

TOROS ÜNİVERSİTESİ

Meslek Yüksekokulu
Aşçılık

Ders Bilgileri

MESLEKİ YABANCI DİL-II					
Kodu	Dönemi	Teori	Uygulama	Ulusal Kredisi	AKTS Kredisi
		Saat / Hafta			
AŞÇ210	Bahar	3	0	3	3

Ön Koşulu Olan Ders(ler)	
Dili	Türkçe
Türü	Zorunlu
Seviyesi	Ön Lisans
Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Didem Demir
Öğretim Sistemi	Yüz Yüze
Önerilen Hususlar	
Staj Durumu	Yok
Amacı	Bu ders öncelikle temel düzeyde İngilizce gramer yapılarının açıklanması üzerinde yoğunlaşmaktadır. Bu yapılırken çeşitli yollarla bütün dil becerilerinin geliştirilmesi teşvik edilmektedir. Alıştırmalar dinleme, sözlü iletişim veya okuma-anlama becerileri veya bunların bir kombinasyonuna yönelik olarak işlenmektedir.
İçeriği	İsimler ve Meslekler -Yardımcı Fiil İnsanları tanımlama-Tekil-çoğul İsimler Alfabe-Özel İsimler-Cins İsimler İlişkiler-İnsanları Tanıtma İsim ve Soyisim Söyleme Telefon numarası ve Adres sorma-Yardımcı fiil ve soru kelimesi kullanarak soru sorma Yön Sorma ve Ulaşım-Yön Sorma-Bulunma Durumu Soruları ve Yanıtları Yön Tarif Etme ve Anlama Ulaşım aracı tavsiye etme İnsanlar-Aile Üyelerini tanımlama-yardımcı fiil ve soru kelimesi kullanarak soru sorma Aile hakkında konuşma İnsanları tasvir etme-sıfatlar İnsanları tasvir etme Okuma Çalışmaları

Dersin Öğrenim Çıktıları

#	Öğrenim Çıktıları
1	Bir eğlence programı tasarlar.
2	Bilgi broşürü hazırlar.
3	Bir yere nasıl gidileceğini tarif eder.
4	İşe başvuru mektubu ve CV yazar.

Haftalık Ayrıntılı Ders İçeriği

#	Konular	Öğretim Yöntem ve Teknikleri
1	Öğrencilere dersi tanıtmak: Yemek ve içecekler konusunda öneride bulunurken kullanılan kalıplar	
2	Turizmin ekonomik etkileri üzerine metin inceleme ve alıştırmalar	
3	Rezervasyon yapmada kullanılan kalıplar	
4	Telefonda oda ayırma ve konfirmasyon etme	
5	Edilgen çatıyı kullanarak bir süreci anlatma	
6	Müşterileri karşılamada ve iletişim kurmada kullanılan kalıplar	
7	Soruları yanıtlamada kullanılan zaman zarfları	
8	Ara Sınav	
9	Neden-sonuç ilişkisi açıklama	
10	Restoranda sipariş alma	

11	Mönü hazırlama	
12	Reçete hazırlama	
13	Reçete hazırlama	
14	Reçete hazırlama	
15	Genel Tekrar	
16	Son Sınav	

Resources

#	Malzeme / Kaynak Adı	Kaynak Hakkında Bilgi	Referans / Önerilen Kaynak
1	English For Restaurant Workers, Tatalla Rence		

Ölçme ve Değerlendirme Sistemi

#	Ağırlık	Çalışma Türü	Çalışma Adı
1	%40	Ara Sınav	Ara Sınav
2	%60	Son Sınav	Son Sınav

Dersin Öğrenim Çıktıları ve Program Yeterlilikleri ile İlişkileri

#	Öğrenim Çıktıları	Program Çıktıları	Ölçme ve Değerlendirme
1	Bir eğlence programı tasarlar.	1,11,13	1,2
2	Bilgi broşürü hazırlar.	4,7,8,9,10	1,2
3	Bir yere nasıl gidileceğini tarif eder.	2,7,13	1,2
4	İşe başvuru mektubu ve CV yazar.	3,13	1,2

Not: Ölçme ve Değerlendirme sütununda belirtilen sayılar, bir üstte bulunan Ölçme ve Değerlendirme Sistemi başlıklı tabloda belirtilen çalışmaları işaret etmektedir.

İş Yükü Detayları

#	Etkinlik	Adet	Süre (Saat)	İş Yükü
1	Ders Süresi	14	3	42
2	Sınıf Dışı Ders Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	3	42
3	Sunum ve Seminer Hazırlama	0	0	0
4	İnternette tarama, kütüphane ve arşiv çalışması	0	0	0
5	Belge/Bilgi listeleri oluşturma	0	0	0
6	Atölye	0	0	0
7	Ara Sınav için Hazırlık	1	2	2
8	Ara Sınav	1	1	1
9	Kısa Sınav	0	0	0
10	Ödev	0	0	0
11	Ara Proje	0	0	0
12	Ara Uygulama	0	0	0
13	Son Proje	0	0	0
14	Son Uygulama	0	0	0
15	Son Sınav için Hazırlık	1	2	2
16	Son Sınav	1	1	1
				90

