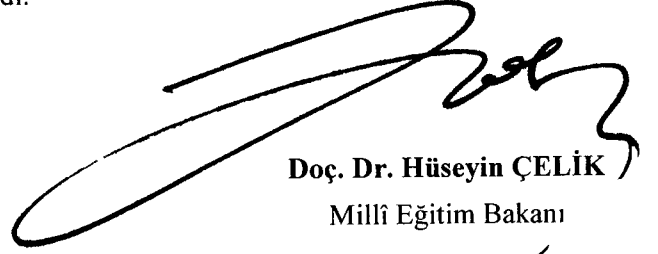


T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

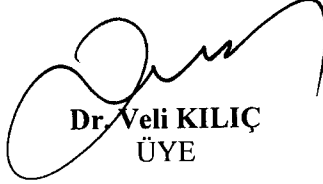
SAYI: 141	TARİH: 10.06.2008	KONU: Temel Aşçılık Eğitimi, Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi, İleri Seviye Aşçılık Eğitimi, İleri Seviye Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi, İleri Seviye Yat Mutfak Personeli Eğitimi Kurs Programları
ÖNCEKİ KARARIN		
SAYI:	TARİH:	

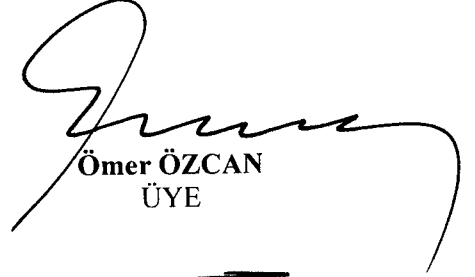
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 22.11.2007 tarihli ve 60235 sayılı teklif yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen, 1020 saat süreli "Temel Aşçılık Eğitimi", 1020 saat süreli "Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi", 96 saat süreli "İleri Seviye Aşçılık Eğitimi", 96 saat süreli "İleri Seviye Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi" ve 100 saat süreli "İleri Seviye Yat Mutfak Personeli Eğitimi" kurs programlarının ekli örneklerine göre kabulü kararlaştırıldı.


Doç. Dr. Hüseyin ÇELİK
Millî Eğitim Bakanı


Merdan TUFAN
Kurul Başkan V.

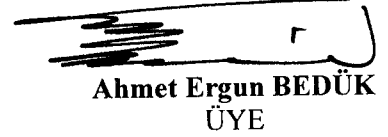

Nazım İrfan TANRIKULU
ÜYE


Dr. Veli KILIÇ
ÜYE


Ömer ÖZCAN
ÜYE

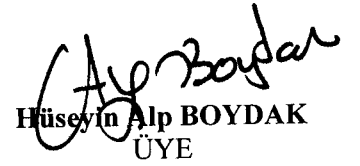
Füsun KÖKSAL
ÜYE

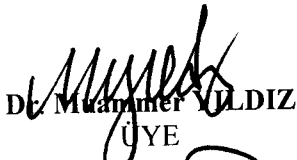

Ahmet SÖNMEZ
ÜYE


Ahmet Ergun BEDÜK
ÜYE

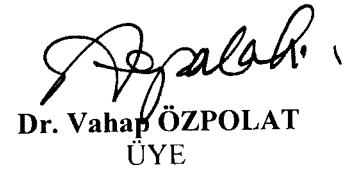

Zübeyir YILMAZ
ÜYE

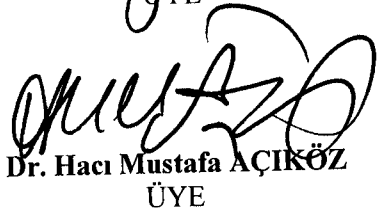

İbrahim BÜKEL
ÜYE


Hüseyin Alp BOYDAK
ÜYE


Dr. Muhammet YILDIZ
ÜYE


Halil AŞICI
ÜYE


Dr. Vahap ÖZPOLAT
ÜYE


Dr. Hacı Mustafa AÇIKÖZ
ÜYE

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

22 KAS 2007

Sayı :B.08.0.ÖÖG.0.19.02.03-(K5) /
Konu :Öğretim Programı

00060235

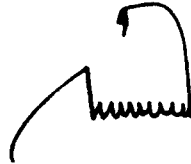
TALİM VE TERBİYE KURULU BAŞKANLIĞINA

- İlgi : a) 19/09/2007 tarihli ve B.08.4.MEM.4.34.00.27-420/9109 sayılı yazı,
b) 09/11/2007 tarihli ve B.08.0.TTÖ.0.12.01.01-324.2.a-311/4461 sayılı yazı,
c) 12/11/2007 tarihli ve B.30.2.GÜN.0.39.00.01-03-1742 sayılı yazı sayılı yazı,
d) Haziran 2005 tarihli ve 2573 sayılı Tebliğler Dergisi.

5580 Sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanununa göre kurum açma izni alan İstanbul İli, Beşiktaş İlçesi, Özel Mehmet Kemal Aksel Mutfak Sanatları Kursuna ilave edilmek istenilen "Uluslararası İleri Seviye Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi", "Uluslararası İleri Seviye Aşçılık Eğitimi", "Temel Aşçılık Eğitimi", "Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi" "İleri Seviye Yat Personeli Eğitimi" kurs öğretim programlarının uygulanması ilgi (a) yazı ile istenilmektedir .

Söz konusu öğretim programı Genel Müdürlüğümüzce program çerçevesi bakımından incelenmiş olup, ilgi (d) Tebliğler Dergisinde yayınlanan program çerçevesi bakımından uygun olduğu görülmüştür.

Öğretim programının özel öğretim kurumlarında uygulanıp uygulanamayacağı konusunda Başkanlığınız görüşünün bildirilmesi ve eklerinin iadesini arz ederim.

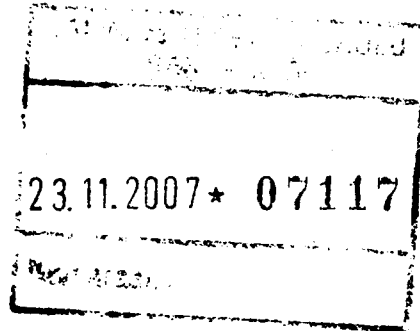


Öner GÜNEY
Genel Müdür

EKLER :

- 1- Program taslağı ve CD (5 adet)
2- İlgi (b) yazı örneği (3 sayfa)
3- İlgi (c) yazı örneği (2 sayfa)

Tic. Turizm G. Md.
Gari



82/07

T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
TİCARET VE TURİZM EĞİTİM FAKÜLTESİ

Sayı : B.30.2.GÜN.0.39.00.01/03-1742
Konu :

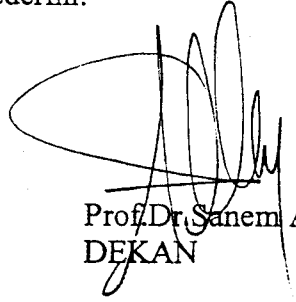
ANKARA
12.11.2007

MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğüne

İLGİ: 09 Ekim 2007 tarih ve B.08.0.ÖÖG.0.19.02.03-(K5)/00058713 sayılı yazınız.

İlgi yazınızda adı geçen Kurs öğretim programının uygulanıp uygulanmayacağı, kullanılan araç ve gereçlerin yeterliliği konusunda Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölüm Başkanlığının görüşleri ekte sunulmuştur.

