
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 2:**İzleyelim ve yazalım.**

Etkinlik <https://www.trthaber.com/haber/ekonomi/turizm-haritamiz-yoresel-lezzetlerle-guncelleniyor-596986.html> adresi kullanılarak hazırlanmıştır. Görsel Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim tarihi: 10.03.2022

Gastronomi turizmi hakkında görüşlerinizi yazınız.

Örnek 2'de dinleme etkinliği sonrasında öğrencilerden gastronomi turizmi hakkındaki görüşlerini yazmaları istenmiştir. Öğrencilerin dinledikleri eşdizimli yapıların farkına

varmaları, bunları yazılı olarak da kullanabilmeleri, olaylara eleştirel bir gözle bakabilmeleri ile kendi duygu ve düşüncelerini aktarabilmeleri amaçlanmıştır.

Etkinlik öncesinde gastronomi turizmi, gastrodiplomasi hakkında beyin fırtınası tekniği kullanılarak eşdizimli yapılara dikkat çekilebilir. Konuşma hataları düzeltilerek bağlama göre eşdizimli yapıların kullanımına dikkat çekilebilir. Etkinlik sonrasında öğrencilerin yazıları kontrol edilerek onlara dönüt verilebilir.

Aşağıda yer alan Örnek 3 ise güdümlü yazma tekniği kullanılarak çoğul kültürülük bağlamında hazırlanmış bir etkinliktir:

Tablo 92. Örnek 3- Kültürlerarası İletişimi ve Çoğul Kültürülüğü Geliştirmeye Yönelik Etkinlik

Hedef Kitle	Yabancı Aşçılar
Öğreticinin Rolü	Teşvik etme, rehberlik etme, öğreticilik
Öğrencinin Rolü	İletişim kurma, yeniliklere açık olma, kültürel farklılıklara saygılı olma
Etkinliğin Amacı	Eşdizimliliklerin Öğretilmesi
Kazanımlar	Eşdizimliliklerin farkına varma Eşdizimlilikleri uygun şekilde kullanabilme Eşdizimlilikleri öğrenme Coğrafi işaret kavramının önemini bilme Coğrafi işaretli ürünleri doğru kullanabilme Mutfak kültürünün önemini kavrama
Etkinlikte Kullanılan Malzeme	Otantik malzeme
Etkinlikte Kullanılan Yaklaşım	Görev Odaklı Yaklaşım
Etkinlikte Kullanılan Teknik	Beyin fırtınası, Güdümlü Yazma
Etkinliğin Öğrenme Basamağındaki Yeri	Oluşturma, yapılandırma, planlama, uygulama

Örnek 3:

Görselleri inceleyelim, yazalım.



Görseller Pixabay'dan (<https://pixabay.com/tr/>) alınmıştır. Erişim Tarihi: 10.03.2021)

Yukarıda gördüğünüz tatlılardan soldaki künefe, sağdaki ise fıstıklı baklava. Künefe Antakya yöresinin, baklava ise Gaziantep yöresinin ünlü tatlarındandır. Türkiye’de birçok şehirde bu tatlılar yapılırsa da bu tatları denediğinizde ünlü oldukları yörenin tadını alamazsınız. Çünkü bu lezzetler coğrafi işaretli ürünler olarak hem göze hem de damağa hitap etmektedir.

“Coğrafi işaretli ürünler” terimini hiç duydunuz mu? Sizce coğrafi işaretli ürün ne demektir? Coğrafi işareten niçin yararlanılıyor olabilir? Sizin ülkenizde coğrafi işaretli ürünler nelerdir? Örneklerle anlatalım.

Etkinlik öncesinde coğrafi işaret kavramından bahsedilebilir. Öğrencilerin fikirleri alınarak coğrafi işaretli ürünlere örnek vermeleri istenebilir. Daha sonra etkinliğe geçilebilir. Öğrencilerin yazıları kontrol edilerek dönüt verilebilir. Doğru eşdizimlilikleri ve dilbilgisi yapılarını kullanmaları sağlanabilir. Ortak hatalar üzerine çalışma sayfaları hazırlanabilir.

3.4.7. Değerlendirme Etkinlikleri

İş diline yönelik yapılacak değerlendirmede öğrencilerin, ders malzemesinin ve kursun değerlendirilmesi yapılabileceği çalışmanın kuramsal çerçevesinde belirtilmişti. Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli sözcüklerin öğretiminde etkinliklerde kullanılan çoktan seçmeli, açık uçlu, boşluk doldurma, eşleştirme, kompozisyon, resmî bir yazı yazma, diyalog kurma, sözlü olarak kendini dile getirme becerilere yönelik değerlendirme ölçütlerindedir. Bu ölçütlerin dışında son zamanlarda yabancı dil olarak Türkçenin öğretmek için hazırlanmış ders malzemeleri incelendiğinde ders kitaplarında ölçüklerin yer aldığı görülmektedir. Söz konusu ölçükler Yedi İklim Türkçe Öğretim setinde (Ed. Barın vd. (2015, 2016) olduğu gibi D-AOBM’deki kazanımlara atıf yapabilir ya da Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe Öğretim Setinde (2020) olduğu gibi ünitelerde yer alan konuları öğrencilerin kavrayıp kavramadığını ölçmek amacıyla konulabilmektedir.

Gazi Üniversitesi TÖMER tarafından hazırlanan Ölçme ve Değerlendirme (Y.K. Aydemir 2018 a ve b) kitabında ise öğretmenlerin öğrencileri, öğrencilerin ise kendilerini değerlendirdiği ölçekler yer almaktadır. Bu çalışmada alanyazında uygulanan bu yöntemden hareketle öğrenciler ve öğretmenler için hazırlanan etkinliklerin amacına ulaşım ulaşamadığını belirlemek için etkinlik sonlarına öğrenci ve öğretmenler için kontrol listeleri konulmuştur.

Kontrol listelerinin hazırlanmasında etkinliklerin kazanımları karşılayıp karşılamadığı ve eşdizimliliklerin öğretilmesinde etkinliklerin uygun olup olmadığı dikkate alınmıştır. Kontrol listelerinin hazırlanmasındaki amaç; öğreticinin materyali değerlendirdiği, öğrencinin ise öğrenmeden sorumlu olduğu bir anlayışla her etkinliğin sonunda kazanımlarla ilgili bir ölçmenin yapılmak istenmesidir. Söz konusu kontrol listesi örnekleri şu şekildedir:

Tablo 93. Öğrenciler için Kazanım Kontrol Listesi

YETERLİKLER	5	4	3	2	1	0
Alanımla ilgili ana dilimde hâkim olduğum mutfağa dair sözcük ve sözcük birleşimlerini Türkçede tanıyabilirim.						
Alanımla ilgili söz varlığını Türkçe duyduğumda anlayabilirim.						
Alanımla ilgili söz varlığını Türkçe okuduğumda anlayabilirim.						
Alanımla ilgili Türkçe söz varlığını ve sözcük birleşimlerini kullanarak kendimi resmî ve resmî olmayan ortamlarda sözlü olarak ifade edebilirim.						
Alanımla ilgili Türkçe söz varlığını ve sözcük birleşimlerini kullanarak kendimi resmî ve resmî olmayan ortamlarda yazılı olarak ifade edebilirim.						
Alanımla ilgili söz varlığını ve sözcük birleşimlerini kullanarak Türkçe bir sunum yapabilirim.						
Alanımla ilgili söz varlığını ve sözcük birleşimlerini kullanarak iş birliği yapabilirim.						

Öğrenciler için hazırlanan kontrol listesinde öğrencilerin kazanımları öğrenip öğrenemediklerini öz değerlendirme ile fark etmeleri sağlanabilir. Öğrencilerin öğrenmeden sorumlu olmaları güçlü ve zayıf yönlerini bulmalarını gerektirir. Kontrol listesinin hazırlanma amacı budur. Öğrencilerin yaptıkları öz değerlendirme sonucunda eksik buldukları yanlarını tespit etmeleri istenebilir. Öğrencilere rehberlik edilerek eksikleri gidermeleri sağlanabilir.

Tablo 94. Öğreticiler için Kontrol Listesi

YETERLİKLER	5	4	3	2	1	0
Etkinliklerdeki görseller öğrencilerin ilgisini çekmiştir.						
Dinleme/Dinleme-izleme etkinlikleri öğrencilerin ilgisini çekmiştir.						
Okuma etkinlikleri öğrencilerin ilgisini çekmiştir.						
Etkinlikler için ayrılan süre uygundur.						
Etkinlikler öğrencilerin ve iş yerinin ihtiyaçlarını karşılamaktadır.						
Etkinlikler öğrencilerin dinleme becerisini geliştirmek için uygundur.						
Etkinlikler öğrencilerin okuma becerisini geliştirmek için uygundur.						
Etkinlikler öğrencilerin konuşma becerisini geliştirmek için uygundur.						
Etkinlikler öğrencilerin yazma becerisini geliştirmek için uygundur.						
Etkinliklerde yer alan sözcük ve sözcük birleşmeleri öğrencilerin ihtiyaçlarına yöneliktir.						

Öğreticiler ise kullandıkları malzemeyi değerlendirerek malzemedeki eksik yönleri keşfedebilir, bu eksiklikleri gidermek için çalışma sayfaları oluşturabilir. Ders malzemesini güncelleyerek etkili bir öğretim gerçekleştirebilir. Ayrıca öğretmenler alana dair eksik bilgilerinin olduğunu düşünürse o konuyla ilgili olarak uzmanlara danışabilir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda öğrenci ve öğretici malzemenin öğretilmesi hedeflenen davranış ve kazanımları karşılamadığı konusunda hemfikirse malzeme güncellenebilir, bu konuda öğrencilerin ve üst düzey yöneticilerin eleştirileri alınarak yeni etkinlikler tasarlanabilir. Bu hâliyle kontrol listeleri ders malzemesinin güncellenmesi için de faydalı olabilir.

Ölçme ve değerlendirme süreci öğrencilerin değerlendirilmesi boyutuyla ele alındığında öğretmenler etkinliklerde yer alan ve dört temel beceride hazırlanan açık uçlu, çoktan seçmeli, eşleştirme, doğru-yanlış etkinlikleri de kullanabilir. Eksik görülen konularda öğretmenler çalışmalar yapabilir. Çalışmada sunum ve yazma becerilerinin de değerlendirilebilmesi için kontrol listeleri hazırlanmıştır.

Öğrencilerin konuşma becerisinin ölçüldüğü sunum görevlerinde öğrencilerin sunumlarının amaca yönelik olup olmadığını anlamak için Tablo 95'te yer alan sunum kontrol listesi kullanılabilir, bu kontrol listesi öğrencilerin öz değerlendirmesine ve öğretmenlerin öğrencileri değerlendirmesine yardımcı olabilir. Aşağıda çalışmada hazırlanan sunum kontrol listesi yer almaktadır:

Tablo 95. Sunum Kontrol Listesi

	5	4	3	2	1	0
1. Etkili bir giriş yapma						
2. Dilbilgisi ve eşdizimliliklerin uygunluğu						
3. Kullanılan söz varlığı ve eşdizimliliklerin uygunluğu						
4. Görsel ve işitsel unsurların uygunluğu						
5. Beden dili kullanımı						
6. Vurgu, telaffuz ve tonlama uygunluğu						
7. İlgi çekicilik						
8. Akıcılık						
9. Anlaşılabilirlik						
10. Planlama						
11. Tutarlılık						
12. Sürenin etkili kullanımı						

Benzer şekilde öğrencilerin yazma becerilerinin ölçüldüğü yazma etkinliklerinde öğrencilerin kendilerini değerlendirmeleri için Tablo 96'da yer alan ders malzemesinde yazma kontrol listesi hazırlanmıştır. Söz konusu kontrol listesi; öğrencilerin kendilerini değerlendirmelerine ve öğretmenlerin öğrencilerini değerlendirmelerinde yardımcı olabilir. Aşağıda söz konusu yazma kontrol listesi yer almaktadır:

Tablo 96. Yazma Kontrol Listesi

	5	4	3	2	1	0
1. Etkileyici bir başlık kullanma						
2. Giriş, gelişme ve sonuç cümlelerini yazma						
3. Dilbilgisini ve eşdizimlilikleri doğru kullanma						
4. Zengin bir söz varlığı						
5. Yazım kuralları ve noktalama işaretlerinin doğruluğu						
6. Tutarlılık						
7. Bütünlük						
8. Uygun dil ve üslup kullanımı						

Çalışmada yer alan değerlendirme etkinliklerinin malzeme, öğrenci ve öğretici boyutuyla öğrenci ihtiyaçlarını karşılamada yeterli olup olmadığı konusunda kullanılabileceği, bu hâliyle özel amaçlı öğretimin gerekliliklerine uygun olduğu düşünülmüştür.

4. BÖLÜM: SONUÇ VE ÖNERİLER

4.1. SONUÇ

Günümüz ihtiyaç ve talepleri doğrultusunda özel amaçlı Türkçe öğretiminin ve öğreniminin önemli olduğu gözlemlenmektedir. Ancak özellikle özel amaçlı Türkçe öğretiminin bir kolu olan iş Türkçesinde araştırma ve çalışmalarının yetersizliği dikkat çekicidir.

İş Türkçesi; çeşitli iş kollarını kapsayan, öğrencilerin yetişkinler ve alan uzmanları oldukları; iş ortamında iş arkadaşlarıyla ve üst düzey yöneticileriyle iletişim kurdukları; alana özgü sözcük, terim, cümle yapısı ve üslup olarak günlük Türkçeden farklılaşan meslek öncesi, sırası ya da sonrasında öğrenilen bir dildir. İş Türkçesinin kollarından biri de aşçılık hizmetleridir. TÜİK (2019) verilerinden hareketle Türkiye'ye gelen yabancı çalışanların çalışma izni aldıkları ilk on alan arasında aşçılık hizmetlerinin yer aldığı saptanmıştır. Ancak alanyazın incelendiğinde konuya ilişkin araştırma ya da çalışma bulunmadığı saptanmış ve bu nedenle, bu çalışmada iş Türkçesi bağlamında aşçılık hizmetleri ele alınmıştır.

Bu doğrultuda yapılan incelemeler aşçılık hizmetlerinin sadece yemek bilgisinden oluşmadığı; mutfak kuralları, mutfak malzemeleri, Türk ve dünya mutfaklarından yiyeceklerin hazırlanması, yiyeceklerin saklanması, pişirilmesi ve sunulması, hijyen kuralları, satış teknikleri, işletme kuralları gibi pek çok alanı kapsadığı görülmüştür. Bu kadar geniş bir alanı kapsayan aşçılık hizmetlerine yönelik iş Türkçesinde ise öncelikli olarak söz varlığının önemi ve doğru öğretimi/öğrenimi ön plana çıkmaktadır. Ancak aşçılık hizmetlerinde sözcük ya da terimlerin öğretimi ve öğreniminden çok, sözcük birleşimlerinden oluşan ve daha karmaşık yapılar olan eşdizimliliklerin incelenip, nasıl öğretileceğine ilişkin veri toplamanın ve öneriler geliştirmenin alan için daha önemli katkılar sağlayacağı anlaşılmıştır.

Bu amaç doğrultusunda öncelikle YÖK ve MEB veri tabanı incelenip ana dili Türkçe olanlar için alan uzmanları tarafından hazırlanmış ders malzemelerinden hareketle eşdizimlilikler listesi oluşturulmaya çalışılmıştır. Sonra, eşdizimli yapılar; sıklık ve anlam temelli bir yaklaşımla AntConc programı kullanılarak incelenmiş, eşdizimliliklerin açık

ve sınırlı (kısıtlı) olmak üzere 9.167 adet olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca eşdizimli yapılar Türkçe Ulusal Derlemi (TUD) (Aksan vd., 2012) ve Yazılı Türkçenin Sıklık Terimleri Sözlüğü'ndeki (Aksan vd., 2017 ve Göz, 2003) verilerle karşılaştırılmış; verilerin birbiri ile uyumlu olduğu saptanmıştır. Türk kültürünü de yansıtan bir alan olarak aşçılık hizmetlerinin dil öğretimi için önemli veriler içerdiği anlaşılmıştır. Nitekim tespit edilen eşdizimliliklerin gastrodiplomasi bağlamında kültürel bir boyutunun olduğu da görülmüş; eşdizimliliklerin %1'nin bire bir coğrafi işaretli ürün olarak örneğin, Adana kebabı, Ankara simidi, Antep fıstığı, Antep peyniri, Ezogelin çorbası, İnegöl köfte, Kayseri mantısı, Kilis tava, Tokat kebabı gibi; %91'inin ise coğrafi konum belirtilmeden yer aldığı tespit edilmiştir.

Elde edilen eşdizimli yapılar içerik analiziyle incelenmiş, eşdizimliliklerin dilbilgisel özelliklerine göre sınıflandırılabilmesi görülmüştür. Bu çerçevede tespit edilen eşdizimliliklerin dilbilgisel özelliklerine göre üç kategoriye ayrılabilmesi saptanmıştır:

Tablo 97. Aşçılık Hizmetlerine Yönelik Eşdizimliliklerin Dilbilgisel Kurulma Şekilleri

İki Sözcükten Oluşan Eşdizimlilikler	Üç Sözcükten Oluşan Eşdizimlilikler	Dört Sözcükten Oluşan Eşdizimlilikler
1. Ön ad+ad: Keskin koku	1. Ad+ad+iyelik eki: arıza bildirim formu	1. Ad+ad+ad+ad+iyelik eki: gıda üretim izin belgesi
2. Ad + ad+iyelik eki: İskender kebabı	2. Ön ad+ad+ad+iyelik eki: Acılı karides çorbası	2. Ad+ad+ad+eylem: servise hazır hâle gelmek
3. Ad+ad: kelebek makarna	3. Ön ad+ad+ad: orta boy tabak	3. Ön ad+ön ad+ad+ad+iyelik eki taze sıkılmış meyve suyu
4. Ad+eylem: nem çekmek	4. Ad+ad+eylem: galeta tozuna bulamak	4. Ön ad+ad+ad+eylem: uzun süre muhafaza etmek.
5. Ulaş+eylem: ince kıymak	5. Ön ad+ ad+eylem: kuru ısıda pişirmek	
6. İkileme: tahin pekmez	6. Ön ad+ön ad+ad: orta hararetli ateş	
7. Kalıplaşmış söz öbekleri: Afiyet olsun	7. Ad+ulaç+eylem: tadı ağır basmak	
	8. İkileme+ eylem: Göz göz olmak	
	9. Kalıplaşmış Söz Öbekleri: bayramınız kutlu olsun	

Aşçılık hizmetlerine yönelik tespit edilen eşdizimliliklerden hareketle “Eşdizimlilikler niçin öğretilmelidir?” ve “Eşdizimlilikler nasıl öğretilmelidir?” sorularına cevap aranmıştır.

Eşdizimliliklerin niçin öğretilmesi gerektiğine yönelik yapılan incelemeler genel amaçlı Türkçe öğretiminde sıklıkla kullanıldığı düşünülen Yeni Hitit, Yedi İklim ve Yeni İstanbul Türkçe öğretim setlerinin A1, A2, B1, B2 ve C1 seviyelerine yönelik ders kitaplarında iş Türkçesine giriş niteliğinde olabilecek bazı etkinliklerin bulunduğu, bu alanlardan birinin aşçılık hizmetleri olduğu ancak aşçılık hizmetlerinde eşdizimlilik konusuna özel olarak yer ayrılmadığı, etkinliklerin aşçılık hizmetlerine yönelik Türkçe öğretiminde giriş niteliğinde olabileceği saptanmıştır. Ancak bu çalışmada tespit edilen eşdizimlilikler incelendiğinde, eşdizimliliklerle ilgili olarak 16 faktör tespit edilmiş, bu faktörler eşdizimliliklerin öğretilmesi gerektiğini göstermiştir:

1. Aşçılık hizmetlerinde bazı sözcüklerin terimleştiği ve terim anlamıyla eşdizimlilik oluşturduğu saptanmıştır. Örneğin “sakal” sözcüğü TDK Güncel Türkçe Sözlük’te “çenede yer alan kıl” anlamında günlük dilde kullanılırken sözcüğün eşdizimliliği olan “sakal tıraşı” aşçılık hizmetlerinde hem “erkek personelin sakal tıraşı” hem de “ürünlerin kabuklarının kenarlarından sarkan saçakların kesilmesi” anlamında kullanılmaktadır. Dolayısıyla sözcüğün ikinci kullanımının terimleştiği görülmüştür.
2. Bazı eşdizimli yapıların mecaz anlamı ile kullanımının günlük dilde yaygın olduğu ancak aşçılık hizmetlerinde söz konusu eşdizimli yapıların gerçek anlamı ile kullanıldığı görülmüştür. Örneğin “şekerleme yap-” eşdizimli yapısı günlük hayatta “uyu-” olarak mecaz anlamında kullanılmaktayken aşçılık hizmetlerinde tatlı yiyeceklerin yapılması anlamındadır.
3. Aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimliliklerde bazı sözcüklerin eş ya da yakın anlamlılarının birbirlerinin yerine kullanımının her zaman mümkün olmadığı saptanmıştır. Örneğin “kahvaltı et-” ve “kahvaltı yap-” ile “servis et-” ve “servis yap-” eşdizimli yapıları iki farklı şekilde doğru olarak kullanılabilenken “kek” sözcüğünün eşdizimliliği “kek yap-” olup kek “kek et-” eşdizimliliği yanlış bir kullanımdır.
4. Bazı sözcüklerin sözlük anlamlarının yakın olduğu ancak sözcüklerin eşdizimlilikleriyle kullanıldıklarında anlam farklarının olduğu saptanmıştır. Örneğin “sipariş et-” ve “ısmarla-” eylemleri yakın anlamlıdır. Ancak eylemler bağlam içerisinde farklı durumları ifade etmek için kullanılmaktadır. “Kahve ısmarladım.” cümlesinde “ısmarla-” eylemi konuşucunun birinin kahvesinin

ücretini ödeyerek ona kahve ikram etmesini ifade etmekteyken “Kahve sipariş ettim.” cümlesinde “sipariş et-” eylemi “kahve istemek” anlamında kullanılmaktadır.

5. Türkçede bazı sözcüklerin eş sesli olmaları aşçılık hizmetlerinde eşdizimliliğin anlamını etkileyebileceği tespit edilmiştir. Örneğin “duy” sözcüğü ad ve eylem şekliyle eş seslidir; sözcüğün ad şekli “tırtıklı duy” gibi aşçılık hizmetlerinde bir mutfak eşyasını işaretlemektedir.
6. Bazı sözcüklerin eşdizimlilikte mecaz anlam kazandığı görülmüştür. Örneğin “duy-” eyleminin birinci anlamı “işit-”tir. Ancak eylem “ihtiyaç duy-” ve “gereksinim duy-” eşdizimliliklerinde “gerekli ol-, ihtiyacı ol-, ihtiyaç hisset-” anlamı taşımaktadır.
7. Kimi sözcüklerin yan anlamlarının eşdizimlilikte öne çıktığı görülmüştür. Örneğin “çal-” eylemi, “yoğurt çal-” eşdizimliliğinde “yoğurt yap-” anlamıyla mutfak tekniği olarak alana özgü bir eşdizimli yapı oluşturmuştur. Benzer şekilde “ağız”, “burun”, “kalem” gibi bazı sözcükler de “bıçağın ağzı”, “bıçağın burnu” “bilanço kalemi” gibi yan anlamlarıyla kullanılmaktadır.
8. Türkçede aynı sözcükle kurulan bazı eşdizimli yapıların Türkçe dışındaki dillere (örn. İngilizce) çevirilmesi durumunda farklı sözcüklerle eşdizimlilik oluşturduğu görülmüştür. Örneğin “buruk” sözcüğünün eşdizimliliği olan “burukluk vermek” “give **bitterness**”; “buruk meyve” “**acid** fruit”; “buruk tat” ise “**bad** taste” şeklinde çeviride üç farklı sözcükle (bitterness, acrid, bad) eşdizimlilik oluşturduğu tespit edilmiştir.
9. Bazı sözcüklerin Türk kültürüne ait unsur barındırarak eşdizimliliği etkilediği tespit edilmiştir. Örneğin “kandil” sözcüğü Müslümanlar için kutsal sayılan gün ve geceler için kullanılmaktadır. Dini bir unsur olan kavram, Türk mutfağında “kandil simidi” gibi kültürel bir yiyeceği oluşturmuştur. Benzer şekilde “mevlit şerbeti” “sünnet yemeği” “iftar sofrası” da bu grupta değerlendirilmiştir. Söz konusu durum sadece yiyeceklerde değil bazı mutfak araç ve gereçlerinde de görülebileceği saptanmıştır. Örneğin “cemşir/şimşir kaşık” Türk mutfağında kullanılan bir alet olarak dikkat çekmektedir. Sözcük; standart Türkçede sıklıkla kullanılmamasına rağmen coğrafi işaretli bir ürün olarak alan için önemlidir.

10. Türkçe sondan eklemeli bir dil olduğu için sözcük türetiminde yapım ekleri kullanılmaktadır. Bazı sözcüklerin yapım eki olarak eşdizimlilik oluşturduklarında türedikleri kökten farklı anlama geldikleri tespit edilmiştir. Örneğin ettirgenlik ekinin birine bir iş yaptırma, yardım etme, bir şeye sebep olma işlevleri bulunmaktadır. Dolayısıyla eylemlere eklenen ettirgenlik eki bu işlevlerde kullanılmaktadır. “ye-“ eyleminden ettirgenlik ekiyle türeyen “yedir-” eylemi “*Anne, bebeğe yemeği yedirdi.*” cümlesinde annenin bebeğe yemek yemede yardım ettiği anlaşılmaktadır. Ancak eylemin aşçılık hizmetlerinde birine iş yaptırma, yardım etme, bir şeye sebep olma işlevinin dışında kullanıldığı görülmüştür. Eylem “*Bir kaptan limon suyu, soğan ve biberler karıştırılır. Elde edilen karışım, balık filetolarının üzerine oarak iyice yedirilir.*” cümlesinde balık filetolarının üzerine sürülen karışımın balığın her yerine dağıtılması, balığın karışımı çekmesi anlamını taşımaktadır. Dolayısıyla “yedir-” eyleminin biraz daha farklı bir anlam kazandığı görülmektedir. Benzer şekilde edilgenlik eki, nesnenin ön plana çıkarıldığı, öznenin çoğu zaman cümlede yer almadığı durumlarda kullanılır ancak edilgenlik eki alan eylemin, türetildiği eylemin anlamını taşıdığı görülür. Örneğin “*Parmak kesildi.*” cümlesinde parmağın kesilme durumu ön plana çıkarılmış “kesil-“ eylemi türetildiği “kes-“ eyleminin anlamını korumuştur. Ancak “*Süt kesildi.*” cümlesinde “kesil-” eyleminin anlamı değişmiş, sütün bozulması ifade edilmiştir.
11. Aşçılık hizmetlerinde bazı sözcüklerin gerçek anlamları yakın olmamasına rağmen eşdizimlilikte yakın anlamlı olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Örneğin “yap-” ve “pişir-” eylemleri “çorba yap-” ve “çorba pişir-” eşdizimliliklerinde yakın anlamlı olarak kullanılmıştır. Benzer şekilde “kahve pişir-” ve “kahve kaynat-” eşdizimli yapılarında “kaynat-” ve “pişir-” yakın anlamlıdır.
12. Aşçılık hizmetlerinde bazı eşdizimliliklerde sözcüklerin benzetmelerden oluştuğu, bu durumda ilk sözcüğün gerçek anlamını kaybettiği tespit edilmiştir. Örneğin yılan balığı, kaya balığı, pisi balığı, kuş üzümü eşdizimli yapıları bir kavramı karşılayan, sözcüklerin birebir çevirileri ile anlaşılacak, ürünlerin şekil, renk gibi özellikleri dolayısıyla ilk sözcüğe benzeltildikleri eşdizimliliklerdendir. Bununla beraber çalışmada bazı birleşik yapıları sözcüklerin

kuruluşunun eşdizimli olabileceği, birleşik ve ayrı yazılmalarının anlamı etkileyebileceği görülmüştür. Örneğin “kuzukulağı” otu eşdizimli yapıda kurulmuş ancak sözcükleşmiş yapılara örnek olarak verilebilir. Sözcüğün “kuzu kulağı” şeklinde yazılması “hayvanın kulağı” şeklinde anlaşılabilir.

13. Kimi sözcüklerde ise eşdizimlilikte yer alan iki sözcüğün de benzetmelerden yararlanarak kurulduğu eşdizimliliğin bir ürünü karşıladığı saptanmıştır. Örneğin “aslan sütü” eşdizimliliğinde iki sözcük de benzetme amacıyla kullanılmaktadır ancak eşdizimlilik “rakı” içeceğini karşılamaktadır.
14. Tespit edilen eşdizimliliklerin bir kısmının İngilizce ve Fransızcadan alınan sözcüklerle oluştuğu gözlemlenmiştir. “aperatif almak”, “soğuk antre”, “sikörtlük örtülmesi” bu duruma örnek verilebilir.
15. Bazı eşdizimliliklerin Türkçenin söz dizimine aykırı olarak bir araya geldiği, söz diziminde İngilizce ve Fransızcadan etkilenme olduğu görülmüştür. Örneğin vitaminlerin isimlendirilmesinde “vitamin C” ve “C vitamini” şeklinde iki kullanımın olduğu tespit edilmiştir. Vitamin isimleri İngilizce ve Fransızcada “vitamin C” şeklinde sıralanmaktadır ancak “vitamin” ve “C” sözcüklerinin Türkçede ad tamlaması şeklinde “C vitamini” olarak dizilmesi gerekmektedir. Türkçenin yapısına aykırı şekilde oluşan bu kullanımların Türkçenin kullanımını olumsuz etkileyebileceği ve yanlış kullanımların artmasına sebep olabileceği düşünülmektedir.
16. Bazı eşdizimli yapılarda sözcüklerin yazımında farklılıkların olduğu tespit edilmiştir. Örneğin tespit edilen eşdizimliliklerde “Julienne doğranmak” ve “Jülyen doğranmak” gibi iki farklı şeklin olduğu, bu durumun yabancı öğrenciler için sorun oluşturabileceği gözlemlenmiştir.

Çalışmada daha sonraki aşamada eşdizimliliklerin nasıl öğretileceği sorusuna cevap aranmış, bu bağlamda etkinliklerin tasarlanmasının gerekli olduğu tespit edilmiştir. Bu amaçla D-AOBM’deki (2020 çev. MEB, 2021) kazanımlar incelenmiş, aşçılık hizmetlerinin kapsamı ve eşdizimlilikleri dikkate alınarak etkinlikler tasarlanmıştır.

Etkinliklerin tasarlanmasında yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde üzerinde durulan basitten zora, somuttan soyuta, yakından uzağa prensibi dikkate alınmış, dört temel dil becerisi eşdizimliliklerin öğretiminde kullanılmıştır. Etkinliklerin iletişim becerilerini geliştirici, problem çözmeye odaklı, öğrencilerin karşılaşılabilecekleri gerçek durumları

içeren, öğrencilerin yaparak yaşayarak öğrenmelerini sağlayacak şekilde düzenlenmesine dikkat edilmiştir. Ayrıca etkinlikler Bloom taksonomisinden (Metz, 2015) hareketle farklı öğrenme basamaklarına yönelik olarak hazırlanmıştır.

Aşçılık hizmetlerinde öğrencilerin konuşma ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla güdümlü konuşma, karşılıklı konuşma, rol yaparak konuşma, ikna ederek konuşma teknikleri kullanılmıştır. Konuşma becerisi öğrencilerin problem çözmelerine, kendilerini sözlü olarak ifade etmelerine ve iletişimde gerekli olan eşdizimli yapıları kullanarak öğrenmelerini sağlayacak şekilde, sunum görevleri ve grup çalışmaları verilerek konuşma becerilerinin geliştirilmesi istenmiştir.

Etkinliklerde dinleme becerisini geliştirmek için dinleme ve dinleme-izleme etkinliklerinden yararlanılmış, alan uzmanlarının söylemleri kullanılarak gerçek iletişim ortamından alınmış otantik (özgün) malzemeler seçilmiştir. Etkinliklerde farklı dinleme tekniklerinden yararlanılmak istenmiş bu amaçla seçici dinleme tekniği, yaratıcı dinleme tekniği, aktif dinleme tekniği ve not alarak dinleme tekniği kullanılmıştır. Etkinliklerde açık uçlu, eşleştirme, var-yok, çoktan seçmeli soru tekniklerine yer verilmiştir.

Okuma becerisinde; yoğun okuma tekniği, not alarak okuma tekniği, tahmin ederek okuma tekniği, işaretleyerek okuma tekniği kullanılmıştır. Okuma becerisini geliştirmek için çoktan seçmeli, doğru-yanlış ve var-yok, eşleştirme, boşluk doldurma ve açık uçlu sorulardan yararlanılmıştır. Dinleme becerisinde olduğu gibi okuma becerisinde de otantik (özgün) malzemeler kullanılarak öğrencilerin gerçek durumları alan uzmanlarının dilinden öğrenmeleri istenmiştir. Okuma becerisinin altında görsel okuma becerisi de incelenmiş, öğrencilerin eşdizimli yapıları kavrayabilmeleri ve doğru kullanabilmeleri için görsellerin kullanıldığı etkinlikler tasarlanmış; kavram haritalarından ve eşdizimlilik ağlarından yararlanılarak öğrencilerin sözcükleri ilişkilendirebilmeleri amaçlanmıştır.

Hazırlanan etkinliklerde yazma becerisini geliştirmeye yönelik kullanılan teknikler; boşluk doldurma, güdümlü yazma, yaratıcı yazma, araştırarak yazma, eleştirel yazma, bir metinden hareketle yazma, özetleyerek yazma ve kavram havuzundan seçerek yazmadır. Etkinliklerde resmî ve resmî olmayan yazı türlerine yer verilerek

öğrencilerin ihtiyaç duyabilecekleri dilekçe, talep yazısı, iş ilanı, öz geçmiş, arıza bildirim formu, iş mesaj ve e-postası örneklendirilmiştir.

Etkinlikler; teknolojik uygulamalarla desteklenmiş, öğrencilerin farklı duyularına hitap edebilmek için Kahoot, Voki, Edpuzzle gibi teknoloji tabanlı ve oyun temelli uygulamalardan faydalanılmıştır. Oyunlardan yararlanarak öğrencilerin eğlenirken öğrenmeleri ve öğrenmenin kalıcı hâle getirilmesi istenmiştir.

Eğitim öğretim faaliyetlerinin önemli bir parçası olan ölçme ve değerlendirme; çalışmada öğretici, öğrenci ve ders malzemesi boyutuyla ele alınmıştır. Bu doğrultuda etkinlik sonlarına etkinliklerdeki hedeflerin yer aldığı kontrol listeleri hazırlanarak konulmuştur. Kontrol listelerinin amacı; öğretimde öğrencilerin ve öğreticilerin geliştirilmesini düşündükleri noktaların tespit edilmesini kolaylaştırmaktır.

Çalışmada öğrencilerin ihtiyaç duyabilecekleri dilbilgisi kurallarını hatırlatmak amacıyla küçük notlar hazırlanmıştır. Bu notların hazırlanmasının ilk nedeni resmî konuşma ve yazışmalarda bazı dilbilgisi yapılarının daha sık tercih edilmesidir; ikinci nedeni ise genel amaçlı Türkçe öğretiminde kullanılan ders malzemelerinin (örn. Yeni Hitit Yabancılar için Türkçe, Yedi İklim Yabancılar için Türkçe, Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler için Türkçe gibi) aynı seviyelerinde farklı dilbilgisi konularının yer alması, kitaplar arasında bir ortaklık bulunmamasıdır. Bu doğrultuda dilbilgisi notları ile öğrencilerin dilbilgisi eksiklerini kapatmalarına zemin hazırlanmak istenmiştir.

Çoğul kültürlülüğün benimsendiği yabancı dil sınıflarında dil kültürün bir taşıyıcısıdır. Aşçılık hizmetleri bu anlamda zengin bir bilgi birikimine sahiptir. Özellikle gastrodiplomasi ve coğrafi işaretli ürünler Türk kültürünün tanıtımında önemli bir yere sahip olduğu için etkinliklerde bu iki konuya ağırlık verilmiştir.

Etkinliklerde yer alan yönergelerin açık ve anlaşılır olmasına dikkat edilmiş, öğrencilerin bir grup oldukları düşünülmüş, onları desteklemek için yönergelerde istek kipi tercih edilmiştir. Grup çalışmaları, sunum görevleri ve akran değerlendirmeleriyle yetişkin öğrencilerin derse aktif olarak katılmaları arzu edilmiştir.

Çalışmada son olarak aşçılık hizmetlerine yönelik hazırlanan etkinliklerin, nasıl kullanılacağı sorusuna cevap aranmıştır. Bu amaçla iş dilinin temel bileşenlerinden

hareketle etkinliklerin nasıl yapılabileceği etkinlik öncesi, sırası ve sonrası etkinliklerle örneklendirilmiştir.

Aşçılık hizmetlerinde eşdizimliliklerin öğretimini amaçlayan bu çalışmada kısaca eşdizimliliklerin yer aldığı otantik (özgün) malzemeler kullanılarak ve teknoloji tabanlı uygulamalardan yararlanılarak öğrencileri öğrenmeye teşvik eden, iletişimi destekleyici, çözüm odaklı görevlerin yer aldığı bir yöntem izlenmiştir.

4.2. ÖNERİLER

Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde iş Türkçesi bağlamında aşçılık hizmetlerine yönelik eşdizimli yapıların daha kolay öğretilmesi için etkinliklerin tasarlandığı bu çalışmanın sonucunda, iş dilindeki temel bileşenlerden hareketle şu önerilerde bulunulabilir:

1. Aşçılık hizmetlerinde öğretmenler; öğretmen, araştırmacı, yazar ve rehber rolleriyle öğrencilerini yönlendirmelidir. Öğreticiler alan bilgisine öğrenciler kadar hâkim değildir ancak alana ilgilerinin olması öğretimi kolaylaştıracaktır. Öğreticiler alana dair bilgi eksikliklerinin olduğu hususunda açık olmalı, kendilerini geliştirmelidir. Öğreticilerin aşçılık hizmetlerine yönelik yapacakları öğretimde; öğrencileri, ders malzemelerini ve programı değerlendirme, kursu tasarlama, materyal geliştirme, program hazırlama ve ders anlatma görevleri olmalıdır.
2. Öğrenciler; aşçılık hizmetlerinde alan uzmanı kişilerdir. Dolayısıyla öğrenmeden sorumludur, öğrenmenin dersten sonra devam ettiğini bilerek öğrenmek için çaba göstermelidir. Öğrenciler yetişkin oldukları için öğrenme konusunda bazı avantaj ve dezavantajlara sahiptirler. Öğrenciler öğrenmeye istekli olduğu takdirde öğrenme gerçekleşecektir. Öğrencilerin temel düzeyde Türkçe biliyor olmaları arzu edilir. Aşçılık hizmetlerine yönelik Türkçe öğretimi orta seviye sonrasına hitap etmelidir.
3. Aşçılık hizmetlerinde derste kullanılacak yöntem ya da yaklaşım konusunda iletişimi ön plana çıkaran, öğrencileri gerçek durumlarla karşı karşıya bırakacak, çoğul kültürülüğü destekleyecek seçimler yapılmalıdır.

4. Öğretimde kullanılacak ölçme ve değerlendirme; öğrenci, ders malzemesi ve kursun tasarımı şeklinde çok yönlü yapılmalıdır. Öğrencilerin değerlendirmesinde genel amaçlı öğretimden farklı olarak alan bilgisi de ölçülmelidir. Kurs tasarımında öğrencilerin yetişkinler olduğuna dikkat edilerek esnek bir program izlenmeli, öğrencilerin derse devam etmelerini sağlayacak bir yol izlenmelidir.
5. Aşçılık hizmetlerinde resmî konuşmalar ve yazışmalar da söz konusu olacağı için ders planında resmî durumlara yönelik kullanılacak söz varlığı ve dilbilgisi yapıları eşdizimlilikleriyle birlikte verilmelidir. Ayrıca öğrencilerin eşdizimli yapıları bağlam içerisinde görmeleri gerekecektir. Bunun için en iyi malzeme uzmanlık alanıyla ilgili otantik (özgün) malzeme olacaktır. Otantik (özgün) malzemelerden hazırlanacak etkinliklerin içerik ve görev tabanlı olması, öğrencilerin iletişim becerilerini geliştirecek gerçek problemlere çözüm önermeleri istenerek çözüm odaklı bir yaklaşımın benimsenmesi gerekmektedir.
6. Aşçılık hizmetlerinde kültür farklılıkları devreye gireceği için beden dili, vurgu ve tonlama öğrencilerin öğrenmesi gereken bilgilerden biridir. Bu nedenle aşçılık hizmetlerine yönelik Türkçe öğretiminde beden dili, vurgu ve tonlama kullanımına yer verilmelidir.
7. Aşçılık hizmetlerine yönelik Türkçe öğretimi D-AOBM'ye (2020 çev. MEB, 2021) yer alan kazanımlar, Türkçenin yapısı ve aşçılık hizmetlerinin kapsamı, alanda kullanılan eşdizimli yapılar dikkate alınarak verilmelidir.

İş Türkçe öğretimi, aşçılık hizmetleri ve gastronomi üzerine çalışan araştırmacılar için ise şu önerilerde bulunulabilir:

1. Çalışmada özel amaçlı Türkçe öğretime yönelik çalışmaların daha çok akademik Türkçe boyutunda geliştiği, iş Türkçesine yönelik çalışmaların daha az olduğu görülmüştür. İş Türkçesi geniş bir alanı kapsadığı için Türkiye'de çalışan yabancıların çalışma alanlarına yönelik ihtiyaçları belirlenerek kurs tasarımları yapılmalı ve ders malzemeleri geliştirilmelidir.
2. İş Türkçesi bir uzmanlık dili olduğu için içerisinde çeşitli terimleri barındırır. Bu terimlerin tespitinde derlemler önemlidir. Ancak derlemler daha çok günlük ve edebi dile odaklandığı için bir alana özgü bütün terminolojiyi kapsamayabilir. Bu anlamda alanlara özgü derlem çalışmalarının yapılması, eşdizimli sözlüklerin

hazırlanması, ders malzemelerinde sık kullanılan, bire bir çevirisi olmayan eşdizimliliklerin yer alması faydalı olacaktır.

