

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

<b>Sayı</b>	<b>4</b>	<b>Konu: Ekmekçilik, Yiyecek-İçecek Hizmetleri İşletmeciliği ve Dünya Mutfakları Kurs Programları</b>
<b>Tarih</b>	<b>03.02.2020</b>	
<b>Kurulda Gör. Tar.</b>	<b>09/01/2020</b>	
<b>Önceki Kararın Tarih ve Sayısı</b>		

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 10/09/2019 tarihli ve 10058203-101.02-E.16584010 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen; Ekmekçilik, Yiyecek-İçecek Hizmetleri İşletmeciliği ve Dünya Mutfakları Kurs Programları'nın ekli örneklerine göre kabulü,

Kurulumuzun 05/08/2005 tarihli ve 291 sayılı kararıyla kabul edilen Ekmekçilik, Dünya Mutfakları I (Avrupa-Afrika), Dünya Mutfakları-II (Asya) ve Yiyecek İçecek İşletmeciliği Kurs Programları'nın uygulamadan kaldırılması hususunu uygun görüşle arz ederiz.

**H. İbrahim KAHRAMAN**  
Üye

**Prof. Dr. Bahri ATA**  
Üye

**Ercan TÜRK**  
Üye

**Tooper AKBABA**  
Üye

**Doç. Dr. Mustafa OTRAR**  
Üye

**Dr. Hüseyin KORKUT**  
Üye

**Dr. Hasan KAVGACI**  
Üye

**Kâmil YEŞİL**  
Üye

**Dr. Mehmet SÜRMEİ**  
Üye

**Dr. Hüseyin ŞİRİN**  
Üye

**Prof. Dr. Burhanettin DÖNMEZ**  
Kurul Başkanı

**UYGUNDUR**  
.../01/2020

**Ziya SELÇUK**  
Millî Eğitim Bakanı

<b>PROGRAMIN ALAN ADI</b>	:	
<b>PROGRAMIN SEVİYESİ</b>	:	
<b>PROGRAMIN KREDİSİ</b>	:	
<b>PROGRAMIN ADI</b>	:	Dünya Mutfakları Kurs Programı
<b>PROGRAMIN DAYANAĞI</b>	:	Bu kurs programının hazırlanmasında 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 05.10.2018 tarihli ve 130 sayılı Kararı ile onaylanan Özel Kurslar Çerçeve Programı esas alınmıştır.

### **PROGRAMIN KAYIT KABUL ŞARTLARI**

Bu kurs programı 19 yaşından gün almış en az ilkokul ve/veya ilköğretim düzeyinde eğitimini tamamlamış bireyler için hazırlanmıştır.

### **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Bu kurs programını başarı ile tamamlayan kursiyerlerin;

1. Temel mutfak bilgilerini çalışma sürecinde kullanmaları,
2. Stok çeşitlerini hazırlamaları,
3. Yemeklerde kullanılan temel sosları ve bu sosların türevlerini hazırlamaları,
4. Farklı ülkelere ait çorba çeşitleri, yumurta yemekleri ve sandviçler hazırlamaları,
5. Çeşitli malzemeler kullanarak farklı ülkelere ait salatalar yapmaları,
6. Kümes hayvanları, kırmızı et, balık ve kabuklu deniz ürünleri ile farklı ülkelere ait yemekler yapmaları,
7. Derin ve sığ yağda kızartma teknikleri ile farklı ülkelere ait yemekler yapmaları,
8. Soteleme tekniği ile farklı ülkelere ait yemekler yapmaları,
9. Farklı ülkelere ait kuru baklagil ve sebze yemekleri yapmaları,
10. Izgara tekniği ile farklı et yemekleri yapmaları,
11. Ağır ateşte pişirme ve yahni tekniği ile farklı ülkelere ait yemekler yapmaları,
12. Farklı ülkelere ait pirinç ve bulgur pilavları yapmaları,
13. Çeşitli dolmalar ve zeytinyağlı yemekler yapmaları,
14. Av hayvanları ve sakatat pişirme teknikleri ile farklı ülkelere ait reçeteleri uygulamaları,

15. Haşlama, buharda pişirme ve poşeleme teknikleri ile farklı ülkelere ait reçeteleri uygulamaları,
16. Soğuk mutfak uygulamalarından (garde manger) örnek reçeteler uygulamaları,
17. Farklı soslar kullanarak çeşitli makarna reçetelerini uygulamaları,
18. Fırında pişirme tekniği ile farklı ülkelere ait yemekler yapmaları,
19. Vejetaryen ve vegan reçetelerini uygulamaları,
20. Dünya reçetelerinden çeşitli pasta ve tatlılar yapmaları,
21. Farklı ülkelere ait çeşitli hamur işi ve ekmekler yapmaları amaçlanmaktadır.

