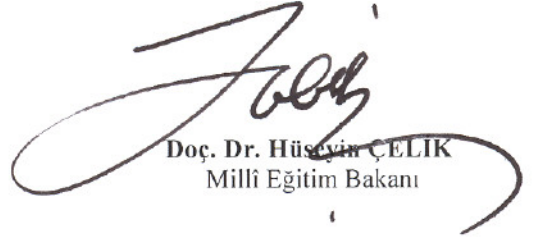
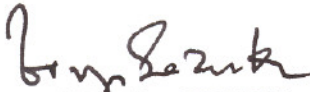


T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI  
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

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:	

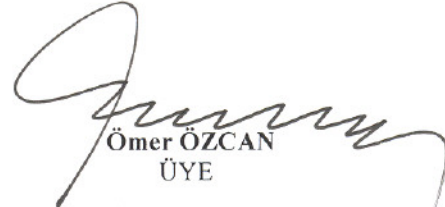
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 10.03.2005 tarih ve 51770 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen 250 (iki yüz elli) saat süreli "Klasik Türk Mutfağı", 250 (iki yüz elli) saat süreli "Dünya Mutfakları - I (Avrupa-Afrika)", 300 (üç yüz) saat süreli "Dünya Mutfakları - II (Asya)", 100 (yüz) 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

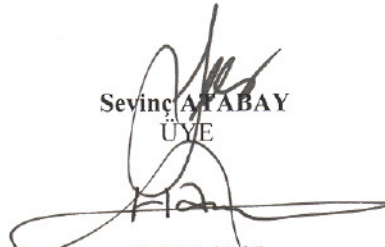
  
İbrahim BÜKEL  
ÜYE

  
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

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

10 MART 2005

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 - II (ASYA) KURS PROGRAMI

1. KURUMUN ADI :  
2. KURUMUN ADRESİ :  
3. KURUCUNUN ADI :  
4. PROGRAMIN ADI : Dünya Mutfakları II (Asya)  
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,
  - Japon usulü çorbalar, kızartmalar, ızgaralar, özel yemek türleriyle erişteli yemek türlerinin pişirilmesi/ hazırlanması hakkında uygulamalar yapmaları,
  - Çin usulü çorbalar, mantılar, kızartmalar, pilavların pişirilmesi/ hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları,
  - Tayland usulü çorbalar, salatalar, eriştelere, deniz ürünleri, buğulama ve kızartma balık türleri, körili yemek türlerinin pişirilmesi/hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları,
  - Hint usulü çorbalar, körili yemekler, pilavlar, sebze ve kuru sebze türleri, hint usulü çeşniler ve hamur türlerinin pişirilmesi /hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları,
  - Endonezya usulü çorbalar, şişler, pilavlar, et ve tavuk türleri, deniz ürünleri, tarçınlı ve Hindistan cevizli meyve türlerinin pişirilmesi/hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları,
  - Kore usulü çorbalar, salatalar, kızartma türleri, baharatlı sebze yemekleri, et ve balık türlerinin pişirilmesi/hazırlanmasıyla ilgili uygulamalar yapmaları
- beklenmektedir.

### 8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Bu kurs programı, eksikliği hissedilen Japon, Çin, Tayland, Hint, Endonezya ve Kore Mutfağını bilen aşçı ihtiyacının karşılanması amacıyla hazırlanmıştır. Ayrıca, bu ülkelere ait mutfak kültürünü tanımak, bilgi almak ve yemeklerini 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, Japon, Çin, Tayland, Hint, Endonezya ve Kore mutfağının genel kategorileri olan, çorbalar, kızartmalar, ızgaralar, mantılar, pilavlar, salatalar, eriştelere, deniz ürünleri, buğulama ve kızartma balık türleri, körili yemekler, baharatlı sebze yemeklerine ait hazırlık ve temel pişirme teknikleri ile hazırlık araç ve gereçlerini tanımaları, gelecek nesillere kültürel öğeleriyle aktarmaları ve bunları kullanmayı alışkanlık haline getirmeleri hedeflenmiştir.
- 12 hafta boyunca, haftada beş gün, çeşitli bilgi ve beceri seviyelerindeki kursiyerlere, alet ve gereçlerin kullanımı, temel aşçılık teknikleri, 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 ünite ünite konularıyla ilgili olarak uygulanacaktır.
- Konuların öğretiminde, teorik ve nazari bilgiler konunun uzmanı tarafından kursiyerlere aktarılacak, konu ile ilgili yazılı ve görsel malzemenin yararlanılacak, kursun eğitimine yardımcı olacak aşçılar 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.

