

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
MESLEKİ İNGİLİZCE I	GMS3115351	Güz Dönemi	2+0	2	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	İngilizce				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Verenler	Öğr.Gör.Dr. Armin AMANPOUR				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Gastronomi ve mutfak sanatları ile ilgili mesleki İngilizcenin temel kavramları çerçevesinde, alandaki okuma ve anlama beraberinde yazma ve konuşma becerilerini geliştirmektir. Ayrıca Mesleki İngilizce II dersini alacak öğrenciler bakımından temel oluşturacaktır.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Mutfakta ,Temel gıda türleri ,Gıda maddelerinin taksonomisi ,Restoranlarda yaygın olarak servis edilen yiyecekler ,İçecekler ,Tadı nasıl? ,Profesyonel mutfak ekipmanlarının sınıflandırılması ,Bıçak ,Servis yazılımı ,Profesyonel bir mutfakta insanlar ,Mutfakta ,Mutfak ölçüm birimleri ,Profesyonel bir mutfakta temel aksiyon ,Yazma becerileri I ,Yazma becerileri II ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Gastronomi ile ilgili İngilizce terminolojiyi kullanır.				1, 16	C
Gastronomi alanında yapılan konuları tartışır.				10	C
Günlük yaşamda, selamlaşma, alışveriş yapma, adres sorma ve adres verme gibi önemli bazı durumlarda destekler.				19, 9	C
Çalışma ortamında yabancı müşteri veya meslektaşları ile İngilizce dilinde iletişim kurabilmede kullanır.				1, 16	C
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 10: Tartışma Yöntemi, 16: Soru - Cevap Tekniği , 19: Beyin Fırtınası Tekniği, 9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
0	Mutfakta				
1	Temel gıda türleri				
2	Gıda maddelerinin taksonomisi				
3	Restoranlarda yaygın olarak servis edilen yiyecekler	Birkaç restoran menüsü hakkında bilgi toplama			
4	İçecekler				
5	Tadı nasıl?				
6	Profesyonel mutfak ekipmanlarının sınıflandırılması				
7	Bıçak				
8	Servis yazılımı				
9	Profesyonel bir mutfakta insanlar				
10	Mutfakta				
11	Mutfak ölçüm birimleri				
12	Profesyonel bir mutfakta temel aksiyon	mutfakta geçirilen bir gün yazılacak			
13	Yazma becerileri I				
14	Yazma becerileri II				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Öğretim üyesinin ders notları GastroEnglish Book and e-Book, https://gastroenglish.com/	