



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM Bahar

DERSİN KODU 271212019 DERSİN ADI Yabancı Dil II (İng)

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
II	6	0	0	6	7	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	Past simple (regular, irregular), Present simple ve continuous, possessive adjectives, pronouns, Present perfect ve past simple, Comperatives, offers ve request
DERSİN AMAÇLARI	İngilizce alt yapısı olan öğrencilere İngilizcesini pre-intermediate düzeyine ulaştırmayı amaçlar
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI	
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	<ul style="list-style-type: none">• Öğrencilerin Pre-intermediate İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama• Öğrencilerin Pre intermediate düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması
TEMEL DERS KİTABI	Cannıgham G., Mohammed S., Language To Go, Longman Publishing.
YARDIMCI KAYNAKLAR	
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Past simple (regular, irregular)
2	Past simple (regular, irregular)
3	Likes, dislikes, +ing form, qualifying adverbs
4	Likes, dislikes, +ing form, qualifying adverb
5	Present simple ve continuous, possessive adjectives, pronouns
6	Present simple ve continuous, possessive adjectives, pronouns
7	Ara sınav
8	Should, shouldn't ve imperatives, the future with "going to
9	Should, shouldn't ve imperatives, the future with "going to
10	Present perfect ve past simple
11	Present perfect ve past simple
12	Comperatives, offers ve request
13	Comperatives, offers ve request
14	Zero conditional (if+present form, present form)
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
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: