

MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)

1	Ders Adı:	MESLEKİ YABANCI DİL I (İNGİLİZCE)
2	Ders Kodu:	OSPZ003
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	4.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	3.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	0.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. Dr. EMEL ADAMIŞ
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Tel.:0.224.2615540/60539 Fax:0.224.2615543 e-mail: emeladamis@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Turizm ve Otel işletmeciliği Programı öğrencilerinin İngilizce 'de alan ile ilgili mesleki terimlerin bilincinde olması, iş çevresinde kendilerini yabancı dilde ifade edebilme yeteneklerinin geliştirilmesi ve uluslararası faaliyetlerde yabancı dil kullanımı konusunda gelişmelerini sağlamaktır.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Kendini ve çalıştığı yeri tanıtabilme
	2	Turizmle ilgili konu ve terimleri kullanabilme
	3	Yabancı dilde telefon görüşmeleri yapabilme
	4	Problem çözme ile ilgili cümle yapılarını kullanabilme ve müşteri şikayetlerini yönetebilme
	5	Müşterilerle ve işletmelerle uluslararası yazışma yapabilme ve yazılı iletişim kurabilme
	6	Rezervasyon işlemlerini yabancı dilde yapabilme
	7	Yabancı dilde sözlü iletişim kurabilme
	8	Yabancı dilde yemek siparişi alabilme ve açıklama yapabilme
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Taking Phone Calls	
2	Giving Information	

3	Taking Room Reservations	
4	Taking Restaurant Bookings	
5	Giving Polite Explanations	
6	Receiving Guests	
7	Serving in the Bar - Making Cocktails	
8	Mid-term and Course review	
9	Taking Food Order	
10	Desserts and Cheese	
11	Talking About Wine	
12	Dealing with Requests	
13	Describing Dishes in the Menu	
14	Dealing with Complaints	

22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	Highly Recommended- English for the Hotel and Catering Industry- Trish Stott- Oxford University Press Student's Book and Workbook and Audio CD
----	---	--

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	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	
----	------------------------	--

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	3.00	42.00
Uygulamalı Dersler	0	0.00	0.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	14	2.00	28.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	2	15.00	30.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınavlar	1	10.00	10.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15.00	15.00
Toplam İş Yüğü			125.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			4.17
Dersin AKTS Kredisi			4.00

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