



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**AŞÇILIK PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Mesleki Yabancı Dil I								
Ders Kodu	AŞL205		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, sofrta takımı								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Bilge Sevim OKUYAN								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ready toOrder: English fortheRestaurantlndustry, Students' BookandWorkbook
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Unit 1 Hello!
2	Teorik	Unit 2 A New Job
3	Teorik	Unit 2 A New Job
4	Teorik	Unit 3 The Casablanca
5	Teorik	Unit 3 The Casablanca
6	Teorik	Unit 4 Reservations
7	Teorik	Unit 4 Reservations
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Unit 5 Welcome!
10	Teorik	Unit 5 Welcome!
11	Teorik	Unit 6 A Drink?
12	Teorik	Unit 6 A Drink?
13	Teorik	Unit 7 Cocktails
14	Teorik	Unit 7 Cocktails

#### 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 restorandaki konuklarla başlangıç seviyesinde karşılama diyalogu kurabilir.



3	Öğrenciler kendi meslek tanımları hakkında kısa bilgi verebilir.
4	Öğrenciler restoran rezervasyonu alabilirler.
5	Öğrenciler restoranda sipariş alıp menü hakkında bilgi verebilirler.

**Program Çıktıları (Aşçılık 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
PÇ2	5
PÇ3	5
PÇ4	5
PÇ5	5

