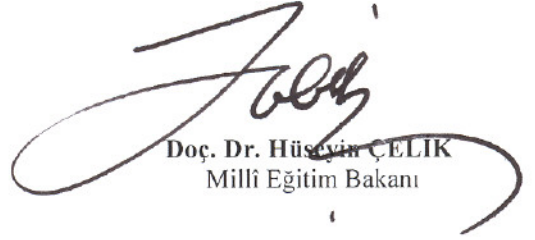
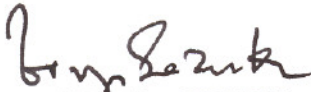


T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

SAYI: 291	TARİH: 05-08-2005	KONU: "Klasik Türk Mutfağı", "Dünya Mutfakları - I (Avrupa-Afrika)", "Dünya Mutfakları - II (Asya)", "Ekmekçilik", "Temel Pastacılık", "Bar ve Servis Eğitimi" ve "Yiyecek İçecek İşletmeciliği" Kurs Programları
Önceki Kararın		
SAYI:	TARİH:	

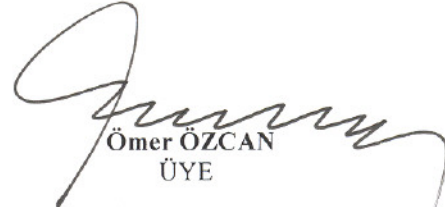
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 10.03.2005 tarih ve 51770 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen 250 (iki yüz elli) saat süreli "Klasik Türk Mutfağı", 250 (iki yüz elli) saat süreli "Dünya Mutfakları - I (Avrupa-Afrika)", 300 (üç yüz) saat süreli "Dünya Mutfakları - II (Asya)", 100 (yüz) saat süreli "Ekmekçilik", 120 (yüz yirmi) saat süreli "Temel Pastacılık", 150 (yüz elli) saat süreli "Bar ve Servis Eğitimi" ve 150 (yüz elli) saat süreli "Yiyecek İçecek İşletmeciliği" Kurs Programlarının ekli örneklerine göre kabulü kararlaştırıldı.


Doç. Dr. Hüseyin ÇELİK
Millî Eğitim Bakanı


Prof. Dr. Ziya SELÇUK
Kurul Başkanı

(İznilî)
Nazım İrfan TANRIKULU
ÜYE

(İznilî)
Dr. Veli KILIÇ
ÜYE


Ömer ÖZCAN
ÜYE

(İznilî)
Doç. Dr. Emin KARİP
ÜYE



Ahmet Ergun BEDÜK
ÜYE


Celal KURU
ÜYE

(İznilî)
Necati CANBEK
ÜYE

(İznilî)
Zübeyir YILMAZ
ÜYE



İbrahim BÜKEL
ÜYE


Mehmet Latif ÇİÇEK
ÜYE


Sevinç AYABAY
ÜYE

(İznilî)
Hüseyin Alp BOYDAK
ÜYE

(İznilî)
Dr. Muammer YILDIZ
ÜYE


Halil AŞICI
ÜYE


Merdan TUFAN
ÜYE

T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü

10 MART 2005

SAYI : B.08.ÖÖG.0.19.03.01-420.5 -51770
KONU:Kurs Programları

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA

İLGİ: Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 01.03.2005 tarih ve 1917 sayılı yazısı

İstanbul İlinde açılmak istenen Özel Mutfak Sanatları Atölyesi Kursu'nda uygulanmak istenen, "Klasik Türk Mutfağı", "Dünya Mutfakları-1(Avrupa-Afrika)", "Dünya Mutfakları-2 (Asya)", "Temel Pastacılık", "İleri Pastacılık", "Ekmekçilik" ve "Servis-Bar Rehberlik" kurs programları ilgi yazı ekinde gönderilen rapor doğrultusunda yeniden düzenlenerek ilişikte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini arz ederim.

Mustafa ÇANDIR
Genel Müdür V.

