



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
AŞÇILIK

TAŞ167 Mesleki Yabancı Dil-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	TAŞ167	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
AŞÇILIK		Yok	Dr.Öğr.Üyesi Dilara BAHTİYAR	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 İngilizce okuma yapar
3	Kendi bakış açısını paylaşma		Aşçılık hakkında İngilizce dinleme yapar
4	Yorum ve Eleştiri		Alan hakkında okuma ve dinleme yapar internet sayfaları
5	Mutfak ekipmanları ve aktiviteler		Bu konu hakkındaki kelimeleri taramak Ders kitabı ve ilgili web siteleri
6	Market Alışverişi		Para birimleri, yiyecek içecek isimleri, çeşitli hesaplamalar, ödeme türleri Ders Kitabı ve ilgili web sayfaları
7	Diyalog kurma		İşlenen tüm konuların tekrarı ve kelime ezberlenmesi Ders Kitabı- ders notları
8	Tarifleri okuma ve anlama		Yemek tarifleri ile ilgili kavramları tarama Dersin Çalışma Kitabı
9	Tarif Yazma		tarifler hakkında kavram ve kelimelerin tekrar edilmesi
10	Tariflerin Çevrilmesi		Tarifler hakkında Türkçe ve İngilizce okumalar yapılması İlgili yemek kitapları
11	İngilizce'den dilimize geçen mutfak kelimelerinin tanımlanması		Mutfak terminolojisinin araştırılması Ders kitabı ve akademik yayınlar
12	Pişirme Yöntemleri		Mutfakta kullanılan pişirme yöntemlerinin gözden geçirilmesi Ders Kitabı

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.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır.
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder.
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.
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.
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.
P12	Mutfakta kullanılan yiyecek ve içecek gruplarını sınıflandırarak menü planlaması yapar ve bu doğrultuda standart yiyecek ve içecek reçetelerini hazırlar
P11	Aşçılık mesleği ile ilgili temel kavramları açıklar ve mutfakta kullanılan temel araç ve gereçleri tanımlar.
P14	Mutfakta; hiyerarşik yapıyı, hijyen uygulamalarını ve atık azaltımını örneklandırır.
P13	Doğrama ve pişirme tekniklerini kullanarak yemeklerin ön hazırlığı, pişirilmesi, süsleme, dekor ve sunumunu yapar.

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
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Haftalık teorik ders saati	12	2	24
Haftalık uygulamalı ders saati	4	3	12
Okuma Faaliyetleri	4	3	12
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	8	8
Diğer (Belirtiniz)	0	0	0
Toplam İş Yükü			68
AKTS Kredisi			2

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	P14	
Tüm	2	3	4	4	5	5	4	5	3	4	4	3	4	5	
Ö01	2	3	3	4	5	4	5	5	4	3	3	2	3	4	
Ö02	3	2	4	3	4	5	4	5	3	4	3	4	3	4	
Ö03	3	4	5	3	2	5	4	3	3	4	5	5	4	3	