

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

**KİŞİSEL GELİŞİM VE EĞİTİM ALANI
GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞI
KURS PROGRAMI**

2016
ANKARA

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN DAYANAĞI.....	1
PROGRAMIN GİRİŞ KOŞULLARI	1
EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ	1
PROGRAMIN AMAÇLARI	1
PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR.....	2
PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ	3
1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR	3
1.1. Türk mutfağına Özgü Sebze Çorbalarına Örnekler,	3
1.1.1. Karalahana çorbası,.....	3
1.1.2. Bamya çorbası,.....	3
1.1.3. Bakla çorbası,.....	3
1.1.4. Semizotu çorbası,.....	3
1.2. Türk Mutfağına Özgü Tahıl Ve Tahıl Ürünleri Çorbalarına Örnekler	3
1.2.1. Tarhana çorbası,	3
1.2.2. Un çorbası,	3
1.2.3. Bulgur çorbası,	3
1.2.4. Mısır çorbası,.....	3
1.3. Türk Mutfağına Özgü Sütlü ve Yoğurtlu Çorbalar Örnekler	3
1.3.1. Süt çorbası,	3
1.3.2. Yayla çorbası,.....	3
1.3.3. Toga çorbası,.....	3
1.3.4. Erzincan çorbası,.....	3
1.4. Türk mutfağına Özgü Kuru Baklagil Çorbalarına Örnekler	3
3. KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ	4
3.2. Kuru Baklagillerle Sıcak Yemek Hazırlama,	4
3.3. Kuru Baklagillerle Soğuk Yemek Hazırlama,.....	4
4. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR	4
4.1.2. Dolma ve Sarma Hazırlamada Kullanılan İç Gereçler,	5
5. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR	5
6. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ	6
7. TÜRK MUTFAĞINDA KOMPOSTO VE HOŞAFLAR	7
ÖLÇME DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR	7
BELGELENDİRME	8

PROGRAMIN ADI

Geleneksel Türk Mutfağı

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan, 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu.
2. Millî Eğitim Bakanlığı Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği.
3. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 20.04.2016 tarih ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen, Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı.
4. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 08.02.2011 tarih ve 10 sayılı, "Meslekî ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarının 50 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programlarında Değişiklik Yapılması" konulu kararı.

PROGRAMIN GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okur-yazar olmak,
2. 13 yaşını tamamlamış olmak,

EĞİTİCİLERİN NİTELİĞİ

Program eğitimcileri aşığıdaki öncelik sırasına göre belirlenir:

1. Talim ve Terbiye Kurulunca yayınlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına" göre atanan Yiyecek İçecek Hizmetleri Meslek Dersleri öğretmenleri görevlendirilir.
2. Programın uygulanmasında gerektiğinde Yiyecek İçecek Hizmetleri ile Konaklama ve Seyahat alanındaki meslek elemanlarından yararlanılabilir.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Türk Mutfağı Kursunu sonunda bireyin;

1. Türk mutfağına özgü çorbalar pişirmesi,
2. Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini pişirmesi,
3. Sıcak ve soğuk kuru baklagil yemeklerini pişirmesi,
4. Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları pişirmesi,
5. Türk mutfağına özgü et ve sakatatları pişirmesi,
6. Türk Mutfağına özgü makarna çeşitleri pişirmesi,
7. Türk Mutfağına özgü komposto ve hoşaf lar hazırlaması,

amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Geleneksel Türk Mutfağı Programının uygulanmasında buluş, sunuş ve araştırma yoluyla öğretim yaklaşımlarından uygun olanları ve grupla ve bireysel öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmalıdır.
2. Kurs Programı, Milli Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
3. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
4. Geleneksel Türk Mutfağı kurs programının amaçları ve içeriği yoluyla kursa katılan bireylere aşağıda tabloda verilen değerlerin kazandırılması ve geliştirilmesi hedeflenmiştir.

DEĞERLER
Kurallara Uyma
Sabır
Sorumluluk
Yardımlaşma
Ahlak
Çalışkanlık

5. Programın uygulanmasında hayat boyu rehberlik hizmeti sunan eğitimciler, kursiyerlerin kişisel ve mesleki nedenlerle yeterliliklerinin değişmesi ve gelişmesine katkıda bulunacak bir rehber niteliğinde olmalıdır.
6. Program süresince kursiyerlere program içeriğinin öğretilmesi için ihtiyaç duyduğu araç, gereç ve malzemeler temin edilmeli, donanımlar sağlanmalı ve gerektiğinde bilgisayar destekli öğretim faaliyetlerinden (slaytlar, akıllı tahtalar) faydalanılmalıdır.
7. Program süresince bireylerin merak uyandırma ve planlama, araştırma ve keşfetme, çözümlenme ve derinleştirme, paylaşma ve yaşantıya uygulama etkinliklerini gerçekleştirmeleri sağlanarak bireyin öğrenmeye etkin katılımı desteklenmelidir.
8. Kurs dışında bireylerin öğrendiklerini pekiştirmek için kendi kendine öğrenme faaliyetleri yapması teşvik edilmelidir.
9. Program sonunda bireyin Geleneksel Türk Mutfağı kurs düzeyinin ölçülmesi için değerlendirme yapılmalıdır.

PROGRAMIN KREDİSİ

Genel kurs programında kredilendirme yapılmamaktadır.

PROGRAM SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanacak şekilde toplam 168 ders saatidir. Sürelerin konulara göre dağılımı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Konular	Süre (Ders Saati)
Türk Mutfağına Özgü Çorbalar	24
Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri	24
Kuru Baklagil Yemekleri	24
Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar	24
Türk Mutfağına Özgü Makarnalar	24
Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri	24
Türk Mutfağında Komposto Ve Hoşafklar	24
TOPLAM	168

1. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ÇORBALAR

- 1.1. Türk mutfağına Özgü Sebze Çorbalarına Örnekler,
 - 1.1.1. Karalahana çorbası,
 - 1.1.2. Bamyacı çorbası,
 - 1.1.3. Bakla çorbası,
 - 1.1.4. Semizotu çorbası,
- 1.2. Türk Mutfağına Özgü Tahıl Ve Tahıl Ürünleri Çorbalarına Örnekler
 - 1.2.1. Tarhana çorbası,
 - 1.2.2. Un çorbası,
 - 1.2.3. Bulgur çorbası,
 - 1.2.4. Mısırcorbası,
- 1.3. Türk Mutfağına Özgü Sütlü ve Yoğurtlu Çorbalar Örnekler
 - 1.3.1. Süt çorbası,
 - 1.3.2. Yayla çorbası,
 - 1.3.3. Toga çorbası,
 - 1.3.4. Erzincan çorbası,
- 1.4. Türk mutfağına Özgü Kuru Baklagil Çorbalarına Örnekler
 - 1.4.1. Yeşil mercimek çorbası,
 - 1.4.2. Ezogelin Çorbası,
 - 1.4.3. Maş Çorbası,
- 1.5. Türk mutfağına Özgü Etli Çorbalara Örnekler
 - 1.5.1. Düğün çorbası,
 - 1.5.2. Yuvalama çorbası,
 - 1.5.3. İşkembe çorbası,
 - 1.5.4. Kelle paçacı çorbası,

2. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ SEBZE YEMEKLERİ

- 2.1. Sıcak Sebze Yemekleri
 - 2.1.1. Türk mutfağında yapılan musakka yemeklerine örnekler,
 - 2.1.2. Türk mutfağında yapılan oturtma yemeklerine örnekler,
 - 2.1.3. Türk mutfağında yapılan bastı yemeklerine örnekler,
 - 2.1.4. Türk mutfağında yapılan mücver yemeklerine örnekler,
 - 2.1.5. Türk mutfağında yapılan güveç yemeklerine örnekler,
 - 2.1.6. Türk mutfağında yapılan tava yemeklerine örnekler,
 - 2.1.7. Türk mutfağında yapılan kavurma yemeklerine örnekler,
 - 2.1.8. Türk mutfağında yapılan silkme yemeklerine örnekler,
 - 2.1.9. Yöresel Sıcak Sebze Yemekleri,

