

İndirilme Tarihi

05.02.2026 13:30:11

GM118 - İNGİLİZCE DİNLEME VE KONUŞMA II - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, ilgili bağlamlarda temel İngilizce iletişim becerilerini geliştirmek, A1 seviyesinde dinleme, konuşma, okuma ve yazma becerilerini iyileştirmek, yemek, sağlık, meslekler ve seyahat planlarıyla ilgili kelime bilgisini genişletmek ve etkili iletişim için temel dilbilgisi yapılarını kullanmaktır.

Dersin İçeriği

Bu ders, temel İngilizce iletişim becerilerini geliştirmek isteyen A1 seviyesindeki öğrenciler için tasarlanmıştır. Ders kapsamında yemek, sağlık, gelecek planları ve meslekler gibi günlük konular ele alınacaktır. Her hafta öğrenciler, kelime bilgisi geliştirme, dilbilgisi çalışmaları, dinleme anlama ve konuşma pratiği yaparak gerçek hayatta etkili iletişim kurma becerilerini geliştireceklerdir. Ders, ayrıca not alma, dinleme stratejileri ve rol yapma gibi akademik becerileri de içermektedir. Ders sonunda öğrenciler, temel İngilizce konuşmaları etkili bir şekilde yapabileceklerdir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Macmillan Skillful Foundation, bilgisayar, projeksiyon

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Bu ders, öğrencilerin İngilizce becerilerini gerçek yaşam bağlamlarında geliştirmelerine yardımcı olmak için iletişimsel ve görev temelli bir yaklaşım benimsemektedir. Derslerde konuşma ve dinleme becerilerini geliştirmek için rol yapma, grup tartışmaları ve eşli çalışmalar gibi etkileşimli aktiviteler yer almaktadır. Kelime bilgisi ve dilbilgisi, okuma ve dinleme etkinlikleriyle bağlam içinde öğretilmekte ve rehberli alıştırma ile pekiştirilmektedir. Öğrencilerin ilgisini çekmek ve öğrenmeyi desteklemek için çoklu ortam kaynakları, görsel materyaller ve gerçek dünya senaryoları kullanılmaktadır. Düzenli biçimlendirici değerlendirmeler, öz değerlendirme ve akran geri bildirimi, ilerlemenin izlenmesine ve dil becerilerinin sürekli gelişmesine yardımcı olacaktır.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ders kitabının online aktiviteleri de kaynak olarak kullanılmaktadır.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Öğr. Gör. Uğur ÜNALIR Öğr. Gör. Serkan COŞKUN

Dersin Verilişi

Yüzyüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Dr. Yelda Sarıkaya Erdem Öğr. Gör. Selman Saygı Öğr. Gör. Uğur Ünalır Öğr. Gör. Serkan Coşkun

Program Çıktısı

- Günlük iletişim için temel dinleme ve konuşma becerilerini A1 seviyesinde geliştirir.
- Basit, bağlama özgü konuşmalar için temel kelime bilgisini ve dil bilgisini genişletir.
- Temel gerçek yaşam durumlarında ve etkileşimlerde dil becerilerini uygulama pratiği yapar.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1			Anlatım, soru-cevap,	5. Ünite Dünya yemekleri Zamanlar için dinleme yapmak	
2	Günlük sağlık alışkanlıkları ile ilgili 5 cümle kurmak		Ders Anlatımı, Grup Çalışması, Röportaj Simülasyonu, Okuma Anlayışı ve Kelime Pratiği	5. Ünite Taste Yemek pişirme ile ilgili fiiller Geniş zaman kullanımı	
3	Günlük sağlık alışkanlıkları ile ilgili 5 cümle kurmak		Anlatım, grup çalışması	5. Ünite Taste Listelerde duraklama ve tonlama Yemek hakkında konuşmak İçeriği kullanarak kelimenin anlamını tahmin edebilmek	
4	5 tane sportif veya fiziksel aktivitenin İngilizce karşılıklarını yazmak		Anlatım, grup ve ikili çalışma	6. Ünite Health A Healthy life (video) Açıklığa kavuşturmak için dinleme	
5	Sağlıkla ilgili 5 emir cümlesi yazmak		Ders Anlatımı, Grup Çalışması, Kelime Pratiği	6. Ünite Health Sporla ilgili kelimeler	
6	Sağlıkla ilgili 5 soru cümlesi yazmak		Ders Anlatımı, Grup Çalışması, İkili Çalışma, Kelime Pratiği ve Rol Yapma	6. Ünite Health Emir cümleleri	
7	8. Hafta vize haftası olduğu için hazırlık yok		Ders Anlatımı, Grup Çalışması, İkili Çalışma, Kelime Pratiği	6. Ünite Health Sorularda tonlama Sağlık hakkında sorular sorma	
8				Vize sınavı	
9	Kelime Tekrarı		Ders Anlatımı, Grup Çalışması, İkili Çalışma, Kelime Pratiği	7. Ünite Plans 3-D restaurant plans (video) İşaret sözcükleri için dinleme	
10	Birkaç meslekle ilgili cümleler yazmak		Ders Anlatımı, Grup Çalışması, İkili Çalışma, Kelime Pratiği	7. Ünite Plans Eş sesli kelimeler gelecek hakkında konuşmak için present progressive kullanımı	
11	Hayatınızda önemli 3 olayın tarihlerini yazmak		Ders Anlatımı, Grup Çalışması, İkili Çalışma, Kelime Pratiği ve Rol Yapma	7. Ünite Planlar Tarihleri söylemek Plan yapmak	
12	Mesleklerle ilgili would like to/want to ifadelerini kullanarak 5 cümle kurmak		İkili çalışma, soru-cevap	8. Ünite Crafts Crafts in Nigeria (video) Artı-eksiler hakkında dinleme	
13	Hayalinizdeki meslek için bir kaç cümle kurmak		Grup Çalışması, İkili Çalışma, Kelime Pratiği	8. Ünite Jobs Meslekler Want to/ would like to	
14	5.-8. üniteler kelime ve gramer tekrarı		Soru-cevap, okuma ve konuşma alıştırması yapma	8. Ünite Jobs Hayalinizdeki meslek hakkında konuşmak	
15	Sınıf arkadaşlarınıza kitapta gördüğünüz konularla ilgili 5 soru hazırlamak		Soru-cevap, okuma ve konuşma alıştırması yapma	Genel tekrar	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Final Sınavı Hazırlık	1	8,00
Ara Sınav Hazırlık	1	8,00
Ödev	14	1,00
Küçük Grup Çalışması	14	1,00
Derse Katılım	14	6,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Vize	40,00
Final	60,00

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1															5										
Ö.Ç. 2															5										
Ö.Ç. 3															5										

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.Ç. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.Ç. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.Ç. 25 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.
- Ö.Ç. 1 :** Günlük iletişim için temel dinleme ve konuşma becerilerini A1 seviyesinde geliştirir.
- Ö.Ç. 2 :** Basit, bağlama özgü konuşmalar için temel kelime bilgisini ve dil bilgisini genişletir.
- Ö.Ç. 3 :** Temel gerçek yaşam durumlarında ve etkileşimlerde dil becerilerini uygulama pratiği yapar.