



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Mesleki Yabancı Dil I							
Ders Kodu		İKM205		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrencilerin, Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı doğrultusunda basit bir dil kullanarak kendi mesleği ve mesleki çevresi hakkında bilgi verebilmesi ve anlık gereksinimleri karşılayabilmesi, belirli konularda doğrudan bilgi alışverişinde bulunarak basit düzeyde iletişim kurabilmesi hedeflenmektedir							
Özet İçeriği		Mutfağın bölümleri, restoranın bölümleri, temel mutfak araç gereçleri, yiyecek-içecek endüstrisindeki meslekler ve meslek tanımları, restoran rezervasyonu alma, konuk karşılama, sipariş alma, menü, kahvaltı türleri, sofra takımı							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Nursel ÖZEN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Career Paths: Cooking
---	-----------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Mutfak
2	Teorik	Mutfak Personeli
3	Teorik	Restoran Personeli
4	Teorik	Mutfak Araç ve Gereçleri
5	Teorik	Elektronik Aletler
6	Teorik	Temel Pişirme Eylemleri
7	Teorik	Temel Pişirme Eylemleri
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Ölçü Birimleri
10	Teorik	Ölçü Birimleri
11	Teorik	Gıda Güvenliği
12	Teorik	Mutfak Güvenliği
13	Teorik	Beslenme
14	Teorik	Masa Düzeni ve Servis
15	Teorik	Sözcük ve Dönem Tekrarı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	5	0	2	10
Bireysel Çalışma	5	0	2	10
Ara Sınav	1	0	1	1
Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1

Toplam İş Yüğü (Saat)

50

Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi

2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Öğrenciler mutfak ve restorandaki bölümlerin İngilizcesini basit cümle içinde kullanabilirler.
---	--



2	Öğrenciler mutfakta kullanılan temel gereçlerin ve elektrikli aletlerin İngilizcesini cümle içinde kullanabilir.
3	Öğrenciler kendi meslekleri hakkında bilgi verebilir.
4	Öğrenciler pişirme eylemlerini, tatları ve ölçü birimlerini tarif içerisinde okuyup anlayabilir.
5	Öğrenciler güvenlik ve beslenme hakkında basit metinler okuyup anlayabilir.
6	Öğrenciler masa düzeni ve servis sözcüklerini basit cümle içinde kullanabilir.

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

