

**AKTS DERS TANITIM FORMU**  
**ECTS Course Description Form**

**I. BÖLÜM (Senato Onayı)**  
**PART I (Senate Approval)**

<b>Dersi Açan Fakülte /YO</b> <b>Offering School</b>	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism			
<b>Dersi Açan Bölüm</b> <b>Offering Department</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts			
<b>Dersi Alan Program</b> <b>Program(s) Offered to</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ( İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Zorunlu Core	
<b>Ders Kodu</b> <b>Course Code</b>	ENGG 101			
<b>Ders Adı</b> <b>Course Name</b>	Akademik İngilizce I Academic English I			
<b>Öğretim dili</b> <b>Language of Instruction</b>	İngilizce English	<b>Ders Türü</b> <b>Type of Course</b>	Teorik Theoretical	
<b>Ders Seviyesi</b> <b>Level of Course</b>	Lisans Undergraduate	<b>AKTS</b> <b>ECTS</b>	6 6	
<b>Haftalık Ders Saati</b> <b>Hours per Week</b>	3 saat 3 hours lecture			
<b>Notlandırma Türü</b> <b>Grading Mode</b>	Harf Notu Letter Grade			
<b>Ön koşul/lar</b> <b>Pre-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
<b>Yan koşul/lar</b> <b>Co-requisites</b>	Bulunmamaktadır. None			
<b>Kayıt Kısıtlaması</b> <b>Registration Restriction</b>	Belirlenen kontenjanın üzerinde kayıt alınmamaktadır. Students are not admitted over the determined quota.			
<b>Dersin Amacı</b> <b>Educational Objective</b>	Ders, öğrencilerin lisans eğitimlerini yürütmelerine yardımcı olabilmek için hem yazılı hem de sözlü olarak İngilizce kullanımlarını geliştirmeyi amaçlamaktadır. This course aims to strengthen reading, listening, writing, and speaking skills of the Tourism students to help them carry out their undergraduate studies.			
<b>Ders İçeriği</b> <b>Course Description</b>	Bu ders, öğrencilerin okuma, yazma, dinleme ve konuşma olmak üzere dört temel dil edinimi göz önünde bulundurularak, alanlarına özgü İngilizce becerilerini geliştirmelerine yardımcı olmak üzere tasarlanmıştır. This course is designed to help students improve their English language skills by immersing them in the four key language components: reading, listening, speaking and writing.			
<b>Öğrenim Çıktıları</b> <b>Learning Outcomes</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	Ders etkinliklerinde, doğru, uygun dil yapıları, kelime bilgisi ve ifade belirteçleri kullanmak Using correct and appropriate language structures, vocabulary and expression markers in lesson activities		
	<b>ÖÇ/LO 2</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında hem sözlü hem de yazılı olarak anlatmak, açıklamak, müzakere etmek ve ikna etmek için işlevsel, akıcı, açık ve doğru bir dil kullanmak Using functional, fluent, clear and accurate language to express ideas, describe, explain, negotiate and persuade both in spoken and written forms in Gastronomy and Culinary Arts		
	<b>ÖÇ/LO 3</b>	Anlamlı içeriğe, açık organizasyona ve ilgi çekici sunumlara odaklanarak temel sözlü sunum becerileri geliştirmek Developing basic presentation skills by focusing on meaningful content, clear organization and engaging presentations		
	<b>ÖÇ/LO 4</b>	Etkili bir okuma için, çeşitli metinlerde okuma becerilerini ve stratejilerini kullanmak Using reading skills and strategies on reading texts for a better comprehension and reading.		
	<b>ÖÇ/LO 5</b>	Akademik başarı için bağımsız öğrenme alışkanlıkları ve uygulama stratejileri geliştirmek Cultivating independant learning habits and practicing strategies for academic success		

**II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)**  
**PART II ( Faculty Board Approval)**

<b>PROGRAM ÇIKTILARI</b> <b>PROGRAM OUTCOMES</b>		<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
<b>PÇ1</b> <b>PO1</b>	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.	X	X	X	X	X
<b>PÇ2</b> <b>PO2</b>	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	X	X	X	X	

