



*Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi Sayı: 14/1 2025 s. 192-208, TÜRKİYE*

*Araştırma Makalesi*

## **ALTIN KÖPRÜ TÜRKÇE ÖĞRETİMİ KİTAPLARINDA SOSYOKÜLTÜREL İÇERİK: YEMEK UNSURLARI ÖRNEĞİ\***

**Sibel BARCIN\*\***

*Geliş Tarihi: 28 Ekim 2024*

*Kabul Tarihi: 25 Aralık 2024*

### **Öz**

Dil ve kültürün içinde önemli bir yere sahip olan yemek kültürü, dil öğretiminde etkili bir araç olarak yer almaktadır. Yemekle ilgili unsurların dil öğretimine dâhil edilmesi öğrencilerin kültürel bağlamı daha iyi kavramalarını desteklemektedir. Bu araştırmanın amacı, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi tarafından oluşturulan *Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nde yer alan yemek öğelerini sosyokültürel yönden incelemek ve bu öğelerin dil öğretimine etkilerini belirlemektir. Araştırmada, yemek kültürünün dil öğretiminde nasıl kullanıldığını tespit etmek hedeflenmektedir. Bu bağlamda yemek öğelerinin kültür aktarımının yanı sıra dil öğrenimine sağladığı katkılar ele alınmaktadır. Tarama modelindeki bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olarak doküman analizi tercih edilmiştir. Bu çerçevede kaynak olarak ders kitapları seçilmiştir. Verilerin elde edilmesinde Okur ve Keskin'in (2013) yabancılara Türkçe öğretiminde ders kitaplarındaki kültürel öğelerin aktarımını tespitine yönelik belirledikleri ölçütler temel alınmıştır. Toplanan veriler ise içerik analizi kullanılarak değerlendirilmiştir. Elde edilen içerik analizi sonucunda yemek öğelerine yönelik etkinliklerin en çok A1 ve B1 seviyesindeki ders kitaplarında yer aldığı ve bu etkinliklerin ağırlıklı olarak dinleme becerisine odaklandığı belirlenmiştir. Ulaşılan sonuçlar, literatürdeki çalışmaların bulgularıyla karşılaştırılmış ve bu doğrultuda çeşitli öneriler sunulmuştur.


**Anahtar Sözcükler:** Ders kitapları, kültür aktarımı, yemek unsuru.

### **THE SOCIOCULTURAL ANALYSIS OF FOOD ELEMENTS IN ALTIN KÖPRÜ TURKISH LANGUAGE TEACHING BOOKS**

#### **Abstract**

Food culture, which has an important place in language and heritage, is an effective tool in language teaching. The inclusion of food-related elements in language teaching supports students to better grasp the cultural context. The aim of this study is to examine the food elements from a sociocultural perspective in the *Altın Köprü Turkish* language teaching set prepared by Kyrgyzstan-Turkey Manas University and to determine the effects of these elements on language teaching. Using document analysis as a qualitative method, textbooks were selected as the primary data source. The data were obtained based on the criteria established by Okur and Keskin (2013) to identify the transmission of cultural elements in textbooks used for teaching

\* Bu çalışma, II. Uluslararası Sanat ve Sosyal Bilimler Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

\*\*  Öğr. Gör. Dr.; Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu, [sibel.barcin@manas.edu.kg](mailto:sibel.barcin@manas.edu.kg)

Turkish as a foreign language. The collected data were then analyzed through content analysis. As a result of the content analysis, it was determined that the activities related to food elements were mostly found in A1 and B1 level textbooks and these activities mainly focused on listening skills. The results obtained were compared them with the findings of the studies in the literature and various suggestions were presented in this direction.

**Keywords:** Textbooks, culture transmission, food element.

## Giriş

Yemek kültürü, toplumların kimlik ve aidiyet unsurlarından biri olarak geçmişten günümüze taşınan önemli bir mirastır. Yemek sadece bir ihtiyaç olarak görülmez; aynı zamanda kültürel bir ifade biçimi olarak her toplumun kendine özgü kimlik özelliklerini yansıtır. Dil, bu kültür unsurlarının aktarılmasında temel bir araç olup özellikle öğretim materyalleri aracılığıyla öğrencilere kültürel değerlerin aktarımını sağlar.

Sağır'ın ifade ettiği gibi (2012, s. 2676) bireylerin kültürü öğrendiği süreç bir toplumsallaşma süreci olarak tanımlanır ve bu süreçte bireyler, belirli bir kültürel yapı içinde nasıl davranmaları gerektiğini öğrenirler. Bu bağlamda kültür, bir toplumun kimliğini yansıtanın yanında o toplumun tarih boyunca şekillenen yaşam biçimini ve dünya görüşünü de aktarır. Her kültür, kendine özgü yemek alışkanlıkları, giyim-kuşam tarzları ve değerleriyle belirginleşir. Yemek kültürü, günlük yaşamda ve özel günlerde farklı şekillerde ortaya çıkmakla birlikte kuşaktan kuşağa aktarılan önemli bir kültürel miras olarak değerlendirilir. Öğretim yoluyla kültürel değerlerin aktarılması, bireylerin bu kültürü tanımalarını ve içselleştirmelerini sağlar. Özellikle dil öğretimi materyalleri, kültürün somut unsurlarını öğrencilerin hayatlarına dâhil ederek onlara o dili konuşan toplumun değerlerini tanıtabilir. Dinç ve arkadaşlarının (2022, s. 3574) belirttikleri gibi yemek bir toplumun yaşam kültürünü, karakterini ve sosyolojik yapısını yansıtan önemli bir göstergedir. Bu kapsamda kültürün temel unsurlarından biri olarak yemek, o topluma dair güçlü ipuçları sunar. Bir bölgeye özgü yemekler, o bölgenin kendine has özelliklerini öne çıkararak fark yaratmaktadır.

Aydoğdu ve Mızrak (2017, s. 22), beslenmenin yaşamın süreklilik arz eden ve vazgeçilmez bir olgusu olduğunu ifade etmektedirler. Beslenme kültürü, toplumun tüm kesimlerini kapsadığı için toplumsal özellikleri yansıtan veriler sunan bir hazinedir. Bu kapsamda bir toplumun beslenme kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, yaşam şekliyle yakından ilgilidir ve her toplumda farklılıklar gösterir (Girgin ve ark., 2017, s. 101). İnsanların en temel gereksinimlerinden birini oluşturan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyokültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirmişlerdir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015, s. 42). Yemek yeme ihtiyacının giderilmesi için ön hazırlıkların tamamının yapıldığı, pişirme ve servis işlemlerinin gerçekleştirildiği, gerektiğinde yemeğin yendiği mutfak, Anadolu konutu ve geleneksel Türk evi oluşumunda da etkili olmuştur (Özyılmaz ve ark., 2014, s. 139). Türk mutfak kültürü, özellikle aile bireylerinin bir araya gelerek yemek yedikleri sofralar etrafında toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir ögedir. Bu kültürel miras, kuşaktan kuşağa aktarılmakta ve günümüzde de etkisini sürdürmektedir.

Türk mutfak kültürünün geçmişine bakıldığında göçebe insanların, gıda maddelerin bol bulunduğu yerlere göç ettiği görülmektedir. Gıda maddelerinin zor bulunduğu dönemlerde ise

kendi buldukları saklama ve depolama yöntemlerini uygulamışlardır (Önçel, 2015, s. 39). Türk mutfağının zenginlik sebepleri arasında yiyecek ve içecek maddelerinin bolluğu ve çeşitliliğinin yanı sıra Türklerin eski bir tarihe sahip olmaları da sayılabilir (Talas, 2005, s. 276). Genel olarak Anadolu coğrafyasında yaşayan Türklerin yemek kültürünün Merkezi Asya'daki akrabalarından farklılık gösterdiği görülmektedir (Beşirli, 2016, s. 15). Türk boyları, Orta Asya'dan Anadolu'ya göçleri sırasında oluşturmuş oldukları mutfak kültürlerini beraberlerinde taşırlar. Bu yolcuğun sonunda coğrafyanın da etkisiyle tahıl, sebze, meyve ve baharatlarla zenginleşmiş bir Türk mutfağı karşımıza çıkar (Sarıkaya, 2019, s. 320; Ünver Alçay ve ark., 2015, s. 90). Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürü yüzlerce hatta binlerce yıllık çabaların sonucu ortaya çıkmıştır. Bu da başlangıçtan itibaren farklı dönemlerde ve zamanlarda gelen birçok topluluğun payı yadsınamaz niteliktedir (Akın ve ark., 2015, s. 46). Türk mutfağı, zaman içinde Anadolu coğrafyasına uyum sağlarken burada yaşayan diğer toplumların mutfak alışkanlıklarıyla da etkileşimde bulunarak kendini geliştirmiştir.

