



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Mesleki Yabancı Dil II							
Ders Kodu		İKM208		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı öğrencilere yiyecek ve içecek hazırlamakta kullanılan malzeme türlerini, pişirme tekniklerini, ölçü birimlerini, mutfak araç gereçlerini, menüdeki tabak isimlerini, reçete yazımında kullanılan cümle yapısını, İngilizce reçete okumayı ve yazmayı öğretmektir.							
Özet İçeriğı		Malzeme türleri, pişirme teknikleri, ölçü birimleri, mutfak araç gereçleri, tabak ismi yazma, tarif yazma ve okuma							
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	Ready to Order: English for the Restaurant Industry, Students' Book and Workbook
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Malzemeler
2	Teorik	Kırmızı Etler ve Kümes Havyanları
3	Teorik	Deniz Mahsülleri
4	Teorik	Meyve ve Sebzeler
5	Teorik	Baharatlar ve Otlar
6	Teorik	Bakliyat ve Tahıllar
7	Teorik	Hamurışı, Ekmek
8	Teorik	Makarnalar
9	Teorik	Kahvaltı
10	Teorik	Öğle Yemeğı
11	Teorik	Akşam Yemeğı
12	Teorik	Tatlılar
13	Teorik	Reçete Yazma
14	Teorik	Tabak İsimleri, Menü Örnekleri
15	Teorik	Sözcük Listesi 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 yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılan malzeme gruplarını bilir ve okuyabilir.
---	---



2	Öğrenciler uluslararası ağırlık, hacim ve ısı ölçülerini reçetelerde tanıyıp kullanabilir.
3	Öğrenciler malzemelerin hangi teknikle hazırlanıp pişirildiğini ifade edebilir.
4	Öğrenciler menü tasarlarken tabak isimleri yazabilirler.
5	Öğrenciler İngilizce reçeteleri okuyabilir ve kendi reçetelerini yazabilirler.

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

