DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	AŞÇILIK ATÖLYESİ DERSİ (11)			
DERSİN SINIFI	11.Sınıf			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 10 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye, iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	**1.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen kıvam, lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar. **2.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü sebze yemekleri hazırlar. **3.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemekleri hazırlar. **4.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları hazırlar. **5.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü makarnaları hazırlar. **6.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri hazırlar. **7.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen lezzet ve görünümde Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları hazırlar. **8.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünüşte hamur ürünleri hazırlar. **9.** İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak istenilen renk, lezzet ve görünümde açık büfe ürünleri hazırlayarak büfeye yerleştirir.			
EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	**Ortam:** Yiyecek içecek hizmetleri atölyesi **Donanım:** Fırın, davlumbaz, ocak buzdolabı, bulaşık makinası, mikrodalga fırın, tencere, tava, kaşık, servis takımı, kepçe, kevgir, sunum tabağı, tabak, baharatlıklar v.b. sağlanmalıdır.			
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.			
	ÖĞRENME BİRİMİ	**KAZANIM SAYISI**	**DERS SAATİ**	**ORAN (%)**

KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	**Türk Mutfağına Özgü Çorbalar**	5	58	16
	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	2	24	6
	Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	2	24	6
	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	4	46	13
	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	3	34	10
	Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri	3	34	10
	Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşaflar	2	24	6
	Hamur Ürünleri	7	82	23
	Açık Büfe	3	34	10
TOPLAM		**31**	**360**	**100**

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	**1. Sebze Çorbaları** **2. Tahıl ve Tahıl Ürünleri Çorbaları** **3. Sütlü ve Yoğurtlu Çorbalar** **4. Kuru Baklagil Çorbaları** **5. Et Çorbaları**	**1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sebze çorbaları hazırlar.** • Türk mutfağında çorbanın yeri ve önemi açıklatılır. • Türk mutfağına özgü çorbalar sınıflandırılır. • Türk mutfağına özgü sebze çorbaları aşamalarına göre hazırlatılır. **2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünlerinden çorbalar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü tahıl ve tahıl ürünleri çorbaları aşamalarına göre hazırlatılır. **3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sütlü ve yoğurtlu çorbalar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü sütlü ve yoğurtlu çorbaları aşamalarına göre hazırlatılır. **4. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü**

		kuru baklagil çorbaları hazırlar. • Türk mutfağına özgü kuru baklagil çorbaları aşamalarına göre hazırlatılır. **5. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü et çorbaları hazırlar.** • Türk mutfağına özgü etli çorbalar aşamalarına göre hazırlatılır.
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	**1. Sıcak Sebze Yemekleri** **2. Soğuk Sebze Yemekleri**	**1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini pişirir.** • Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerinin yeri ve önemini açıklattırır. • Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini sıralattırır. • Türk mutfağına özgü sıcak sebze yemeklerini hazırlatılır. **2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini pişirir.** • Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerinin yeri ve önemini açıklattırır. • Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini sıralattırır. • Türk mutfağına özgü soğuk sebze yemeklerini hazırlatılır.
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	**1. Sıcak Kuru Baklagil Yemekleri** **2. Soğuk Kuru Baklagil Yemekleri**	**1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini pişirir.** • Pişirmeye başlamandan önce kuru baklagillerin ön hazırlıklarını yaptırır. • Türk mutfağına özgü sıcak kuru baklagil yemeklerini hazırlatılır. **2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirir.** • Türk mutfağına özgü soğuk kuru baklagil yemeklerini hazırlatılır.
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	**1. Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar** **2. Etli Dolma ve Sarmalar** **3. Et Dolma ve Sarmaları** **4. Kümes Hayvanları ile Hazırlanan Dolma ve Sarmalar**	**1. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü zeytinyağlı dolma ve sarmalar hazırlar.** • Türk mutfağında dolma ve sarmaların önemi açıklatılır. • Türk mutfağında yer alan dolma ve sarmalar sınıflandırtılır. • Türk mutfağına özgü zeytinyağlı sarma ve dolmaların önemi açıklatılır. • Türk mutfağında yer alan zeytinyağlı sarma ve dolma çeşitleri hazırlatılır. **2. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü etli dolma ve sarmalar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü etli sarma ve dolmaların

		önemi açıklatılır. • Türk mutfağına özgü etli sarma ve dolma çeşitleri hazırlatılır. **3. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü et dolma ve sarmalar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü et sarma ve dolmaların önemi açıklatılır. • Türk mutfağına özgü et sarma ve dolma çeşitleri hazırlatılır. **4. Reçetesine uygun şekilde istenilen lezzet, görünüme sahip Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile dolma ve sarmalar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile hazırlanan dolma ve sarmaların önemi açıklatılır. • Türk mutfağına özgü kümes hayvanları ile hazırlanan sarma ve dolma çeşitleri hazırlatılır.
Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	**1. Erişte ve Mantı Hamuru Hazırlama** **2. Erişteler** **3. Mantılar**	**1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü erişte ve mantı hamuru hazırlar.** • Türk mutfağında erişte ve mantının önemini açıklatır. • Mantı türlerini sıralatır. • Erişte ve mantı hamuru hazırlatır. • Reçeteye uygun şekil verdirtir. **2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü erişteler hazırlar.** • Türk mutfağına özgü erişte yemeklerini hazırlatır ve tekniğine uygun pişirtir. **3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü mantılar hazırlar.** • Türk mutfağına özgü mantı çeşitlerini hazırlatır ve tekniğine uygun pişirtir.
Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri	**1. Kebaplar** **2. Köfteler** **3. Sakatatlar**	**1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kebaplar hazırlar.** • Türk mutfağında kebapların yeri ve önemini açıklatır. • Türk mutfağına özgü kebaplar sınıflandırılır. • Türk mutfağına özgü kebap çeşitleri hazırlatılır. **2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü köfteler hazırlar.** • Türk mutfağında köftelerin yeri ve önemini

		açıklatır. • Türk mutfağına özgü köfte çeşitleri hazırlatılır. **3. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri hazırlar.** • Türk mutfağında sakatatların yeri ve önemini açıklatır. • Türk mutfağına özgü sakatat yemekleri hazırlatılır.
Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşaflar	**1. Kompostolar** **2. Hoşaflar**	**1. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü kompostolar hazırlar.** • Kompostoların Türk mutfağındaki yeri ve önemi açıklatılır. • Türk mutfağına özgü komposto çeşitleri hazırlatılır. **2. Reçetesine uygun Türk mutfağına özgü hoşaflar hazırlar.** • Hoşafların Türk mutfağındaki yeri ve önemi açıklatılır. • Türk mutfağına özgü hoşaf çeşitleri hazırlatılır.
Hamur Ürünleri	**1. Kıyılarak Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama** **2. Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama** **3. Ekmek Çeşitleri** **4. Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama** **5. Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama** **6. Pişirilerek Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama** **7. Yağlı Hamur ile Ürünler Hazırlama**	**1. Reçeteye göre kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler (bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş) hazırlar.** • Kıyılarak yapılan hamurlardan hazırlanan ürünlerin (bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş) tanımını yapar. • Kıyılarak yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktaları açıklatırır. • Kıyılarak yapılan hamurlardan hazırlanan ürününlerde aranan özellikleri açıklatırır. • Pişen üründe aranan özellikler ve ürünü süsleme açıklatılır. • Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler (bisküvi, kurabiye, tulip, tulie, tart ve kiş) hazırlatılır. **2. Reçeteye göre mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.** • Maya tanımlatılır, mayanın hamurdaki etkileri ve mayalandırma yöntemleri açıklatılır. • Mayalandırmaya etki eden etmenler, mayalı hamurun özellikleri ve mayalı hamurun kalitesine etki eden etmenler açıklatılır. • Mayalı hamur hazırlatılır. • Mayalı hamurun pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar açıklatılır.

