

İndirilme Tarihi

04.02.2026 21:46:26

GM334 - ALMANCA II - Turizm Fakültesi - Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

Temel Almanca Gramer yapısı, Kelime Bilgisi, günlük konuşma kalıpları, dinleme-anlama becerilerinin geliştirilmesine yönelik alıştırmalar. Dönem sonunda öğrencilerin kendilerini ve yakın çevrelerini tanıtılabilmeleri, basit düzeyde ve iletişim kurabilmesi amaçlanmıştır.

Dersin İçeriği

Başlangıç düzey gramer bilgisi, 4 temel becerinin geliştirilmesine yönelik çalışmalar.Kelime Bilgisi

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Studio D A1

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

İnteraktif dil alıştırmaları ve diyaloglar
• Rol yapma aktiviteleri
• Grup çalışmaları ve tartışmalar
• Görsel-işitsel materyal kullanımı
• Otantik materyallerle çalışma
• Haftalık yazma ödevleri

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Alman kültürü film gösterimleri • Dil laboratuvarı çalışmaları • Online öğrenme platformu kullanımı • Almanca konuşan konukların katılımı • Kültürlerarası iletişim etkinlikleri

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Öğretim elemanı dersi tek başına vermektedir.

Dersin Verilişi

Dersin öğretim yaklaşımı, iletişimsel dil öğretimi metodolojisini temel alır. Öğrenci merkezli bir yaklaşımla, hedef dilin aktif kullanımına öncelik verilir. Dil becerilerinin bütünsel olarak geliştirilmesi için otantik materyaller ve gerçek yaşam senaryoları kullanılır. Öğrenme süreci, bireysel çalışma, eşli aktiviteler ve grup dinamikleriyle desteklenir. Teknoloji destekli öğrenme ortamları, geleneksel sınıf içi öğrenmeyle harmanlanır. Düzenli geri bildirim ve formatif değerlendirme yöntemleriyle öğrencilerin gelişimi takip edilir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Dr. Fatih Karataş

Program Çıktısı

1. Temel ve rutin durumlarda anlaşılabilir, bilindik ve alışıldık konuların basit ve doğrudan anlatımını yapabilir. Bu anlatımı kendisini, eğitimini, yakın çevresini ve doğrudan ihtiyaçlarına yönelik durumları açıklayabilir.
2. Meslekler, çalışma ortamları, üniversite gibi günlük hayatta karşılaşılan yaşantısal durumlara ait sözcüklerin Almancasını öğrenir ve bu yaşantısal durumlar ve süreçler aracılığıyla Almanca dilbilgisi kurallarını pekiştirir.
3. Almanca Perfekt olarak adlandırılan geçmiş zaman kurallarını öğrenir. Geçmiş zaman yapısını kullanarak bu konuda yazılmış cümleleri anlar ve geçmiş zamanlı ilgili cümle kurulumunu yapar, bu yapı içeren cümleleri ve metinleri anlar.
4. Moda, kuyafetler, alışveriş yerleri gibi konularla ilgili kelimeleri ve içerikleri öğrenirler. Bu bilgileri içeren cümleler ve metinler vasıtasıyla Almanca dilbilgisi konularını pekiştirirler.
5. "sollen", "müssen", "nicht dürfen", "dürfen" modal verblerinin kullanımını öğrenir. Vücudun bölümleri, rahatsızlıklar ve hastalıklar, ilaçlar konularında bilgi sahibi olurlar.

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

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																								
Ö.Ç. 2																								
Ö.Ç. 3																								
Ö.Ç. 4																								
Ö.Ç. 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 inkılapları 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 :** Temel ve rutin durumlarda anlaşılabilir, bilindik ve alışıldık konuların basit ve doğrudan anlatımını yapabilir. Bu anlatımı kendisini, eğitimini, yakın çevresini ve doğrudan ihtiyaçlarına yönelik durumları açıklayabilir.
- Ö.Ç. 2 :** Meslekler, çalışma ortamları, üniversite gibi günlük hayatta karşılaşılan yaşantısal durumlara ait sözcüklerin Almancasını öğrenir ve bu yaşantısal durumlar ve süreçler aracılığıyla Almanca dilbilgisi kurallarını pekiştirir.
- Ö.Ç. 3 :** Almanca Perfekt olarak adlandırılan geçmiş zaman kurallarını öğrenir. Geçmiş zaman yapısını kullanarak bu konuda yazılmış cümleleri anlar ve geçmiş zamanlı ilgili cümle kurulumunu yapar, bu yapı içeren cümleleri ve metinleri anlar.
- Ö.Ç. 4 :** Moda, kuyafetler, alışveriş yerleri gibi konularla ilgili kelimeleri ve içerikleri öğrenirler. Bu bilgileri içeren cümleler ve metinler vasıtasıyla Almanca dilbilgisi konularını pekiştirirler.
- Ö.Ç. 5 :** "sollen", "müssen", "nicht dürfen", "dürfen" modal verblarının kullanımını öğrenir. Vücudun bölümleri, rahatsızlıklar ve hastalıklar, ilaçlar konularında bilgi sahibi olurlar.