

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

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

Dersi Açan Fakülte /YO	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi		
Offering School	Antalya Bilim University School of Tourism		
Dersi Açan Bölüm	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
Offering Department	Gastronomy and Culinary Arts		
Dersi Alan Program	Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce)		Zorunlu
Program(s) Offered to	Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)		Core
Ders Kodu	ENGG 102		
Course Code	ENGG 102		
Ders Adı	Akademik İngilizce II		
Course Name	Academic English II		
Öğretim dili	İngilizce	Ders Türü	Teorik
Language of Instruction	English	Type of Course	Theoretical
Ders Seviyesi	Lisans	AKTS	6
Level of Course	Undergraduate	ECTS	
Haftalık Ders Saati	3 saat		
Hours per Week	3 hours lecture		
Notlandırma Türü	Harf Notu		
Grading Mode	Letter Grade		
Ön koşul/lar	Bulunmamaktadır.		
Pre-requisites	None		
Yan koşul/lar	Bulunmamaktadır.		
Co-requisites	None		
Kayıt Kısıtlaması	Belirlenen kontenjanın üzerinde kayıt alınmamaktadır.		
Registration Restriction	Students are not admitted over the determined quota.		
Dersin Amacı	Ders, öğrencilerin lisans eğitimlerini yürütmelerine yardımcı olabilmek için hem yazılı hem de sözlü olarak İngilizce kullanımlarını geliştirmeyi amaçlamaktadır.		
Educational Objective	This course aims to strengthen reading, listening, writing, and speaking skills of the Tourism students to help them carry out their undergraduate studies.		
Ders İçeriği	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.		

Course Description	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.	
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	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
	ÖÇ/LO 2	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
	ÖÇ/LO 3	Anlamlı içeriğe, açık organizasyona ve ilgi çekici sunumlara odaklanarak temel sözlü sunum becerileri geliştirmek Deveoping basic presentation skills by focusing on meaningful content, clear organization and engaging presentations.
	ÖÇ/LO 4	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.
	ÖÇ/LO 5	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)

	PROGRAM ÇIKTILARI		ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
		PROGRAM OUTCOMES					
Temel Çıktılar (Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PÇ1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi.	X	X	X	X	X
	PO1	Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.					
	PÇ2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi.	X	X	X	X	
	PO2	Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.					
	PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.	X	X	X	X	X
	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.					
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.		X	X	X	
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.					
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi .			X		
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.					
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.					

	PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.			X		
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	X	X	X	X	X
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);					
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);		X	X	X	
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);					
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);			X	X	
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);					
	PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);			X	X	
	PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);					
	PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)		X	X	X	
	PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)					
	PÇ12	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).		X	X	X	
	PO12	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).					
	PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	X		X		
	PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.					
	PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.	X		X		
	PO14	Competence in designing and visual presentation of food.					
	PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular			X		
	PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.					
	PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular	X			X	X
	PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.					

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.				X		
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.						
PÇ18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir.						
PO18	Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.						
PÇ19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır.						
PO19	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.						
PÇ20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular.						
PO20	Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.						
PÇ21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir.						
PO21	Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.						
PÇ22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.	X	X	X	X		
PO22	Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills						
PÇ23	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.						
PO23	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.						
PÇ24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır.				X	x	
PO24	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						

III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)

PART III (Department Board Approval)

