

İndirilme Tarihi

03.02.2026 17:06:49

GM302 - İNGİLİZCE VI - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, açışlık alanında ihtiyaç duyabilecekleri orta düzey İngilizce yeterliliğini dilin dört temel becerisini esas alarak öğrencilere kazandırmaktır.

Dersin İçeriği

Bu ders gastronomi alanına dair temel kelime altyapısı ve senaryoların yanı sıra bir hatadan dolayı özür dileme, hata düzeltme, tavsiye isteme ve tavsiyede bulunma, bir şey isteme, uyarıda bulunma, onay isteme, olayların sırasıyla anlatma, kafa karışıklığını ifade etme, yardım isteme gibi dil fonksiyonları içerir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ders kitapları ve ek metaryaller. ICT. CD çalar, tahta ve kalem. Cooking: Evans, Dooley and Hayley, 2013

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Soru cevap, ikili çalışma, grup çalışması, drama, rol yapma, beyin fırtınası, sunum, interaktif kelime çalışması

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Ek okuma materyalleri (romanlar, makaleler). İngilizce filmler ve diziler izleyerek analiz yapma. Çevrimiçi dilbilgisi ve kelime çalışmaları. Dil değişim programlarına katılım. İngilizce konuşma kulüpleri veya etkinliklere katılma.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Celal Yılmaz, Ali Nail Beyce (iÖ)

Dersin Verilişi

Bu ders yüz yüze eğitim yöntemiyle yürütülmektedir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Selman Saygı Öğr. Gör. Dr. Celal Yılmaz

Program Çıktısı

1. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfakta kullanılan temel araç, gereç ve ekipmanları tanıyabilir ve amaçlarına uygun şekilde ifade edebilir.
2. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, bir tarifte yer alan ölçü birimlerini anlayabilir ve doğru ölçüm terimlerini kullanabilir.
3. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, temel mutfak eylemlerini (doğrama, karıştırma, pişirme vb.) doğru fiillerle açıklayabilir.
4. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfakta iş sağlığı ve güvenliğiyle ilgili uyarıları anlayabilir ve uygun şekilde ifade edebilir.
5. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, bir mutfak ortamında karşılaşılan sorunlara yönelik çözüm önerileri sunabilir.
6. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfakta kullanılan malzemelerin tat ve özelliklerini temel sıfatlarla tanımlayabilir.
7. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfak ekipmanları ve iş süreçleriyle ilgili yazılı kısa rapor veya notlar oluşturabilir.
8. Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mesleki bağlamda müşteriler ve çalışma arkadaşlarıyla temel iletişim kurabilir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Öğrencilerin günlük hayatta tükettikleri et ürünlerine dair ön bilgileri		İletişimsel Dil Öğretimi, kelime odaklı öğretim, bağlam temelli okuma	Et türleri ve et kesimleri ile ilgili temel kavramlar; et ürünlerinin sınıflandırılması. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 44-45	Menü inceleme, et türlerini eşleştirme ve müşteriye et hakkında bilgi verme etkinlikleri
2	Öğrencilerin deniz ürünlerine yönelik kişisel deneyimleri ve farkındalıkları		Görev temelli öğrenme, örnek tarif inceleme, soru-cevap tekniği	Deniz ürünleri ve hazırlanma biçimleri; deniz ürünlerine ait temel terimler. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 46-47	Deniz ürünlerinin hazırlanışıyla ilgili açıklama yapma ve müşteri sorularını yanıtlama
3	Öğrencilerin süt ürünlerinin tüketimi ve saklanması dair günlük yaşam bilgileri		Bağlam temelli öğretim, tümevarım yöntemi, kelime-işlev eşleştirme	Süt ve süt ürünleri; bozulma, saklama koşulları ve hijyenle ilgili temel kavramlar. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 48-49	Süt ürünleriyle ilgili uyarı, sonuç ve saklama koşullarını ifade etmeye yönelik etkinlikler
4	Öğrencilerin günlük yaşamda tükettikleri meyvelere ilişkin deneyimleri		İletişimsel Dil Öğretimi, bağlam temelli kelime öğretimi, tercih bildirme çalışmaları	Meyve türleri, besin değerleri ve meyvelerin hazırlanma biçimleriyle ilgili temel kavramlar. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 50-51	Meyvelerle ilgili tercih belirtme, karşılaştırma ve müşteri önerisi sunma etkinlikleri