Arlı ve Gümüş (2007, s. 146), Türk mutfağını Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesine yönelik yiyecekler ve içecekler, bunların hazırlanma, pişirilme ve korunma yöntemleri, bu işlemler için gereken araç ve gereçler ile yemek yeme adabı ve mutfak etrafında gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar olarak tanımlamaktadır. Modern Türk mutfağının beslediği kaynaklar arasında en önemlilerini; Orta Asya Türk mutfağı, Selçuklu mutfağı ve Osmanlı mutfağı oluşturmaktadır (Demirgöl, 2018, s. 123). Türk toplulukları, tek tek incelendiği zaman birbirinden oldukça farklı yemek kültürlerine sahipmiş gibi görünseler de temelde birçok noktada ortaklıklara sahiptirler (Baldane, 2017, s. 266). Orta Asya döneminde yapıldığı bilinen mantının diğer dönemlerde de görülmesi bu yemeğin mutfak kültüründeki değişmezliğinin göstergesidir (Güldemir, 2014, s. 356). Bu ortak unsurlar, Türk mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini artıran unsurlar arasında yer almaktadır. Geleneksel yemekler, özellikle aile ve toplum içinde sosyal bir bağ kurmanın önemli bir aracı olmuştur; bu da yemek kültürünün paylaşım ve dayanışma yönünü pekiştirmiştir. Her bölgenin kendine özgü malzemeleri ve tarifleri olsa da bazı yemekler Türkiye'nin dört bir yanında benzer şekillerde hazırlanmakta ve tüketilmektedir. Örneğin, kebab çeşitleri, pilav ve dolma gibi yemekler, farklı coğrafyalarda değişik yorumlarla da olsa yaygın olarak sofralarda yer almaktadır.

Türk mutfağı, köklü geçmişinin yanı sıra zengin kültürel unsurları da barındırmaktadır. Her bir yemek kendine özgü malzemeleri, yapım yöntemleri ve sunum şekilleriyle Türk kültürünün değerlerini ve tarihini yansıtır. Bu nedenle Türk mutfağının incelenmesi, dil öğretiminin yanı sıra kültürel öğretimin de önemli bir parçasını oluşturur. Bu bağlamda dil öğretimi, öğrencilerin hem dil becerilerini geliştirmesi hem de Türk kültürünü derinlemesine anlaması açısından büyük bir fırsat sunmaktadır.

Kültür, bir toplumun, tarihi boyunca biriktirdiği dil, din, gelenek, sanat ve hayat tarzı gibi maddi ve manevi değerlerin bütünüdür. Kültürün dil ile güçlü bir ilişkisi vardır ve kültürel varlıklar dil sayesinde aktarılır (Elbir ve Aka, 2015, s. 374). Kültürü oluşturan öğelerin başında din, dil, sanat, tarih, coğrafya, gelenek-görenekler, etik kurallar, ekonomik faaliyetler ve hukuk gelmektedir (Memiş, 2016, s. 608). Toplumların oluşturduğu kültürün bütün öğeleri dilin söz varlığı içinde değer bulmaktadır (Bölükbaş ve Keskin, 2010, s. 222). Kültür tarihi bir süreçte gelişir ve bunu diğer nesillere aktarabilmenin tek yolu dildir, bundan dolayı dil sayesinde kültürün yapısı bozulmaz ve canlılığı korunur (Demir ve Açık, 2011, s. 54).

Byram'a göre (1989, s. 136-139) dil öğrenimi ve kültürel farkındalık birbirinden bağımsız süreçler değildir. Dil öğrenimi öğrencilerin dilsel beceriler kazanmasının yanında kültürlerarası yetkinliklerini de geliştirmeyi hedefler. Bu çerçevede dil öğrenimi ve kültür ilişkisi üç temel bileşenden oluşmaktadır:

1. Kültürel Farkındalık
2. Dil Farkındalığı
3. Kültürel Deneyim

Kültür aktarımı, bir millete ait kültürel özelliklerin yeni nesillere anlatılması, kavratılması ve benimsetilmesidir (Melanlıoğlu, 2008, s. 66). Herhangi bir dilin veya özel olarak Türkçenin yabancı dil olarak öğretilmesi, yalnızca bir dil bilgisinin veya günlük konuşma dilinin öylesine bir aktarımı değildir ve böyle görülmemelidir (Tuzcu, 2021, s. 49). Yabancı dil derslerinin öğrenciler tarafından kolayca öğrenilmesi, öğretimin zevkli ve ilgi çekici olabilmesi için öğretilen yabancı dilin kültürüne ait öğelerin aktarımı son derece önemlidir (Er, 2006, s. 4).

Dil öğrenimi dilin yanı sıra kültürel bağlamları da öğrencilerine aktaran önemli bir alan olarak öne çıkar. Kültür aktarımı dil öğretiminin önemli bir unsuru olması sebebiyle literatürde bu konuyla ilgili çok sayıda çalışma yapıldığı görülmüştür (Akin ve Özenç, 2020; Alyılmaz ve Er, 2016; Alyılmaz ve Er, 2018; Baştürk ve Kılıç, 2022; Çakmak, 2019; Çakmak vd., 2023; Er ve Alyılmaz, 2022; Erdem vd., 2015; Tüm ve Sarkmaz, 2012; Güleç, 2020; İşcan ve Yassıtaş, 2018; Kavanoz ve Ökten, 2014; Kutlu, 2015; Morali ve Öner, 2019; Şimşek, 2018; Yılmaz, 2012). Bu çalışmalar incelendiğinde yabancı dil olarak Türkçe öğretimi ders kitaplarında yer alan kültür unsurlarının incelenmesi ön plana çıkmaktadır. Bununla birlikte yabancılara Türkçe öğretiminde Türk yemek kültürünü inceleyen çok az araştırmaya ulaşılmıştır (Uğureli, 2022). Türk mutfağına dair çalışmaların çoğunlukla yabancıların görüşlerini inceleme, yöresel yemekleri değerlendirme gibi turizm alanındaki araştırma konularına yönelik olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda araştırmanın konusu olarak Türk soylulara Türkiye Türkçesi öğretimi amacıyla hazırlanan Altın Köprü Türkçe öğretim setindeki yemek unsurları seçilmiştir.

## 1. Yöntem

Bu kısımda, araştırmanın modeli, çalışma grubu, veri toplama araçları, verilerin toplanması ile verilerin analizi sırasıyla detaylı bir şekilde açıklanmıştır.

