



YÖREMİN YEMEĞİ ANNEMİN EMEĞİ

Projemiz yöresel yemeklerin annelerimizden öğrenilerek gün yüzüne çıkarılması, fotoğraflanması, hikayesi olanların yazılması, kayıt altına alınmasıyla kalıcı bir hale getirilerek sonraki nesillere aktarabilmesini ve öğretmenlik ile ilgili mesleki birikimin ortaya koyabilmesini sağlamayı hedeflemiştir. Yörem'in Yemeği Annemin Emeği eTwinning projesi ile Adana, Bolu, Antalya, Hatay, Mersin, Rize, Sakarya illerimizden toplam 10 öğretmen rehberliğinde Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında aşçılık eğitimi almakta olan ve 55(14-19 yaş) öğrencimiz ile birlikte kültürümüze sahip çıkıyoruz. Türk mutfağına; büyük bir özveri ile, geleceğin aşçı adayları tarafından annelerin desteği ile hazırlanmış görselleri ve videoları ile 30 ilden 55 yöresel yemek tarifini miras bırakıyor, Türk mutfağına unutulmaya yüz tutmuş eşsiz lezzetlerini dünya mutfaklarına entegre etmek için elimizden geleni yapmaya çalışıyoruz ve çalışmalıyız.

PROJE ORTAKLARI

Okul :Nimet Fahri Öksüz MTAL	proje ortağı öğretmen:Murat ŞAHİN
Okul : Mengen Aşçılar M.T.A.L	proje ortağı öğretmen: Nihal KEMER
Okul : Manavgat F. Yılmaz Sezer MTAL	proje ortağı öğretmen: Sevda ÇETİNALP
Okul : Mengen Aşçılar MTAL	proje ortağı öğretmen:Hayrettin REİSOĞLU
Okul : Anamur Valide Sultan MTAL	proje ortağı öğretmen: Esra ÖĞÜR
Okul : Akyazı Nilüfer Hatun MTAL	proje ortağı öğretmen:Ali TOSUN
Okul : Mengen Aşçılar MTAL	proje ortağı öğretmen: Lale BİÇER
Okul : Çayeli Mes.Tek.And. Lis	proje ortağı öğretmen: Serhat Kartal
Okul : Yüreğir Karşıyaka Orhan Çobanoğlu MTAL	proje ortağı öğretmen Nevin GÖK
Okul : Anamur Valide Sultan MTAL	proje ortağı öğretmen: Volkan ŞAHBAZ

LOGOMUZ





YÖREMİN YEMEĞİ ANNEMİN EMEĞİ PROJESİ İLE ÖĞRETİM PROGRAMI ENTEGRASYONU-HEDEFLER-KAZANIMLAR

KAZANIMLAR	HEDEFLER
K.1Kültürünü bilen aşçılar olmak.	Öğrenci başlangıç anketi (K.29, K.30)
K.2Yemeklerin araştırılması sırasında kendinden büyüklerle iletişim kurabilme	Öğrenci avatari oluşturulması(K.7, K.29,K.30)
K.3Bugünün çocuğunun yarımın büyüğü düşüncesi ile sorumluluk kazanmak	Etwinning ile ilgili okul panosu oluşturulması(K.7, K.11, K.29)
K.4Ailenin proje içine dahil edilmesiyle aile-çocuk iletişiminkuvvetlendirmek	Proje için afiş oluşturulması(K.7, K.11, K.25, K.29 K.30)
K.5Akran öğrenmesini sağlamak	Proje için logo oluşturulması(K.7, K.11, K.25, K.29 K.30)
K.6Projeye katılacak aynı meslek grubundaki öğrencilerin birbirini tanımaları ve projeye farkındalık kazandırmak	Proje için slogan oluşturulması(K.7, K.11, K.25, K.29 K.30)
K.7Web 2.0 araçlarının kullanımı öğrenmek	Proje için kelime bulutu oluşturulması(K.7, K.11, K.25, K.29 K.30)
K.8Yerel ve ulusal basında yer almayla iletişimi kuvvetlendirmek	.Aşçılar günü kartı hazırlanması(K.6, K.7, K.25, K.26,K.31)
K.9Öğrenciler planlı ve disiplinli çalışma deneyimi kazanır.	Projenin yaygınlaştırılması(face,twitter,youtube,blog,instagram,basın ile görüşme vb.) (K.2, K.3, K.8, K.10, K.16 ,K.20,K.27)
K.10Yöresel yemekler tanınır ve tanıtılır.	Yemeklerin araştırılması, tanıtılması ve sunulması(K.1 ,K.2, K.3, K.8, K.9 K.11, K.12 ,K.13 , K.16 ,K.20,K.27, K.29, K.30,K.31)
K.11Araştırma sorumluluğu edinir	Yöresel yemeklerin kayıt altına alınması(K.9, K.10, K.11, K.12, K.14 ,K.15, K.18, K.19, K.27)
K.12 Özgüven kazanmak	Yöresel yemeklerin fotoğraflanması, video çekimi yapılması(K.3, K.9, K.10, K.11 ,K.15,)
K.13Geleneksel beslenme ve günümüz beslenme anlayışını kıyaslama fırsatı bulmak	Yeni yıl kartı hazırlanması(K.6, K.7, K.9, K.11, K.29)
K.14Proje sayesinde öğrenci yaparak yaşayarak öğrenme fırsatı bulur ve öğrenme kalıcı hale gelir.	Yöresel yemekleri tanımak için okul içi ve dışı etkinlik(K.10, K.16, K.19, K.22, K.25, K.29, K.30 ,K.31)
K.15Öğrenci zamanı değerlendirmeyi öğrenir.	Araştırılan yemeklerin aile ile yapılması(K.4 ,K.17, K.18, K.19 ,K.23 K.24 K.31)
K.16Farklı kişi veya kurumlarla iletişim ve etkileşim içinde olmak	Ortak okul öğretmen ve öğrencilerle çevrimiçi toplantı(K.6, K.16.,K.26, K.28)
K.17 Araştırılan yemekleri kıvamında pişirebilmek	Bilgi yarışması düzenlenmesi(K.1 ,K.6, K.7, K.10 ,K.12 K.20 K.26)
K.18 Yemek reçetelerinin mutfaktaki yeri ve önemi anlamak	Güvenli internet ile ilgili okul panosu hazırlanması(K.7, K.11, K.29)
K.19 Ülkemizin her bölgesinde yetişen farklı tatların bulunduğu bilgisi ile bunları hazırlayıp sunabilme becerisi kazanmak	Öğrenilen yemekler aile ile yapıldıktan sonra okul ortamında gruplar oluşturulup arkadaşlar ile yapılması(K.3, K.5, K.9, K.10, K.12 ,K.14 , K.15, K.17, K.18, K.19 ,K.21,K.23,K.26, K.28, K.30,K.31)
K.20 Kendini kanıtlamak için fırsat bulmak	Yöresel yemek ile ilgili araç yapılması(K.7, K.11, K.25, K.29 K.30)
K.21 Türk mutfağının tanıtılması ve sevdirmesi için aşçılık öğrencisi olarak üzerine düşeni yapmak	Araştırılan yemeklerin bir alt gruba 8. Sınıfa tanıtılması(K.3, K.5, K.9, K.10, K.12 ,K.14 , K.15, K.17, K.18, K.19 ,K.21,K.23,K.26, K.28, K.30,K.31)
K.22 Başarılı bir kariyer için yol kat etmek	Çengel bulmaca yapılması(K.7, K.11, K.25, K.29 K.30)
K.23 Doğru gereçleri doğru ölçüde kullanmak	Akrostiş çalışması(K.7, K.11, K.25, K.29 K.30)
K.24 Yöresel tatların tesadüfi değil çalışma sonucu çıktığını kavramak	Proje sonu anketi(K.29, K.30)
K.25 Başkalarının fikir ve görüşlerini önemsemek	E book oluşturulması(K.7,K.10,K.26,K.29, K.30)
K.26 Grupla birlikte işbirliği içinde çalışmak	Kitap oluşturulması(K.7, K.9, K.10, K.12,K.20, K.21, K.22, K.26, K.27,K.28, K.30, K.31)
K.27 Memleketini tanıma fırsatı bulmak	
K.28 Grup içindeki rolünü fark etmek	



K.29 Yeni bilgi ve deneyimlere açık olabilmek	
K.30 Kendinin ne bildiğini fark eder	
K.31 Mesleğe karşı sorumluluk	

