



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

Dersin Adı	Almanca 2								
Ders Kodu	REM110			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	102 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Amaç; öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel Almanca'yı 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. El. Kardelen Eda ESKİN								

#### 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 Hueber Verlag,
2	Schritte international Neu 1, Niveau A1.1 , Huber Verlag

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Nerede ne yapılabileceği konusunda soru sorma,bilgi edinme
2	Teorik	Modal fiiller, ayrılabilir fiillerin kullanımı
3	Teorik	Konuya ait diyaloglar, gelecek zaman kipi
4	Teorik	Saatler ve cümle içinde kullanımı
5	Teorik	Düzensiz fiillerin kullanımı
6	Teorik	Bir kişinin gün içinde yaptıklarını ve yapabileceklerini saati kullanarak sözlü ve yazılı bilgi verme
7	Teorik	Günler, aylar ve günün vakitlerini Modal cümle içinde kullanma
8	Teorik	Vizeye hazırlık, genel tekrar
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Kişinin gün içinde yaptıklarını anlatan tebrik kartı, E-mail yazma
11	Teorik	Konuya ait Çeşitli alıştırmalar
12	Teorik	Ev ve odaları hakkında bilgi vermek, eşyaları tanıtmak
13	Teorik	İsmin i –halinin olumlu olumsuz kullanımı ve “für” Präpositionu
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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	4	70
Ödev	7	1	2	21
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	5	1	6
Toplam İş Yüğü (Saat)				102
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



**Dersin Öğrenme Çıktıları**

1	Modal fiillerin kullanımını öğrenir.
2	Ayrılabilir fiilleri ve gelecek zaman kipinde sözlü ve yazılı cümle kurmayı öğrenir.
3	Saatleri, günleri, ayları, mevsimleri öğrenir.
4	Bir yer tasviri yapabilmeyi öğrenir.
5	Gün içinde yaptıklarını anlatan bir tebrik kartını ya da E-maili yazabilecek seviyeye gelir.
6	Grammer anlamında belirli ve belirsiz Artikelleri, modal fiilleri, gelecek zaman kipini, işaret zamirlerini 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	4
PÇ10	5	5	5	5	5	5
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