EK:1-Taslak Programlar ve disket

TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞI
10-3-2005
MURAHASE 1617

DÜNYA MUTFAKLARI - I (AVRUPA-AFRİKA) KURS PROGRAMI

1. KURUMUN ADI :
2. KURUMUN ADRESİ :
3. KURUCUNUN ADI :
4. PROGRAMIN ADI : Dünya Mutfakları I (Avrupa-Afrika)
5. PROGRAMIN DAYANAĞI : 1739 sayılı Milli Eğitim Temel Kanunu, 625 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Özel Kurslar Tip Yönetmeliği, 05.05.2005 tarih ve 24 sayılı Kurul Kararıyla kabul edilen "Özel Kurslar Çerçeve Programı"

6. PROGRAMIN SEVİYESİ : En az ilköğretim okulu mezunu yetişkinler seviyesinde hazırlanmıştır.

7. PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu program ile kursiyerlerden;

- Amatör olarak veya ileride profesyonel olarak dünya mutfağını bilen aşçı olarak çalışmak isteyenlerin bilgi ve beceri kazanmaları,
- Hazırlayacağı yemeğe uygun pişirme yöntem ve süresini belirleme becerisi kazanmaları,
- Fransız usulü çorbalar, ordövrler, mezeler, soğuk başlangıçlar, ana yemekler ve tatlıların pişirilmesi/ hazırlanması hakkında uygulamalar yapmaları,
- İtalyan usulü çorbalar, makarnalar, pilavlar, et yemekleri, balık yemekleri ve tatlıların pişirilmesi/ hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları,
- İspanyol usulü Tapas (sıcak ve soğuk mezeler), soğuk antreler, sıcak ana yemeklerin pişirilmesi/hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları,
- Kuzey Afrika Mağrip Ülkeleri usulü çorbalar, ordövrler ve ana yemeklerin pişirilmesi /hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları,
- Orta Doğu ülkeleri usulü mezeler, salatalar, dolmalar ve etlerin pişirilmesi/hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları beklenmektedir.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Bu kurs programı, eksikliği hissedilen Fransız, İtalyan, İspanyol, Kuzey Afrika Ülkeleri, Orta Doğu Ülkeleri mutfağını bilen aşçı ihtiyacının karşılanması amacıyla hazırlanmıştır. Ayrıca, bu ülkelerin yemek kültürünü tanımak, bilgi sahibi olmak ve güzel yemekler yapmak isteyen ev hanımları da bu kursa katılabileceklerdir. Ülkemizdeki bu konudaki uygulama alanlarına örnek olarak otel, tatil köyü lokantalarının dışında özel lokantalar da verilebilir. Bu kurs programını başarı ile bitiren kursiyerler kolayca iş bulabileceği alanların çokluğunun yanında ayrıca iyi bir aşçı olarak da yetişerek daha verimli bir hizmet vermiş olacaklardır.
- Kursiyerlerin, Fransız, İtalyan, İspanyol, Kuzey Afrika Ülkeleri ve Orta Doğu Ülkeleri mutfağının genel kategorileri olan çorbalar, mezeler, ordövrler, makarnalar, salatalar, dolmalar, soğuk antreler, pilavlar, et yemekleri, balık yemekleri ile tatlıların gerektirdiği malzeme ve temel pişirme teknikleri ile hazırlık araç ve gereçlerini tanımaları, bu tarifleri günümüze uyarlamaları, gelecek nesillere kültürel öğeleriyle aktarmaları ve bunları kullanmayı alışkanlık haline getirmeleri hedeflenmiştir.
- 10 hafta boyunca, haftada beş gün, çeşitli bilgi ve beceri seviyelerindeki kursiyerlere, alet ve gereçlerin kullanımı, temel aşçılık tekniklerini kavramaları, sarf malzemelerini tanımaları ve bu şekilde hem başka bir kültürün mutfağını tanımaları, hem de aşçılık becerilerini geliştirmeleri için eğitim verilecektir. Teorik bilgi % 30, Uygulama da % 70 oranındadır.
- Programın ilk haftasında ayrıntılı olarak ele alınan hijyen ve sanitasyon konuları, her üniteye ünite konularıyla ilgili olarak uygulanacaktır.
- Konuların öğretiminde, teorik ve uygulamalı bilgiler konunun uzmanı tarafından kursiyerlere aktarılacak, konu ile ilgili yazılı ve görsel malzemedan yararlanılacak, kursun eğitimine yardımcı olacak desteğinde uygulamalı mutfak eğitimi verilecek, uygulamalarda her kursiyer, eğitmenin tavsiye ve talimatları doğrultusunda kendisine verilen tarifleri mutlaka tek başına yapacaktır. Kursiyerlerin hazırladıkları yemekler, mutfak eğitmenleri tarafından karşılıklı olarak denetlenerek, gerekli görülen eleştiri ve tavsiyeler yapılacaktır.
- Ayrıca düzenlenecek, HOREKA (Hotel, Restaurant, Cafe) gezileri ile kursiyerlere gerçek işletmeler hakkında bilgi verilecektir.

- g. Eğitimler, aylık olarak değişen ve geniş bir uzman kadrosu tarafından desteklenen web sitesi ile bütünleşmektedir. Ayrıca kursun bu konuda çeşitli kitapları, dergileri ve dokümantasyonları içeren kütüphanesi, kursiyerlerin eğitimler için destekleyici olacaktır.
- h. Konular teorik olarak kursiyerlere anlatıldıktan sonra, öğretici tarafından kursiyerlere uygulaması yapılacaktır ve konuların öğrenilip öğrenilmediği kontrol edilecektir.
- h. Öğretim esnasında gerektiğinde belli standartlara ulaşmış ve isim yapmış benzeri kuruluşların konuya ilişkin filmleri gösterilerek, slayt gösterisi yapılarak işbirliği yapılacaktır.
- j. Kurs programının uygulanmasında anlatım, tartışma, gösterip yaptırma, örnek olay, problem çözme, bireysel çalışma; soru-cevap, gösteri, ikili ve grup çalışmaları gibi eğitim yöntem ve tekniklerinden yararlanılacaktır.
- k. Kursiyerlere program sonunda gerçek iş ortamında uygulamalar yapma imkânı sağlanacaktır.
- l. Konular kendi içerisinde birbirine bağlı süreklilik gösteren konulardır.
- m. Konular işlenirken gerektiğinde alanında uzman kişiler sınıf ortamına getirilerek kursiyerlerin faydalanması sağlanacaktır.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftalık süre: Günde 5 saat x 5 gün = 25 saat
- b. Toplam süre: 10 hafta x 25 saat = 250 saattir

10. PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. HAFTA MUTFAKTA ÖN HAZIRLIKLAR VE PİŞİRME TEKNİKLERİ

A. MUTFAKTA ÖN HAZIRLIKLAR

- 1. Sebze Kesimleri,
- 2. Özel Kesimler
- 3. Ekmekle Yapılan Temel Hazırlıklar
- 4. Koyulaştırıcılar
- 5. Bağlayıcılar
- 6. Lezzet Verici Karışımlar

B. PİŞİRME TEKNİKLERİ İLE İLGİLİ UYGULAMALAR

- 1. Su Yardımı İle Pişirme
- 2. Yağ Yardımı İle Pişirme
- 3. Kuru Isı Yardımı İle Pişirme
- 4. Doğal Asitler ile Pişirme (Soğan ve Limon Suyu, Sirke vb.)
- 5. Pişirme Usulleri ile İlgili Uygulamalar

C. MUTFAK HİJYENİ VE SANİTASYON

2-3. HAFTA FRANSA MUTFAĞI

A. ÇORBALAR ve UYGULAMALARI

- 1. Çorbalarda Yapımında Hijyen
- 2. Berrak Et Suyu (Konsome) ve Garnitürleri
- 3. Sebzeli Soğan Çorbası ve Garnitürü (Gratiné)
- 4. Balık Suyu, Et Suyu, Akdeniz Balık Çorbası (Bouillabaise)
- 5. Kremalı & Velute'li Kremalı Havuç, Karnabahar
- 6. Genel Uygulamalar

B. ORDÖRLER / MEZE / SOĞUK BAŞLANGIÇLAR ve UYGULAMALARI

- 1. Soğuk Ordövr, Pate, Terin
- 2. Sıcak Ordövr, Krokot (Balık ve Tavukla Yapılanlar)
- 3. Genel Uygulamalar

C. ANA YEMEKLER ve UYGULAMALARI

- 1. Et, Izgara & Tava
- 2. Rostolar, Rozbif

3. Piliç Roti Soslu (Tarhun Soslu Piliç Göğsü)
4. Fileto Balık Pişirme (Baharatlı, Şaraplı, Kremalı)
5. Kabuklu Deniz Ürünleri (Istakoz, Midye, Tarak, İstiridye, Karides vb.)
6. Genel Uygulamalar

D. TATLILAR VE UYGULAMALARI

1. Pastalar
2. Sufleler
3. Tatlı Soslar (Vanilya Sosu, Meyve Sosları, Karamel Sosu)
4. Çikolatalı Soslar (Ganaş)
5. Donmuş Tatlılar ve Pastalar
6. Genel Uygulamalar

E. FRANSIZ MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN

4 - 5. HAFTA İTALYA MUTFAĞI

A. ÇORBALAR VE UYGULAMALARI

1. Sebzeli (Minestrone / Karışık Sebze) Çorbalar
2. Balık Çorbaları
3. Kırmızı ve Beyaz Etle Yapılan Çorbalar
4. Genel Uygulamalar

