GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Professional English / Professional English	
Ders Kodu / Course Code	OASC273	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Ön koşulu olan ders yoktur.	There is no prerequisite course.
Amacı / Purpose	Mesleki yabancı dile yönelik terminoloji bilgisine hakim olma ve bunları iş yaşamında uygulayabilme becerisi kazandırmaktır. Aynı zamanda öğrencilere, orta seviye bir İngilizce dil ile yazılmış herhangi bir metni kolayca anlama becerisini sağlamak bunun için de gerekli mesleki İngilizce kelime kapasitelerini yeterli bir seviyeye getirmek amaçlanmaktadır.	To gain professional knowledge of foreign language terminology and the ability to apply them in business life. At the same time, it is aimed to provide students with the ability to easily understand any text written in an intermediate English language, and to bring the necessary professional English vocabulary capacity to a sufficient level.
İçeriği / Content	Bu ders kapsamında genel gramer bilgisi ve mesleki terminoloji ele alınacaktır.	Within the scope of this course, general grammar knowledge and professional terminology will be covered.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status		
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Öğr. Gör. Şule Çelik	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Mesleki alanda etkin kullanabileceği bir yabancı dil bilgisine sahip olur.	Have the knowledge of a foreign language that can be used effectively in the professional field.
2	Mesleği ile ilişkili İngilizce teknik terminolojiyi kullanabilecektir.	Will be able to use English technical terminology related to the profession.
3	Mesleğiyle ilgili İngilizce yazılı kaynaklardan yararlanabilecektir.	Will be able to benefit from English written sources related to his/her profession.
4	Mesleğiyle ilgili İngilizce işitsel/görsel kaynaklardan yararlanabilecektir.	Will be able to benefit from English audio / visual sources related to his/her profession.
5	Basit mesleki konularda kendini yazılı/sözlü olarak ifade edebilecektir.	Will be able to express himself / herself orally in simple professional matters.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Ders planının paylaşılması ve İngilizce kaynak tarama hakkında bilgiler				
	Information about sharing the lesson plan and searching English resources				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
2	Mesleki yabancı dile temel teşkil edecek İngilizce dil bilgisi hatırlatmaları				
	English grammar reminders to form the basis of professional foreign language				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
3	Kitchen parts and staff hierarchy				
	Mutfak kısımları ve personel hiyerarşisi				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
4	Mutfak araç, gereç ve ekipmanları				
	Kitchen tools and equipment				
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
5	Bıçak Çeşitleri ve Uluslararası Kesim Teknikleri				
	Knife Types and International Cutting Techniques				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Pişirme Teknikleri				
	Cooking Techniques				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Kişisel bakım; hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili mesleki terimler				
	Personal care; professional terms related to hygiene, sanitation and food safety				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hijyen, sanitasyon ve gıda güvenliği ile ilgili mesleki terimler				
	Professional terms related to hygiene, sanitation and food safety				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Vize Haftası				
	Midterm Exam Week				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Et, Balık, Süt ve Pastacılık Ürünleri				
	Meat, Fish, Dairy and Pastry Products				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Meyve, Sebze ve Taze Otlar				
	Fruits, Vegetables and Fresh Herbs				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Baharatlar, Tahıl, Baklagil ve Yağlar				
	Spices, Grains, Legumes and Oils				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	İngilizce reçete yazımı ve örnek reçetelerin incelenmesi				
	English prescription writing and examination of sample prescriptions				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağına özgü yemeklerin İngilizce tariflerinin verilmesi				
	Giving the English recipes of the dishes specific to Turkish cuisine				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Sınav Haftası				
	Final Exam Week				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yükü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	1	15.00	15.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı içiin Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	40.00	40.00
Okuma / Reading	1	40.00	40.00
Toplam / Total:	5	97.00	97.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yükü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 97.00/25.00 = 3.88 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 97.00 / 25.00 = 3.88 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Mesleki alanda etkin kullanabileceği bir yabancı dil bilgisine sahip olur. / Have the knowledge of a foreign language that can be used effectively in the professional field.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	1	5	1	3
2.Mesleği ile ilişkili İngilizce teknik terminolojiyi kullanabilecektir. / Will be able to use English technical terminology related to the profession.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5	1	5	1	3
3.Mesleğiyle ilgili İngilizce yazılı kaynaklardan yararlanabilecektir. / Will be able to benefit from English written sources related to his/her profession.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	4	1	5	1	4
4.Mesleğiyle ilgili İngilizce işitsel/görsel kaynaklardan yararlanabilecektir. / Will be able to benefit from English audio / visual sources related to his/her profession.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	4	1	5	1	3
5.Basit mesleki konularda kendini yazılı/sözlü olarak ifade edebilecektir. / Will be able to express himself / herself orally in simple professional matters.	1	1	1	1		1	1	1	1	4	5	1	5	1	3

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high