



AVRUPA KREDİ TRANSFER SİSTEMİ (AKTS)

Ders Bilgi Paketi

GMS 102 — Akademik İngilizce-II

Ders Bilgileri

Ders Kodu	GMS 102
Dersin Adı	Akademik İngilizce-II
Ders Adı (EN)	Academic English-II
Eğitim Düzeyi	Lisans
Ders Türü	Ders
Eğitim Dili	İngilizce
Öğretim Elemanı	Öğr. Gör. AYŞENUR DİNÇEL
T / U / L	3 / 0 / 0
Kredi	3
AKTS	3

Dersin Amacı

Bu dersin temel amacı, öğrencilerin gastronomi alanında İngilizceyi akademik ve mesleki bağlamlarda etkili bir şekilde kullanabilmelerini sağlamaktır. Ders, ileri düzey anlama, eleştirel düşünme, yapılandırılmış yazma ve etkileşimli iletişim becerilerinin geliştirilmesini hedefler. Ayrıca öğrencilerin daha karmaşık bilgi ve verileri analiz etme ve yorumlama becerilerini geliştirmeyi amaçlar.

Dersin İçeriği

Bu ders kapsamında öğrencilerin gastronomi alanında ileri düzey akademik ve mesleki İngilizce becerilerini geliştirmesi hedeflenmektedir. Ders, akademik metinlerin analiz edilmesi, argüman ve kanıtların belirlenmesi ve daha karmaşık dinleme metinlerinin anlaşılması gibi becerileri içerir. Öğrenciler, karşılaştırma, neden-sonuç ve görüş bildirme gibi yazma türlerinde daha gelişmiş metinler üretirken, tartışma ve sunum yoluyla görüşlerini ifade etme ve savunma becerilerini

geliştirirler. Ayrıca grafik ve veri yorumlama becerileri geliştirilerek eğilimler analiz edilir ve açıklanır. Ders kapsamında küresel mutfaklar, sürdürülebilirlik ve gıda trendleri gibi güncel konular ele alınır.

Dersin Ön Koşulu/ Yan Koşulu

Bulunmamaktadır.

Ders Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

LMS üzerinden haftalık yayınlanır.

Akademik Dürüstlük ve Yapay Zeka

Bu derste akademik dürüstlük ilkelerine uyulması zorunludur. Tüm çalışmalar öğrencinin kendi emeği olmalı ve kullanılan kaynaklar uygun şekilde belirtilmelidir. Yapay zekâ araçları yalnızca destekleyici amaçlarla ve dersin öğretim elemanının belirlediği kurallar çerçevesinde kullanılabilir; bu araçlarla üretilen içeriklerin doğrudan sunulması akademik ihlal olarak değerlendirilebilir.

Ders Çıktıları

ÖÇ1: Gastronomi ile ilgili yazılı ve sözlü metinlerde argümanları, destekleyici kanıtları ve örtük anlamları analiz edebilmek.

ÖÇ2: Gastronomi alanındaki farklı uygulama, fikir veya eğilimleri akademik dil kullanarak karşılaştırabilecek ve değerlendirebilmek.

ÖÇ3: Uygun yapı, bağlaçlar ve akademik kelime bilgisi kullanarak iyi organize edilmiş akademik metinler (paragraf, kısa makale, rapor vb.) yazabilmek.

ÖÇ4: Grafik, tablo ve diğer görsel verileri yorumlayabilecek ve eğilimleri açıklayarak sunabilmek.

ÖÇ5: Akademik ve mesleki dil kullanarak tartışma ve sunumlarda görüşlerini ifade edebilecek, destekleyebilmek ve gerekçelendirebilmek.

PÇ-ÖÇ Matrisi

- Her bir öğrenim çıktısı (ÖÇ), en az bir program çıktısı (PÇ) ile ilişkilendirilmelidir; lütfen boş satır bırakmayınız.
- Sadece dersin içeriği ile doğrudan ilişkili olan ve ölçtüğünüz program çıktıları işaretleyiniz.

