
Objectives of the Course

This course aims to equip students with the fundamental skills necessary for a professional kitchen environment. The course aims to teach the safe and effective use of kitchen equipment, proper cutting techniques, and practical experience with various cooking methods (blanching, boiling, frying, grilling, steaming, baking, etc.). This will provide students with a solid practical foundation in gastronomy and culinary arts, developing expertise and confidence in the kitchen.

Course Contents

This course focuses on hands-on training to help students develop basic kitchen skills. Content includes: hygiene and safety rules in the professional kitchen; basic kitchen terminology and proper equipment use; knife types and cutting techniques (julienne, brunoise, mirepoix, etc.); basic cooking methods: boiling, poaching, steaming, grilling, sautéing, baking, frying; basic stock and sauce preparation techniques; and practical menu preparation and presentation principles. This course will help students develop effective and conscious work skills in the professional kitchen, while also acquiring creative and disciplined work habits.

Recommended or Required Reading

Professional Cooking/Wayne Gisslen Culinary Science/Phd. Stuart Farrimond

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Teaching Methods: Lecture (Theoretical Knowledge Transfer), Demonstration, Practical Work, Question-Answer and Discussion, Teamwork Learning Activities: Theoretical Presentations, Demonstration, Hands-On Workshops, Teamwork, Video Analysis, Product Presentation and Presentation Techniques, Peer Assessment and Feedback

Recommended Optional Programme Components

Personal Hygiene and Dress Code Students must adhere to hygiene rules in the kitchen. Chef's jackets, aprons, bonnets/hats, non-slip shoes, and gloves are mandatory. **Safety Precautions** Safety instructions must be followed when working with cutting and hot equipment. All students will receive kitchen safety training in their first lesson. **Provision of Materials and Equipment** Students must provide a basic kitchen knife set, cutting board, and small kitchen utensils. Necessary materials will be announced by the instructor before class. **Mandatory Attendance** Due to the practical nature of the course, 80% attendance is mandatory. Incomplete participation leads to a significant loss in learning outcomes. **Taking Self-Responsibility** Students must keep their workspaces clean and tidy, and a hygiene check must be performed at the end of the practice session. **Resource Use and Preliminary Preparation** Students should prepare theoretically before class using resources (books, videos, articles) recommended by the instructor. Basic gastronomy books and technical videos can be used to support the learning process. **Assessment and Feedback** At the end of the course, performance evaluation is conducted based on technical accuracy, adherence to hygiene rules, and teamwork. Peer assessment and instructor feedback support the learning process.

Presentation Of Course

The course is conducted primarily through hands-on learning methods. Students learn basic cooking techniques through individual and group work in a professional kitchen environment. Theoretical information is supported by short presentations and visual materials, followed by demonstrations by the instructor, which reinforce the concepts through hands-on practice. Active learning methods (problem-solving, scenario-based exercises, peer review) are used throughout the course, and hygiene and safety rules are consistently emphasized.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Firdevs Yönet Eren

Program Outcomes

1. Recognize the tools and equipments used in the kitchen.
2. Know and practice cutting techniques for vegetables, fruits, meat, poultry, fish and shellfish.
3. Know and practice various cooking methods.
4. Know and apply the concepts, principles and theories in the field of gastronomy and culinary arts
5. Recognizes, uses and maintains the physical environment, tools and technologies related to the field.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1			Expression	Introduction to the Kitchen, Rules to Follow in the Kitchen	
2	Professional cooking 1-130		Lecture, Demonstration	Introduction to kitchen tools and equipment, Food Safety, Work Safety, Hygiene and Sanitation, Nutrition, Menu, Cooking	
3	Profesyonel Cooking135-152		Demonstration, Hands-On Exercises (Practical Application), Question-Answer and Discussion, Teamwork	Mise En Place, Food processing techniques	Mise En Place, Food Processing Techniques (Preparations of Pickles, Tomato Paste, Jam, etc.)
4	Professional Cooking 139, 156-168		Demonstration, Hands-on Work, Questions and Answers, Discussion, Individual Study	Basic Knife Cutting Techniques, Stocks	Basic Knife Cutting Techniques (Julienne, brunoise, vichy, mirepoix, batonnet etc.), Stocks (Brown stock)
5	Professional Cooking 139, 156-168		Demonstration, Hands-on Work, Questions and Answers, Discussion, Individual Study	Basic Knife Cutting Techniques, Stocks	Basic Knife Cutting Techniques (Julienne, brunoise, vichy, mirepoix, batonnet etc.), Stocks (Brown stock)
6	Professional Cooking 169-180		Demonstration, Hands-on Work, Questions and Answers, Discussion, Teamwork	Base Sauces/Binders	Espagnole Sauce, Tomato Sauce, Bechamel Sauce, Velute Sauce, Hollandaise Sauce, Roux, Slurry, Liaison
7	Professional Cooking 225-264		Demonstration, Hands-on Work, Questions and Answers, Discussion, Teamwork	Soups	Classic Lentil Soup, Cream of Mushroom Soup, Minestrone, Tomato Soup, Cold Corn Chowder
8				midterm exam	
9	Professional Cooking 741-746		Demonstration, Hands-on Work, Questions and Answers, Discussion, Teamwork	Eggs	French/Spanish Omelette, Poached Eggs &Hollandaise Sauce (Eggs Benedict), Omelette Varieties, Poached Eggs, Scrambled Eggs with Milk Eggs
10	Professional Cooking 443-456		Demonstration, Q&A, Discussion, Workshop	Meat Applications I	Meat Cutting and Sectioning Workshop
11	Professional Cooking 343-347, 505-564		Demonstration, Hands-on Work, Question-and-Answer, Discussion, Teamwork	Chicken Applications I	Whole Chicken Cut-Ups, Schnitzel, Potatoes Garnishes, Coating Techniques
12	Professional Cooking 565-630		Demonstration, Hands-on Work, Question-and-Answer, Discussion, Teamwork	Fish Applications I	Sea Bass Rolls, Sea Bass Wraps, Soup, Sea Bass Ceviche, Fish Stock, Pan-Fried
13	Professional Cooking 365-373		Demonstration, Hands-on Work, Question-and-Answer, Discussion, Teamwork	Vegetable Applications I	Breaded and Tempura fried, sautéed, roti, boiled/steamed, and fried patties
14	Professional Cooking 365-373		Demonstration, Hands-on Work, Question-and-Answer, Discussion, Teamwork	Legume and Cereal Applications I	Beans and Rice (pickles), Chicken and Chickpea Rice, Roux Rice, Flatbread
15			Lecture, Question and Answer, Discussion	General Repeat	
16				Final Exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	3	4,00
Final Sınavı Hazırlık	4	7,00
Derse Katılım	3	4,00
Uygulama / Pratik	3	11,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	3	4,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	3	4,00
Teorik Ders Anlatım	3	3,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI X Learning Outcome Relation

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22	P.O. 23	P.O. 24	P.O. 25
L.O. 1					5																				
L.O. 2	5																								
L.O. 3						5																			
L.O. 4	5																								
L.O. 5					5																				

Table :

- P.O. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar.
- P.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanıır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.

- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- L.O. 1 :** Mutfakta kullanılan araç-gereçleri tanır.
- L.O. 2 :** Meyve, sebze, et, balık, kümes ve av hayvanları için kesme tekniklerini bilir ve uygular.
- L.O. 3 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- L.O. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- L.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.