



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271217012	DERSİN ADI	Yabancı Dil VII (İNG)
--------------------	-----------	-------------------	-----------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	4	0	0	4	5	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		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
YARIYIL SONU SINAVI		1	60
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)			
DERSİN KISA İÇERİĞİ	Telling stories in the past time adverbials, narrative tenses, agreeing, disagreeing, giving and asking for opinion, discussing social behaviour, talking about how likely things are to happen expression of probability		
DERSİN AMAÇLARI	Öğrencileri upper-intermediate düzeyinden advanced düzeye getirmeyi amaçlar		
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI			
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	<ul style="list-style-type: none">• Öğrencilerin advanced İngilizce seviyesinde kelime ve gramer bilgisine sahip olabilmesini sağlama• Öğrencilerin advanced düzeyi ile okuma, yazma, dinleme ve konuşma becerisi kazandırılması		
TEMEL DERS KİTABI	Crace, Aramanta, and Wileman Robin (2004). Language to go, Longman Publishing, U.K.		
YARDIMCI KAYNAKLAR			
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER			

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	KONULAR
1	Geçmiş zaman zarfları, anlatı zamanları ile hikaye anlatma
2	Avantajları ve dezavantajları, toplama, sonuç ve karşılaştırma ifadelerini tartışmak
3	Partide küçük bir konuşma yapmak, Soru etiketleri
4	Bir ilişkiyi ele almak, deyimse fiiller
5	Çocuk yetiştirme yollarını tartışmak, yükümlülük fiilleri
6	Katılmak, katılmamak, fikir vermek ve sormak
7	Plan yapma, gelecek planlarını anlatmak için kullanılan zamanlar
8	Plan yapma, gelecek planlarını anlatmak için kullanılan zamanlar
9	Kendinizi, becerilerinizi ve deneyimlerinizi tanımlamak için CV ifadeleri yazmak
10	Bir iş görüşmesi yapmak, mükemmel, basit, sürekli bir sunum yapmak
11	Bir yemeğin nasıl yapılacağını tartışılması, sayılabilir, sayılamayan isimler ve nicelik belirteçleri
12	-ing formunun/mastarının sonuçları hakkında konuşmak
13	Sosyal davranışı tartışmak
14	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	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	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: