

**T.C.**  
**MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**  
**Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI**

## **TÜRK MUTFAĞI KURS PROGRAMI**

Ankara, 2018

## İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI .....	2
PROGRAMIN DAYANAĞI.....	2
PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI .....	2
EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ.....	2
PROGRAMIN AMAÇLARI.....	3
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR.....	3
PROGRAMIN KREDİSİ .....	5
PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ .....	5
TÜRK MUTFAĞI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU .....	5
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR .....	9
PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ .....	10
BELGELENDİRME .....	10

## **PROGRAMIN ADI**

Türk Mutfağı

## **PROGRAMIN DAYANAĞI**

1. 19.06.1986 tarihli ve 19139 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 3308 sayılı Meslek Eğitim Kanunu
2. 11.04.2018 tarihli ve 30388 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği,
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 20/04/2016 tarih ve 19 sayılı "Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı" Kararı.
4. "Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı'nın 17.07.2017 tarihli ve 104 sayılı " Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin 53 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programları" konulu kararı."
5. 29.12.2010 tarih ve 27800 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Ulusal Meslek Standartlarına Dair Tebliğ ekindeki 10UMS0110-4 referans kodlu Aşçı -Seviye 4- Ulusal Meslek Standardı

## **PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI**

1. Okuryazar olmak.
2. 13 yaşını tamamlamış olmak.
3. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe (fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

## **EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ**

Kurs programının uygulanmasında eğitimciler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler;

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelgeye" göre Yiyecek İçecek Hizmetleri;
  - a. Alan öğretmeni olarak atananlar;
  - b. Emekli alan öğretmenleri,
  - c. Alan öğretmeni olarak atanabilecek nitelikte olanlar,
2. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında/alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyesi, öğretim görevlileri,
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge ile Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında/alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
4. Yiyecek İçecek Hizmetleri ile ilgili ön lisans programlarından mezun olup alanında en az 1 yıllık meslek deneyimi olduğunu belgelendirenler,

5. Mesleki ve Teknik eğitim veren ortaöğretim kurumlarının Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı Aşçılık dalı mezunu veya bu alanda asgari dördüncü seviyede eğitim almış olanlardan en az 3 yıllık mesleki deneyime sahip olduğunu belgelendirenler.
6. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında o yörede tanınmış ve ustalığı çevrece bilinen aşçılar.

## **PROGRAMIN AMAÇLARI**

Türk mutfağı kurs programını tamamlayan bireyin,

1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulaması,
2. Toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlaması,
3. Elde / makinede bulaşık yıkama ve bulaşık sonrası çöpleri atması,
4. Türk mutfağına özgü çorbaları pişirmesi,
5. Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini pişirmesi,
6. Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemeklerini pişirmesi,
7. Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları pişirmesi,
8. Türk mutfağına özgü makarna ve pilavları pişirmesi,
9. Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirmesi,
10. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlaması,
11. Türk mutfağına özgü tatlıları hazırlaması,
12. Türk mutfağına özgü hamur işleri hazırlaması,
13. Türk mutfağına özgü salata çeşitlerini hazırlaması,
14. Türk mutfağına özgü içecekleri hazırlaması,
15. Yöresel ekmek çeşitlerini hazırlaması amaçlanmaktadır.

## **PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

1. Her milletin, ülkenin gelenek ve göreneklerine, sahip olduğu kültürel değerlere ve alışkanlıklarına göre oluşan kendine özgü bir mutfağı vardır. Türk Mutfağı; uzun ve tarihsel gelişim süreci sonucunda ortaya çıkan önemli bir maddi kültür birikimidir. Ülkemizde her bölgede yetişen malzemelere ve bölgenin kültürel özelliğine göre yemekler bölgeyle özdeşleşmiş şekildedir. Yemeklerde yöresel malzemeler kullanılması, kültürel yapıdan etkilenmesi, sunulduğu yörenin örf ve âdetlerini yansıtması nedeniyle çeşitlilik gösterir. Bu nedenle Türk Mutfağı kurs programı, bölgesel özellikler dikkate alınarak her bölgeye özgü yemeklerin hazırlanabileceği bir çerçeve şeklinde planlanmıştır.

