AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İngilizce V								
Ders Kodu	REM201		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	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. Esra ERENOĞLU AKSOY								

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,Mutfak kontrol listesi,Bir hatadan dolayı özür dileme
2	Teorik	Mutfak Çalışanları,Restoran web sayfası,Bir hatanın düzeltilmesi
3	Teorik	Restoran Çalışanları,Bir web sayfasında iş/meslek listelemeleri,Süre uzunluğunu sorma
4	Teorik	Araç/Gereçler 1,Notlar/Bildiriler,Tavsiye isteme
5	Teorik	Araç/Gereçler 2,Mutfak araç/gereçleri üzerine web sayfası,Malzeme isteme
6	Teorik	Araç/Gereçler 3,Büyük boy resim yada fotoğraf,İkazda bulunma
7	Teorik	Aletler/Cihazlar,Elektronik posta,Teyit isteme
8	Teorik	Temel İşlemler 1,Çalışanların el kitabı,Olayların/Etkinliklerin akış sırası
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Temel İşlemler 2,Yemek tarifi,Tavsiyede bulunma
11	Teorik	Tatlar,Eğitim klavuzu,Derecelendirme tanımlama
12	Teorik	Ölçüler 1,Çizelge,Karışıklığı ifade etme
13	Teorik	Ölçüler 2,Yemek kitabı bölümü,Yardım isteme
14	Teorik	Ölçüler 2,Gıda Güvenliği raporu,Sonuçları tanımlama
15	Teorik	Mutfak Güvenliği,Büyük boy resim yada fotoğraf,Daha fazla bilgi isteme
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Dönem Sonu Sınav (Final)

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	Öğrenciler mutfak ve restorandaki bölümlerin İngilizcesini basit cümle içinde kullanabilir.
2	Öğrenciler mutfakta kullanılan temel gereçlerin ve elektrikli aletlerin İngilizcesini cümle içinde kullanabilir.
3	Öğrenciler kendi meslekleri hakkında kısa bilgi verebilir.
4	Öğrenciler pişirme eylemlerini, tatları ve ölçüleri tarif çerisinde 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 *(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	4			
PÇ2	4	3		2	
PÇ3	4			2	
PÇ4	3	4	4		
PÇ6	2	3	4	3	2
PÇ8	1	2			
PÇ10	1		2		
PÇ11	3	4	2	3	
PÇ14	3	3	4	2	2
PÇ16		4	1		