

DERS BİLGİ FORMU

DERSİN ADI	MESLEKİ YABANCI DİL			
DERSİN SINIFI	10. Sınıf			
DERSİN SÜRESİ	Haftalık 4 Ders Saati			
DERSİN AMACI	Bu derste öğrenciye; mesleki yabancı dilde bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.			
DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Otel departmanlarını ve departmanlarda çalışan personeli yabancı dilde açıklar. 2. Mutfakta kullanılan araç gereçleri yabancı dilde açıklar. 3. Hijyen kurallarını yabancı dilde açıklar. 4. Yiyecekler ve yemek hazırlamayla ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar. 5. İçecek ve içecek servisiyle ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar. 6. Rezervasyon ve servis yapmayla ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar. 7. Oda servisi ve açık büfe ilgili temel kavramları yabancı dilde açıklar. 			
EGİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI	Ortam: Yabancı Dil Laboratuvarı, Mutfak Atölyesi Donanım: Akıllı tahta/projeksiyon, bilgisayar, yazıcı/tarayıcı, çeşitli görseller, yiyecek içecek hizmetleri atölye ekipmanları,			
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir. Bunun yanında öz değerlendirme ve akran değerlendirme formları kullanılarak öğrencilerin, öğretimin süreç boyutuna katılmaları sağlanabilir.			
KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU	ÖĞRENME BİRİMİ	KAZANIM SAYISI	DERS SAATİ	ORAN (%)
	Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları	4	18	12,50
	Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri	2	20	13,89
	Yabancı Dilde Hijyen Kuralları	2	14	9,72
	Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları	2	36	25,00
	Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları	2	24	16,67
	Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları	2	16	11,11
	Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfe Kavramları Temel Kavramlar	2	16	11,11
TOPLAM	16	140	100	

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları	<ol style="list-style-type: none"> 1. Otelin Departmanları 2. Yiyecek ve İçecek Departmanları 3. Departmanlarda Çalışan Personelin Rütbelerini Ve Sorumlulukları 4. Departmanlarda Çalışan Personelin Giydikleri Kıyafetler 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Otel departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak listeler ve bu departmanları açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Otel departmanlarının isimleri yazılır. • Otel departmanlarının faaliyet alanları ile ilgili kısa bilgi verilir. • Farklı büyüklükteki (3 ve 5 yıldızlı) otellerin organizasyon yapılarından faydalanır. 2. Yiyecek içecek departmanlarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak listeler ve bu departmanları açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Yiyecek içecek departmanlarının isimleri yazılır. • Yiyecek içecek departmanlarının faaliyet alanları ile ilgili kısa bilgi verilir. • Farklı büyüklükteki (3 ve 5 yıldızlı) yiyecek içecek işletmelerinin organizasyon yapılarından faydalanır. 3. Departmanlarda çalışan personeli temel İngilizce sözcüklerle listeleyerek rütbesini ve rütbesine göre sorumluluklarını açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Departmanlarda çalışan personeli ve sorumlulukları örneklerle açıklanır. • Departmanlarda çalışan personelin isimlerinin İngilizce karşılıkları yazılır. • Departmanlarda çalışan personelin sorumluluklarının İngilizce karşılıkları yazılır. 4. Personelin görevlerine göre giydiği kıyafetleri temel İngilizce sözcüklerle açıklar ve görevlerle kıyafetleri eşleştirir. <ul style="list-style-type: none"> • Kıyafetlerle ve yeni öğrendiği sözcükleri kullanarak öğrencilere drama hazırlanır. • Personel kıyafetlerinin İngilizce karşılıklarını yazılır.
Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfak Eşya Ve Gereçleri 2. Farklı Araç Gereçlerin Sebep Olabileceği Kazaları Ve Bunlara Karşı Alınması Gereken Güvenlik Tedbirleri 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mutfak eşya ve gereçlerini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Mutfak eşya ve gereçlerini İngilizce karşılıklarını kullanarak açıklanır. • Araç-gereçlerin yapıldığı farklı materyaller (plastik, demir, ahşap) açıklanır. • Her departmanda kullanılan farklı araç-gereçler sınıflandırılır. 2. Farklı araç gereçlerin sebep olabileceği kazaları ve bunlara karşı alınması gereken güvenlik tedbirlerini açıklar. <ul style="list-style-type: none"> • Mutfakta kullanılan farklı eşya ve gereçlerin sebep olabileceği kazalar açıklanır. • Mutfak kazalarına karşı alınması gereken güvenlik önlemleri açıklanır.

