



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

Dersin Adı	İngilizce Dil Becerileri II								
Ders Kodu	YD102	Ders Düzeyi			Lisans				
AKTS Kredi	2	İş Yüklü	56 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu bir A1 (başlangıç) seviyesi dersidir. Bu dersin temel amacı; öğrencilerin A1 seviyesindeki dilbilgisi konularını ve kelimelerini öğrenmelerini ve edinmelerini, aynı zamanda bunları gerçek hayat şartlarına uygun birleştirilmiş becerileri kullanarak etkili bir biçimde kullanabilmelerini sağlamaktır. İletişimsel yaklaşıma önem verilmektedir.								
Özet İçeriği	Bu ders öğrencilerin, ev, ev işleri ve mobilya ile ilgili kelimeleri, davet ve randevu, planlar, geçmişten bahsetme, seyahat ve tatil, meslekler, kişilik sıfatları, vücudun bölümleri, sağlıkla ilgili terimleri ve yiyecek- içeceklerle ilgili kelimelerin öğrenilmesi gibi İngilizcenin temel konularını çalışmalarını sağlamaktadır. Ders boyunca öğrenciler şimdiki zaman, gelecek zaman, geçmiş zaman, gereklilik-zorunluluk bildiren kip fiiller ve sayılabilen-sayılabilen isimlerle beraber bazı nicelik bildiren kelimeler gibi temel dilbilgisi konularıyla tanışmaktadırlar.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Ali Cemal AĞ, Öğr. Gör. Barış ÇAVUŞ, Öğr. Gör. Beyhan SEZER, Öğr. Gör. Büşra YORULMAZ, Öğr. Gör. Cansın ÇALIŞKAN, Öğr. Gör. Ersin SAMUR, Öğr. Gör. Esmâ ACUN, Öğr. Gör. Fethiye EFENDİ KIR, Öğr. Gör. Göksel TURAN, Öğr. Gör. Gülsün POYRAZ SOFRACI, Öğr. Gör. Hasan Ulvi EVREN, Öğr. Gör. Hatice KURT, Öğr. Gör. Lütfi SARAÇ, Öğr. Gör. Mehmet Niyazi YAĞMUR, Öğr. Gör. Mine GERGÜN, Öğr. Gör. Murat MADAK, Öğr. Gör. Nilüfer KARADAVUT, Öğr. Gör. Nursel ÖZEN, Öğr. Gör. Özlem DİLAVER, Öğr. Gör. Pınar UĞUR, Öğr. Gör. Rıdvan KORKUT, Öğr. Gör. Saim ÖZKAN, Öğr. Gör. Sevim EVREN, Öğr. Gör. Sibel KARASULU, Öğr. Gör. Soner SOFRACI, Öğr. Gör. Yasir YAREN								

#### Ders Koşulları

Eş Koşul	YD101
Denk Ders	YD108/YD106

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	100

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	<a href="https://aduzem.adu.edu.tr/">https://aduzem.adu.edu.tr/</a>
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Şimdiki zaman Olumlu ve Olumsuz cümle yapısı + ev ile ilgili kelimeler
2	Teorik	Şimdiki zaman Soru cümlesi yapısı ve kısa cevaplar + mobilya ile ilgili kelimeler
3	Teorik	Geniş zaman ile Şimdiki zamanın karşılaştırılması + ev işleri ile ilgili kelimeler
4	Teorik	Gelecek zaman (be going to) + tatil aktiviteleri ve gelecek zaman ile ilgili zaman belirteçleri
5	Teorik	Gelecek zaman (will/ won't) + gelecek zaman ile ilgili bazı ifadeler
6	Teorik	Gereklilik bildiren kip fiiller + meslekler
7	Teorik	Zorunluluk bildiren kip fiiller + kişilik sıfatları
8	Teorik	Sayılabilen, sayılamayan isimler + yiyecek ile ilgili kelimeler
9	Teorik	Rica ve teklif bildiren soru kelimeleri + vücudun bölümleri
10	Teorik	Nicelik bildiren kelimeler ( A-An-Some-Any-Much-Many) + kişileri tanımlama ile ilgili bazı sıfatlar
11	Teorik	Geçmiş zaman (Was-Wasn't/Were/Weren't) + geçmiş zaman ile ilgili belirteçler
12	Teorik	Geçmiş zaman ile olumlu cümle yapısı + Deyimsel Fiiller
13	Teorik	Geçmiş zaman ile olumsuz cümle yapısı
14	Teorik	Geçmiş zaman ile soru cümlesi yapısı ve kısa cevaplar
15	Teorik	"Değil mi?" soru kalıbı + sağlık ile ilgili kelimeler



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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	15	3	0	45
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yükü (Saat)				56
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

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

**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	İçinde buldukları anda yapmakta oldukları eylemler hakkında konuşabilme, karşıdaki kişiye konuşma anında ne yaptıklarını sorabilme
2	Yakın gelecekteki planları hakkında basitçe konuşabilme, karşıdaki kişiye yakın gelecekteki planları hakkında sorular sorabilme.
3	Gereklilik ve zorunluluk içeren basit cümleler kurabilme, belirli bir mesleğe sahip kişilerin sahip olması gereken kişilik özellikleri hakkında konuşabilme.
4	Birini telefonda dışarı çıkmaya davet edebilme ve davete cevap verebilme, o anda ne yaptıklarını söyleyebilme, önerilerde bulunabilme.
5	Karşıdaki kişiye satın alması için sipariş verebilme, sahip olduğu veya var olan nesnelerin miktarı hakkında konuşabilme
6	Geçmişte belli bir anda nerede olduklarını ve ne yaptıklarını söyleyebilme, karşıdaki kişiye geçmişte belli bir anda nerede olduklarını sorabilme, kendi geçmişleri hakkında basitçe konuşabilme, çocukken en sevdikleri şeyler hakkında konuşabilme ve soru sorabilme.
7	Geçen hafta/ hafta sonu nerede, ne yaptıkları hakkında basitçe konuşabilme, karşıdaki kişiye geçen hafta/ hafta sonu nerede ne yaptığını sorabilme.
8	Karşıdaki kişiye question tag ( değil mi) kalıbını kullanarak soru sorabilme ve sorulan sorulara cevap verebilme

**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.

