

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

Sayı	31	Konu: Gaziantep Mutfağı Kurs Programı
Tarih	26/04/2022	
Kurulda Gör. Tarihi	19/04/2022	
Önceki Kararın Tarih ve Sayısı		

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 05/04/2022 tarihli ve E-10058203-101.04-47245853 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen Gaziantep Mutfağı Kurs Programı'nın ekli örneğine göre kabulü hususunu uygun görüşle arz ederiz.

Mehmet Baki ÖZTÜRK
Üye

Prof. Dr. Mehmet KARATAŞ
Üye

Prof. Dr. Bülent DİLMAÇ
Üye

Prof. Dr. Mustafa GÜNDÜZ
Üye

Doç. Dr. Cem GENÇOĞLU
Üye

Dr. Mehmet GÜNDÜZ
Üye

Dr. Hüseyin YORULMAZ
Üye

Kâmil YEŞİL
Üye

Ercan TÜRK
Üye

Dr. Hüseyin KORKUT
Üye

Prof. Dr. Cihad DEMİRLİ
Kurul Başkanı

UYGUNDUR
.../.../2022

Mahmut ÖZER
Millî Eğitim Bakanı

PROGRAMIN ALAN ADI	: Yiyecek İçecek Hizmetleri
PROGRAMIN SEVİYESİ	:
PROGRAMIN KREDİSİ	:
PROGRAMIN ADI	: Gaziantep Mutfağı Kurs Programı
PROGRAMIN DAYANAĞI	: Bu kurs programının hazırlanmasında 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği, Talim ve Terbiye Kurulunun 17.02.2021 tarihli ve 5 sayılı Kararı ile onaylanan Özel Kurslar Çerçeve Programı esas alınmıştır.

PROGRAMIN KAYIT KABUL ŞARTLARI

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

PROGRAMIN AMAÇLARI

Bu kurs programını başarıyla tamamlayan kursiyerlerin aşağıdaki amaçlara ulaşmaları beklenmektedir:

1. Temel mutfak bilgilerini çalışma sürecinde kullanmaları
2. Meslek etiğine uygun davranışlar sergilemeleri
3. Yemeklerde kullanılan temel sosları hazırlamaları
4. Yöresel reçetelere göre çorba çeşitleri hazırlamaları
5. Yöresel reçetelere göre salata çeşitleri hazırlamaları
6. Yöresel reçetelere göre meze çeşitleri hazırlamaları
7. Yöresel reçetelere göre zeytinyağlı yemek çeşitleri hazırlamaları
8. Yöresel reçetelere göre börek çeşitleri hazırlamaları
9. Yöresel reçetelere göre lahmacun çeşitleri hazırlamaları
10. Yöresel reçetelere göre pilav çeşitleri hazırlamaları
11. Yöresel reçetelere göre dolma çeşitleri hazırlamaları
12. Yöresel reçetelere göre köfte çeşitleri hazırlamaları
13. Yöresel reçetelere göre fırın yemekleri hazırlamaları
14. Yöresel reçetelere göre tencere yemekleri hazırlamaları
15. Yöresel reçetelere göre yoğurtlu tencere yemekleri hazırlamaları
16. Yöresel reçetelere göre tava yemekleri hazırlamaları

17. Yöresel reçetelere göre kebab çeşitleri hazırlamaları
18. Yöresel reçetelere göre hamur ürünleri hazırlamaları
19. Yöresel reçetelere göre tatlı çeşitleri hazırlamaları