ETWİNNİNG PROJESİ FAALİYET PLANI

EYLÜL

- Tanışma toplantısı
- Twinspace oluşturma
- Etwinning'in ve projenin öğrencilere tanıtılması
- Öğretmen öngörüş anketi
- Veliizin belgesi
- Öğrencilerin twinspace'e kaydının yapılması
- Öğrenci başlangıç anketi
- Okul tanıtımı

EKİM

- Öğrenciavatarı oluşturulması
- Web 2.0 araçlarını kullanarak proje;afiş,logo,sloganoluşturulması veseçim anketi uygulanarak proje için uygun olanınbelirlenmesi
- İşbirlikçi web 2.0 aracı ile tüm proje üyelerinin birlikte kelime bulutu oluşturması
- Aşçılar Günü kartı hazırlanması
- Projeninyaygınlaştırılması(face,twitter,youtube,blog,instagram,basın ile görüşme vb.)

KASIM

- Tüm proje ortaklarının çevrim içi olacağı Türk Mutfağının Püf Noktaları, Yöresel yemeklerimiz,Türk Mutfağının Orta Asya'dan günümüze kadar gelişi, Sektörde Türk Mutfağı başlıklı webinarlar düzenlenmesi
- Yöresel yemeklerin öğrenciler tarafından araştırılması, video, ses, fotoğraf olarak kayıt altına alınması

ARALIK

- QR kod kullanılarak eTwinning 'i ve yöresel yemeklerimizi tanıtan panolar oluşturulması
- Proje şarkısı oluşturulması
- Yöresel yemek resimleri ile takvim oluşturulması
- Web 2.0 araçları kullanılarak yeni yıl kartı hazırlanması

OCAK

- Web 2.0 araçları kullanılarak proje içerikli oyun oluşturulması
- Öğrencinin daha önce araştırdığı ve kayıt altına aldığı yemekleri aile ile birlikte yapması
- Öğretmenler ve öğrencilerin;iletişimini kuvvetlendirmek için çevrim içi toplantı düzenlenmesi



ŞUBAT

- Yöresel yemekleri konu alan bilgi yarışması düzenlenmesi
- Güvenli İnternet günü İle İlgili pano oluşturulması
- Akran öğrenmesinden faydalanarak; projede yer alan ve almayan öğrencilerin bir arada olduğu gruplar oluşturulup, araştırma yapan öğrencilerin arkadaşlarına öğrendikleri yemekleri uygulamalı olarak anlatması sağlanır

MART

- Web 2.0 araçları kullanılarak yöresel yemekler ile ilgili araç yapılması
- Proje sırasında çekilen fotoğraf ve videoların kolaj yapılması
- Yöresel ürünler ile ilgili çengel bulmaca oluşturulması

NİSAN

- YÖREMİN YEMEĞİ ANNEMİN EMEĞİ ile ilgili akrostiş çalışması
- Öğrenci proje sonu anketlerinin Yapılması
- E book oluşturulması

MAYIS

- Kitap oluşturulması
- Proje ortakları ile sürecin değerlendirilmesi

EĞİTİMSEL YENİLİKÇİLİK VE YARATICILIK

öğrenciler küçük gruplar oluşturularak önce unutulmaya yüz tutmuş yemeklerimiz tarihsel gelişimi araştırıldı. Araştırma sorgulama yöntemi ile araştırılan yemeğin purojeye uygun olup olmadığı belirlendi daha sonra belirlenen yemeklerin tarifleri kimlerle hazırlanabileceği ve nasıl hazırlanacağı konusunda beyin fırtınası yapıldı. anlatım yöntemi uygulanarak tariflerin nasıl yapılacağı kararlaştırıldı. soru cevap yöntemi ile öğrencilerin yemeğin tarihçesinin tam olarak kavratılıp kavratılmadığı ölçüldü. öğrencilerin önce kaynak olarak seçilmiş annesi, anneannesi, babaannesi, babası, dedesi vb ile tarifin yaparak yaşayarak öğrenmesi sağlandı daha sonra tarifi kendisinin bağımsız tek başına yapması sağlandı. sunuş tekniği uygulanarak öğrencinin hazırladığı yemeğin sunumu gerçekleştirmesi sağlandı. Akranlarına yaptığı yemeği nasıl tanıtacağı ve onlara nasıl öğreteceği hakkında bilgi verilip bunu nasıl uygulayacağı konusunda fikirleri alınıp bir akran gurubuna öğretimi gerçekleştirmesi sağlandı.

ÖĞRETİM PROGRAMI İLE BÜTÜNLEŞME

Temel yiyecek üretimi ve servis hazırlıkları dersimizde araştırılan çorbalar Fond ve temel çorbalar konusunda; sebze yemekleri Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama konusunda öğrencilere kavratıldı.

Türk mutfağı dersimizde hazırlanan yöresel çorbalarımız Türk mutfağına özgü çorbalar konusunda işlendi sebze yemekleri aynı dersin Türk mutfağına özgü sebze yemekleri konusunda et yemekleri Türk mutfağına özgü et yemekleri konusunda işlenerek dersimize entegre edildi. araştırılan yöresel pilavlar pilavlar konusunda işlenerek derse entegre edildi.

mutfak uygulamaları dersimizde yöresel çorbalar yöresel t yemekleri uluslararası çorbalar ve et yemekleri konularında anlatılıp uygulandı

tatlı yapım teknikleri dersinde sütlü tatlılar sütlü tatlılar konusunda; hamur tatlıları hamur tatlıları konusunda işlenerek dersimize entegre edildi.



Hamur teknikleri dersinde hamurlarla hazırlanan tatlılar Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama konusunda anlatıldı. araştırılan börekler; Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama ve Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama öğrencilere uygulanarak derse entegre edildi

açık büfe dersinde; araştırılan mezeler Ordövr ve Mezeler konusunda işlenerek derse entegre edildi

Proje çalışmalarınız sırasında, unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin farkına vararak geçmiş ile şuan kullanılan tarifleri harmanlayıp yeni tarifler geliştirmeleri yeni lezzetler ortaya koymaları ve kendi yaratıcılıklarının ortaya çıkması sağlandı. becerilerinin yeteneklerinin farkına varıp ortaya çıkan lezzetleri tanıtmaya yaygınlaştırma hevesi oluşturuldu

PARTNER OKULLAR ARASINDA İŞBİRLİĞİ

Projemiz; 7 ilden toplam 10 öğretmenin yöneticiliğinde yürütülmüştür. her öğretmen ve koordine ettiği öğrencilerin bireysel ve birlikte çalıştığı her aya ait etkinlikler yapılmıştır her ay farklı öğretmenlerin öğrencileri ile ve diğer öğrencilerinde ortak çalıştığı etkinlikler yapılmıştır.

proje kurucularının liderliğinde öğretmenlere yıllık çalışma planına göre çalışmalar verilerek çalışmaların tamamlanması sağlanmıştır.

eylül ayında; öğretmenlerin tanışma toplantısı yapıldı ve avatarlar oluşturuldu öğretmen öngörüş anketi yapıldı öğrencilere proje tanıtım toplantısı yapılarak proje tanıtıldı katılımcı öğrenci anketi yapıldı ve son olarak veli izin belgeleri hazırlandı.

ekim ayında; öğrenci tanıtımları ve avatarları oluşturuldu öğrencilere proje afişi hazırlatıldı logo ve slogan hazırlatıldı açılış günü kartı hazırlatıldı

kasım ayında ; daha çok projenin yaygınlaştırılması için öğrenci ve misafirlerin katılımları ile toplantılar düzenlendi Türk mutfağının duayenleri olan Mahmut Dolmacı Türk mutfağı yemeklerinin püf noktaları hakkında bilgi verdi Nevin Halıcı Asya'dan günümüze Türk mutfağı hakkında bilgiler verdi. Selma Atabey hikayesi olan yemekler hakkında bilgiler verdi ve son etkinlik olarak öğrenciler yöresel yemeklerimizi araştırmaya başladılar.

Aralık ayında; proje şarkısı oluşturuldu öğrenciler tarafından Yöresel takvim oluşturuldu Yeni yıl kartı hazırlandı ve yöresel yemeklerin videoları hazırlandı

Ocak ayında; Proje içerikli oyunlar hazırlandı yöresel yemeklerle ilgili bilgi yarışması yapıldı ve Öğrencilerimize online bıçak kullanım eğitimi verildi

Şubat ayında; karma takımlar oluşturularak yöresel yemekler hazırlandı QR kodlu proje panoları hazırlandı proje isimlerinden akrostiş çalışması yapıldı

Mart ayında; yöresel yemeklerimizin resimleri ile ayraç hazırlandı ve yöresel yemeklerimizle ilgili çengel bulmaca hazırlandı

Nisan ayında; öğrenci ve veli proje sonu değerlendirme anketi yapıldı.

