



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

Dersin Adı	Fransızca I								
Ders Kodu	REM113			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Fransızca temel bilgilerinin verilmesinin yanında günlük konuşma kılavuzu eşliğinde karşılaşılabilecek temel sorunları çözme yöntemlerinin öğrenciye verilmesi ve karşılıklı konuşmalarla bu konuların pekiştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu bağlamda dersin amacı, Fransızca'yı daha rahat konuşabilme yeteneğinin kazandırmanın yanında yiyecek-içecek hizmetleri konusunda bilgiler verilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Dersin amacına uygun olarak, Yiyecek-İçecek işletmelerinde kullanılan Fransızca terimlerin kullanılması ve Fransızca pratik örnekler verilerek kelime bilgisi vermektedir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. El. Saime Alev TOPÇU								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	DEL F A1
---	----------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kendini tanıtmaya ve konuşma
2	Teorik	Birisini tanıtmaya
3	Teorik	Selamlama biçimleri
4	Teorik	Resmi ve gayri resmi soru sorma teknikleri
5	Teorik	Şahıslar hakkında bilgi edinme
6	Teorik	Yardımcı fiiller ve birinci grup fiillerin çekimleri
7	Teorik	Yazarak kendinden bahsetme (Zevkleri ve karakteri)
8	Teorik	Ailesi hakkında bilgi verebilme
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Günlük olayları anlatma ve yazma
11	Teorik	Mülkiyet sıfatlarını kullanımı
12	Teorik	İsimlerin çoğul yapılışı ve kullanılışı
13	Teorik	Sıfatlar
14	Teorik	Vurgu zamirleri
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı (Final)

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	4	70
Ödev	5	1	3	20
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kendisini tanıtır.
2	CV yazabilecek bilgi birikimine sahip olur.
3	Fransızca kelime dağarcığı genişler.
4	yiyecek içecek sektöründe ilgili kelimeleri öğrenmeye başlar.
5	Fransızca cümle kuruluşunu 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
PÇ1	3	4	4	3	3
PÇ2	3	3	4	3	3
PÇ3	4	4	4	3	3
PÇ4	4	3	3	3	4
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	3	4	3	3	3
PÇ7	3	3	4	4	4
PÇ8	4	4	3	3	4
PÇ9	3	4	4	3	4
PÇ10	3	4	4	4	4
PÇ11	3	3	3	4	3
PÇ12	4	3	4	4	3
PÇ13	3	4	3	4	3
PÇ14	3	4	3	3	3
PÇ15	3	4	3	4	3
PÇ16	3	4	3	4	4