PROGRAMIN UYGULANMASI İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Program içeriğinde yer alan ve kuramsal eğitim gerektiren konuların işlenişinde anlatım, soru-cevap, beyin fırtınası, tartışma, örnek olay; uygulamalı eğitim gerektiren konuların işlenişinde ise kursiyerlerin yaparak yaşayarak öğrenmelerine fırsat tanımak amacıyla gösterip yaptırma, gösteri, grup çalışması, bireysel çalışma ve gezi gözlem gibi öğretim yöntem ve tekniklerinden yararlanır. Ayrıca basitten karmaşığa, bilinenden bilinmeyene, somuttan soyuta, yaşama yakınlık ve yakından uzağa gibi öğretim ilkeleri dikkate alınır.
2. Öğretme-öğrenme sürecini zenginleştirmek amacıyla konuların işlenişinde eğiticinin hazırladığı ders notları ile konuya ilişkin video ve sunu gibi görsel, işitsel materyaller kullanılır. Kursiyerlerin programdaki uygulama kategorisinde yer alan kazanımlara ulaşabilmesi için seviyelerine ve öğrenme ihtiyaçlarına uygun sayıda uygulama yapmaları sağlanır. Ayrıca HORECA (hotel, restaurant ve cafe) gezileri düzenlenerek kursiyerlerin doğal ortamda gözlem yapmaları sağlanır.
3. Program süresince iş sağlığı ve güvenliği önlemleri kurs merkezi tarafından alınır. Uygulamalı eğitimler sırasında kullanılacak araç gereç ya da cihazlar konusunda eğiticiler tarafından gerekli uyarılar yapılır.
4. Program içeriğinde yer alan ve Gaziantep adına coğrafi işaret tescili alınmış yemeklerin dışındaki diğer yemek çeşitlerinin öğretiminde Gaziantep usulüne uygun reçeteler ve teknikler uygulanır.
5. Program süresince gerekli görülen durumlarda Gaziantep mutfağı alanında deneyimli şefler davet edilerek onların deneyimlerinden, düşüncelerinden ve örnek uygulamalarından faydalanılabilir.
6. Eğitimler en fazla 12 (on iki) kursiyer ve 1 (bir) eğitici olacak şekilde düzenlenen sınıflarda verilir.
7. Programın sonunda kursiyerlerin iş deneyimi kazanması amacıyla kurum tarafından belirlenecek bir işletmede staj yapması sağlanır. Staj dönemi başlamadan önce her kursiyer için kurum tarafından bir danışman atanır. Görevlendirilecek danışman, kursiyerin staj süresince yaptığı uygulamaları değerlendirerek staj defterini doldurur. Kursiyerlerin haftada 5 (beş) gün, günde 8 (sekiz) saat süre ile toplamda 3 (üç) hafta boyunca staja devam etmesi zorunludur. Staj sonunda danışman tarafından doldurulan staj defteri kuruma teslim edilir.

Kursiyerlerin staj süresince yaptığı uygulamalar program sonundaki başarı değerlendirmesinde kullanılmaz.

EĞİTİCİNİN NİTELİKLERİ

Bu kurs programında besin teknolojisi öğretmenliği, aile ekonomisi ve beslenme öğretmenliği, gastronomi ve mutfak sanatları, yiyecek içecek işletmeciliği, beslenme ve diyetetik, gastronomi ve turizm ve otelcilik bölümlerinden en az ön lisans düzeyinde mezun olmak koşuluyla yiyecek içecek sektöründe en az 2 (iki) yıl veya Gaziantep mutfağı alanında en az 5 (beş) yıl çalıştığını belgelendirenler eğitici olarak görev alabilirler.

PROGRAMIN SÜRESİ

Kurs programı günde en fazla 8 ders saati olacak şekilde uygulanır.

Teorik Eğitim Süresi	: 30 ders saati
Uygulamalı Eğitim Süresi	: 120 ders saati
Toplam Süre	: 150 ders saati

PROGRAMIN ÜNİTE/KONU KAZANIM VE SÜRE DAĞILIMI

GAZİANTEP MUTFAĞI KURS PROGRAMI ÜNİTE/KONU, KAZANIM VE SÜRE TABLOSU		
ÜNİTE/KONU	KAZANIM VE AÇIKLAMALARI	SÜRE
A. TEMEL MUTFAK BİLGİLERİ VE MESLEK ETİĞİ 1. İş Sağlığı ve Güvenliği 2. Gıda Güvenliği 3. Hijyen ve Sanitasyon Kuralları 4. Sağlıklı ve Dengeli Beslenme 5. Menü Planlama 6. Maliyet Hesaplama 7. Tabak Sunumu 8. Mutfakta Ön Hazırlıklar 9. Meslek Etiği	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. Sağlıklı ve dengeli beslenme ile ilgili bilgileri açıklar. <i>Kalori hesaplama, zararlı besinler, alerjen gıdalar, besin piramidi, enerji veren besinlerin tüketim şekillerini bilmesi beklenir.</i> 5. İşletmede kullanılacak menünün içeriğini planlar. 6. Menüdeki ürünlerin maliyetini hesaplar. 7. Çeşitli teknikler kullanarak tabak sunumları yapar. 8. Yapılacak işle ile ilgili mutfakta gerekli ön hazırlıkları yapar. 9. Meslek etiği ile ilgili bilgileri açıklar. <i>İşletmelerde etik ile ilgili sorunlar, yiyecek içecek işletmelerinde müşteri hakları ve şikâyetleri, iş yeri ve çalışanların mahremiyeti, israftan kaçınma, müşteri hassasiyetlerine saygı duyma, aidiyet duygusu ve yiyecek içecek işletmelerinde etik değerler üzerinde durulur.</i> 10. Meslek etiğine uygun davranışlar sergiler.	Teorik Eğitim Süresi: 10 Ders Saati Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Ders Saati

<p>B. SOS HAZIRLAMA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sebze Kesim Teknikleri 2. Sos Çeşitleri 3. Sos Yapımı 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebze kesim tekniklerini ayırt eder. 2. Sebze kesim tekniklerini uygular. 3. Sos çeşitlerini ayırt eder. 4. Sos yapım süreçlerini açıklar. 5. Sos çeşitleri hazırlar. <p><i>Et, tavuk, sebze ve kahverengi kemik soslari hazirlaması beklenir.</i></p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Ders Saati</p>
<p>C. ÇORBALAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Çorba Yapımı İle İlgili Temel Bilgiler 2. Çorba Çeşitleri 3. Çorba Uygulamaları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Çorba yapımı ile ilgili temel bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan çorba çeşitlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan çorbalarla ilgili temel bilgileri açıklar. 4. Gaziantep usulüne göre çorba çeşitleri hazırlar. <p><i>Börek çorbası (tescilli), bulgur çorbası, alaca çorba (tescilli), düğün çorbası, ekşili malhita çorbası, ezme malhita (süzme mercimek) çorbası, keme çorbası, lebeniye çorbası (tescilli), maş çorbası (tescilli), öz çorba, soğanlı malhita çorbası, tarhana çorbası, yalancı öz çorba (tescilli), yoğurtlu çorba, yoğurtlu dövme çorbası yapması beklenir.</i></p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Ders Saati</p>
<p>Ç. SALATALAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Salata Yapımıyla İlgili Temel Bilgiler 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salata yapımı ile ilgili temel bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan salata çeşitlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan salatalarla ilgili temel bilgileri açıklar. 	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p>

<p>2. Salata Çeşitleri 3. Salata Uygulamaları</p>	<p>4. Gaziantep usulüne göre salata çeşitleri hazırlar. <i>Gaziantep piyazı, avrat salatası, asma yaprağı ekşilemesi, aş otu piyazı, bezirgân piyazı, cacık, çoban salatası, çökelek piyazı, ezme salata, gâvur dağı salatası, kaşık salatası, köşker piyazı, loğlaz (börülce) piyazı, maş piyazı (tescilli), maydanoz cacığı, maydanoz piyazı, nohut piyazı, pazı (pancar) cacığı, patates piyazı, pathican salatası, pirpirim (semizotu) cacığı, pirpirim piyazı ve soğan piyazı yapması beklenir.</i></p>	<p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 3 Ders Saati</p>
<p>D. MEZELER 1. Mezeler ile İlgili Temel Bilgiler 2. Meze Çeşitleri 3. Meze Uygulamaları</p>	<p>1. Meze yapımı ile ilgili bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan mezeleri ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan mezeler ile ilgili temel bilgileri açıklar. 4. Gaziantep usulüne göre meze çeşitleri hazırlar. <i>Abugannuş, babugannuş, mence, öcce, muhammara (tescilli), zeytinyağlı çarpına ve kerrik kavurması yapması beklenir.</i></p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati Uygulamalı Eğitim Süresi: 2 Ders Saati</p>
<p>E. ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER 1. Zeytinyağlı Yemekler ile İlgili Temel Bilgiler 2. Zeytinyağlı Yemek Çeşitleri</p>	<p>1. Zeytinyağlı yemeklerin yapımı ile ilgili bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan zeytinyağlı yemekleri ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan zeytinyağlı yemekler ile ilgili temel bilgileri açıklar.</p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p>

