

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	PROFESSIONAL FOREIGN LANGUAGE I / PROFESSIONAL FOREIGN LANGUAGE I	
Ders Kodu / Course Code	TRZ2092018839	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	4.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Formal Education / Formal Education	
Eğitim Dili / Education Language		
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Turizm ve Otel işletmeciliği Programı öğrencilerinin İngilizce 'de 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.	The aim of the course is to enable Tourism and Hotel Management Program students to be aware of their vocational terminology in English language, to improve their capability in expressing themselves in business environment, and to achieve self-confidence in language use in international activities
İçeriği / Content	Taking Phone Calls, Giving Information, Taking Room Reservations, Giving Polite Explanations, Serving in the Bar - Making Cocktails, Taking Food Order, Talking About Wine, Desserts and Cheese, Dealing with Requests, Dealing with Complaints.	Taking Phone Calls, Giving Information, Taking Room Reservations, Giving Polite Explanations, Serving in the Bar - Making Cocktails, Taking Food Order, Talking About Wine, Desserts and Cheese, Dealing with Requests, Dealing with Complaints.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading		
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Yrd. Doç. Dr. Cemile B. KARADENİZ	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Kendini ve çalıştığı yeri tanıtabilme;	Be able to introduce oneself and workplace/he is working for;
2	Turizmle ilgili konu ve terimleri kullanabilme;	Be able to make phone calls in English;
3	Yabancı dilde telefon görüşmeleri yapabilme;	Be able to make phone calls in English;
4	Problem çözme ile ilgili cümle yapılarını kullanabilme ve müşteri şikayetlerini yönetebilme	Be able to use sentence patterns related to problem solving and to deal with complaints;
5	Rezervasyon işlemlerini yabancı dilde yapabilme;	Be able to manage bookings in English language;
6	6-Yabancı dilde sözlü iletişim kurabilme;	Be able to communicate orally in a foreign language;

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taking Phone Calls				
	Taking Phone Calls				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giving Information				
	Giving Information				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Talking Room Reservations				
	Taking Room Reservations				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taking Restaurant Bookings				
	Taking Restaurant Bookings				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giving Polite Explanations				
	Giving Polite Explanations				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Receiving Guests				
	Receiving Guests				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Serving in the Bar - Making Cocktails				
	Serving in the Bar - Making Cocktails				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Midterm Exam				
	Midterm Exam				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Serving in the Bar - Making Cocktails				
	Taking Food Order				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Taking Food Order				
	Desserts and Cheese				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Desserts and Cheese				
	Talking About Wine				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Talking About Wine				
	Dealing with Requests				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dealing with Requests				
	Describing Dishes in the Menu				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Describing Dishes in the Menu				
	Dealing with Complaints				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dealing with Complaints				
	Dealing with Complaints				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final Exam				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	4.00	56.00
Bireysel Çalışma / Self Study	10	3.00	30.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	5	3.00	15.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	3.00	15.00
Toplam / Total:	36	15.00	118.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 118.00/30.00 = 3.93 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 118.00 / 30.00 = 3.93 ~			

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes								
	1.1.1	2.1.1	2.1.2	3.1.1	3.1.2	3.2.1	3.3.1	3.4.1	3.4.2
1.Kendini ve çalıştığı yeri tanıtabilme; / Be able to introduce oneself and workplace/he is working for;	4	4	4		4		4		
2.Turizmle ilgili konu ve terimleri kullanabilme; / Be able to make phone calls in English;	5	4	4		4		5		
3.Yabancı dilde telefon görüşmeleri yapabilme; / Be able to make phone calls in English;	4	4	5		4		4		
4.Problem çözme ile ilgili cümle yapılarını kullanabilme ve müşteri şikayetlerini yönetebilme / Be able to use sentence patterns related to problem solving and to deal with complaints;	5	5	4		5		4		
5.Rezervasyon işlemlerini yabancı dilde yapabilme; / Be able to manage bookings in English language;	4	5	4		5		4		
6.6-Yabancı dilde sözlü iletişim kurabilme; / Be able to communicate orally in a foreign language;	5	4	5		4		5		

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high