



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

DÖNEM	Bahar
--------------	-------

DERSİN KODU	271218011	DERSİN ADI	Yabancı Dil VIII (İng)
--------------------	-----------	-------------------	------------------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	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	Talking about journeys adverbial of intensify, Describing a personal change of environment, to be/get used to, Talking about regrets and missed opportunities.
----------------------------	--

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, Language to go (2004). Upper-Intermediate, Longman Publishing, U.K.
--------------------------	---

YARDIMCI KAYNAKLAR	
---------------------------	--

DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER	
--	--

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	KONULAR
1	Talking about journeys adverbial of intensify
2	Describing important events, passives
3	Talking about city life, phrases with get and take
4	Describing how things could have been different, third and mixed conditions
5	Coping with difficult situations, complaining and getting results
6	Describing a personal change of environment, to be/get used to
7	Describing a personal change of environment, to be/get used to
8	Describing and defining things, relative clauses
9	Talking about things you have done for you, to have/get something done
10	Speculating about life in the past, modals for past deduction
11	Talking about future developments in day to day living, future perfect/continuous
12	Telling stories, constructing with reporting verbs
13	Talking about working in a company, prepositional phrases
14	Talking about regrets and missed opportunities
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

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

Dersin Öğretim Üyesi: