

İndirilme Tarihi

05.09.2026 01:51:03

GM401 - MESLEKİ İNGİLİZCE I - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları alanında ihtiyaç duyabilecekleri mesleki İngilizce bilgi ve becerilerini geliştirmektir. Ders kapsamında öğrencilerin mutfak ortamı, pişirme yöntemleri, gıda güvenliği, menü planlama, restoran hizmetleri, mutfak ekipmanları, malzemeler, et ve deniz ürünleri, soslar, pastacılık, sunum, içecek servisi ve stok yönetimi gibi alanlara ilişkin temel mesleki kelime ve ifadeleri öğrenmeleri; alanla ilgili İngilizce metinleri anlayabilmeleri ve temel düzeyde yazılı ve sözlü iletişim kurabilmeleri hedeflenmektedir.

Dersin İçeriği

Ders; mutfak organizasyonu ve mise en place, pişirme yöntemleri ve teknikleri, gıda güvenliği ve saklama, menü planlama ve özel beslenme gereksinimleri, restoran hizmetleri ve müşteri deneyimi, mutfak araç-gereçleri ve ekipmanları, yiyecek grupları ve malzemeler, et-tavuk-deniz ürünleri, stoklar-çorbalar-soslar, temel pastacılık ve fırıncılık, tabak sunumu, kahvaltı ve yumurta pişirme teknikleri, tatlılar, içecek servisi ve kahve hazırlama ile satın alma, teslim alma ve stok kontrolü konularını kapsamaktadır. Derslerde okuma, kelime çalışmaları, eşleştirme, doğru-yanlış, çoktan seçmeli sorular, boşluk doldurma ve kısa yazma etkinlikleri kullanılacaktır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim elemanı tarafından hazırlanan Professional English for Gastronomy: Reading, Vocabulary & Writing Practice ders materyalleri; gastronomi ve mutfak sanatları alanına yönelik mesleki İngilizce metinler, kelime çalışmaları ve sınıf içi etkinlikler. Gerektiğinde alanla ilgili güncel İngilizce çevrim içi kaynaklar ve görsel-işitsel materyaller.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatım, soru-cevap, bireysel ve grup çalışmaları, okuma-anlama etkinlikleri, kelime çalışmaları, eşleştirme ve boşluk doldurma etkinlikleri, çoktan seçmeli ve doğru-yanlış soruları, mesleki bağlamda örnek olay ve durum çalışmaları, kısa yazma çalışmaları, sınıf içi tartışmalar ve görsel-işitsel materyal kullanımı.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrencilerin ders materyallerini düzenli olarak takip etmeleri, haftalık kelime çalışmalarını tekrar etmeleri ve ders içi etkinliklere aktif olarak katılmaları önerilmektedir. Mesleki İngilizcenin günlük gastronomi uygulamalarıyla ilişkilendirilmesine önem verilecektir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Öğretim Görevlisi Ali Nail Beyce

Dersin Verilişi

Yüz yüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Ahmet Üstünsoy Öğr. Gör. Ali Nail Beyce