### 1.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırma, *Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'ndeki yemek unsurlarını sosyokültürel açıdan inceleyen nitel bir çalışmadır. Nitel araştırma; sosyal veya beşeri bir soruna, bireylerin ya da grupların yüklediği anlamları keşfetmek ve anlamak için kullanılır (Creswell, 2014, s. 4). Nitel araştırma yöntemleri konuların derinlemesine ve ayrıntılı olarak incelenmesini kolaylaştırır (Patton, 2001, s. 14). Araştırma verilerine ulaşmada doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsar (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 189). Bowen ise (2009) araştırma verilerine ulaşmada basılı veya elektronik materyallerin değerlendirilmesi ve gözden geçirilmesi için kullanılan sistematik bir prosedürü tanımlar. Bu bağlamda araştırmada *Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti* doküman olarak ele alınmıştır. Bu çerçevede ders kitaplarını yemek unsurları bakımından incelemek amaçlanmıştır. Doküman analizi kapsamında Diller İçin Avrupa Ortak Öneriler Çerçevesi: Öğrenim, Öğretim ve Değerlendirme (Telc, 2013) temel

alınarak Okur ve Keskin'in (2013) belirlediği ölçütler doğrultusunda ders kitaplarında yer alan yemek unsurları sosyokültürel açıdan değerlendirilmiştir.

## 1.2. Veri Toplama Araçları

Araştırmanın veri kaynaklarını, *Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti* oluşturmaktadır. Araştırma verilerine ulaşmak için *Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti* yemek unsurları bakımından taranmıştır. Yapılan taramada “yemek adı, lezzet, meyve, kahvaltı, akşam yemeği” şeklinde kavramlar kullanılmıştır. Ders kitaplarındaki yemek unsurlarının dağılımı incelendiğinde, A1 seviyesinde 7, B1 seviyesinde 6 ve B2 seviyesinde 2 yemek unsuruna yönelik etkinlik bulunduğu gözlemlenmiştir. Bununla beraber C1 seviyesinde yemek unsurlarını içeren herhangi bir etkinliğe rastlanmamış; bu seviyede sadece yemek yapmaya ilişkin cümleler tespit edilmiştir. Bu çerçevede etkinliklerde dinleme becerisine daha sık yer verildiği, buna karşılık okuma ve yazma becerilerinin daha az işlendiği tespit edilmiştir. Bu kapsamda ilgili ders kitaplarında yemek unsurlarının çözümlenmesi için çeşitli ölçütler aşağıda detaylı biçimde gösterilmiştir:

Avrupa Konseyi tarafından oluşturulan Avrupa Dilleri Ortak Çerçevesi başlıklı metinde (Telc, 2013, s. 103-104) bir dilin sosyokültürel özellikleri şu şekilde sıralanmıştır:

- Günlük yaşam (yiyecek-içecekler, yemek zamanları, sofrada adabı, ulusal bayramlar, çalışma saatleri ve uygulamaları, boş zaman etkinlikleri).
- Yaşam şartları (yaşam standartları, barınma olanakları, sosyal yardım düzenlemeleri).
- Kişiler arası ilişkiler (toplumdaki sınıf yapısı ve sınıflar arası ilişkiler, cinsler arası ilişkiler, aile yapısı ve aile bireyleri arasındaki ilişkiler, nesiller arası ilişkiler, iş ortamındaki ilişkiler, toplum ile polis ve resmî görevliler arasındaki ilişkiler, ırk ve toplum ilişkileri, siyasi ve dini gruplar arasındaki ilişkiler).
- Değerler, inanışlar ve tutumlar (sosyal sınıf, meslek grubu, sağlık, bölgesel kültür, güvenlik, kurumlar, gelenek ve sosyal değişim, tarih; özellikle ikonlaşmış tarihi kişi ve olaylar, azınlıklar, ulusal kimlik, ideolojiler, yabancı üniversiteler, yabancı kişiler, sanat, mizah).
- Beden dili (Beden diline hükmeden örf ve âdetlerin bilgisi kullanıcının/öğrenenin sosyokültürel yeteneğinin bir bölümünü oluşturur.).
- Sosyal âdetler (misafir olma ve ağırlamada, dakiklik, hediye, giyecek, yiyecek ve içecekler, davranış ve söyleyiş âdetleri, kalış süresi, vedalaşma).
- Törensel davranışlar (dini tören ve âyinler, doğum, evlilik, ölüm, halka açık gösteri ve törenlerde dinleyici ve seyirci davranışları, kutlamalar, festivaller, danslar, disko, vb.).

Bu bilgilere bakıldığında söz konusu metinde bir dilin sosyokültürel özellikleri içinde kültürel ve toplumsal bağlamların yer aldığı anlaşılmaktadır.

Türkiye Maarif Vakfı Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretim Programı'na göre bir dile ait sosyokültürel bilgiler Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1: Sosyokültürel Bilgiler

Sosyokültürel Bilgiler	
Günlük yaşam	Yiyecek içecek, yemek zamanları, masa adabı, resmî tatiller, çalışma saatleri, boş zaman etkinlikleri
Yaşam koşulları	Ev şartları, refah durumları
Kişiler arası ilişkiler	Kadın-erkek ilişkileri, aile yapıları ve ilişkileri, iş ortamındaki ilişkiler vb.
Değerler, inançlar ve tutumlar	Bölgesel kültürler, gelenek ve sosyal değişim, tarih, özellikle sembol olmuş tarihi kişilikler ve olaylar, yabancı ülkeler, halklar, ülkeler, politika, sanat, din, mizah
Beden dili	Dilin öğreniminde geleneksel olarak farklı kültürlerde kullanılan beden dili iletişimi ve diğer kültürlere aktarımı
Sosyal gelenekler	Misafirperverlikle ilgili olarak dakiklik, hediyeler, kalış uzunluğu, ayrılış vb.
Ritüeller	Doğum, evlilik, ölüm, kutlamalar, festivaller, danslar vb.

(Kaynak: Türkiye Maarif Vakfı Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretim Programı, 2019, s. 22)

Tablo 1’de verilen sosyokültürel bilgiler incelendiğinde, yiyecek içecek, yemek zamanlarından hediyelere kadar çeşitli kültürel unsurlara vurgu yapıldığı görülmektedir. Bu kültürel özelliklerin dengeli bir biçimde aktarılması dil öğretiminde oldukça önemlidir. Materyal olarak kullanılan ders kitaplarının dil öğretimi sürecinde kolaylaştırıcı olacağı düşünüldüğünde okuma, dinleme, konuşma ve yazma becerisine ilişkin etkinliklerin iyi düzeyde hazırlanması gerektiği söylenebilmektedir. Bir toplumun günlük yaşamı, değerleri, kültürel özellikleri dil öğretiminin içinde hayat bularak ortaya çıktığı dile getirilebilir. Bu kapsamda kültür aktarımında sıkça başvurulan materyallerden birisi ders kitaplarıdır.

Byram’ın (1993) kültürel içerik ölçütleri Juan’ın (2010) çalışmasında ders kitaplarının incelenmesinde ele alınmış ve bu ölçütlerin aşağıdaki gibi 8 başlıktan oluştuğu ifade edilmiştir:

- Sosyal kimlik ve sosyal grup
- Sosyal etkileşim
- İnanç ve davranışlar
- Sosyal ve siyasi kurumlar
- Sosyalleşme ve yaşam döngüsü
- Millî tarih
- Millî coğrafya
- Klişeler ve millî kimlik

Bu kültürel içerik ölçütleri bir toplumun kimliğini, değerlerini ve yapılarını anlamak için gerekli olan temel unsurlara yer vermektedir.