## **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

1. Bu kurs programı dünya mutfakları alanındaki nitelikli çalışan ihtiyacını karşılamak, toplumun gastronomi alanında daha sağlıklı ve güvenilir hizmet almasını sağlamak ve bu alanda kariyer sahibi olmak isteyen bireylerin mesleki gelişimlerine katkı sunmak amacıyla hazırlanmıştır. Ayrıca kursiyerlerin Türk, Fransız, Amerikan, Rus, İtalyan, İngiliz, Özbek, Japon, Çin, Hint, Suriye, İsviçre, Avusturya ve İspanyol Mutfaklarına ait çeşitli yemekleri hazırlama ve pişirme tekniklerini uygulama konusunda bilgi ve beceri kazanmalarını sağlamak hedeflenmektedir.
2. Program içeriğinde yer alan konular sektörün ihtiyaçlarından, bu alanda ülkemizde ve dünyada ortaya çıkan eğilimlerden ve uygulamalardan yararlanılarak belirlenmiş, anlamlı bir bütün oluşturacak şekilde düzenlenmiştir.
3. Program içeriğinde yer alan ve kuramsal eğitim gerektiren konuların işlenişinde anlatım, soru-cevap, beyin fırtınası, tartışma; uygulamalı eğitim gerektiren konuların işlenişinde ise kursiyerlerin yaparak yaşayarak öğrenmelerine fırsat tanımak amacıyla grupta çalışma, gösterip yaptırma, gösteri, bireysel çalışma, gezi gözlem gibi öğretim yöntem ve tekniklerinden yararlanılacaktır. Ayrıca konuların işlenişinde basitten karmaşığa, bilinenden bilinmeyene ve somuttan soyuta gibi öğrenme ilkelerine dikkat edilecektir.
4. Konuların işlenişinde, gerektiğinde dünya mutfakları alanında uzman kişiler sınıfa davet edilerek onların deneyimlerinden, örnek uygulamalarından ve düşüncelerinden faydalanılabilir.
5. Öğrenmedeki bireysel farklılıklar dikkate alınarak kursiyerlerin ihtiyacına göre gerekli ek çalışmalar yapılabilir veya ödevler verilebilir. Mesleki beceri kazandırmak amacıyla kursiyerlerin ihtiyaçlarına uygun sayıda uygulama yapmaları sağlanacaktır.

6. Öğretme-öğrenme sürecinde kursiyerlerin çoklu duyu organlarına hitap edecek video, resim, şema gibi araçlardan yararlanılarak öğrenmenin sağlanması hedeflenmektedir. Ayrıca düzenlenecek HORECA (Hotel, Restaurant, Cafe) gezileri ile kursiyerlerin gerçek işletmeler hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanacaktır. Bunların yanı sıra çeşitli kitap, dergi ve dokümanları içeren kütüphane kullanımı öğrenme sürecini destekleyici olacaktır.
7. Program süresince iş sağlığı ve güvenliğine ilişkin ortam, malzeme, araç, gereç ve cihazlardan kaynaklanabilecek tehlike ve risklerin giderilmesine ilişkin önlemler kurum tarafından alınacaktır.
8. Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde program süresince yapılacak uygulamalı sınavlar ile kursiyerlerin programın amaçlarına ulaşma düzeyleri ölçülecektir. Bu sınavlardan başarılı olan kursiyerlere Kurs Bitirme Belgesi düzenlenecektir.

## **EĞİTİCİNİN NİTELİKLERİ**

Bu kurs programında üniversitelerin turizm ve otelcilik, yiyecek içecek işletmeciliği veya gastronomi bölümlerinin birinden en az ön lisans mezunu olmak koşuluyla, yiyecek - içecek sektöründe en az 2 (iki) yıl çalıştığını belgelendirenler görev alabilir.

## **PROGRAMIN SÜRESİ**

Bu kurs programı günde en fazla 8 ders saati uygulanacaktır.

Teorik Eğitim Süresi	: 28 ders saati
Uygulamalı Eğitim Süresi	: 222 ders saati
Toplam Süre	: 250derssaati

## PROGRAMIN ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE DAĞILIMI

DÜNYA MUTFAKLARI KURS PROGRAMI ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE TABLOSU		
ÜNİTE/KONU	KAZANIM VE AÇIKLAMALARI	SÜRE
<b>A. TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ VE ÖN HAZIRLIKLAR</b> 1. İş Sağlığı ve Güvenliği 2. Gıda Güvenliği 3. Hijyen ve Sanitasyon Kuralları 4. Menü Planlaması 5. Maliyet Hesaplamaları 6. Tabak Sunumu 7. Mutfakta Ön Hazırlıklar	1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun çalışır. 2. Çalıştığı ortamda gıda güvenliği için gerekli önlemleri alır. 3. Çalıştığı ortamda hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat eder. 4. İşletmede kullanılacak menünün içeriğini planlar. 5. Menüde bulunan ürünlerin maliyet hesaplamalarını yapar. 6. Çeşitli teknikler kullanarak tabak sunumları yapar. 7. Mutfakta yapılacak işle ilgili gerekli ön hazırlıkları yapar.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat  Uygulamalı Eğitim Süresi: 7 Saat
<b>B. STOK HAZIRLAMA</b> 1. Sebze Kesim Teknikleri 2. Stok Yapımı 3. Aroma ve Kıvam Vericiler 4. Stok Uygulamaları	1. Sebze kesim tekniklerini uygular. <i>[Julienne (jülyen) tekniği, Brunoise (brunoaz) tekniği, Batonnet (batonet) tekniği, Macedonie (masedon) tekniği, kare kesim tekniği]</i> 2. Stok yapım süreçlerini açıklar.	Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat

	<ol style="list-style-type: none"><li>3. Et stokları hazırlar.</li><li>4. Balık stokları hazırlar.</li><li>5. Tavuk stokları hazırlar.</li><li>6. Sebze stokları hazırlar.</li><li>7. Kahverengi kemik stoğu hazırlar.</li><li>8. Hazırladığı reçetelerde doğal aroma ve tat vericiler kullanmaya özen gösterir. <i>(Sağlığa zararlı yapay aromalar ve tat vericilerin kullanılmaması gerektiği açıklanır.)</i></li><li>9. Aroma verici Fransız sachet d'épicesyi stok yapımında kullanır.</li><li>10. Aroma verici bouquet garniyi stok yapımında kullanır.</li><li>11. Kıvam vericilerden Fransız roux hazırlar.</li><li>12. Kıvam vericilerden slurry hazırlar.</li><li>13. Kıvam vericilerden liason hazırlar.</li><li>14. Hazırladığı kıvam verici slurry ile Çin Mutfağından sebzeli egg noddle hazırlar.</li><li>15. Hazırladığı tavuk suyu ile Türk Mutfağından tavuklu pilav yapar.</li></ol>	Uygulamalı Eğitim Süresi: 20 Saat
--	--	---

	<p>16. Hızlı ve aromatik bir stok olan Fransız court boullion hazırlar.</p> <p>17. Çektirme tekniği uygulanan glace de viande sosunu tanır.</p> <p>18. Çektirme tekniği uygulanan glace de volaille sosunu tanır.</p> <p>19. Fransız kıvam verici roux kullanarak espagnole sos hazırlar.</p>	
<p><b>C. SOSLAR</b></p> <p>1. Temel Soslar</p> <p>2. Türev Soslar</p> <p>3. Sos Uygulamaları</p>	<p>1. Sos çeşitlerini sınıflandırır.</p> <p>2. Sosların özelliklerini açıklar.</p> <p>3. Temel soslar hazırlar. (<i>Fransız beşamel sos, hollandez sos, domates sosu, veloute sos, demi glace sos</i>)</p> <p>4. Beurre blanc sos hazırlar.</p> <p>5. Beurre rouge sos hazırlar.</p> <p>6. Hazırladığı sosları croque madam çorba reçetesinde kullanır.</p> <p>7. Hazırladığı sosları mantar veloute çorba reçetesinde kullanır.</p> <p>8. Türev soslar hazırlar. (<i>Fransız mornay sos, bearnaise sos, jus de veau lie sos, mayonez</i>)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 16 Saat</p>