<b>Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)</b>	<b>PÇ3</b> <b>PO3</b>	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and	X	X	X	X	X
	<b>PÇ4</b> <b>PO4</b>	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi. Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable		X	X	X	
	<b>PÇ5</b> <b>PO5</b>	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi . Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.			X		
	<b>PÇ6</b> <b>PO6</b>	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma. Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.			X		
<b>Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes</b>	<b>PÇ7</b> <b>PO7</b>	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme); Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);	X	X	X	X	X
	<b>PÇ8</b> <b>PO8</b>	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık); Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);		X	X	X	
	<b>PÇ9</b> <b>PO9</b>	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik); Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);			X	X	
	<b>PÇ10</b> <b>PO10</b>	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış); Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);			X	X	
	<b>PÇ11</b> <b>PO11</b>	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı) Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)		X	X	X	
	<b>PÇ12</b> <b>PO12</b>	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı). Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).		X	X	X	
	<b>PÇ13</b> <b>PO13</b>	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir. Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.	X	X	X	X	X
	<b>PÇ14</b> <b>PO14</b>	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir. Competence in designing and visual presentation of food.	X		X		
	<b>PÇ15</b> <b>PO15</b>	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.	X		X		
	<b>PÇ16</b> <b>PO16</b>	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.	X		X		X
	<b>PÇ17</b> <b>PO17</b>	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir. Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.	X		X		
	<b>PÇ18</b> <b>PO18</b>	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.	X		X		X
	<b>PÇ19</b>	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.					

<b>Program Çıktıları Discipline Specific Outcomes (program)</b>	<b>PO19</b>	Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.						
	<b>PÇ20 PO20</b>	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.						
	<b>PÇ21 PO21</b>	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.						
	<b>PÇ22 PO22</b>	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	X	X	X	X	X	X
	<b>PÇ23 PO23</b>	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.						
	<b>PÇ24 PO24</b>	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework			X			

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)  
PART III ( Department Board Approval)**

	<b>Konu No #Subjects</b>	<b>Hafta Week</b>	<b>Konu Subject</b>	<b>ÖÇ/LO 1</b>	<b>ÖÇ/LO 2</b>	<b>ÖÇ/LO 3</b>	<b>ÖÇ/LO 4</b>	<b>ÖÇ/LO 5</b>
	<b>Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects</b>	<b>K/S 1</b>	1	Giriş: Ders İçeriğinin Paylaşılması Course Introduction	D7	D7	D7	D7
<b>K/S 2</b>		2	Email Prosedürü Writing Email-Email Procedure	D1/D9	D3/D7	D1/D9		D1/D9/ D3
<b>K/S 3</b>		3	Sayılar ve İstatistikler için dinleme Listening for Numbers and Statistics	D1/D9	D3/D7	D1/D9		D1/D9/ D3
<b>K/S 4</b>		4	İpucu veya tavsiye verebilme, sebep belirtme Giving tips or suggestions and reasons	D1/D9	D7	D7	D6/D7	
<b>K/S 5</b>		5	Problemler ve çözümler için dinleme-Sebebe Belirtme Listening for problems and solutions-Giving Reasons	D1/D9	D3/D7	D1/D9		D1/D9/ D3
<b>K/S 6</b>		6	Kelime ve ifade listeleme-Ana fikri başka şekillerde ifade etme Listing words and phrases-Rephrasing Key Ideas	D1/D9	D3/D7	D1/D9		D1/D9/ D3
<b>K/S 7</b>		7	Anlam çıkarma ve kontrol etme Inferring meaning-Checking Understanding	D1/D9		D1/D9		D1/D9/ D3
<b>K/S 8</b>		8	Ara Sınav-Yazılı Kısım Midterm Exam-Written Part	D1	D1	D1	D1	D1
<b>K/S 9</b>		9	Ara Sınav-Konuşma Midterm Exam-Speaking Part	D1/D9	D3/D7	D1/D9		D1/D9/ D3
<b>K/S 10</b>		10	Durum ve fikirleri fark etme-Fikir belirtme Recognizing facts and opinions-Express an Opinion	D1/D9	D3/D7	D1/D9		D1/D9/ D3
<b>K/S 11</b>		11	Hikaye örneklerini tanıma-Örnek hikaye kullanma Identifying story examples-Using a story example	D1/D9	D3/D7	D1/D9		D1/D9/ D3
<b>K/S 12</b>		12	Kelime Quizi Vocabulary Quiz	D6/D7	D6/D7	D6/D7	D6/D7	D6/D7
<b>K/S 13</b>		13	Sebebe-Sonuç için dinleme, Sebebe- Sonuç hakkında konuşma	D6	D6	D6	D6	D6

	<b>K/S 13</b>	13	Listening for cause and effect-Talking about cause and effect	D6	D6	D6	D6			
	<b>K/S 14</b>	14	Genel Tekrar General Revision	D7	D7	D7	D7	D7		
<b>Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları</b> Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	<b>No</b>	<b>Tür</b>	<b>Type</b>	<b>Ağırlık</b> <b>Weight</b>	<b>Uygulama Kurah</b> <b>Implementation Rule</b>			<b>Telafi Kurah</b> <b>Make-Up Rule</b>		
	<b>D1</b>		Ara Sınav Midterm Exam	30%				Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.		
	<b>D3</b>		Ödev Assignment	15%						
	<b>D6</b>		Kelime Quizi Vocabulary Quiz	15%						
	<b>D7</b>		Katılım/Etkileşim Participation							
	<b>D9</b>		Final Sınavı Final Exam	40%						
					<b>TOPLAM / SUM</b>					<b>100%</b>
<b>Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı</b> Evidence of Achievement of Learning Outcomes										
Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşacağı olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams. In addition, with the given project, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.										
<b>Harf Notu Belirleme Metodu</b> Method for Determining Letter Grade							<b>HARF NOTU</b>	<b>ARALIK</b>	<b>HARF NOTU</b>	<b>ARALIK</b>
							<b>GRADE</b>	<b>MARKS</b>	<b>GRADE</b>	<b>MARKS</b>
							A	95-100	C	55-59
	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.						A-	85-94	C-	50-54
							B+	80-84	D+	45-49
							B	75-79	D	40-44
							B-	65-74	F	0-39
						C+	60-64			
<b>Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüku</b> Teaching Methods, Student Work Load	<b>No</b>	<b>Tür</b>	<b>Method</b>	<b>ma</b>	<b>Explanation</b>				<b>Saat</b> <b>Hours</b>	
	<b>Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor</b>									
	1		Sınıf Dersi Lecture		Dersler yüz yüze gerçekleştirilmekte, derse ait dökümanlar üniversite ders portalı olan LMS üzerinden paylaşılmaktadır (3 saat/hafta) Lessons are conducted face to face and all course materials are shared via LMS. (3 hours/week)				39	
	2		Etkileşimli Ders Interactive Lecture							
	3		Problem Dersi Recitation							
	4		Laboratuvar Laboratory							
	5		Uygulama Practical							
	6		Saha Çalışması Field Work							
	<b>Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student</b>									
	7		Ara Sınav Midterm Exam		Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati (saat/dönem) The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam (hours/semester)				28	
	8		Ödev Assignment		Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre (saat/dönem) Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report (hours/semester)				28	
	9		Quizler Quizzes						14	
	10		Ders Tekrarı Review		Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)				16	

	11	<b>Final Sınavı</b> <b>Final Exam</b>	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	28
	12	<b>Ofis Saati</b> <b>Office Hours</b>	Dersten sonra isteyen öğrencilerin katıldığı, anlaşılmayan konuların tekrar edildiği süre (2 saat/hafta) Time needed to repeat the subjects that are not understood with the voluntary participation of students (2 hours/week)	28
<b>TOPLAM / TOTAL</b>				181

**IV. BÖLÜM**  
**IV. PART**

<b>Öğretim Elemanı</b> <b>Instructor</b>	<b>İsim Soyisim</b> <b>Name Surname</b>	Ayşenur DİNÇEL		
	<b>E-posta</b> <b>E-mail</b>	<a href="mailto:aysenur.dincel@antalya.edu.tr">aysenur.dincel@antalya.edu.tr</a>	<b>Ofis</b> <b>Office</b>	A2-18
	<b>Görüşme saatleri</b> <b>Office Hours</b>	3 Saat (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 3 Hours (determined according to the lecturer's weekly schedule and announced at the beginning of the semester)		
<b>Ders Materyalleri</b> <b>Course Materials</b>	<b>Zorunlu</b> <b>Mandatory</b>			
	<b>Önerilen</b> <b>Recommended</b>	National Geographic /21st Century Communication 1-2-3-4		
<b>Diğer</b> <b>Other</b>	<b>Akademik Dürüstlük</b> <b>Scholastic Honesty</b>	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.		
	<b>Engelli Öğrenciler</b> <b>Students with Disabilities</b>	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.		
	<b>Güvenlik Konuları</b> <b>Safety Issues</b>			
	<b>Esneklik</b> <b>Flexibility</b>	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.		

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-