Okur ve Keskin (2013, s. 1629) *İstanbul Yabancılar İçin Türkçe Öğretim Seti*’ni kültürel öğelerin aktarımı bakımından inceledikleri çalışmalarında kültürel öğeleri 7 başlık altında ele almışlardır:

- Günlük yaşam (Yiyecek-içecek, yemek zamanları, sofrada adabı, resmî tatilleri-çalışma zamanları, boş zaman etkinlikleri, hobileri, karşılıklı konuşmalarda yaşa, cinsiyete,

yakınlık derecesine, sosyal statüye, resmiyete göre kullanılacak sözler ve kalıplar, yeme ve içme alışkanlıkları, oyunlar, spor ve müzik)

- Kişiler arası ilişkiler (Kişiler, selamlaşma ifade ve davranışları, aile yapıları ve ilişkileri, kuşaklar arası ilişkiler, politik ve dinsel gruplar arası ilişkiler, konuk etme-ikram ve hediyeler, diğerleri)
- Değerler ve eğitim (Değerler, eğitim, dil ve tarih bilinci / sevgisi, diğerleri)
- Edebiyat-sanat ve müzik (Edebiyat, müzik, sanat, gösteri sanatları, el sanatları geleneği, diğerleri)
- Gelenekler ve folklor (Özel günler ve gelenekler, sözlü anlatımlar ve sözlü gelenekler, dini kurallara dayalı davranışlar, doğum, evlilik gelenekleri, festivaller, törenler, kutlamalar, danslar, toplumsal uygulamalar, ritüeller, bâtil inançlar, halk bilgisi, evren ve doğa ile ilgili uygulamalar, diğerleri)
- Sosyal yaşam (Moda, yasaklar, alkış ve güzel hareketler, diğerleri)
- Coğrafya ve mekân (Yer (iller ve/veya diğer yerleşim yerleri))

Bu bilgilerden hareketle araştırmada *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Seti*'nde Okur ve Keskin (2013) tarafından hazırlanan ders kitaplarında yer alan kültürel unsurlar, belirli ölçütler çerçevesinde değerlendirilmiştir. Günlük yaşam başlığında yiyecek-içecek, yemek zamanları, sofrada ve yeme-içme alışkanlıkları; gelenekler ve folklor başlığında özel günler ve gelenekler; kişiler arası ilişkiler başlığında ise konuk etme, ikram ve hediyeler gibi unsurlar incelenmiştir.

### 1.3. Verilerin Analizi

Araştırma sürecinde, *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Seti*'ndeki yemek unsurlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Analiz sürecinde Yıldırım ve Şimşek'in (2021, s. 243) tanımladığı tümevarımcı analiz türüne uygun olarak içerik analizi yöntemi uygulanmıştır. Bu doğrultuda tespit edilen yemek unsurlarını içeren etkinlikler sınıflandırılmış ve ardından içerik analizi gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada, ders kitapları için kategoriler oluşturulmuş ve yemek öğelerinin yer aldığı etkinlikler alt başlıklara eklenmiştir. Son aşamada ise elde edilen veriler yorumlanarak bulgular bölümünde sunulmuştur. Böylece araştırmadan elde edilen sonuçlar bulgular başlığı altında kapsamlı şekilde ortaya konulmuştur.

## 2. Bulgular

Bu bölümde, elde edilen bulgular ile bunlara yönelik yapılan yorumlar sunulmaktadır. Araştırmanın amacı doğrultusunda *Altın Köprü Türkçe* ders kitapları yemek unsurları Okur ve Keskin (2013) tarafından oluşturulan inceleme ölçütlerine göre ele alınmıştır. Bu kapsamda araştırmanın bulguları aşağıdaki gibidir:

### 2.1. Günlük Yaşamla İlgili Kültürel Aktarımlar

A1 seviyesinde "Akşam Yemeği" adlı dinleme etkinliği, "Ne Pişirelim?" adlı dinleme etkinliği, "Kahvaltı" adlı dinleme etkinliği, "Türk Mutfağından" adlı izleme etkinliği ve "Restoranda" adlı dinleme etkinliği; B1 seviyesinde "Ne Kadar Sağlıklıdır?" okuma etkinliği; B2 seviyesinde "Uykusuz Adamın Kahvaltısı" adlı okuma etkinliği yemekle ilgili günlük yaşama ilişkin kültürel aktarımlar içermektedir.

*Altın Köprü Türkçe Öğretimi* ders kitaplarından A1 seviyesine bakıldığında “Merhaba” ünitesinde “Akşam Yemeği” adlı dinleme etkinliği yer almaktadır. Bu dinleme etkinliğinde alabalık ve salata bulunmaktadır. “Dikkat” ünitesinde “Ne Pişirelim?” adlı dinlemede 2 öğrenci arasında geçen yemek pişirme diyalogu yer almaktadır. Burada makarna olarak sade makarna, salçalı makarna, peynirli, yoğurtlu makarna ile sebzeli pilav geçmektedir. “Kahvaltı” adlı dinlemede yumurta, süt vardır. “Akşam Yemeği” adlı okuma metninde akşam yemeğinin öneminden ve kahve içmekten bahsedilmektedir. “Türk Mutfağından” adlı izleme etkinliğinde karniyarık yemeğinin tarifi vardır. “Restoranda” adlı dinleme etkinliğinde ise döner kebab, ayran, karışık kebab, alabalık, yeşil salata, bolca limon, Adana kebab, mercimek çorbası, çoban salatası, maden suyu geçmektedir.

*Altın Köprü Türkçe Öğretimi* ders kitaplarının A1 seviyesinde yer alan bu üniteler, öğrencilerin günlük yaşamda karşılaşılabilecekleri temel dil becerilerini geliştirmeye yönelik tasarlandığı anlaşılmaktadır. “Merhaba” ünitesindeki “Akşam Yemeği” dinleme etkinliği, alabalık ve salata gibi yiyecekleri içeren basit diyaloglarla öğrencilere yemek kültürünü tanıtırken “Dikkat” ünitesindeki “Ne Pişirelim?” adlı etkinlik ise makarna çeşitleri ve sebzeli pilav gibi yiyecekler üzerinden yiyecek hazırlama dilini öğretmektedir. Bu etkinliklerin, hem temel kelime dağarcığını genişletmeyi amaçladığı hem de öğrencilerin günlük konuşma dilini pratik etmelerine olanak tanıdığını söylenebilir. Özellikle farklı makarna türleri ve yiyecek isimleri üzerinden dil becerilerinin gelişmesi, öğrencilerin yemek kültürü ile ilgili konuşmaları daha iyi anlamalarına katkı sağlayacağı ifade edilebilir.

Yukarıdaki bilgilere ek olarak döner kebab, ayran, karışık kebab, alabalık, yeşil salata, bolca limon, Adana kebab, mercimek çorbası, çoban salatası ve maden suyu gibi Türk mutfağının çeşitliliğini yansıtan yiyecek ve içecekleri içeren dinleme etkinliği ile öğrencilere zengin yemek kültürünü tanıtmakla birlikte restoran ortamında karşılaşılabilecekleri yemek terimlerini ve ifadeleri öğretildiği tespit edilmiştir.

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin B1 seviyesi ele alındığında “Her İşin Başı Sağlık” ünitesinde “Ne Kadar Sağlıklısınız?” adlı 6 sorudan oluşan okuma etkinliği yer almaktadır. Burada kahvaltı, meyve, dışarıda yemek yemek, balık sevmek gibi kavramlarla ilgili sorular bulunmaktadır.

*Altın Köprü Türkçe Öğretimi* ders kitaplarının B2 seviyesinde “Uykusuz Adamın Kahvaltısı” adlı okuma etkinliğinde kahvaltı hazırlamaya değinilmiştir. Bu okuma etkinliği, günlük yaşamın bir parçası olan kahvaltı hazırlama sürecini ele alarak, beslenme alışkanlıkları ve kahvaltının önemi üzerine farkındalık kazandırmaktadır.

## 2.2. Kişiler Arası İlişkiler ile İlgili Kültürel Aktarımlar

A1 seviyesinde “Türk Kahvesi” adlı dinleme etkinliği; B1 seviyesinde “Misafir Telaşı” adlı dinleme etkinliği yemeğin kişiler arası ilişkiler ile ilgili kültürel öğelerini barındırmaktadır.

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin A1 seviyesi incelendiğinde “Her Şey Güzel Olacak” ünitesinde “Türk kahvesi” dinleme metninde kahve kültürü yer almaktadır. Bu dinleme etkinliğinde kahve kültürü vurgulanmaktadır.