Bu kapsamda; bu programda yer alan kazanımlar esas alınarak yöreye ait yemekler yöresel isimlerine ve tariflerine göre öğretilbilecektir. Örnek olarak: **“Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar”** modülü uygulanırken kazanımlar esas alınmak kaydı ile **“et dolma ve sarmaları”** kazanımı, kurs programının açıldığı yörede et dolma yemeği/yemekleri hangi isim ile anılıyorsa (örneğin: mumbar dolması vb.) o isim ile özdeşleştirilerek kazanım olarak verilmelidir.

Kurs programı uygulanırken; özellikle kursun açıldığı yöreye özgü yemeklerin hazırlanması ile ilgili bilgi ve beceriler kazandırılması hedeflenmiştir. Türk mutfağı kurs programı; bir çerçeve program olarak her bölgenin, her ilin, her beldenin yöre ve yer adı konularak yöresel yemek kültürüne özgün bir şekilde hazırlanmasını sağlamış olacaktır.

2. Bu kurs programında, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak tarife uygun şekilde Türk mutfağına özgü çorba, sebze yemekleri, kuru baklagil yemekleri, dolma ve sarmalar, mantı, erişte, et ve sakatat yemekleri, komposto ve hoşaf lar, tatlılar, hamur işleri, salatalar, içecekler ve yöresel ekmekler hazırlama ile ilgili bilgi ve becerilere sahip bireyler yetiştirilmesi hedeflenmektedir.
3. Programın uygulanmasında ağırlıklı olarak mesleki yeterlilik kazandırmaya yöntem ve teknikler uygulanmalıdır. Anlatım, soru-cevap grup çalışması, beyin fırtınası, tartışma, araştırma, problem çözme, gösterip yaptırma, uygulama yapma gibi öğretim yaklaşımlarından programa uygun olanlarından grupla/bireysel öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmalıdır.
4. Kurs Programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
5. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
6. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
7. Türk mutfağı kurs programının amaçları, içeriği ve kazanımları yoluyla kursa katılan bireylere aşağıdaki tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

<b>Değerler</b>
Çalışkanlık
Yardımlaşma
Kurallara Uyma
Sorumluluk
Doğruluk ve dürüstlük
Sabır

## PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 tarihli ve 135 sayılı Kararı ile Kabul edilen “Mesleki ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları” doğrultusunda, kurs programını başarıyla tamamlayanlara **15 (on beş)** kredi verilir.

## PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanır. Kurs süresi toplam **368** ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

### TÜRK MUTFAĞI KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
<b>İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ</b>	İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygular.	<ul style="list-style-type: none"><li>• İş sağlığı ve güvenliğinin amacı ve önemini açıklar.</li><li>• İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır.</li><li>• Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.</li><li>• Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.</li></ul>	12
<b>HİJYEN VE SANİTASYON</b>	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.</li><li>• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar.</li><li>• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar.</li><li>• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar.</li></ul>	18
<b>BULAŞIK YIKAMA VE ÇÖP ATIMI</b>	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre elde yada makedede bulaşık yıkar ve bulaşık sonrası çöpleri atar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı elde yıkar.</li><li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen kurallarına ve işlem sırasına göre bulaşığı makedede yıkar.</li><li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak hijyen ve sanitasyon kurallarına göre çöp atar.</li></ul>	12

<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü çorbaları pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde tahıl ve tahıl ürünlerinden Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde süt ve yoğurt ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kuru baklagiller ile Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde etlerle Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.</li> </ul>	<p>35</p>
<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.</li> </ul>	<p>20</p>
<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemeklerini pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuru baklagilleri yöntem ve tekniğine uygun olarak pişirmeye hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.</li> </ul>	<p>25</p>

<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde malzeme seçerek Türk mutfağına özgü dolma ve sarmalar için ön hazırlık yapar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağılı dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmaları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.</li> </ul>	<p>35</p>
<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNA VE PİLAVLAR</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü makarnaları pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamurları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü erişte pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü mantı pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü pilavlar pişirir.</li> </ul>	<p>30</p>
<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirir.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk Mutfağına özgü kebabları pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü köfteleri pişirir.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri pişirir.</li> </ul>	<p>30</p>



