



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

Dersin Adı	Fransızca III								
Ders Kodu	REM213			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	101 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Fransızca temel bilgilerinin verilmesinin yanında günlük konuşma becerilerini kazandırmayı amaçlamaktadır.								
Özet İçeriği	Dersin amacına uygun olarak, turizm Fransızcası ve güncel konuşmalarda karşılaşılabilecek sorunları pratik olarak çözmeyi amaçlayan bilgiler vermektir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma								
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	LE NOUVEAU TAXI A1
2	Fransızca metod kitabı (Methode de français)
3	Alıştırma Kitabı (Cahier d'exercices)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yemek siparişi verme
2	Teorik	Edatlar
3	Teorik	Binayı tasvir etme
4	Teorik	Soru cümleleri
5	Teorik	Randevu önermek ve kabul etmek
6	Teorik	Pouvoir,vouloir, sortir, servir, prendre fiillerinin çekimleri
7	Teorik	Tahmin yapmak
8	Teorik	Karşılaştırma cümleleri yapmak
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Sayı sıfatları
11	Teorik	Hava durumundan bahsetmek
12	Teorik	Très, beaucoup, beaucoup de
13	Teorik	Geçmişten bahsedebilmek
14	Teorik	Di'li geçmiş zaman çekimi
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Teorik	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	8	2	0	16
Dönem Ödevi	5	1	0	5
Ara Sınav	1	3	1	4



Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
	Toplam İş Yüğü (Saat)			101
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Normal hızla konuşulduğunda konuşulanı anlayabilir
2	Basit düzeyde Fransızca konuşabilme yetisi kazanır.
3	Düşüncelerini kısa cümleler halinde yazı ile ifade edebilir.
4	Fransızca cümle kuruluşunu öğrenir.
5	Teorik Yemek siparişi vermeyi 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	4	4	4	3	3
PÇ2	4	4	4	3	3
PÇ3	4	4	4	3	3
PÇ4	3	4	4	3	4
PÇ5	5	5	5	4	5
PÇ6	3	4	3	4	4
PÇ7	4	4	3	4	4
PÇ8	4	3	4	3	4
PÇ9	3	3	4	3	4
PÇ10	3	3	4	3	4
PÇ11	3	3	4	3	4
PÇ12	4	3	3	4	4
PÇ13	4	3	3	3	3
PÇ14	3	4	3	3	3
PÇ15	3	4	3	3	3
PÇ16	3	4	3	3	3