3. Yabancı dil öğretiminde öğrencileri ve öğretmenleri en çok zorlayan konulardan biri eşdizimli sözcüklerdir. Eşdizimlilik dillere özgü ve nedensiz olduğu için öğrencilerin bu yapıları bir bağlam içerisinde görmesi ve kullanması gerekir. Bu amaçla hem genel amaçlı Türkçe öğretiminde hem de özel amaçlı Türkçe öğretiminde eşdizimlilik konusuna hazırlanan ders malzemelerinde özel olarak yer verilmesi faydalı olabilir.
4. Aşçılık hizmetleri Türk mutfak kültürünü dil vasıtasıyla aktarmada önemli bir alandır. Ancak çalışmada Türk mutfağının dünyaya yeteri kadar tanıtılmadığı görülmüştür. Türk mutfağını dünyaya tanıtmak için gerekli çalışmalar yapılmalı, gastrodiplomasi faaliyetleri artmalı, aşçılık hizmetlerine yönelik terimlerin Türkçeleri kullanılmalıdır. Alana özgü ortak bir jargon belirlenmeli, restoran ve kafelerin menülerinde yemek adlarının doğru kullanımlarının yer alması sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

EŞDİZİMLİLİKLERİ ÇIKARILAN ESERLERİN KAYNAKÇASI

YÖK Veri Tabanından Ulaşılan Kaynaklar²⁴

- Aktaş, S. G. (Ed.) (2018). *Gıda Coğrafyası*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Arıkan, A.D (Ed.) (2018). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Arıkan, A.D (Ed.) (2019). *Dünya Mutfakları 2*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Atkoşar, Z. (Ed.) (2018). *Beslenmenin Temel İlkeleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Bahçe, A. S. (Ed.) (2019). *Sosyal Davranış Teknikleri ve Protokolleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Bilgin, A. ve Önçel, S. (Ed.) (2019). *Osmanlı Mutfağı*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Erdoğan, M. (Ed.) (2018). *Genel Muhasebe*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Erdoğan, Z. ve Hepkul, A. (Ed.) (2018). *Genel İşletme*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Esen, E. ve Çakır, P. G. (Ed.) (2020). *Turizm Ekonomisi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Önçel S. (Ed.) (2020). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Özcan, A. (Ed.) (2019). *Besin Güvenliği ve Hijyen*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

²⁴ <https://yokdersleri.yok.gov.tr/> adresinden Açılık Hizmetleri bölümünden indirilmiş ve taranmıştır. Erişim Tarihi: 09.08.2021.

- Özgür, A. Z. (Ed.) (2018). *Halkla İlişkiler*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Öztetik, E. (Ed.) (2018). *Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sezerel, H. ve Doğdubay, M. (Ed.) (2018). *Yiyecek İçecek Yönetimi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Tuna, M. (Ed.) (2018). *Turizm Sosyolojisi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Turan, N. (Ed.) (2019). *Satış Teknikleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Uluyağcı, C ve Eriş, U. (Ed.) (2018). *Bireylerarası İletişim*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Ülper, Y. (Ed.) (2019). *Girişimcilik*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yılmaz, H. (Ed.) (2018a). *Dünya Mutfakları 1*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yılmaz, H. (Ed.) (2018b). *Gastronomi ve Medya*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yılmaz, H. ve Arıkan, A. D. (Ed.) (2019a). *Gastronomi Tarihi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yılmaz, H. ve Arıkan, A.D. (Ed.) (2019b). *Menü Yönetimi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yüncü, H.R. (Ed.) (2019). *İçecek Bilgisi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Zencir, E. (Ed.) (2018). *Temel Mutfak Teknikleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Zencir, E. (Ed.) (2019). *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

MEB Modüller –Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları ²⁵

- MEB (2012a). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Baklava Yapımı*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011a). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Balıklar ve Su Ürünleri*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012b). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Bisküvi ve Kurabiyeler*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012c). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Çırpılarak Yapılan Hamurdan Ürünler Hazırlama*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012ç). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011b). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Etlere Hazırlanması*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2014a). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Günlük İşleri Planlama*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011c). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Hamur Tatlıları*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012d). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Kadayıf Çeşitleri*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2006a). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Kahvaltı Servisi*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2013a). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Konuk Uğurlama*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011ç). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Makarnalar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.

²⁵ https://orgm.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2015_09/01031519_yiyecekecekhizmetleri.pdf ve https://arpabahsismtal.meb.k12.tr/icerikler/yiyecek-icecek-hizmetleri-alaninin-dersleri-ve-modulleri-11-ve-12-siniflar_5524243.html Erişim Tarihi: 09.08.2021.

- MEB (2012e). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Mayalı Hamurdan Ürünler Hazırlama*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012f). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Meyve Tatlıları*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011d). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Özel Gün Pastaları*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2006b). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Özleştirilerek Yapılan Hamurlar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2014b). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Pastanede Kalite Kontrol*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2014c). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Pastanede Yerleşim Planı*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011e). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Patates Garnitürleri*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2006c). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Pişirilerek Yapılan Hamurlar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012g). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Rezervasyon ve Konuk Kabulü*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011f). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Salata ve Salata Sosları*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011g). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Salataların Servisi*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2006ç). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Soslar 1*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011ğ). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Sosların Servisi*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2014ç). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Sütü Sıcak Yiyeceklerin Servisi*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012ğ). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Sütü Tatlılar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.

- MEB (2013b). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Şekerlemeler*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011h). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Tahıl Tatlıları*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011ı). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Tart Tartölet ve Paylar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011i). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Tranche*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011j). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Türk Mutfağına Özgü Çorbalar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011k). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011l). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Ürünleri*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011m). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Türk Mutfağına Özgü Makarnalar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011n). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011o). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Türk Mutfağında Komposto ve Hoşafklar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011ö). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Uluslararası Özel Çorbalar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012h). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yağlı Hamurdan Ürünler Hazırlama*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2011p). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yaş Pastalar*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2013c). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yeni Pastane Ürünleri Tasarlama*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2012ı). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yeni Yemek Reçeteleri*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.

ÇALIŞMADA YARARLANILAN KİTAP VE TEZLERİN KAYNAKÇASI

- Açık, F. (2018). Türkiye’de Yabancılara Türkçe Öğretirken Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *I. Uluslararası Türkçe Eğitimi ve Öğretimi Sempozyumu*, Gazimagusa, Kıbrıs (KKTC), 27 - 28 Mart 2008, 37-48.
- Akdemir, N. ve Selçuk, G. (2018). Yöresel mutfağın turizme kazandırılması ve bölgesel kalkınmaya katkısı: Sakarya ölçeğinde bir araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(Özel Sayı), 2033-2049.
- Akman M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara.
- Aksan Y. (2011). *Derlem Temelli Sözcük Anlambilimi Çalışmalarının Türkçenin Eğitime Katkısı*. Türkçenin Eğitimi ve Öğretiminde Kuramsal Temelli Araştırmalar (Ed. Leyla Uzun ve Ümit Bozkurt). Die Blaue Eule, Esen.
- Aksan Y. Duran N, Ersen D. Hızarcı Ç, Korkmaz S., Sever B. ve Sezer T. (2008). Türkçede Yakın Anlamli Sözcükler: Bir Derlem Çalışması. *22. Ulusal Dilbilim Kurultayı Bildirileri* 8-9 Mayıs 2008, Van.
- Aksan Y., Aksan M, Mersinli Ü ve Demirhan U. (2017). *A Frequency Dictionary Of Turkish*. New York: Routledge.
- Aksan, D. (1999). *Anlambilim-Anlambilim Konuları ve Türkçenin Anlambilimi*, Ankara: Engin Yayınevi.
- Aksan, D. (2019). *Her Yönüyle Dil Ana Çizgileriyle Dilbilim*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Aksan, Y. et al. (2012). Construction of the Turkish National Corpus (TNC). *In Proceedings of the Eight International Conference on Language Resources and Evaluation (LREC 2012)*. İstanbul. Türkiye. <http://www.lrec-conf.org/proceedings/lrec2012/papers.html>.
- Akyol, H., (2006). *Türkçe Öğretim Yöntemleri*. Ankara: Kök Yayıncılık.

- Alonso, A., Blancafort, H., de Groc, C., Million, C., and Williams, G. (2012). Metricc: Harnessing comparable corpora for multilingual lexicon development. *In 15th EURALEX International Congress*, 389-403.
- Alsarray M. (2015). *Türkçe Ulusal Derlemi'nde Yüksek Sıklıkta Kullanılan Adların Eşdizimlilikleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Altıkulaçoğlu S. (2010). Yabancı Dil Sınıflarında Eşdizimli Sözcük Öğretimi ve Anadilinin Rolü. *Dil Dergisi*, 148, Nisan-Mayıs-Haziran 2010.
- Altımışdört, G. (2010). Özel Amaçlı Yabancı Dil Öğretim Programında İzlenç: Önemi, İçeriği ve Etkinliği. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 663-667.
- Altunkaya, H. ve Erdem, İ. (2017). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğrenenlerin Okuma Kaygıları ve Okuduğunu Anlama Becerileri. *Sakarya University Journal of Education*, 7(1), 59-77.
- Altuwairesh, N. (2016). EFL Saudi Undergraduate Students' Use of Metacognitive Listening Strategies. *Arab World English Journal*, 7(1), 78-93.
- Anthony, L. (2009). ESP at the center of program design. In K. Fukui, J. Noguchi, and N. Watanabe (Eds.) *Towards ESP bilingualism [in Japanese]*, (18-35). Osaka, Japan: Osaka University Press.
- Aras B. (2004). *İlköğretimde Dinleme Anlama Becerisinin Geliştirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aryal, A. (2014). Training Effect On Speech Rhythm Of Nepalese Non-Native Speakers Of English. *Journal Of NELTA*, 19 (1-2) (2014), 17-31.
- Ataş, D. ve Genç, A. (2016), Research on Writing a Local Tourism Book for Germans, *Journal of Language and Linguistic Studies*, 12(2), 195-205.
- Ayabakan M. ve Elmas N. (2017). Yabancı Dil Öğretimi Kitaplarında Eşdizimli Sözcüklerin Sunumu. *30. Ulusal Dilbilim Kurultayı Bildirileri*. Ankara: 2017 Dilbilim Derneği Yayınları, 163-168.

- Ayabakan, M. (2015). *Türkçe Sözlük'te Eşdizimli Ögelerin Sunumu ve Görünümü*. . Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dilbilimi Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Aydemir, Y. (Y.K.2018a). *Gazi Üniversitesi TÖMER-Yabancılar için Türkçe A1-A2 Ölçme ve Değerlendirme (Performansa Dayalı Durum Belirleme Araçları)*. Ankara: HSC Reklam Organizasyon.
- Aydemir, Y. (Y.K.2018b). *Gazi Üniversitesi TÖMER-Yabancılar için Türkçe B1-B2-C1 Ölçme ve Değerlendirme (Performansa Dayalı Durum Belirleme Araçları)*. Ankara: HSC Reklam Organizasyon.
- Aydın, H. (2011). Dilde En Az Çaba İlkesi Üzerine, *IJSES*, 1 (1), 1-6.
- Bahns, J. and Eldaw M. (1993). Should we teach EFL students collocations? *System*, 21(1), 101-114.
- Bannert, R. (1986). From Prominent Syllables To A Skeleton Of Meaning: A Model Of Prosodically Guided Speech Recognition. *Working Papers/Lund University, Department Of Linguistics and Phonetics*, 29, 1-30.
- Barın, E. (2004). Yabancılar Türkçe Öğretiminde İlkeler. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. (1), 19-30.
- Barın, E., Çobanoğlu, Ş., Ateş, Ş. Balcı, M. ve Özdemir, C. (Ed. 2015). *Yedi İklim Türkçe Yunus Emre Enstitüsü Türkçe Öğretim Seti A1 seviyesi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Barın, E., Çobanoğlu, Ş., Ateş, Ş. Balcı, M. ve Özdemir, C. (Ed. 2015). *Yedi İklim Türkçe Yunus Emre Enstitüsü Türkçe Öğretim Seti A2 seviyesi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Barın, E., Çobanoğlu, Ş., Ateş, Ş. Balcı, M. ve Özdemir, C. (Ed. 2015). *Yedi İklim Türkçe Yunus Emre Enstitüsü Türkçe Öğretim Seti B1 seviyesi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Barın, E., Çobanoğlu, Ş., Ateş, Ş. Balcı, M. ve Özdemir, C. (Ed. 2015). *Yedi İklim Türkçe Yunus Emre Enstitüsü Türkçe Öğretim Seti B2 seviyesi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.

- Barın, E., Çobanoğlu, Ş., Ateş, Ş. Balcı, M. ve Özdemir, C. (Ed. 2015). *Yedi İklim Türkçe Yunus Emre Enstitüsü Türkçe Öğretim Seti C1 seviyesi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Barın, E., Çobanoğlu, Ş., Ateş, Ş. Balcı, M. ve Özdemir, C. (Ed. 2015). *Yedi İklim Türkçe Yunus Emre Enstitüsü Türkçe Öğretim Seti C2 seviyesi*. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi.
- Basturkmen, H. (2010). *Developing Courses in English for Specific Purposes*. London, Uk: Palgrave Macmillan.
- Basturkmen, H. and Bocanegra-Valle, A. (2018). Materials design processes, beliefs and practices of experienced ESP teachers in university settings in Spain. In Y. Kırkgöz, K. Dikilitaş (Eds.), *Key issues in English for specific purposes in higher education*, Springer, Cham, Switzerland (2018), 13-27.
- Başar, U. ve Akbulut, E. (2016). Yabancılara Türkçe Öğretiminde Öğrenen İhtiyaçlarının Belirlenmesi: Yunus Emre Enstitüsü Tiflis Türk Kültür Merkezi Örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 2, 1005-1020.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları, 6. Baskı.
- Benson M. and Benson E. (1993). *English Dictionary of Verbal Collocations*. John Benjamins Publishing Company.
- Benson, M., Benson E. and Ilson, R. (1986). *The BBI Combinatory Dictionary of English*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- Bojovic, M. (2006). Teaching Foreign Language for Specific Purposes: Teacher Development. Conference: *31st Annual ATEE Conference* At: Portoroz, Slovenia. https://www.researchgate.net/publication/265466333_Teaching_Foreign_Language_for_Specific_Purposes_Teacher_Development
- Boylu, E. ve Çangal, Ö. (2014). Yabancılara Türkçe Öğretiminde Dil İhtiyaç Analizi: İran Örneği, *International Journal of Language Academy*, 2(4), 127-151.
- Bölükbaş, F. ve Yılmaz, M. Y. (Ed.) (2020). *Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler İçin Türkçe Ders Kitabı A2 Seviyesi*. İstanbul: Kültür Sanat Basımevi.