	<p>9. Yaptığı sosları haşlanmış brokoli ve kızarmış patates ile birlikte tadararak değerlendirir.</p> <p>10. Fransız sabayon sos hazırlar.</p> <p>11. Hazırladığı sabayon sosunu meyve salatası ile tadararak değerlendirir.</p>	
<p><b>Ç. ÇORBALAR</b></p> <p>1. Çorba ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Çorba Uygulamaları</p> <p>a) Türk çorbaları</p> <p>b) Fransız çorbaları</p> <p>c) İtalyan çorbaları</p>	<p>1. Çorba çeşitlerini sınıflandırır.</p> <p>2. Çorba yapım süreçlerini açıklar.</p> <p>3. Türk Mutfağından çorbalar yapar. (<i>süzme mercimek çorbası, ezogelin çorba, düğün çorbası, erişteli çorba, işkembe çorbası</i>)</p> <p>4. Fransız Mutfağından çorbalar yapar. (<i>soğan çorbası, berrak et suyu çorbası (consomme)</i>)</p> <p>5. İtalyan Mutfağından çorbalar yapar. (<i>domates çorbası (gazpacho), sebze çorbası (minestrone)</i>)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 9 Saat</p>
<p><b>D. YUMURTALAR</b></p> <p>1. Yumurta Pişirme ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Yumurta Uygulamaları</p>	<p>1. Yumurta haşlama sürelerini ve derecelerini açıklar. (<i>5 dak, 9 dak, 13dak.</i>)</p> <p>2. Türk Mutfağından menemen yapar.</p> <p>3. Amerikan deviled eggs yapım aşamalarını sıralar.</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p>



	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Amerikan Mutfağından çırpılmış yumurta (<i>scrambled eggs</i>) yapar.</li><li>5. Amerikan omleti yapar.</li><li>6. Fransız omleti yapar.</li></ol>	Uygulamalı Eğitim Süresi: 6 Saat
<b>E. SANDVIÇLER</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sandviç ile İlgili Temel Bilgiler</li><li>2. Sandviç Uygulamaları</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sandviç yapımı hakkındaki temel bilgileri açıklar.</li><li>2. Amerikan sandviç çeşitlerini yapar. (<i>club sandviç, cheese burger</i>)</li><li>3. Meksika Mutfağından fajita yapar.</li><li>4. Meksika Mutfağından ekşi krema hazırlar.</li></ol>	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat  Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Saat
<b>F. SALATALAR</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Salata ile İlgili Temel Bilgiler</li><li>2. Salata Uygulamaları</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Salata çeşitlerini sınıflandırır.</li><li>2. Salata malzemelerini iyi yıkamanın sağlık açısından önemini açıklar.</li><li>3. Türk Mutfağından salatalar yapar. (<i>keçi peynirli salata, otlu yeşil salata, kaşık salatası</i>)</li><li>4. Meksika Mutfağından Sezar salata (<i>Ceasar's salad</i>) yapar.</li></ol>	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat  Uygulamalı Eğitim Süresi: 6 Saat

<p><b>G. KÜMES HAYVANLARI</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kümes Hayvanları ile İlgili Temel Bilgiler</li> <li>2. Temizleme ve Porsiyonlama</li> <li>3. Kümes Hayvanları Uygulamaları</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kümes hayvanlarını etlerinin yapısına ve türlerine göre sınıflandırır.</li> <li>2. Kümes hayvanlarının saklanması ve pişirilmesi ile ilgili dikkat edilecek hususları açıklar.</li> <li>3. Kümes hayvanlarını temizleme işlemini yapar.</li> <li>4. Kümes hayvanlarını porsiyonlama işlemini yapar.</li> <li>5. Ballantine (<i>fırında sarılmış tavuk</i>) yapar.</li> <li>6. Gallantine (<i>haşlama sarılmış tavuk</i>) yapar.</li> <li>7. Hindi pişirme tekniğini açıklar.</li> <li>8. Portakal soslu ördek pişirme tekniğini açıklar.</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Saat</p>
<p><b>H. KIRMIZI ETLER</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kırmızı Etler ile İlgili Temel Bilgiler</li> <li>2. Temizleme ve Porsiyonlama</li> <li>3. Dana Eti Uygulamaları</li> <li>4. Kuzu Eti Uygulamaları</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kırmızı et çeşitlerini tanıır. (<i>Helal kesim et ile ilgili kursiyerlere bilgi verilir.</i>)</li> <li>2. Kırmızı et pişirme tekniklerini açıklar.</li> <li>3. Dana ve kuzu eti temizleme işlemini yapar.</li> <li>4. Dana ve kuzu eti porsiyonlama işlemini yapar.</li> <li>5. Dana eti ile Fransız café de paris soslu antrikot yapar.</li> <li>6. Dana eti ile steak tartare yapar.</li> <li>7. Dana eti ile İtalyan dana carpaccio yapar.</li> <li>8. Dana eti ile Amerikan T-bone steak yapar.</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p>