B1 seviyesine bakıldığında “Misafir Telaşı” adlı dinleme etkinliğinde mercimek çorbası, yayla çorbası, karniyarık, pilav, salata, tatlı lezzetleri ile domates çorbası tarifi yer almaktadır. Bu etkinlik misafir ağırlama kültürünü ve bu kültürün mutfakla olan bağı ön plana



çıkarak Türk misafirperverliğinin temel unsurlarını tanıtmaktadır. Mercimek çorbası, yayla çorbası, karnıyarık, pilav, salata ve tatlı gibi çeşitli yemekler geleneksel Türk mutfağının zenginliğini ve lezzet çeşitliliğini sergilerken domates çorbası tarifinin yer alması ise öğrencilere somut bir yemek yapma becerisi kazandırmayı amaçlar. Etkinlik hem misafir ağırlamanın önemini öğretir hem de geleneksel yemek kültürünü yaşatmanın sosyal ve kültürel bir değer olduğunu gösterir.

### 2.3. Değerler ve Eğitim ile İlgili Kültürel Aktarımlar

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin B2 seviyesinde Hoşgörü ile Gelen” adlı okuma etkinliğinde hoşgörünün bireyler arasındaki bağları nasıl güçlendirdiğini ifade etmektedir. Söz konusu ders kitabının “Toplum ve İnsan” ünitesindeki “Hoşgörü ile Gelen” adlı okuma etkinliğinde göz hakkı olarak verilen elmadan bahsedilmiştir. Bu okuma etkinliği toplumun paylaşım ve hoşgörü kültürüne dikkat çekmektedir. Göz hakkı kavramı, insanların bir şeye bakarken içlerinde oluşabilecek arzuya karşı, o şeyin bir kısmını verme geleneğini temsil eder ve toplumun cömertliğini, hoşgörüsünü, paylaşma bilincini yansıtır. Bu etkinlik, öğrencilere toplumun manevi değerlerini ve toplumsal dayanışmanın önemini öğretir.

### 2.4. Edebiyat-Sanat ve Müzik ile İlgili Kültürel Aktarımlar

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nde B1 seviyesinde “Mesir Macunu Festivali” adlı dinleme etkinliği, “Uluslararası Portakal Çiçeği Karnavalı” adlı izleme etkinliği ve “Kiraz Festivalleri” adlı dinleme etkinliğinde festivale katılan bireyler çeşitli aktivitelere katılabilmektedir. Bu çerçevede yemek unsurunun dolaylı olarak sanat üzerindeki etkisinden söz edilebilir.

### 2.5. Gelenekler ve Folklor ile İlgili Kültürel Aktarımlar

B1 seviyesinde “Avrasya'nın Yeni Yıl Bayramı: Nevruz” adlı okuma etkinliği, “Bayram Hazırlığı” adlı okuma etkinliği, “Hıdırellez” adlı okuma etkinliğinde, “Mesir Macunu Festivali” adlı dinleme etkinliği yemeğin gelenekler ve folklor ile ilgili kültürel unsurlarını içermektedir.

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin B1 seviyesi incelendiğinde “Kutlu Olsun” ünitesinde “Avrasya'nın Yeni Yıl Bayramı: Nevruz” adlı okuma etkinliği vardır. Bu metinde Nevruz'a özgü yemek olan “Sümölük” ile Manisa'da geleneksel olarak pişirilen mesir macunundan bahsedilmiştir. Bu okuma etkinliği, Nevruz Bayramı'nın farklı kültürel öğelerini tanıtarak öğrencilerin hem Türk dünyası hem de Türk gelenekleri öğrenmelerini hedeflemektedir.

“Bayram Hazırlığı” adlı okuma etkinliğinde bayram şekeri, çikolata, yaprak sarması, börek, baklavadan bahsedilmiştir. Bununla birlikte metinde kahvaltının önemine değinilmiştir. Bu kapsamda metin bayram kutlamalarının temelini oluşturan yiyeceklerin çeşitliliğini ve kültürel önemini vurgulamaktadır. Bayram şekeri, çikolata, yaprak sarması, börek ve baklava gibi yiyecekler hem bayram sofralarının zenginliğini yansıtmakta hem de ikram kültürünün önemini göstermektedir. Ayrıca metinde kahvaltının önemine değinilmesi, bayram sabahlarının sadece özel tatlarla değil, aynı zamanda ailece yapılan kahvaltı gibi toplumsal değerlerle anlam kazandığını ortaya koymaktadır.

“Hıdırellez” adlı okuma etkinliğinde kuzu veya oğlak kesilmesinden, çeşitli yemeklerin hazırlandığından bahsedilmiştir. Baharın gelişini kutlayan önemli bir gelenek olan Hıdırellez'in

kültürel boyutlarını tanıtmaktadır. Kuzu veya oğlak kesilmesi ve çeşitli yemeklerin hazırlanması, bu kutlamaların bereket, bolluk ve paylaşım temasını vurguladığını göstermektedir.

“Mesir Macunu Festivali” adlı dinleme etkinliğinde mesir macununun tarihine ve nasıl yapıldığına yer verilmiştir. Bu dinleme etkinliği, hem mesir macununun tarihî arka planını hem de yapılış sürecini ele alarak öğrencilerin bu kültürel mirası daha yakından tanımalarını sağlamaktadır.

## 2.6. Sosyal Yaşam ile İlgili Kültürel Aktarımlar

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin A2 seviyesi incelendiğinde “Turistlerin Dikkatine” adlı okuma metninde Singapur’da sakız çiğnemenin yasak olduğundan bahsedilmiştir.

## 2.7. Coğrafya ve Mekân ile İlgili Kültürel Aktarımlar

A1 seviyesinde “Ülkenizin mutfağından bir yemek tarifi yazınız.” adlı yazma etkinliği; B1 seviyesinde “Kiraz Festivalleri” adlı dinleme etkinliği, “Mesir Macunu Festivali” adlı dinleme etkinliği; “Uluslararası Portakal Çiçeği Karnavalı” adlı izleme etkinliği B2 seviyesinde “Doğa ve İnsan” adlı izleme etkinliği ile yemek öğelerinin tanıtıldığı yerler bulunmaktadır.

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin A1 seviyesinde “Ülkenizin mutfağından bir yemek tarifi yazınız.” etkinliği, öğrencilerin kendi kültürel bağlarını kullanarak dil becerilerini uygulamalarına yardımcı olmaktadır. B1 seviyesinde “Mesir Macunu Festivali” adlı dinleme etkinliğinde Manisa’da geleneksel olarak hazırlanan mesir macunu kültürel çeşitliliğin birer örneği olarak sunulmaktadır. Bu sayede öğrenciler, ortak bayram kutlamaları içinde farklı yörelerdeki yemek kültürlerinin de nasıl bir araya geldiğini kavrayabilirler.

“Uluslararası Portakal Çiçeği Karnavalı” adlı izleme etkinliğinde misafirlere geleneksel lezzetlerin ikram edildiği söylenmiştir. Bunun yanında “Kiraz Festivalleri” adlı dinleme etkinliğinde Kemalpaşa, Tekirdağ ve Polonezköy’de gerçekleştirilen kiraz festivallerine değinilmiştir. Türkiye’nin farklı bölgelerinde gerçekleştirilen festivallerine odaklanarak meyvelerin kültürel festivallerle nasıl iç içe geçtiğine yer verilmiştir. “Doğa ve İnsan” adlı izleme etkinliğinde Serdar Kılıç’ın hazırladığı belgesel yer almaktadır. Bu belgeselde yüzyıllara dayanan gelenekler de bulunmaktadır.

Yukarıdaki bilgilerden hareketle *Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin A1 seviyesinin öğrencilerin yemek kültürünü tanımalarına yardımcı olacak şekilde tasarlandığı söylenebilir. “Merhaba” ünitesindeki dinleme etkinlikleri, temel yemek terimlerini öğrenmelerini ve günlük yaşamda karşılaşabilecekleri yemek kültürünü anlamalarını sağlamaktadır. Özellikle “Ne Pişirelim?” etkinliği, öğrencilerin yiyecek hazırlama dilini kavramalarına olanak tanırken Türk mutfağının çeşitliliğini yansıtan dinleme etkinlikleri, restoran ortamında kullanılabilecek terimleri öğrenmelerini desteklemektedir. Bu sayede öğrenciler hem dil becerilerini geliştirme fırsatı bulmakta hem de Türk yemek kültürü hakkında bilgi edinmektedirler.