Program Çıktısı

1. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kullanılan temel mesleki İngilizce kelime ve ifadeleri tanı ve uygun bağlamlarda kullanır.
2. Mutfak organizasyonu, mise en place ve mutfak iş akışı ile ilgili İngilizce terimleri açıklar.
3. Temel pişirme yöntemleri ve mutfak tekniklerini İngilizce olarak ayırt eder ve tanımlar.
4. Gıda güvenliği, hijyen, saklama ve çapraz bulaşma ile ilgili temel İngilizce ifadeleri kullanır.
5. Restoran hizmetleri, müşteri ilişkileri ve restoran çalışanlarının görevleriyle ilgili mesleki İngilizceyi kullanır.
6. Mutfak araç-gereçlerini, ekipmanları ve bunların kullanım amaçlarını İngilizce olarak tanımlar.
7. Yiyecek grupları, malzemeler, et, tavuk, deniz ürünleri, tatlılar ve içeceklerle ilgili temel mesleki kelimeleri kullanır.
8. Gastronomi alanıyla ilgili kısa ve orta uzunluktaki İngilizce metinleri okuyarak ana fikirleri ve ayrıntılı bilgileri belirler.
9. Gastronomi alanına yönelik İngilizce metinlerde kelimelerin anlamlarını bağlamdan çıkarır ve uygun kelimeleri seçer.
10. Gastronomi ve profesyonel mutfak bağlamında temel mesleki konular hakkında kısa İngilizce metinler yazar.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Temel mutfak araç-gereçleri, çalışma alanları ve yemek hazırlama aşamalarıyla ilgili bilinen İngilizce kelimelerin gözden geçirilmesi.		Anlatım, soru-cevap, bireysel çalışma, eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Mise en place kavramı, profesyonel mutfakta hazırlık süreci, iş istasyonu ve hazırlık istasyonunun düzenlenmesi, temel mutfak iş akışı, malzemelerin ve ekipmanların servis öncesinde hazırlanması.	Mise en place ve mutfak iş akışıyla ilgili okuma-anlama çalışmaları; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; workstation, prep station, utensil, portion, ingredient, label ve arrange gibi mesleki kelimelerle eşleştirme, doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; 30–50 kelimelik kısa yazma etkinliği.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	
2	Günlük hayatta kullanılan veya bilinen pişirme yöntemlerinin ve bunların İngilizce karşılıklarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, örneklendirme, bireysel çalışma, eşli çalışma, okuma-anlama, kelime çalışmaları ve kısa yazma.	Temel pişirme yöntemleri ve teknikleri; boil, simmer, steam, roast, grill, sauté, fry, sear ve blanch kavramları; ıslak ve kuru ısı yöntemlerinin özellikleri ve farklı yiyeceklerde kullanım alanları.	Pişirme yöntemleriyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; pişirme fiillerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde çoktan seçmeli kelime çalışmaları; tercih edilen bir pişirme yöntemi hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
3	Evde veya profesyonel mutfakta uygulanan temel gıda güvenliği, hijyen ve saklama kurallarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, örnek olay, bireysel çalışma, grup çalışması, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Gıda güvenliği, hijyen, kontaminasyon ve çapraz bulaşma; çiğ ve pişmiş yiyeceklerin saklanması; soğutma ve dondurma; güvenli çözündürme yöntemleri; son kullanma tarihi ve gıdaların bozulma belirtileri.	Gıda güvenliğiyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; contamination, cross-contamination, thaw, refrigerate, spoil, expiration date, sanitize ve raw kelimeleriyle eşleştirme, doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; gıda güvenliği hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
4	Restoran menülerinde bulunan temel bölümlerin, yemek kategorilerinin ve bilinen özel beslenme türlerinin gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, tartışma, bireysel çalışma, eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Menünün temel bölümleri; appetizer, main course, side dish ve dessert kavramları; porsiyonlama; vegetarian, vegan, gluten-free ve dairy-free seçenekler; gıda alerjileri ve özel beslenme gereksinimleri.	Menü planlama ve beslenme gereksinimleriyle ilgili okuma-anlama çalışmaları; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; menü ve beslenme kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; basit bir restoran menüsü hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
5	Restoranlarda görev yapan çalışanların, sipariş ve servis sürecinin ve temel müşteri-restoran çalışanı iletişim ifadelerinin gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, rol oynama, bireysel çalışma, grup çalışması, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Restoran çalışanlarının görevleri; host, server, food runner, busser ve manager; rezervasyon alma, sipariş alma, yemek ve içecek önerme, servis yapma, masayı toplama, müşteri şikâyetlerini ele alma ve hesap işlemleri; profesyonel müşteri iletişimi.	Restoran hizmetleri ve müşteri deneyimiyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; restoran çalışanları ve servis ifadelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde çoktan seçmeli kelime çalışmaları; iyi restoran hizmeti hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
6	Daha önce öğrenilen mutfak araç-gereçlerinin, temel mutfak çalışma alanlarının ve ekipmanların güvenli kullanımına ilişkin kelimelerin gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, görsel materyal kullanımı, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Profesyonel mutfaklarda kullanılan temel araç-gereç ve ekipmanlar; chef's knife, paring knife, whisk, ladle, tongs, grater, colander, peeler, oven, stove ve refrigerator; araçların kullanım amaçları, doğru kullanımı, temizliği, bakımı ve güvenli şekilde saklanması.	Mutfak araç-gereçleri ve ekipmanlarıyla ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; araç-gereçleri kullanım amaçlarıyla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; temel araçların güvenli kullanımı ve çalışma alanında düzenlenmesine yönelik etkinlikler; 30–50 kelimelik kısa yazma.
7	Temel yiyecek gruplarının, sık kullanılan mutfak malzemelerinin, temel pişirme yöntemlerinin ve gıda saklama kurallarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, sınıflandırma çalışmaları, örneklendirme, bireysel ve grup çalışması, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Sebzeler, meyveler, protein kaynakları, süt ürünleri, tahıllar ve nişastalar; herbs, spices, zest ve ingredient kavramları; temel yiyecek gruplarının özellikleri, mutfakta kullanım alanları, uygun pişirme ve saklama yöntemleri.	Yiyecek grupları ve malzemelerle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; protein, dairy product, grain, starch, herb, spice, zest ve ingredient kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; farklı malzemelerin pişirme ve saklama yöntemleriyle ilişkilendirilmesi; 30–50 kelimelik kısa yazma.
8			Ara sınav - Vize	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	
9	Et, tavuk ve deniz ürünleriyle ilgili temel İngilizce kelimelerin; pişirme yöntemlerinin, mutfak araçlarının ve gıda güvenliği kurallarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, örnekendirme, görsel materyal kullanımı, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Et, kümes hayvanları ve deniz ürünleri türleri; farklı et kesimleri ve uygun pişirme yöntemleri; trim, mince, marinate, fillet ve debone teknikleri; çiğ et, tavuk ve deniz ürünlerinin güvenli hazırlanması, saklanması ve çapraz bulaşmanın önlenmesi.	Et, kümes hayvanları ve deniz ürünleriyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; cut, trim, mince, marinate, poultry, seafood, fillet ve debone kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; farklı ürünlerin uygun araçlar, hazırlama teknikleri, pişirme yöntemleri ve güvenli saklama uygulamalarıyla ilişkilendirilmesi; 30–50 kelimelik kısa yazma.
10	Daha önce öğrenilen temel pişirme yöntemlerinin, mutfak araç-gereçlerinin, malzeme gruplarının ve profesyonel mutfak iş akışının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, örnekendirme, bireysel ve grup çalışması, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Profesyonel mutfakta stok, çorba ve sosların temel özellikleri ve hazırlanma süreçleri; stock, simmer, strain, season, thicken, roux, reduce ve garnish kavramları; uygun araç-gereçlerin kullanımı, kıvam ve lezzet kontrolü, temel servis ve sunum uygulamaları.	Stok, çorba ve soslarla ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; temel hazırlama tekniklerini tanımlarla eşleştirme; simmer, strain, season, thicken, reduce ve garnish gibi kelimelerle doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; uygun mutfak araç-gereçleri ile pişirme tekniklerinin ilişkilendirilmesi; bir çorba veya sos hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
11	Temel malzeme gruplarının, ölçme araçlarının, fırın kullanımının ve daha önce öğrenilen mutfak araç-gereçlerinin gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, örnekendirme, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Temel fırıncılık ve pastacılık süreçleri; flour, dough, batter, yeast ve raising agent kavramları; sift, knead, fold, prove ve preheat teknikleri; ölçülerin doğru kullanımı, hamurun hazırlanması, mayalanma, fırın sıcaklığı ve temel pastacılık ekipmanları.	Fırıncılık ve pastacılık süreçleriyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; sift, raising agent, knead, fold, prove, preheat, dough ve batter kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; kullanılan mutfak araçları ve ölçülerin tariflerle ilişkilendirilmesi; bir fırın ürünü hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
12	Daha önce öğrenilen yiyecek grupları, garnitür, porsiyon, mutfak ekipmanları ve temel servis kavramlarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, görsel inceleme, örnekendirme, grup çalışması, bireysel çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Profesyonel yemek sunumunun temel ilkeleri; plating, placement, focal point, contrast, layer, garnish, rim ve balance kavramları; tabak seçimi, renk ve yükseklik kullanımı, sosların yerleştirilmesi, garnitür seçimi ve temiz tabak sunumu.	Yemek sunumu ve tabak düzenlemeyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; plating, placement, focal point, contrast, layer, garnish, rim ve balance kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; farklı yemeklerin uygun tabak, garnitür ve sunum teknikleriyle ilişkilendirilmesi; bir yemeğin sunumu hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
13	Pişirme yöntemlerinin, temel kahvaltı yiyeceklerinin, mutfak araç-gereçlerinin ve gıda güvenliği kurallarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, örnekendirme, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Profesyonel kahvaltı servisi ve temel yumurta pişirme teknikleri; scrambled, poached, boiled ve omelette hazırlama; yolk, egg white, doneness, whisk ve crack kavramları; pişirme süresi, sıcaklık kontrolü, kahvaltı servis organizasyonu ve yumurtaların güvenli kullanımı.	Kahvaltı ve yumurta pişirme teknikleriyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; scramble, poach, omelette, yolk, egg white, doneness, whisk ve crack kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; farklı yumurta pişirme yöntemlerinin uygun araç-gereç, sıcaklık ve servis koşullarıyla ilişkilendirilmesi; bir kahvaltı yemeği hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.

