

İndirilme Tarihi

05.09.2026 01:49:52

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 Arş. Gör. Ahmet Uğur Öğr. Gör. Ali Nail Beyce

Program Çıktısı

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

GM401 - PROFESSIONAL ENGLISH I - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

General Info

Objectives of the Course

The aim of this course is to develop students' professional English knowledge and skills required in the field of gastronomy and culinary arts. The course aims to help students learn essential professional vocabulary and expressions related to kitchen operations, cooking methods, food safety, menu planning, restaurant service, kitchen equipment, ingredients, meat and seafood, stocks and sauces, baking, food presentation, beverage service, and inventory management. It also aims to improve students' ability to understand field-related English texts and communicate in basic written and spoken professional contexts.

Course Contents

The course covers kitchen organization and mise en place, cooking methods and techniques, food safety and storage, menu planning and dietary needs, restaurant service and customer experience, kitchen tools and equipment, ingredients and food categories, meat, poultry and seafood, stocks, soups and sauces, baking and pastry basics, food presentation and plating, breakfast and egg cookery, desserts and sweet preparations, beverage service and coffee basics, and purchasing, receiving and inventory control. Reading, vocabulary practice, matching, true/false, multiple-choice, gap-filling, and short writing activities will be used throughout the course.

Recommended or Required Reading

Professional English for Gastronomy: Reading, Vocabulary & Writing Practice, course materials prepared by the instructor; professional English texts, vocabulary exercises, and classroom activities related to gastronomy and culinary arts. Current online resources and audiovisual materials related to the field may also be used when necessary.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Lecturing, question-and-answer activities, individual and group work, reading comprehension activities, vocabulary practice, matching and gap-filling exercises, multiple-choice and true/false activities, professional-context scenarios and case-based tasks, short writing activities, classroom discussions, and the use of audiovisual materials.

Recommended Optional Programme Components

Students are recommended to follow the course materials regularly, revise weekly professional vocabulary, and participate actively in classroom activities. Emphasis will be placed on connecting professional English with practical situations in gastronomy and culinary environments.

Instructor's Assistants

Lecturer Ali Nail Beyce

Presentation Of Course

On-site

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Ahmet Üstünsoy Res. Assist. Ahmet Uğur Inst. Ali Nail Beyce

Program Outcomes

1. Identifies and uses basic professional English vocabulary and expressions related to gastronomy and culinary arts in appropriate contexts.
2. Explains English terms related to kitchen organization, mise en place, and kitchen workflow.
3. Distinguishes and describes basic cooking methods and culinary techniques in English.
4. Uses basic English expressions related to food safety, hygiene, storage, and cross-contamination.
5. Uses professional English related to restaurant service, customer relations, and restaurant staff responsibilities.
6. Describes kitchen tools, equipment, and their purposes in English.
7. Uses basic professional vocabulary related to food categories, ingredients, meat, poultry, seafood, desserts, and beverages.
8. Identifies main ideas and specific information in short and medium-length English texts related to gastronomy.
9. Infers the meanings of words from context and selects appropriate vocabulary in English texts related to gastronomy.
10. Writes short English texts about basic professional topics in gastronomy and professional kitchen contexts.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Review of previously known English vocabulary related to basic kitchen tools, work areas, and food preparation stages.	Lecturing, question and answer, individual work, pair work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	The concept of mise en place, preparation procedures in a professional kitchen, organization of workstations and prep stations, basic kitchen workflow, and preparation of ingredients and equipment before service.		Reading comprehension activities related to mise en place and kitchen workflow; true/false and multiple-choice questions; matching, choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities using professional vocabulary such as workstation, prep station, utensil, portion, ingredient, label, and arrange; a 30–50-word short writing activity.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
2	Review of commonly known or used cooking methods and their English equivalents.		Lecturing, question and answer, exemplification, individual work, pair work, reading comprehension, vocabulary activities, and short writing.	Basic cooking methods and techniques; boil, simmer, steam, roast, grill, sauté, fry, sear, and blanch; characteristics of moist-heat and dry-heat methods and their uses with different foods.	Reading comprehension activities on cooking methods; true/false and multiple-choice questions; matching cooking verbs with definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context multiple-choice activities; a 30–50-word short writing task about a preferred cooking method.
3	Review of basic food safety, hygiene, and storage rules followed at home or in professional kitchens.		Lecturing, question and answer, case-based discussion, individual work, group work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Food safety, hygiene, contamination and cross-contamination; storage of raw and cooked food; refrigeration and freezing; safe thawing methods; expiration dates and signs of food spoilage.	Reading comprehension activities related to food safety; true/false and multiple-choice questions; matching, choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities with contamination, cross-contamination, thaw, refrigerate, spoil, expiration date, sanitize, and raw; a 30–50-word short writing task about food safety.
4	Review of basic restaurant menu sections, food categories, and previously known special dietary types.		Lecturing, question and answer, discussion, individual work, pair work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Basic sections of a menu; appetizer, main course, side dish, and dessert; portioning; vegetarian, vegan, gluten-free, and dairy-free options; food allergies and special dietary needs.	Reading comprehension activities on menu planning and dietary needs; true/false and multiple-choice questions; matching menu and dietary vocabulary with definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities; a 30–50-word short writing task about a simple restaurant menu.
5	Review of restaurant staff roles, ordering and service procedures, and basic expressions used in communication between customers and restaurant employees.		Lecturing, question and answer, role play, individual work, group work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Responsibilities of restaurant staff; host, server, food runner, busser, and manager; taking reservations and orders, recommending food and drinks, serving, clearing tables, handling customer complaints and bills; professional customer communication.	Reading comprehension activities on restaurant service and customer experience; true/false and multiple-choice questions; matching restaurant staff and service expressions with definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context multiple-choice activities; a 30–50-word short writing task about good restaurant service.
6	Review of previously learned vocabulary related to kitchen tools, basic kitchen work areas, and the safe use of equipment.		Lecturing, question and answer, demonstration and practice, use of visual materials, individual and pair work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Basic tools and equipment used in professional kitchens; chef's knife, paring knife, whisk, ladle, tongs, grater, colander, peeler, oven, stove, and refrigerator; their purposes, correct use, cleaning, maintenance, and safe storage.	Reading comprehension activities on kitchen tools and equipment; true/false and multiple-choice questions; matching tools with their purposes; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities; tasks related to the safe use and organization of basic kitchen tools; a 30–50-word short writing activity.
7	Review of basic food categories, commonly used culinary ingredients, basic cooking methods, and food storage rules.		Lecturing, question and answer, classification activities, exemplification, individual and group work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Vegetables, fruits, protein sources, dairy products, grains, and starches; the concepts of herbs, spices, zest, and ingredients; characteristics of basic food categories, their culinary uses, and appropriate cooking and storage methods.	Reading comprehension activities on food categories and ingredients; true/false and multiple-choice questions; matching protein, dairy product, grain, starch, herb, spice, zest, and ingredient with their definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities; relating different ingredients to appropriate cooking and storage methods; a 30–50-word short writing activity.
8				Midterm exam	

