

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 A1 Ders Kitabı (Temel Seviye) 2- Edito A1 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 seyahetler,konaklama,ulaşım Anlatma Yöntemi 4 sıfat karşılaştırması,şimdiki zaman hikayesi Anlatma Yöntemi 5 sağlık Anlatma Yöntemi 6 dolaylı zamirler,dönüşlü 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. İnci İllez

Program Çıktısı

1. Basit düzeyde Fransızca bir metni okuyabilir.
2. Fransızca olarak kendini tanıtabilir.
3. Basit düzeyde Fransızca konuşabilir.
4. Basit düzeyde Fransızca bir metin yazabilir.
5. Basit düzeyde Fransızca mesleki iletişim kurabilir.
6. Fransız kültürünü tanıyabilir.
7. Basit düzeyde Fransızca bir metni açıklayabilir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	edito methode de français sayfa 132-133 edito cahier d'activites sayfa 83		konu anlatımı	Bir dizi olayı anlatmak grammer : Dönüşlü fiillerin geçmiş zamanı	
2	edito methode de français sayfa 134-137 edito cahier d'activites sayfa 84-85		konu anlatımı	Günlük hayatın sorunları ve gündelik duyguları grammer : zorunluluklar ve yasaklar devoir-il ne faut pas kullanımı	
3	edito methode de français sayfa 138-141 edito cahier d'activites sayfa 86-88		konu anlatımı	Beden-sağlık grammer : dolaylı tümleş, şahıs zamirleri emir kipinin kullanımı, il faut -pouvoir kullanımları	
4	edito methode de français sayfa 142-144 edito cahier d'activites sayfa 90-91		konu anlatımı, küçük grup çalışması,	ünitenin genel tekrarı	
5	edito methode de français sayfa 146-147 edito cahier d'activites sayfa 92-93		konu anlatımı	eğitimden bahsetmek grammer : -si ile şart cümleleri kurmak	
6	edito methode de français sayfa 148-150 edito cahier d'activites sayfa 94-95		konu anlatımı	üniversite, kampüs grammer : süre ve devamlılık pendant ,longtemps, toujours kullanımı	
7	edito methode de français sayfa 152-156 edito cahier d'activites sayfa 96-101		konu anlatımı	mesleki hayat grammer : ilgi zamirleri qui ve que kullanımı	
8			VİZE	ARA SINAV	
9	edito methode de français sayfa 160-163 edito cahier d'activites sayfa 103-106		konu anlatımı	şehir hayatı grammer: karşılaştırma	
10	edito methode de français sayfa 167-170 edito cahier d'activites sayfa 107-110		konu anlatımı	köy hayatı grammer: birleşik tanım sözcükleri	
11	edito methode de français sayfa 170-172 edito cahier d'activites sayfa 110-112		konu anlatımı, küçük grup çalışması	ünitenin genel tekrarı	
12	edito methode de français sayfa 174-175 edito cahier d'activites sayfa 113-115		konu anlatımı, küçük grup çalışması	yabancı dil konuşabilme ve zorluklarını dile getirmek grammer: düz tümle, dolaylı tümleş ve şahıs zamirleri	
13	edito methode de français sayfa 176-179 edito cahier d'activites sayfa 114-117		konu anlatımı	yabancı dil pratiği grammer: zaman ve süre bildiren zarflar	
14	edito methode de français sayfa 180-185 edito cahier d'activites sayfa 118-121		konu anlatımı, küçük grup çalışması	gelecekle ilgili projeler grammer: present, futur, passe compose emperatif nin tekrarı	
15			konu anlatımı, sınava hazırlık için örneklerle tartışma	genel tekrar	
16			FİNAL	FİNAL	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	6,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Küçük Grup Çalışması	14	4,00
Ara Sınav Hazırlık	1	2,00
Final Sınavı Hazırlık	1	2,00

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Final	60,00
Vize	40,00

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							3										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				
Ö.Ç. 7																	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 alanıyla 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 :** Basit düzeyde Fransızca bir metni okuyabilir.
- Ö.Ç. 2 :** Fransızca olarak kendini tanıtabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Basit düzeyde Fransızca konuşabilir.
- Ö.Ç. 4 :** Basit düzeyde Fransızca bir metin yazabilir.
- Ö.Ç. 5 :** Basit düzeyde Fransızca mesleki iletişim kurabilir.
- Ö.Ç. 6 :** Fransız kültürünü tanıyabilir.
- Ö.Ç. 7 :** Basit düzeyde Fransızca bir metni açıklayabilir.