15	Final sınavı
----	--------------

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Soru-Yanıt	10	2,00
Anlatım	4	1,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ödev	10	2,00
Derse Katılım	12	5,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	10	6,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	10	6,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Vize	40,00
Final	60,00

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

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

Tablo :

- P.Ç. 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.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.

- Ö.Ç. 1 :** Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kullanılan temel mesleki İngilizce kelime ve ifadeleri tanıır ve uygun bağlamalarda kullanır.
- Ö.Ç. 2 :** Mutfak organizasyonu, mise en place ve mutfak iş akışı ile ilgili İngilizce terimleri açıklar.
- Ö.Ç. 3 :** Temel pişirme yöntemleri ve mutfak tekniklerini İngilizce olarak ayırt eder ve tanımlar.
- Ö.Ç. 4 :** Gıda güvenliği, hijyen, saklama ve çapraz bulaşma ile ilgili temel İngilizce ifadeleri kullanır.
- Ö.Ç. 5 :** Restoran hizmetleri, müşteri ilişkileri ve restoran çalışanlarının görevleriyle ilgili mesleki İngilizceyi kullanır.
- Ö.Ç. 6 :** Mutfak araç-gereçlerini, ekipmanları ve bunların kullanım amaçlarını İngilizce olarak tanımlar.
- Ö.Ç. 7 :** Yiyecek grupları, malzemeler, et, tavuk, deniz ürünleri, tatlılar ve içeceklerle ilgili temel mesleki kelimeleri kullanır.
- Ö.Ç. 8 :** Gastronomi alanıyla ilgili kısa ve orta uzunluktaki İngilizce metinleri okuyarak ana fikirleri ve ayrıntılı bilgileri belirler.
- Ö.Ç. 9 :** Gastronomi alanına yönelik İngilizce metinlerde kelimelerin anlamlarını bağlamdan çıkarır ve uygun kelimeleri seçer.
- Ö.Ç. 10 :** Gastronomi ve profesyonel mutfak bağlamında temel mesleki konular hakkında kısa İngilizce metinler yazar.