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
9	Review of basic English vocabulary related to meat, poultry, and seafood, together with cooking methods, kitchen tools, and food safety rules.		Lecturing, question and answer, exemplification, use of visual materials, individual and pair work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Types of meat, poultry, and seafood; different cuts of meat and appropriate cooking methods; trim, mince, marinate, fillet, and debone techniques; safe preparation and storage of raw meat, poultry, and seafood and prevention of cross-contamination.	Reading comprehension activities on meat, poultry, and seafood; true/false and multiple-choice questions; matching cut, trim, mince, marinate, poultry, seafood, fillet, and debone with their definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities; relating different products to appropriate tools, preparation techniques, cooking methods, and safe storage practices; a 30–50-word short writing activity.
10	Review of previously learned basic cooking methods, kitchen tools, ingredient categories, and professional kitchen workflow.		Lecturing, question and answer, demonstration and practice, exemplification, individual and group work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Basic characteristics and preparation processes of stocks, soups, and sauces in professional kitchens; the concepts of stock, simmer, strain, season, thicken, roux, reduce, and garnish; use of appropriate tools, control of consistency and flavour, and basic service and presentation practices.	Reading comprehension activities on stocks, soups, and sauces; true/false and multiple-choice questions; matching basic preparation techniques with definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities with words such as simmer, strain, season, thicken, reduce, and garnish; relating appropriate kitchen tools to cooking techniques; a 30–50-word short writing task about a soup or sauce.
11	Review of basic ingredient categories, measuring tools, oven use, and previously learned kitchen tools and equipment.		Anlatım, soru-cevap, gösterip yaptırma, örneklendirme, bireysel ve eşli çalışma, okuma-anlama, kelime öğretimi ve kısa yazma.	Basic baking and pastry processes; the concepts of flour, dough, batter, yeast, and raising agent; techniques such as sift, knead, fold, prove, and preheat; accurate measurement, dough preparation, proving, oven temperature, and basic pastry equipment.	Reading comprehension activities on baking and pastry processes; true/false and multiple-choice questions; matching sift, raising agent, knead, fold, prove, preheat, dough, and batter with their definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities; relating kitchen tools and measurements to recipes; a 30–50-word short writing task about a baked product.
12	Review of previously learned food categories, garnish, portion, kitchen equipment, and basic service concepts.		Lecturing, question and answer, visual analysis, exemplification, group work, individual work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Basic principles of professional food presentation; the concepts of plating, placement, focal point, contrast, layer, garnish, rim, and balance; plate selection, use of colour and height, sauce placement, garnish selection, and clean plate presentation.	Reading comprehension activities on food presentation and plating; true/false and multiple-choice questions; matching plating, placement, focal point, contrast, layer, garnish, rim, and balance with their definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities; relating different dishes to suitable plates, garnishes, and presentation techniques; a 30–50-word short writing task about presenting a dish.
13	Review of cooking methods, basic breakfast foods, kitchen tools and equipment, and food safety rules.		Lecturing, question and answer, demonstration and practice, exemplification, individual and pair work, reading comprehension, vocabulary instruction, and short writing.	Professional breakfast service and basic egg cookery techniques; preparation of scrambled, poached, boiled eggs, and omelettes; the concepts of yolk, egg white, doneness, whisk, and crack; cooking time, temperature control, breakfast service organization, and safe handling of eggs.	Reading comprehension activities on breakfast and egg cookery; true/false and multiple-choice questions; matching scramble, poach, omelette, yolk, egg white, doneness, whisk, and crack with their definitions; choosing the correct word, gap-filling, and vocabulary-in-context activities; relating different egg cookery methods to appropriate tools, temperatures, and service conditions; a 30–50-word short writing task about a breakfast dish.

