AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Professional English For Culinary II								
Ders Kodu	CUL220		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	4	İş Yükü	97 *(Saat)*	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Hazırlık sınıfından muaf olmuş öğrencilere işitsel-görsel medya araçlarıyla, dinleme ve konuşma ağırlıklı, ilgili sektör materyalleri ile İngilizce eğitimi vermek.								
Özet İçeriği	Aşçılık, Turizm ve Otel İşletmeciliği ve Turizm ve Seyahat Hizmetleri programlarının müfredatına uygun olarak 'intermediate' seviyede sektörel İngilizce öğretmek.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. İrem Gül OKŞAR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Highly Recommended
2	Tourism 1 -2 -3

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dealing with Complaints
2	Teorik	Jobs and Workplaces
3	Teorik	Explaining and Instructing
4	Teorik	Taking Telephone Requests-Taking Difficult Phone Calls
5	Teorik	Health and Safety at Work
6	Teorik	Giving Directions indoors and Outside
7	Teorik	Facilities for the Business Traveler
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Offering Help and Advice
10	Teorik	Dealing with Problems
11	Teorik	Paying Bills
12	Teorik	Payment Queries
13	Teorik	Applying for a Job
14	Teorik	The Interview
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	4	70
Ara Sınav	1	10	1	11
Dönem Sonu Sınavı	1	15	1	16
			Toplam İş Yükü (Saat)	97
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Aşçılık sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
2	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgisine sahip olmak.

3	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
4	Öğrencilerin mutfakta kullandıkları aşçılık terimlerinin (kelime ve ifadeleri) İngilizce karşılıklarını öğrenmiş olarak bu dersi tamamlamalarını sağlamaktır.
5	Meslek dersleriyle birebir örtüşen konulara yabancı dil altyapısı oluşturacaktır.

Program Çıktıları *(Aşçılık Programı)*	
1	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek
2	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
3	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak
4	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
5	Yiyecek içecek endüstrisinde gerekli bilgi ve becerileri, diğer disiplinlerdeki bilgi ve becerilerle desteklemek.
6	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan donanım ve ekipmanlar hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
7	Yiyecek içecek işletmelerinde uyulması gereken iş güvenliği ve hijyen konusunda bilgi sahibi olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi *1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek*

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	3	3
PÇ3	5	5	3	3	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1		3	3	3