- 2.1.10. Servise hazırlamada dikkat edilecek noktalar,
- 2.2. Soğuk Sebze Yemekleri
 - 2.1.1. Zeytinyağlı Sebze Yemekleri Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
 - 2.1.2. Zeytinyağlı Sebze Yemeklerinin Çeşitleri Hazırlanması ve İşlem, Basamakları
 - 2.1.2.1. Zeytinyağlı Yaz Sebzeleri,
 - 2.1.2.2. Zeytinyağlı taze fasulye,
 - 2.1.2.3. Zeytinyağlı taze bakla,
 - 2.1.2.4. İmambayıldı,
 - 2.1.2.5. Zeytinyağlı enginar,
 - 2.1.3. Zeytinyağlı Kış Sebzeleri
 - 2.1.3.1. Zeytinyağlı pırasa,
 - 2.1.3.2. Zeytinyağlı kereviz,
 - 2.1.4. Pilakiler,
 - 2.1.5. Sebze Kızartmaları,
 - 2.1.6. Yöresel Zeytinyağlı Yemekler,

3. KURU BAKLAGİL YEMEKLERİ

- 3.1. Kuru Baklagillerin Hazırlanması
 - 3.1.1. Kuru Baklagillerin Özellikleri,
 - 3.1.2. Kuru Baklagillerin Saklanması,
 - 3.1.3. Pişirmeye Hazırlık Aşamaları,
- 3.2. Kuru Baklagillerle Sıcak Yemek Hazırlama,
 - 3.2.1. Çeşitleri ve İşlem Basamakları,
 - 3.2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
 - 3.2.3. Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 3.3. Kuru Baklagillerle Soğuk Yemek Hazırlama,
 - 3.3.1. Çeşitleri ve İşlem Basamakları,
 - 3.3.2. Temel ve Yardımcı Gereçler,
 - 3.3.3. Süsleme ve Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,

4. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ DOLMA VE SARMALAR

- 4.1 Malzeme Seçme Ve Ön Hazırlık
 - 4.1.1. Dolma ve Sarma Hazırlamada Kullanılan Sebzeler
 - 4.1.1.1. Sarma Çeşitlerinde Kullanılan Sebzeler
 - 4.1.1.1.1. Asma yaprağı
 - 4.1.1.1.1.1. Taze,
 - 4.1.1.1.1.2. Salamura,
 - 4.1.1.1.2. Lahana,
 - 4.1.1.1.3. Efelek (Labada),
 - 4.1.1.1.4. Pazı,
 - 4.1.1.1.5. Karalahana,
 - 4.1.1.2. Dolma çeşitlerinde kullanılan sebzeler
 - 4.1.1.2.1. Kuru sebzeler
 - 4.1.1.2.1.1. Patlıcan,
 - 4.1.1.2.1.2. Biber,
 - 4.1.1.2.2. Taze sebzeler
 - 4.1.1.2.2.1. Patlıcan,
 - 4.1.1.2.2.2. Kabak,
 - 4.1.1.2.2.3. Biberler,
 - 4.1.1.2.2.4. Kereviz,
 - 4.1.1.2.2.5. Enginar,
 - 4.1.1.2.2.6. Salatalık,
 - 4.1.1.2.2.7. Pırasa,

- 4.1.1.2.2.8. Domates,
- 4.1.1.2.2.9. Kuru soğan,
- 4.1.1.2.2.10. Şalgam,
- 4.1.1.2.2.11. Pancar,
- 4.1.1.2.2.12. Yer elması,
- 4.1.1.2.2.13. Marul,
- 4.1.1.2.2.14. Patates,
- 4.1.1.2.2.15. Mantar,