	<p>9. İtalyan dana yanak yemeğinin yapım süreçlerini açıklar.</p> <p>10. İtalyan osso bucco yemeğinin yapım süreçlerini açıklar.</p> <p>11. Ox tail yemeğinin yapım süreçlerini açıklar.</p> <p>12. Kuzu eti ile Fransız rosto kuzu karski yapar.</p> <p>13. Türk Mutfağından kırmızı et yemekleri yapar. (<i>terbiyeli şiş kebab, kadınbudu köfte, İnegöl köfte, kuzu tandır</i>)</p>	<p>Uygulamalı Eğitim</p> <p>Süresi:</p> <p>15 Saat</p>
<p><b>I. BALIKLAR VE KABUKLULAR</b></p> <p>1. Balık ve Kabuklu Deniz Ürünleri ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Temizleme ve Porsiyonlama</p> <p>3. Balık Yemeği Uygulamaları</p> <p>4. Kabuklu Deniz Mahsulü Yemeği Uygulamaları</p>	<p>1. Balık ve kabuklu deniz ürünlerinin özelliklerini açıklar.</p> <p>2. Balık pişirme tekniklerini açıklar.</p> <p>3. Kabuklu deniz ürünlerini pişirme tekniklerini açıklar.</p> <p>4. Balık temizleme işlemini yapar.</p> <p>5. Kabuklu deniz ürünlerini temizleme işlemini yapar.</p> <p>6. Balık porsiyonlama işlemini yapar.</p> <p>7. Kabuklu deniz ürünleri porsiyonlama işlemini yapar.</p> <p>8. Yuvarlak balıklardan Fransız usulü somon fileto yapar.</p> <p>9. Somon tartare yapar.</p> <p>10. Yuvarlak balıklardan İtalyan yeşil tapenade soslu levrek yapar.</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi:</p> <p>1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim</p> <p>Süresi:</p> <p>18 Saat</p>

	<p>11. Düz balıklardan Fransız reçeteli poşe veloute soslu dil balığı yapar.</p> <p>12. Türk Mutfağından balık ve deniz mahsülü yemekleri yapar. <i>(kâğıtta levrek, kalamar tava, kılıç balığı şiş)</i></p> <p>13. Kabuklu deniz mahsulleri ile İtalyan spaghetti vongole yapar.</p> <p>14. Fransız Mutfağından ahtapot pişirme tekniğini açıklar.</p> <p>15. Fransız Mutfağından ıstakoz pişirme tekniğini açıklar.</p> <p>16. Japon Mutfağından ton balığı tataki yapım aşamalarını sıralar.</p>	
<p><b>İ. DERİN (DEEP FRY) VE SIĞ YAĞDA (SHALLOW) KIZARTILMIŞ YEMEKLER</b></p> <p>1. Derin Yağda Kızartma Tekniği</p> <p>2. Sığ Yağda Kızartma Tekniği</p> <p>3. Derin ve Sığ Yağda Kızartma Uygulamaları</p>	<p>1. Derin yağda kızartma tekniğini açıklar.</p> <p>2. Sığ yağda kızartma tekniğini açıklar.</p> <p>3. Amerikan Mutfağından kızarmış tavuk kanatları reçetesini uygular.</p> <p>4. Japon tempura kızarmış mevsim sebzeleri ve karides reçetesini uygular. <i>(Hazırladığı reçeteyi lime ponzu sosu ile sunması beklenir.)</i></p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 7 Saat</p>

	<p>5. İngiliz Mutfağından fish&amp;chips reçetesini uygular. (Hazırladığı reçeteyi Fransız tartar sos ile sunması beklenir.)</p> <p>6. Avusturya Mutfağından dana şinitzel reçetesini uygular. (Hazırladığı reçeteyi Fransız Mutfağından ecrase ile sunması beklenir.)</p> <p>7. Fransız Mutfağından cordon bleu reçetesini uygular. (Hazırladığı reçeteyi patates salatası ile sunması beklenir.)</p>	
<p><b>J. SOTELER</b></p> <p>1. Soteleme Tekniğı</p> <p>2. Deniz Mahsullü Soteler</p> <p>3. Kırmızı Etli Soteler</p> <p>4. Kümes Hayvanları ile Yapılan Sote Uygulamaları</p> <p>5. Sebzeli Sote Uygulamaları</p>	<p>1. Soteleme tekniğini açıklar.</p> <p>2. Amerikan Mutfağından deniz mahsullü creole yapar.</p> <p>3. Rus Mutfağından beef stragannoff yapar.</p> <p>4. Türk Mutfağından çoban kavurma yapar.</p> <p>5. İtalyan Mutfağından pollo picatte milanese yapar.</p> <p>6. Japon ızgara tavuk but yapar.</p> <p>7. Japon sebzeli soba eriştesini hazırlar. (Hazırladığı sebzeli soba eriştesini noodle sos ile sunması beklenir.)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 7 Saat</p>