Mayıs ayında süreç değerlendirme toplantısı yapıldı

TEKNOLOJİ KULLANIMI

tüm ortakların ortak kararı doğrultusunda öğrencilerin teknolojiyi daha aktif kullanmalarını in web 2 araçlarını kullanması kararı alındı öğrencilerin web 2 aracı kullanılması gereken tüm alanlarda web 2 araçları öğrenciler teşvik edilerek bu araçların kullanılması sağlandı

avatar hazırlama, proje afişi hazırlama, logo ve slogan hazırlama, açılış günü kartı hazırlama, yöresel yemek takvimi hazırlama, yeni yıl kartı hazırlama, çengel bulmaca hazırlama gibi etkinliklerin tamamında web 2 araçları kullanılmıştır.

veri koruma ve telif hakkı ile ilgili öğrencilerimize bilgiler verilmiş dikkat etmeleri sağlanmıştır öğrencilerimizin paylaştıkları veri koruma ve telif hakkı içeren tüm paylaşımlar dikkatle incelenmiş sonrasında paylaşımları sağlanmıştır

<https://twinspace.etwinning.net/117825/pages/page/1001840>



SONUÇLAR, ETKİLERİ VE DÖKÜMANTASYON

projemizde yöresel yemekler ve geçmişleri araştırılarak öğrencilerin unutulmuş ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri tekrar hazırlama ve tatma şansı bulmuşlardır. öğrencilerin Türk mutfağına ilgileri daha da artmış ve akran öğretiminde keyifle arkadaşlarına anlatmışlar ve tariflerini paylaşmışlardır. benim içinse hiç ismini dahi duymadığım veya tatmadığım yiyeceklerin tariflerini öğrenerek Türk mutfağına bakış açım ve ilgim daha da artmıştır derslerime entegre ederek yemeklerimizin ve yemek kültürümüzün her kuşağa aktarılması hissi biraz daha gelişmiş araştırma hevesim daha da artmıştır. hedeflerimize araştırarak sorgulayarak deneyerek uygulayarak ulaştık her aşamasını özenle uygulayıp orjinal ürünlerin ortaya çıkması sağlanmıştır.

projemizi nisan ayı ve mayıs ayında yapış olduğumuz öğrenci ve veli proje sonu anketi ile değerlendik mayıs ayında ise proje ortakları ile süreç değerlendirme toplantısı ile değerlendirdik. en son aşamada hazırladığımız E book ile oluşturduğumuz tarifleri çeşitli paylaşım sitelerinden paylaşarak yaygınlaştırdık

ETKİNLİKLERİMİZDEN KARELER

AYRAÇ YAPIM EKİNLİĞİ





AFİŞ ÇALIŞMALARI

'Yöremiz Yemeği Annemizin Emeği' Projesi Afiş Çalışmaları
Projemiz Kapsamında Öğrencilerimiz Tarafından Gerçekleştirilen Afiş Çalışmaları

ÖK - Yüreğir
Orhan
Şanlı MTAL

Murat ŞAHİN - Defne
Nimet Fahri Öksüz
MTAL

Sevda ÇE
Manavgat
Sezer MT

Arda Mana

ADANA-NİĞDE-HİSARLI-ANTALYA-HATAY

YÖREMİZ YEMEĞİ ANNEMİZİN EMERİ

İYİ BİR YEMEK TABAĞI BİR TABLO GİBİ İÇİNDE HER RENGİ BARINDIRIR VE LEZZETİ SİHİRLİ BİR EL DOKUNMUŞÇASINA SENİ FARKLI DİYARLARA GÖTÜRÜR.

