

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
2.Hafta	*Mutfak çalışanları (chef, sous-chef, baker, fry cook).	*“Who is who in the kitchen?” rol oyunu.		*Mutfakta kullanılan araç–gereçlerin İngilizce isimleri ve kullanımları.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme *Kelime ve diyalog çalışmaları Tarif yazma / sunma Rol yapma (role-play) Menü tasarımı etkinlikleri Dinleme ve video analizleri (profesyonel mutfak videoları)	Ö.Ç.1 Ö.Ç.1 Ö.Ç.1
3.Hafta	*Restoran çalışanları (waiter, busser, host).	*Restoran müşteri–garson diyalogu.		*Ünite 3 okuma metni	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme *Kelime ve diyalog çalışmaları Tarif yazma / sunma Rol yapma (role-play) Menü tasarımı etkinlikleri Dinleme ve video analizleri (profesyonel mutfak videoları)	Ö.Ç.2 Ö.Ç.6 Ö.Ç.2 Ö.Ç.6 Ö.Ç.2 Ö.Ç.6
4.Hafta	*Mutfak bıçakları ve kullanım kuralları.	*Knife-safety poster sunumu.		*Ünite 4’teki bıçak türlerini tabloya yazma.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
5.Hafta	*Diğer mutfak aletleri (spatula, whisk, ladle, measuring cups).	*“Utensil guessing game” ve ekipman sunumu		*Ünite 5’ten eşleştirme çalışmaları.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
6.Hafta	*Pişirme kapları (pot, pan, stock pot, skillet).	*Video ödevi 1: “How to use a frying pan”.		*Ünite 6 okuma parçası.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
7.Hafta	*Elektrikli mutfak aletleri (blender, toaster, microwave).	*“Appliance report” canlandırması.		*Ünite 7’deki diyalogları çalışmak.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
8.Hafta	*Vize					
9.Hafta	*Temel pişirme fiilleri (chop, dice, blend, bake, stir).	*Grup çalışmasıyla mini yemek tarifi oluşturma.		*Ünite 8 kelimeleri postere yazmak.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
10.Hafta	*Tatlar (sweet, sour, salty, bitter, spicy).	*Tat testi & yorumlama (İngilizce betimleme).		*Ünite 10’dan flavor activity.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
11.Hafta	*Ölçü birimleri (liter, gram, ounce, pint, dash).	*Ölçü dönüştürme alıştırmaları.		*Ünite 11 çalışma sayfası.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
12.Hafta	*Mutfakta hijyen ve gıda güvenliği.	*Food safety poster/video hazırlama.		*Ünite 13’ten safety terms sözlüğü.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
13.Hafta	*Kitchen safety – yangın, kayma, yanık.	*Risk senaryosu canlandırması.		*Ünite 14 görsellerini inceleme.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	

	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Hazırlık Bilgileri	Öğretim Metodları	Dersin Öğrenme Çıktıları
14.Hafta	*Nutrition basics – protein, fat, vitamins.	*Healthy menu design.		*Ünite 15 okuma parçası.	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	
15.Hafta	*Genel tekrar, final sunumlarına hazırlık.	*presentations		*presentations	*Anlatım – Sunum, Rol Yapma ve Canlandırma, Görev Tabanlı Öğrenme, İşbirlikli Öğrenme, Görsel-İşitsel Araçlar, Proje Çalışmaları, Deneyimsel Öğrenme	

Değerlendirme Sistemi %
1 Ara Sınav : 40,000
3 Final : 60,000

AKTS İş Yüğü			
Aktiviteler	Sayı	Süresi(Saat)	Toplam İş Yüğü
Vize	1	2,00	2,00
Final	1	2,00	2,00
Uygulama / Pratik	8	2,00	16,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00	14,00
Uygulama / Pratik Sonrası Bireysel Çalışma	8	2,00	16,00
Ara Sınav Hazırlık	1	3,00	3,00
Final Sınavı Hazırlık	1	3,00	3,00
Derse Katılım	14	2,00	28,00
Ev Ödevi	10	2,00	20,00
Küçük Grup Çalışması	10	2,00	20,00
Toplam : 124,00			
Toplam İş Yüğü / 30 (Saat) : 4			
AKTS : 4,00			

Program Öğrenme Çıktısı İlişkisi																						
	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
Ö.Ç. 1	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 2	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 3	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 4	0	0	0	3	4	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0
Ö.Ç. 5	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0
Ö.Ç. 6	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 7	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0
Ö.Ç. 8	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0
Ortalama	0,62	0	0	0,38	4,88	0,62	0	3,75	0	0	2,50	0	0	1,88	0	1,88	0	0	0,62	0	0,62	0

BEWARE OF PLAGIARISM! Please pay attention to proper academic citation rules and avoid plagiarism, an unethical and academically fraudulent behavior, when completing reports, assignments, or other academic works , and it is treated with the same disciplinary action as cheating in a classroom setting. It is imperative to refrain from presenting another person s ideas, language, expressions, or any other form of intellectual property as your own. Regardless of quality, your assignments/projects/research should reflect your original work. Perfection is not a requirement, and in case of any uncertainties regarding academic writing guidelines, you may seek clarification from your course instructor.

Engel Durumu/Uyarlama Talebi : Engel durumuna ilişkin herhangi bir uyarlama talebinde bulunmak isteyen öğrenciler, dersin öğretim elemanı ya da Nevsehir Engelli Öğrenci Birimi ile en kısa sürede iletişime geçmelidir.