

İndirilme Tarihi

14.09.2026 11:54:21

GM117 - İNGİLİZCE DİNLEME VE KONUŞMA I - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Bu dersin temel amacı, başlangıç düzeyinde (CEFR A1–A2) temel İngilizce dinleme, konuşma, kelime bilgisi ve dil bilgisi becerilerini geliştirmektir. Gerçek yaşam temaları, video içerikleri ve etkileşimli görevler aracılığıyla öğrenciler, otantik konuşma İngilizcesini anlama ve günlük sosyal, akademik ve pratik bağlamlarda etkili iletişim kurma konusunda özgüven kazanmaları hedeflenmektedir.

Dersin İçeriği

Bu derste öğrenciler; temel dil bilgisi yapılarıyla (be fiili, there is/are, geniş zaman, zaman/yer edatları ve emir kipleri) birlikte içerik tahmini yapma, ana fikri ile ayrıntıları dinleme ve not alma gibi kritik alt dinleme becerilerini pratik edeceklerdir. Öğrencileri gerçek dünyadaki iletişime hazırlamak amacıyla işlevsel konuşma görevleri, eleştirel düşünme etkinlikleri ve hedeflenen telaffuz pratikleri her haftaya entegre edilmiştir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Unlock 1: Listening, Speaking & Critical Thinking, Cambridge University Press, Projektör, Bilgisayar

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders, öğrencilerin aktif katılımını destekleyen iletişim temelli etkinlikler üzerine kurgulanmıştır. Öğrenme süreci; anlatım, dinleme alıştırmaları, soru-cevap çalışmaları, grup tartışmaları, ikili çalışmalar, rol yapma etkinlikleri ve kısa sunumlarla yürütülecektir. Öğrenciler, özgün sesli-görsel materyaller aracılığıyla ana fikir ve detayları anlama, sayısal bilgileri ayırt etme, kelime dağarcığını geliştirme konularında pratik yapacaklardır. Ayrıca, ikili diyaloglar ve grup çalışmaları sayesinde öğrendiklerini gerçek yaşam senaryolarına uyarlama fırsatı bulacaklardır. Öğretim sürecinde öğretmen rehberliği, akran geri bildirimi ve etkileşimli uygulamalar ön planda tutulacaktır.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Bu ders için önerilen isteğe bağlı program bileşenleri şunlardır: İngilizce Konuşma Kulüpleri: Öğrencilerin sınıf dışında pratik yapmalarını teşvik eder. Film ve Belgesel İzleme Etkinlikleri: Dinleme becerilerini geliştirmek ve farklı aksanlara aşinalık kazanmak için. Turizm Temalı Atölyeler: Turistlerle iletişim senaryoları, müşteri hizmetleri ve rehberlik uygulamalarına yönelik etkinlikler. Dijital Uygulamalar ve Online Platformlar: Kelime dağarcığı geliştirme, telaffuz çalışmaları ve dinleme egzersizleri için ek materyaller. Bu bileşenler, öğrencilerin ders kapsamında edindikleri dinleme ve konuşma becerilerini pekiştirmelerine ve mesleki bağlamda İngilizce kullanımına katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

,Öğr. Gör. Olcay UZUN,

Dersin Verilişi

Yüz yüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Selman Saygı Öğr. Gör. Ayhan Çakır Öğr. Gör. Olcay Uzun Öğr. Gör. Fatma Aslı Karacaoğlu

Program Çıktısı

- Basit dinleme metinlerinde ana fikir ve temel bilgileri ayırt edebilmek
- Günlük yaşamla ilgili konularda temel kelime dağarcığını kullanabilmek
- Kendini ve başkalarını basit ifadelerle tanıtabilmek
- Ailesi, okul ve günlük rutinler hakkında kısa ve basit cümlelerle konuşabilmek
- İkili diyaloglarda soru sorup cevap verebilmek
- Telaffuz, akıcılık ve özgüven konusunda gelişim göstermek

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1				Ders, ders materyalleri ve dersin gereksinimleri hakkında bilgilendirme	
2	Aile üyeleri, ülkeler/uyruklar ve meslek kelimelerinin gözden geçirilmesi. (Ders Kitabı, s. 18–19)		Anlatım, dinleme alıştırmaları, tekrar, ikili ve grup çalışmaları, rol yapma	Ünite 1 – İnsanlar (Giriş ve Temel Dilbilgisi)	
3	Ünlü bir kişi seçilmesi ve onunla ilgili tanıtıcı bilgi içeren bir metin yazılması (Ders Kitabı, s. 22–23)		Sunum teknikleri, tekrar oturumları, ikili ve grup çalışmaları, akran değerlendirmesi	İnsanlar (Kelime Bilgisi ve Video Analizi)	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
4	Hava durumu, mevsimler ve renkler ile ilgili kelimelere önceden sözlükten bakılması ve örnek cümle yazılması. (Ders Kitabı, s. 28–29)		Anlatım, kelime öğretimi, dinleme etkinlikleri, ikili ve grup çalışmaları, rol yapma	Unit 2 – Mevsimler (Mevsimler, Hava Durumu ve Dinleme alıştırmaları)	
5	Ziyaret etmek istenilen bir yere ait 2–3 adet fotoğraf bulunması ve bu yerleri tanıtan cümleler oluşturulması. (Ders Kitabı, s. 36–37)		Anlatım, dinleme etkinlikleri, ikili çalışma, grup tartışması, rol yapma	Unit 2 – Mevsimler (Dilbilgisi ve Video Sentezi)	
6	Fotoğraflar üzerinden "there is/are" ve niteleme sıfatları kullanarak anlatma alıştırmaları yapılması. (Ders Kitabı, s. 38–41)		Tekrar oturumları, grup çalışmaları, rol yapma etkinlikleri, akran değerlendirmesi	Unit 2 – Mevsimler (Eleştirel Düşünme ve Sunumu)	
7	Ara sınav öncesinde Ünite 1 ve 2'ye ait tüm kelime ve dilbilgisi konularının tekrar edilmesi. (Ders Kitabı, Ünite 1 ve 2 / s. 14–42)		Bireysel sınav, ikili diyalog görevleri, kısa sunum, rubrik temelli değerlendirme	Ara Sınav Hazırlığı (Midterm Review) • Dilbilgisi Pekiştirme: "To be" fiili, there is/are, sıfatlar, zamirler • Kelime Tekrarı: İnsanlar, meslekler, hava durumu, mevsimler, yerler • Dinleme Pratiği: Not alma ve ana fikri belirleme	
8				Vize	
9	Düzenli olarak yapılan 5–6 günlük aktiviteyi not edilmesi. (Ders Kitabı, s. 46–47)		Anlatım, dinleme etkinlikleri, ikili çalışma, grup tartışmaları, rol yapma	Unit 3 – Yaşam Tarzı (Rutinler ve Geniş Zaman Dilbilgisi)	
10	Günlük alışkanlıklar ve hobilerle ilgili fiil öbeklerini (verb collocations) çalışılması. (Ders Kitabı, s. 50–51)		Tekrar oturumları, sunum teknikleri, grup çalışmaları, rol yapma, akran değerlendirmesi	Unit 3 – Yaşam Tarzı (Fiil Dizilimleri ve Video Analizi)	
11	1) Bir şehirde/kasabada yer alan mekânların İngilizce isimlerini araştırılması (örn. kütüphane, istasyon, park). (Ders Kitabı, s. 64–65) 2) Yer/Yön edatlarını (next to, behind, opposite) ve emir cümlelerini (imperatives) tekrar edilmesi. (Ders Kitabı, s. 72–73)		Anlatım, kelime öğretimi, dinleme etkinlikleri, ikili çalışma, grup etkinlikleri	Unit 3 – Yaşam Tarzı (Eleştirel Düşünme ve Anket Uygulama ve Sunma Konuşması)	
12	Kampüste veya şehrinizde bir arkadaşınıza tarif etmek üzere basit bir güzergâh planlanması ve ilgili kelime listesinin çalışılması. (Ders Kitabı, s. 76–77)		Anlatım, dinleme etkinlikleri, ikili çalışma, grup tartışmaları, rol yapma	Unit 4 – Yerler (Uygulama Sunumları ve Not Alma)	
13	İlgili kelime listesini kullanarak şehir/kasaba tanıtan mini bir sunum hazırlanması		Tekrar oturumları, rol yapma etkinlikleri, grup çalışmaları, mini sunumlar, akran geri bildirimi	Unit 4 – Yerler (Video Analizi ve Emir Cümleleri Dilbilgisi)	
14	Final değerlendirmesi için Ünite 1–4 arasındaki tüm kelime, gramer ve konuşma yapılarını tekrar edilmesi. (Ders Kitabı, Ünite 1–4 / s. 14–78)		Soru-cevap, mini sınavlar, grup çalışmaları, rol yapma, öğretmen ve akran geri bildirimi	Unit 4- Mekanlar (Harita anlatımı & Kampüs tarifi)	
15	Genel tekrar ve final sunumunun hazırlanması			Final Sınavı: Dinleme ve Konuşma Becerilerinin Ölçülmesi; Kısa Sunumlar	

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Final Sınavı Hazırlık	7	3,00
Ara Sınav Hazırlık	7	3,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	6,00
Vize	1	1,00
Araştırma Sunumu	0	0,00

Değerlendirme

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları 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									
Ö.Ç. 2																5									
Ö.Ç. 3																5									
Ö.Ç. 4																5									
Ö.Ç. 5																5									
Ö.Ç. 6																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 :** Basit dinleme metinlerinde ana fikir ve temel bilgileri ayırt edebilmek
- Ö.Ç. 2 :** Günlük yaşamla ilgili konularda temel kelime dağarcığını kullanabilmek
- Ö.Ç. 3 :** Kendini ve başkalarını basit ifadelerle tanıtabilmek
- Ö.Ç. 4 :** Ailesi, okul ve günlük rutinler hakkında kısa ve basit cümlelerle konuşabilmek
- Ö.Ç. 5 :** İkili diyaloglarda soru sorup cevap verebilmek
- Ö.Ç. 6 :** Telaffuz, akıcılık ve özgüven konusunda gelişim göstermek