İndirilme Tarihi

05.09.2026 01:51:03

GM401 - MESLEKİ İNGİLİZCE I - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, öğrencilerin gastronomi ve mutfak sanatları alanında ihtiyaç duyabilecekleri mesleki İngilizce bilgi ve becerilerini geliştirmektir. Ders kapsamında öğrencilerin mutfak ortamı, pişirme yöntemleri, gıda güvenliği, menü planlama, restoran hizmetleri, mutfak ekipmanları, malzemeler, et ve deniz ürünleri, soslar, pastacılık, sunum, içecek servisi ve stok yönetimi gibi alanlara ilişkin temel mesleki kelime ve ifadeleri öğrenmeleri; alanla ilgili İngilizce metinleri anlayabilmeleri ve temel düzeyde yazılı ve sözlü iletişim kurabilmeleri hedeflenmektedir.

Dersin İçeriği

Ders; mutfak organizasyonu ve mise en place, pişirme yöntemleri ve teknikleri, gıda güvenliği ve saklama, menü planlama ve özel beslenme gereksinimleri, restoran hizmetleri ve müşteri deneyimi, mutfak araç-gereçleri ve ekipmanları, yiyecek grupları ve malzemeler, et-tavuk-deniz ürünleri, stoklar-çorbalar-soslar, temel pastacılık ve fırıncılık, tabak sunumu, kahvaltı ve yumurta pişirme teknikleri, tatlılar, içecek servisi ve kahve hazırlama ile satın alma, teslim alma ve stok kontrolü konularını kapsamaktadır. Derslerde okuma, kelime çalışmaları, eşleştirme, doğru-yanlış, çoktan seçmeli sorular, boşluk doldurma ve kısa yazma etkinlikleri kullanılacaktır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Öğretim elemanı tarafından hazırlanan Professional English for Gastronomy: Reading, Vocabulary & Writing Practice ders materyalleri; gastronomi ve mutfak sanatları alanına yönelik mesleki İngilizce metinler, kelime çalışmaları ve sınıf içi etkinlikler. Gerektiğinde alanla ilgili güncel İngilizce çevrim içi kaynaklar ve görsel-işitsel materyaller.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Anlatım, soru-cevap, bireysel ve grup çalışmaları, okuma-anlama etkinlikleri, kelime çalışmaları, eşleştirme ve boşluk doldurma etkinlikleri, çoktan seçmeli ve doğru-yanlış soruları, mesleki bağlamda örnek olay ve durum çalışmaları, kısa yazma çalışmaları, sınıf içi tartışmalar ve görsel-işitsel materyal kullanımı.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrencilerin ders materyallerini düzenli olarak takip etmeleri, haftalık kelime çalışmalarını tekrar etmeleri ve ders içi etkinliklere aktif olarak katılmaları önerilmektedir. Mesleki İngilizcenin günlük gastronomi uygulamalarıyla ilişkilendirilmesine önem verilecektir.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Öğretim Görevlisi Ali Nail Beyce

Dersin Verilişi

Yüz yüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Ahmet Üstünsoy Öğr. Gör. Ali Nail Beyce