<p>Yabancı Dilde Hijyen Kuralları</p>	<p>1. Hijyen Sözcüğü Ve Önemi</p> <p>2. Hijyen Kuralları</p>	<p>1. "Hijyen" sözcüğünü ve önemini temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hijyenle ilgili temel sözcükleri açıklanır. Hijyenin önemi açıklanır. <p>2. Hijyen kurallarını temel İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Temiz ve sağlıklı bir çevrede yaşamak ve çalışmak için hijyen kurallarını açıklanır. Hijyen kurallarına uymanın önemi açıklanır.
<p>Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları</p>	<p>1. Yemek Hazırlarken Kullanılan Yiyecekler(Meyve, Sebze, Et, Un, Konserve, Sos, Garnitür, Vb.)</p> <p>2. Yemek Hazırlamayla İlgili Kavramlar(Kaynatma , Pişirme,Vb.)</p>	<p>1. Yemek hazırlarken kullanılan yiyecekleri (meyve, sebze, et, un, konserve, sos, garnitür vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Yemek hazırlarken kullanılan malzeme türleri açıklanır. Yemeklerin isimleri listelenir. Yemeklerin yanında servis edilen sos ve garnitürler açıklanır. Yemekler (çorba, başlangıç, vb.) gruplandırılır. <p>2. Yemek hazırlamayla ilgili kavramları (kaynatma, pişirme vb.) İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Yemek yapmayla ilgili kavramlar (kızartmak, kaynatmak, vb.) açıklanır. Yemeğin nasıl bir teknikle yapıldığı açıklanır. Menüde yer alan yiyeceklerin yapım teknikleri açıklanır.
<p>Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları</p>	<p>1. İçecek İsimlerini Ve Servisi</p> <p>2. Müşterilerin İstek Ve Şikâyetlerini Alma</p>	<p>1. İçecek isimlerini ve servisini İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <ul style="list-style-type: none"> İçecek isimleri açıklanır. İçecek servisinin yapılışı açıklanır. <p>2. Müşterilerin istek ve şikâyetlerini alır.</p> <ul style="list-style-type: none"> Müşterilerden içeceklerle ilgili gelebilecek istekler açıklanır. Müşterilerden içeceklerle ilgili gelebilecek şikâyetler açıklanır.
<p>Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları</p>	<p>1. Rezervasyon Yapmayla İlgili Kavramlar</p> <p>2. Servis Yapmayla İlgili Kavramlar</p>	<p>1. Rezervasyon yapmayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Rezervasyon yapma sürecine ilişkin temel kavramlar açıklanır. Rezervasyon formunun nasıl doldurulacağı açıklanır. Ayrılış işlemleri yapma prosedürü açıklanır. Konukları karşılama ve ağırlama süreci açıklanır. Rezervasyonla ilgili şikâyetleri değerlendirme süreci açıklanır. <p>2. Servis yapmayla ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Müşterilere menü hakkında bilgi vermeyi kavratılır.