ADANA-NİĞDE-HİSARLI-ANTALYA-HATAY

YÖRE

Twinspace

twinspace.etwinning.net/117825/pages/page/1035107

Multimedya Entegrasyon ve Disiplinler Arası Yaklaşım
Proje Hedef ve Kazanımları
Görev Dağılımı
Üye Hakkımızda
Güvenlik ve Davranış Kuralları
Sosyal Medya Hesaplarımız ve Ortaklarımız ile İletişim
Proje ile İlgili Haberler
Destek Verenler - Katkı Sağlayanlar
Projemizde Kullanılan Web 2.0

AK TOSUN + 12 + 2y

'Yöremiz Yemeği Annemizin Emeği' Projesi Afiş Çalışmaları
Projemiz Kapsamında Öğrencilerimiz Tarafından Gerçekleştirilen Afiş Çalışmaları

ÖK - Yüreğir
Orhan
Şanlı MTAL

Murat ŞAHİN - Defne
Nimet Fahri Öksüz
MTAL

Sevda ÇE
Manavgat
Sezer MT

Arda Mana

ADANA-NİĞDE-HİSARLI-ANTALYA-HATAY

YÖREMİZ YEMEĞİ ANNEMİZİN EMERİ

İYİ BİR YEMEK TABAĞI BİR TABLO GİBİ İÇİNDE HER RENGİ BARINDIRIR VE LEZZETİ SİHİRLİ BİR EL DOKUNMUŞÇASINA SENİ FARKLI DİYARLARA GÖTÜRÜR.

ADANA-NİĞDE-HİSARLI-ANTALYA-HATAY

YÖRE

Sayfa: 4 / 4 - Sözcük: 929

3°C Çök bulutlu

21:01 11.01.2023



DİJİTAL KİTAP ÇALIŞMASI



[Yöresel Yemek Tarifleri e-Kitabı.pdf Haline Ulaşmak İçin TIKLAYINIZ.](#)



2021 YILI TAKVİM ÇALIŞMASI

All TOSUN + 19 + 2y

'Yöresel Yemeği Annemin Emeği' Projesi 2021 Yılı Yöresel Yemek Takvimi

Projemiz Kapsamında Öğrencilerimiz Tarafından Araştırılarak Kayıt Altına Alınan Yöresel Yemeklerin İle İlgili 2021 Takviminin Oluşturulması

Orhan
MTAL

Murat ŞAHİN - Defne
Nimet Fahri Öksüz
MTAL

Esra ÖĞÜR
Valide Sulta

Sude Ayşe Su

Eylül 2021 Takvi

JAN 2021

KASIM 2021

JAN 2021

KASIM 2021

Yöresel Yemeği Annemin Emeği

Tarhanabeyi
Ermemek (Karaman)

eTwinning

KARMA TAKIM ÇALIŞMASI ETKİNLİĞİ



Lale Biçer + 23 + 2y

Karma Takımlar ve Çalışmaları ▼
Ekip ruhu ile yapıldı.

MANTILAR TAKIMI

Lale BİÇER

EKİP ÜYELERİ

- ATA KUTAY
- BERK
- EREN
- EYMEN
- FATMA NUR

Yorum ekle

ETLİ YEMEKLER TAKIMI

Murat ŞAHİN

EKİP ÜYELERİ

- SÜMEYRA
- HALİL
- AMİNE
- ZELİHA
- KEVSER

Yorum ekle

Lale BİÇER-MENGEN

AŞÇILAR MTAL Projemiz kapsamında oluşturulan bu karma takım çalışmasında Sevgili Berk, Eren, Fatmanur, Eymen ve Ata Kutay mantılar hakkında ekip çalışması

Sümeyra Akyazı - Akyazı

Nilüfer Hatun MTAL



YÖRESEL YEMEKLERİN ARAŞTIRILMASI



Proje blog hesabı: <https://yoreminyemegianneminemegi.blogspot.com/>

Proje instagram hesabı: <https://www.instagram.com/yoreminyemegianneminemegi/>

Proje youtube hesabı: <https://www.youtube.com/channel/UCrtgOwgadxOAgREPRwKYqNg>

Proje facebook hesabı : <https://www.facebook.com/Y%C3%B6remiz-Yeme%C4%9Fi-Annemin-Eme%C4%9Fi-Projesi-105676717876790/>

Proje twitter hesabı: <https://twitter.com/YemegiEmegi>

Proje drive hesabı: <https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1T--OLE5uQhtzrazlkM8Uz09KZ0P1Swqm>

Proje kapsamında oluşturulan e-book <https://read.bookcreator.com/IWdd2pJNxrVLd2cOVfcwHLw98x1/a-QmxGBnTvWVfd1kO3Fgaw>