- Bölükbaş, F. ve Yılmaz, M. Y., Keskin, F. (Ed.) (2020). *Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler İçin Türkçe Ders Kitabı B1 Seviyesi*. İstanbul: Kültür Sanat Basımevi.
- Bölükbaş, F. ve Yılmaz, M. Y., Keskin, F. (Ed.) (2020). *Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler İçin Türkçe Ders Kitabı B2 Seviyesi*. İstanbul: Kültür Sanat Basımevi.
- Bölükbaş, F. ve Yılmaz, M. Y., Keskin, F. (Ed.) (2020). *Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler İçin Türkçe Ders Kitabı C1 seviyesi*. İstanbul: Kültür Sanat Basımevi.
- Bölükbaş, F. ve Yılmaz, M. Y., Keskin, F. (Ed.) (2020). *Yeni İstanbul Uluslararası Öğrenciler İçin Türkçe Ders Kitabı A1 Seviyesi*. İstanbul: Kültür Sanat Basımevi.
- Burely-Allen, M. (1995). *Listening: The forgotten skill*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Bülbül, F. (2015). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Kavram Haritalarının Okuduğunu Anlama Becerisine Etkisi. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (31), 187-201.
- Büyükkarcı K. (2009). A Critical Analysis Of Task-Based Learning. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, Ocak, 2009. 17 (1), 313-320.
- Carver, D. (1983). Some Propositions about ESP. *The ESP Journal*, 2, 131-137.
- Cengiz Arslan, Ş. (2019). Dilin Anahtar Yapıları Eşdizimler ve Arapçada Eşdizim. *Doğu Araştırmaları*, 1 (19) , 68-76.
- Coxhead (2013). Vocabulary and ESP. (In. Ed. Paltridge, B. and Sue Stardfield). *The Handbook of English for Specific Purposes*, 115-132, Wilet-Blackwell.
- Coyle, D. (2007) Content and Language Integrated Learning: Towards a Connected Research Agenda for CLIL Pedagogies, *International Journal of Bilingual Education and Bilingualism*, 10 (5), 543-562.
- Coyle, D. (2013). Listening to learners: An investigation into ‘successful learning’ across CLIL contexts, in *International Journal of Bilingual Education and Bilingualism*, 16, 244-266.
- Cozma, M. (2015). The challenge of teaching English to adult learners in today’s world. *Procedia. Social and Behavioral Sciences*, 197, 1209-1214.
- Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*. 2(2), 62-66.

- Çakıcı, A. C., ve Eser, S., (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağı'na İlişkin Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 215-227.
- Çakıcı, S., Mercan, O., Moumin, E., ve Sünnetçioğlu, S. (2020). Profesyonel Mutfaklarda Kullanılan Dil, Yabancı Terimler ve Türkçe Kullanımı Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 127-142.
- Çalışkan N. (2019a). Diye Sözcüğü Üzerine Derlem Temelli Bir Betimleme. *Türkbilig*, 2019, 38, 163-176.
- Çalışkan, N. (2019b). Yabancı Dil Sınıflarında Tümleç Yan Cümlelerinin Öğretimi: Eşdizimlilik ve Semantik Eğilimler Temelli Bir Yaklaşım. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(3), 1709-1741.
- Çalışkan, N. ve Çangal, Ö. (2013). Yabancılar Türkçe Öğretiminde Dil İhtiyaç Analizi: Bosna-Hersek Örneği, *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 13(2), 310-334.
- Çangal Ö. ve Başar U. (2016), Türkçe Öğrenen İranlılar İçin Turizm Türkçesi Öğretim Programı, Terimler Sözlüğü ve Konuşma Kılavuzu Denemesi, *Turkish Studies International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic*, 11(3), Winter 2016, 707-734.
- Çangal ve Yörüsün (2017) Özel Amaçlı Türkçe Öğretimi Ders Kitabı Önerisi: Bankacılık Türkçesi, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6(4), 2669-2693.
- Çavuş, O. ve Eker, Ş. (2022). Coğrafi İşaretili Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Bolu Kanlıca Mantarı, Mengen Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 303-320.
- Çelik, C. (2015). *Mimari Tasarıma Yaklaşım ve Dil Kullanımı Konularına Mimarlık Eğitiminin Etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Ana Bilim Dalı Mimari Tasarım Bilim Dalı, İstanbul.
- Çetinkaya B. (2009). Eş Dizimli Sözlükler. *Turkish Studies International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic*, 4(4) Summer 2009, 196-206.

- Çıkrıkçı S. ve Arıca E. (2014). Yazınsal Metinlerde Boyut Sıfatlarının Eşdizimsel Görünümleri. *Dil ve Edebiyat Dergisi Journal Of Linguistics And Literature*, 11(2), 1-20, 2014.
- D-AOBM (2020) *Diller İçin Avrupa Ortak Başvuru Metni: Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme. Tamamlayıcı Cilt.* www.coe.int/lang-cefr çev. Millî Eğitim Bakanlığı, Kasım 2021.
- Day, J. and Krzanowski M. (2011). *Teaching English for specific purposes: An introduction.* Cambridge: Cambridge University Press.
- Demir Atalay T. (2015). Yazma Becerisi Açısından Örnek Bir Kitap İncelemesi. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 54, 729- 778.
- Demir, D. (2017). *Uluslararası Öğrencilerin Akademik Türkçe İhtiyaçları.* Yayımlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Ankara.
- Demir, D. ve Genç, A. (2018). Akademik Türkçe Etkinliklerine Yönelik Öğrenci ve Öğretim Elemanı Görüşleri. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 15(28), 91-104.
- Demir, O. ve Ersöz, Y. (2014). Sınıf Öğretmenlerinin Türkçe Dersinde Kullandıkları Yöntem Ve Tekniklerin Aktif Eğitim Anlayışı Bakımından Değerlendirilmesi. *İnönü Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 1(1), 1-11.
- Demirel, Ö. (1993). *Yabancı Dil Öğretimi: İlkeler, Yöntemler, Teknikler.* Ankara: USEM Yayınları.
- Demirel, Ö. (1999). *İlköğretim Okullarında Türkçe Öğretimi.* İstanbul: MEB Yayınları.
- Demirel, Ö. (2014). *Yabancı Dil Öğretimi.* Ankara: Pegem Akademi.
- Demirel, Ö. ve Epçaçan, C. (2012). Okuduğunu Anlama Stratejilerinin Bilişsel ve Duyuşsal Öğrenme Ürünlerine Etkisi. *Kalem Eğitim ve İnsan Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 71-106.
- Demirel, Ö., Altun, E.; Ateş, A.; Başboğaoğlu, U.; Çelik, L.; Çeliköz, N.; Erişen, Y.; Oral, B.; Taşlı, H.; Tekinarslan, E. ve Yağcı, E. (2011). *Öğretim Teknolojileri ve Materyal Tasarımı.* Ankara: Pegem Yayınları.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

- Demiriz, H. N. ve Okur, A. (2019). Türkçe Öğretiminde Yazma Öğretimine Akademik Türkçe Aşamasında Yabancı Öğrenciler Üzerinden Bir Bakış. *Ana Dili Eğitimi Dergisi*, 7(2), 436-449.
- Deniz, K. ve Alkol, N. (2016). Mesleki Dilin Söz Varlığı ve Terim. *Mili Eğitim Dergisi*, 210, 201-214.
- Dilsiz B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Doğan, N. (2015). Türkçe Sözlük’te Fiisel Eşdizimlilik. *Gazi Türkiyat*, Güz 2015/17: 67-84.
- Doğan, N. (2018). Türkçede Dil Bilgisel Eşdizimlilik. *X. Uluslararası Dünya Dili Türkçe Sempozyumu Bildiri Kitabı*, Eskişehir 2019.
- Doğan, N. (2020). Türkçede Sözcük ve Dil Bilgisi İlişkisi: Dil Bilgisel Eşdizim Kalıpları. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8 (6) , 1945-1957
- Donesch Jezo, E. (2012). English for specific purposes: What does it mean and why is it different from teaching general English? *The Journal for ESL Teachers and Learners*. 1(1), 9-14.
- Douglas, D. (2000). *Assessing Languages for Specific Purposes*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Dressen-Hammouda, D. (2012). Ethnographic approaches in ESP. In B. Paltridge, and S. Starfield (Eds.). *The handbook of English for specific purposes*. New York: Wiley.
- Dudley-Evans, T., and St John, M. (1998). *Developments in ESP: A multi disciplinary approach*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Duran, E. ve Bitir T. (2018). Bulmaca Tekniği ile Kelime Öğretimi. *The Journal of Anatolian Cultural Research (JANCR)*, 2(2), 14-40.
- Duru, H. (2013). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Yazılı, İşitsel, Görsel Araçlar ve Dil Öğretim Ortamları. İçinde M. Durmuş ve A. Okur (Ed), *Yabancılara Türkçe Öğretimi El Kitabı* (s. 395-412). Ankara: Grafiker Yayınları.
- Ek J. V. and Trim J. L. M. (1990). *Thershold Level*, Council of Europe.

- Eken N. T. (2016). Eşdizimlerin Saptanmasına Ve Betimlenmesine Yönelik Kuram ve Yaklaşımlar. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13 (33), 28-47.
- Eken, N. T. (2015). *Anlatı Metinlerinde Sözcük Birliktelikleri: Türkçe Üzerine Eğitim-Öğretim Ortamları Hedefli Gözlemler*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dil Bilim Ana Bilim Dalı, Türkçenin Eğitimi ve Öğretimi Bilim Dalı. Ankara.
- Eker, S. (2009). *Çağdaş Türk Dili*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Engin, A. O., Seven, M. A. ve Turhan, V. N. (2004). Oyunların Öğrenmedeki Yeri ve Önemi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4 (2), 109-120.
- Erdağı Toksun, S. (2019). Türkçe Öğretmeni Adaylarının Okuma Kavramına İlişkin Metaforik Algıları. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 21 (2), 144-157.
- Ergin, A. ve Birol, C. (2000). *Eğitimde İletişim*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Erol, S., Erdem, İ. ve Akkaya, A. (2021). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Eğitsel Oyunların Kullanımının Akademik Başarı, Tutum ve Kalıcılığa Etkisi. *Bayburt Eğitim Fakültesi Dergisi*, 16 (Özel Sayı), 166-183.
- Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- Francomacaro, M. R. (2019). The added value of teaching CLIL for ESP and subject teachers. *International Journal of Language Studies*, 13(4), 55-72.
- Frando E. and Bonamy D. (2012). *Books for language learning Vocational language Technical English for Construction - Vocational English A2-B1 Course Book with CD-ROM*, Pearson.
- Frendo E. (2005). *How to teach business English*. Essex: Pearson Longman.
- Genç, A. (2004). Geçmişten Günümüze Yerel Almanca Ders Kitaplarında Görsel Düzen. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (27), 106 - 115.
- Gıda Türk (2020). Temmuz/Ağustos sayısı. "Doğru Yöntemle Pişirilen Et Besin Değerini Koruyor." (15).

- Gıda Türk (2020). Temmuz/Ağustos sayısı. “Dondurma Tüketirken Nelere Dikkat Etmek Gerek” (14).
- Girgin, G. K., Demir, Ö., ve Çetinkaya, V. (2017). Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 219-229.
- Glesne, C. (2013). *Nitel Araştırmaya Giriş (3. Basım)*. A. Ersoy ve P. Yalçınoğlu (Çev. Edt.). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Goh, C. C. M. (2013). ESP and listening. In B. Paltridge ve S. Starfield (Eds.), *The handbook of English for specific purposes (55–76)*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- Gollin-Kies, S., Hall, D.R. and Moore, S.H. (2015). *Language for specific purposes*. Hampshire, UK: Palgrave Macmillan.
- Göçen, G. (2019). Yabancı Dil Öğretiminde Yaklaşımlar, Yöntemler ve Sözcük Öğretimi. Okur, A ve Göçen, G. (Ed.) *Yabancı Dil Olarak İkinci Dil Olarak Yurtdışındaki Türk Söylular için Türkçenin Sözcük Öğretimi*. (1. Baskı). (içinde s. 191-202). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Göz, İ. (2003). *Yazılı Türkçenin Kelime Sıklığı Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 2010, 26, 24-30.
- Günday, R. (2015). *Yabancı Dil Öğretiminde Yaklaşımlar, Yöntemler, Teknikler ve Multimedya Araç ve Materyalleri*. Ankara: Favori Yayınları.
- Gündoğdu A. (2019a). Anlam Tercihi Araştırmalarının Sözcük Öğretimine Katkısı: “Fiyat/Ücret/Bedel” Sözcükleri Üzerine Bir Araştırma. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Dergisi*, Haziran 2019, 36(1), 75-84.
- Gündoğdu A. (2019b). Eşdizimlilik Görünümleri Dilde Bilişsel Yapılanmaya İlişkin Ne Söyler? Türkçede “Aşk, Sevgi, Sevda” Sözcüklerinin Derlem Temelli İncelenmesi. *Söylem Filoloji Dergisi*, 2019; 4(2), 455-469.
- Gündoğdu A. (2019c). Türkçede Metin Türünün Eşdizimlilik ve Anlam Tercihi Görünümlerine Etkisi: “Geniş” Sıfatı Örneği. *Ege Sosyal Bilimler Dergisi*, 2 (1), 26-34.