3. Zeytinyağlı Yemek Uygulamaları	4. Gaziantep usulüne göre zeytinyağlı yemek çeşitleri hazırlar. <i>Kabak kavurması, pancar kavurması ve zeytinyağlı çarpana yapması beklenir.</i>	Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Ders Saati
F. BÖREKLER 1. Börekler ile İlgili Temel Bilgiler 2. Börek Çeşitleri 3. Börek Uygulamaları	1. Börek yapımı ile ilgili temel bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan börek çeşitlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan börek çeşitleri ile ilgili temel bilgileri açıklar. 4. Gaziantep usulüne göre börek çeşitleri hazırlar. <i>Pirinçli börek (tescilli), puf böreği, su böreği, çökelek böreği, kakırdak böreği, lor böreği, peynirli börek, sebzeli ve peynirli börek (tescilli), şekerli ve peynirli börek (tescilli), yeşil zeytin böreği (tescilli), yeşil zeytin böreği (kıymalı) yapması beklenir.</i>	Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati Uygulamalı Eğitim Süresi: 10 Ders Saati
G. LAHMACUNLAR 1. Lahmacunlarla ile İlgili Temel Bilgiler 2. Lahmacun Çeşitleri 3. Lahmacun Uygulamaları	1. Lahmacun yapımı ile ilgili temel bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan lahmacun çeşitlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan lahmacun çeşitleri ile ilgili temel bilgileri açıklar.	Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati Uygulamalı Eğitim Süresi: 4 Ders Saati

	<p>4. Gaziantep usulüne göre lahmacun çeşitleri hazırlar. <i>Sebzeli lahmacun, Gaziantep lahmacunu (tescilli), nar ekşili ve soğanlı lahmacun (tescilli), ayvalı lahmacun, soğanlı lahmacun, kemeli lahmacun, zeytinli lahmacun ve sarımsaklı lahmacun yapması beklenir.</i></p>	
<p>H. PİLAVLAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pirinç ve Bulgur Çeşitleri 2. Pilavlar ile İlgili Temel Bilgiler 3. Pilav Çeşitleri 4. Pilav Uygulamaları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pirinç ve bulgur çeşitlerini ayırt eder. 2. Pilav yapımı ile ilgili temel bilgileri açıklar. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan pilav çeşitlerini ayırt eder. 4. Gaziantep usulüne göre hazırlanan pilavlar ile ilgili temel bilgileri açıklar. 5. Gaziantep usulüne göre pilav çeşitleri hazırlar. <i>Buğulama (aş otu pilavı), çağlalı pilav, çiğdemli pilav, domatesli pilav, bulgur pilavı, domatesli pirinç pilavı, fasulyeli pilav, firik pilavı (tescilli), iç pilav, kabaklı pilav, kapamalı firik pilavı, kemeli firik pilavı, kemeli pirinç pilavı, kömeçli pilav (ebegümeci pilavı), loğlaz aş, malhıtalı aş, mercimekli pilav, meyhane pilavı (bulgurlu/pirinçli), pancarlı aş, patlıcanlı pilav, pirinç pilavı, Gaziantep buhara pilavı (tescilli), Gaziantep usulü Özbek pilavı (tescilli), şehriyeli bulgur pilavı yapması beklenir.</i> 	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Ders Saati</p>

