

## MESLEKİ YABANCI DİL I

|       |                                                                                                                 |                                                                                                                                        |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Ders Adı:                                                                                                       | MESLEKİ YABANCI DİL I                                                                                                                  |
| 2     | Ders Kodu:                                                                                                      | OSPS002                                                                                                                                |
| 3     | Ders Türü:                                                                                                      | Seçmeli                                                                                                                                |
| 4     | Ders Seviyesi                                                                                                   | Önlisans                                                                                                                               |
| 5     | Dersin Verildiği Yıl:                                                                                           | 2                                                                                                                                      |
| 6     | Dersin Verildiği Yarıyıl                                                                                        | 3                                                                                                                                      |
| 7     | Dersin AKTS Kredisi:                                                                                            | 3.00                                                                                                                                   |
| 8     | Teorik Ders Saati (saat/Hafta)                                                                                  | 2.00                                                                                                                                   |
| 9     | Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)                                                                                 | 0.00                                                                                                                                   |
| 10    | Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :                                                                           | 0                                                                                                                                      |
| 11    | Dersin Önkoşulu:                                                                                                | Yok                                                                                                                                    |
| 12    | Dersin Dili:                                                                                                    | İngilizce                                                                                                                              |
| 13    | Dersin Veriliş Şekli:                                                                                           | Yüz yüze                                                                                                                               |
| 14    | Dersin Koordinatörü:                                                                                            | Öğr. Gör. PINAR AYDIN TEMEL                                                                                                            |
| 15    | Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:                                                                           |                                                                                                                                        |
| 16    | Koordinatör İletişim Bilgileri:                                                                                 | Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu<br>Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18<br>e-mail: paydin@uludag.edu.tr |
| 17    | Dersin WEB adresi:                                                                                              |                                                                                                                                        |
| 18    | Dersin Amacı:                                                                                                   | Temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerinin kazandırmak.                                         |
| 19    | Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:                                                                                |                                                                                                                                        |
| 20    | Dersin Öğrenme Kazanımları:                                                                                     |                                                                                                                                        |
|       | 1                                                                                                               | Mesleki yabancı dil bilmek.                                                                                                            |
|       | 2                                                                                                               | Mesleki yabancı dil bilgisini kullanmak                                                                                                |
|       | 3                                                                                                               | Mesleki kavram ve tanımları kullanmak                                                                                                  |
|       | 4                                                                                                               | Yemek pişirme tekniklerini yabancı dilde bilmek.                                                                                       |
|       | 5                                                                                                               | Doğrama şekillerini yabancı dilde ifade edebilmek.                                                                                     |
|       | 6                                                                                                               | Geleneksel mutfak kadrosunu yabancı dilde ifade edebilmek.                                                                             |
|       | 7                                                                                                               | Uluslararası mesleki ortamlarda çevreyi anlayabilmek.                                                                                  |
|       | 8                                                                                                               | Mesleki olarak yaşantısını yabancı dil ile sürdürebilmek.                                                                              |
|       | 9                                                                                                               |                                                                                                                                        |
|       | 10                                                                                                              |                                                                                                                                        |
| 21    | Dersin İçeriği:                                                                                                 |                                                                                                                                        |
| Hafta | <b>DERS İÇERİKLERİ</b>                                                                                          |                                                                                                                                        |
|       | <b>Teorik</b>                                                                                                   | <b>Uygulama</b>                                                                                                                        |
| 1     | Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı. |                                                                                                                                        |
| 2     | Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı. |                                                                                                                                        |

|    |                                      |  |
|----|--------------------------------------|--|
| 3  | Mesleki terim, kavram ve terminoloji |  |
| 4  | Mesleki terim, kavram ve terminoloji |  |
| 5  | Kişisel bakım                        |  |
| 6  | Hijyen ve sanitasyon                 |  |
| 7  | Hijyen ve sanitasyon                 |  |
| 8  | Bulaşık yıkama ve çöp atma           |  |
| 9  | Yemek pişirme                        |  |
| 10 | Yemek pişirme                        |  |
| 11 | Yemek pişirme                        |  |
| 12 | Türk mutfağına özgü yemekler         |  |
| 13 | Mutfak ekipmanları                   |  |
| 14 | Genel tekrar                         |  |

|    |                                                   |                                                    |
|----|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 22 | Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar: | 1. Şiatkute, Vilma. English for Cooks. AB Projesi. |
| 23 | Değerlendirme                                     |                                                    |

| YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI                        | SAYISI | KATKI YÜZDESİ |
|------------------------------------------------|--------|---------------|
| Ara Sınav                                      | 1      | 40.00         |
| Kısa Sınav                                     | 0      | 0.00          |
| Ödev                                           | 0      | 0.00          |
| Yıl Sonu Sınavı                                | 1      | 60.00         |
| Toplam                                         | 2      | 100.00        |
| Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı          |        | 40.00         |
| Finalin Başarıya Oranı                         |        | 60.00         |
| Toplam                                         |        | 100.00        |
| Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları |        |               |

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 24 | <b>AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU</b> |
|----|-------------------------------|

| ETKİNLİK                                                | SAYISI | Süresi (Saat) | Toplam İş Yükü (Saat) |
|---------------------------------------------------------|--------|---------------|-----------------------|
| Teorik Dersler                                          | 14     | 2.00          | 28.00                 |
| Uygulamalı Dersler                                      | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme) | 14     | 3.00          | 42.00                 |
| Ödevler                                                 | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Projeler                                                | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Arazi Çalışmaları                                       | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Arasınavlar                                             | 1      | 10.00         | 10.00                 |
| Diğer                                                   | 0      | 0.00          | 0.00                  |
| Yarıyıl Sonu Sınavı                                     | 1      | 12.00         | 12.00                 |
| Toplam İş Yükü                                          |        |               | 92.00                 |
| Toplam İş Yükü / 30 saat                                |        |               | 3.07                  |
| Dersin AKTS Kredisi                                     |        |               | 3.00                  |

| 25                                                | PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE<br>DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU |     |     |         |     |     |        |     |     |          |      |      |              |      |      |      |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------|-----|-----|--------|-----|-----|----------|------|------|--------------|------|------|------|
|                                                   | PY1                                                                     | PY2 | PY3 | PY4     | PY5 | PY6 | PY7    | PY8 | PY9 | PY10     | PY11 | PY12 | PY13         | PY14 | PY15 | PY16 |
| ÖK1                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 5   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK2                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 5   | 0        | 4    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK3                                               | 4                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 5   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK4                                               | 0                                                                       | 4   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 5   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK5                                               | 0                                                                       | 4   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 5   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK6                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 4       | 0   | 0   | 0      | 0   | 5   | 0        | 0    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK7                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 5   | 5        | 4    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK8                                               | 0                                                                       | 0   | 0   | 0       | 0   | 0   | 0      | 0   | 5   | 0        | 5    | 0    | 0            | 0    | 0    | 0    |
| ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri |                                                                         |     |     |         |     |     |        |     |     |          |      |      |              |      |      |      |
| Katkı<br>Düzeyi:                                  | 1 çok düşük                                                             |     |     | 2 Düşük |     |     | 3 Orta |     |     | 4 Yüksek |      |      | 5 Çok Yüksek |      |      |      |