



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271211006	DERSİN ADI	Yabancı Dil I (İng)
--------------------	-----------	-------------------	---------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
I	4	0	0	4	6	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	İngilizce

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		40
	II. Ara Sınav		
	Kısa Sınav		
	Ödev		
	Proje		
	Rapor		
	Diğer (.....)		
YARIYIL SONU SINAVI			60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ		To be present tense, adjectives, adverbs, simple present tense positive, negative forms	
DERSİN AMAÇLARI		İngilizce alt yapısı olan öğrencilere İngilizcesini pre-intermediate düzeyine ulaştırmayı amaçlar	
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI		• Dersi alan öğrencilerin dilbilgisi kurallarını ve kelimeleri derste ve güncel yaşamlarında kullanmalarını sağlanabilmesi • Öğrencilere dinleme, konuşma, yazma ve okuma becerilerini geliştirilebilmesinin sağlanması	
TEMEL DERS KİTABI		Lewis C., Le maistre S., (2002). Language To Go, Pre-Intermediate, Longman Publishing, U.K.	
YARDIMCI KAYNAKLAR			
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	To be present tense
2	To be present tense
3	Singular, plural, everyday objects, a/an, some/any
4	Singular, plural, everyday objects, a/an, some/any
5	Adjectives, adverbs
6	Adjectives, adverbs
7	Ara sınav
8	Comperative forms of adjectives
9	Comperative forms of adjectives
10	Simple present tense positive, negative forms
11	Simple present tense positive, negative forms
12	Simple present tense question forms
13	Simple present tense question forms
14	Modals can, may, must, have to, should
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	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.			X
11	Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular.			X
12	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular.			X
13	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
15	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
16	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
17	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
18	Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir, görsel sunum teknikleriyle alanda uygular.			X
19	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.			X
20	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi:

İmza:

Tarih: