

Dersin Amacı
Bu dersin amacı, öğrencilerin Avrupa ortak çerçeve metni bağlamında Almanca iletişim becerilerini turizm ve otelcilik bağlamında geliştirmektir. Öğrenciler, restoran ve otel ortamlarında misafirleri karşılama, sipariş alma, yol tarif etme, etkinlik önerme, şikâyetleri yanıtlama ve misafirleri uğurlama gibi günlük iş durumlarında kendilerini ifade edebileceklerdir. Ders, dinleme, konuşma, okuma ve yazma becerilerini entegre olarak geliştirir; rol oyunları ve diyaloglarla öğrencilerin mesleki iletişim yetkinliklerini pekiştirir. Böylece öğrenciler, basit cümlelerle güvenli ve uygun bir şekilde mesleki iletişim kurabilirler.
Dersin İçeriği
Ders, Almanca becerilerini turizm ve otelcilik (mesleki) alanında geliştirmeye yöneliktir. İçerik, restoran ve otel hizmetleri, şehirde yön tarifleri ve ulaşım, geziler ve turistik etkinlikler ile misafir memnuniyeti konularını kapsar. Öğrenciler yemek ve içecek siparişi alma, etkinlik önerme, yol tarifi verme, şikâyetleri yanıtlama, hesap açıklama ve misafirleri uğurlama gibi mesleki durumlarda pratik yapar. Ders, kelime çalışmaları, rol oyunları, diyaloglar ve dinleme-anlama aktiviteleriyle konuşma ve iletişim becerilerini pekiştirir ve öğrencilerin turizm sektöründe güvenli ve etkili iletişim kurabilmelerini sağlar.
Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar
Menschen im Beruf - Tourismus A2,
Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri
Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar
yoktur
Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları
yoktur
Dersin Verilişi
yüz yüze
Dersi Veren Öğretim Elemanları
Öğr. Gör. Dr. Fatih Karataş

Program Çıktısı

- Öğrenci, otel, restoran ve rehberlik gibi mesleki günlük durumlarda temel bilgileri verebilir ve basit soruları yanıtlayabilir
- Öğrenci, yiyecek, içecek, hizmetler ve turistik teklifleri Almanca olarak adlandırabilir ve bunlar hakkında kısa açıklamalar yapabilir.
- Öğrenci, basit yol tariflerini anlayabilir ve verebilir, ulaşım araçları ve etkinlikler hakkında bilgi aktarabilir.
- Öğrenci, misafirlerin basit istek, şikâyet, övgü ve eleştirilerine uygun ifadelerle cevap verebilir
- Öğrenci, hava durumu, turistik yerler ve boş zaman etkinlikleri hakkında kısa bilgiler sunabilir ve uygun kalıpları kullanabilir
- Öğrenci, konaklama sonunda otel hesaplarını açıklayabilir, farklı ödeme seçeneklerinden bahsedebilir ve misafirleri uğurlayabilir.

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	ders kitabı s. 14-15, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Restoranda başlığı altında: Masaya yönlendirme; misafirleri karşılama; rezervasyon sorma ve yanıt verme; restoranda yön tarif etme (yer gösterme, yol tarif etme).	
2	ders kitabı s. 14-15, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Yeme-içme tercihlerini ifade etme; misafirlerin isteklerine cevap verme; servis için uygun ifadeler kullanma.	
3	ders kitabı s. 14-15, kelime listesi ders kitabı s. 14-15, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	İstek ve şikâyetlere cevap verme; özür dileme ifadeleri kullanma; hesap getirme ve ödeme yöntemlerinden bahsetme.	
4	ders kitabı s. 30-31, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Şehirdeki yerleri ve turistik mekânları adlandırma; yol tarifi verme ve anlama; yön tarifleri alıştırmaları.	

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
5	ders kitabı s. 30-31, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Etkinlik önerme; toplu taşıma hakkında bilgi verme; saat, güzergâh ve fiyat açıklama; ulaşım araçlarını karşılaştırma.	
6	ders kitabı s. 30-31, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Geziler ve boş zaman etkinlikleri tavsiye etme; çeşitli gezilerin avantaj ve dezavantajlarını söyleme; misafirleri bilgilendirme.	
7	ders kitabı s. 30-31, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	İşe gidiş yolunu tarif etme; oteldeki iş alanlarını açıklama; araç kiralama ve kiralama koşullarını anlatma.	
8			Vize haftası	
9	ders kitabı s. 46-47, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Rehber olarak misafirleri karşılama ve kendini tanıtmaya; gezi programı sunma; misafirlerin sorularını yanıtlama.	
10	ders kitabı s. 46-47, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Tarihi ve turistik yerleri tanıtmaya; kültürel bilgiler verme; rehberlikte kullanılan ifadeleri öğrenme.	
11	ders kitabı s. 46-47, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Hava durumu ve mevsimleri tanımlama; hava durumu raporlarını anlama ve aktarma; hava durumuna göre etkinlik önerme.	
12	ders kitabı s. 46-47, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Misafirlere sorunlarda yardım etme; çözüm önerme; sakinleştirici ve hizmet odaklı iletişim kurma.	
13	ders kitabı s. 62-63, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Otel hesabını açıklama; ödeme yöntemlerini konuşma.	
14	ders kitabı s. 62-63, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Misafir memnuniyetini sorma; övgü ve eleştirilere cevap verme.	
15	ders kitabı s. 62-63, kelime listesi	Anlatım, Soru-Cevap, Alıştırma ve Uygulama, Gösterip Yaptırma Rol Oynama, Grup Çalışması, Beyin Fırtınası, Bireysel Çalışma, Problem Çözme	Yazılı şikâyetlere uygun cevap verme; resmi dil kullanma.; Misafirleri kibar bir şekilde uğurlama; vedalaşma ifadelerini öğrenme.	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	4,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	2,00
Ders Sonrası Bireysel Çalışma	14	2,00
Ara Sınav Hazırlık	5	4,00
Final Sınavı Hazırlık	5	4,00
Rol Yapma/Drama	10	2,00
Problem Çözme	14	1,00

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) 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				
Ö.Ç. 2					3												5				5				
Ö.Ç. 3					3												5				5				
Ö.Ç. 4					3												5				5				
Ö.Ç. 5					3												5				5				
Ö.Ç. 6					3												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 :** Öğrenci, otel, restoran ve rehberlik gibi mesleki günlük durumlarda temel bilgileri verebilir ve basit soruları yanıtlayabilir
- Ö.Ç. 2 :** Öğrenci, yiyecek, içecek, hizmetler ve turistik teklifleri Almanca olarak adlandırabilir ve bunlar hakkında kısa açıklamalar yapabilir.
- Ö.Ç. 3 :** Öğrenci, basit yol tariflerini anlayabilir ve verebilir, ulaşım araçları ve etkinlikler hakkında bilgi aktarabilir.
- Ö.Ç. 4 :** Öğrenci, misafirlerin basit istek, şikâyet, övgü ve eleştirilerine uygun ifadelerle cevap verebilir
- Ö.Ç. 5 :** Öğrenci, hava durumu, turistik yerler ve boş zaman etkinlikleri hakkında kısa bilgiler sunabilir ve uygun kalıpları kullanabilir
- Ö.Ç. 6 :** Öğrenci, konaklama sonunda otel hesaplarını açıklayabilir, farklı ödeme seçeneklerinden bahsedebilir ve misafirleri uğurlayabilir.