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
5	Öğrencilerin sebze, baharat ve otların kullanımına ilişkin günlük yaşam deneyimleri		Görev temelli öğrenme, bağlam temelli öğretim, hata düzeltmeye ve uyarı vermeye dayalı öğretim	Sebze türleri ile baharat ve otların sınıflandırılması; saklama, pişirme, tat ve aroma özellikleriyle ilgili temel kavramlar. Hayley, 2013: 52-53- 54-55	Sebzelerin doğru hazırlanışını açıklama, uygun baharat ve ot önerme ve yanlış kullanımlara yönelik uyarı verme etkinlikleri
6	Öğrencilerin sebze, baharat ve otların kullanımına ilişkin günlük yaşam deneyimleri		Görev temelli öğrenme, bağlam temelli öğretim, hata düzeltmeye ve uyarı vermeye dayalı öğretim	Sebze türleri ile baharat ve otların sınıflandırılması; saklama, pişirme, tat ve aroma özellikleriyle ilgili temel kavramlar. Hayley, 2013: 52-53- 54-55	Sebzelerin doğru hazırlanışını açıklama, uygun baharat ve ot önerme ve yanlış kullanımlara yönelik uyarı verme etkinlikleri
7	Öğrencilerin makarna, tahıl ve baklagil tüketimine ilişkin günlük yaşam deneyimleri		Görev temelli öğrenme, bağlam temelli öğretim, zaman tahminine dayalı dil kullanımı	Makarna türleri ile tahıl ve baklagillerin sınıflandırılması; pişirme süreleri ve temel besin özellikleri. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 52-53- 54-55	Makarna ve baklagil yemeklerinin hazırlanış süresini açıklama, uygun ürün seçimi yapma ve müşteri sorularını yanıtlama
8				Vize	
9	Öğrencilerin hamur işi tüketimi ve yiyecek tatlarına ilişkin günlük yaşam deneyimleri		Bağlam temelli öğretim, betimleyici dil kullanımı, karşılaştırma ve derece bildirmeye dayalı öğretim	Hamur işi türleri ile tat çeşitleri; tatların derecelendirilmesi ve yiyeceklerin lezzet özellikleriyle ilgili temel kavramlar. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 60-61- 62-63	Hamur işi ve yiyeceklerin tatlarını betimleme, lezzetle ilgili müşteri geri bildirimlerini yorumlama etkinlikleri
10	Öğrencilerin hamur işi tüketimi ve yiyecek tatlarına ilişkin günlük yaşam deneyimleri		Bağlam temelli öğretim, betimleyici dil kullanımı, karşılaştırma ve derece bildirmeye dayalı öğretim	Hamur işi türleri ile tat çeşitleri; tatların derecelendirilmesi ve yiyeceklerin lezzet özellikleriyle ilgili temel kavramlar. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 60-61- 62-63	Hamur işi ve yiyeceklerin tatlarını betimleme, lezzetle ilgili müşteri geri bildirimlerini yorumlama etkinlikleri
11	Öğrencilerin günlük yaşamda kullandıkları ölçü birimleri ve ölçüm deneyimleri		Bağlam temelli öğretim, problem çözmeye dayalı öğrenme, karşılaştırma ve dönüşüm odaklı öğretim	Ölçü birimleri; metrik ve imperial sistemler, ağırlık, hacim ve sıcaklık ölçüleriyle ilgili temel kavramlar. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 64-65- 66-67	Tariflerde doğru ölçü birimini seçme, ölçüleri dönüştürme ve ölçümle ilgili soruları yanıtlama etkinlikleri
12	Öğrencilerin günlük yaşamda kullandıkları ölçü birimleri ve ölçüm deneyimleri		Bağlam temelli öğretim, problem çözmeye dayalı öğrenme, karşılaştırma ve dönüşüm odaklı öğretim	Ölçü birimleri; metrik ve imperial sistemler, ağırlık, hacim ve sıcaklık ölçüleriyle ilgili temel kavramlar. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 64-65- 66-67	Tariflerde doğru ölçü birimini seçme, ölçüleri dönüştürme ve ölçümle ilgili soruları yanıtlama etkinlikleri
13	Öğrencilerin gıda hijyeni, mutfak güvenliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin günlük yaşam bilgileri		Bağlam temelli öğretim, neden-sonuç ilişkisi kurmaya dayalı öğretim, uyarı ve öneri odaklı öğretim	Gıda güvenliği, mutfak güvenliği ve beslenmeyle ilgili temel kavramlar; hijyen, riskler, besin değerleri ve sağlıklı beslenme ilkeleri. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 68-69- 70-71-72-73	Gıda güvenliği ve mutfak kazalarına yönelik uyarı verme, güvenli çalışma kurallarını açıklama ve sağlıklı menü önerileri sunma etkinlikleri
14	Öğrencilerin gıda hijyeni, mutfak güvenliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin günlük yaşam bilgileri		Bağlam temelli öğretim, neden-sonuç ilişkisi kurmaya dayalı öğretim, uyarı ve öneri odaklı öğretim	Gıda güvenliği, mutfak güvenliği ve beslenmeyle ilgili temel kavramlar; hijyen, riskler, besin değerleri ve sağlıklı beslenme ilkeleri. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 68-69- 70-71-72-73	Gıda güvenliği ve mutfak kazalarına yönelik uyarı verme, güvenli çalışma kurallarını açıklama ve sağlıklı menü önerileri sunma etkinlikleri
15	Öğrencilerin gıda hijyeni, mutfak güvenliği ve sağlıklı beslenmeye ilişkin günlük yaşam bilgileri		Bağlam temelli öğretim, neden-sonuç ilişkisi kurmaya dayalı öğretim, uyarı ve öneri odaklı öğretim	Gıda güvenliği, mutfak güvenliği ve beslenmeyle ilgili temel kavramlar; hijyen, riskler, besin değerleri ve sağlıklı beslenme ilkeleri. Evans, Dooley and Hayley, 2013: 68-69- 70-71-72-73	Gıda güvenliği ve mutfak kazalarına yönelik uyarı verme, güvenli çalışma kurallarını açıklama ve sağlıklı menü önerileri sunma etkinlikleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	7	5,00
Final Sınavı Hazırlık	7	5,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	3,00
Derse Katılım	14	10,00