Bilgilerinizi saygılarımla arz ve rica ederim.



Prof. Dr. Sanem ALKİBAY
DEKAN

EK : 1 Adet Bölüm Bşk. Yazısı.

21.11.2007 *068964

T.C
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
TİCARET VE TURİZM EĞİTİM FAKÜLTESİ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ EĞİTİMİ BÖLÜMÜ

Sayı :B.30.GÜN.0.39.00.01/627
Konu :

ANKARA
05.11.2007

TİCARET VE TURİZM EĞİTİM FAKÜLTESİ DEKANLIĞINA

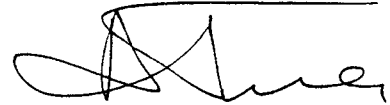
İlgi: 24.10.2007 tarih ve 03-1742 sayılı yazınız.

Milli Eğitim Bakanlığının 09 Ekim 2007 tarihli yazısında yer alan 5580 sayılı Özel Eğitim Öğretim kurumları kanununa göre kurum açma izni alan İstanbul ili, Beşiktaş ilçesi, Özel Mehmet Kemal Aksel Mutfak Sava Han kursuna ilave edilen kurs öğretim planlarının uygulanıp uygulanmayacağı, kullanılan araç ve gereçlerin yeterliliği konusunda Bölüm görüşümüz istenmiştir.

Kurs tarafından verilmesi düşünülen "Uluslar arası İleri Seviye Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi", "Uluslar arası İleri seviye Aşçılık Eğitimi", "Temel Aşçılık Eğitimi", "Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi", "İleri Seviye Yat Personeli Eğitimi" kurs programlarının MEB denetiminde açılması ve Üniversitelerin ilgili bölümlerinde bulunan alan uzmanları öğretim elemanlarının katkılarıyla da sürdürülmesi tarafımızdan uygun bulunmuştur.

Ayrıca programların adı, dayanağı, seviyesi, amaçları, uygulanmasıyla ilgili açıklamaları, süresi, program içeriği, ölçme değerlendirme esasları ve kullanılacak öğretim araç-gereçleri programın başarılı olması ve sürekliliği açısından oldukça iyi hazırlanmıştır. Ancak verilecek eğitimlerin etkinliği ve sürekliliği açısından MEB tarafından denetimi ve sertifikalandırılmasının Bölüm görüşümüz olarak önemli olduğunu da bildiririz.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.



Prof. Dr. Azize HUSSEIN
Bölüm Başkan

TEMEL AŞÇILIK EĞİTİMİ KURS PROGRAMI

- 1. KURUMUN ADI** :
- 2. KURUMUN ADRESİ** :
- 3. KURUCUNUN ADI** :
- 4. PROGRAMIN ADI** : Temel Aşçılık Eğitimi
- 5. PROGRAMIN DAYANAĞI** : 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu, 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Özel Kurslar Yönetmeliği, 05.05.2005 tarih ve 24 sayılı Kurul Kararıyla kabul edilen "Özel Kurslar Çerçeve Programı"
- 6. PROGRAMIN SEVİYESİ** : En az ilköğretim mezunu yetişkinler seviyesinde hazırlanmıştır.

7. PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu program ile kursiyerlerden;

- Mutfakta hijyen ve iş güvenliği kurallarını uygulama alışkanlığı kazanmaları,
- Mutfak malzemelerini uygun depolama becerisi kazanmaları,
- Haftalık ve aylık menü planlaması ve maliyet hesaplarını yapmaları,
- Bıçağı uygun kullanarak sebze ve meyve kesimleri yapmaları,
- Her türlü eti uygun kesmeleri, saklanmaları, porsiyonlanmaları, temel et suları ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Kümes hayvanları, deniz ürünleri ve sakatatların kesimi, saklanmaları, temizlenmeleri, porsiyonlanmaları ve pişirilmeleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Çeşitli haşlama ve buharda pişirme usulleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Yemeklere lezzet veren karışımlar, koyulaştırıcılar ve bağlayıcıların çeşitleri ve hazırlama usulleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Çorbaların türleri, yapımı, terbiyesi, garnitürleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Çeşitli güveç, rosto, ızgara ve pişirme usulleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Fırında ve mikrodalga fırında pişirme usulleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Derin yağda ve az yağda kızartmalar ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Temel soslar ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Pirinç, makarna yemekleri, dökme hamurlar, patates garnitürleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Sebze yemekleri, zeytinyağlılar ve vejetaryen yemekleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Salatalar, soslari, sandviçler, kanepeler ve turşular ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Jelatin ve Püre Uygulamaları ile doldurularak yapılan kümes hayvanları ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Temel pasta ve ekmekçilik konusunda uygulamalar yapmaları beklenmektedir.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Bu kurs programı, ülkemiz ve dünyada aşçılık konusundaki yeni gelişmelerin kursiyerlere aktarılmasının yanı sıra bu konuda eksikliği hissedilen nitelikli elemanların sektöre kazandırılması amacıyla da hazırlanmıştır. Ülkemizde bu konudaki uygulama alanlarına örnek olarak otel, tatil köyü lokantalarının dışında özel lokantalar, yemek şirketleri ve kamu kurumları da verilebilir. Bu kurs programını başarı ile bitiren kursiyerler, sektörün çeşitli birimlerinde görev almak üzere iş imkânına kavuşacak veya kendi işlerini kuracaklardır.
- Konular kendi içerisinde birbirine bağlı olup süreklilik göstermektedir. Program konuları işlenirken gerektiğinde alanında uzman kişiler sınıf ortamına getirilecektir.

- c. Kurs programı uygulanırken yapılacak bilgisayar, video ve VCD-DVD gösterilerinin yanında kursiyerlere düzenlenecek, HOREKA (Hotel, Restaurant, Cafe) gezileri ile gerçek işletmeler hakkında uygulamaları içeren bilgiler verilecektir.
- ç. 34 hafta boyunca, haftada 5 gün, çeşitli bilgi ve beceri seviyelerindeki kursiyerlere, alet ve gereçlerin kullanımı, temel aşçılık teknikleri, sarf malzemelerini tanımaları ve aşçılık becerilerini geliştirmeleri için eğitim verilecektir. Programın % 60'ı teorik ve uygulama, % 40'ı da sadece uygulamalı olarak tatbik edilecektir.
- d. Konular bir sistem bütünlüğü içerisinde düşünülerek, geçmiş konularla ilgili hatırlatmalar yapılarak kursiyer ön hazırlığa tabi tutulacaktır.
- e. Kursiyerlerin öğrenmeleri periyodik olarak takip edilecek, öğrenmede eksiklikleri varsa tespit edilerek öğretici tarafından giderilecektir.
- f. Konuların öğretiminde, teorik ve uygulamalı bilgiler konunun uzmanı tarafından kursiyerlere aktarılacak, konu ile ilgili yazılı ve görsel malzemedan yararlanılacak, kursun eğitmenine 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 denetlenerek gerekli görülen eleştiri ve tavsiyeler yapılacaktır.
- g. Kursiyerler, kursun bu konuda çeşitli kitapları, dergileri ve dokümantasyonları içeren kütüphanesinden yararlandırılacaktır.
- h. Bu program uygulanırken gösterip - yaptırma, problem çözme, anlatım, bireysel çalışma, örnek olay gibi yöntemler ile gösteri, yaratıcı drama, ikili grup çalışmaları, soru-cevap, bilgisayar destekli öğretim gibi tekniklerden yararlanılacaktır.
- i. Programın ilk haftasında ayrıntılı olarak ele alınan iş güvenliği, hijyen konuları, her üniteye ünite konularıyla ilgili olarak uygulanacaktır.
- j. Atölyede bulunan her türlü mutfak alet ve ekipmanı eğitim aracı olarak kullanılacaktır.
- k. Programın uygulama aşamasında; süre, araç gereç, malzemeyi ekonomik kullanmanın ve teknolojik kurallara uygun çalışmanın işin maliyetine ve ülke ekonomisine olan katkıları her fırsatta kursiyerlere anlatılacaktır.
- l. Kurs süresince ara sınav, teorik ve uygulamalı genel sınav yapılacaktır. Ayrıca ödev ve proje hazırlanacaktır.
- m. Uygulamalar kurs merkezinde yapılabildiği gibi kurumun anlaştığı başka bir iş yerinde de yapılabilir.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftalık Süre : Günde 6 saat x 5 gün = 30 saat
- b. Toplam Süre : 34 hafta x 30 saat = 1020 saattir.
(Bu sürenin 20 haftası teorik ve uygulama, 14 haftası uygulamadır.)

10. PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. HAFTA

- A. Mutfakta Hijyen ve Gıda Güvenliği
- B. Mutfakta Sağlık ve İş güvenliği
- C. Beslenme
- Ç. Depolama ve Materyallerin Bakımı
 1. Gıdaların uygun konteynırlar içinde kısa süreli olarak buzdolabında saklanması
 2. Gıdaların, genel amaçlar için kullanılan buzdolaplarında düzenli olarak istiflenmesi ve çapraz bulaşma riskinin en aza indirilmesi
 3. Soğuk depolama bölgesinde, uygun sıcaklık olmadığı durumlarda ısı derecesinin rapor edilmesi
 4. Gelen ürünlerin kontrol edilmesi ve varsa eksikliğin rapor edilmesi
 5. Temizlik maddelerinin ve diğer tehlikeli kimyasalların etiketli konteynırlarda diğer gıda ürünlerinden ayrı olarak depolanması
 6. Bütün malların kullanım sürelerine göre rotasyonunun yapılması ve stokların kullanılması



7. İşletme içindeki güvenli depolama prosedürlerinin yürütülmesi
8. Belgelerdeki kayıtların tamamlanması

2. HAFTA

- A. Maliyet Hesabı
- B. Menü Planlaması
- C. Gıda Hazırlama Metotları (Ekipman Tanıtımı)
- Ç. Tabak Dizaynları
- D. Türk Mutfağına Giriş: Genel Bilgiler, Tarihçesi ve Diğer Bölge Mutfaklarına Etkisi

3. HAFTA

- A. Bıçak Kullanımı
 1. Bıçak Tutma Teknikleri
- B. Temel Meyve Sebze Kesimleri
 1. Uzun Şerit Kesimi (Jullienne)
 2. Küçük Küp Kesimi (Brunoise)
 3. Küp Kesimi (Macedoine)
 4. Kıyma Kesimi
- C. Servis öncesi Ön Hazırlıklar ve Lezzet Verici Karışımlar
 1. Maydanoz Sapı, Defne, Kekik, Kereviz, Pırasa Karışımı
 2. Havuç, Pırasa, Kereviz, Soğan Karışımı
 3. Taze Ot Buketi
 4. Baharat Torbası

4. HAFTA

- A. Kasaplık Etler ve Uygulamaları
 1. Kuzu Eti
 2. Koyun Eti
 3. Dana Eti
- B. Kümes Hayvanları ve Uygulamaları
 1. Bildircin Eti
 2. Tavuk Eti
 3. Ördek Eti
 4. Tavşan Eti

5. HAFTA

- A. Deniz Ürünleri ve Uygulamaları
 1. Balık
 2. Kabuklular
 - a. Kum Midyesi
 - b. İstiridye
 - c. Deniz tarağı
 3. Kafadan Bacaklılar, Yumuşakçalar
 - a. Mürekkep Balığı
 - b. Kalamar
 - c. Ahtapot
- B. Sakatatlar ve Uygulamaları
 1. Beyin
 2. Ciğer
 3. Böbrek
 4. Uykuluk

6. HAFTA

- A. Haşlamalar ve Uygulamaları
 1. Bütün tavuk
 2. İncik
 3. Balık
- B. Kısık Ateşte Pişirme Uygulamaları
 1. Yumurta
 2. Sebze



3. Kemik
 4. Elma ve Armut
- C. Contalama Uygulamaları
1. Patates
 2. Brokoli
 3. Karnabahar
 4. Taze Fasulye

7. HAFTA

- A. Buharda Pişirme Uygulamaları
1. Hamur Topları
 2. Yumurta (fırında)
 3. Pirinç (fırında)
 4. Mercimek
 5. Balık
- B. Temel Et Suları ve Uygulamaları
1. Sebze Suyu
 2. Balık Eti Suyu
 3. Tavuk Eti Suyu
 4. Kuzu Eti Suyu
 5. Dana Eti Suyu

8. HAFTA

- A. Koyulaştırıcılar, Bağlayıcılar ve Uygulamaları
- B. Kremalar ve Uygulamaları
1. Meyane
 2. Terayağı
 3. Nişasta
 4. Yumurta Sarısı
 5. Sebze Jelatini
- C. Çorbalar ve Uygulamaları
1. Soğan Çorbası
 2. İspanyol Usulü Soğuk Domates Çorbası
 3. İtalyan Sebze Çorbası
 4. Berrak Çorba
 - a. Mercimek
 - b. Ezogelin
 - c. Kremalı Patates, Pırasa Çorbası
 - ç. Balık
 - d. Tavuk
- Ç. Ara Sınav

9. HAFTA

- A. Sıvı İçinde Tencerede Pişirme ve Uygulamaları
1. Piliç But
 2. Sokum
 3. Dana Ciğer
 4. Dana
- B. Güveç ve Uygulamaları
1. Balık
 2. Hindi Sarma
 3. Kuzu Kol
 4. Fransız Güveci
 5. Macar Usulü Et Yemeği



10. HAFTA

- A. Derin Yağda Kızartma ve Uygulamaları
 - 1. Balık ve Patates
 - 2. Püre Patates Kızartması
 - 3. Kızarmış Parmak Tavuk
 - 4. Kızarmış Meyve
- B. Az Yağda Kızartma ve Uygulamaları
 - 1. Karışık Akdeniz Sebze Kızartması
 - 2. Mücver
 - 3. Tavuk/Dana Pane
 - 4. Kadınbudu Köfte
 - 5. Dana Etli Straganof

11. HAFTA

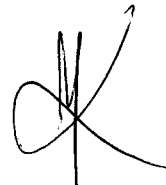
- A. Fırında Pişirme ve Uygulamaları
 - 1. Sufle
 - 2. Fırında Patates
 - 3. Tuzda Balık
 - 4. Milföy Hamurlu Tavuk
 - 5. Milföy Hamurlu Siğir Eti
- B. Rosto ve Uygulamaları
 - 1. Fırında Patates
 - 2. Yoğurtlu Hint Tavuğu
 - 3. Rosto Kıyma
 - 4. Fırında Et
 - 5. Tandır
- C. Izgara ve Uygulamaları
 - 1. Sebze Izgara
 - 2. Balık Izgara
 - 3. Tavuk Izgara
 - 4. Dana Izgara

