

İndirilme Tarihi

10.02.2026 20:07:39

GM410 - FRANSIZCA IV - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Fransızca'yı Öğrencilerin iş hayatında kendilerine Faydalı olacak düzeyde anlama, dinleme, konuşma ve yazmayı öğrenmeleri.

Dersin İçeriği

Fransız Dilini alfabeden başlayarak kendini tanıtabilecek seviyeye getirme.Temel gramer bilgileri verme.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

1- Edito A2 Ders Kitabı (Temel Seviye)
2- Edito A2 Alıştırma Kitabı (Temel Seviye)
3- kitap ,sözlük ,tahta ve bilgisayar

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Hafta Detaylı İçerik Öğretim Yöntem ve Teknikleri 1 konut Anlatma Yöntemi 2 Edatlar,zamirler,zorunluluk Anlatma Yöntemi 3 seyahatler,konaklama,ulaşım Anlatma Yöntemi 4 sıfat karşılaştırması,şimdiki zaman hikayesi Anlatma Yöntemi 5 sağlık Anlatma Yöntemi 6 dolaylı zamirler,dönüslü fiiller,geçmiş zaman Anlatma Yöntemi 7 üniversite,mesleki hayat,dilek şart kipi,ilgi zamirleri Anlatma Yöntemi 8 Ara Sınav 9 şehir-köy yaşamı Anlatma Yöntemi 10 zarf zamirleri Anlatma Yöntemi 11 doğa Anlatma Yöntemi 12 karşılaştırma Anlatma Yöntemi 13 yabancı dil konuşmak Anlatma Yöntemi 14 dolaylı ve dolaysız zamirler Anlatma Yöntemi 15 tüm zamanların tekrarı Anlatma Yöntemi 16 Final Sınavı

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

önerilecek diğer husus bulunmamaktadır.

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları yoktur

Dersin Verilişi

Öğretim Sistemi Örgün Ders Süresi 16 Hafta

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Ercan Demirci Öğr. Gör. İnci İllez

Program Çıktısı

1. Fransızca ileri düzeyde bir metni okuyabilir.
2. Fransızca ileri düzeyde bir metni açıklayabilir.
3. Fransızca ileri düzeyde bir metin yazabilir.
4. İleri düzeyde Fransızca konuşabilir.
5. He/She can get to know French culture.
6. Akıcı şekilde Fransızca mesleki iletişim kurabilir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	edito methode de français sayfa 14-17		konu anlatımı	Mesleki ve kişisel hayat	
2	edito cahier d'activites sayfa 3-5		konu anlatımı	le passe compose : geçmiş zaman	
3	edito methode de français sayfa 18-24		konu anlatımı	proposer une sortie accepter fixer refuser un rdv : program organize etmek ,randevu vermek ,kabul etmek reddetmek	
4	edito cahier d'activites sayfa 6-12		konu anlatımı,küçük grup çalışması,	la phrase negative les indicateurs de temps : olumsuz cümle ve zaman bildiren sözcükler	
5	edito methode de français sayfa 28-29 edito cahier d'activites sayfa 13-14		konu anlatımı	les souvenirs: anılar	
6	edito methode de français sayfa 30-31 edito cahier d'activites sayfa 14-15		konu anlatımı	l'imparfait: şimdiki zamanın hikayesi	
7	edito methode de français sayfa 33-36 edito cahier d'activites sayfa 15-18		konu anlatımı	les pronoms y et en , la place de l'adjectif : zamirler ve sıfatların cümledeki yeri	
8			VİZE	ARA SINAV	
9	edito methode de français sayfa 42-43 edito cahier d'activites sayfa 23		konu anlatımı	le logement : konaklama	
10	edito methode de français sayfa 44-49 edito cahier d'activites sayfa 24-26		konu anlatımı	les pronoms relatifs : ilgi zamirleri, comparaison : karşılaştırma	
11	edito methode de français sayfa 48-52 edito cahier d'activites sayfa 27-28		konu anlatımı, küçük grup çalışması	le mobilier le cadre de vie : mobilya ve yaşam alanı les pronoms possessifs : iyelik zamirleri	
12	edito methode de français sayfa 56-57 edito cahier d'activites sayfa 33		konu anlatımı, küçük grup çalışması	les sciences et techniques : bilim ve teknik	
13	edito methode de français sayfa 58-60 edito cahier d'activites sayfa 34-36		konu anlatımı	futur simple : gelecek zaman	
14	edito methode de français sayfa 61-63 edito cahier d'activites sayfa 37		konu anlatımı,küçük grup çalışması	les technologies et la communication : teknoloji ve iletişim	
15	edito methode de français sayfa 64-66 edito cahier d'activites sayfa 38-42		konu anlatımı, sınava hazırlık için örneklerle tartışma	le pronom on : zamir	
16			FİNAL	FINAL	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	4,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Küçük Grup Çalışması	12	4,00
Ara Sınav Hazırlık	1	1,00
Final Sınavı Hazırlık	1	1,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI X Öğrenme Çıktısı İlişkisi

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22	P.Ç. 23	P.Ç. 24	P.Ç. 25
Ö.Ç. 1																5				5	5				
Ö.Ç. 2																	5			5	5				
Ö.Ç. 3																	5			5	5				
Ö.Ç. 4																	5			5	5				
Ö.Ç. 5																	5			5	5				
Ö.Ç. 6																	5			5	5				

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.Ç. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.Ç. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.Ç. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.Ç. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.Ç. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.Ç. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.Ç. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.Ç. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.Ç. 15 :** Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.Ç. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.Ç. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.Ç. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.Ç. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.Ç. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.

P.Ç. 22 : Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.

P.Ç. 23 : Atatürk ilkeleri ve inkılâpları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.

P.Ç. 24 : Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.

P.Ç. 25 : Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık, 3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba.

Ö.Ç. 1 : Fransızca ileri düzeyde bir metni okuyabilir.

Ö.Ç. 2 : Fransızca ileri düzeyde bir metni açıklayabilir.

Ö.Ç. 3 : Fransızca ileri düzeyde bir metin yazabilir.

Ö.Ç. 4 : İleri düzeyde Fransızca konuşabilir.

Ö.Ç. 5 : He/She can get to know French culture.

Ö.Ç. 6 : Akıcı şekilde Fransızca mesleki iletişim kurabilir.