B1 ve B2 seviyelerindeki etkinliklerde, kültürel çeşitliliği yansıtan yemeklerin tanıtılması önemli bir yer tutmaktadır. Bu durum, Türk yemek kültürü ve mutfak geleneklerinin eğitim materyallerinde daha fazla yer almasının önemini vurgulamaktadır.

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin C1 seviyesi incelendiğinde ders kitabında yemek yapmak ile ilgili sadece cümleler tespit edilmiştir.

### 3. Sonuç ve Tartışma

Bu araştırmada, *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Seti*'ndeki yemek unsurlarının sosyokültürel yönden belirlenmesi hedeflenmiştir. Dil öğretiminde kullanılan ders kitaplarındaki kültürel unsurları değerlendirme ölçütleri incelendiğinde yemek unsuru günlük yaşamın bir parçası olmasının yanında kültür aktarımının önemli araçlarından biri olduğu görülmüştür. Bu kapsamda *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Seti*'ndeki etkinlikler taranmış ve belirlenen etkinlikler kapsamlı bir incelemeye alınmıştır. Söz konusu ders kitapları incelendiğinde, yemek öğelerinin kültür aktarımında etkili bir şekilde kullanılmasının dil öğretimi sürecine önemli katkılarda bulunabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

*Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti* ders kitaplarındaki kültürel unsurların değerlendirilmesi için kullanılan ölçütler doğrultusunda incelendiğinde Türk mutfağının kültürel zenginliklerini yansıtan dolma, çay ve kahve gibi yiyecek ve içecekler ile günlük yaşamın vurgulandığı görülmüştür. Nevruz ve Hıdırellez gibi Türk kültürüne özgü özel günler ile gelenekler ve folklor yönü aktarılmıştır. Bir misafiri karşılama ve ağırlama geleneğini ele alan diyalog ile kişiler arası ilişkilerin önemi işlenmiştir. Bayram ziyaretlerinde bayram şekeri, çikolata, yaprak sarması, börek ve baklava gibi yiyeceklerin sunulması aracılığıyla gelenekler üzerinde durulmuştur. Bu çerçevede ders kitabındaki yemek unsurlarının Okur ve Keskin'in (2013) yabancılara Türkçe öğretiminde ders kitaplarında kültürel öğelerin aktarımını belirlemek amacıyla geliştirdikleri ölçütlerle uyumlu olduğu tespit edilmiştir.

Albayrak (2013, s. 5052), bir toplumun sahip olduğu kültürel değerlerin, sadece yaşam biçimlerini değil, yeme ve içme alışkanlıklarını da etkilediğini ifade etmektedir. İncelenen *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Seti*'nde yemek hazırlama öğretilerinden yüzlerce yıllık yemek pişirme geleneğine kadar yemek öğesinin pek çok şekli yer almıştır. Bu bağlamda *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Seti*'nde, bu çeşitliliği yansıtan içerikler bulunmakta, öğrencilerin Türk mutfağına dair bilgi ve deneyim kazanmalarını sağlamaktadır. Böylece yemek kültürü aracılığıyla öğrencilerin dil becerilerini geliştirmelerinin yanı sıra kültürel farkındalıklarını da artırmaları mümkün olmaktadır.

Doğan (2007, s. 29) Türk geleneğinde, yabancı birinin yemeğini yemenin veya ona yemek yedirmenin sonucunda insanlar arasında "tuz-ekmek hakkı" oluştuğuna inanıldığını belirtmektedir. *Altın Köprü Türkçe Öğretimi B1* seviyesi ders kitabında geçen "Misafir Telaşı" adlı dinleme etkinliğinde de misafir ağırlamanın öneminden bahsedilmiştir. Bu etkinlikte, misafirperverliğin Türk kültüründeki yeri ve önemi vurgulanmakta, öğrencilerin bu kavramı anlamaları sağlanmaktadır. Misafir ağırlamanın yalnızca bir gelenek değil, aynı zamanda sosyal ilişkilerin güçlendirilmesi için de bir fırsat olduğu ifade edilmektedir. Böylece *Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti* aracılığıyla öğrenciler, Türk kültürünün temel değerlerinden biri olan misafirperverliği öğrenerek dil becerilerini geliştirme sürecinde bu değerleri de içselleştirmiş olmaktadır.

Çakar ve Erol (2022, s. 673), Orta Asya Dönemi'nde göçebe yaşama uygun bir gıda olan çorbaların, hızlı ve besleyici hazırlama özellikleri nedeniyle mutfak kültüründe önemli bir yer tuttuğunu vurgulamaktadır. *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Seti*'nde çeşitli etkinliklerde yayla çorbası, domates çorbası ile mercimek çorbasına değinilmiştir.

Güler (2010, s. 28), Türk mutfak kültüründe yemeğin genellikle evde tüketildiğini belirtmektedir. Evde yemek yemenin temel nedenleri ise hijyen, lezzet ve ekonomik unsurlardır.

Ancak günümüzde şehir hayatının yoğun temposu, dışarıda yemek yeme alışkanlığının artmasına ve yemek yemenin bir etkinlik, ritüel, haz ve estetik bir deneyim hâline gelmesine yol açmıştır. Bu çerçevede incelenen ders kitaplarında hem evde yenilen yemeklere hem de restoranda yenilen ortama yer verilmiştir.

*Altın Köprü Türkçe Öğretimi* A1 seviyesindeki ders kitabının nitel bulgularına göre makarna, salata, pilav, yumurta ve süt gibi yemeklere yer verilmiştir. Kırgız öğrenciler için Türkiye Türkçesi öğretiminde bu besinlerin seçilmesinin sebeplerinden biri bu yiyeceklerin birçok kültürde yaygın olarak tüketilen ve çeşitli türleri bulunan yemek öğeleri olmalarıdır. Bu nedenle öğrencilerin aşına oldukları yiyecekler üzerinden dil becerilerini geliştirmek öğrenme sürecini daha anlaşılır ve etkili hâle getirebilir. Ayrıca öğrencilere kendi kültürlerine ait bir yemek tarifi istenmesi öğrencilerin Türkiye Türkçesi öğrenirken hem kendi kültürel deneyimlerini paylaşmalarına hem de yeni dil becerilerini anlamlı bir bağlamda geliştirmelerini sağlar. Bununla birlikte döner kebab, ayran, karışık kebab gibi Türk mutfağının çeşitliliğini yansıtan yiyecek ve içecekleri içeren dinleme etkinliği, öğrencilere Türkiye'nin zengin yemek kültürünü tanıtmış ve restoran ortamında karşılaşılabilecekleri yemek terimlerini öğretmiştir. Ayrıca Türk kahvesi üzerine yapılan dinleme etkinliği, kahve kültürünü vurgulayarak öğrencilerin bu kültürel öğeyi anlamalarına katkı sağlamıştır.

*Altın Köprü Türkçe Öğretimi* B1 seviyesi ders kitabına ilişkin nitel verilere göre, "Avrasya'nın Yeni Yıl Bayramı: Nevruz" adlı okuma etkinliği, Nevruz'un kültürel zenginliğini ve geleneksel uygulamalarını ön plana çıkarmaktadır. Bu etkinlik, Nevruz'a özgü bir yemek olan "Sümölük" ile Manisa'da geleneksel olarak hazırlanan mesir macunu gibi özel lezzetlere odaklanarak, bayramın bölgesel mutfak kültüründeki yerini ve çeşitliliğini gözler önüne sermektedir. Benzer şekilde, "Hıdırellez" adlı okuma etkinliği, baharın gelişini simgeleyen bu önemli gelenekte kuzu veya oğlak kesilmesi ve çeşitli yemeklerin hazırlanması gibi uygulamalara yer vererek, Hıdırellez'in kültürel boyutlarını tanıtmaktadır. Bu etkinlikler, ders kitabında farklı coğrafyalarda gerçekleştirilen benzer bayram kutlamalarını ve gelenekleri tanıtarak, bu geleneklerin toplumsal ve kültürel bağlamdaki önemini anlamaya katkıda bulunmaktadır.

