

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. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Bu derste yabancı dilde konuklara bilgi verilmesini sağlama yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Kazanımları	1	<i>Restauranta gelen misafirleri karşılayabilir, sipariş alarak, münüyü açıklayabilir.</i>			
	2	<i>Misafirlere bulunulan yer ile ilgili tarihi ve doğal güzellikleri anlatabilir.</i>			
	3	<i>Misafirlere ulaşım ve eğlence yerleri hakkında bilgi verebilir,</i>			
	4	<i>İngilizce yemek reçetesini uygulayabilir,</i>			
	5	<i>Türkçe yemek reçetelerini İngilizceye çevirebilir. İngilizce menü hazırlayabilir.</i>			
	DERS AKIŞI				
Hafta	Teorik		Uygulama		
1	Öğrencilere dersi tanıma: Rezervasyon işlemleri				
2	Giriş işlemleri / Çıkış işlemleri				
3	Yiyecek-içecek işlemleri				
4	Kat hizmetleri işlemleri				
5	Animasyon hizmetleri				
6	Transfer hizmetleri				
7	ARA SINAV				
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		
<ul style="list-style-type: none"> - 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
Toplam	2	100
Yıl İçi Çalışmaların Başarıya Oranı	40	
Finalin Başarıya Oranı	60	
Toplam	100	
Açıklama		