

PROFESSIONAL ENGLISH I

DIL205 · Gastronomy and Culinary Arts

General information

Semester	3
Type	Elective
Theory / Practice / Lab	2 / 0 / 0
ECTS	2
Mode of study	Birinci Öğretim
Instructor	Öğr. Gör. Pınar Kaya
Prerequisite courses	Dersin ön koşulu yoktur.
Internship status	Staj gerekmiyor.

Course objectives

Bu ders öğrencilerin kendi alanlarındaki terminolojiyi baz alarak dil becerilerini geliştirmeyi amaçlar. İletişimsel (Communicative) yöntem kullanılmaktadır.

Course content

Haftada 2 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.

Resources

On Food and Cooking- Blackswan Publishing

Other recommended points

Öğrenciler dersi zamanında takip edip günlük olarak pratik yaptıklarında dil becerilerini geliştirebilirler.

Learning outcomes

1	Akademik konuşma, dinleme, yazma ve okuma becerilerini çeşitli metin ve senaryolar üzerinde uygular/sergiler.
2	Yeni kelime bilgisini kalıcı hale getirmek ve gözden geçirmek için kişisel öğrenme stratejileri geliştirir/tasarlar.
3	Yeni öğrenilen kelimeleri çeşitli akademik konuşma, dinleme, yazma ve okuma alıştırmalarında doğru bağlamda kullanır.
4	Çeşitli akademik okuma metinlerini içerik, yapı ve dil bilgisi yönünden değerlendirir.

Weekly topics

Week	Subject
1	Introductory Lesson, Explaining the Syllabus
2	Unit 1A - Sea Food / Poultry
3	Unit 1B - Meat and Vegetables
4	Unit 2A - Special Diets
5	Unit 2B - Beverages
6	Unit 3A - The Kitchen Tasks
7	Unit 3B - Types of Menu / Buffets
8	ARA SINAV
9	Exam Feedback/ Project/Culture Page
10	Unit 4A - Home-made food
11	Unit 4B - Fast Food
12	Unit 5A - International cuisine
13	Unit 5B - Fine Diner's
14	revision
15	SON SINAV İÇİN KONULARIN TEKRARI
16	Son Sınav

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Ara Sınav	0	%100

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri

Event	Number	Percentage
Yarıyıl Sonu Sınavı	0	%100

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

Event	Number	Percentage
Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri	0	%60
Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri	0	%40

ECTS workload

Event	Number	Duration (hours)	Total (hours)
Final Sınavı	1	1	1
Bireysel Çalışma	1	2	2
Ara Sınav	1	1	1
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma	1	2	2
Bireysel Çalışma	14	1	14
Bütünleme Sınavı	1	1	1
Derse Katılım	14	2	28
Final Sınavı	1	1	1
Final Sınavı için Bireysel Çalışma	1	2	2
Total workload / ECTS			52 hours · 1,73 ECTS