		• Mayalı hamurlardan ürünler (poğaça, açma, simit, hamburger ekmeği, çörek vb.) hazırlatılır. **3. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne göre ekmek ve ekmek çeşitlerini hazırlar.** • Ekmeğin tanımı yaptırılır. • Ekmeğin tarihçesi ve önemi açıklatılır. • Türk Gıda Koteksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğini açıklattırır. • Ekmek çeşitleri (somun ekmek, ekşi mayalı ekmek, mısır ekmeği, bazlama vb.) hazırlatılır. **4. Reçeteye göre özleştirilerek yapılan hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.** • Özleştirilerek yapılan hamur çeşitleri ve özellikleri açıklatılır. • Özleştirilerek yapılan hamurların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar açıklatılır. • Özleştirilerek yapılan hamurlardan ürünler (yufka, gözleme, börek vb.) hazırlatılır. **5. Reçeteye göre çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.** • Çırpılarak yapılan hamur ürünleri çeşitleri sıralatılarak açıklatılır. • Çırpılarak yapılan hamur hazırlamada dikkat edilecek noktalar açıklatılır. • Çırpılarak yapılan hamurları pişirmede dikkat edilecek noktalar açıklatılır. • Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler (pandispanya, pasta, kek, muffin vb.) hazırlatılır. **6. Reçeteye göre pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.** • Pataşuyu tanımlattırır. • Pişirilerek yapılan hamurun (pataşu hamuru) tanımı yaptırılır. • Pişirilerek yapılan hamurun (pataşu hamuru) hazırlanma aşamaları (hazırlama, şekillendirme, pişirme, krema ve sos kullanma) açıklatırılır. • Pişirilerek yapılan hamur (pataşu) hazırlatılır. • Pişirilerek yapılan hamurdan ürünler (ekler, profiterol, tulumba tatlısı vb.) hazırlatılır. **7. Reçeteye göre yağlı hamur ile ürünler hazırlar.** • Yağlı hamur özellikleri açıklatılır. • Yağlı hamurun hazırlama aşamaları, iç harç hazırlanması, şekil verilmesi, pişirilmesi ve saklanması aşamaları açıklatılır. • Yağlı hamur hazırlar. • Yağlı hamur ile hazırlanan ürünler (puf böreği, midye böreği, katmer, Sarıyer böreği vb.) hazırlatılır.

Açık Büfe	**1. Ordövr ve Mezeler** **2. Kokteyl Yiyecekleri** **3. Açık büfe hazırlama**	**1. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde meze ve ordövrleri hazırlar.** • Meze olarak hazırlanan yiyecek çeşitlerini sıralattırır. • Meze tabağı düzenleme ve süsleme aşamalarını sıralattırır. • Meze olarak hazırlanan yiyecek çeşitlerini hazırlattırır. • Meze tabağı usulüne uygun hazırlattırır. • Meze olarak verilen yiyecekleri servise hazırlattırır. • Antremetiyenin tanımı mönüdeki yeri ve önemini açıklattırır. • Antremetiye çeşitlerini açıklattırır. • Ordövrlerin tanımı ve mönüdeki yerini açıklattırır. • Ordövr çeşitlerini sıralattırır. • Ordövr tabağının hazırlanması ve saklanması ilkelerini açıklattırır. • Tabakları süsleme ve dekore etme ilkelerini açıklattırır. • Antremetiyi reçetesine uygun olarak hazırlattırır. • Ordövr çeşitlerini reçetesine uygun olarak hazırlattırır. • Ordövr tabağı usulüne uygun hazırlattırır. **2. İstenilen kıvam, renk, lezzet ve görünümde kokteyl yiyecekleri hazırlar.** • Kokteyl yiyeceklerini sıralattırtır. • Kokteyl yiyeceklerinin hazırlama ilkelerini listelettirir. • Kanepe hazırlama ilkelerini listelettirir. • Soğuk kokteyl yiyeceklerinin hazırlama ve servise sunum ilkelerini listelettirir. • Sıcak kokteyl yiyeceklerinin hazırlama ve servise sunum ilkelerini listelettirir. • Kokteyl sosları ve deep soslarının hazırlama ve servise sunum ilkelerini listelettirir. • Kokteyl tatlılarının hazırlama ve servise sunum ilkelerini listelettirir. • Kokteyl meyvelerinin hazırlama ve servise sunum ilkelerini listelettirir. • Kanepe hazırlattırır. • Soğuk kokteyl yiyeceklerini hazırlar ve servis ettirtir. • Sıcak kokteyl yiyeceklerini hazırlayarak servis ettirtir. • Kokteyl sosları ve deep sosları hazırlatarak servis ettirtir. • Kokteyl tatlılarını hazırlatarak servis ettirtir. • Kokteyl meyvelerini hazırlatarak servis ettirtir. **3. Büfe yerleştirme kurallarına uygun şekilde sıcak, soğuk yiyecekleri büfeye yerleştirir.** • Açık büfe hazırlama ilkelerini sıralattırır. • Açık büfede aşçının görevlerini listelettirir. • Açık büfe yiyeceklerini sıralattırır.

		• Açık büfe yiyeceklerinin büfeye sıralama ilkelerini listelettirir. • Açık büfe hazırlattırır. • Açık büfe yiyeceklerini özelliklerine göre yerleştirtir.

UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER	
Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir**.**	
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	**1. Sebze Çorbaları** • Karalahana çorbası • Bamya çorbası • Taze bakla çorbası • Semizotu çorbası (pirpirim aşı) • Alişka (Sakarya) • Börülce çorbası • Isırgan otu çorbası • Kabak çorbası (Tekirdağ) • Kafkas çorbası (Kars) • Kara kabak çorbası (Ordu) • Pancar çorbası (Giresun) • Patates çorbası (Sivas) • Pırasa çorbası (Edirne) • Pırtıke çorbası **2. Tahıl ve Tahıl Ürünleri Çorbaları** • Pirinç çorbası • Mısır çorbası • Buğday aşı • Şehriye çorbası • Bulgur çorbası • Tarhana çorbası • Erişte çorbası • lepe • Un çorbası **3. Sütlü ve Yoğurtlu Çorbalar** • Süt çorbası • Yayla çorbası • Toga çorbası • Erzincan çorbası • Ayran çorbası (Erzurum) • Rüştiye çorbası (Adana) • Ayranlı çorba (Gümüşhane) • Çevirme çorbası (Isparta) • Korkota çorbası (Rize) • Lebeni (Diyarbakır)

	4. Kuru Baklagil Çorbaları • Kırmızı mercimek çorbası • Yeşil mercimek çorbası • Ezo gelin çorbası • Maş çorbası • Bacaklı çorba (Sivas) • Börek çorbası (Adana) • Çatal çorba (Amasya) • Döğmeli alaca çorbası (Gaziantep) • Ekşili çorba (Osmaniye) • Ekşili mahlıta (Kilis) • Hamur çorbası (Balikesir) • Kikirdekli mırmirik çorbası (Adana) **5. Et Çorbaları** • Düğün çorbası • Yuvalama çorbası • İşkembe çorbası • Kelle paça çorbası • Köfteli çorba (Tekirdağ) • Hayır çorbası – Kahmi (Adana) • Hamur çorbası (Balıkesir) • Kulak çorbası (Malatya) • Namaz çorbası (Adana) • Öz çorbası (Gaziantep) • Sulu yayım (Karabük) • Tavuklu pirinç çorbası (Adana)
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	**1. Sıcak Sebze Yemekleri** **a. Musakkalar** • Bezelye musakka • Fasulye musakka • Havuç musakka • Ispanak musakka • Domates musakka • Kabak musakka • Fasulye musakka • Karnabahar musakka • Pırasa musakka • Maydanoz musakka **b. Oturtmalar** • Enginar oturtma • Patates oturtma • Patlıcan oturtma **c. Bastılar** • Bakla bastısı • Armut bastısı

	• Bamya bastısı • Ispanak bastısı • Kabak bastısı • Patates bastısı • Kereviz bastısı • Bezelye bastısı • Biber bastısı • Enginar bastısı **d. Mücverler** • Kabak mücver • Havuç mücver • Karnabahar mücve • Ispanak mücver • Patates mücver **e. Güveçler** • Beypazarı güveci (Ankara) • Fırında Çömlek Eti (Nevşehir) • Türlü **f. Tava Yemekleri** • Biber tavası • Havuç tavası • Enginar tavası • Kabak tavası • Karnabahar tavası • Patates tavası • Patlıcan tavası **g. Kavurmalar** • Ispanak kavurması • Kabak kavurması • Fasulye kavurması • Patlıcan kavurması • Mantar kavurması • Turşu kavurması **h. Silkmeler** • Patates silkmesi • Patlıcan silkmesi • Bezelye silkmesi • Taze fasulye silkmesi **i. Diğerleri** • Piliçli bamya, Boranı, Ayva aşı, Ayva bastı, Ayva boranısı, Kuzu etli rezene kökü, Ali nazik (Gaziantep), Meftune (Diyarbakır), Patlıcan dizmesi (Mardin), Cortı aşı (Bitlis), Çağala aşı (Adıyaman), Et kabağı (Konya), Etli bakla (Denizli) **2. Soğuk Sebze Yemekleri**