Öğretilen Konular, Konuların Öğretim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5
	K/S 1	1	Giriş: Ders İçeriğinin Paylaşılması Course Introduction	D3	D3	D3	D3	D3
	K/S 2	2	Topluluk Önünde Konuşma Prensipleri Ethical Principles for Public Speaking	D1/D4	D2/D3	D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 3	3	Konuşma Kavramı-Konu Seçimi Public Speech Apprehension, Topic Selection	D1/D4	D2/D3	D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 4	4	Sunum düzeni ve taslağı Presentation Guidelines and Outlining	D1/D4	D3	D3	D2/D3	
	K/S 5	5	Sunum gövdesi ve sonucun taslağı Outlining the speech body and conclusion	D1/D4	D2/D3	D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 6	6	Grafik Yorumlama Graph Interpretation	D1/D4	D2/D3	D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 7	7	Bilgilendirici Konuşma ve Geri Bildirim Informative Speech and Feedback	D1/D4		D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 8	8	Ara Sınav Midterm- Presentation of Inf. Speeches	D1	D1	D1	D1	D1
	K/S 9	9	İkna Edici Konuşmaya Giriş Introduction to Persuasive Speech	D1/D4	D2/D3	D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 10	10	İkna Edici Konuşma Örnekleri-Konu Seçimi Persuasive Speech Samples & Topic Selection	D1/D4	D2/D3	D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 11	11	Sunum Becerileri: Slayt Kullanımı Presentation Skills: Using slides	D1/D4	D2/D3	D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 12	12	İkna Edici Konuşma Pratikleri ve Geri Bildirim Persuasive Speech Rehearsals and feedback	D1/D4	D2/D3	D1/D4		D1/D4/D 2
	K/S 13	13	İkna Edici Konuşma Sunumları 1 Presentation of Persuasive Speech 1	D4	D4	D4	D4	D4
	K/S 14	14	İkna Edici Konuşma Sunumları 2 Presentation of Persuasive Speech 2	D4	D4	D4	D4	D4
	No	ür	Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule			Telafi Kuralı Make-Up Rule

Öğrenim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	D1	Ara Sınav Midterm Exam	30%		Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kabul edilebilir meşru bir belge sağlıyorsa telafi sınavı olacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.			
	D2	Ödev Assignment	10%	Haftalık Yazılı Ödev Teslimi Submission of weekly written assignments				
	D3	Katılım/Etkileşim Participation						
	D4	Final Sınavı Final Exam	60%					
	TOPLAM / SUM			100%				
Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşıacağı olayları yorumlaması istenilmektedir.							
Evidence of Achievement of Learning Outcomes	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.							
Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade					HARF NOTU	ARALIK	HARF NOTU	ARALIK
					GRADE	MARKS	GRADE	MARKS
					A	95-100	C	55-59
					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			
	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.							
	No	Tür Method	Açıklama Explanation				Saat Hours	
Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor								
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/w				39		
2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture							
3	Problem Dersi Recitation							

Öğretilen Konular,
Konuların Öğrenim
Çıktılarına Katkısı, ve
Öğrenim Değerlendirme
Metodları
Course Subjects,
Contribution of Course
Subjects to Learning
Outcomes, and Methods
for Assessing Learning of
Course Subjects

4	Laboratuvar Laboratory		
5	Uygulama Practical		
6	Saha Çalışması Field Work		
Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student			
7	Ara Sınav Midterm Exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	28
8	Ödev Assignment	Ödev konusunun araştırılması ve sunum/rapor olarak hazırlanması için geçen süre Time taken to research the project and prepare it as a presentation/report	28
9	Grup Sunumları Group Presentations		14
10	Ders Tekrarı Review	Haftalık ders öncesi yapılan çalışmalar (1 saat/hafta) Weekly pre-class studies (1 hour/week)	16
11	Final Sınavı Final Exam	Öğrencinin final sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the final exam	28
12	Ofis Saati Office Hours	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
TOPLAM / TOTAL			181

IV. BÖLÜM

IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname	Ayşenur DİNÇEL		
	E-posta E-mail	aysenur.dincel@antalya.edu.tr	Ofis Office	A2-18
	Görüşme saatleri Office Hours	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)		
	Zorunlu Mandatory			
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended	National Geographic -Keynote 1-2-3-4-5-6		

Diğer Other	Akademik Dürüstlük	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 kullanmayıda içerir. Hehangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır.
	Scholastic Honesty	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.
	Engelli Öğrenciler	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır.
	Students with Disabilities	Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.
	Güvenlik Konuları	
	Safety Issues	
Esneklik	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir.	
Flexibility	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:-