- f. 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 yaptırılacak, konuların öğrenilip öğrenilmediği kontrol edilecektir.
- i. 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.
- l. . Kursiyerlere program sonunda gerçek iş ortamında uygulamalar yapma imkânı sağlanacaktır.
- m. . Konular kendi içerisinde birbirine bağlı süreklilik gösteren konulardır
- k. 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: 12 hafta x 25 saat = 300 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 JAPONYA MUTFAĞI

#### A. BAŞLANGIÇLAR VE UYGULAMALARI

1. Soya Ezmeli (Miso'lu ve Tofu'lu) Çorbalar
2. Çiğ Balık ve Pirinç Sarmaları (Sushiler)
3. Çiğ Balık Türleri (Sa Shimi)
4. Genel Uygulamalar

#### B. JAPON USULÜ KIZARTMALAR, IZGARALAR VE UYGULAMALARI

1. Kızartma Balık, Karides ve Sebze (Tempura)
2. Soya Soslu Piliç Şiş (Yakitori)
3. Genel Uygulamalar

#### C. JAPON ÖZEL YEMEK TÜRLERİ VE UYGULAMALARI

1. Soslu Dana (Sukiyaki)
2. Saçta Sote (Teppanyaki)
3. Etli Sebzeli Yahnî Türü (Shabu-Shabu)
4. Genel Uygulamalar

#### D. ERİŞTELİ YEMEK TÜRLERİ ve UYGULAMALARI

#### E. JAPON MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN

**4-5. HAFTA ÇİN MUTFAĞI  
(DOĞU-BATI, KUZAY-GÜNEY MUTFAK TÜRÜ)**

**A. ÇORBALAR, BAŞLANGIÇLAR VE UYGULAMALARI**

1. Yengeç ve Mısır Çorbaları
2. Baharatlı Sebze Çorbası
3. Pirinç Yufkalı (Spring Roll) Başlangıç
4. Buharda Wonton Türleri
5. Mantı Türleri (Dimsum)
6. Genel Uygulamalar

**B. STİRFRY VOK TAVA USULÜ KIZARTMA VE UYGULAMALARI**

1. Sebzeli Kızartma
2. Etili ve Tavuklu Kızartma
3. Etili ve Tavuklu (Tatlı ve Ekşi Soslu) Kızartma
4. Stirfry Pirinç Türleri
5. Genel Uygulamalar

**C. ÇİN MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN**

**6- 7. HAFTA TAYLAND MUTFAĞI**

**A. ÇORBALAR, BAŞLANGIÇLAR VE UYGULAMALARI**

1. Hindistan Cevizi Sütü Ağırlıklı Çorbalar
2. Deniz Mahsüllü Çorbalar (Karides, midye vb.)
3. Deniz Ürünü Salatalar (Tom Yam Kung)
4. Genel Uygulamalar

**B. STIRFRY TÜRLERİ VE UYGULAMALARI**

1. Erişteler
2. Tavuklu, Etili, Sebzeli Kızartmalar
3. Pirinç ve Deniz Ürünleri Kızartmalar
4. Genel Uygulamalar

**C. KIZARTMA VE BUHARDA BUĞULAMA BALIK TÜRLERİ VE UYGULAMALARI**

1. Kızartma Balık (Tom Yam Sos)
2. Buharda Levrek (Limex)
3. Tatlı ve Ekşi Soslu Karides, Istakoz vb. Kızartmalar
4. Sos İçin Ezme Türleri
5. Genel Uygulamalar

**D. KÖRİLİ YEMEK TÜRLERİ VE UYGULAMALARI**

1. Tayland Köri Yapılışı (Özel Baharat)
2. Körili Tavuk
3. Körili Dana
4. Genel Uygulamalar

**E. TAYLAND MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN**

**8 - 9. HAFTA HİNT MUTFAĞI  
KUZAY-GÜNEY (DELHİ / MADRAS), DOĞU-BATI (GOA / BENGAL)  
GENEL GİRİŞ MUTFAK TÜRLERİ**

**A. KÖRİLİ SOS TÜRLERİ VE UYGULAMALARI**

**B. KÖRİLİ YEMEKLER (KARIŞIK YÖRE) VE UYGULAMALARI**

1. Körili Et Yemekleri (Karışık Yöre)
2. Körili Balık Yemekleri
3. Hindistan Cevizi Sütlü Köri (Goa, Kerala)
4. Genel Uygulamalar

**C. PİRİNÇ PİLAVI TÜRLERİ VE UYGULAMALARI**

1. Basmati Pilav
2. Yasemin Pilavı
3. Genel Uygulamalar

**D. YAŞ VE KURU SEBZE YEMEKLERİ VE UYGULAMALARI**

1. Tek Sebzedden Yapılan Yemekler
2. Çok Sebzedden Yapılan Yemekler
3. Genel Uygulamalar

**E. HİNT USULÜ ÇEŞNİLERİN TEMEL YAPILIŞI VE UYGULAMALARI**

1. Relish
2. Chatni

**F. HAMUR TÜRLERİ VE UYGULAMALARI**

1. Samosa
2. Çapati
3. Naan
4. Genel Uygulamalar

**G. HİNT MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN****10-11.HAFTA ENDONEZYA MUTFAĞI****A. ÇORBA, MAKARNA, SATAY ŞİŞ VE UYGULAMALARI**

1. Dana vee Sebzeli Çorba Türleri
2. Sebzeli Makarna Türleri
3. Piliç Satay Fıstık Sos ve Türleri
4. Genel Uygulamalar

**B. PİRİNÇ PİLAVI, SEBZELER VE UYGULAMALARI**

1. Buharda Piring
2. Hindistan Cevizli Baharatlı Piring
3. Deniz Ürünlü Piring (Nasi Goreng)
4. Köri Soslu Sebze Türleri
5. Genel Uygulamalar

**C. ET, TAVUK YEMEKLERİ VE UYGULAMALARI**

1. Hindistan Cevizli Dana Eti
2. Körili Kuzu Eti
3. Körili ve Demir Hindi Otlı Piring Türleri
4. Kırmızı Soslu Tavuk (Pandang)
5. Genel Uygulamalar

**D. DENİZ ÜRÜNLERİ YEMEKLERİ VE UYGULAMALARI**

1. Köri Soslu Balık Yemekleri
2. Ezme Soslu (Fıstıklı, Acılı, Hindistancevizli) Balık Yemekleri
3. Genel Uygulamalar

**E. TATE**

1. Tarçın ve Hindistan Cevizli Meyve Tatlıları

**F. ENDONEZYA MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN**

## 12. HAFTA KORE MUTFAĞI

### A. ÇORBALAR, SALATALAR VE UYGULAMALARI

1. Kore Usulü Mantılı Çorba Türleri
2. Marine Edilmiş Sebze Salatası Türleri
3. Genel Uygulamalar

### B. KIZARTMA TÜRLERİ (STIRFRY) VE UYGULAMALARI

1. Kore Usulü Erişte Türleri
2. Kore Usulü Pirinç Türleri
3. Genel Uygulamalar

### C. BAHARATLI SEBZE / RELISH VE UYGULAMALARI

1. Acılı Lahana (Çin Lahanası) 'Kimçi' Uygulamaları
2. Genel Uygulamalar

### D. ET, BALIK YEMEKLERİ VE UYGULAMALARI

1. Susam Yağlı Tavuk Ve Etli Yemek Türleri
2. Soya Soslu Tavuk Ve Etli Yemek Türleri
3. Genel Uygulamalar

### G. KORE MUTFAĞI UYGULAMALARINDA HİJYEN

## 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

## 13. PROGRAMIN UYGULAMASINDA 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.