<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafın ön hazırlığını yapar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, kıvam ve görünümde Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafı hazırlar.</li> </ul>	<p>10</p>
<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ TATLILAR</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte Türk mutfağına özgü tatlılar hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli sütlü tatlıları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet, koku, renk ve görünüşte Türk mutfağına özgü meyve tatlıları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli hamur tatlıları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre Türk mutfağına özgü çeşitli tahıl tatlıları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte kadayıf çeşitleri hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte baklava hazırlar.</li> </ul>	<p>56</p>
<p><b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ HAMUR İŞLERİ</b></p>	<p>İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte Türk mutfağına özgü hamur işleri hazırlar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte börek çeşitlerini hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte simit hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte çörek çeşitlerini hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, lezzet ve görünüşte pide çeşitlerini hazırlar.</li> </ul>	<p>40</p>

<b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SALATALAR</b>	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü salata çeşitlerini hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze salataları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü tahıl, kuru bakliyat ve makarna salataları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü et ve sakatat salataları hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü deniz ürünü salataları hazırlar.</li> </ul>	18
<b>TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ İÇECEKLER</b>	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü içecekleri hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sıcak içecekleri hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü soğuk içecekleri hazırlar.</li> </ul>	16
<b>YÖRESEL EKMEKLER</b>	İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte yöresel ekmek çeşitlerini hazırlar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre yöresel ekmek hamuru hazırlar.</li> <li>• İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye uygun istenilen pişkinlik, lezzet, koku ve görünüşte yöresel ekmek çeşitlerini hazır hale getirir.</li> </ul>	11
<b>TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati)</b>			<b>368</b>

### ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

1. Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
2. Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
3. Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
4. Değerlendirme, Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
  - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetleri,
  - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
  - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,
100 puan üzerinden yapılır.

5. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar ve/veya varsa ödev-projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik ve uygulamalı kısmın değerlendirmedeki ağırlığı kurs programının özelliğine göre eğitici tarafından belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puanı ya da notu olarak değerlendirilir.
6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

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

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç-gereçlerin programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte öğretim, yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak kaynak araç-gereçler; tepegöz, projeksiyon, bilgisayar ve donanımları, dolap çeşitleri (buzdolabı, derin dondurucular, çelik dolaplar gibi), elektrikli donanımlar (aspiratör, blender/karıştırıcı, davlumbaz, fırın çeşitleri, hamur makinesi, meyve sıkıcılar, mutfak robotu, tulumba makinesi gibi), kişisel koruyucu donanımlar (bone, eldiven çeşitleri, galoş, kep, maske gibi), mutfak araç, gereç ve donanımları (açacak çeşitleri, bardak çeşitleri, baskül, bıçak çeşitleri, çalışma tahtası, çalışma tezgâhı, çatal çeşitleri, elek, fırçalar, huni, kaşık çeşitleri, kazanlar, kap çeşitleri, kepçe çeşitleri, kevgir, kızartma teli çeşitleri, krema torbası ve duyları, küvet çeşitleri, masat, maşa, merdane, mikser/çırpıcı, mutfak terazisi, ocak çeşitleri, oklava, ölçü kapları, rende, rulet, sıkma torbası, süsleme aleti çeşitleri, süzgeç, soyacak çeşitleri, spatula çeşitleri, şanti torbası, tava, tencere, tepsi çeşitleri, yiyecek termometresi gibi), temizlik araç ve gereçleri (çekçek, dezenfektanlar, dezenfektan havuzu, fırça çeşitleri, kâğıt havlu, sabun, sünger, temizlik bezleri, temizlik deterjanları), vb.

### **BELGELENDİRME**

Kursu başarı ile tamamlayanlara Kurs Bitirme Belgesi, Not Döküm Çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlara başardıkları modüllerini gösteren Not Döküm Çizelgesi verilir.