12. HAFTA

- A. Microdalga Uygulamaları
 - 1. Sufle
 - 2. Çırpılmış Yumurta
 - 3. Fırın Patates
- B. Asya Usulü Sote Etme (Stir Frying) ve Uygulamaları
 - 1. Sebzeli Etli Makarna
 - 2. Endonezya Usulü Sebzeli Makarna
 - 3. Uzak Doğu Çorbası

13. HAFTA

- A. Temel Soslar ve Uygulamaları
 - 1. Temel Kahverengi Sos Türevleri
 - a. Temel Kahverengi Sos
 - b. Koyu Kahverengi Sos
 - c. Kırmızı Şarap, Soğanlı Kahverengi Sos
 - ç. Avcı Sosu
 - 2. Soğuk Emülsiyon Sos (Mayonez)
 - 3. Sıcak Emülsiyon Sos (Hollandez)
 - 4. Beşamel (Bechamel)
 - 5. Domates Sos



14. HAFTA

- A. Makarnalar, Sosları ve Uygulamaları
 - 1. Delikli Makarna
 - 2. Kapalı Makarna
 - 3. Uzun Şerit Makarna
- B. Makarnalar (Lazanya), Sosları ve Uygulamaları
 - 1. Domates Sosu
 - 2. Acı Domates Sosu
 - 3. Kıymalı Makarna Sosu
 - 4. Fesleğenli Sos
- C. Pilavlar ve Uygulamaları
 - 1. Yöresel Pilavlar
 - a. İç Pilav
 - b. Sade Pilav
 - c. Bulgur Pilavı
 - 2. Uluslararası Pilavlar
 - a. İtalyan Usulü Pilav/Risotto
 - b. İspanyol Usulü Pilav
 - c. Japon Pilavı

15. HAFTA

- A. Dökme Hamurlar ve Uygulamaları
 - 1. İngiliz Pudingi
 - 2. Krep
 - 3. Kalın Krep
 - 4. Rus Krebi
- B. Yumurtalar ve Uygulamaları
 - 1. Omlet
 - 2. İspanyol Omlet

16. HAFTA

- A. Patates Garnitürleri ve Uygulamaları
 - 1. Patates
 - 2. Tereyağlı Fırın Patates
 - 3. Kremalı Patates
 - 4. Rende Patates Köftesi
- B. Sebze Garnitürleri ve Uygulamaları
 - 1. Patates
 - 2. Brokoli
 - 3. Karnabahar
 - 4. Havuç
- C. Vejeteryan Yemekler ve Uygulamaları
- Ç. Zeytinyağlılar, Dolmalar ve Uygulamaları
 - 1. Enginar
 - 2. Kereviz
 - 3. Bakla
 - 4. Dolma

17. HAFTA

- A. Salatalar, Sosları ve Uygulamaları
 - 1. Sirkeli Salata
 - 2. Sezar Salatası
 - 3. Amerikan Usulü Salata
- B. Sandviçler ve Uygulamaları
 - 1. Kulüp
 - 2. Baget
 - 3. Somon

C. Kanepeler ve Uygulamaları

1. Sıcak Kanepe
2. Soğuk Kanepe

Ç. Turşular ve Uygulamaları

1. İngiliz Usulü Turşu
2. Hint Usulü Turşu
3. Pancar Turşusu
4. Şalgam Turşusu
5. Lahana Turşusu

18. HAFTA

A. Jelatin, Püre ve Uygulamaları

1. Jelatinli Tavuk
2. Ciğer Püre

B. Doldurularak Yapılan Kümes Hayvanları ile İlgili Fırın, Haşlama ve Uygulamaları

1. Doldurulmuş Fırında Ördek
2. Doldurulmuş Haşlama Hindi

19-20. HAFTA

A. Temel Ekmekçilik ve Uygulamaları

1. İtalyan Usulü Kuru Domatesli, Kekikli Ekmek
2. İtalyan Usulü Sandviç Ekmeği
3. Soda Ekmeği
4. Mısır Ekmeği
5. Hint Ekmeği
6. Hint Usulü Pide

B. Temel Pastacılık ve Uygulamaları

1. Pandispanya
2. Tart

C. Çikolatalar ve Uygulamaları

1. Bademli Fıstıklı Çikolata
2. Top Çikolata
3. Yuvarlak Çikolata

Ç. II. Ara Sınav

21. HAFTA HAŞLAMA (BOILING)

- A. Uygun tip ve boyutlarda tavanın seçilmesi
- B. Uygun kaynama şekline ve ürünün cinsine bağlı olarak ürünün hazırlanması
- C. Yeterli tip ve miktarda sıvının kullanılması
- Ç. Uygun baharat ve/veya lezzet verici ürünlerin kullanılması
- D. İşlem sırasında kullanılan sıvı ısısının doğru şekilde kontrol ve takip edilmesi
- E. İyi bir pişirme işlemi için ürünün test edilmesi
- F. Ürün piştiğinde süzülmesi ve doğru şekilde süzgeçten alınması
- G. Reçeteye ve servise göre ürünün tamamlanması

22. HAFTA KISIK ATEŞTE PİŞİRME

- A. Kısık ateşte pişirme metodu için gerekli uygun tip ve ebatlarda ekipmanın seçilmesi ve kullanılması
- B. Kısık ateşte pişirme işlemine uygun ürün çeşidi ve miktarının hazırlanması
- C. Metot ve ürün miktarı için yeterli tip ve sıvının kullanılması
- Ç. Uygun baharat ve/veya lezzet verici ürünlerin kullanılması
- D. Kısık ateşte pişirme işlemi sırasında sıvı sıcaklığının doğru bir şekilde kontrol edilmesi
- E. Fırında pişirme işlemi için doğru sıcaklığın kontrolü ve muhafaza edilmesi
- F. İyi bir pişirme işlemi için ürünün test edilmesi
- G. Pişirme işleminden sonra ürünün doğru şekilde süzülmesi ve süzgeçten alınması
- H. Ürünün reçeteye göre tamamlanması ve servis edilmesi

23. HAFTA GÜVEÇTE PİŞİRME

- A. Güveç için seçilmiş ürünlerin uygun şekilde hazırlanması
- B. Uygun baharat ve/veya lezzet verici karışımların kullanılması
- C. Pişirme işlemi sırasında sıcaklığın kontrol edilmesi
- Ç. İyi bir pişirme işlemi için ürünün test edilmesi
- D. Servise uygun olarak istenilen tabağa ve güveç çeşidine göre ürünün tamamlanması
- E. Yemek reçetelerinin uygulama örnekleri

24. HAFTA BUHARDA PİŞİRME

- A. Buharda pişirmek için seçilmiş ürünlerin uygun şekilde hazırlanması
- B. Yağlama, kapatma, biçimlendirme ve tatlandırmaya ek olarak ürünün ve konteynırların uygun olarak hazırlanması
- C. Pişirme işlemi sırasında zamanın ve basıncın kontrol edilmesi
- Ç. İyi bir pişirme işlemi için ürünün test edilmesi
- D. Hazırlanan ürünün uygun şekilde tamamlanması ve servis edilmesi
- E. Yemek reçetelerinin uygulama örnekleri

25. HAFTA AZ SIVI İÇİNDE PİŞİRME

- A. Pişirme işlemi yapılacak ürüne uygun metodun seçilmesi
- B. Pişirilecek ürünün tipine ve reçeteye uygun ürünlerin hazırlanması
- C. Uygun baharatların ve lezzet verici ürünlerin kullanılması
- Ç. Pişirme işlemi sırasında sıvı sıcaklığının kontrol edilmesi
- D. Pişirme işlemi sırasında ürünün test edilmesi
- E. Reçetede isteniyorsa, ürünün yağlanması ve ürüne parlaklık verilmesi
- F. Pişirme işleminden sonra ürünün doğru şekilde süzülmesi ve süzgeçten alınması
- G. Ürünün doğru şekilde tamamlanması ve servise sunulması
- H. Yemek reçetelerinin uygulama örnekleri

26. HAFTA DERİN YAĞDA KIZARTMA

- A. Derin yağda kızartma yapmaya uygun ürün ve ekipmanın hazırlanması
- B. Pişirme işlemi sırasında sıvı sıcaklığının kontrol edilmesi
- C. Derin yağa koyulmasından önce ürünün kuru olduğundan emin olunması
- Ç. Pişirme işlemi sırasında ürünün test edilmesi
- D. Ürün piştikten sonra süzülmesi, eğer istenirse tatlandırılması
- E. Servisi hemen yapılacak tabak için yeterli ürünün kullanılması
- F. İstenilen tabak sunumuna uygun olarak ürünün servis edilmesi ve sunulması
- G. İşlem bittikten sonra fritözün yağının süzülmesi ve temizlenmesi
- H. Yemek reçetelerinin uygulama örnekleri

27. HAFTA SIĞ KIZARTMA

- A. Pişirme işlemine ve ürüne göre uygun ekipmanın hazırlanması
- B. Pişirilecek ürünün, cinsi ve miktarına uygun olarak seçilmesi
- C. Uygun ebatlarda ve türde tavanın seçilmesi
- Ç. Uygun miktarda ve türde yağın kullanılması
- D. Uygun baharat ve tatlandırıcıların eklenmesi
- E. Ürünün tavaya doğru biçimde yerleştirilmesi
- F. Pişirme işlemi sırasında sıcaklığının kontrol edilmesi
- G. Yeterli derecede pişmesi ve rengi için ürünün test edilmesi
- H. Ürünün uygun bir şekilde çıkartılması, tamamlanması ve servis edilmesi
- İ. Yemek reçetelerinin uygulama örnekleri

28. HAFTA FIRINDA PİŞİRME

- A. Pişirme işlemine ve ürüne göre uygun ekipmanın hazırlanması
- B. Uygun tür ve ebatta tepsi/konteynırın seçilmesi

- C. Reçeteye göre uygun şekil, ebat ve sayıda ürünlerin kullanılması
- Ç. Ürünlerin fırına doğru şekilde yerleştirilmesi
- D. Pişirme işlemi sırasında fırın sıcaklığının kontrol edilmesi
- E. Yeterli pişirme için ürünün test edilmesi
- F. Ürünün fırından doğru şekilde çıkartılması, soğutulması, saklanması, tutulması ya da servis edilmesi

29. HAFTA FIRINDA KURU ISIDA PİŞİRME

- A. Ürün türüne göre uygun ekipmanın hazırlanması
- B. Pişirilecek ürünün cinsine ve miktarına uygun olarak seçilmesi
- C. Pişirme kabının uygun ebat ve türünün seçilmesi
- Ç. Yeterli miktarda ve uygun türde yağın kullanılması
- D. Ürünün pişirilmesi için doğru şekilde hazırlanması
- E. Pişirme sıcaklığının doğru şekilde kontrol edilmesi
- F. Ürünün doğru biçimde mühürlenmesi, yağlanması ve çevrilmesi
- G. Yeterli pişirme için ürünün test edilmesi
- H. Ürünün doğru şekilde çıkartılması ve dinlendirilmesi
- İ. Pişirilen ürüne göre sosun hazırlanması
- J. Gerektiği gibi ürünün güvenli bir şekilde soğutulması ve depolanması (saklanması)

30. HAFTA IZGARADA PİŞİRME

- A. Uygun ekipman seçimi ve hazırlığı
- B. Pişirilecek ürünün cinsi ve miktarına uygun olarak seçilmesi
- C. Pişirilecek ürüne ve pişirme işlemine uygun malzemenin hazırlanması
- Ç. Uygun baharat ve tatlandırıcıların kullanılması
- D. Ürünün ızgaraya ya da salamandıraya doğru şekilde yerleştirilmesi
- E. Pişirme işlemi ile ürünün takibi ve kontrolü
- F. Yeterli pişirme için ürünün test edilmesi
- G. Ürünün doğru şekilde çıkartılması, tamamlanması ve servis edilmesi

31. HAFTA MİKRODALGADA PİŞİRME

- A. Mikrodalga pişirmeye uygun tabakların, ekipmanların, araç ve gereçlerin sağlanması ve kullanılması
- B. Ekipman ve pişirme işlemine göre ürünlerin hazırlanması
- C. Mikrodalga fırına koymadan önce eğer gerekliyse ürünün üzerinde delikler açılarak buharın çıkmasının sağlanması
- Ç. Ürünün mikrodalga fırına koyulmadan önce doğru şekilde kapatılması
- D. Doğru zamanlama ve ısı ayarının yapılması
- E. Ürünün pişirme işlemi sırasında uygun şekilde gerektiği gibi takip edilmesi
- F. Pişirme işlemi sırasında ürünün çevrilmesi, karıştırılması, tekrar düzenlenmesi ve gerekiyorsa kapatılması
- G. Yeterli pişirme için ürünün test edilmesi
- H. Ürünün uygun şekilde çıkartılması, tamamlanması ve servis edilmesi

32. HAFTA SOĞUK YİYECEK HAZIRLIĞI

- A. Besin değerlerinin kaybını azaltmak için ürünlerin işlenmesi ve depolanması
- B. Hazırlanacak tabağa göre ürünün soyulması, doğranması ve kesilmesi
- C. Hazırlanacak tabağa göre baharat, sos, garnitür ve marinasyonun hazırlanması
- Ç. Hazırlık aşamasında ısının kontrol edilmesi
- D. Ürünün yapısı ve lezzeti için gerekli ürünlerin birbiriyle karıştırılması
- E. İstenilen tabak sunumunun yerine getirilmesi

33-34. HAFTA TEMEL PASTACILIK TEKNİKLERİ

- A. Önceden hazırlanmış hamurların, hazır ya da taze olarak hazırlanmış hamurların kullanılarak basit tatlı ve bisküvilerin üretilmesi

- B. Börek, tartölet kabı, pasta (tatlı ve tuzlu) ve basit bisküvilerin üretilmesi
- C. Daha önceden hazırlanmış hamurları kullanarak milföy hamuru ürün çeşitlerinden üretilmesi
- Ç. Hazır karışımlar ya da daha önceden taze olarak hazırlanmış ürünlerin kullanılarak basit keklerin ve sponge'ların yapılması ve dekore edilmesi
- D. Ürünlerin hazırlığında fırın ve buhar metodunun kullanılması
- E. Basit keklerin, küçük keklerin ve tuzlu – tatlı turtaların hazırlığında kimyasal katkıların kullanılması
- F. Hazır ve taze karışımların kullanılarak fermantasyon metodu ile büyük ve küçük hamur topları, pizza, sulu hamur ve akşam yemeği tatlılarının yapılması
- G. Güveç ve kısık ateşte pişirme metodlarıyla taze meyve kullanılarak değişik meyve tatlılarının yapılması
- H. Tatlılar için basit sosların, dolgu malzemelerinin, kremaların ve süslemelerin yapılması

11. ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

34 hafta süren kurs boyunca 2 kez ara sınav, 2 kez ödev, 2 kez hazırlanan projeler sunulur. Kursun sonunda da teorik sınav ve uygulamalı sınav yapılır. Yapılan tüm sınavlarda verilen notların ortalaması, Millî Eğitim Bakanlığı Özel Kurslar Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri çerçevesinde aşağıda belirtilen puanlama esaslarına göre alınır.

