



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

Dersin Adı	Fransızca 2								
Ders Kodu	REM112			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	105 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	<p>Fransızca temel bilgilerinin verilmesinin yanında günlük konuşma kılavuzu eşliğinde karşılaşılabilecek temel sorunları çözüme yöntemlerinin öğrenciye verilmesi ve karşılıklı konuşmalarla bu konuların pekiştirilmesi amaçlanmaktadır. Bu bağlamda dersin amacı, Fransızca'yı daha rahat konuşabilme yeteneğinin kazandırmanın yanında yiyecek içecek sektöründe soru sorup sorulara cevap verme konusunda bilgiler verilmesi amaçlanmaktadır.</p> <p>The purpose of course is to provide not only the basic information in French but also to teach the student methods how to solve the main problems encountered in daily conversation and thus, to reinforce those topics by establishing dialogues. In this context, apart from gaining the ability of speaking French comfortably, it is aimed at giving information about tourist guiding and asking-answering questions.</p>								
Özet İçeriği	Dersin amacına uygun olarak, rehberlik alanında kullanılan pratik Fransızcanın kullanılması ve Fransızcadan örnekler verilerek kelime dağarcığının gelişmesini sağlamaktır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. El. Fatma KARAGÖZ								

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 A 1
2	Fransızca metod kitabı (Methode de français)
3	Sözlük (Dictionnaire français-Turc, Turc Français)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Teorik Saati sorma ve söyleme
2	Teorik	Teorik Renk sıfatları
3	Teorik	Bir şey yapmayı önerme
4	Teorik	Niçin soru kalıbının kullanımı ve cevap verilmesi
5	Teorik	Emir verme
6	Teorik	Emir kiplerinin çekimleri
7	Teorik	Şahıssız fiillerin kullanımı
8	Teorik	Bazı düzensiz fiillerin çekimi
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Fiyat sorma, satın alma ve ödeme yapma
11	Teorik	İşaret sıfatlarının kullanımı
12	Teorik	Teorik Yer belirtmek
13	Teorik	Bulunduğu yeri tarif etmek
14	Teorik	Kısım bildiren tanımlılıklar
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	10	2	0	20



Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
			Toplam İş Yüğü (Saat)	105
			Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi	4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Saati sorar ve söyler.
2	Renkleri Fransızca olarak söyler ve kullanır.
3	Emir kipinin çekimini öğrenir.
4	Oryantasyonu belirtir.
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	3	4	3	4
PÇ2	4	3	4	3	4
PÇ3	3	3	4	4	4
PÇ4	4	3	4	3	3
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	3	3	4	4	3
PÇ7	3	4	4	3	3
PÇ8	3	4	3	3	4
PÇ9	4	4	3	4	3
PÇ10	3	4	3	4	3
PÇ11	3	4	3	4	3
PÇ12	3	4	3	4	3
PÇ13	4	4	3	4	4
PÇ14	4	4	4	3	3
PÇ15	4	3	4	3	3
PÇ16	4	3	3	3	3

