**GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ**

**RESİM BÖLÜMÜ**

**DERS İZLENCE FORMU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Kodu ve Adı** | GMS212 MESLEKİ İNGİLİZCE-2 |
| **Dersin Tanımı** | Yiyecek-içecek ve gastronomi alanında kullanılan mesleki terim ve diyalogların İngilizcede ifade edilişleri ve kullanılan kalıpların işlenmesi  |
| **Dersin Kredisi** | 3 |
| **Dersin Verildiği Dönem** | Bahar |
| **Ders Günü ve Saati** | Çarşamba, saat 12:00-12:45 |
| **Dersin Formatı** | Yüz yüze veya Uzaktan Eğitim |
| **Dersin Yapılacağı Yer** | Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü |
| **Ders Sorumlusu** | Dr.Öğr.Üye. Oya ÖZKANLI |
| **Ders Sorumlusunun e-Posta Adresi ve Ofis Yeri** | ozbayram@gantep.edu.tr, Üniversite Bulvarı 27310 Gaziantep Üniversitesi Merkez Kampüsü, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. Şehitkamil/Gaziantep/TÜRKİYE |
| **Öğrenci ile Görüşme Saatleri** | 13:30 |
| **Dersin Ön Koşulları***(Ders tanımlanarak ders ile ilgili ön koşul bilgileri verilmelidir. Ayrıca dersin ön koşulu olduğu dersler varsa onların da hangi dersler olduğu belirtilmelidir.)* | Öğrencinin, bu dersi alması için güz döneminde açılıyor olan GMS211 Mesleki İngilizce-1 dersini geçmiş dönemlerde almış olması. |
| Dersin Amacı*(Dersin hangi amaçla verildiği ve öğrencilere neler kazandıracağı anlatılmalıdır.)* | Öğrencinin müşteriye kibarca ne istediğini sormayı, istekleri ile ilgili detayları sormayı, onların nasıl cevaplar verdiğini anlayabilmesi, Yiyecek içecek tariflerini okuyup anlayabilecek, İngilizce nasıl tarif yapılacağını görebilmesi, Müşteri işletmeye geldiğinde nasıl yardımcı olacağını, siparişlerini nasıl alacağınızı, sayılabilen ve sayılamayan isimleri uygulayabileceksiniz. tatlı arabasındaki tatlılar hakkında bilgi verebilecek, müşteriye öneride bulunabileceğini,  İçecekler hakkında bilgi verebilecek, tat ve sertlikleri hakkında onları kıyaslayabileceği, müşterinin şikayetlerine çözüm üretmeyi, bunu ifade edebilmeyi görebilmesi,  Çalışma alanlarını anlatıp, çalışanların görev tanımlarını yapabilmesi, yemekleri tarif edebilecek, içinde neler olduğunu müşteriye anlatabilmesi amaçlanmıştır.  |
| **Öğretim Yöntemleri** | Dersin Öğretim Elemanı Tarafından Anlatılması, öğretim elemanı ve öğrencinin karşılıklı diyaloglar yaparak pratik uygulanması |
| **Dersin İçeriği ve Hedefler***(Dersin içerdiği konular ve dönem sonunda öğrencilerin elde edeceği kazanımlar belirtilmelidir.)* | Bu dersin içeriğinde, yiyecek sektöründe yer alan farklı diyalogları İngilizce olarak ifade edilebilmesi, siparişlerin detaylarıyla müşteriden alınabilmesi, müşteri olunduğunda detaylı nasıl sipariş verileceği ile ilgili detaylar hedeflenmektedir. |
| **Ders Geçme Koşulları***(Öğrencilerin ders ile ilgili sorumlulukları, devam zorunlulukları, ödevler ve sınavlar hakkında detaylı bilgi verilmelidir.)* | 1 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı ara sınavın (vize sınavı) %40'ı 2 100 üzerinden değerlendirilecek yazılı yılsonu (final) sınavının %60’ı3 Toplamda iki sınavın ortalamasının 45 ve üzeri olması, öğrencinin 6 saat ve üzeri devamsızlık yapmamasıÖğrencinin puanının yeterli olmaması durumunda yılsonu yazılı sınavı yerine bütünleme sınavına girerek başarılı olması. |
| **Ölçme ve Değerlendirme** | Dönem boyunca öğrenci vize ve final sınavlarından sorumludur. Telafi için bütünleme yazılı sınavları yapılmaktadır. |
| **Derse Katılım Durumu** | Devam zorunluluğu bulunmaktadır. Öğrenci en az 8 saat devamsızlık yapma hakkına sahiptir. |
| **Kullanılacak Kaynaklar ve Kitaplar Listesi** | MEGEP YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ MESLEKİ İNGİLİZCE MODÜLÜ |

**HAFTALIK DERS PLANI**

*(Ders konularının işleneceği haftaları açıklamanız öğrencilerin dersleri takip etmelerini ve hazırlanmalarını kolaylaştıracaktır. Haftalık ders planının derslerin işleniş hızına göre değişiklik gösterebileceği bilgisi de eklenNECATebilir.)*

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Hafta** | Konu: MAKING POLITE REQUESTSAmaç : İnsanlara ne istediklerini sorabilecek ve içecek siparişi alabileceksiniz. Konukların bir hizmete ihtiyaçları olup olmadığını kontrol edebilir ve kibar isteklerde bulunabilir olması.Ders Öncesi Görevler: Ders Sırasında Yapılacaklar (Dersin İşlenişi): Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: - |
| **2. Hafta**  | **Konu:** UNDERSTANDING AND GIVING INSTRUCTIONS Amaç : Önce, sonra, son olarak, vb. Kullanarak sırayla talimat vermeyi öğrenebilmesi, ayrıca kullanılan ürünlerin paketlerindeki talimatları da anlayabilmesi amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **3. Hafta** | **Konu:** ASKING FOR INFORMATION Amaç : Konuklara vardıklarında yardım edebilmesi, ayrıca konukların sipariş vermesine de yardımcı olması, ayrıca sayılabilir ve sayılamayan kelimeleri doğru bir şekilde kullanabilmesi amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **4. Hafta**  | **Konu:** ASKING FOR INFORMATION Amaç : Konuklara vardıklarında yardım edebilmesi, ayrıca konukların sipariş vermesine de yardımcı olması, ayrıca sayılabilir ve sayılamayan kelimeleri doğru bir şekilde kullanabilmesi amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **5. Hafta** | **Konu:** DESCRIBING JOBS AND WORKPLACESAmaç : Çalışanlara görevlerini ve çalışma alanlarının nereler olduğunu doğru bir şekilde anlatabilmesi amaçlanmaktadır.Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler:Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **6. Hafta** | **Konu: G**IVING AND UNDERSTANDING INSTRUCTIONS Amaç : Sorulan sorulara doğru bir şekilde cevap verme yada verilen bilgi ve talimatları anlayabilme amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler:Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı Ders Sonrası Görevler:-Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **7. Hafta** |  |
| **8. Hafta** | **ARA SINAV (VİZE) HAFTASI:** Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorular sonucunda 100 üzerinden başarısı. 6 saat devamsızlık yapmamış olması |
| **9. Hafta** | **Konu:** ASKING AND COMPARINGAmaç : sorular sorma ve kıyaslama yeteneğini öğrenmesi amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Vize Dönemi Sınavı |
| **10. Hafta** | **Konu:** ASKING AND COMPARINGAmaç : sorular sorma ve kıyaslama yeteneğini öğrenmesi amaçlanmaktadır.Ders Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımıDers Sonrası Görevler: Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **11. Hafta** | **Konu:** PRACTICE Amaç : Öğrenilen diyalogların pratiklerinin örneklerle pekiştirilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve öğrencilerle pratikler yapılmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **12. Hafta** | **Konu:** PRACTICE Amaç : Öğrenilen diyalogların pratiklerinin örneklerle pekiştirilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve öğrencilerle pratikler yapılmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **13.** **Hafta** | **Konu:** PRACTICE Amaç : Öğrenilen diyalogların pratiklerinin örneklerle pekiştirilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve öğrencilerle pratikler yapılmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
| **14. Hafta** | **Konu:** PRACTICE Amaç : Öğrenilen diyalogların pratiklerinin örneklerle pekiştirilmesiDers Öncesi Görevler: -Ders Sırasında Yapılacaklar: Dersi öğretim elemanının anlatımı ve öğrencilerle pratikler yapılmasıDers Sonrası Görevler: -Ölçme-Değerlendirme: Final Dönemi Sınavı |
|  | **DÖNEM SONU SINAV (FİNAL) HAFTASI**Sınavın Türü veya Türleri: Yazılı sınavÖlçme-Değerlendirme: Sınavda sorulacak sorular sonucunda 100 üzerinden başarısı. Dönem başından dönem sonuna 6 saat devamsızlık yapmamış olması |