B. MAKARNALAR, PİLAVLAR VE UYGULAMALARI

2. Patates Köfteleri (Gnochi)
3. Elde Makarna Hamuru Açma Teknikleri (Lazanya, Fettucini, Ravioli ve Diğer Makarna Çeşitleri)
4. Makarna İle İlgili Soslar (Domatesli, Kremalı vb.)
5. Pilavlar ve Pişirme Teknikleri (Rizzotto)
6. Genel Uygulamalar

C. ET YEMEKLERİ ve UYGULAMALARI

1. Pişirmeden Önce Ete Uygulanan Yumuşatma (Marine) ve Pişirmeler
2. Yahniler
3. Genel Uygulamalar

D. BALIK YEMEKLERİ VE UYGULAMALARI

1. Fileto Balık
2. Deniz Mahsülleri ve Uygulamaları
3. Genel Uygulamalar

E. TATLILAR ve UYGULAMALARI

1. Sütü ve Kremalı Tatlılar
2. Tartlar
3. Genel Uygulamalar

D. İTALYAN MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN

6 – 7. HAFTA İSPANYA MUTFAĞI

A. SICAK VE SOĞUK İSPANYOL MEZELERİ (TAPAS) ve UYGULAMALARI

1. Sebzeli Türler
2. Karışık Deniz Ürünleri (Ahtapot, Kalamar vb.)
3. Genel Uygulamalar

B. SOĞUK ANTRELER ve UYGULAMALARI

1. Soğuk Domates Çorbası (Gazpachio)
2. Zeytinli & Balıklı Ezmeler
3. Genel Uygulamalar

C. SICAK ANA YEMEKLER VE UYGULAMALARI

1. Deniz Ürünü Safranlı Pilav (Paella)
2. Genel Uygulamalar

D. İSPANYA MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN

8 - 9. HAFTA ORTA DOĞU MUTFAĞI

A. MEZELER VE UYGULAMALARI

1. Soğuk Mezeler (Humus, Mutabbal, Tabouleh)
2. Sıcak Mezeler (Falafel, Tatlı Börek, Ereboni)
3. Genel Uygulamalar

B. SALATALAR VE UYGULAMALARI

1. Soğuk ve Yoğurtlu Salatalar
2. Soğuk Zeytinyağlılar
3. Genel Uygulamalar

C. DOLMALAR VE UYGULAMALARI

1. Soğuk Zeytinyağlı Dolmalar
2. Sıcak Etli ve Pirinçli Dolmalar
3. Genel Uygulamalar

D. ET YEMEKLERİ VE UYGULAMALARI

1. Kıyma ile Hazırlanan Yemekler
2. Et ve Sebze ile Hazırlanan Yemekler
3. Kebap Türleri
4. Genel Uygulamalar

E. ORTA DOĞU MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN

10. HAFTA KUZAY AFRİKA (MAĞRİB) ÜLKELERİ MUTFAĞI

A. ÇORBALAR VE UYGULAMALARI

1. Buğdaylı ve Kışnişli Çorba
2. Genel Uygulamalar

B. ORDÖVRLER VE UYGULAMALARI

1. Kuzey Afrika (Tunus) Usulü Börek
2. Sebze Sote (Çakaçuka)
3. Genel Uygulamalar

C. ANA YEMEKLER VE UYGULAMALARI

1. Kuzey Afrika Özel Yemeği (Kuskus)
2. Izgara Sucuk ve Türevleri (Mergez Meshoui)
3. Genel Uygulamalar

D. KUZAY AFRİKA MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN

E. GENEL SINAV

11. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Kurs sonunda sınav yapılır. Milli Eğitim Bakanlığı Özel Kurslar Tip Yönetmeliğinin ilgili maddeleri çerçevesinde teorik sınavlarının değerlendirilmesi aşağıda belirtilen puanlama esaslarına göre yapılır:

PUAN	NOT	DERECE
0-44	D	Başarısız
45-69	C	Orta
70-84	B	İyi
85-100	A	Pekiyi

12. PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulanmasında kullanılacak öğretim araç-gereçleri 17.03.2004 tarih ve 25405 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan "Millî Eğitim Bakanlığı Ders Kitapları ve Eğitim Araçları Yönetmeliği"nin 31. maddesinde belirtilen eğitim aracı seçme ve değerlendirme formu ve bilgi formu ektedir.