<p><b>K. KURU BAKLAGİLLER VE SEBZELER</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuru Baklagiller ve Pişirme Teknikleri</li><li>2. Sebze Çeşitleri ve Pişirme Teknikleri</li><li>3. Kuru Baklagil ve Sebze Uygulamaları</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuru baklagil çeşitlerini ayırt eder.</li><li>2. Kuru baklagil pişirme tekniklerini açıklar.</li><li>3. Sebze çeşitlerini ayırt eder.</li><li>4. Sebze pişirme tekniklerini açıklar.</li><li>5. Hint Mutfağından samosa hazırlayarak acı-tatlı sos eşliğinde servis eder.</li><li>6. Lübnan Mutfağından susam vinegretteli ve keçi peynirli nohut salatası yapar.</li><li>7. Fransız Mutfağından ratatouille yapar.</li></ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 6 Saat</p>
<p><b>L. IZGARALAR</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Izgara Tekniği</li><li>2. Bonfile Izgara</li><li>3. Kuzu Izgara</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Izgara tekniğini açıklar.</li><li>2. Fransız Mutfağından ızgara yemekleri yapar. <i>(lyonnaise soslu ızgara bonfile, nane pürelı ve breze enginarlı kuzu pırzola)</i></li></ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat</p>

<p><b>M. AĞIR ATEŞTE PİŞİRME VE YAHNİ TEKNİĞİ (STEWING)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ağır Ateşte Pişirme Tekniği</li> <li>2. Yahni Tekniği</li> <li>3. Ağır Ateşte Pişirme ve Yahni Uygulamaları</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ağır ateşte pişirme tekniğini açıklar.</li> <li>2. Yahni tekniğini açıklar.</li> <li>3. Fransız Mutfağından patates granite ile servis edilen kuzu incik reçetesini uygular.</li> <li>4. Çin Mutfağından baharat macunlu, chili reçelli ve kırmızı körili ördek reçetesini uygular.</li> <li>5. Fransız Mutfağından blanquette de veau reçetesini uygular.</li> <li>6. İtalyan Mutfağından bouillabaisse reçetesini uygular.</li> <li>7. Türk Mutfağından beğendili tas kebabı reçetesini uygular.</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 7 Saat</p>
<p><b>N. PİLAVLAR</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pirinçler ve Bulgurlar</li> <li>2. Pilav Pişirme Teknikleri</li> <li>3. Pilav Uygulamaları</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pirinç ve bulgur çeşitlerini tanıır.</li> <li>2. Pirinç pilavı pişirme tekniğini açıklar.</li> <li>3. Bulgur pilavı pişirme tekniğini açıklar.</li> <li>4. Türk Mutfağından firik bulguru reçetesini uygular.</li> <li>5. Türk Mutfağından çeşitli pilavlar hazırlar. (<i>pathıcanlı pilav, meyhane pilavı, hamsili pilav</i>)</li> <li>6. Özbek pilavının yapım aşamalarını sıralar.</li> <li>7. İspanyol Mutfağından paella reçetesini uygular.</li> <li>8. İtalyan Mutfağından mantarlı risotto reçetesini uygular.</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 10 Saat</p>

	9. Çin Mutfağından zencefilli ve sarımsaklı kızarmış Çin pilavı yapar.	
<b>O. DOLMALAR VE ZEYTİNYAĞLILAR</b> 1. Dolma Çeşitleri 2. Dolma Hazırlama Teknikleri 3. Dolma Pişirme Teknikleri 4. Zeytinyağlı Pişirme Tekniği 5. Zeytinyağlı Yemek 6. Uygulamaları	1. Kullanılan malzeme ve pişirme tekniklerine göre dolma çeşitlerini tanır. 2. Dolma hazırlama tekniklerini açıklar. 3. Dolma pişirme tekniklerini açıklar. 4. Türk Mutfağından çeşitli dolmalar hazırlar. <i>(nar ekşili soğan dolması, yaprak sarması)</i> 5. Suriye Mutfağından çeşitli dolmalar hazırlar. <i>(etli kabak dolması ve biber dolması)</i> 6. Zeytinyağı ile pişirme tekniğini açıklar. 7. Türk Mutfağından zeytinyağlı yemekler hazırlar. <i>(taze fasulye yemeği, yaprak sarma, enginar yemeği, kekikli ve dereotlu Ayvalık favası, karnıyarık)</i>	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat  Uygulamalı Eğitim Süresi: 11 Saat