<p>I. DOLMALAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dolmalar ile İlgili Temel Bilgiler 2. Dolma Çeşitleri 3. Dolma Uygulamaları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dolma yapımı ile ilgili bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan dolma çeşitlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan dolmalar ile ilgili temel bilgileri açıklar. 4. Gaziantep usulüne göre dolma çeşitleri hazırlar. <i>Acur mışkısı, allı yeşilli dolma (tescilli), yaz dolması (tescilli), bulgurlu/pirinçli taze kabak dolması, haylan kabağı dolması (tescilli), bulgurlu/pirinçli taze patlıcan dolması, damat dolması (tescilli), dipten oyma dolma, firikli acur dolması (tescilli), kış dolması, lahana sarması, zeytinyağlı lahana sarması, Gaziantep mumbar dolması (tescilli), bulgurlu/pirinçli pazı sarması ve taze erikli yaprak sarma yapması beklenir.</i> 	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 10 Ders Saati</p>
<p>İ. KÖFTELER</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Köfteler ile İlgili Temel Bilgiler 2. Köfte Çeşitleri 3. Köfte Uygulamaları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Köfte yapımı ile ilgili temel bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan köfte çeşitlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan köfte çeşitleri ile ilgili temel bilgileri açıklar. 4. Gaziantep usulüne göre köfte çeşitleri hazırlar. <i>Arap köftesi (tescilli), cacıklı Arap köftesi, çiğ köfte, Gaziantep içli köfte (tescilli), haveydi köftesi (tescilli), kısır, malhıtalı köfte (tescilli), malhıtalı yapma, Gaziantep omacı (tescilli), sini köfte (tescilli), sitti simidi köftesi, süzek yapması (tescilli), tene katması (tescilli), topaçlı köfte ve yağlı köfte (tescilli) yapması beklenir.</i> 	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Ders Saati</p>

<p>J. FIRIN YEMEKLERİ</p> <ol style="list-style-type: none">1. Fırında Pişirme ile İlgili Temel Bilgiler2. Fırında Pişen Yemek Çeşitleri3. Fırında Yemek Uygulamaları	<ol style="list-style-type: none">1. Fırında pişirme ile ilgili temel bilgileri açıklar.2. Fırın yemeklerinin yapımı ile ilgili bilgileri açıklar.3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan fırında yemek çeşitlerini ayırt eder.4. Gaziantep usulüne göre hazırlanan fırın yemekleri ile ilgili temel bilgileri açıklar.5. Gaziantep usulüne göre fırın yemeği çeşitleri hazırlar.<ul style="list-style-type: none">• <i>Saçma tava, patlıcan kebabı, sarımsak kebabı, sini köftesi ve soğan kebabı yapması beklenir.</i>• <i>N konusundakinden farklı olarak patlıcan kebabı, sarımsak kebabı ve soğan kebabı fırın tepsisine dizilerek hazırlanır. Soğan kebabı nar ekşili sos ilave edilerek pişirilir.</i>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 6 Ders Saati</p>
<p>K. TENCERE YEMEKLERİ</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tencere Yemekleri ile İlgili Temel Bilgiler2. Tencere Yemeği Çeşitleri3. Tencere Yemeği Uygulamaları	<ol style="list-style-type: none">1. Tencere yemeklerinin yapımı ile ilgili bilgileri açıklar.2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan tencere yemeklerini ayırt eder.3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan tencere yemekleri ile ilgili temel bilgileri açıklar.	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Ders Saati</p>

