



Gaziantep Üniversitesi
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

GMS211 Mesleki İngilizce-I					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	GMS211	Mesleki İngilizce-I	4	3	4

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Fakülte	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI		Yok	Öğr.Gör. DİLA SARIGÜL YILMAZ	Yok

Dersin Amacı :

Bu derste, gastronomi ve mutfak sanatları alanında, İngilizce temel mesleki tanımlar ve kavramlar ile temel mesleki dil bilgisi yeterliklerini kazandırmak amaçlanmaktadır.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı. Mesleki yabancı dil yeterliklerine temel teşkil edecek genel İngilizce bilgilerinin güncelleştirilerek tekrarı. Gastronomi ve mutfak sanatları alanında, mesleki terim, kavram ve terminoloji bu dersin içeriğini oluşturmaktadır.

Dersin Kaynakları

Kaynakları İnternet kaynakları

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	: 30	Alan Bilgisi	: 70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	İngilizcenin temel öğeleri	-----	MEGEP Yiyecek İçecek alanında Mesleki Yabancı Dil Modülü
2	İngilizcenin temel öğeleri	-----	MEGEP MODÜLÜ
3	Hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili terimleri tanıma	-----	MEGEP modülü
4	Hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili terimleri tanıma	-----	MEGEP Modülü
5	Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanları tanıma	-----	MEGEP Modülü
6	Mutfakta kullanılan araç, gereç ve ekipmanları tanıma	-----	MEGEP modülü
7	Ara sınav	İşlenen konuların tekrar edilerek çalışılması	
8	Gıda maddelerinin bileşenlerini tanıma ve kavrama	-----	MEGEP modülü
9	Gıda maddelerinin bileşenlerini tanıma ve kavrama	-----	MEGEP Modülü
10	Gıda maddelerinin bileşenlerini tanıma ve kavrama	-----	MEGEP Modülü
11	Pişirme yöntemlerini teknik terimlerini tanıma ve kavrama	-----	MEGEP Modülü
12	Pişirme yöntemlerinde teknik terimlerini tanıma ve kavrama	-----	MEGEP Modülü
13	Gastronomi öğrencilerinin kullandığı temel yazılı metinler (reçete hazırlama)	-----	MEGEP Modülü
14	Gastronomi öğrencilerinin kullandığı temel yazılı metinler (reçete hazırlama)	-----	MEGEP Modülü

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	İngilizce dil bilgisi yeterliliğine sahip olur
Ö02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında geçen özel terimleri kavrar
Ö03	mesleğe ilişkin bir kaynak ya da makaleyi okuyabilir
Ö04	kendini mesleki alanlarda İngilizce olarak ifade edebilir

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P01	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
P14	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu kapsamda yemek çeşitleri hazırlar ve geliştirir.
P13	Gastronomi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutum geliştirebilir, bunu topluma yayabilir ve sosyal sorumluluk sahibi olabilir.
P10	Mönü planlaması yapar, uygulatır ve denetler
P09	Yiyeceklerin kalori ve besin değerlerini hesaplar.
P07	Gastronomi ve Sanat alanlarına yönelik donanımına sahip olma ve edindiği bilgi ve becerileri uygulayabilir.
P03	Topluluklar halinde yaşayan insanların yemek kültürlerinin tarihsel süreçte değişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları ve beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler hakkında antropoloji, sosyoloji bilimlerinden faydalanarak bakış ve yorumlama becerisi kazanır.
P02	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
P17	Disiplinler arası çalışma ve araştırma yapabilme becerisi kazandırmak.
P12	Gastronomi alanında hâkim olan Fransızca terminolojiyi kullanabilme; mesleği ile ilgili kaynakları okuyup-anlayabilecek düzeyde İngilizce bilgisine sahip olabilir.
P11	(Catering) Toplu yemek organizasyonlarında görev yapar. Yiyecek üretimi alanında iş sağlığı ve güvenliği, yiyecek hijyeni ve güvenliği ile genel iş pratiğinde en iyi uygulamaları gerçekleştirebilir.
P15	Soğuk mutfak kapsamında yiyecek ve içecek hazırlamasını bilir ve uygular.
P18	İçinde bulunduğu örgütün tüm paydaşlarıyla hem sözlü hem de yazılı olarak doğru iletişim ve bilgi aktarımını gerçekleştirecek ve yönetebilecek iletişim becerilerine sahiptir.
P06	Sektörde sorumluluk alabilme ve astının mesleki gelişimine katkı sağlayabilme, takım çalışmasına yatkın ve liderlik özelliklerine sahip olabilir, işbirliği içinde olduğu kişilerle iletişim kurabilme yeterliliğine sahip olabilir.
P05	Mutfak ile ilgili fiziksel ortamı planlayabilir, ekipmanları, araç gereçleri ve teknolojileri tanıyabilir, kullanabilir ve koruyabilir.
P04	Gastronomi ile ilgili mevzuatı (yasa, yönetmelik, genelge vb.) temel değer ve ilkeleri izleyebilir, bunlara uygun davranabilir; iş güvenliği, işçi sağlığı, sosyal güvenlik hakları, kalite kontrol ve yönetimi ile çevre koruma konularında yeterli bilgi ve bilince sahip olabilir.
P16	Türk Dili ve yabancı dil temel dilbilgisi kurallarını tanımlar. En az bir yabancı dilde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında literatürü takip edebilecek düzeyde, sözlü ve yazılı iletişim becerilerine sahip olur.
P08	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular

