



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

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------|------------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı | İngilizce VI | | | | | | | | |
| Ders Kodu | REM202 | | | 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. 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 | Kariyer Yolları Yemek Pişirme |
|---|-------------------------------|

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|-------|------------------------------|--|
| 1 | Teorik | Etler, Web sitesi, Tercih ifade etme |
| 2 | Teorik | Deniz mahsulleri, Yemek pişirme kitabına giriş, Karışıklığı ifade etme |
| 3 | Teorik | Mandıra, Bildiri, Describing consequences |
| 4 | Teorik | Meyveler, Dergi makalesi, Öneri isteme |
| 5 | Teorik | Sebzeler, Yemek pişirme rehberi, Bir hatayı düzeltme |
| 6 | Teorik | Baharatlar ve Otlar, Gazete makalesi, İkaz etme |
| 7 | Teorik | Makarnalar, Menü, Tavsiye isteme |
| 8 | Teorik | Tahıllar ve Baklagiller, Web sitesi, Zaman tahmini |
| 9 | Ara Sınav (Vize) | Ara Sınav (Vize) |
| 10 | Teorik | Hamur işi, Gazete makalesi, Derece tanımı |
| 11 | Teorik | Ekmek, Web sitesi, Çözüm önerme |
| 12 | Teorik | Kahvaltı, Menü, Daha fazla bilgi isteme |
| 13 | Teorik | Öğle yemeği, Elektronik posta, Bir düşüncede anlaşma |
| 14 | Teorik | Akşam yemeği, Eğitim rehberi, Bir hatadan dolayı özür dileme |
| 15 | Teorik | Tatlılar, Reklam, İstek ve arzuları öğrenme |
| 16 | Dönem Sonu Sınavı (Final) | Dönem Sonu Sınav (Final) |

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

| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yüğü |
|--|------|-------------|-----------------|----------------|
| 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 Yüğü (Saat) | | | | 100 |
| Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | | | | 4 |

*25 saatlik iş yüğü 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 | |

