

İndirilme Tarihi

10.02.2026 20:08:39

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

General Info

Objectives of the Course

Students learn to understand, listen, speak and write French at a level that will be useful to them in business life.

Course Contents

To improve the French Language to a level where you can introduce yourself, starting from the alphabet. Giving basic grammatical information.

Recommended or Required Reading

1- Edito A2 Textbook (Basic Level)
2- Edito A2 Exercise Book (Basic Level)
3- book, dictionary, board and computer

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Week Detailed Content Teaching Methods and Techniques 1 housing Narration Method 2 Prepositions, pronouns, necessity Narration Method 3 travels, accommodation, transportation Narration Method 4 adjective comparison, present tense story Narration Method 5 health Narration Method 6 indirect pronouns, reflexive verbs, past tense Narration Method 7 university, professional life, wish conditional mood, relative pronouns Narration Method 8 Midterm Exam 9 city-village life Narration Method 10 adverbial pronouns Narration Method 11 nature Narration Method 12 comparison Narration Method 13 speaking a foreign language Narration Method 14 indirect and direct pronouns Narration Method 15 review of all tenses Narration Method 16 Final Exam

Recommended Optional Programme Components

There is no other matter to be suggested.

Instructor's Assistants

There are no teaching assistants teaching the course.

Presentation Of Course

Education System Formal Course Duration 16 Weeks

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Ercan Demirci Inst. İnci İllez

Program Outcomes

1. They can read an advanced level text in French.
2. Can explain an advanced French text.
3. They can write advanced texts in French.
4. He/She can speak French at an advanced level.
5. He/She can get to know French culture.
6. They can communicate professionally in French fluently.

Order	PreparationInfo	Laboratory TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	edito methode de français pages 14-17	konu anlatımı	Professional and personal life	
2	edito cahier d'activites sayfa 3-5	konu anlatımı	past tense	
3	edito methode de français pages 18-24	konu anlatımı	to organize a program, to schedule an appointment, to accept or reject	
4	edito cahier d'activites sayfa 6-12	konu anlatımı,küçük grup çalışması,	General review of the unitnegative sentences and words indicating time	
5	edito methode de français sayfa 28-29 edito cahier d'activites sayfa 13-14	konu anlatımı	memories	
6	edito methode de français sayfa 30-31 edito cahier d'activites sayfa 14-15	konu anlatımı	present perfect time	
7	edito methode de français sayfa 33-36 edito cahier d'activites sayfa 15-18	konu anlatımı	The position of pronouns and adjectives in a sentence.	
8		VİZE	MIDTERM	
9	edito methode de français sayfa 42-43 edito cahier d'activites sayfa 23	konu anlatımı	accommodation	
10	edito methode de français sayfa 44-49 edito cahier d'activites sayfa 24-26	konu anlatımı	relative pronouns, comparison	
11	edito methode de français sayfa 48-52 edito cahier d'activites sayfa 27-28	konu anlatımı, küçük grup çalışması	furniture and living space possessive pronouns	
12	edito methode de français sayfa 56-57 edito cahier d'activites sayfa 33	konu anlatımı, küçük grup çalışması	Science and technology	
13	edito methode de français sayfa 58-60 edito cahier d'activites sayfa 34-36	konu anlatımı	future tense	
14	edito methode de français sayfa 61-63 edito cahier d'activites sayfa 37	konu anlatımı,küçük grup çalışması	technology and communication	
15	edito methode de français sayfa 64-66 edito cahier d'activites sayfa 38-42	konu anlatımı, sınava hazırlık için örneklerle tartışma	pronoun	
16		FİNAL	FINAL	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
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

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

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

Table :

- P.O. 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.O. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.
- P.O. 3 :** Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.
- P.O. 4 :** Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği standartlarını bilir ve uygular.
- P.O. 5 :** Alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç-gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 6 :** Çeşitli pişirme yöntemlerini bilir ve uygular.
- P.O. 7 :** Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.
- P.O. 8 :** Menü planlama ilkeleri doğrultusunda çeşitli menüler geliştirir.
- P.O. 9 :** Yiyecek içecek maliyet analizi, kontrolü ve menü fiyatlandırması yapar.
- P.O. 10 :** İçecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde çeşitli içecekleri kullanır.
- P.O. 11 :** Yiyecek büfesi dekorasyonu ve yiyeceklerin görsel sunum tekniklerini bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.
- P.O. 13 :** Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 14 :** Mesleki etik standartları bilir ve uygular.
- P.O. 15 :** Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 16 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 17 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 18 :** İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 19 :** Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 20 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 21 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 22 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme gastronomi ve mutfak sanatları alanının gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 23 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgi sahibi olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 24 :** Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir.
- P.O. 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.

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