ÖÇ / PÇ	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14
ÖÇ 1	1	1	1	2	2	1	2	3	3	—	2	1	3	2
ÖÇ 2	1	1	2	2	2	1	3	3	3	2	2	3	3	3
ÖÇ 3	1	1	1	1	1	—	2	3	2	—	1	1	3	3
ÖÇ 4	1	1	3	1	2	1	2	1	2	2	—	2	2	1
ÖÇ 5	1	1	2	3	3	1	3	2	3	—	3	3	3	3

Düzyey: 0 Yok 1 Düşük 2 Orta 3 Yüksek

İş Yüğü Tablosu

Faaliyet	Sayı	Süre (Saat)	Toplam	Açıklama
Derse Katılım	14	3	42	
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	10	1	10	
Ara Sınavı/Hazırlık	1	10	10	
Final Sınavı/Hazırlık	1	10	10	
Araştırma Sunumu	1	3	3	
Ev Ödevi	12	1	12	
Diğer	1	3	3	
Toplam İş Yüğü			90	

Haftalık Program

Hafta	İçerik
1	Derse Giriş – Ders Bileşenleri, İçerik, Gereklilikler ve Değerlendirmeler Tanışma etkinlikleri Kendinizi tanıtan kısa sunum yapma Topluluk önünde konuşma nedir? Temel ilkeler
2	Konu: Pişirmede Isı Transferi (iletim, taşınım, ışıınım) Akademik Beceri: Teknik kavramları açık biçimde açıklama Dilbilgisi: Geniş Zaman ve Edilgen Yapı Karşılaştırması Tartışma: Isıyı anlamak şefler için neden önemlidir? Yazma Görevi: Açıklayıcı akademik paragraf (kavram odaklı) Sunum Hazırlığı: İkna edici ve bilgilendirici amaçları ayırt etme; kanıt ile görüşü tanıma
3	Konu: Mutfak Organizasyonu, İş Akışı ve Zamanlama Akademik Beceri: Süreçleri ve sıralamayı tanımlama Dilbilgisi: Sıralama ifadeleri ve zaman zarfları Tartışma: Kötü iş akışı yemek kalitesini nasıl etkiler? Yazma Görevi: Süreç paragrafı (mutfak iş akışı) Sunum Hazırlığı: İddiaları ve gerekçeleri mantıklı bir yapıya oturtma; tarafsız cümleleri ikna edici hale getirme
4	Konu: Et Kategorileri, Kesimler ve Kalite Göstergeleri Akademik Beceri: Sınıflandırma ve kategorize etme Dilbilgisi: Bileşik isimler ve isim grupları Tartışma: Şefler et yapısını neden anlamalıdır? Yazma Görevi: Sınıflandırma paragrafı Sunum Hazırlığı: İkna edici sunum taslağı hazırlama ve prova; akran geri bildirimi
5	İKNA EDİCİ KONUŞMA – İKİLİ SUNUMLAR (%10)
6	Konu: Profesyonel Mutfakta Yumurta (işlevleri ve kullanımları) Akademik Beceri: İşlev ve amacı açıklama Dilbilgisi: Amaç yapıları (is used to, in order to) Tartışma: Yumurta neden temel malzeme olarak kabul edilir? Yazma Görevi: İşlevsel açıklama paragrafı
7	Konu: Gastronomi'de Etik Tedarik ve Hayvan Refahı Akademik Beceri: İkna ve argüman destekleme Dilbilgisi: Zorunluluk ve tavsiye için modal yardımcı fiiller Tartışma: Etik tedarik restoranlarda zorunlu olmalı mı?
8	VİZE SINAVI (%30)
9	Konu: Gıda Üretiminde Fermantasyon Akademik Beceri: Neden-sonuç ilişkileri Dilbilgisi: Neden-sonuç bağlaçları Tartışma: Fermantasyon neden hem geleneksel hem de modern? Yazma Görevi: Neden-sonuç paragrafı Tartışma Hazırlığı: İddia, karşı iddia ve kanıtı tanımlama
10	Konu: Baklagiller ve Bitkisel Proteinler Akademik Beceri: Kanıta dayalı eğilimleri yorumlama Dilbilgisi: Present Perfect ve Present Simple Karşılaştırması Tartışma: Bitkisel proteinler bir trend mi yoksa bir zorunluluk mu? Yazma Görevi: Kanıta dayalı paragraf Tartışma Hazırlığı: Destekli bir argüman geliştirme
11	Konu: Süt Ürünleri, Peynir ve İşleme Akademik Beceri: Süreç açıklama Dilbilgisi: Edilgen yapı Tartışma: İşleme doku ve tadı nasıl etkiler? Yazma Görevi: Süreç paragrafı Tartışma Hazırlığı: Zıtlık dili kullanarak karşı argüman pratiği
12	Konu: Gastronomi'de Doku ve Ağızda Hissetme Akademik Beceri: Hassas akademik tanımlama Dilbilgisi: Sıfatlar ve derece belirteçleri Tartışma: Doku, tat kadar önemli midir? Yazma Görevi: Tanımlayıcı akademik paragraf Tartışma Hazırlığı: Resmi katılıyorum/katılmıyorum ifadeleri hazırlama
13	MÜNAZARA HAFTASI (%10)

Hafta	İçerik
14	Konu: Maliyet Kontrolü, Porsiyonlama ve Gıda İsrafı Akademik Beceri: Problem-çözüm yapısı Dilbilgisi: Sıfır ve Birinci Tip Koşul Cümleleri Tartışma: Şefler kaliteden ödün vermeden israfı nasıl azaltabilir? Yazma Görevi: Problem-çözüm paragrafı
15	TEKRAR HAFTASI Konu: Temel Malzemeler ve Teknikler – Genel Tekrar Akademik Beceri: Bilgiyi sentezleme Dilbilgisi: Genel dilbilgisi tekrarı Tartışma: Hangi kavram profesyonel gastronomiyi en iyi temsil eder? Yazma Görevi: Bütünleşik tekrar paragrafı

Eğitim-Öğretim Metodları

Yöntem Adı	Araçlar	Öğrenci Faaliyetleri	Durum
Ders (anlatım), etkileşimli tartışma	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları (projektör, bilgisayar, dijital sunumlar)	Dinleme, not alma, tekrar etme, derste getirilen eğitim materyalleri üzerinden gösterilenleri uygulama	Aktif
Tartışmalı Ders	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar	Dinleme ve anlamlandırma, eleştirel düşünme	Aktif
Rol Yapma / Drama	Standart derslik teknolojileri, özel donanım	Önceden planlanmış özel beceriler	Aktif
Problem Çözme	-	* Problem çözme teknikleri kullanılarak fiziksel ve fizyolojik problemlerinin analiz edilmesi ve uygun çözümlerin geliştirilmesi.	Aktif
Beyin Fırtınası	Standart derslik teknolojileri, çoklu ortam araçları, projektör, bilgisayar, tepegöz	İkili gruplar oluşturulmasının amacı fikir geliştirme aşamasında yenilikçiliğe açık olmalarını sağlamaktır.	Aktif
Küçük Grup Tartışması	-	Dinleme ve anlamlandırma, gözlem/durumları işleme, eleştirel düşünme, soru geliştirme	Aktif
Grup Çalışması	tasarım ve sunum araçları	Öğrenciler üçerli gruplar halinde yaptıkları projeyi sunarlar.	Aktif
Ödev	Bilgisayar	Bilgisayar kullanarak ödev sorularının çözülmesi ve analiz edilmesi	Aktif
Sonuçlandırma	Sonuç raporu	Araştırma – yaşam boyu öğrenme, durumları işleme, soru geliştirme, yorumlama, sunum	Aktif

Ders Değerlendirme Kriterleri

Aktivite Türü	Değerlendirme Adı	Katkı Oranı
Individual Presentation	Presentation	%10
Midterm	Midterm	%30
Quiz	Vocabulary Quiz	%5
Diğer	Debate	%10
Derse Katılım	Participation	%5
Final	Final Exam	%40
Toplam		%100

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

Seçilen Amaçlar: SKA 4, SKA 5, SKA 10, SKA 12, SKA 16

Bu belge 05.09.2026 tarihinde otomatik olarak oluşturulmuştur.