- Gündoğdu A. (2019d). Ortak Tabanlı Ortaçlarda Yakınanlamlılık: “Geçen” ve “Geçmiş” Ortaçları Üzerine Bir Değerlendirme, *Medeniyet ve Toplum Dergisi (Metder) Journal Of Civilization And Society (Jciso)*, 3 (1), 33-48.
- Gündüz, N. (2016). Scope of Esp at Foreign and Turkish Context. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20 (3), 647-669.
- Güneş, F. (2007). *Türkçe Öğretimi ve Zihinsel Yapılandırma*. Ankara: Nobel Yayınları.
- Güneş, F. (2013). Görsel Okuma Eğitimi. *Bartın Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*. 2(1), 1-17.
- Güneş, F. (2014). Konuşma Öğretimi Yaklaşım ve Modelleri. *Bartın Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3 (1), 1-27.
- Gürdal, A.ve Arslan, M. (2011). Oyun ve Bulmaca Etkinlikleriyle Yabancılara Türkçe Kelime Öğretim Yöntemi, *1st International Conference on Foreign Language Teaching and Applied Linguistics*. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. 36-50.
- Gürel, E, Tat, M. ve Özşener D. (2018). Diyaloga Dayalı Dinleme: Diyalojik Dinleme. *Researcher*, 6 (3), 57-72.
- Güven, Ö. (2019). *Yabancı Futbolcuların ve Kulüp Yöneticilerinin Türkçe Öğrenimine İlişkin Görüşleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Ana Bilim Dalı, Türkçe Eğitimi Bilim Dalı. Antalya.
- Güvenç, B. (2002). *Kültürün ABC'si (2. Baskı)*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Halliday, M. (1994). *An Introduction To Functional Grammar (2nd Eds.)*, London: Edward Arnold.
- Hans, A. and Hans, E. (2015). A Comparative Study of English for Specific Purposes (ESP) and English as a Second Language (ESL) Programs. *International Journal on Studies in English Language and Literature (IJSELL)*, 3(11), 26-31.
- Harris, A. J. and Sipay, E. R. (1990). *How to Increase Reading Ability. (Ninth Edition)*. New York: Longman.
- Harrison, T. (2009). What's in a wordle: vocabulary learning made fun. *IATEFL Conference: Cardiff*.

- Hill J. and Lewis M. (1997). *The Ltp Dictionary Of Selected Collocations*. Ltp Language.
- Hill, J. (2000). Revising priorities: From grammatical failure to collocational success. In M. Lewis (Ed.), *Teaching collocation: Further developments in the lexical approach* (47–69). London: Language Teaching Publications.
- Hill, J., Lewis, M. and Lewis, M. (2000). Classroom strategies, activities and exercises. In Lewis, M., (Ed.), *Teaching collocations: further developments in the lexical approach*. 88-117. London: Language Teaching Publications.
- Hirik S. (2017a). Gibi Biçimbiriminin İşlevsel Dil Bilgisi Bakımından Çok İşlevli Görünümü. *Karadeniz Araştırmaları*, Bahar, 201 (53), 205-222.
- Hirik, S. (2017b). İstemsel Eşdizimlilik ve Kiplik İlişkisi, Tahmin Kiplikleri Örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6 (2). 719-733.
- Hokmi, M. (2005). Iranian ESP Students' Reading Comprehension in Task-based Language Teaching Approach. *Roshd FLT*, 19 (73), 64-58.
- Hutchinson T. ve Waters A. (1991). *English for specific Purposes*. Cambridge University Press.
- Hyland, K. (2013). Writing in the university: Education, knowledge and reputation. *Language Teaching*, 46(1), 53–70.
- İlhan E. ve Kayabaşı, Y. (2014). Yükseköğretim Düzeyindeki Özel Amaçlı İngilizce Derslerinde İçerik Tabanlı Yabancı Dil Öğretim Yaklaşımının Öğrencilerin Akademik Başarılarına Etkisi. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 12 (1), 33-55.
- İmer, K. Kocaman A. Özsoy S. A. (2011). *Dilbilim Sözlüğü*. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.
- Johns, A. M. (2013). English for specific purposes (ESP): Its history and contributions. In M. Celce-Murcia (Ed.), *Teaching English as a second or foreign language* (2nd ed.), 67-77. New York: Newbury House.
- Kalaycı, N. ve Çakmak, D. M. (2000). Kavram Haritalarının Öğretim Sürecinde Kullanılması. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24 (24) , 571-58.

- Kalfa, M. (2014) Yabancılara Türkçe Öğretiminde Temel Düzeydeki Öğrencilerin Eğitsel Oyunlarla Yazma Becerilerinin Geliştirilmesi. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 2014 Bahar (20), 85-102.
- Kara Özkan, N. (2022). Ana Dili Eğitimi ve Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Çok Kültürlülük. *Rumelide Dil ve Edebiyat Dergisi*, 27, 259-274.
- Karabacak, E. (2014). *Seçici Dinleme Eğitiminin 6. Sınıf Öğrencilerinin Dinleme Becerisi Üzerindeki Etkisi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Karadağ, Ö. (2013). *Kelime Öğretimi*. İstanbul: Kriter Yayınevi.
- Karagöl, E. ve Kurt, B. (2021). Ders Kitabı Yazarlarının Görüşlerine göre Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi. *Bayburt Eğitim Fakültesi Dergisi*, 16 (Özel Sayı), 184-209.
- Karakuş Tayşi, E. (2017). Dil Becerileri-Anlama (Dinleme ve Okuma Becerileri). H. Develi, C. Yıldız, M. Balcı, İ. Gültekin ve D. Melanlıoğlu (Ed.), *Uygulamalı Türkçenin Yabancı Dil Olarak Öğretimi El Kitabı* Cilt 1 (içinde s. 289-358). Ankara: Kesit Yayınları.
- Kavaliauskienė, G. (2005). Task-based Learning and Learning Outcomes in the ESP Classrooms. *Studies about Languages*, 7, 66-70.
- Kavaliauskienė, G., and Janulevičienė, V. (2000). Using the lexical approach for the Acquisition of ESP vocabulary. To translate or not to translate in teaching ESP? 'Network', *A Journal for English Language Teacher Education*, 3(3), Oct.
- Kaya, O. N. (2003). Eğitimde Alternatif Bir Değerlendirme Yolu: Kavram Haritaları. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25, 265-271.
- Kayaselçuk C. (2014). Sıradışı Eşdizimlilik: Zaman Sözcüğü Üzerine Derlem Temelli Bir İnceleme. *Tudok 2014*, Sözlü Sunum.
- Kelly, C., Kelly, L., Offner, M., and Vorland, B. (2002). Effective ways to use authentic materials with ESL/EFL students. *The Internet TESL Journal*, 8.
- Kemer, E. (2021). Mesleki Öz Yeterlilik ile İş Performansı Arasındaki İlişkide Eğitim Seviyesinin Düzenleyici Rolü: Aşçılar Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (2), 899-920.

- Kennedy, G. (2003). Amplifier collocations in the British National Corpus: implications for English language teaching. *TESOL Quarterly*, 37(3), 467-487.
- Kerimoğlu, C. (2014). *Kuram ve Uygulamalarla Dilbilim Göstergelbilim ve Türkoloji Genel Dilbilime Giriş*. Ankara: Pegem Akademi.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23), 33-37.
- Kholik, A. (2016). Authentic Materials Selection in Hospitality Program at State Vocational High School (SMKN) 1 Buduran Sidoarjo, *Jambi-English Lang. Teach. J.*, 1 (2). 78–89.
- Kızıldemir, Ö. ve Öztürk, E; Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Kocaman Gürata, E. (2022a). Uluslararası Öğrencilerin Türkçe Akademik Yazma İhtiyaçlarına İlişkin Uzman Görüşleri. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD)*, (36), 193-223.
- Kocaman Gürata, E. (2022b). *Uluslararası Öğrencilere Türkçe Akademik Yazma Öğretiminde Kullanılan Ders Malzemelerinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Ankara.
- Korkmaz, Z. (2009). *Türkiye Türkçesi Grameri-Şekil Bilgisi*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Korkmaz, Z. (2010). *Grammer Terimleri Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Köksal D. ve Pestil A. D. (2014). *Yabancı Dil Öğretiminde Yaklaşım, Yöntem ve Teknikler. Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi: Kuramlar, Yaklaşımlar, Etkinlikler* (Editör: A. Şahin), Ankara: Pegem Akademi Yayınları, 295-316.
- Krashen, S. (1989). We acquire vocabulary and spelling by reading: Additional evidence for the input hypothesis. *The Modern Language Journal*, 73, 440-464.
- Kucirkova L, Alipichev A Y., Vasbieva D. G. and Kalugina O. A. (2017). Teacher's role and students' role in English for specific purposes in e-learning. *XLinguae*. 10(2) 63-77.

- Kumanlı S. M. (2016). Türkçe Sözlük'te Eşdizimliliklerin Gösterilişi. *Gazi Türkiyat*. Bahar 2016, 18, 195-204.
- Kurt, V. (2020). *Yabancılar için Özel Amaçlı Türkçe Öğretimi İş Türkçesi*. Adana: Karahan Kitabevi.
- Kurtoğlu, Ö. A. (2016). Öğretim Düzleminde Bütünleyici Bir Yaklaşım Savunusuyla Eşdizimliliğe Kuramsal Bir Bakış. *Mersin Üniversitesi Dil ve Edebiyat Dergisi, Meuded*, 2016, 13 (1), 39-70.
- Kurtoğlu, Ö. A. (2017). Türkçede Ad-Eylem Eşdizimliliği İçin İstatistiksel Ve Anlamsal Ölçütler Temelinde Derlem Çıkışlı Bir Ulamlama. *30. Ulusal Dilbilim Kurultayı Bildirileri*, 2017 Dilbilim Derneği Yayınları, Ankara 219-226.
- Larsen Freeman, D. ve Anderson, M. (2011). *Dil Öğretiminde Teknik ve İlkeler*. 3. Baskı. Calp, M. (Çev. 2014). Ağrı: Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Yayınları.
- Lazovic, V. (2017). Advertisements as authentic materials in business English class. *Colloq. Philol.* 2017, 2, 71–86.
- Lewis, M. (2002). *Implementing the lexical approach*. Boston, MA: Thomson/Heinle.
- Lewis, M. (2006). *Teaching Collocation. Further Development in Lexical Approach*. England: Language Teaching Publications.
- Li, Y. (2000). Linguistic characteristics of ESL writing in task-based e-mail activities. *System*, 28, 229- 245.
- Li, D. (2013). Teaching Business Translation: A Task-Based Method. *The Interpreter and Translator Trainer*, 7 (1), 1-26.
- Lightbown, P. M., ve Spada, N. (2006). *How languages are learned* (3. Basım). Oxford: Oxford University Press.
- Likaj, M. (2015). Teaching writing through Communicative Approach in Military English. *Journal of Education and Practice*, 6(2), 102-107.
- Liu, B., Liu, Y., Yin, Z. (2007). *A Chinese-English Dictionary of Association and Collocation*. 商务印书馆.

- Lomperis, A. (1997). *Language Training For The Global Market Place*. USA: American University Campus Store, Guston Printing Office.
- Macounova, L. (2007). *Teaching of vocabulary*. BA Thesis. Department of English Language and Literature, Masaryk University, Faculty of Education, Chekia.
- MACROSTYL (2020).Kasım sayısı: “Konfor Yemeği” (2).
- Maden, S.ve Durmaz, N. (2022). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi Ders Kitaplarındaki Etkinliklerde Kullanılan Yöntem ve Teknikler. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 30, 172-192.
- Mankan E. (2012). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi (Beslenme Bilimleri) Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Marjanovikj, M. (2019). Developing Teaching Materials For Esp Courses: The Last Option Many Esp Teachers Resort To. *Seeu Review*, 14 (2), 160-177.
- Marsh, D. (2002). *CLIL/EMILE. The European dimension. Actions, trends, and foresight potential*. Jyväskylä: University of Jyväskylä
- McDonough, J. (1984). *ESP in perspective: A Practical Guide*, London: Collins ELT.
- MEB (2006). *İlköğretim Türkçe Dersi (6, 7, 8. sınıflar) Öğretim Programı*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- MEB (2019). *Türkçe Dersi Öğretim Programı (1-8. sınıflar)*. Ankara: Millî Eğitim Yayınevi.
- Melanlıoğlu, D. (2013). Eklektik (Seçmeci) yöntem (Eclectic method). İçinde M. Durmuş ve A. Okur (Ed.), *Yabancılarla Türkçe Öğretimi El Kitabı* (119-120). Ankara: Grafiker Yayınları.
- Mertol, H ve Yaylacı, S. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomik Lezzetler: Tokat Örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 7 (1) , 313-334.
- Met, M. (1999). *Content-based instruction: Defining terms, making decisions*. Washington, DC: The National Foreign Language Center.

- Mete, F. (2015). Yabancı Dilde Kelime Öğretiminde Resimlerin Seviye ve Taksonomiye Uygun Kullanımı. *Hacettepe Üniversitesi Yabancı Dil Olarak Türkçe Araştırmaları Dergisi*, 2, 81-94
- Metin, S. K. ve Karaoğlan, B. (2016). Türkiye Türkçesinde Eşdizimlerin İstatistiksel Yöntemlerle Belirlenmesi. *Bilig*, 78, 253-286.
- Miyanyedi, E. ve Osmanbegović-Bakšić, S. (2018). Yabancılara Türkçe Öğretiminde Okuma Becerisinin Geliştirilmesinde Gazetenin Yeri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6 (76), 461-479.
- Moralı, G. (2019). Uluslararası Öğrencilere Yönelik Akademik Türkçe Okuma Metinlerinin ve Etkinliklerinin Değerlendirilmesi: Bir Doküman İncelemesi. *Aydın TÖMER Dil Dergisi*, 4(2), 55-72.
- Mutlu G. ve Kaşlıoğlu G. (2016). Turkish Efl Teachers' And Learners' Perceptions Of Collocations, *Sakarya University Journal Of Education*. 6 (3) (Aralık/December 2016) 81-99.
- Mutlu, H. H. ve Set, G. (2020). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Kullanılan C1 Seviye Ders Kitaplarındaki Kültür Unsurlarının İncelenmesi (Gazi Yabancılar için Türkçe-İstanbul Yabancılar için Türkçe). *Dil Dergisi*, 1 (171). 91- 108.
- Myers, G. (1991). Lexical Cohesion And Specialized Knowledge In Science And Popula Science Texts. *Discourse Processes*, 14, 1-26.
- Nam, J. (2010). Linking research and practice: effective strategies for teaching vocabulary in the ESL classroom. *TESL Canada Journal/Revue TESL de Canada*, 28 (1), 127-135.
- Nation, P. (2005). Teaching Vocabulary. *Asian EFL Journal Quarterly*, 7(3), 47-54.
- Nation, P. (2001). *Learning vocabulary in another language*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Nattinger, J. R. ve DeCarrico, J. S. (1992). *Lexical phrases and language teaching*. Oxford: Oxford University Press
- Nesselhauf, N. (2003). The use of collocations by advanced learners of English and some implications for teaching. *Applied Linguistics*. 24 (2), 223-242.

