

General Info

Objectives of the Course

This course aims to develop the professional English language skills that Gastronomy and Culinary Arts students will need in their national and international careers after graduation. Students gain comprehensive language skills in areas such as kitchen organisation, cooking methods, recipes, presentation techniques, restaurant communication, international culinary cultures, beverage pairings, and event and catering language. Additionally, by learning communication strategies in the context of job applications, interviews, and current gastronomy trends, they develop the ability to express their professional identity in English and use it effectively in a professional setting.

Course Contents

gastronomy terminology, reading activities, communication activities, various tourism texts

Recommended or Required Reading

ESP Booklets, Course Notes

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lecturing, Vocabulary studies, Reading studies, Listening studies, Speaking studies, Writing studies, Group studies, Digital reading, Drama and role-playing, Presentations, Project studies, Technology-assisted learning

Recommended Optional Programme Components

Regular Attendance: Due to the practical and communication-focused nature of the course, students are expected to attend regularly. **Active Participation:** Active participation in group work, role-playing and presentation activities is important. **Preparation:** Students must complete the weekly reading, vocabulary list or video viewing assignments before coming to class. **Use of English:** English should be the preferred language of communication during the course. **Flexibility:** The course may be enriched with current gastronomy trends and current events, depending on industry dynamics.

Instructor's Assistants

Lecturer Ahmet Üstünsoy

Presentation Of Course

Face to face, in the classroom

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Ahmet Üstünsoy

Program Outcomes

1. can identify professional kitchen terms and equipment names.
2. can explain the main idea and details of written texts related to gastronomy.
3. can distinguish professional information from listening texts.
4. can use appropriate language structures in professional dialogues.
5. can write simple recipes, menus or job application texts.
6. can compare world cuisines within their cultural contexts.
7. can identify positions and duties within the kitchen hierarchy.
8. can apply their professional English knowledge in real-life scenarios.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1			Ders anlatımı, Kelime çalışmaları, Okuma çalışmaları, dinleme çalışmaları, Konuşma çalışmaları, Yazma çalışmaları, Grup çalışmaları, Dijital okuma, Drama ve rol yapma, Sunumlar, Proje çalışmaları, Teknoloji destekli öğrenme	The World of Gastronomy	
2			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Kitchen Organization & Safety	
3			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Ingredients & Measurements	
4			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Recipes & Instructions	
5			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Cooking Methods	
6			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Food Presentation & Plating	
7			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Restaurant English I	
8				Ara Sınavlar	
9			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Restaurant English II	
10			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	International Cuisines	
11			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Wine & Beverage English	
12			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Event & Catering English	
13			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Job Applications	
14			Ders anlatımı, skill çalışmaları, Drama ve Rol yapma, Sunumlar	Trends in Gastronomy	
15			Sunum	Final Presentations	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	7	2,00
Final Sınavı Hazırlık	7	3,00
Derse Katılım	14	8,00
Ödev	7	2,00
Proje	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Küçük Grup Çalışması	7	1,00

Activities	Weight (%)
Final	30,00
Vize	40,00
Proje	30,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) 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																				5				
L.O. 3	5																								
L.O. 4												5													
L.O. 5								5																	
L.O. 6						5																			
L.O. 7																				4					
L.O. 8																					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 tanır, 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 :** Mesleki mutfak terimlerini ve ekipman adlarını tanımlayabilir.
- L.O. 2 :** gastronomi ile ilgili yazılı metinlerin ana fikrini ve detaylarını açıklayabilir.
- L.O. 3 :** dinleme metinlerinden mesleki bilgileri ayırt edebilir.
- L.O. 4 :** mesleki diyaloglarda uygun dil yapılarını kullanabilir.
- L.O. 5 :** basit tarif, menü veya iş başvurusu metni yazabilir.
- L.O. 6 :** dünya mutfaklarını kültürel bağlamlarıyla karşılaştırabilir.
- L.O. 7 :** mutfak hiyerarşisindeki pozisyonları ve görevleri tanımlayabilir.
- L.O. 8 :** mesleki İngilizce bilgisini gerçek yaşam senaryolarında uygulayabilir.