



Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
İngilizce II	ENG102	4	2 + 0	2,0	Zorunlu
Birim Bölüm	Aşçılık - Ön Lisans (Uzaktan Eğitim)				
Amaç	Bu ders sürecinde öğrencilere İngilizce dilbilgisi ve dört temel dil becerisinin öğretilmesi hedeflenmektedir. Öğrenciler öğrendikleri bilgi ve becerileri aktiviteler, diyaloglar ve çalışma kâğıtları ile pekiştirirler.				
Ders İçeriği	Başlangıç düzeyde İngilizce dilbilgisi, kelime dağarcığı, okuduğunu anlama.				
Ders Kaynakları	Teacher Resource PowerPoints. A PowerPoint Supplement by Geneva Tesh for Pearson Education, Inc. Beginning Level. <a href="http://www.azargrammar.com/materials/beg/BEG04_PowerPoint.html">http://www.azargrammar.com/materials/beg/BEG04_PowerPoint.html</a> , Uzaktan Öğretim – Öğrenme Yönetim Sistemindeki ders malzemeleri ( <a href="http://uzem.bilecik.edu.tr">uzem.bilecik.edu.tr</a> )				

Hafta	Konu
1	Sayılabilen ve sayılamayan isimler
2	Nicelik sıfatları
3	Geçmiş zaman - olumlu,olumsuz, soru
4	Geçmiş zaman - düzenli, düzensiz fiiller
5	Geçmiş zaman - soru Ne, nerede, nasıl, neden, ne zaman
6	Geçmiş zaman - soru Ne, kim
7	Gelecek zaman, zaman zarfları
8	Ara sınav
9	Gelecek zaman - will
10	May/ Might vs. Will, Maybe (One Word) vs. May Be (Two Words), Future Time Clauses with Before, After, and When, Clauses with If
11	İzin, rica, tavsiye
12	Emir cümleleri, isim - sıfat tamlamaları
13	Sıfat ve zarflar, karşılaştırmalar
14	Enüstünlük derecesi

#### Program Çıktıları

1	Aşçılık alanındaki teorik alandaki güncel uygulamalarda kullanabilir.
2	Aşçılık alanındaki problemleri tanımlama ve çözme becerisine sahip olur.
3	Başka alanlarla birlikte takım olarak çalışabilme becerisi kazanır.
4	Mesleki etik ve sorumluluk bilincine sahip olur.
5	Alanında yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincini ve bunu gerçekleştirebilme becerisini elde eder.
6	Etkin iletişim kurma becerisi kazanır.
7	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
8	Turizm ve gastronomi alanlarındaki mevcut durumları ve gelişmeleri takip edebilme ve bunlar hakkında yorum yapabilme gücüne sahip olur.
9	Mutfaklar, kültürler ve yaratıcı düşünmeye sevk edecek sanat ve yemek sanatı ile ilgili bilgi donanımına sahip olur.
10	Profesyonel mutfaklarda çalışabilecek iş tutumu geliştirir.
11	Klasik ve modern pişirme teknikleri ve süreçlerine hâkim olur ve ayrıca bu alanda sentez gücüne ve yeterliliğe sahip olur.
12	Türk mutfağının inceliklerine hâkim olur ve Türk yemeklerini kolayca pişirebilir.

#### Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12
Sıradan ve gündelik değişlerle somut gereksinimleri karşılamayı hedefleyen son derece yalın sözceleri anlayabilir ve kullanabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Eğer kendisiyle konuşan kişi yavaş yavaş ve tane tane ve kendisine yardımcı olacak biçimde konuşuyorsa basit bir biçimde iletişim kurabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kendini veya bir başkasını örneğin oturduğu yer, ilişkileri, sahip olduğu şeyler, vb. üzerine - tanıtabilir ve bir kişiye, kendisiyle ilgili sorular sorabilir ve aynı türden sorulara yanıt verebilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tek tümceleri ve doğrudan öncelik alanlarıyla (söz gelimi yalın ve kişisel ve aile bilgileri, alışverişler, yakın çevre, iş) ilişkili olarak sıklıkla kullanılan deyimleri anlayabilir.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ortalama Değer	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-