

Objectives of the Course

The goal of this course is to provide students with a solid foundation in basic kitchen terminology, equipment usage, and kitchen organization. Students will learn proper cutting techniques to increase knife efficiency and accuracy; they will also acquire the knowledge and skills to cook, process, and preserve food safely and hygienically. They will also be familiar with international gastronomic terminology.

Course Contents

This course covers the fundamentals of culinary knowledge, including the proper use of kitchen equipment, kitchen organization, knife handling, and various cutting techniques. In addition, basic cooking methods, food processing, and preservation techniques are taught through practical applications. To help students gain a professional perspective in the kitchen, international gastronomy terminology is also introduced as part of the course.

Recommended or Required Reading

Professional Cooking/Wayne Gisslen, Culinary Science/Stuart Farrmond, CULINARY ART Concept Principles and Applications, Prof. Dr. Serkan Şengül, Prof. Dr. Mehmet Sarıışık, Prof. Dr. Oğuz Türkay, Prof. Dr. Şevki Ulema, CULINARY APPLICATIONS, Prof. Dr. Semra Akar Şahingöz, Assist. Prof. Tufan Süren

Planned Learning Activities and Teaching Methods

The teaching of this course will primarily be based on theoretical methods. Lectures and presentations delivered by the instructor will form the core of the course, supported by visual and audio materials to explain key concepts and introduce gastronomy terminology. To enhance understanding, classroom discussions, question-and-answer sessions, and case study analyses will be conducted. In addition, reading assignments, article reviews, and short conceptual assessments will be used to encourage active student participation in the learning process.

Recommended Optional Programme Components

Students are advised to attend classes regularly and actively participate in discussions. To reinforce the concepts covered, it is recommended that students consult fundamental culinary resources such as books, articles, and dictionaries. To improve their understanding of international gastronomy terminology, students are encouraged to make use of foreign-language materials. In order to transfer theoretical knowledge into practice, students are recommended to observe culinary practices and benefit from industry experiences. Following documentaries, videos, and digital content related to the culinary field outside of class will also contribute to the learning process.

Instructor’s Assistants

none.

Presentation Of Course

The course is conducted primarily through theoretical methods. Lectures and presentations by the instructor form the main teaching approach, supported by visual and audio materials as well as conceptual explanations. Question-and-answer sessions, discussions, and case study analyses are used to reinforce student understanding. In addition, reading assignments and article reviews are provided to encourage active participation and to enhance students’ conceptual knowledge.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Kader Parlak

Program Outcomes

1. Explains basic kitchen concepts, parts of the kitchen and kitchen equipment.
2. Defines international gastronomy terminology and uses it correctly in culinary practices.
3. Applies knife techniques; ensures accuracy, speed and safety in basic chopping methods
4. Applies basic and modern cooking methods with appropriate techniques and evaluates the results.
5. Explains and applies food processing and preservation methods in accordance with hygiene and food safety principles.

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1			Lecture, Question and Answer, Discussion	Orientation	
2	Professional cooking		Lecture, Question and Answer, Discussion	The Concept of the Kitchen, Historical Development of the Kitchen The scope of culinary science and the theoretical framework of the course	
3	Mutfak Uygulamaları 1-113		Lecture, Question and Answer, Discussion Lecture, concept analysis, video-supported presentation, terminology cards, case study discussion	Basic Kitchen Information (Kitchen Parts, Kitchen Equipment, etc.) Professional kitchen organization: roles, workflows and equipment relationships	
4	Mutfak Sanatı 61-88		Lecture, Question and Answer, Discussion Practical demonstration, individual practice, educational kitchen exercises	Basic Joinery Techniques Fundamental principles of cutting skills and safety practices	
5			Lecture, Question and Answer, Discussion	Cooking and Heat Transfer	
6	mutfak Uygulamaları 211-227		Lecture, Question and Answer, Discussion	Cooking Methods Application and evaluation of moist heat cooking techniques	
7	mutfak Uygulamaları 211-227		Lecture, Question and Answer, Discussion	Cooking Methods Characteristics and application differences of dry heat cooking methods	
8				Midterm Exam	
9	Mutfak Uygulamaları 223-227		Lecture, Question and Answer, Discussion	Modern Cooking Methods	
10	Traditional Food Storage Methods 4-228		Lecture, Question and Answer, Discussion	Food Processing Techniques Analysis of physical and chemical changes in food processing	
11	Traditional Food Storage Methods 4-228		Lecture, Question and Answer, Discussion	Modern approaches to food processing and its relationship with food safety	
12	Traditional Food Storage Methods 4-228		Lecture, Question and Answer, Discussion	Food Preservation Methods	
13	Traditional Food Storage Methods 4-228		Lecture, Question and Answer, Discussion	Food Preservation Methods	
14	Course Instructor's Lecture Notes		Lecture, Question and Answer, Discussion	International Gastronomy Terms	
15			Lecture, Question and Answer, Discussion Problem solving, case analysis	General Review	
16				Final Exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	1	3,00
Final Sınavı Hazırlık	1	3,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	1,00

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

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	5	4	4	5	4	5	2	2																
L.O. 2	5	5	4	4	5	4	5	2	2																
L.O. 3	5	5	4	4	5	4	5	2	2																
L.O. 4	5	5	4	4	5	5	5	2	2																
L.O. 5	5	5	4	4	5	4	5	2	2																

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 : Temel mutfak kavramlarını, mutfağın bölümlerini ve mutfak ekipmanlarını açıklar.

L.O. 2 : Uluslararası gastronomi terminolojisini tanımlar ve mutfak uygulamalarında doğru şekilde kullanır.

L.O. 3 : Bıçak tekniklerini uygular; temel doğrama yöntemlerinde doğruluk, hız ve güvenlik sağlar

L.O. 4 : Temel ve modern pişirme yöntemlerini uygun tekniklerle uygular ve sonuçları değerlendirir.

L.O. 5 : Gıda işleme ve muhafaza yöntemlerini hijyen ve gıda güvenliği ilkelerine uygun olarak açıklar ve uygular.