		<ul style="list-style-type: none"> Sipariş almayı ve vermeyi kavratılır. Ücretler hakkında bilgi vermeyi kavratılır. Servis süreciyle ilgili gelebilecek şikâyetler açıklanır.
Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfe Kavramları Temel Kavramlar	<ol style="list-style-type: none"> Restoran Servisiyle İlgili Kavramlar Oda Servisiyle İlgili Kavramlar 	<ol style="list-style-type: none"> Restoran servisiyle ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. <ul style="list-style-type: none"> Restoran servisiyle ilgili temel kavramlar açıklanır. Müşterilere, menü hakkında bilgi verme konusu açıklanır. Yemeklerin ait olduğu mutfak hakkında (Türk, İtalyan vb) bilgi verilir. Oda servisiyle ilgili kavramları İngilizce sözcükleri kullanarak açıklar. <ul style="list-style-type: none"> Oda servisi prosedürü açıklanır. Oda servisi için fatura doldurma konusu açıklanır. Telefonda oda servisi siparişi alma konusu açıklanır.
UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER		
<p>Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir.</p>		
Yabancı Dilde Otel Departmanları ve Çalışanları		<ol style="list-style-type: none"> Otelin departmanlarını gösteren bir sunu hazırlama. Yiyecek ve içecek departmanlarının görevlerini bir şemada gösterme. Departmanlarda çalışan personeli ve sorumluluklarını gösteren bir broşür hazırlama. Kıyafetleri ve yeni öğrendiği sözcükleri kullanarak drama hazırlama.
Yabancı Dilde Mutfak Araç Gereçleri		<ol style="list-style-type: none"> Mutfaktaki araçların ve gereçlerin kullanımıyla ilgili kısa bir sunum hazırlama. Mutfak araç-gereçlerinin İngilizce karşılıklarını yazma. Mutfak, bar ve servis için araç-gereçlerin kullanımına ilişkin uyarı levhaları hazırlama. Mutfak kazalarını anlatan İngilizce cümleler yazma. Mutfak, bar ve servis için araç-gereçlerin kullanımına ilişkin uyarı levhaları hazırlama. Mutfak kazalarını anlatan İngilizce cümleler yazma.
Yabancı Dilde Hijyen Kuralları		<ol style="list-style-type: none"> Hijyenin önemini anlatan bir sunu hazırlama. Hijyenle ilgili sözcüklerin İngilizce karşılıklarını yazma. Mutfakta hijyenle ilgili yapılması ve yapılmaması gerekenler hakkında bir poster hazırlama. Hijyen kurallarının İngilizce karşılıklarını yazma. Mutfakta hijyenle ilgili yapılması ve yapılmaması gerekenler hakkında bir poster hazırlama. Hijyen kurallarının İngilizce karşılıklarını yazma.
Yabancı Dilde Yiyecekler ve Yemek Kavramları		<ol style="list-style-type: none"> Bir yemeğin yapılışını anlatan yemek tarifi hazırlama. Yemeklerle ilgili bir menü(tatlı, ana yemek, çorba, salata) hazırlama. Yemek malzemelerinin İngilizce karşılıklarını yazma. Yemek yapmayla ilgili kavramların İngilizce karşılıklarını yazma.
Yabancı Dilde İçecek ve İçecek Servisi Kavramları		<ol style="list-style-type: none"> Popüler bir içeceğin nasıl hazırlandığıyla ilgili bilgi verme. Bazı içecek türleriyle ilgili poster hazırlama. İçecek ve içecek servisiyle ilgili kavramların İngilizce karşılıklarını yazma. Müşterilerden içeceklerle ilgili gelen istekleri anlayarak önerilerde bulunacağı bir drama

	<p>hazırlama.</p> <p>5. Müşterilerden içeceklerle ilgili gelen şikâyetleri anlayarak çözüm bulacağı bir drama hazırlama.</p> <p>6. İstek ve şikâyetlerle ilgili kavramların İngilizce karşılıklarını yazma.</p>
Yabancı Dilde Rezervasyon ve Servis Kavramları	<p>1. Rezervasyon yapma süreciyle ilgili bir drama hazırlama.</p> <p>2. Konuk karşılama ve ağırlamayla ilgili bir drama hazırlama.</p> <p>3. Rezervasyon süreciyle ilgili kavramların İngilizce karşılıklarını yazma.</p> <p>4. Sipariş alma ve verme süreciyle ilgili bir drama hazırlama.</p> <p>5. Servis yapma süreciyle ilgili kavramların İngilizce karşılıklarını yazma.</p>
Yabancı Dilde Oda Servisi ve Açık Büfe Kavramları Temel Kavramlar	<p>1. Restoranda menü hakkında bilgi verme ve sipariş almayla ilgili bir drama hazırlama.</p> <p>2. Restoran servisiyle ilgili kavramların İngilizce karşılıklarını yazma.</p> <p>3. Oda servisiyle ilgili bir drama hazırlama.</p> <p>4. Oda servisiyle ilgili kavramların İngilizce karşılıklarını yazma.</p>

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

1. Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
2. İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
3. Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, sorumluluk, işbirliği, saygı, kişisel temizlik, vb. değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
4. Öğrencilerin vücut temizliği, işe uygun kıyafet giyimi ve vücut egzersizleri konusunda özenli olmaları alışkanlık haline getirilmelidir.
5. Öğrencilerin konular ile ilgili araştırma yapmalarına, sunum hazırlamalarına olanak sağlanmalıdır. Anlatım görsel öğelerle desteklenmelidir.