PUAN	NOT	DERECE
0 – 64	D	Başarısız
65 – 79	C	Orta
80 – 89	B	İyi
90 – 100	A	Pekiyi

12. PROGRAMIN UYGULAMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ GEREÇLERİ

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



TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK EĞİTİMİ KURS PROGRAMI

- 1. KURUMUN ADI** :
- 2. KURUMUN ADRESİ** :
- 3. KURUCUNUN ADI** :
- 4. PROGRAMIN ADI** : Temel Pastacılık ve Ekmekçilik Eğitimi
- 5. PROGRAMIN DAYANAĞI** :
1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu, 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Özel Kurslar 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;

- Mutfakta hijyen ve iş güvenliği kurallarını uygulama alışkanlığı kazanmaları,
- Mutfak malzemelerini uygun depolama becerisi kazanmaları,
- Haftalık ve aylık mönü planlaması ve maliyet hesaplarını yapmaları,
- Soslar, kremler ve dekor hamurlarının hazırlanması, pişirilmesi ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Meyveli tatlı ve çikolata çeşitlerinin hazırlanması ve pişirme usulleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Milföy hamuru çeşitlerinin hazırlanması ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Puding, bisküvi çeşitlerinin hazırlanması ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Türk tatlı çeşitlerinin pişirme usulleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Dondurulmuş tatlı çeşitlerinin hazırlanması ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Kaplama ve kutlama pastaları ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Tatlı çeşitlerinin hazırlanması ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Kek çeşitleri ile ilgili uygulamalar yapmaları,
- Mayalı ekmekler ve kızartılan mayalı hamurlar ile ilgili uygulamalar yapmaları beklenmektedir.

8. PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

- Bu kurs programı, ülkemiz ve dünyada pastacılık ve ekmekçilik konusundaki yeni gelişmelerin kursiyerlere aktarılmasının yanı sıra bu konuda eksikliği hissedilen nitelikli elemanların sektöre kazandırılması amacıyla da hazırlanmıştır. Ülkemizde bu konudaki uygulama alanlarına örnek olarak otel, tatil köyü lokantalarının dışında özel lokantalar, yemek şirketleri ve kamu kurumları da verilebilir. Bu kurs programını başarı ile bitiren kursiyerler, sektörün çeşitli birimlerinde görev almak üzere iş imkânına kavuşacak veya kendi işlerini kuracaklardır.
- Konular kendi içerisinde birbirine bağlı olup süreklilik göstermektedir. Program konuları işlenirken gerektiğinde alanında uzman kişiler sınıf ortamına getirilecektir.
- Kurs programı uygulanırken yapılacak bilgisayar, video ve VCD-DVD gösterilerinin yanında kursiyerlere düzenlenecek HOREKA (Hotel, Restaurant, Cafe) gezileri ile gerçek işletmeler hakkında uygulamaları içeren bilgiler verilecektir.
- Çeşitli bilgi ve beceri seviyelerindeki kursiyerlere 34 hafta boyunca, haftada 5 gün, , alet ve gereçlerin kullanımı, temel pastacılık ve ekmekçilik teknikleri, sarf malzemelerini tanımaları, pasta ve ekmekçilik becerilerini geliştirmeleri için eğitim verilecektir. Programın % 60'ı teorik ve uygulama, % 40'ı da sadece uygulamalı olarak tatbik edilecektir.
- Konular bir sistem bütünlüğü içerisinde düşünülerek, geçmiş konularla ilgili hatırlatmalar yapılarak kursiyer ön hazırlığa tabi tutulacaktır.



- e. Kursiyerlerin öğrenmeleri periyodik olarak takip edilecek, öğrenmede eksiklikleri varsa tespit edilerek öğretici tarafından giderilecektir.
- f. Konuların öğretiminde, teorik ve uygulamalı bilgiler konunun uzmanı tarafından kursiyerlere aktarılacak, konu ile ilgili yazılı ve görsel malzemeden yararlanılacak, kursun eğitmenine yardımcı olacak pasta ustaları desteğinde uygulamalı pasta eğitimi verilecek, uygulamalarda her kursiyer eğitmenin tavsiye ve talimatları doğrultusunda kendisine verilen tarifleri mutlaka tek başına yapacaktır. Kursiyerlerin hazırladıkları yemekler, mutfak eğitmenleri tarafından denetlenerek gerekli görülen eleştiri ve tavsiyeler yapılacaktır.
- g. Kursiyerler, kursun bu konuda çeşitli kitapları, dergileri ve dokümantasyonları içeren kütüphanesinden yararlandırılacaktır.
- h. Bu program uygulanırken gösterip - yaptırma, problem çözme, anlatım, bireysel çalışma, örnek olay gibi yöntemler ile gösteri, yaratıcı drama, ikili grup çalışmaları, soru-cevap, bilgisayar destekli öğretim gibi tekniklerden yararlanılacaktır.
- i. Programın ilk haftasında ayrıntılı olarak ele alınan iş güvenliği, hijyen konuları, her ünite ünite konularıyla ilgili olarak uygulanacaktır.
- j. Atölyede bulunan her türlü mutfak alet ve ekipmanı eğitim aracı olarak kullanılacaktır.
- k. Programın uygulama aşamasında; süre, araç gereç, malzemeyi ekonomik kullanmanın ve teknolojik kurallara uygun çalışmanın işin maliyetine ve ülke ekonomisine olan katkıları her fırsatta kursiyerlere anlatılacaktır.
- l. Kurs süresince ara sınav, teorik ve uygulamalı genel sınav yapılacaktır. Ayrıca ödev ve proje hazırlanacaktır.
- m. Uygulamalar kurs merkezinde yapılabildiği gibi kurumun anlaştığı başka bir iş yerinde de yapılabilir.

9. PROGRAMIN SÜRESİ

- a. Haftalık Süre : Günde 6 saat x 5 gün = 30 saat
- b. Toplam Süre : 34 hafta x 30 saat = 1020 saattir.
(Bu sürenin 20 haftası teorik ve uygulama, 14 haftası ise sadece uygulamadır.)

10. PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĞILIMI

1. HAFTA

- A. Mutfakta Hijyen ve Gıda Güvenliği
- B. Mutfakta Sağlık ve İş güvenliği
- C. Beslenme
- Ç. Depolama

2. HAFTA

- A. Maliyet Hesabı
- B. Menü Planlaması
- C. Gıda Hazırlama Metotları (Ekipman Tanıtımı)
- Ç. Tabak Dizaynları
- D. Türk Mutfağına Giriş: Genel Bilgiler, Tarihçesi ve Diğer Bölge Mutfaklarına Etkisi

3. HAFTA

- A. Soslar ve Uygulamaları
 - 1. Çilek Sosu
 - 2. Çikolata Sosu
 - 3. Vanilya Sosu
 - 4. Karamel Sosu
 - 5. Portakal Sosu
 - 6. Mango Sosu
 - 7. Glazür (Çikolata) Sosu



- B. Kremalar ve Uygulamaları
 - 1. Pasta Kreması
 - 2. Vanilyalı Pasta Kreması
 - 3. Tereyağı Kreması

4. HAFTA

- A. Dekor Hamurları ve Uygulamaları
 - 1. Sade Dekor Hamuru
 - 2. Haşhaşlı Dekor Hamuru
 - 3. Mısır Şuruplu Dekor Hamuru
 - 4. Çikolatalı Dekor Hamuru
 - 5. Bademli Dekor Hamuru

5. HAFTA

- A. Meyveli Tatlılar ve Uygulamaları
 - 1. Meyve Püresi
 - a. Frambuaz
 - b. Mango
 - c. Çilek
 - 2. Şarap Soslu Armut
 - 3. Romlu Muz Tatlısı
 - 4. Kabak Tatlısı
- B. Bezeler (**Merengue**) ve Cesitleri
 - 1. İtalyan Bezeli
 - 2. İsveç Bezeli
 - 3. Fransız Bezeli
 - 4. Japon Bezeli

6. HAFTA

- A. Çikolata Dekorasyonu ve Uygulamaları
 - 1. Çikolatalı Dekor
 - 2. Çikolata Plastik
 - 3. Rulo Çikolata
- B. Çikolatalar ve Uygulamaları
 - 1. Kahveli Çikolata
 - 2. Karamelli Çikolata
 - 3. Karamelli Siyah Çikolata
 - 4. Sütlü Çikolata
 - 5. Bademli Çikolata
 - 6. Badem Ezmeli Çikolata
 - 7. Portakallı Çikolata

7. HAFTA

- A. Profiterol Hamurları ve Uygulamaları
 - 1. Profiterol
 - 2. Karamelli Profiterol
 - 3. Dekoratif Kurabiye
- B. Turta/Tart Hamurları ve Uygulamaları
 - 1. Tart Hamuru
 - 2. Elmalı Tart
 - 3. Meyveli Tart
 - 4. Limonlu Tart
- C. Tarte Tatin/Milföy Hamurlu Tatlı ve Uygulamaları
- Ç. Strudel/Baklava ve Uygulamaları
- D. Kişler (Quiche), Tuzlu Tartlar ve Uygulamaları
 - 1. Kiş Hamuru
 - 2. Mini Kiş
 - 3. Karışık Sebzeli Kiş
 - 4. Deniz Mahsullü Kiş



8. HAFTA

- A. Milföy (Mille feuille) Hamurları ve çeşitleri
1. Çabuk Milföy Hamuru
 2. Fransız Milföy Hamuru
 3. İngiliz Milföy Hamuru
- B. Daniş (Danish pastry), Krosant (Croissant) ve Uygulamaları

9. HAFTA

- A. Mafinler (Muffin) ve Cesitleri
1. İngiliz Mafini
 2. Amerikan Mafini
 3. Ballı Mafin
 4. Çikolatalı Mafin
 5. Kepekli Mafin
- B. Waffles ve Uygulamaları
- C. Krepler ve Uygulamaları
1. Krep
 2. Kalın Krep/Pankek (Pancake)
 3. Rus Krebi (Blini)
- Ç. Fırında Pişen Yumurtalı Tatlılar ve Uygulamaları
1. Vanilyalı Brule (Creme brulee)
 2. Krem Karamel
- D. Pudingler ve Uygulamaları
1. Ekmek Pudingi
 2. Pirinç Pudingi
 3. Yaz Pudingi

10. HAFTA

- A. Kurabiyeler ve Uygulamaları
1. Peynirli Kurabiye
 2. Çikolatalı Kurabiye
 3. Tarçınlı Kurabiye
 4. Bar Kurabiyesi
 5. İtalyan kurabiyesi (Biscotti, biskotti)
- B. Pandispanya ve Uygulamaları
1. Klasik Pandispanya
 2. Kakaolu Pandispanya
 3. Fındıklı Pandispanya
 4. İnce Pandispanya
- C. Ara Sınav

11. HAFTA

- A. Türk Tatlıları ve Uygulamaları - 1
1. Lokma
 2. Şambaba
 3. Hurma
 4. Tulumba
- B. Türk Tatlıları ve Uygulamaları - 2
1. Şekerpare
 2. Revani
 3. Yoğurt Tatlısı
 4. Sütlaç
 5. Güllaç
 6. Aşure

12. HAFTA

- A. Dondurulmuş Tatlılar ve Uygulamaları - 1
1. Baked Alaska
 2. Vanilyalı Dondurma
 3. Limon Sorbe
 4. Şaraplı Granita (Rendelenmiş saraplı buz)

- B. Dondurulmuş Tatlılar ve Uygulamaları - 2
1. Mus (Mousse)
 2. Soğuk Sufleler
 3. Fransız Usulü Kazan Dibi
 4. İtalyan Usulü Krema (Panna Cotta)
 5. Kedi Dili Bisküvili Pasta
 6. Dondurulmuş Kremalı Tatlı

13. HAFTA

- A. Mousse Kekler ve Uygulamaları
1. Beyaz Çikolatalı Mousse Kekler
 2. Siyah Çikolatalı Mousse Kekler
 3. Cappucino
- B. Yumuşak Kekler ve Uygulamaları
1. Brownie
 2. Çamur Kek (Mud Cake)
 3. Sıcak Çikolatalı Kek
 4. İngiliz Usulü Yumuşak Kek

14. HAFTA

- A. Kek ve Pasta Uygulamaları - 1
1. Opera
 2. Dobos
- B. Kek ve Pasta Uygulamaları - 2
1. Kara Orman
 2. Kayısı Marmelatlı Çikolatalı Kek
- C. Kek ve Pasta Uygulamaları - 3
1. Moka Kahveli, Kakaolu Kek
 2. Meyveli Pasta
 3. Karamel Puzzle

15. HAFTA

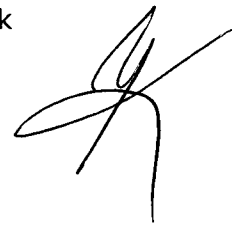
- A. Pasta Kaplama ve Uygulamaları
1. Kek Modelleme
 2. Düğün Pastası Kaplaması
 3. Badem Ezmesi ile Yapılan Kaplama

16. HAFTA

- A. Cheese Kekler ve Uygulamaları - 1
1. Newyork Keki (Cheesecake)
 2. Türk Kahveli Kek
- B. Cheese Kekler ve Uygulamaları - 2
1. İtalyan (Ricotta) Peynirli Kek
 2. Limonlu Kek
- C. Cheese Kekler ve Uygulamaları - 3
1. Mangolu Kek
 2. Frambuazlı Kek
- Ç. Soğuk Cheese Kekler ve Uygulamaları
1. Çilekli Kek
 2. Papatyalı Kek

