



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Japonca II							
Ders Kodu		REM114		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Dersin amacı, mesleki hayatlarında öğrencilerin Japonca'yı iyi bir düzeyde konuşabilmelerini sağlamaktır.							
Özet İçeriğı		Bu dersi alan öğrencilerin, Japon dilini kavramaları ve orta düzeyde konuşmalarını sağlanacaktır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	minnanno nihongo 1
2	practical japanese;asian company
3	Japonca Sözlük; Muharrem Demirci Türkçe Japonca ,Japonca türkçe

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Katagana
2	Teorik	Katagana
3	Teorik	Fiilerde şimdiki zaman
4	Teorik	Yeni kelime
5	Teorik	Şimdiki zaman tekrar
6	Teorik	İ li sıfatlar
7	Teorik	Na lı sıfatlar
8	Teorik	Sıfatların olumlu olumsuzları
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav (Vize)
10	Teorik	Fiillerin sözlük formlarının gösterilmesi
11	Teorik	Zaman zarfları
12	Teorik	Pratik yapma dinleme
13	Teorik	Soru ekleri
14	Teorik	Soru ekleri
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Yarıyıl Sonu Sınavı (Final)



Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	4	84
Ara Sınav	1	6	1	7
Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
Toplam İş Yükü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Japonca gramerini tanır.
2	Japonca dilbilgisi kurallarını tanır.
3	Cümlede anlamı ve cümleyi kavrar.
4	Yeni kelimeler, kelimeleri cümle içinde rahat kullanabilme becerisi kazanır.
5	Tanışma ve kendini tanıtmayı 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
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
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ12	1	1	1	1	1
PÇ14	1	1	1	1	1