4.1.2. Dolma ve Sarma Hazırlamada Kullanılan İç Gereçler,

4.2 . Zeytinyağlı Dolma ve Sarmalar

- 4.1.1. Standart Zeytinyağlı Dolma ve Sarma İçi,
- 4.1.2. Yöresel Zeytinyağlı Dolma ve Sarma İçi,
- 4.1.3. Sebzeleri ve Yaprakları Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.1.4. Doldurma ve Sarmada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.1.5. Zeytinyağlı Dolma ve Sarma İçi Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.1.6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.1.7. Soğutma ve Servise Hazırlama,

4.3 . Etili Dolma Ve Sarmalar

- 4.3.1. Etili Dolma ve Sarma Hazırlama İşlem Basamakları,
- 4.3.2. Etili Dolma ve Sarma İçi Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.3.3. Sebzeleri ve Yaprakları Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.3.4. Doldurma ve Sarmada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.3.5. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.3.6. Soğutma ve Servise Hazırlama,
- 4.3.7. Türk Mutfağında Uygulanmakta Olan Diğer Dolma ve Sarma Çeşitleri,
- 4.3.8. Yöresel Etili Dolma ve Sarma Çeşitleri,

4.4. Et Dolmaları

- 4.4.1. Et Dolmalarının Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi,
- 4.4.2. Kuzu Dolma ve Sarma Hazırlama,
- 4.4.3. Eti dolmalık hazırlama,
- 4.4.4. Eti sarmalık hazırlama,
- 4.4.5. Dolma İçi ve Çeşitleri,
- 4.4.6. Dolma İçi Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.4.7. Doldurma ve Sarma İşlem Basamakları,
- 4.4.8. Doldurma ve Sarmada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.4.9. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.4.10. Servise Hazırlama,
- 4.4.11. Et Dolma ve Sarmalarına Örnekler,

4.4 Kümes Hayvanları İle Dolma Ve Sarmalar

- 4.4.1. Tavuk dolma ve sarma hazırlama işlem basamakları,
 - 4.4.1.1. Hazırlamada dikkat edilecek noktalar,
 - 4.4.1.2. Tavuğu dolmalık ve sarmalık hazırlama,
 - 4.4.1.3. Dolma içi ve çeşitleri hazırlama,
 - 4.4.1.4. Doldurma veya sarma,
- 4.4.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 4.4.3. Servise Hazırlama,
- 4.4.4. Kümes Hayvanlarından Hazırlanan Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarma Yemeklerine Örnekler,

5. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ MAKARNALAR

5.1. Erişteler,

- 5.1.1. Erişte Hazırlama Araçları,
- 5.1.2. Erişte Hazırlama Gereçleri,
- 5.1.3. Erişte Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 5.1.4. Erişte Hazırlama İşlem Basamakları,

5.2. Erişte Pişirme,

- 5.2.1. Pişirme Araçları,
- 5.2.2. Pişirmede İşlem Basamakları,
- 5.2.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
- 5.2.4. Servise Hazırlama,
- 5.3. Manti
 - 5.3.1. Türk Mutfağında Mantının Yeri ve Önemi,
 - 5.3.2. Yöresel Mantılar,
 - 5.3.3. Hazırlama Araçları,
 - 5.3.4. Hazırlama Gereçleri,
 - 5.3.5. İşlem Basamakları,
 - 5.3.6. Saklamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 5.4. Manti Pişirme
 - 5.4.1. Pişirme Araçları,
 - 5.4.2. Pişirmede Kullanılan Gereçler,
 - 5.4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar,
 - 5.4.4. Servise Hazırlamada Kullanılan Gereçler,
 - 5.4.4.1. Soslar,
 - 5.4.4.2. Baharat ve otlar,
 - 5.4.5. Servise Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,

6. TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ ET VE SAKATAT YEMEKLERİ

- 6.1. Kebaplar
 - 6.1.1. Kebaplarda Kullanılan Etlerin Özellikleri
 - 6.1.2. Türk Mutfağında Kebap Çeşitleri ve İşlem Basamakları,
 - 6.1.2.1. Döner kebab ve çeşitleri,
 - 6.1.2.2. Şiş kebab,
 - 6.1.2.3. Fırın kebabları,
 - 6.1.2.4. Tandır kebabı,
 - 6.1.2.5. Fırın kebabı,
 - 6.1.2.6. Kuyu kebabı,
 - 6.1.2.7. Testi kebabı,
 - 6.1.2.8. Saç kavurma,
 - 6.1.2.9. Tantuni,
 - 6.1.2.10. Sebzeli kebablar (patlıcan vb.)
 - 6.1.2.11. Yöresel kebablar,
- 6.2. Köfteler
 - 6.2.1. Türk Mutfağında Köftelerin Yeri ve Önemi,
 - 6.2.2. Köftelerde Kullanılan Etlerin Özellikleri,
 - 6.2.3. Türk Mutfağında Köfte Çeşitleri ve İşlem Basamakları,
 - 6.2.3.1. Adana kebab,
 - 6.2.3.2. Urfa kebabı,
 - 6.2.3.3. İnegöl köfte,
 - 6.2.3.4. Tekirdağ köfte,
 - 6.2.3.5. Akçaabat köfte,
 - 6.2.3.6. Sultanahmet köftesi,
 - 6.2.3.7. İçli köfte,
 - 6.2.3.8. Ekşili köfte,
 - 6.2.3.9. İzmir köfte,
 - 6.2.3.10. Terbiyeli köfte,
 - 6.2.3.11. Yöresel köfteler,
- 6.3. Sakatat Yemekleri,
 - 6.3.1. Sakatatlar,
 - 6.3.2. Sakatatın Tüketimi,
 - 6.3.3. Sakatatın Kalitesi,
 - 6.3.4. Sakatatın Saklanması,
 - 6.3.5. Sakatat Yemekleri, Çeşitleri ve İşlem Basamakları,

- 6.3.5.1. İşkembe çorbası,
- 6.3.5.2. Cartlak kebabı,
- 6.3.5.3. Ciğer tava,
- 6.3.5.4. Bumbar dolması,
- 6.3.5.5. Kokoreç,
- 6.3.5.6. Kelle paça çorbası,
- 6.3.5.7. Şeftali kebabı,
- 6.3.5.8. Kuzu ciğer sarma,
- 6.3.5.9. Yöresel Sakatat Yemekleri,

7. TÜRK MUTFAĞINDA KOMPOSTO VE HOŞAFLAR

- 7.1. Komposto Ve Hoşaf Ön Hazırlığı,
 - 7.1.1. Komposto ve Hoşafı Hazırlamada Kullanılan Meyve Çeşitleri,
 - 7.1.1.1. Taze Meyveler,
 - 7.1.1.2. Kuru Meyveler,
 - 7.1.1.3. Meyveleri Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar,
- 7.2. Komposto Ve Hoşaf Pişirme,
 - 7.2.1. Komposto ve Hoşaf Çeşitleri ve İşlem Basamakları,
 - 7.2.2. Servise Hazırlama İlkeleri,

ÖLÇME DEĞERLENDİRME İLE İLGİLİ ESASLAR

1. Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre belirlenmelidir.
 - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetler,
 - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
 - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,
100 puan üzerinden değerlendirilir.
2. Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılır. 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.
3. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
4. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ GEREÇLERİ

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.

2. Programın uygulama sürecinde; kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri ve kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notlarından yararlanılabilir.
3. Programın uygulanabilmesi için Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı standart donanımları ve programın gerektirdiği diğer donanımlar kullanılacaktır.

BELGELENDİRME

Kursu başarı ile tamamlayanlara, kurs bitirme belgesi düzenlenir.