



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---------|------------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı | Almanca I | | | | | | | | |
| Ders Kodu | REM111 | | | Ders Düzeyi | | Lisans | | | |
| AKTS Kredi | 4 | İş Yükü | 100 (Saat) | Teori | 4 | Uygulama | 0 | Laboratuvar | 0 |
| Dersin Amacı | Amaç; öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel Almancayı ayrıntılarıyla öğretmek ve kendilerini Almanca olarak ifade edebilmelerini sağlamaktır. | | | | | | | | |
| Özet İçeriği | Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Almanca Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir. | | | | | | | | |
| Staj Durum | Yok | | | | | | | | |
| Öğretim Yöntemleri | Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma | | | | | | | | |
| Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları) | Öğr. Gör. Buse COŞAR | | | | | | | | |

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

| Araç | Adet | Oran (%) |
|---------------------------|------|----------|
| Ara Sınav (Vize) | 1 | 40 |
| Dönem Sonu Sınavı (Final) | 1 | 60 |

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

| | |
|---|---|
| 1 | Themen Aktuell 1 , Max Huber Verlag |
| 2 | Schritte international Neu 1 , Niveau A1.1 , Huber Verlag |

| Hafta | Haftalara Göre Ders Konuları | |
|-------|------------------------------|--|
| 1 | Teorik | Tanışma, selamlama |
| 2 | Teorik | Selamlama, kendini ve başkasını tanıma, heceleme, sayılar, kişi zamirleri |
| 3 | Teorik | Meslek sorma, hatır sorma, nereli olduğunu sorma cevap verme, W- soruları |
| 4 | Teorik | Evdeki nesnelere hakkında bilgi verme, fiyatlar, 1000 e kadar sayılar, Artikel ve aitlik zamirlerinin yalın hali |
| 5 | Teorik | Yeme içme alışkanlıklarından söz etme, sıklık zarfları |
| 6 | Teorik | Restoranda sipariş alma, servis Restoranda sipariş alma, servis |
| 7 | Teorik | Restoranda ödeme, ismin i-hali |
| 8 | Teorik | Vizeye hazırlık, genel tekrar |
| 9 | Ara Sınav (Vize) | Ara Sınav |
| 10 | Teorik | Restoranda şikâyet, modal fiiller, düzensiz fiiller |
| 11 | Teorik | Restoranda geçen çeşitli diyaloglar |
| 12 | Teorik | Alışveriş, Yemek tarifi, İsmi i-hali, emir cümleleri |
| 13 | Teorik | Konuya ait Çeşitli alıştırmalar |
| 14 | Teorik | Konuya ait Çeşitli alıştırmalar |
| 15 | Teorik | Final sınavına hazırlık, genel tekrar |
| 16 | Dönem Sonu Sınavı (Final) | Final Sınavı |

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

| Etkinlik | Adet | Ön Hazırlık | Etkinlik Süresi | Toplam İş Yükü |
|--|------|-------------|-----------------|----------------|
| Kuramsal Ders | 14 | 1 | 4 | 70 |
| Ödev | 6 | 1 | 2 | 18 |
| Ara Sınav | 1 | 5 | 1 | 6 |
| Dönem Sonu Sınavı | 1 | 5 | 1 | 6 |
| Toplam İş Yükü (Saat) | | | | 100 |
| Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi | | | | 4 |

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

| | |
|---|---|
| 1 | Tanışma ve kendi tanıtmayı öğrenir. |
| 2 | 4 basamaklı sayıları öğrenir. |
| 3 | Günlük yaşamda yer alan basit konuları ifade edebilmeyi öğrenir. |
| 4 | Yeme içme alışkanlıklarından sıklık zararlarını kullanarak yazılı ve sözlü bilgi vermeyi öğrenir. |
| 5 | Restoranda sipariş almayı, servis yapmayı ve ödeme almayı öğrenir. |
| 6 | Restoranda müşteri şikâyetlerine çözüm bulmayı öğrenir. |

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

| | |
|----|--|
| 1 | Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak. |
| 2 | Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak |
| 3 | Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak |
| 4 | Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek. |
| 5 | Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak. |
| 6 | Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak. |
| 7 | İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek. |
| 8 | Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak. |
| 9 | Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak. |
| 10 | Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak. |
| 11 | Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak. |
| 12 | Alanında trendleri takip edebilmek. |
| 13 | Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak. |
| 14 | Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak. |
| 15 | Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek. |
| 16 | Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak. |

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

| | ÖÇ1 | ÖÇ2 | ÖÇ3 | ÖÇ4 | ÖÇ5 | ÖÇ6 |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| PÇ1 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| PÇ5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| PÇ6 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ7 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ8 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ9 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| PÇ10 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 |
| PÇ11 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ12 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ13 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| PÇ14 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| PÇ15 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| PÇ16 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