	<p>4. Gaziantep usulüne göre tencere yemeği çeşitleri hazırlar.</p> <p><i>Gaziantep kebabı, fasulyeli kabak dolması (tescilli), simit aşısı (tescilli), ayva tavaşı, ayvalı ekşili taraklık (tescilli), ayvalı tas kebabı, bakla tavaşı, bamya tavaşı, Gaziantep beyranı (tescilli), borani (pancarlı), börek aşısı (tescilli), zeytinyağlı pırpırım aşısı (tescilli), çir aşısı, Gaziantep doğrama (tescilli), ekşili akıtmalı ufak köfte (tescilli), elma aşısı, kabaklama (tescilli), kamış kebabı, kazan kebabı, mıcırık aşısı (tescilli) ve kelle yapması beklenir.</i></p>	
<p>L. YOĞURTLU TENCERE YEMEKLERİ</p> <p>1. Yoğurtlu Tencere Yemekleri ile İlgili Temel Bilgiler</p> <p>2. Yoğurtlu Tencere Yemeği Çeşitleri</p> <p>3. Yoğurtlu Tencere Yemeği Uygulamaları</p>	<p>1. Yoğurtlu tencere yemeklerinin yapımı ile ilgili bilgileri açıklar.</p> <p>2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan yoğurtlu tencere yemeklerini ayırt eder.</p> <p>3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan yoğurtlu tencere yemekleri ile ilgili temel bilgileri açıklar.</p> <p>4. Gaziantep usulüne göre yoğurtlu tencere yemeği çeşitleri hazırlar.</p> <p><i>Yoğurtlu keme aşısı, yoğurtlu soğan aşısı, Gaziantep yuvarlaması (tescilli), Gaziantep şiveydizi (tescilli), yoğurtlu sarımsak aşısı (tescilli), yoğurtlu taze fasulye (tescilli), yoğurtlu patates (tescilli), çağla aşısı (tescilli) ve yoğurtlu ahıtmalı ufak köfte (tescilli) yapması beklenir.</i></p>	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Ders Saati</p>

<p>M. TAVA YEMEKLERİ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tava Yemekleri ile İlgili Temel Bilgiler 2. Tava Yemeği Çeşitleri 3. Tava Yemeği Uygulamaları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tava yemeklerinin yapımı ile ilgili bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan tava yemeklerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan tava yemekleri ile ilgili temel bilgileri açıklar. 4. Gaziantep usulüne göre tava yemeği çeşitleri hazırlar. <i>Ciğer kavurması, kara kavurma (tescilli), keme kavurması, keme tavası, domates tava, erik tavası (tescilli), yarım tava (tescilli) ve saçma tava yapması beklenir.</i> 	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Ders Saati</p>
<p>N. KEBAPLAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kebaplar ile İlgili Temel Bilgiler 2. Kebap Çeşitleri 3. Kebap Uygulamaları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kebap yapımı ile ilgili bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan kebab çeşitlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan kebablar ile ilgili temel bilgileri açıklar. 4. Gaziantep usulüne göre kebab çeşitleri hazırlar. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Keme kebabı (tescilli), Gaziantep küşleme kebabı (tescilli), terbiyeli kuşbaşı kebabı, sebzelik kebab (tescilli), soğan kebabı, patlıcan kebabı, sarımsak kebabı, simit kebabı (tescilli), altı ezmeli kuşbaşı kebabı (tescilli) , altı ezmeli kıyma kebabı (tescilli), Gaziantep alinazik kebabı (tescilli), çağırtlak kebabı (tescilli), domates kebabı (frenk), ekşi elma kebabı, ayva kebabı, yenidoğru kebabı (tescilli) ve ciğer kebabı yapması beklenir.</i> 	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 5 Ders Saati</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Soğan kebabı, patlıcan kebabı ve sarımsak kebabı (tescilli), ekşi elma kebabı ve ayva kebabı kömür ateşinde mangalda pişirilerek terletme yöntemi ile servise hazır hâle getirmesi beklenir.</i> 	
<p>O. HAMUR ÜRÜNLERİ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hamur Ürünleri ile İlgili Temel Bilgiler 2. Hamur Ürünü Çeşitleri 3. Hamur Ürünleri Uygulamaları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hamur ürünlerinin yapımı ile ilgili bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan hamur ürünlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan hamur ürünleri ile ilgili temel bilgileri açıklar. 4. Gaziantep usulüne göre hamur ürünleri hazırlar. <i>Tuzlu çubuk kahke, şekerli sade kurabiye, fıstıklı kurabiye (tescilli), Gaziantep katmeri (tescilli), köy kahkesi (tescilli) ve fıstıklı/cevizli kerebiç ve Ramazan kahkesi yapması beklenir.</i> 	<p>Teorik Eğitim Süresi: 1 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 8 Ders Saati</p>
<p>Ö. TATLILAR</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tatlılar ile İlgili Temel Bilgiler 2. Tatlı Çeşitleri 3. Tatlı Uygulamaları 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tatlı yapımı ile ilgili temel bilgileri açıklar. 2. Gaziantep usulüne göre hazırlanan tatlı çeşitlerini ayırt eder. 3. Gaziantep usulüne göre hazırlanan tatlılarla ilgili temel bilgileri açıklar. 	<p>Teorik Eğitim Süresi: 2 Ders Saati</p> <p>Uygulamalı Eğitim Süresi: 10 Ders Saati</p>

