# İNGİLİZCE VI

DIL302 · Gastronomi ve Mutfak Sanatları

## Genel bilgiler

| | |
|---|---|
| **Yarıyıl** | 6 |
| **Türü** | Zorunlu |
| **Teori / Uygulama / Lab.** | 4 / 0 / 0 |
| **AKTS** | 4 |
| **Öğretim düzeyi** | Lisans |
| **Öğretim türü** | Birinci Öğretim |
| **Ön koşul dersleri** | Yok |
| **Staj durumu** | Yok |

## Dersin amacı

Bu ders öğrencilerin kendi alanlarında dil becerilerini geliştirmeyi amaçlar. Communicative yöntem kullanılmaktadır.

## Dersin içeriği

Haftada 3 saat olan bu ders, öğrencilerin kariyer hedeflerini gerçekleştirmek için ihtiyaç duydukları dil becerilerini geliştirmeyi hedefler. Bu amaçla, ders öğrencilere gerçek hayat senaryolarında farkındalık yaratmak için ve öğrencilerin pratik yapmaları için temel kavramlar ve örnek fırsatlar sunmaktadır. Ayrıca, öğrencilere kendi uzmanlık alanlarında çalışmak için ihtiyaç duydukları dil becerilerini pratik yapma olanağı sağlar.

## Kaynaklar

English Trails 2A, MM Publication

## Öğrenme çıktıları

| | |
|---|---|
| **1** | Orta-üst düzey İngilizce metinleri okuyup analiz eder ve temel fikirleri yorumlar. |

| | |
|---|---|
| **2** | Akademik ve mesleki konularla ilgili yazılı metinler oluşturur. |
| **3** | Farklı kültürlere ilişkin metinleri değerlendirerek kültürlerarası iletişim farkındalığı geliştirir. |
| **4** | Gastronomi ve turizm alanına ilişkin İngilizce terminolojiyi doğru kullanır. |
| **5** | Mesleki ve akademik gelişimi için İngilizce kaynakları takip eder ve kullanır. |
| **6** | Günlük yaşam ve mesleki ortamlarda İngilizce sözlü iletişim kurar. |

## Haftalık konular

| Hafta | Konu |
|---|---|
| **1** | Dersin tanıtımı ve seviye değerlendirmesi |
| **2** | Akademik okuma stratejileri ve metin analizi |
| **3** | Mesleki İngilizcede kelime bilgisi geliştirme |
| **4** | Gastronomi ve yiyecek kültürü ile ilgili metinler |
| **5** | Turizm ve hizmet sektörüne yönelik terminoloji |
| **6** | Akademik yazma becerileri |
| **7** | Resmi yazışmalar ve e-posta yazımı |
| **8** | Exam |
| **9** | Sunum teknikleri ve sözlü iletişim |
| **10** | Gastronomi alanında mesleki diyaloglar |
| **11** | Kültürlerarası iletişim ve farklı kültürler |
| **12** | Güncel konular üzerine tartışma etkinlikleri |
| **13** | Mesleki rapor ve metin incelemeleri |
| **14** | Mesleki rapor ve metin incelemeleri |
| **15** | Genel tekrar ve dönem değerlendirmesi |
| **16** | exam |

## Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

| Etkinlik | Sayı | Yüzde |
|---|---|---|
| Ara Sınav | 1 | %100 |

## Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

| Etkinlik | Sayı | Yüzde |
|---|---|---|
| Yarıyıl Sonu Sınavı | 1 | %100 |

## Yarıyıl(yıl) içi etkinliklerin ve yarıyıl(yıl) sonu sınavının başarı notuna katkısı

| Etkinlik | Sayı | Yüzde |
|---|---|---|
| Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri | 0 | %40 |
| Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri | 0 | %60 |

## AKTS iş yükü

| Etkinlik | Sayı | Süre (saat) | Toplam (saat) |
|---|---|---|---|
| Soru-Yanıt | 14 | 2 | 28 |
| Ara Sınav | 1 | 1 | 1 |
| Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma | 1 | 10 | 10 |
| Bireysel Çalışma | 1 | 9 | 9 |
| Bütünleme Sınavı | 1 | 1 | 1 |
| Final Sınavı | 1 | 1 | 1 |
| Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma | 1 | 14 | 14 |
| | | **Toplam iş yükü / AKTS** | **64 saat · 2,13 AKTS** |