

General Info

Objectives of the Course

The aim of this course is to provide students with the intermediate level English proficiency they may need in the field of culinary arts, based on the four fundamental language skills.

Course Contents

This course covers basic vocabulary and scenarios related to the field of gastronomy, as well as language functions such as apologizing for a mistake, correcting a mistake, asking for and giving advice, requesting something, issuing a warning, seeking approval, narrating events in sequence, expressing confusion, and asking for help.

Recommended or Required Reading

Ders kitapları ve ek metaryaller. ICT. CD çalar, tahta ve kalem. Soars, L & John and ot. (2009). The third edition New Headway Upper-intermediate Students Book. Spain: Oxford University Press Soars, L & John and ot. (2009). The third edition New Headway Upper-intermediate Work Book. Spain: Oxford University Press.

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work

Recommended Optional Programme Components

Reviewing the topics covered in class outside of class and coming to class prepared will improve performance.

Instructor's Assistants

Ali Nail Beyce

Presentation Of Course

This course is conducted using face-to-face teaching methods.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Ali Nail Beyce

Program Outcomes

1. Students who successfully complete this course can provide customers with information about a meal.
2. Students who successfully complete this course will be able to converse with kitchen staff about everyday and work-related topics.
3. Students who successfully complete this course will be able to describe how a meal is prepared and express their feelings about the meal.
4. Students who successfully complete this course can provide instructions and advice related to kitchen services and management.

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 4-5	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Kitchen	
2	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 6-7	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Kitchen Staff	
3	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 8-9	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Restaurant Staff	
4	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 10-11	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Kitchen Appliances 1	
5	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 12-13	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Kitchen Appliances 2	
6	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 14-15	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Kitchen Appliances 3	
7	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 16-17	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Devices	
8			Midterm	
9	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 18-19	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Basic Actions 1	
10	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 20-21	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Basic Actions 2	
11	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 22-23	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Seasonings	
12	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 24-25	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Measurements 1	
13	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 26-27	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Measurements 2	
14	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 28-29	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Food Safety	
15	Evans, Dooley and Hayley, 2013: 30-31	Question and answer, pair work, group work, drama, role play, brainstorming, presentation, interactive vocabulary work	Kitchen Safety	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	2,00
Derse Katılım	14	10,00
Final	1	2,00
Ara Sınav Hazırlık	8	1,00
Final Sınavı Hazırlık	8	1,00
Rol Yapma/Drama	14	3,00
Küçük Grup Çalışması	14	3,00
Uygulama / Pratik	14	2,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Final	60,00
Vize	40,00

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

Table :

- P.O. 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.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 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.
- L.O. 1 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, müşterilere bir yemek hakkında bilgi verebilir.
- L.O. 2 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfaktaki insanlarla gündelik ve mesleğe dair konularda sohbet edebilir.
- L.O. 3 :** Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, bir yemeğin yapılışını anlatabilir ve yemeğe dair hislerini ifade edebilir.

L.O. 4 : Bu dersi başarı ile tamamlayan öğrenciler, mutfak hizmetleri ve yönetimiyle ilgili talimat ve tavsiye verebilir.