Bulgulara göre *Altın Köprü Türkçe Öğretim Seti*'nin C1 seviyesinde yemek unsuru ile ilgili sadece cümleler tespit edilmiştir. Uğureli'nin (2022) araştırmasından elde edilen sonuçlar ile bu araştırmanın sonuçları birbiriyle örtüşmektedir. Uğureli de araştırmasında *Yedi İklim Türkçe Öğretim Seti*'nin C1 seviyesinde herhangi bir yemek ögesi tespit etmemiştir.

Sonuç olarak bu çalışmada incelenen ders kitaplarında kültür aktarımının önemli parçalarından biri olan yemek ögesine çeşitli yerlerde ulaşılmıştır. Bu durum, ders kitaplarının kültür aktarımında önemli bir rol oynadığını ve öğrencilerin kültürel mirası anlamalarına nasıl katkıda bulunduğunu göstermektedir. Bu çerçevede ders kitaplarındaki kültürel unsurların daha çok geliştirilmesi için sunulan öneriler aşağıdadır:

- Ders kitaplarındaki bölgesel çeşitlilik zenginleştirilebilir.
- Geleneksel bayramlara ilişkin oyunlara, şarkılara yer verilebilir.
- Aşure dağıtma geleneği gibi özel günlere ait yemekler eklenebilir.

### Kaynaklar

- Akın, E. ve Özenç, E. (2020). Yabancılara Türkçe öğretim kitaplarında kültür aktarımı ile metin ve görsel bütünlüğünün incelenmesi (ABC çocuklar için Türkçe öğretim seti A1-A2). *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(1), 207-229. doi:10.20493/birtop.750079
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji Dergisi*, 30, 33-51. doi:10.1501/antro\_0000000319
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma, *Journal of Yasar University*, 30(8), 5049-5063. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/179396>
- Alyılmaz, C. ve Er, O. (2016). Yabancılara Türkçe öğretimi uygulamalarında öğretmenlerin kültürel farkındalık oluşturmadaki etkisinin değerlendirilmesi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 5(3), 1392-1413. doi:10.7884/teke.721
- Alyılmaz, C. ve Er, O. (2018). İkinci dil olarak Türkçe Öğrenen Öğrencilerin Türk Kültürüne Yönelik Farkındalıklarının İncelenmesi. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 18(3), 1269-1285. doi:10.17240/aibuefd.2018.18.39790-471115
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15 Eylül, Ankara, s. 143-158.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/327077>
- Baldane, O. (2017). Türkler nasıl yemek tarifi verir? *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 17(2), 265-278. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/386775>
- Baştürk, Ş. ve Kılıç, Z. (2022). Yedi İklim Türkçe A1 kitabı ile Sejong Korece 1-2 kitaplarının kültür aktarımı açısından incelenmesi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 11(2), 689-728. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/teke/issue/70605/1136623>
- Beşirli, H. (2016). Yabancı seyyahların gözünden farklı yüzyıllarda Türk yemek kültürü. *Türklük Bilimi Araştırmaları (TÜBAR)*, 40, 11-31. doi:10.17133/tubar.270425
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Bölükbaş, F. ve Keskin, F. (2010). Yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde metinlerin kültür aktarımındaki işlevi. *Turkish Studies*, 5(4), 221-235. doi.org/10.7827/TurkishStudies.1632
- Byram, M. (1989). *Cultural studies in foreign language education*. Philadelphia: Multilingual Matters.
- Byram, M. (1993). *Germany: its representation in textbooks for teaching German in Great Britain*. Frankfurt: Diesterweg.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative and mixed methods approaches*. Sage Publications.
- Çakar, S. ve Erol, G. (2022). Türk mutfak kültürünün dönemsel olarak incelenmesi ve günümüz restoran menüleri üzerine bir değerlendirme: İstanbul örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 671-691.
- Çakmak, C. (2019). Yedi İklim Türkçe Öğretim Seti'nin A1 A2 kültür aktarımı açısından değerlendirilmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(65), 756-763.

- Çakmak, D., Şen, İ. ve Çakır, M. T. (2023). Türkçenin yabancı dil olarak öğretilmesinde kullanılan ders kitaplarındaki kültür aktarımı unsurları: Türkçe yaşamak Türkçe ders ve çalışma kitabı. (B1-B2 seviyesi) *Trk Dergisi*, 4(2), 84-101.
- Demir, A., Açıık, F. (2011). Türkçenin yabancı dil olarak öğretiminde kültürlerarası yaklaşım ve seçilecek metinlerde bulunması gereken özellikler. *TÜBAR*, XXX, 51-72. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/157086>
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/502057>
- Dinç, Y., Sarıoğlan, M. Bezirgân, M. ve Türkmen, B. M. (2022). Yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3573-3592.
- Doğan, C. (2007). Kazak Türklerinde konukseverlik ve konuk ağırlama. *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, 36, 27-44. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/100936>
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Elbir, B. ve Aka, F. N. (2015). Yabancılar Türkçe öğretiminde kültür aktarımına yönelik yapılan çalışmaların değerlendirilmesi. *Turkish Studies*, 10(12), 371-386. doi:10.7827/TurkishStudies.8425
- Er, K. O. (2006). Yabancı dil öğretim programlarında kültürün etkileri. *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 39(1), 1-14. doi:10.1501/Egifik\_0000000128
- Er, O. ve Alyılmaz, S. (2022). *Web 2.0 araçları ile kültür destekli yabancı dil olarak Türkçe öğretimi*. İzmir: Duvar Yayınları.
- Erdem, M. D.; Gün, M. ve Karateke, B. (2015). İleri seviye için hazırlanan İstanbul yabancılar Türkçe öğretim setinin kültür aktarımı açısından incelenmesi. *International Journal of Language Academy*, 3(1), 8-17. doi:10.18033/ijla.214
- Girgin, G. K.; Oflaz, M. ve Karaman, N. (2017). Türk Cumhuriyetlerinden gelen öğrencilerin Türk mutfağı hakkındaki görüşlerinin belirlenmesi. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(5), 97-111. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/mjss/issue/40513/485783>
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, 04-05 Nisan 2014, Aydın, s. 346-358.
- Güleç, E. (2020). Yabancı dil olarak Türkçe öğretimi ders kitaplarında kültür aktarımı: Yedi İklim seti c1 seviyesi kitabı örneği. *ROUTE*, 7(6), 219-229.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26, 24-30. <https://www.ajindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423876631.pdf>
- İşcan, A. ve Yassıtaş, T. (2018). Yabancı dil olarak Türkçe öğretimi ders kitaplarında kültür aktarımı: Yedi İklim Türkçe öğretim seti örneği (B1-B2 düzeyi). *Aydın TÖMER Dil Dergisi*, 3(1), 47-66. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/447726>
- Juan, W. (2010). A content analysis of the cultural content in the EFL textbooks. *Canadian Social Science*. 6(5), 137-144.

- Kavanoz, S. ve Ökten, C. E. (2014). Yabancı dil olarak Türkçe öğretimini hedefleyen ders kitaplarında kültür aktarımı. *Turkish Studies*, 9(3), 845-862. *Turkish Studies*, 9(3), 845-862. doi:10.7827/TurkishStudies.6173
- Komisyon. 2020a. *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Ders Kitabı A1*. Bişkek: KTMÜ.
- Komisyon. 2020b. *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Ders Kitabı A2*. Bişkek: KTMÜ.
- Komisyon. 2020c. *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Ders Kitabı B1*. Bişkek: KTMÜ.
- Komisyon. 2020d. *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Ders Kitabı B2*. Bişkek: KTMÜ.
- Komisyon. 2020e. *Altın Köprü Türkçe Öğretimi Ders Kitabı C1*. Bişkek: KTMÜ.
- Kutlu, A. (2015). Yabancılar Türkçe öğretiminde kültürün araç olarak kullanımı: Gazi yabancılar için Türkçe öğretim seti örneği (B1-B2 seviyesi). *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 23(2), 697-710. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/209863>
- Melanlıoğlu, D. (2008). Kültür aktarımı açısından Türkçe öğretim programları. *Eğitim ve Bilim Dergisi*, 33(150), 64-73.
- Memiş, M. R. (2016). Yabancı dil öğretiminde eğitim ortamı ve kültür aktarımı. *Turkish Studies*, 11(9), 1308-2140. doi:10.7827/TurkishStudies.9506
- Moralı, G. ve Öner, G. (2019). Yabancı dil olarak Türkçe ders kitaplarında somut olmayan kültürel miras unsurlarının incelenmesi. *Turkish Studies*, 14(3), 1345-1357. doi.org/10.29228/TurkishStudies.30167
- 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. doi.org/10.9761/jasss\_686
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44. <https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/22694/22694.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Özyılmaz, H.; Aluclu, İ. ve Akın, C.T. (2014). Mutfak kültürünün geleneksel Diyarbakır evlerine sosyal ve mekânsal yansımaları. *Millî Folklor Dergisi*, 26(102), 138-153.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research & evaluation methods*. 3. ed. London: Sage Publications.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695. doi:10.7827/TurkishStudies.3834
- Sarıkaya, E. (2019). Türk mutfak kültürünün şiiire yansımaları bağlamında Ravzî'nin pilav kasidesi. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 16, 319-327. doi:10.29000/rumelide.618932
- Şimşek, M. R. (2018). Yabancılar için İngilizce ve Türkçe ders kitaplarındaki kültürel içeriklerin karşılaştırması. *Bilig*, 84, 301-327. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/636403>
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/258434>
- Telc, (2013). *Diller için Avrupa ortak öneriler çerçevesi, öğrenim, öğretim ve değerlendirme* (2. Baskı). Almanya: Telc GmbH.



- Tuzcu, K. (2021). Türkçenin yabancılara öğretiminde öğreticilerin ana dillerine ve kültür değerlerine hâkimiyetleri meselesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 4 (2021 Yunus Emre ve Türkçe Yılı Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretimi Özel Sayısı), 45-55. doi:10.47948/efad.916194
- Tüm, G. ve Sarkmaz, Ö. (2012). Yabancı dil Türkçe ders kitaplarında kültürel öğelerin yeri. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 43, 448-459. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/87338>
- Türkiye Maarif Vakfı (2019). *Yabancı dil olarak Türkçe öğretim programı*. İstanbul: Bayem Ajans.
- Uğureli, A. (2022). Yabancılara Türkçe öğretiminde yaşayan kültürel mirasın aktarım aracı olarak Türk yemek kültürü: Yedi İklim Türkçe ders kitapları örneği. *Medya ve Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 4(1), 71-83. doi:10.55055/mekcad.1102981
- Ünver Alçay, A., Yalçın S., Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *ABMYO Dergisi*, 40, 83-93. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/750208>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (12. baskı). Seçkin.
- Yılmaz, F. (2012). Türkçenin yabancı dil olarak öğretimi ders kitaplarında kültür aktarımı. *Turkish Studies*, 7(3), 2751-2759. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/447726>

#### Extended Abstract

Food culture is an important heritage carried from the past to the present as one of the elements of identity and belonging of societies. Food is not only seen as a need; it also reflects the unique identity characteristics of each society as a form of cultural expression. Language is a basic tool in the transfer of these cultural elements, and it provides the transfer of cultural values to students, especially through teaching materials. Turkish cuisine contains rich cultural elements as well as its deep-rooted history. Each dish reflects the values and history of Turkish culture with its unique ingredients, cooking methods and presentation styles. Therefore, the study of Turkish cuisine constitutes an important part of cultural teaching as well as language teaching. Turkish food culture brings together the richness of the flavors and traditions of various cities with the presence of similar elements in different geographies and communities. In this context, language teaching offers a great opportunity for students not only to improve their language skills but also to gain a deeper understanding of Turkish culture. Language teaching stands out as an important field that conveys cultural contexts as well as language to students. In this context, food culture in Altın Köprü Turkish language teaching textbooks plays an active role in introducing Turkish culture. When the related literature is examined, it is understood that studies on Turkish cuisine are mostly focused on research topics such as analyzing the opinions of tourists and evaluating local dishes.

This research is a qualitative study that examines the Altın Köprü Turkish teaching set in terms of food elements. Document analysis method was used to reach the research data. The data sources of the research consist of the Altın Köprü Turkish teaching set. In order to reach the research data, the Altın Köprü Turkish teaching set was scanned in terms of food items. The data were obtained based on the criteria established by Okur and Keskin (2013) to identify the transmission of cultural elements in textbooks used for teaching Turkish as a foreign language. In the scanning, concepts such as “food name, flavor, fruit, breakfast, dinner” were used. When the distribution of food items in the textbooks was analyzed, it was observed that there were 7 activities for food items at A1 level, 6 activities at B1 level and 2 activities at B2 level. However, there were no activities involving food items at C1 level. It was determined that listening and watching skills were more frequently included in the activities, whereas reading and writing skills were less frequently covered. In the research process, it was aimed to determine the food elements in the Altın Köprü Turkish teaching set. In the analysis process, content analysis method was applied in accordance with the inductive analysis type defined by Yıldırım and Şimşek (2021, 243). Accordingly, the activities containing the identified food items were classified and then



content analysis was conducted. In the first stage, categories were created for the textbooks and activities with food elements were added to the subheadings. In the last stage, the data obtained were interpreted and presented in the findings section.

It is understood that these units in the A1 level of Altın Köprü Turkish language teaching textbooks are designed to develop basic language skills that students may encounter in daily life. The “Dinner” listening activity in the “Hello” unit introduces students to food culture through simple dialogues involving foods such as trout and salad, while the “What to Cook?” activity in the “Attention” unit teaches the language of food preparation through foods such as pasta varieties and rice with vegetables. It can be said that these activities both aim to expand basic vocabulary and allow students to practice daily spoken language. In particular, the development of language skills through different types of pasta and food names will contribute to students' better understanding of conversations about food culture. In addition to this information, the activity “Write a recipe from your country's cuisine.” in the unit helps students practice their language skills by using their own cultural contexts. When the B2 level of the Altın Köprü Turkish teaching set is evaluated, in the reading activity titled “Coming with Tolerance” in the “Society and Human” unit, the apple given as the right of the eye is mentioned. This reading activity draws attention to the sharing and tolerance culture of society.

In this study, it was aimed to determine the food elements in the Altın Köprü Turkish language teaching set. For this purpose, the activities in the Altın Köprü Turkish language teaching set were scanned and the identified activities were analyzed comprehensively. When the textbooks in question are analyzed, it can be said that food elements can make important contributions to the language teaching process. In the Altın Köprü Turkish language teaching set examined, many forms of food elements were included, from the teaching of food preparation to hundreds of years of cooking traditions. In this context, Altın Köprü Turkish language teaching set includes content reflecting this diversity and enables students to gain knowledge and experience about Turkish cuisine. Thus, through food culture, it is possible for students to improve their language skills as well as increase their cultural awareness. In the listening activity titled “Guest Rush” in the Altın Köprü Turkish language teaching B1 level textbook, the importance of hosting guests is also mentioned. In this activity, the place and importance of hospitality in Turkish culture is emphasized and students are helped to understand this concept. It is expressed that hosting guests is not only a tradition but also an opportunity to strengthen social relations. Thus, through the Altın Köprü Turkish language teaching set, students learn hospitality, one of the fundamental values of Turkish culture, and internalize these values in the process of developing their language skills.