Program Çıktısı

1. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kullanılan temel mesleki İngilizce kelime ve ifadeleri tanı ve uygun bağlamlarda kullanır.
2. Mutfak organizasyonu, mise en place ve mutfak iş akışı ile ilgili İngilizce terimleri açıklar.
3. Temel pişirme yöntemleri ve mutfak tekniklerini İngilizce olarak ayırt eder ve tanımlar.
4. Gıda güvenliği, hijyen, saklama ve çapraz bulaşma ile ilgili temel İngilizce ifadeleri kullanır.
5. Restoran hizmetleri, müşteri ilişkileri ve restoran çalışanlarının görevleriyle ilgili mesleki İngilizceyi kullanır.
6. Mutfak araç-gereçlerini, ekipmanları ve bunların kullanım amaçlarını İngilizce olarak tanımlar.
7. Yiyecek grupları, malzemeler, et, tavuk, deniz ürünleri, tatlılar ve içeceklerle ilgili temel mesleki kelimeleri kullanır.
8. Gastronomi alanıyla ilgili kısa ve orta uzunluktaki İngilizce metinleri okuyarak ana fikirleri ve ayrıntılı bilgileri belirler.
9. Gastronomi alanına yönelik İngilizce metinlerde kelimelerin anlamlarını bağlamdan çıkarır ve uygun kelimeleri seçer.
10. Gastronomi ve profesyonel mutfak bağlamında temel mesleki konular hakkında kısa İngilizce metinler yazar.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Temel mutfak araç-gereçleri, çalışma alanları ve yemek hazırlama aşamalarıyla ilgili bilinen İngilizce kelimelerin gözden geçirilmesi.		Anlatım, soru-cevap, bireysel çalışma, eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Mise en place kavramı, profesyonel mutfakta hazırlık süreci, iş istasyonu ve hazırlık istasyonunun düzenlenmesi, temel mutfak iş akışı, malzemelerin ve ekipmanların servis öncesinde hazırlanması.	Mise en place ve mutfak iş akışıyla ilgili okuma-anlama çalışmaları; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; workstation, prep station, utensil, portion, ingredient, label ve arrange gibi mesleki kelimelerle eşleştirme, doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; 30–50 kelimelik kısa yazma etkinliği.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	
2	Günlük hayatta kullanılan veya bilinen pişirme yöntemlerinin ve bunların İngilizce karşılıklarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, örneklendirme, bireysel çalışma, eşli çalışma, okuma-anlama, kelime çalışmaları ve kısa yazma.	Temel pişirme yöntemleri ve teknikleri; boil, simmer, steam, roast, grill, sauté, fry, sear ve blanch kavramları; ıslak ve kuru ısı yöntemlerinin özellikleri ve farklı yiyeceklerde kullanım alanları.	Pişirme yöntemleriyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; pişirme fiillerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde çoktan seçmeli kelime çalışmaları; tercih edilen bir pişirme yöntemi hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
3	Evde veya profesyonel mutfakta uygulanan temel gıda güvenliği, hijyen ve saklama kurallarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, örnek olay, bireysel çalışma, grup çalışması, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Gıda güvenliği, hijyen, kontaminasyon ve çapraz bulaşma; çiğ ve pişmiş yiyeceklerin saklanması; soğutma ve dondurma; güvenli çözündürme yöntemleri; son kullanma tarihi ve gıdaların bozulma belirtileri.	Gıda güvenliğiyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; contamination, cross-contamination, thaw, refrigerate, spoil, expiration date, sanitize ve raw kelimeleriyle eşleştirme, doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; gıda güvenliği hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
4	Restoran menülerinde bulunan temel bölümlerin, yemek kategorilerinin ve bilinen özel beslenme türlerinin gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, tartışma, bireysel çalışma, eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Menünün temel bölümleri; appetizer, main course, side dish ve dessert kavramları; porsiyonlama; vegetarian, vegan, gluten-free ve dairy-free seçenekler; gıda alerjileri ve özel beslenme gereksinimleri.	Menü planlama ve beslenme gereksinimleriyle ilgili okuma-anlama çalışmaları; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; menü ve beslenme kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; basit bir restoran menüsü hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
5	Restoranlarda görev yapan çalışanların, sipariş ve servis sürecinin ve temel müşteri-restoran çalışanı iletişim ifadelerinin gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, rol oynama, bireysel çalışma, grup çalışması, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Restoran çalışanlarının görevleri; host, server, food runner, busser ve manager; rezervasyon alma, sipariş alma, yemek ve içecek önerme, servis yapma, masayı toplama, müşteri şikâyetlerini ele alma ve hesap işlemleri; profesyonel müşteri iletişimi.	Restoran hizmetleri ve müşteri deneyimiyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; restoran çalışanları ve servis ifadelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde çoktan seçmeli kelime çalışmaları; iyi restoran hizmeti hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
6	Daha önce öğrenilen mutfak araç-gereçlerinin, temel mutfak çalışma alanlarının ve ekipmanların güvenli kullanımına ilişkin kelimelerin gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, görsel materyal kullanımı, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Profesyonel mutfaklarda kullanılan temel araç-gereç ve ekipmanlar; chef's knife, paring knife, whisk, ladle, tongs, grater, colander, peeler, oven, stove ve refrigerator; araçların kullanım amaçları, doğru kullanımı, temizliği, bakımı ve güvenli şekilde saklanması.	Mutfak araç-gereçleri ve ekipmanlarıyla ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; araç-gereçleri kullanım amaçlarıyla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; temel araçların güvenli kullanımı ve çalışma alanında düzenlenmesine yönelik etkinlikler; 30–50 kelimelik kısa yazma.
