

Aşçılık			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	DIL102		
Ders İsmi:	Genel İngilizce 2		
Ders Yarıyılı:	Bahar		
Ders Kredileri:	AKTS 2		
Öğretim Dili:	English		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	Önlisans TYYÇ:5. Düzey QF-EHEA:Kısa Düzey EQF-LLL:5. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme		
Dersin Koordinatörü:	Eğitim Danışmanı GÜLŞAH ERDAŞ		
Dersi Veren(ler):	Eğitim Danışmanı GÜLŞAH ERDAŞ		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	İngilizce başlangıç seviyesi dilbilgisi ve iletişim becerilerini öğrencilere kazandırmayı amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği:	Bu derste, öğrencilerin günlük hayatta kişisel bilgileri, aile bilgileri, alışveriş, ikametgâh, iş bilgileri, yol sorma ve tarif etme, toplu taşıma araçları ile ilgili temel ifadeleri öğrenmeleri hedeflenmektedir.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Öğrenciler çok basit dilde yazılmış kısa metinlerin ana fikrini anlayabilir.
- 2) Öğrenciler sık kullanılan çok temel deyimleri ve günlük ifadeleri anlayabilir ve çoğunu kullanabilir.
- 3) Öğrenciler kendini veya başkalarını tanıtabilir ve çok basit düzeyde kendini tanıtan cümleler yazabilir.
- 4) Öğrenciler iletişim kurulan kişinin çok anlaşılır ve yavaş bir biçimde konuşması ve yardım etmesi koşuluyla basit düzeyde iletişim kurabilir.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Restoranda kullanılan kalıplar / Kıyafetler	
2)	Sıfatlar / Hava durumu ile ilgili bilgiler	
3)	Zorunluluk ve gereklilik bildiren ifadeleri kullanabilmek (Have to / must)	
4)	Karşılaştırma sıfatları / Üstünlük derecesi bildiren sıfatlar	
5)	Coğrafi yer şekilleri / Zarflar	
6)	Present Perfect Tense	
7)	Ofis materyalleri ve ofis aktiviteleri / Used to	
8)	Vize sınavı	
9)	Past Continuous Tense	
10)	Miktar ifadeleri / Yemek pişirirken kullanılan sözcük ve ifadeler	
11)	Gelecek zaman : Will / Parayla ilgili fiil ve isimler	
12)	Koşul cümleleri	
13)	Ev aletleri - Should/shouldn't	
14)	Bağlaçlar (ve, ama, çünkü, bu yüzden)	
15)	Final sınavı	
16)	Final sınavı	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Ders öğretmenleri tarafından hazırlanmış, online kullanılan slaytlar.
Diğer Kaynaklar:	Online slides prepared by the course instructors.

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4
Program Kazanımları				
1) Aşçılık mesleğindeki genel kavramları tanımlar/açıklar.				
2) Yiyecek-İçecek işletmelerin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.				
3) Aşçılık alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahiptir.				
4) Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.				
5) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.				
6) Aşçılık alanındaki bölümlerin her türlü organizasyonlarını düzenler.				
7) Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.				
8) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.				
9) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.				
10) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.				
11) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.				
12) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.				
13) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.				
14) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.				
15) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.				

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Aşçılık mesleğindeki genel kavramları tanımlar/açıklar.	
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	
3)	Aşçılık alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahiptir.	
4)	Menü planlama, pişirme yöntemleri, dünya mutfakları, yöresel mutfaklar gibi çeşitli konularda bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	
5)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	
6)	Aşçılık alanındaki bölümlerin her türlü organizasyonlarını düzenler.	
7)	Aşçılık mesleğinin temel kavramlarını ve kuramlarını kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	
8)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemez karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	
9)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	
10)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	
11)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	
12)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	
13)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	
14)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	3
15)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	İş Yüğü
Ders Saati	13	26
Sınıf Dışı Ders Çalışması	16	16
Ara Sınavlar	1	1
Final	1	1
Toplam İş Yüğü		44