



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
Ders İçerik Formu

Doküman No HRÜ-KYS-FRM-045
Yayın Tarihi 10.09.2020
Revizyon No 1
Revizyon 11.08.2021
Sayfa No 1 / 2



DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Mesleki İngilizce
Dersin AKTS'si	2
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör.Aziz İlgaži
Dersin Gün ve Saati	Cuma 13:00-14:50
Dersin Görüşme Gün ve Saati	Cuma 15:00-16:00
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Yüz yüze eğitim ile konu anlatımı, soru-cevap, örnek çözümler, doküman incelemesi: Derse hazırlık aşamasında öğrencilerden, ders kaynaklarından haftanın konusunu incelemeleri, derste yapılması planlanan etkinliklere hazırlanmaları ve gerektiğinde etkinlikleri yürütmeleri beklenmektedir.
Dersin Amacı	Bu ders, turizm endüstrisinde önemli bir alan olan aşçılık eğitimi alan öğrencilere ulusal ve uluslararası yemek ve içeceklerin hazırlanması ve sunumunda temel ihtiyaç olan İngilizce diline temel düzeyde vakıf olmaları amaçlanmaktadır. Bu amaçla, öğrenciye temel mesleki kavram ve tanımlarla mesleki dilbilgisi yeterliliği kazandırılacaktır.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Aşçılık Bölümü'nde farklı konularla ilgili İngilizce kavramları öğrenir, 2. Dil kalıplarının bilimsel metinlerdeki farklı kullanım şekillerini öğrenir. 3. Mutfakta kullanılan metinlerde yer alan karmaşık yapıları cümleleri ve kelimeleri daha kolay anlamayı öğrenir 4. Gastronomi bilim dallarına ait bilimsel kitap ya da makalelerden örnek metinleri tercüme etmeyi öğrenir. 5. Uluslararası yazışmaları yapabilir.
	Konular
Haftalık Ders Konuları	1. Hafta Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek İngilizce terimler (Uzaktan Eğitim) 2. Hafta Mutfak terimlerinde mesleki yabancı dile giriş (Uzaktan Eğitim) 3. Hafta Mesleki terim ve kavramlar (Uzaktan Eğitim) 4. Hafta Mesleki terim ve kavramlar(Uzaktan Eğitim) 5. Hafta Mesleki terminoloji(Uzaktan Eğitim) 6. Hafta Mutfak araç ve gereçlerinin İngilizce terimleri(Uzaktan Eğitim) 7. Hafta Kişisel bakım, Hijyen ve sanitasyon ile ilgili mesleki terimler(Uzaktan Eğitim) 8. Hafta Yemek pişirme terimleri(Uzaktan Eğitim) 9. Hafta Türk mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi(Uzaktan Eğitim) 10. Hafta Türk mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi



T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
Ders İçerik Formu

Doküman No	HRÜ-KYS-FRM-045
Yayın Tarihi	10.09.2020
Revizyon No	1
Revizyon Sayfa No	11.08.2021 2 / 2



11. Hafta Türk mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi(Uzaktan Eğitim)
12. Hafta Rus mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi(Uzaktan Eğitim)
13. Hafta İtalyan mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi(Uzaktan Eğitim)
14. Hafta İngiliz mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi(Uzaktan Eğitim)

Ölçme ve Değerlendirme

Kısa sınav:%20
Ara sınav:%30
Final:%50
Bütünleme.

Kaynaklar

<https://leafyplace.com/types-of-cusine>

Değerlendirme Sistemi

Sınavlarla ilgili tüm süreçler (sınav ağırlığı, tarihi, vb.) Üniversite Senatosunun daha sonra alacağı kararlar doğrultusunda belirlenecektir.

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE
DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
ÖÇ1	5	5	5	4	5	3	-	-	5	-	-	5
ÖÇ2	5	5	5	4	5	4	-	-	5	-	-	5
ÖÇ3	5	5	5	4	5	4	-	-	5	-	-	5
ÖÇ4	5	5	5	4	5	3	-	-	5	-	-	5
ÖÇ5	5	5	5	4	5	4	-	-	5	-	-	5

ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları

Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük	2 Düşük	3 Orta	4 Yüksek	5 Çok Yüksek
--------------	-------------	---------	--------	----------	--------------

Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

Ders	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12
Mesleki İngilizce	5	5	5	4	5	4	-	-	5	-	-	5