7	Temel yiyecek gruplarının, sık kullanılan mutfak malzemelerinin, temel pişirme yöntemlerinin ve gıda saklama kurallarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, sınıflandırma çalışmaları, örneklendirme, bireysel ve grup çalışması, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Sebzeler, meyveler, protein kaynakları, süt ürünleri, tahıllar ve nişastalar; herbs, spices, zest ve ingredient kavramları; temel yiyecek gruplarının özellikleri, mutfakta kullanım alanları, uygun pişirme ve saklama yöntemleri.	Yiyecek grupları ve malzemelerle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; protein, dairy product, grain, starch, herb, spice, zest ve ingredient kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; farklı malzemelerin pişirme ve saklama yöntemleriyle ilişkilendirilmesi; 30–50 kelimelik kısa yazma.
8			Ara sınav - Vize	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Öğretim		Uygulama
		Laboratuvar	Metodları	
9	Et, tavuk ve deniz ürünleriyle ilgili temel İngilizce kelimelerin; pişirme yöntemlerinin, mutfak araçlarının ve gıda güvenliği kurallarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, örnekendirme, görsel materyal kullanımı, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Et, kümes hayvanları ve deniz ürünleri türleri; farklı et kesimleri ve uygun pişirme yöntemleri; trim, mince, marinate, fillet ve debone teknikleri; çiğ et, tavuk ve deniz ürünlerinin güvenli hazırlanması, saklanması ve çapraz bulaşmanın önlenmesi.	Et, kümes hayvanları ve deniz ürünleriyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; cut, trim, mince, marinate, poultry, seafood, fillet ve debone kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; farklı ürünlerin uygun araçlar, hazırlama teknikleri, pişirme yöntemleri ve güvenli saklama uygulamalarıyla ilişkilendirilmesi; 30–50 kelimelik kısa yazma.
10	Daha önce öğrenilen temel pişirme yöntemlerinin, mutfak araç-gereçlerinin, malzeme gruplarının ve profesyonel mutfak iş akışının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, örnekendirme, bireysel ve grup çalışması, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Profesyonel mutfakta stok, çorba ve sosların temel özellikleri ve hazırlanma süreçleri; stock, simmer, strain, season, thicken, roux, reduce ve garnish kavramları; uygun araç-gereçlerin kullanımı, kıvam ve lezzet kontrolü, temel servis ve sunum uygulamaları.	Stok, çorba ve soslarla ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; temel hazırlama tekniklerini tanımlarla eşleştirme; simmer, strain, season, thicken, reduce ve garnish gibi kelimelerle doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; uygun mutfak araç-gereçleri ile pişirme tekniklerinin ilişkilendirilmesi; bir çorba veya sos hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
11	Temel malzeme gruplarının, ölçme araçlarının, fırın kullanımının ve daha önce öğrenilen mutfak araç-gereçlerinin gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, örnekendirme, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Temel fırıncılık ve pastacılık süreçleri; flour, dough, batter, yeast ve raising agent kavramları; sift, knead, fold, prove ve preheat teknikleri; ölçülerin doğru kullanımı, hamurun hazırlanması, mayalanma, fırın sıcaklığı ve temel pastacılık ekipmanları.	Fırıncılık ve pastacılık süreçleriyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; sift, raising agent, knead, fold, prove, preheat, dough ve batter kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; kullanılan mutfak araçları ve ölçülerin tariflerle ilişkilendirilmesi; bir fırın ürünü hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
12	Daha önce öğrenilen yiyecek grupları, garnitür, porsiyon, mutfak ekipmanları ve temel servis kavramlarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, görsel inceleme, örnekendirme, grup çalışması, bireysel çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Profesyonel yemek sunumunun temel ilkeleri; plating, placement, focal point, contrast, layer, garnish, rim ve balance kavramları; tabak seçimi, renk ve yükseklik kullanımı, sosların yerleştirilmesi, garnitür seçimi ve temiz tabak sunumu.	Yemek sunumu ve tabak düzenlemeyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; plating, placement, focal point, contrast, layer, garnish, rim ve balance kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; farklı yemeklerin uygun tabak, garnitür ve sunum teknikleriyle ilişkilendirilmesi; bir yemeğin sunumu hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.
13	Pişirme yöntemlerinin, temel kahvaltı yiyeceklerinin, mutfak araç-gereçlerinin ve gıda güvenliği kurallarının gözden geçirilmesi.	Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, örnekendirme, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Profesyonel kahvaltı servisi ve temel yumurta pişirme teknikleri; scrambled, poached, boiled ve omelette hazırlama; yolk, egg white, doneness, whisk ve crack kavramları; pişirme süresi, sıcaklık kontrolü, kahvaltı servis organizasyonu ve yumurtaların güvenli kullanımı.	Kahvaltı ve yumurta pişirme teknikleriyle ilgili okuma-anlama etkinlikleri; doğru-yanlış ve çoktan seçmeli sorular; scramble, poach, omelette, yolk, egg white, doneness, whisk ve crack kelimelerini tanımlarla eşleştirme; doğru kelimeyi seçme, boşluk doldurma ve bağlam içinde kelime çalışmaları; farklı yumurta pişirme yöntemlerinin uygun araç-gereç, sıcaklık ve servis koşullarıyla ilişkilendirilmesi; bir kahvaltı yemeği hakkında 30–50 kelimelik kısa yazma.

