**TÜRK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ**

1. Türk mutfağına özgü çorbalar hazırlar.
2. Türk mutfağına özgü sebze yemeklerini pişirir.
3. Türk mutfağına özgü kuru baklagil yemeklerini pişirir.
4. Türk mutfağına özgü dolma ve sarmaları pişirir.
5. Türk mutfağına özgü makarnaları pişirir.
6. Türk mutfağına özgü et ve sakatat yemekleri pişirir.
7. Türk mutfağına özgü komposto ve hoşafları hazırlar.

**HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ**

1. Mayalı hamurlardan ürünler hazırlar.
2. Özleştirilerek yapılan basit ve yumurtalı hamurlardan çeşitli ürünler hazırlar.
3. Çırpılarak yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.
4. Pişirilerek yapılan hamurlardan ürünler hazırlar.

**TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ**

1. Sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeler hazırlar.
2. Meyve tatlılarını hazırlar.
3. Hamur tatlıları hazırlar.
4. Tahıl tatlıları hazırlar.
5. Kadayıf çeşitleri hazırlar.
6. Baklava hazırlar.