

T.C.  
FARUK SARAÇ TASARIM MESLEK YÜKSEKOKULU  
AŞÇILIK PROGRAMI DERS ÖĞRETİM PLANLARI

**DERS BİLGİLERİ**

Ders	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
Mesleki Yabancı Dil II	GST 210	4	1+1	2	2
Dersin Dili	İngilizce				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Verilişi	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Volkan YARALILAR				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste yabancı dilde konuklara bilgi verilmesini sağlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Kazanımları	1	Restauranta gelen misafirleri karşılayabilir,sipariş alarak, mönüyü açıklayabilir.			
	2	Misafirlere bulunulan yer ile ilgili tarihi ve doğal güzellikleri anlatabilir.			
	3	Misafirlere ulaşım ve eğlence yerleri hakkında bilgi verebilir,			
	4	İngilizce yemek reçetesini uygulayabilir,			
	5	Türkçe yemek reçetelerini İngilizceye çevirebilir. İngilizce menü hazırlayabilir.			
<b>DERS AKIŞI</b>					
Hafta	<b>Teorik</b>		<b>Uygulama</b>		
1	Öğrencilere dersi tanıtm: Rezervasyon işlemleri				
2	Giriş işlemleri / Çıkış işlemleri				
3	Yiyecek-içecek işlemleri				
4	Kat hizmetleri işlemleri				
5	Animasyon hizmetleri				
6	Transfer hizmetleri				
7	<b>ARA SINAV</b>				
8	Sağlık hizmetleri				

9	Bölgedeki doğal güzellikler, tarihi mekanlar,	
10	Bölgedeki alışveriş merkezleri, ulaşım olanakları, rekreasyon olanakları	
11	Restoranda sipariş alma	Sipariş alma uygulamaları
12	Mönü hazırlama	Mönü hazırlama uygulamaları
13	Reçete hazırlama uygulamaları	Reçete hazırlama uygulamaları
14	Reçete hazırlama uygulamaları	Reçete hazırlama uygulamaları

**KAYNAKLAR**

- Fırat ÖZCAN, Start Up
- Raymond MURPHY, English Grammar In Use
- Güven ÖZAL, Mesleki İngilizce, Seçkin Yayıncılık
- Öğretim Görevlisi Ders Notları
- Murat Kurt ,English Grammar Today

**DEĞERLENDİRME**

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Sayısı	Katkı Yüzdesi
Ara Sınav	1	40
Ödev	0	0
Yıl Sonu Sınavı	1	60
<b>Toplam</b>	<b>2</b>	<b>100</b>
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
<b>Toplam</b>	<b>100</b>	
Açıklama		