

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 Koordinatörü	Öğr. Gör. Selin ÖGEL AYDIN				
Dersi Verenler	Öğr. Gör. Selin ÖGEL AYDIN				
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 kahvaltı çeşitlerinin tarifini anlama; içecek hazırlama tariflerini anlama ve yapabilme				
Hafta	<b>DERS AKIŞI</b>				
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				
6	Meyveler ve meyvelerle hazırlanan yiyecek tarifleri				
7	<b>ARA SINAV</b>				
8	Meyveler ve meyvelerle hazırlanan yiyecek tarifleri				
9	İçecek hazırlama ve içecek isimleri				
10	Çorba çeşitleri				
11	Türk mutfağı ve en bilinen Türk yemekleri				
12	Kahvaltı çeşitleri				
13	Kahvaltı çeşitleri				
14	Şikayetlerle ilgilenme				
<b>KAYNAKLAR</b>					
-					