



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

Dersin Adı	Almanca 5								
Ders Kodu	REM311			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 Almancayı 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. Gör. Fisun KARABURUN								

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 Huber Verlag
2	Themen Aktuell 2, Max Huber Verlag
3	Schritte international Neu 2, Niveau A1.2 , 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 Güncel Haberler Üzerinde Dönüşlü Fiil Yapısının işlenmesi
3	Teorik İstek kipi II, Edatların soru kelimeleriyle birlikte kullanılışı (wofür – dafür)
4	Teorik Sıfatlarda derecelendirme ve Kıyas – Konuya yönelik alıştırmalar
5	Teorik Edilgen Cümle Yapısı
6	Teorik Aile ilişkileri ve sorunlarını içeren metinlerin değerlendirilmesi
7	Teorik Konuya ilişkin Yan cümle bağlacı (dass) ve Uzak geçmiş zaman yapısının öğretilmesi
8	Teorik Öğrenilenlerin kısa tekrarı ve alıştırmalarla desteklenmesi
9	Ara Sınav (Vize) Ara Sınav
10	Teorik Ara sınav sorularının yanıtlanması
11	Teorik Doğa ve Çevre, Hava Durumu, Mevsimler
12	Teorik Doğa Olayları, Çevre Koruması – İlgili Zamirleri
13	Teorik Öğrenilenlerin kısa tekrarı ve alıştırmalarla desteklenmesi
14	Teorik Yancümle bağlacı (Relativsatz)
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	Almanca dilbilgisi kurallarını pekiştirir.
2	Almanca kendini ifade edebilir ve konuşulanları rahatlıkla anlayabilir.
3	Orta düzeyde Almanca metinleri çözümleyebilir
4	Almanca konuşan ülkelerin kültürü, sanatı ve edebiyatı hakkında bilgi sahibi olur.
5	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
PÇ1	4	4	4	4	4
PÇ2	3	3	3	3	3
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	4	4	4	4	4
PÇ7	3	3	3	3	3
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	4	4	4	4	4
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	4	4	4	4	4
PÇ12	3	3	3	3	3
PÇ13	3	3	3	3	3
PÇ14	4	4	4	4	4
PÇ15	2	2	2	2	2
PÇ16	3	3	3	3	3

