



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

Dersin Adı	Almanca 3								
Ders Kodu	REM211			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. Bekir YORULMAZ								

#### 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	Öğrencilerin Dersin Amacı ve Sınırları Hakkında Bilgilendirmesi, Dersin içeriğine yönelik bilgi verilmesi, Genel Tekrar
2	Teorik	Yaşam alanının tasviri, Ev donanımı/mobilyaları hakkında yorum yapma – İşaret/belgisiz zamirler
3	Teorik	Yasaklar hakkında bilgilendirme, Kartpostal yollama, Yer belirtme
4	Teorik	Hastalıkları Tanıma, Vücudumuzun Bölümleri, Tavsiye verme- Mülkiyet zamirleri, Modalverb "sollen"
5	Teorik	Herhangi bir teklifi reddetme – Emir cümlesi kurabilme, Yakın geçmiş zaman yapısı
6	Teorik	Günlük Yaşam, Yaşanmış olaylar hakkında bilgi verme
7	Teorik	Yakın geçmiş zaman yapısı dâhilindeki fiil çekimleri, -i halindeki kişi zamirleri
8	Teorik	Öğrenilenlerin kısa tekrarı ve alıştırmalarla desteklenmesi
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	Ara sınav sorularının yanıtlanması
11	Teorik	Yer Yön Tarifi Yapabilme, Diyalog çalışmaları, Yer yön zarfları
12	Teorik	Adres ve Yol tarifi – Yön Edatları ve ismin –e hali
13	Teorik	Öğrenilenlerin kısa tekrarı ve alıştırmalarla desteklenmesi
14	Teorik	Geçişli ve geçişsiz fiiler ve konuya yönelik alıştırmalar
15	Teorik	Yarıyıl sonu sınavı için genel tekrar ve alıştırmalar
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	Temel Almanca dilbilgisini kavrar.
2	Basit Almanca konuşma kalıplarını öğrenir.
3	Normal hızla konuşulduğunda konuşulanı anlayabilir
4	Basit düzeyde Almanca konuşabilme yetisi kazanır.
5	Düşüncelerini kısa cümleler halinde yazı ile ifade edebilir.
6	Belirsiz zamirler, şahıs zamirlerinin hal çekimleri, artikel çekimleri, edatlar, soru zamirleri, yön anlatan edatlar konularında yeterlilik kazanır
7	Öğrendiği konuları turizm bölümüne yönelik diyalog ve metin çalışmalarında uygulayabilir.

**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	ÖÇ7
PÇ1	4	4	4	4	4	4	4
PÇ2	3	3	3	3	3	3	3
PÇ3	4	4	4	4	4	4	4
PÇ4	5	5	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ6	4	4	4	4	4	4	4
PÇ7	3	3	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3	3	3
PÇ9	4	4	4	4	4	4	4
PÇ10	5	5	5	5	5	5	5
PÇ11	4	4	4	4	4	4	4
PÇ12	3	3	3	3	3	3	3
PÇ13	3	3	3	3	3	3	3
PÇ14	4	4	4	4	4	4	4
PÇ15	2	2	2	2	2	2	2
PÇ16	3	3	3	3	3	3	3

