



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**TURİZM FAKÜLTESİ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ**  
**YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	İngilizce Sözlü İletişim								
Ders Kodu	REM301			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Yiyecek İçecek Endüstrisinde kullanılacak terim, kavram ve iletişim becerilerini kazandırmayı amaçlar								
Özet İçeriği	Dersin amacına uygun olarak Yiyecek İçecek İşletmelerini yönetebilmek için gerekli Mesleki İngilizce eğitiminde temel kabul edilen 4 beceriyi (okuma, yazma, dinleme, konuşma) upper-intermediate düzeyde aktif olarak kullanmaları ve sonraki düzeye alt yapı oluşturabilecek kavram bilgisinin kazandırılması hedeflenir								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. El. Zeynep KARUL								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Kariyer Yolları Yemek Pişirme
---	-------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Et Suları
2	Teorik	Çorbalar
3	Teorik	Soslar
4	Teorik	Salatalar
5	Teorik	Izgara ve Kavrurma Yapmak
6	Teorik	Kavrurma Yapmak
7	Teorik	Kendi suyuyla kısık ateşte pişirmek
8	Teorik	Fırında hamur işi pişirmek
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Yağda kızartmak
11	Teorik	Buharda pişirmek
12	Teorik	Büfe
13	Teorik	Temizleme ve Mikroplardan Arındırma
14	Teorik	Envanter Yönetimi
15	Teorik	Eğitim
16	Teorik	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
Ödev	12	1	1	24
Ara Sınav	1	1	1	2
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yükü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

\*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Çalıştıkları ve/veya yaşadıkları bölgenin mutfak kültürü hakkında detaylı bilgi verebilir
2	Misafirlere önerilerde bulunabilme ve onları yönlendirme becerileri artar
3	Misafirlere yerel yiyecek&içecek çekim alanları ve menü seçenekleri hakkında tavsiyeler verebilir
4	Misafirlerin farklı beslenme sorunlarına çözümler üretebilir ve şikayetlerini cevaplar
5	Alanıyla ilgili İngilizce haberleri okuyarak veya dinleyerek anlayabilir

**Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)**

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	3	4	1
PÇ2	3	4	4	4	3
PÇ3	2	2	1	1	4
PÇ4	4	4	4	3	1
PÇ5	4	1	1	1	1
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ8	1	1	2	2	
PÇ10		2		2	
PÇ11	3	3	4	2	
PÇ12	3	2	1	1	4
PÇ14	3	4	4	4	4
PÇ16	2	4	4	4	

