

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 I	GST 213	3	1+1	2	2
Dersin Dili	İngilizce				
Dersin Seviyesi	Ön Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Ön Koşulu	Yok				
Dersin Veriliş Şekli	Yüzyüze				
Dersin Koordinatörü	Öğr. Gör. Ayşe DOĞAN				
Dersi Verenler					
Dersin Amacı	Mutfakla ilgili İngilizce terimleri bilme ve gerektiğinde kullanma, yemek hazırlama ve pişirme ile ilgili fiilleri bilme ve derslerde incelenmiş İngilizce yemek tariflerini yapabilme; sebze ve meyvelerle hazırlanan salataların, çorbaların ve kahvaltılık çeşitlerinin tarifini anlama; içecek hazırlama, tariflerini anlama ve yapabilme.				
Dersin Kazanımları	1	Farklı ülke mutfaklarını tanımak ve bilgi sahibi olmak			
	2	Mutfak ile ilgili bölümler ve iş akışlarını tanımak			
	3	Yiyecek ve içecek çeşitleri hakkında nitelikli bilgiye sahip olmak			
	4	Müşteri memnuniyetini ve şikâyetlerini yönetebilmek			
	5	Mesleki anlamda İngilizce terminolojiye hâkim olmak			

DERS AKIŞI

Hafta	Teorik	Uygulama
1	Ders hakkında öğrencilere bilgi verme ve onların bu alandaki ihtiyaçlarını belirleme	
2	Mutfaktaki görev dağılımları	
3	Mutfaktaki araç gereçler	
4	Yiyecek hazırlama ile ilgili fiiller ve kullanımları	
5	Sebze isimleri ve bu sebzelerle hazırlanan salata tarifleri	Çeviri ve anlatım uygulamaları
6	Meyveler ve meyvelerle hazırlanan yiyecek tarifleri	Çeviri ve anlatım uygulamaları
7	ARA SINAV	
8	Meyveler ve meyvelerle hazırlanan yiyecek tarifleri	Çeviri ve anlatım uygulamaları

9	İçecek hazırlama ve içecek isimleri	Çeviri ve anlatım uygulamaları
10	Çorba çeşitleri	Çorba Tarifeleri Hazırlama Uygulamaları
11	Türk Mutfağı Yemekleri	Türk Mutfağı Yemekleri Tarifeleri Hazırlama Uygulamaları
12	Kahvaltı çeşitleri	Kahvaltı çeşitleri
13	Kahvaltı çeşitleri	
14	Şikâyetlerle ilgilenme	Şikayetleri Çözme Uygulamaları

KAYNAKLAR

- Kid Chef: The Foodie Kids Cookbook: Healthy Recipes and Culinary Skills for the New Cook in the Kitchen.
- The America's Test Kitchen Cooking School Cookbook: Everything You Need to Know to Become a Great Cook
- The Fresh and Healthy Instant Pot Cookbook: 75 Easy Recipes for Light Meals to Make in Your Electric Pressure Cooker
- Kitchen Basics.
- Ders Notları

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		