	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. 7				4			5									5									
L.O. 8				4			5									5									
L.O. 9				4			5									5									
L.O. 10				4			5									5									

Table :

- P.O. 1 :** Have a comprehensive and systematic understanding of concepts, principles, theories and facts related to hospitality and tourism industry and understand the role of gastronomy and culinary arts within the context of hospitality and tourism industry.
- P.O. 2 :** Understand and apply the concepts, principles and theories in the gastronomy and culinary arts.
- P.O. 3 :** Understand and apply the principles of nutrition and food science in the field of gastronomy and culinary arts.
- P.O. 4 :** Identify and practice national and international food safety standards.
- P.O. 5 :** Identify, use and care the physical environment, tools, equipments and technologies related to the field of gastronomy and culinary arts.
- P.O. 6 :** Identify and practice a variety of culinary cooking methods.
- P.O. 7 :** Have detailed knowledge of national and international cuisines and prepare and/or cook food from these cuisines.
- P.O. 8 :** Develop a variety of menus on the basis of menu planning principles.
- P.O. 9 :** Analyze and control food and beverage costs and price menus.
- P.O. 10 :** Have detailed knowledge of beverages and utilize a variety of beverages in food production.
- P.O. 11 :** Understand and demonstrate buffet decoration and visual presentation techniques of foods.
- P.O. 12 :** Identify all stages of food & beverage production process, from purchasing to serving, and solve the potential problems that may occur in these stages.
- P.O. 13 :** Understand and apply national and international laws, regulations, and professional standards related to gastronomy and culinary arts.
- P.O. 14 :** Identify and practice the ethical standards in the field of gastronomy and culinary arts.
- P.O. 15 :** Demonstrate effective use of both basic and professional information and communication technologies and software.
- P.O. 16 :** Demonstrate reading, listening, speaking and writing skills in English at least at the level of B2 of European Language Portfolio.
- P.O. 17 :** Demonstrate reading, listening, speaking and writing skills in a second language at least at the level of B1 of European Language Portfolio.
- P.O. 18 :** Have an understanding of concepts, principles, theories and facts within the contexts of business and economics.
- P.O. 19 :** Understand and apply management theories and practices in order to effectively run a food and beverage operation.
- P.O. 20 :** Work effectively both independently and with others.
- P.O. 21 :** Communicate effectively verbally, non-verbally and in a written way and demonstrate effective presentation skills.
- P.O. 22 :** Demonstrate professionalism in dress, grooming, personal hygiene, and appearance that reflect standards expected of gastronomy and culinary arts professionals.
- P.O. 23 :** Understand the principles and revolutions of Atatürk and adopt fundamental principles of the Republic.
- P.O. 24 :** Develops individual skills related to artistic subjects.
- P.O. 25 :** Describes at least one of the United Nations Sustainable Development Goals (UN SDGs). The UN SDGs are: 1) poverty, 2) hunger, 3) healthy and quality lives, 4) quality education, 5) gender equality, 6) clean water and sanitation, 7) accessible clean energy, 8) decent work and economic growth, 9) industry, innovation and infrastructure, 10) reducing inequalities, 11) sustainable cities and communities, 12) responsible consumption and production, 13) climate action, 14) life above water, 15) life on land, 16) peace, justice and strong institutions, 17) common effort for goals.
- L.O. 1 :** Identifies and uses basic professional English vocabulary and expressions related to gastronomy and culinary arts in appropriate contexts.
- L.O. 2 :** Explains English terms related to kitchen organization, mise en place, and kitchen workflow.

- L.O. 3 :** Distinguishes and describes basic cooking methods and culinary techniques in English.
- L.O. 4 :** Uses basic English expressions related to food safety, hygiene, storage, and cross-contamination.
- L.O. 5 :** Uses professional English related to restaurant service, customer relations, and restaurant staff responsibilities.
- L.O. 6 :** Describes kitchen tools, equipment, and their purposes in English.
- L.O. 7 :** Uses basic professional vocabulary related to food categories, ingredients, meat, poultry, seafood, desserts, and beverages.
- L.O. 8 :** Identifies main ideas and specific information in short and medium-length English texts related to gastronomy.
- L.O. 9 :** Infers the meanings of words from context and selects appropriate vocabulary in English texts related to gastronomy.
- L.O. 10 :** Writes short English texts about basic professional topics in gastronomy and professional kitchen contexts.