- Neuman, S. and Dwyer, J. (2009). Missing in action: Vocabulary instruction in Pre-K. *The Reading Teacher*, 62 (5). 384-392.
- Nill, A.L. (2003). *Global marketing ethics: a communicative approach*. *Journal of Macromarketing*, 23 (2). 90-104.
- Nunan, D. (1988). *Learner-centered curriculum design*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Nunan, D. (2004). *Task-Based Language Teaching*. New York: Cambridge University Press.
- Okur, A. (2019). Yabancı Dil Öğretiminde Sözcük Öğretimi İlkeleri ve Sözcük Öğretme-Öğrenme Stratejileri. İçinde Okur, A ve Göçen, G. (Ed.) *Yabancı Dil Olarak İkinci Dil Olarak Yurtdışındaki Türk Soylular için Türkçenin Sözcük Öğretimi*. (1. Baskı). (227-229). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Okur, A. ve Keskin, F. (2013). Yabancılar Türkçe Öğretiminde Kültürel Öğelerin Aktarımı: İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti Örneği. *International Journal Of Social Science*. 6 (2).1619-1640, February 2013.
- Örsem E. (2013). Yabancılar Türkçe Öğretiminde Leksikal Yaklaşım: Bir Eşdizimlilik Çalışması Modeli. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Türkçenin Eğitimi Öğretimi Özel Sayısı*. 6 (11), Ocak 2013, 905-931.
- Özbay, G. ve Karaca, E. (2021). Türkiye'deki Aşçılık Örgütlenmesine Yönelik Ulusal Ve Uluslararası Düzeyde Değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5 (1) , 1-22.
- Özbay, M. (2007). *Türkçe Özel Öğretim Yöntemleri II*. Öncü Kitap. 2. Baskı. Ankara
- Özkan B. (2019a). *Yabancılar İçin Türkçe 1- Türkiye Türkçesinde Fiiller A2-C1 Düzey*, Efe Akademi Yayınları.
- Özkan B. (2019b). *Yabancılar İçin Türkiye Türkçesinde Ön Adlar A2-C1 Düzey*. Efe Akademi Yayınları.
- Özkan, B. (2007). *Türkiye Türkçesinde Belirteçlerin Fiillerle Birliktelik Kullanımları ve Eşdizimliliği*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Adana.

- Pelit, E. ve Güçer. E. (2006). Turizm Alanında Öğretmenlik Eğitimi Alan Öğrencilerin Turizm İşletmelerinde Yaptıkları Stajları Değerlendirmeleri Üzerine Bir Araştırma, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*.1, 139-164.
- Popescu, T. (2007). Teaching business collocations. In Dita Galova (Ed.), *languages for specific purposes: searching for common solutions* (163- 176). Newcastle: Cambridge Scholars Publishing.
- Popescu, T. (2017). *The business English language curriculum*. Romanian Library Cataloguing.
- Rahimi M. and Momeni G. (2012). The effect of teaching collocations on English Language Proficiency. *Procedia- Social and Behavior Science*. 37-42.
- Richards, C. and Rodgers T. (2001) *Approaches And Methods In Language Teaching*. Cambridge University Press, United States Of America.
- Richards, J. C. and Schmidt, R. (2002). *Longman dictionary of language teaching and applied linguistics*. Third ed. London: Longman.
- Richards, J.,and Renandya, W. (Eds.). (2002). *Methodology in language teaching: An anthology of current practice*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Robinson, P. (1991). *ESP Today: A Practitioners' Guide*. Prentice Hall: Herforshire.
- Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3), 235-246.
- Ruiz-Garrido, M.; Palmer-Silveira, J.C. (2015). Authentic materials in the Business English classroom, *Annual reports*. Kalbotyra, 67, 86–103.
- Ruzhekova-Rogozherova B., (2015). ESP Curriculum Design and Cognitive Skills Formation, Celebrating Variety: Making the Most of Your Teaching and Learning Context, *BETA E-Newsletter, 24 th BETA-IATEFL Annual International Conference*. 135-158.
- Sami F. (2019). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşlerinin Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi: Atatürk Havalimanı Bölgesi Otelleri Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Ana Bilim Dalı Gastronomi Programı, İstanbul.

- Sarani A. and Sahabi L. F. (2012). The Impact of Task-based Approach on Vocabulary Learning in ESP Courses. *English Language Teaching*. 5 (10). 118-128.
- Sarıçoban, A., Kavaklı, N., Arslan S., Özer, Z. (2015). Yabancı Dil Öğretimine Yönelik Yöntem ve Yaklaşımlar. Sarıçoban, A. (Ed.). *Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi Metodolojisi*. (içinde 392). Ankara: Anı Yayıncılık.
- Sarıçoban, A., Metin, E., Ayhan, E. (2015). Türkçenin Yabancı Dil Olarak Öğretiminde Program Geliştirme. İçinde Sarıçoban, A. (Ed.). (119). *Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi Metodolojisi*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Sarıkaya, B. (2017). Türkçe Öğretiminde Görsel Okuma. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (3) , 779-796.
- Schleppegrell, M. and Bowman, B. (1986). *ESP: Teaching English for Specific Purposes*. Urbana, 32, 182-200.
- Schmitt, N. (2000). *Vocabulary in Language Teaching*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Setiawan R. and Agustina L. (2022). A Case Study: The Inclusion of Teaching Grammar in ESP Speech Course At Accounting Departement – State Polytechnic of Malang. *English Language and Literature International Conference*. 5 (1). 326-336.
- Shamsitdinova, M. G. (2021). Methods of Teaching Listening Comprehension in ESP Classes. *Indiana Journal of Humanities and Social Sciences*, 2(11), 75-79.
- Smith, S., Avinesh P,V.S. and Kilgaiff, A. (2013). Gap-fill Tests for Language Learners: Corpus-Driven Item Generation. Proceedings of ICON-2010: *8th International Conference on Natural Language Processing*. held: 8-11 December 2010, Kharagpur, India. India: Macmillan Publishers.
- Snow M. A. (2001). Content-based and immersion models for second and foreign language teaching. In M. Celce-Murcia (Ed.), *Teaching English as a second or foreign language* (3rd ed., 303– 318). Boston: Heinle & Heinle.
- Stoica, A. M (2006). Methods for the assessment of ESP. *Universitatea din Pitesti*.2006. 326-329.

- Stevens, P.D. (1977). *New Orientations in the Teaching of English*. Oxford: Oxford University Press.
- Swales, J. (2000). Languages for specific purposes. *Annual Review of Applied Linguistics*, 20, 59-76.
- Şahin Nardalı Ö. ve Bayer, D. (2018). Yat İşletmeciliği Eğitiminde Yat ve Kamara Hizmetleri Derslerinin Önemi: Türkiye'deki Önlisans Programları Müfredatlarının İncelenmesi. 4. *Ulusal Deniz Turizmi Sempozyumu "Küresel Eğilimler-Yerel Etkiler"* 23-24 Şubat 2018 İzmir.
- Şen, E. (2015). *İktisadi ve İdari Bilimler Türkçesinin İncelenmesi ve Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Kullanımı*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Şimşek, R. ve Erdem, İ. (2021). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Yazma Becerisi ve Kazanım İlişkisi. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (22), 267-279.
- Tabatabaei, O. (2007). Who qualifies to monitor on ESP course: A content teacher or a language teacher?. *Indian Journal of Applied Linguistics*, 33(1), 1-13.
- Tavşancıl, E. ve Aslan, E. (2001). *Sözel, Yazılı ve Diğer Materyaller için İçerik Analizi ve Uygulama Örnekleri*. Epsilon Yayınevi, İstanbul.
- TELC (2013). *Diller İçin Avrupa Ortak Öneriler Çerçevesi-Öğrenim, Öğretim ve Değerlendirme*. Germany: TELC GmbH.
- Temizkan, M. ve Yalçınkaya, M. (2013). İlköğretim 6. 7. 8. Sınıf Türkçe Öğretmenlerinin Yaratıcı Yazma Etkinliklerini Uygulama Durumları. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, 20, 70-91.
- Temizyürek F., Çangal Ö., Yörüsün S. (2015) Yabancılara Türkçe Öğretiminde İş Türkçesi Öğretim Programı, Ders Kitabı ve Terimler Sözlüğü Denemesi: Bankacılık Örneği, *Zeitschrift für die Welt der Türken/Journal of World of Turks*. 7 (2), 87-111.
- Thornbury, S. (2002). *How to Teach Vocabulary*. London: Longman.
- Tiryaki, E. N.; Ateş, B. (2021). Tartışmacı Metin Bağlamında Eleştirel Yazma Öğretimine Ait İzlençe Önerisi. *Rumelide Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (23), 153-166.

- Tok, M. ve Yığın, M. (2013). Yabancı Uyruklu Öğrencilerin Türkçe Öğrenme Nedenlerine İlişkin Bir Durum Çalışması. *Dil ve Edebiyat Eğitimi Dergisi*, 8, 132-147.
- Tomlinson, B. (1998). *Materials development in language teaching*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Topçu Tecelli, N. ve Tekeli, F. (2021). Almanya’da “Türkçe Ve Türk Kültürü” Derslerinde Malzeme Seçimi ve Kullanımı. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (35), 199 - 221.
- Torregrosa Benavent, G., Sánchez-Reyes Peñamaría, S. (2011). Use of authentic materials in the ESP classroom. *Encuentro*, 20, 89-94.
- Tratnik, A. (2008). Key issues in testing English for specific purposes. *Scripta Manent*, 4 (1), 3-13.
- Turan, S. ve Çubukçu, F. (2019). Dil Öğretiminde Sözcüksel Yaklaşım ve Türkçede Eşdizimli Sözcüklere Altulamsal Bir Bakış. *Ana Dili Eğitimi Dergisi*, 7(3), 486-507.
- Tüfekçioğlu, B. (2018). *Yabancı Dil Olarak Akademik Türkçe: Sosyal Bilimlerde Akademik ve Teknik Söz Varlığı*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Türker, N. (2018). Gastrodiplomasi Türk mutfağının tanıtımında bir araç olabilir mi? *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 14-29.
- Ulutaş, M. (2016). *Türkiye’de yükseköğrenim görecekt yabancılar için özel amaçlı Türkçe öğretimine yönelik program geliştirme: Bir model önerisi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Türkçe Eğitimi Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Uzun, L. (Ed.2020) *Yeni Hitit Yetişkinler İçin Yabancı Dil Olarak Özel Amaçlı Türkçe Öğretimine Giriş: A1-A2 Düzeyi*. Ed. Prof. Dr. G. Leyla Uzun, Hazırlayan: Öğr. Gör. Mesut Dursun, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Uzun, N. E. ve Dağ Tarcan, Ö. (Ed.), (2019), *Yeni Hitit Yabancılar İçin Türkçe Yüksek B2-C1 Ders Kitabı*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Uzun, N. E. ve Dağ Tarcan, Ö. (Ed.), (2018), *Yeni Hitit Yabancılar İçin Türkçe Temel A1-A2 Ders Kitabı*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Uzun, N. E. ve Dağ Tarcan, Ö. (Ed.), (2021), *Yeni Hitit Yabancılar İçin Türkçe Orta B1 Ders Kitabı*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Van Ek J.A and Trim J.M.L. (1991). *Threshold Level 1990*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Vandergrift, L. and Goh, C. C. M. (2012). *Teaching and learning second language listening: Metacognition in action*. New York: Routledge.
- Vardar, B. (2002). *Açıklamalı Dilbilim Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Multilingual.
- Varley, S. (2009). I'll just look that up in the concordancer: Integrating corpus consultation into the language learning environment. *Computer Assisted Language Learning*, 22 (2), 133-152.
- Vasylyshynaw, N.M. (2012). *Innovative current communicative approach of English for specific purposes tutoring methodology to future tourism experts*. Інконференції «Міжнародноєсотрудництво в освітанні в умовияхглобалізації» (Алушта–Форос, 13-15 сентября 2012 г.)
- Wei, Y. (1999). *Teaching collocations for productive vocabulary development*. Paper presented at the Annual Meeting of the Teachers of English to Speakers of Other Language. New York.
- White, R. V. (1988). *The ELT curriculum: design, innovation and management*. Oxford: Blackwell.
- Widodo H.P (2007). Designing a model of business English materials using a communicative approach. *Tahun*. 35(1), 88-93.
- Widodo, H. P. (2017). Approaches to needs analysis in ESP curriculum development. *The European Journal of Applied Linguistics and TEFL*, 6(1), 127–146.
- Yalçın, Ş. (2016). *İçerik Temelli Yabancı Dil Öğretim Modeli*. Boğaziçi Üniversitesi Eğitim Dergisi, 30 (2), 107-122.
- Yang Qı Xiang Zhu Bian (1998). *Modern English Verb Collocation Dictionary*. 学苑出版社
- Yıldırım Becerikli, S. (2013). Türkiye’de Sağlık İletişimi Üzerine Yazılan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi: Eleştirel Bir Bakış. *Ankara Sağlık Hizmetleri Dergisi*, 12 (2), 25-36.

- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (11. Baskı). Ankara: Seçkin.
- Yıldırım, H. (2007). *İlköğretim 3. Sınıf Öğrencilerinin Dinleme Becerileri Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.
- YUI Kahve Makinesi ve Öğütücüsü Kullanma Kılavuzu.(Tb). Model -CM-1609.
- Zimmerman, C. B. (1997). *Historical Trends in Second Language Vocabulary Acquisition*. J. Coady and T. Huckin (Ed.) *Second Language Vocabulary Education* (5-19). Cambridge: Cambridge University Press.
- 王希山, 袁洪庚 (2014). *A Collocation Dictionary of English Adjectives*.上海译文出版社.

İnternet Kaynakları

- AntConc <https://www.laurenceanthony.net/software/antconc/> Erişim Tarihi: 18.09.2020.
- Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu (FSEK 1951: 2518, m. 80) <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.3.5846.pdf> Erişim tarihi: 12.02.2021.
- <http://iskanunu.com/sizin-sorduklariniz/yabancilara-yasak-meslekler/> Erişim tarihi: 26.12.2018.
- <http://www.goktepe.net/klasik-aperatif-ickilerin-servis-ozellikleri.html> 07.09.2021
- http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller/G%C4%B1da%20%C4%B0%C5%9Fletmelerinde%20Hijyen%20ve%20Sanitasyon.pdf Erişim Tarihi: 06.10.2022.
- <http://wwwcuisinier-cuisinier.blogspot.com/2011/04/stockset-ve-kemik-sulari.html> Erişim tarihi 12.02.2022.
- https://arpacbahsismtal.meb.k12.tr/icerikler/yiyecek-icecek-hizmetleri-alaninin-dersleri-ve-modulleri-11-ve-12-siniflar_5524243.html Erişim Tarihi 10.06.2020

https://beykozmem.meb.k12.tr/meb_iys_dosyalar/34/04/974792/dosyalar/2018_06/1822_5021_03_Et_Yemekleri_2.pdf Erişim Tarihi: 09.08.2021.

<https://blog.adisyo.com/restoran-ve-kafe-i%CC%87%C5%9Fletmecili%C4%9Finin-p%C3%BCf-noktalar%C4%B1-e76169a20996> Erişim tarihi: 10.02.2022.

<https://bubbl.us/> Erişim Tarihi: 10.05.2019.

https://crosswordlabs.com/print/mutfak-6?show_answers Erişim Tarihi: 09.02.2022.

<https://edpuzzle.com> Erişim Tarihi: 10.04.2021.

<https://erdalgurenc.webnode.com.tr/news/pastane-%c5%9fefi/> Erişim tarihi: 03.02.2022

<https://www.gidabilgi.com/Kategori/Detay/mutfakta-hijyen-ca6b22> Erişim Tarihi: 09.02.2022

<https://kahoot.com/> Erişim Tarihi: 01.02.2020.

<https://kazanmyo.gazi.edu.tr/view/page/256915> Erişim Tarihi: 11.03.2022.

<https://lsc.cornell.edu/how-to-study/taking-notes/cornell-note-taking-system/> Erişim tarihi: 11.02.2021.

<https://1-www.voki.com/> Erişim Tarihi: 14.05.2020.

https://orgm.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2015_09/01031519_yiyecekecekhizmetleri.pdf

<https://pixabay.com/tr/> Erişim Tarihi: 10.05.2019, 10.03.2021..

<https://serezdondurmacisi.com/sorbe-nedir-sorbe-ile-dondurma-arasindaki-farklari-nelerdir/> 07.09.2021.

<https://www.ankarakariyermerkezi.com/?pnum=50&st=i%C5%9F%20ingilizcesi%20kursu> Erişim tarihi 02.01.2019.

<https://www.csgeb.gov.tr/istatistikler/calisma-hayati-istatistikleri/resmi-istatistik-programi/yabancilarin-calisma-izinleri/> Erişim Tarihi 10.06.2020.

<https://www.ef.com.tr/top/is-ingilizcesi/> Erişim tarihi 02.01.2019.

<https://www.endustriyelmutfakaletleri.com/endustriyel-salamander-p1-kat220.html> Erişim tarihi: 10.03.2022

<https://www.enuygun.com/ucak-bileti/gezgin/askabat-ta-ne-yenir-ne-icilir/petir-ekmegi/>
08.09.2021.

<https://www.foodelphi.com/tag/gercek-cikolata-ile-kokolin-arasindaki-fark-nedir/>
07.09.2021.

<https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1291/Ascibasi-Ne-Demek-.html>
Erişim tarihi: 10.02.2022.

<https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/hurriyet-pazar/avrupanin-en-zengin-mutfaginda-neler-buldum-36920715> 10.03.2021.

<https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/mereng-nedir-nasil-yapilir-41090878>. 05.08.2021.

<https://www.icondilakademisi.com/mesleki-ingilizce/> Erişim tarihi 02.01.2019.

<https://www.kariyer.net/pozisyonlar/konsiyerj/nedir> 17.09.2020

<https://www.kisikates.com.tr/blog/cografi-isaretli-urunler-726> Erişim Tarihi:
10.04.2022

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sivas/neyenir/pehli#:~:text=Eski%20yemekleri mizden%20olan%20pehli%2C%20koyunun,k% C4%B1 zart% C4%B11% C4%B1 r%20ve%20bir%20tencereye%20al% C4%B1n% C4%B1r>. 07.06.2021.

<https://www.milliyet.com.tr/pembelar/elcin-oltulu-sahin/cilt-tipinize-uygun-yaglar-hangileridir-1>
2581817#:~:text=Linoleik%20Asit%20(LA)&text=Avokado%20ya% C4%9F% C4%B1%2C%20% C3%A7uha%20% C3%A7i% C3%A7e% C4%9Fi%20ya% C4%9F% C4%B1,ya% C4%9F% C4%B1%20ve%20f% C4%B1nd% C4%B1k%20ya% C4%9F% C4%B1nda%20bulunur. 07.09.2021

<https://www.pakmayaprofesyonellerdunyasi.com/artizan-ekmek-nedir-nasil-yapilir/>
03.10.2021

<https://www.ramazankir.com/kullanim-ve-bakim-talimat.html> Erişim tarihi: 11.02.2022.

<https://www.taa-ankara.org.tr/tr/kurslar/ingilizce-kurslari-ankara/uluslararası-is-ingilizcesi> Erişim Tarihi: 01.01.2019.

<https://www.tadbatikent.com/egitimler/mesleki-ingilizce-kurslari/> Erişim tarihi
02.01.2019.

<https://www.teol.com.tr/yurtdisi-mesleki-yabanci-dil/> Erişim tarihi 02.01.2019.

<https://www.tnc.org.tr/tr/> adresinden ulaşılmıştır. Erişim Tarihi: 10.02.2021.

<https://www.trakyagezi.com/samsa-tatlisi->

[nemsetatlisi/#:~:text=Samsa%20kelimesi%20Bulgaristan%20T%C3%BCrklerin%20%20E2%80%9Cbaklava,hamur%20tatli%C4%B1s%C4%B1n%C4%B1n%20bir%20dilimi%20anla%C5%9F%C4%B1l%C4%B1r](https://www.trakyagezi.com/samsa-tatlisi-nemsetatlisi/#:~:text=Samsa%20kelimesi%20Bulgaristan%20T%C3%BCrklerin%20%20E2%80%9Cbaklava,hamur%20tatli%C4%B1s%C4%B1n%C4%B1n%20bir%20dilimi%20anla%C5%9F%C4%B1l%C4%B1r). 08.08.2021.

<https://www.trthaber.com/haber/ekonomi/turizm-haritamiz-yoresel-lezzetlerle-guncelleniyor-596986.html> Erişim Tarihi: 10.03.2022.

https://www.youtube.com/watch?v=4X_ToGIoh74 Erişim Tarihi: 08.02.2022.

<https://www.youtube.com/watch?v=edDkYksAhJE> Erişim Tarihi: 08.03.2022.

<https://www.youtube.com/watch?v=K1n0aVMfa8k> Erişim tarihi: 06.03.2022.

<https://www.youtube.com/watch?v=mDgQR1pepNI> Erişim Tarihi: 11.03.2022.

<https://www.youtube.com/watch?v=tQGPaqSFr50> Erişim Tarihi: 10.04.2021.

<https://www.youtube.com/watch?v=wMExAArBNuU> Erişim Tarihi: 04.03.2022.

<https://www.youtube.com/watch?v=xjV1cj0LbG0> Erişim Tarihi:03.03.2022.

<https://www.yucita.org/tescil-almis-urunler> Erişim Tarihi: 10.04.2022.

<https://www.youtube.com/watch?v=0pWGSGWxXt0> Erişim Tarihi: 01.02.2020

<https://yemek.com/mutfak-terim-ve-teknikleri/>. Erişim Tarihi: 03.02.2022.


<https://yokdersleri.yok.gov.tr/> Erişim Tarihi: 09.08.2021.

TDK Güncel Türkçe Sözlük <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi 12.02.2022, 02.06.2020, 10.03.2021, 07.05.2020, 18.11.2020, 07.07.2021.

TÜİK (2019). <https://www.csgeb.gov.tr/istatistikler/calisma-hayati-istatistikleri/resmi-istatistik-programi/yabancilarin-calisma-izinleri/> Erişim Tarihi: 31.10.2021.

EKLER

EK 1: ETİK KURUL MUAFİYET FORMU

 <p>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ TEZ ÇALIŞMASI ETİK KURUL İZİN MUAFİYETİ FORMU</p>
<p>HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA</p> <p style="text-align: right;">Tarih:03/02/2023</p> <p>Tez Başlığı / Konusu: Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde İş Türkçesi: Aşçılık Hizmetlerinde Eşdizimlilik ve Öğretimi</p> <p>Yukarıda başlığı/konusu gösterilen tez çalışmam:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. İnsan ve hayvan üzerinde deney niteliği taşımamaktadır, 2. Biyolojik materyal (kan, idrar vb. biyolojik sıvılar ve numuneler) kullanılmasını gerektirmemektedir. 3. Beden bütünlüğüne müdahale içermemektedir. 4. Gözlemsel ve betimsel araştırma (anket, ölçek/skala çalışmaları, dosya taramaları, veri kaynakları taraması, sistem-model geliştirme çalışmaları) niteliğinde değildir. <p>Hacettepe Üniversitesi Etik Kurullar ve Komisyonlarının Yönergelerini inceledim ve bunlara göre tez çalışmamın yürütülebilmesi için herhangi bir Etik Kuruldan izin alınmasına gerek olmadığını; aksi durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.</p> <p>Gereğini saygılarımla arz ederim. 03/02/2023</p> <p style="text-align: right;">Tarih ve İmza</p> <p>Adı Soyadı: Fikriye GÜNDÜZ</p> <p>Öğrenci No: N15146668</p> <p>Anabilim Dalı: Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı</p> <p>Programı: Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi</p> <p>Statüsü: <input type="checkbox"/> Y.Lisans <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> Bütünleşik Dr.</p>
<p><u>DANIŞMAN GÖRÜŞÜ VE ONAYI</u></p> <p style="text-align: center;">_____ (Unvan, Ad Soyad, İmza)</p> <p>Telefon: 0-312-2976771 Faks: 0-3122977171 E-posta: turkiyat@hacettepe.edu.tr</p>

EK 2: ORJİNALLİK RAPORU

 HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU	
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ YABANCI DİL OLARAK TÜRKÇE ÖĞRETİMİ DOKTORA PROGRAMI ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞINA	
Tarih: 03/02/2023	
<p>Tez Başlığı: Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde İş Türkçesi: Açılış Hizmetlerinde Eşdizimlilik ve Öğretimi</p> <p>Yukarıda başlığı gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 368 sayfalık kısmına ilişkin, 03/02/2023 tarihinde tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %9'dur.</p> <p>Uygulanan filtrelemeler:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Kabul/Onay ve Bildirim sayfaları hariç, 2- Kaynakça hariç 3- Alıntılar hariç 4- 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç <p>Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.</p> <p>Gereğini saygılarımla arz ederim.</p>	
03/02/2023 Tarih ve İmza	
<p>Adı Soyadı: Fikriye GÜNDÜZ</p> <p>Öğrenci No: N15146668</p> <p>Anabilim Dalı: Türkiyat Araştırmaları Anabilim Dalı</p> <p>Programı: Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi Doktora Programı</p> <p>Statüsü: <input type="checkbox"/> Y.Lisans <input checked="" type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> Bütünleşik Dr.</p>	
<p><u>DANIŞMAN ONAYI</u></p> <p style="text-align: center;">UYGUNDUR</p> <p style="text-align: center;">_____ (Unvan, Ad Soyad, İmza)</p>	

EK 3: TURNİTİN BENZERLİK İNDEKSİ

Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde İş Türkçesi: Aşçılık Hizmetlerinde Eşdizimlilik ve Öğretimi

ORJİNALLİK RAPORU

% 9	% 8	% 2	% 3
BENZERLİK ENDEKSİ	İNTERNET KAYNAKLARI	YAYINLAR	ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ

BİRİNCİL KAYNAKLAR

1	ttkb.meb.gov.tr İnternet Kaynağı	% 1
2	acikbilim.yok.gov.tr İnternet Kaynağı	% 1
3	dspace.ankara.edu.tr İnternet Kaynağı	% 1
4	www.turkhackteam.org İnternet Kaynağı	<% 1
5	dergipark.org.tr İnternet Kaynağı	<% 1
6	www.researchgate.net İnternet Kaynağı	<% 1
7	adisyo.com İnternet Kaynağı	<% 1
8	www.ramazankir.com İnternet Kaynağı	<% 1
9	www.kadinlarkulubu.com İnternet Kaynağı	<% 1

ÖZ GEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı Soyadı	: Fikriye GÜNDÜZ
Eğitim Durumu	
Lisans Öğrenimi	: Kırıkkale Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı
Yüksek Lisans Öğrenimi	: Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı
Bildiği Yabancı Diller	: İngilizce
İş Deneyimi	
Çalıştığı Kurum	: Jandarma ve Sahil Güvenlik Akademisi
İletişim	
E-Posta Adresi	: fikriye_1988@hotmail.com
Tarih	: 03.02.2023