



Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yerel Kredi	AKTS	Ders (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)
Mesleki Yabancı Dil- I	TRZ2031	2	2	2	0	0

Önkoşullar	Yok
------------	-----

Yarıyıl	Güz
---------	-----

Dersin Dili	İngilizce
-------------	-----------

Dersin Seviyesi	Ön Lisans Seviyesi
-----------------	--------------------

Ders Kategorisi	Temel Meslek Dersleri
-----------------	-----------------------

Dersin Veriliş Şekli	Yüz yüze
----------------------	----------

Dersi Sunan Akademik Birim	Turizm ve Otel İşletmeciliği
----------------------------	------------------------------

Dersin Koordinatörü	İsmail Üstün
---------------------	--------------

Dersi Veren(ler)	İsmail Üstün
------------------	--------------

Asistan(lar)ı	
---------------	--

Dersin Amacı	Turizm ve Otel işletmeciliği Programı öğrencilerinin İngilizcede alan ile ilgili mesleki terimlerin bilincinde olması, iş çevresinde kendilerini yabancı dilde ifade edebilme yeteneklerinin geliştirilmesi ve uluslararası faaliyetlerde yabancı dil kullanımı konusunda gelişmelerini sağlamaktır
--------------	---

Dersin İçeriği	Taking Phone Calls / Giving Information / Taking Room Reservations / Taking Restaurant Bookings / Giving Polite Explanations / Receiving Guests / Serving in the Bar - Making Cocktails / Taking Food Order / Desserts and Cheese / Talking About Wine / Dealing with Requests / Describing Dishes in the Menu / Dealing with Complaints
----------------	--

Opsiyonel Program Bileşenleri	Yok
-------------------------------	-----

Ders Öğrenim Çıktıları

1	Kendini ve çalıştığı yeri tanıtabilme
2	Turizmle ilgili konu ve terimleri kullanabilme
3	Yabancı dilde telefon görüşmeleri yapabilme
4	Problem çözme ile ilgili cümle yapılarını kullanabilme ve müşteri şikayetlerini yönetebilme
5	Müşterilerle ve işletmelerle uluslararası yazışma yapabilme ve yazılı iletişim kurabilme
6	Rezervasyon işlemlerini yabancı dilde yapabilme
7	Yabancı dilde yemek siparişi alabilme ve açıklama yapabilme

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

Hafta	Konular	Ön Hazırlık
1	Taking Phone Calls	
2	Giving Information	
3	Taking Room Reservations	
4	Taking Restaurant Bookings	

5	Giving Polite Explanations	
6	Receiving Guests	
7	Serving in the Bar - Making Cocktails	
8	Ara Sınav 1	
9	Taking Food Order	
10	Desserts and Cheese	
11	Talking About Wine	
12	Dealing with Requests	
13	Describing Dishes in the Menu	
14	Dealing with Complaints	
15	Final	

Değerlendirme Sistemi

Etkinlikler	Sayı	Katkı Payı
Devam/Katılım		
Laboratuvar		
Uygulama		
Arazi Çalışması		
Derse Özgü Staj		
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği		
Ödev		
Sunum/Jüri		
Projeler		
Seminer/Workshop		
Ara Sınavlar	1	60
Final	1	40
Dönem İçi Çalışmaların Başarı Notuna Katkısı		60
Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı		40
TOPLAM		100

AKTS İşyükü Tablosu

Etkinlikler	Sayı	Süresi (Saat)	Toplam İşyükü
Ders Saati	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Arazi Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışması	14	2	28
Derse Özgü Staj			
Ödev			
Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiği			

Projeler			
Sunum / Seminer			
Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	2	2
Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi)	1	4	4
Toplam İşyükü			62
Toplam İşyükü / 30(s)			2.07
AKTS Kredisi			2

Diğer Notlar	Yok
--------------	-----