4. Gaziantep usulüne göre tatlı çeşitleri hazırlar.

Ağızlı kadayıf, astarlı sütlaç (tescilli), aşure, bastık, bastık kızartması, burma kadayıf, cevizli dolangel, cevizli kadayıf, Gaziantep fıstığı ezmesi (tescilli), dolangel tatlısı (tescilli), fıstıklı dolangel, fıstıklı kadayıf, haytalya, irmik helvası, Gaziantep kuymağı (tescilli), nişe helvası, peynirli irmik helvası (tescilli), peynirli un helvası, sütlaç, Şam tatlısı, tatlı tarhana eritmesi, un helvası ve zerde yapması beklenir.

TOPLAM SÜRE:

150 Ders Saati

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

Program süresince her konu sonunda uygulanacak izleme testleri ile kursiyerlerin öğrenme düzeyleri ölçülür. Bu sınavlardan elde edilecek sonuçlar kursiyerlerin başarı değerlendirilmesinde kullanılmaz. Programın sonunda Millî Eğitim Bakanlığı Özel Kurslar Sınav Yönergesi doğrultusunda teorik ve uygulamalı sınavlar yapılır. Yapılacak teorik sınavda 100 üzerinden 50 ve üzeri puan alan kursiyerler başarılı sayılarak uygulamalı sınava girmeye hak kazanır. Uygulamalı sınavda da 100 üzerinden 50 ve üzeri puan alan kursiyerler başarılı sayılır. Uygulamalı sınav aşağıdaki tabloda gösterilen kriterlere göre değerlendirilir.

ÖLÇÜTLER				Çok İyi	İyi	Orta	Geliştirilmeli	Zayıf
1. Genel hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışabilme								
2. Sunum (görüntü, doku, bütünlük)								
3. Zamanı verimli kullanabilme								
4. Lezzet								
5. Çalışma alanını düzenli kullanabilme								
TOPLAM PUAN				... Puan				
Çok iyi: 20		İyi: 15 Puan		Orta: 10 Puan		Geliştirilmeli: 5 Puan		Zayıf: 0 puan

BELGELENDİRME

Programın sonunda Ölçme ve Değerlendirme ile ilgili Esaslar bölümünde belirtilen ölçütlere 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 ve sunular
4. Yemek kitabı
5. Gastronomi ile ilgili dergiler
6. Şema
7. Görseller
8. Masaüstü veya dizüstü bilgisayar
9. Masa, tezgâh, sandalye
10. Servis arabası
11. Stant mikseri
12. Stant mikseri aparatları
13. Süzgeç
14. Şef bıçakları
15. Ekmek bıçakları
16. Jilet

17. Kürek
18. Amerikan bezi ya da keten bez
19. Ekmek fırçası
20. Hassas terazi
21. Spatula
22. Su spreyi
23. Kesme tahtası
24. Merdane
25. Termometre
26. Servis tabakları
27. Kaşık, çatal, bıçak
28. Ölçme kabı
29. Temiz su sebili
30. Taş fırın
31. Konveksiyonel fırın
32. Ocak
33. Tava
34. Tepsi
35. Mermer
36. Kesme tahtası
37. Kazıyıcı
38. Streç film
39. Çeşitli kalıplar
40. Kesiciler
41. Kebap şişleri