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

Tablo :

- P.Ç. 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.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 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.

- Ö.Ç. 1 :** Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kullanılan temel mesleki İngilizce kelime ve ifadeleri tanıır ve uygun bağlamlarda kullanır.
- Ö.Ç. 2 :** Mutfak organizasyonu, mise en place ve mutfak iş akışı ile ilgili İngilizce terimleri açıklar.
- Ö.Ç. 3 :** Temel pişirme yöntemleri ve mutfak tekniklerini İngilizce olarak ayırt eder ve tanımlar.
- Ö.Ç. 4 :** Gıda güvenliği, hijyen, saklama ve çapraz bulaşma ile ilgili temel İngilizce ifadeleri kullanır.
- Ö.Ç. 5 :** Restoran hizmetleri, müşteri ilişkileri ve restoran çalışanlarının görevleriyle ilgili mesleki İngilizceyi kullanır.
- Ö.Ç. 6 :** Mutfak araç-gereçlerini, ekipmanları ve bunların kullanım amaçlarını İngilizce olarak tanımlar.
- Ö.Ç. 7 :** Yiyecek grupları, malzemeler, et, tavuk, deniz ürünleri, tatlılar ve içeceklerle ilgili temel mesleki kelimeleri kullanır.
- Ö.Ç. 8 :** Gastronomi alanıyla ilgili kısa ve orta uzunluktaki İngilizce metinleri okuyarak ana fikirleri ve ayrıntılı bilgileri belirler.
- Ö.Ç. 9 :** Gastronomi alanına yönelik İngilizce metinlerde kelimelerin anlamlarını bağlamdan çıkarır ve uygun kelimeleri seçer.
- Ö.Ç. 10 :** Gastronomi ve profesyonel mutfak bağlamında temel mesleki konular hakkında kısa İngilizce metinler yazar.