	• **Zeytinyağlı Sebze Yemekleri:** Zeytinyağlı kereviz yemeği, Zeytinyağlı yaprak sarması, Zeytinyağlı dolmalar. • **Pilakiler ve Diğer Soğuk Sebze Yemek Çeşitleri:** Domates pilakisi, İmam bayıldı, Zeytinyağlı enginar, Ekşili pırasa, Patates pilaki, Ekşili kabak, Ekşili patlıcan, Ekşili pırasa, Kabak imambayıldı, Patates pilakisi, Türlü sebze pilakisi, Zeytinyağlı bakla, Zeytinyağlı iç baklalı enginar, Zeytinyağlı enginar
Türk Mutfağına Özgü Kuru Baklagil Yemekleri	**1. Sıcak kuru baklagil yemekleri hazırlama** • Etli kuru fasulye hazırlama • Pastırmalı Kuru fasulye hazırlama • Sucuklu kuru fasulye hazırlama • Kuru fasulye yahnisi hazırlama • Etli nohut yemeği hazırlama • Tavuklu nohut yemeği hazırlama • Kıymalı yeşil mercimek yemeği hazırlama • Hamurlu yeşil mercimek çorbası hazırlama • Yeşil mercimekli kabak kalyesi hazırlama • Yeşil mercimekli pilavı hazırlama • Kuru börülce yemeği hazırlama • Domatesli havuçlu kuru börülce yemeği hazırlama • Kuru börülceli pirinçli sulu köfte hazırlama • Domatesli kuru bakla yemeği hazırlama • Kuru baklalı pilav hazırlama vb. **2. Soğuk Kuru baklagil Yemekleri hazırlama** • Kuru fasulye pilaki hazırlama • Humus hazırlama • Börülce salatası hazırlama • Yeşil mercimek salatası hazırlama • Kırmızı mercimek köftesi hazırlama • Zeytinyağlı börülce hazırlama • Zeytinyağlı mercimek hazırlama • Fava hazırlama • Yeşil mercimek salatası hazırlama • Zeytinyağlı bakla hazırlama • Zeytinyağlı iç baklalı enginar hazırlama • Kuru fasulye piyazı hazırlama • Kuru fasulye tatlısı hazırlama • Zeytinyağlı barbunya pilaki hazırlama • Kuru fasulye pastası vb.
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	**1. Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar** • Zeytinyağlı Patlıcan Dolması, Zeytinyağlı Lahana Sarması, Yalancı Dolma/Sarma, Zeytinyağlı Dolma/Sarma, Lor Dolması **2. Etli Dolma ve Sarmalar** • Etli Yaprak Sarması, Enginar, kereviz dolması, Kırmızı ve yeşil domates dolması, Kuru sebze dolması, Pırasa, soğan dolması, Kabak çiçeği dolması **3. Et Dolmaları**

	• Kaburga Dolması, Bumbar Dolması, Pastırmalı Biftek Sarma, Mantarlı Biftek Sarma **4. Kümes Hayvanları ile Hazırlanan Dolma ve Sarmalar** • Piliç Topkapı, Hindi Dolması, Sebzeli Rulo Tavuk, Piliç Dolması
Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	**1.Erişte ve Mantı Hamuru Hazırlama** • Erişte hamuru hazırlama • Mantı hamuru hazırlama **2. Erişte Hazırlama** • Cevizli ve peynirli erişte hazırlama • Keşli erişte hazırlama • Sebzeli erişte hazırlama • Domatesli erişte hazırlama vb. **3. Mantı Hazırlama.** • Kayseri mantısı hazırlama • Tavuklu mantı hazırlama • Hingel hazırlama • Boşnak mantısı hazırlama • Tatar mantısı hazırlama • Tepsi mantısı hazırlama • Yağ mantısı hazırlama • Gürcü mantısı hazırlama • Mercimekli mantı hazırlama • Piruhi hazırlama • Çerkez mantısı hazırlama vb.
Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri	**1. Kebaplar** • Antep kebabı • Sarımsak kebabı • Çökertme kebabı • Çöp kebabı • Döner kebabı • Ayva kebabı • Testi kebabı • Dağar kebabı vb. **2. Köfteler** • Kuru köfte • Sucuklu köfte • İnegöl köftesi • İçli köfte • Ekşili köfte • Harput köftesi • Çullama köfte vb. **3. Sakatatlar** • Ciğer sarması • Bumbar dolması

	• Paçik • Sakatat kebabı • Kokoreç vb.
Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşaflar	**1. Kompostolar** • Elma kompostosu • Kiraz kompostosu • Vişne kompostosu • Kayısı kompostosu vb. **2. Hoşaflar** • Kuru üzüm hoşafı • Kuru kayısı hoşafı • Kuru armut hoşafı vb.
Hamur Ürünleri	**1. Kıyılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlama** • **Biskuviler:** Fındıklı Sable Bisküvi, Vanilyalı Ay, İki Renkli Bisküvi, Baton Sale, Kedidili Bisküvisi, Biscotti • **Kurabiyeler:** Kahveli kurabiye, Kuru üzümlü kurabiye, Ev Kurabiyeleri, Acı Badem Kurabiyesi, Royal icing • **Tuile ve tulip** • **Tart-Kiş:** Elmalı Tart, Vişneli Pudingli Tart, Meyveli Kremalı Tart, Basit Cevizli Tartölet, Taze Vişneli Pay, Klasik Elmalı Sade Pay, Cevizli veya Fndıklı Çikolatalı Pay, Şeftalili Pay **2. Mayalı Hamurlardan Ürünler Hazırlama** • **Pastane ürünleri:** Açma, Sandviçler ve Hamburger Ekmeği, Simit, Çamlıca simidi, Kandil simidi v.b. • **Yöresel ürünler:** Çörekler, Börekler, Haşhaşlı çörek v.b. • **Uluslararası ürünler:** Bagel, Donut (Donat), Berliner, Pizzalar, Vejetaryen pizza, Tavuklu pizza tarifi, Klasik salamlı pizza v.b. **3. Ekmek Çeşitleri** • **Somun ekmek,** • **Çeşit ekmek :** Kepekli ekmek. Baharatlı ekmek, Cevizli/Fındıklı Ekmek, Cevizli/Fındıklı Ekmek • **Yöresel ekmek:** Trabzon Ekmeği, Ocak ekmeği, Pilekide ekmek, Bazlama, Nohut Ekmek, Tandır Ekmek, Yufka Ekmek, Lavaş v.b. **4. Özleştirilerek Yapılan Hamurlardan Ürünler Hazırlama** • **Basit Hamurlar:** Yufka, Gözleme, Çiğ Börek • **Yumurtalı hamurlar:** Su Böreği, Erişte, Mantı, Ravioli, Cannelloni(Kaneloni), Lazanya **5. Çırpılarak Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama** • **Pandispanya ve sponge:** Rulo Pasta, Baton pasta, Gato Pasta

	• **Kek ve Muffin:** Sade, Meyveli-Sebzeli, Çikolatalı, Baharatlı ve Kuruyemişli • **Cheesekekler:** Çikolatalı, Limonlu, Meyveli v.b. • **Beze (Mereng) ve Makaron:** Fransız merengi, İtalyan merengi, İsviçre merengi, vanilyalı makaron, limonlu makaron, karamelli makaron, portakallı makaron v.b. **6. Pişirilerek Yapılan Hamurlarla Ürünler Hazırlama** • **Pataşu Hamuru:** Pastalar (Ekler, profiterol), Tatlılar (Tulumba, Hanımgöbeği Tatlısı, Dilberdudağı, Vezirparmağı Tatlıları) **7. Yağlı Hamur İle Ürünler Hazırlama** • **Yağlı Katmerli Hamurdan Ürünler:** Katmer, Sarıyer Böreği, Mekik Böreği, Midye Çöreği, Puf Böreği, Tepsi Böreği • **Yaprak (Milföy Foyote) Hamuru:** Nemse baklavası, Milföy sepet böreği
Açık Büfe	**1. Ordövr Ve Mezeler** • **Mezeler:** Zeytinyağlı sebzeler, Zeytinyağli dolma ve sarmalar, Kızartmalar, Ezmeler, Çiğ köfteler, Humus, Çemen, Yoğurtlu mezeler, Taratorlar, Midye tava, Karides tava v.b. • **Ordövr Tabağı:** Soğuk antreler; Zeytinyağlı enginar, Zeytinyağlı iç baklalı enginar, Tereyağlı kuşkonmaz, Lazanya • **Sıcak Antreler;** Lazanya, Pizza, Graten, Spagettiler, Raviyoli, Pateler, Terrinler v.b. **2. Kokteyl Yiyecekleri** • **Kanepeler:**Beyaz peynirli kanepe, Kaşar peynirli kanepe, Rokfor peynirli kanepe, Gravyer peynirli kanepe, Beyaz peynirli ezmeli kanepe, Fuagralı kanepe, Kuşkonmazlı kanepe **3. Açık büfe hazırlama** • **Öğle ve akşam büfesi**: • Çorba büfesi • Salata büfesi • Soğuk büfe • Sıcak büfe • **Kesme istasyonu show cooking (şov yemekleri):** • Izgaralar • Tatlı büfesi • Meyve büfesi • İçecek büfesi • Ekmek köşesi

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında Kişisel Koruyucu Donanım (Aşçı ceketi, ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske vb.) giymelidir.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
- Bu dersin işlenişi sırasında, saygı, kişisel temizlik, verilen görevi yerine getirme, azimli olma ile nezaket, misafirperverlik ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir.