



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

Dersin Adı	Fransızca 5								
Ders Kodu	REM313			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	126 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Fransızca temel bilgiler eşliğinde nesnelere tanımlayabilme, ön görüşme yapabilme, zamanı açıklayabilme, öz geçmiş düzenlemek ve başvuruda bulunabilme konusunda bilgiler verilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Dersin amacına uygun olarak, yeterli bilgilerle donanmış rehber adayının Fransızca yazışmaları yapma ve gelen yazışmalara cevap verebilmesi konusunda bilgi vermektir								
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	Fransızca metod kitabı (Methode de français)
2	Alıştırma Kitabı (Cahier d'exercices)
3	Sözlük (Dictionnaire français-Turc, Turc Français)
4	Fiil çekim kitabı (Livre de conjugaison)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Elbiseleri betimlemek
2	Teorik	Participe passe uyumu
3	Teorik	Öngörüşme yapmak
4	Teorik	Écrire, essayer, nettoyer, savoir, suivre fiillerinin çekimi
5	Teorik	İş arama ilanı anlamak ve düzenlemek
6	Teorik	Zamanı açıklama
7	Teorik	İş mektubuna cevap verme
8	Teorik	Zarfların biçimleri
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Özgeçmiş düzenlemek ve anlamak
11	Teorik	Yer zarfı ve kişi zamiri olan (Y)in kullanımı
12	Teorik	Kişiyi davet etmek
13	Teorik	Kişiyi bir aktiviteye katılmayı önermek
14	Teorik	Personne et rien
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	7	2	0	14
Dönem Ödevi	5	0	4	20
Kısa Sınav	1	0	1	1
Ara Sınav	1	0	1	1



Dönem Sonu Sınavı	5	0	4	20
	Toplam İş Yüğü (Saat)			126
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			5
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Mektup yazar
2	İş başvurusu bilgi birikimine sahip olur.
3	Davete icap eder ve kişiyi davet edebilir
4	Geçmiş zaman fiil çekimini öğrenir.
5	Zaman kavramını kullanır

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