Değerlendirme

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI X 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	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1																5				4	5				
Ö.Ç. 2																5				4	5				
Ö.Ç. 3																5				4	5				
Ö.Ç. 4																5				4	5				
Ö.Ç. 5																5				4	5				
Ö.Ç. 6																5				4	5				
Ö.Ç. 7																5				4	5				
Ö.Ç. 8																5				4	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 inkılâpları 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 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfakta kullanılan temel araç, gereç ve ekipmanları tanıyabilir ve amaçlarına uygun şekilde ifade edebilir.
- Ö.Ç. 2 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, bir tarifte yer alan ölçü birimlerini anlayabilir ve doğru ölçüm terimlerini kullanabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, temel mutfak eylemlerini (doğrama, karıştırma, pişirme vb.) doğru fiillerle açıklayabilir.
- Ö.Ç. 4 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfakta iş sağlığı ve güvenliğiyle ilgili uyarıları anlayabilir ve uygun şekilde ifade edebilir.
- Ö.Ç. 5 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, bir mutfak ortamında karşılaşılan sorunlara yönelik çözüm önerileri sunabilir.
- Ö.Ç. 6 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfakta kullanılan malzemelerin tat ve özelliklerini temel sıfatlarla tanımlayabilir.
- Ö.Ç. 7 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfak ekipmanları ve iş süreçleriyle ilgili yazılı kısa rapor veya notlar oluşturabilir.
- Ö.Ç. 8 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mesleki bağlamda müşteriler ve çalışma arkadaşlarıyla temel iletişim kurabilir.