17. HAFTA

- A. Kekler/Ekmekler (Mayalı) ve Uygulamaları - 1
1. Fransız Usulü Kek Ekmek
 2. İtalyan Usulü Büyük Ekmek
 3. Alman Usulü Üzümlü Kek
- B. Kekler/Ekmekler (Mayalı) ve Uygulamaları - 2
1. Şambaba
 2. Avusturya Usulü Meyve Şekerlemeli Kek Ekmek
 3. Alman Usulü Kek



- C. Kızartılan Mayalı Hamurlar ve Uygulamaları
1. Donut
 2. Berliner
 3. Benye (Beignet)
- Ç. Ekmekler ve Uygulamaları

18. HAFTA

- A. Ekmekler ve Uygulamaları - 1
1. Poğaç
 2. Açma
 3. Çatal
 4. Simit
- B. Ekmekler ve Uygulamaları - 2
1. İtalyan Usulü Kuru Domates ve Biberiyeli Ekmek
 2. Şallah
 3. Beyaz Ekmek
- C. Ekmekler ve Uygulamaları - 3
1. Hamburger
 2. Baget
 3. Mısır Ekmeği

19. HAFTA

- A. Ekmekler ve Uygulamaları -1
1. İtalyan Sandviç Ekmeği (Ciabatta, çibata)
 2. İtalyan Köy Ekmeği (Foccacia, fokaça)
 3. Tahıl Ekmeği
- B. Ekmekler ve Uygulamaları -2
1. Cevizli Rogena Ekmek
 2. Bagel
 3. Yuvarlak Ekmek
- C. Ekmekler ve Uygulamaları -3
1. Tost Ekmeği
 2. Patates Ekmeği
 3. Alman Ekmeği
- Ç. Ekmekler ve Uygulamaları -4
1. Tırnak Pide
 2. Lavaş

20. HAFTA

- A. Ekmekler ve Uygulamaları
1. Pizza
 2. İtalyan Kek Ekmeği
 3. Kek Ekmek
- B. II. Ara Sınav

21. HAFTA PASTA HAMURLU ÜRÜNLER İLE TATLILARIN HAZIRLANMASI VE PİŞİRİLMESİ

- A. Tüm pastacılık işleri için kullanılacak gereçlerin seçilmesi, hazırlanması ve depolanması
- B. Tüm pastacılık işleri için gerekli ürünlerin seçimi ve işlenmesi
- C. Flan, tart, tartölet, hamur topları, bisküvi, dilimler ve turtalar gibi tatlı ve tuzlu hamurlu ürünlerin hazırlanması
- Ç. Gerekli hamurların dinlendirilmesi ve iyileştirme tekniklerinin kullanılması
- D. Reçetelerin özelliklerine göre ürünlerin pişirilmesi
- E. Ürünlerin pişip pişmediğinin test edilmesi ve değerlendirilmesi
- F. İşletmenin prosedürlerine göre ürünün tamamlanması, düzenlenmesi ve sergilenmesi



22. HAFTA KEK VE PANDİSPANYALARIN HAZIRLANMASI VE PİŞİRİLMESİ

- A. Yapılacak tüm işler için (kabul edilebilir doğaçlama dâhil) gereçlerin seçilmesi, hazırlanması ve depolanması
- B. Tüm işler için uygun ürünlerin seçilmesi ve işlenmesi
- C. Geleneksel ve bilinen metotları kullanarak keklerin ve pandispanyaların hazırlanması. Örneğin; tüm/ayrılmış yumurta, şekerli hamur, unlu hamurların çırpılması, eritilmesi bütün karışımların birleştirilmesi ve sanayi tipi karışımların kullanılması
- Ç. Meyvesiz kek, hafif, orta ve yoğun meyveli kek, büyük boyutlardaki kek ve küçük keklerin hazırlanması
- D. Karışım yaparken doğru safhada ürünlerin katılması ve hazırlanması
- E. Reçetelerin özelliklerine göre ürünlerin pişirilmesi
- F. Ürünlerin pişip pişmediğinin test edilmesi ve değerlendirilmesi
- G. İşletmenin prosedürlerine ve standartlarına göre ürünün tamamlanması, düzenlenmesi ve sergilenmesi

23. HAFTA BEZE (MERENGUE) YAPILAN ÜRÜNLERİN VE TATLILARIN HAZIRLANMASI

- A. Yapılacak tüm işler için gereçlerin seçilmesi, hazırlanması ve depolanması
- B. Yapılacak tüm işler için uygun ürünlerin seçilmesi ve işlenmesi
- C. Soğuk (İngiliz), sıcak (İsviçre), kaynamış (İtalyan) ve Japon beze ve makaronların hazırlanması
- Ç. Büyük ve küçük beze yuvaları ve kuş yuvası bezeler, meyveli ve aromalı merenglerin, dekorasyonların, küçük dekor kurabiyelerinin hazırlanması
- D. Reçetenin özelliklerine göre ürünün kurutulması, pişirilmesi/kısık ateşte pişirilmesi
- E. Ürünlerin pişip pişmediğinin test edilmesi ve değerlendirilmesi
- F. Hemen kullanılmayacak ürünlerin doğru bir şekilde saklanması
- G. İşletmenin prosedürlerine göre ürünün tamamlanması, düzenlenmesi ve sergilenmesi

24. HAFTA JELATİN KULLANILARAK YAPILAN TATLILARIN HAZIRLANMASI

- A. Yapılacak tüm işler için gereçlerin seçilmesi, hazırlanması ve depolanması
- B. Yapılacak tüm işler için uygun ürünlerin seçilmesi ve işlenmesi
- C. Jelatin içeren sütlü, meyveli sütlü tatlılar, jöleler, soğuk pirinçli tabaklar, muslar ve soğuk cheesecake'lerin hazırlanması
- Ç. Ürünün ısısının doğru bir şekilde test edilmesi ve istenen pişirme ısısının sağlanması
- D. Ürünlerin doğru aşama, şartlarda ve sıcaklıkta ilave edilmesi
- E. Karışımların doğru bir şekilde kalıplara/kaplara doldurulması, katılaşması için doğru ısıda soğutulması
- F. Gerektiği yerde ürünün doğru bir şekilde kalıbından çıkartılması
- G. İşletmenin prosedürlerine ve standartlarına göre ürünün tamamlanması, düzenlenmesi ve sergilenmesi

25. HAFTA YUMURTALI TATLILARIN HAZIRLANMASI

- A. Yapılacak tüm işler için gereçlerin seçilmesi, hazırlanması ve depolanması
- B. Yapılacak tüm işler için uygun ürünlerin seçilmesi ve işlenmesi
- C. Fırında pişmiş/kısık ateşte pişirilmiş yumurta temelli soslu tatlılarının, kiş ve diğer tuzlu ürünlerin dolgu malzemesi olarak kullanılan yumurtalı tuzlu yumurta temelli sosların hazırlanması
- Ç. Karışımların uygun kalıplara/kaplara doğru seviyede doldurulması
- D. Reçetenin özelliklerine göre ürünlerin pişirilmesi ya da fırınlanması
- E. Ürünlerin pişip pişmediğinin test edilmesi ve değerlendirilmesi
- F. Ürünlerin fırından güvenli bir şekilde çıkartılması ve depolamadan önce soğutulması
- G. Gerektiği yerde ürünün doğru şekilde kalıbından çıkartılması
- H. İşletmenin prosedürlerine göre ürünün tamamlanması, düzenlenmesi ve sergilenmesi

