



# Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu  
İKRAM HİZMETLERİ

TİH165 Mesleki Yabancı Dil-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TİH165	Mesleki Yabancı Dil-I	2	2	2

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
İKRAM HİZMETLERİ		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Dilara BAHTİYAR dsari@gantep.edu.tr Öğr.Gör. Sevgi KANIGÜR	Yok

#### Dersin Amacı :

Mesleki yabancı dil dersinin amacı; bu dersi alan öğrencilerin günlük ve mesleki İngilizceyi etkin bir şekilde okumasını, yazmasını ve konuşmasını sağlamaktır. Mesleki yabancı dil dersi ile birlikte, öğrencilerin kendi alanlarındaki belgeleri okuyabilmelerini ve çeşitli konularda konuşabilmelerini amaçlanmaktadır

#### Ders İçeriği :

Yabancı dil bilgilerini güncelleştirme. Diyalog hazırlama, yazma, okuma. Mesleki terim, kavram ve terminoloji. Kişisel bakım, hijyen ve sanitasyon, bulaşık yıkama ve çöp atma yabancı dillerde karşılığı. Yemek pişirme teknikleri, Türk mutfağına özgü yemeklerin yabancı dillerde ifadesi.

**Yöntem ve Teknikleri** : 1.Kelime Ezberleme 2.Çeviri 3.Telaffuz

#### Dersin Kaynakları

##### Kaynakları

Welcome! Student's Book 2nd Edition English for the Travel and Tourism Industry  
The Flavor Bible: The Essential Guide to Culinary Creativity, Based on the Wisdom of America's Most Imaginative Chefs  
Fundamentals of English Grammar ( Betty Schramper Azar)

#### Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	5
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	90

#### Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Bilgi Paylaşımı		Ders hakkında internetten ön araştırma yapar
2	Birşeyleri yorumlama		Aşçılık ile ilgili genel ingilizce okuma yapar
3	Kendi bakış açısını paylaşma		Aşçılık hakkında ingilizce dinleme yapar
4	Yorum ve Eleştiri		Alan hakkında okuma ve dinleme yapar
5	Mutfak ekipmanları ve aktiviteler		Bu konu hakkındaki kelimeleri taramak
6	Market Alışverişi		Para birimleri, yiyecek içecek isimleri, çeşitli hesaplamalar, ödeme türleri
7	Diyalog kurma		İşlenen tüm konuların tekrarı ve kelime ezberlenmesi
8	Tarifleri okuma ve anlama		Yemek tarifleri ile ilgili kavramları tarama
9	Tarif Yazma		tarifler hakkında kavram ve kelimelerin tekrar edilmesi
10	Tariflerin Çevrilmesi		Tarifler hakkında Türkçe ve İngilizce okumalar yapılması
11	İngilizce'den dilimize geçen mutfak kelimelerinin tanımlanması		Mutfak terminolojisinin araştırılması
12	Pişirme Yöntemleri		Mutfakta kullanılan pişirme yöntemlerinin gözden geçirilmesi

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Mesleki İngilizceyi etkili bir şekilde kullanabilme.
Ö02	Alanlarıyla ilgili metinleri okuyup anlayabilme.
Ö03	Sözlü ve yazılı iletişim kurabilme.

#### Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P13	Rezervasyon alma, karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini yapar.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar
P11	İşletmelerin organizasyon yapısını ve iş süreçlerini açıklar.
P12	Yiyecek içecek hizmetlerinde beslenme ilkeleri, menü planlama, üretim, mutfak, servis hizmetleri ve atık azaltımı süreçlerini açıklar.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık teorik ders saati	12	2	24
Haftalık uygulamalı ders saati	4	2	8
Okuma Faaliyetleri	8	2	16
İnternette tarama, kütüphane çalışması	0	0	0
Materyal tasarlama, uygulama	1	6	6
Rapor hazırlama	0	0	0
Sunu hazırlama	0	0	0
Sunum	0	0	0
Ara sınav ve ara sınava hazırlık	1	6	6
Final sınavı ve final sınavına hazırlık	1	1	1
Diğer (Belirtiniz)	0	0	0
<b>Toplam İş Yükü</b>			<b>61</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>2</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													
	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
<b>Tüm</b>	2	3	4	4	5	5	4	5	3	4	4	3	4
<b>Ö01</b>	2	3	3	4	5	4	5	5	4	3	3	2	3
<b>Ö02</b>	3	2	4	3	4	5	4	5	3	4	3	4	3
<b>Ö03</b>	3	4	5	3	2	5	4	3	3	4	5	5	4