



ACIBADEM MEHMET ALİ AYDINLAR ÜNİVERSİTESİ

ING211 İngilizce III				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi (AKTS)
3	ING211	İngilizce III	2+0	2
Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
UZEM	İngilizce	Ön Lisans	Yok	Zorunlu
Bölüm/Programı	On Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
		Oğr.Gör.Dr.Nafiye Aktekin	Oğr.Gör. Dikmen Urgan	

Dersin Amacı:

Öğrencilere Aşçılıkla ilgili mesleki terminolojiyi temel düzeyde öğretmek

Dersin İçeriği

Temel Düzey -A1 İngilizce

Dersin kaynakları

Eys.acibadem.edu.tr

ESB Booklet, Power Point sunumlar, online kaynaklar.

Program Kazanımları

Mesleki gelişmeleri takip edebilmek, meslektaşları ve toplum ile iletişim kurmak için İngilizceyi en az Avrupa Dil Portföyü A1 genel düzeyinde kullanır.

Öğretim Yöntemleri;

Anlatım, Soru-Cevap, Tartışma, Grup, online ders destek programı kullanımı.

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler		Eğitim Bilimleri	
Mühendislik Bilimleri		Fen Bilimleri	
Mühendislik Tasarımı		Sağlık Bilimleri	
Sosyal Bilimler		Alan Bilgisi	
	100		
Ders Konuları			
Hafta	Konu	On hazırlık	Dokümanlar
1	Tanışma-Temel Aşçılık Nedir?		
2	Restoranda kaç grup gıda hazırlayıcı vardır ve terimleri ve yaptıkları işler nelerdir. B1		
3	Restoranda kaç grup gıda hazırlayıcı vardır ve terimleri ve yaptıkları işler nelerdir. B2		
4	GRAMER;Simple Present Tense tekrarı ve Aşçılıkla ilgili Cümle ve Kelimeler		
5	OKUMAPARÇASI-Sipariş alma -Müşteri ve Restoran Çalışanı ile ilgili içerikler		
6	İçecekler		
7	Uluslararası Yiyecekler ve Yemekler		
8	Ekmek ve Hamur işi Yiyecekler		
9	Sevze ve Meyveler		
10	Süt ve Süt Ürünleri+GRAMER; Sayılabilir sayılamaz isimlerin kullanılışa ve ANY/SOME kullanımı		
11	Sos ve Baharatlar+GNALEN;Sayılabilir sayılamaz isimlerin kullanılışı ve MUCH/MANY kullanımı		
12	OKUMA PARÇASI; Restoranda		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
001	Aşçılığın çeşitli kademesinde ve gastronomi çalışanlarıyla ilgili mesleki terminolojiyi kullanabilir.
002	Tarih ve saat bilgisi verebilir
003	Aşçılık mesleğinde ve ortamlarında kullanılan araç ve gereçleri adlandırabilir.
004	Yemek-içme ve gıda ile ilgili gereken hijyen kurallarını sıralayabilir,
005	El yıkama işlemini tarif edebilir.
006	Aşçılıktaki temel bilgi ve becerileri İngilizce olarak anlatabilirler. Örneğin yemek tarifi veya içecek tarifi gibi.

Değerlendirme Ölçütleri

Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katki
Ara Sınav	1	%40
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam	2	%100

AKTS Hesaplama İçeriği

Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ders Süresi (hafta sayısı haftalık toplam der saati)	12	2	24
Sınıf Dışı Ç. Süresi (Ön çalışma, Pekiştirme)	12	1	12
Ödevler			
Sunum/Seminer Hazırlama			
Ara Sınavlar	1	1	1
Ara sınav hazırlık	1	5	5
Laboratuvar			
Final	1	1	1
Final Hazırlık	1	10	10
Toplam İş Yükü/30			2
AKTS Kredisi			2