<p><b>Ö. AV HAYVANLARI VE SAKATATLAR</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Av Hayvanı Çeşitleri</li> <li>2. Av Hayvanları Pişirme Teknikleri</li> <li>3. Sakatat Çeşitleri</li> <li>4. Sakatat Pişirme Teknikleri</li> <li>5. Av Hayvanları ve Sakatat Uygulamaları</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Av hayvanlarını türlerine ve özelliklerine göre sınıflandırır.</li> <li>2. Av hayvanlarını pişirme tekniklerini açıklar. <i>(Av hayvanı reçetelerinde özel üretim hayvanların etlerinin kullanılacağı açıklanır.)</i></li> <li>3. İtalyan Mutfağından bildircin reçetesini uygular.</li> <li>4. Fransız Mutfağından av hayvanları ve sakatat reçeteleri uygular. <i>(tavuk ciğeri reçetesi, ördek confit reçetesi)</i></li> <li>5. Sakatat çeşitlerini ayırt eder.</li> <li>6. Sakatat pişirme tekniklerini açıklar.</li> <li>7. Çin Mutfağında stir fry tekniği ile yapılan böbrek reçetesinin yapılış aşamalarını sıralar.</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Saat</p>
<p><b>P. HAŞLAMA, BUHARDA PİŞİRME VE POŞELEME</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haşlama Tekniği</li> <li>2. Buharda Pişirme Tekniği</li> <li>3. Poşeleme Tekniği</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haşlama tekniğini açıklar.</li> <li>2. Buharda pişirme tekniğini açıklar.</li> <li>3. Poşeleme tekniğini açıklar.</li> <li>4. Türk Mutfağından cevizli yayım erişte reçetesini uygular.</li> <li>5. Suriye Mutfağından humus reçetesini uygular.</li> <li>6. Amerikan Mutfağından eggs florentine reçetesini uygular.</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p>

<p>4. Haşlama, Buharda Pişirme ve Poşeleme Uygulamaları</p>	<p>7. Fransız Mutfağından haşlama, buharda pişirme ve poşeleme tekniği ile yapılan reçeteleri uygular. <i>(poşe armut reçetesi, tavuk roulade reçetesi, apple berry compote reçetesi, patates püresi ve dana haşlama reçetesi)</i></p> <p>8. Tayland Mutfağından haşlama, buharda pişirme ve poşeleme tekniği ile yapılan reçeteleri uygular. <i>(poşe somon zerdeçal reçetesi, fıstık soslu pirinç erişttesi reçetesi, buharda lağos reçetesi)</i></p>	<p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Saat</p>
<p><b>R. SOĞUK MUTFAK (GARDE MANGER)</b></p> <p>1. Soğuk Mutfak Uygulamaları ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Soğuk Mutfak Uygulamaları</p>	<p>1. Soğuk Mutfak (Garde Manger) uygulamalarını tanır.</p> <p>2. Fransız Mutfağından soğuk mutfak reçetelerini uygular. <i>(sebze terrine reçetesi, vol au vent reçetesi (çerkez tavuğu), smoked salmon canepes reçetesi)</i></p> <p>3. Fransız Mutfağında kullanılan kürlenmiş somon yapım tekniğini açıklar.</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat</p>

<p><b>S. MAKARNALAR</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Makarna Hamuru</li> <li>2. Makarna Çeşitleri</li> <li>3. Makarna Uygulamaları</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Makarna hamuru yapım aşamalarını sıralar.</li> <li>2. Makarna çeşitlerini sınıflandırır.</li> <li>3. El yapımı makarna çeşitleri hazırlar. <i>(tagletel, linguine, lazanya)</i></li> <li>4. İtalyan Mutfağından makarna reçetelerini uygular. <i>(ragu bolonese, tortelli d'erbette, tagliatelle al ragu, lasagna alla bolonese, ravioli del plin)</i></li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 9 Saat</p>
<p><b>Ş. FIRINDA PİŞİRME</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fırında Pişirme Tekniği</li> <li>2. Fırında Pişirme Uygulamaları</li> <li>3. Rosto Pişirme Tekniği</li> <li>4. Rosto Uygulamaları</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fırında pişirme tekniğini açıklar.</li> <li>2. İngiliz Mutfağından beef wellington reçetesini uygular.</li> <li>3. Fransız Mutfağından kiş lorraine reçetesini uygular.</li> <li>4. Rosto pişirme tekniğini açıklar.</li> <li>5. Türk Mutfağından fırında pişirme reçetelerini uygular. <i>(iç pilav ile doldurulmuş bütün tavuk reçetesi, rosto kuzu budu reçetesi)</i></li> <li>6. İsviçre Mutfağından rösti patates reçetesini uygular.</li> <li>7. İtalyan Mutfağından ginocchi reçetesini uygular.</li> <li>8. Fransız Mutfağından fırında ördek reçetesinin yapım aşamalarını sıralar.</li> </ol>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Saat</p>

	9. Fransız Mutfağından rozbif reçetesinin yapım aşamalarını sıralar.	
<b>T. VEJETARYEN VE VEGAN YEMEKLER</b> 1. Vejetaryen Mutfağı ve Pişirme Teknikleri 2. Vegan Mutfağı Pişirme Teknikleri 3. Vejetaryen Reçeteler 4. Vegan Reçeteler	1. Vejetaryen mutfaklarda uygulanan pişirme tekniklerini açıklar. 2. Vegan mutfaklarda uygulanan pişirme tekniklerini açıklar. 3. Amerikan Mutfağından istiridye mantarlı bean burger reçetesini uygular. 4. Japon Mutfağından bakliyat ve meyveli vegan salata reçetesini uygular.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat  Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Saat
<b>U. PASTALAR VE TATLILAR</b> 1. Pasta ve Tatlı Çeşitleri 2. Pasta Uygulamaları 3. Tatlı Uygulamaları	1. Pasta çeşitlerini tanır. 2. Tatlı çeşitlerini tanır. 3. Pastaların özelliklerini açıklar. 4. Tatlıların özelliklerini açıklar. 5. Fransız Mutfağından pastacı kreması reçetesini uygular. 6. Hazırladığı pasta kremasını Fransız tatlısı olan profiterol uygulamasında kullanarak sunar.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat

	<p>7. Fransız Mutfağından tatlılar yapar. (<i>creme brulee, çikolatalı sufle</i>)</p> <p>8. Türk Mutfağından çeşitli tatlılar yapar. (<i>şekerpare, ırmik helvası, lokma tatlısı, sakızlı muhallebi</i>)</p>	<p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 9 Saat</p>
<p><b>Ü. EKMEKLER VE HAMUR İŞLERİ</b></p> <p>1. Ekmek Çeşitleri</p> <p>2. Ekmek Yapımında Kullanılan Malzemeler</p> <p>3. Ekmek Uygulamaları</p> <p>4. Hamur İşi Uygulamaları</p>	<p>1. Ekmek çeşitlerini tanır.</p> <p>2. Ekmek çeşitlerinin özelliklerini açıklar.</p> <p>3. Ekmek yapımında kullanılan malzemeleri tanır.</p> <p>4. Fransız ekmekleri yapar. (<i>brioche, baget</i>)</p> <p>5. İtalyan ekmeklerinden foccaccia yapar.</p> <p>6. Türk Mutfağından hamur işi yemekler yapar. (<i>mantı, piruhi, peynirli pide, kıymalı pide, açma, su böreği</i>)</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Saat</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 10 Saat</p>
<b>TOPLAM KURS SÜRESİ (Saat):</b>		<b>250 Ders Saati</b>

## **ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR**

Kurs programı süresince her konu sonunda Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde yapılacak uygulamalı sınavlardan aldıkları puanların ortalaması 100 üzerinden 50 ve üzeri olan kursiyerler başarılı sayılır.

## **BELGELENDİRME**

Kurs programının sonunda Ölçme ve Değerlendirme ile İlgili Esaslar bölümünde belirtilen ölçüte göre başarılı olan kursiyerlere Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde Kurs Bitirme Belgesi düzenlenir.

## **PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ**

1. Projeksiyon cihazı
2. Slayt
3. Video
4. Şema
5. Görseller
6. Masaüstü bilgisayar
7. Masa, tezgâh, sandalye
8. Servis arabası
9. Ders kitabı
10. Stand mikseri
11. Stand mikseri aparatları
12. Süzgeç
13. Şef bıçakları
14. Ekmek Bıçakları
15. Jilet
16. Kürek
17. Amerikan bezi –keten bez
18. Ekmek fırçası
19. Hassas terazi
20. Spatula
21. Su spreyi
22. Kesme tahtası
23. Merdane
24. Termometre
25. Servis tabakları
26. Kaşık, çatal, bıçak
27. Ölçme kabı
28. Temiz su sebili
29. Taş fırın
30. Konveksiyonel fırın
31. Ocak
32. Tava
33. Tepsi
34. Mermer
35. Kesme tahtası
36. Kazıyıcı
37. Streç film
38. Çeşitli kalıplar
39. Kesiciler