

Objectives of the Course

The aim of this course is to develop students' German communication skills in the context of tourism and hospitality within the framework of the Common European Framework of References for Languages. Students will be able to express themselves in everyday work situations such as welcoming guests, taking orders, giving directions, suggesting activities, responding to complaints and seeing guests off in restaurant and hotel settings. The course develops listening, speaking, reading and writing skills in an integrated manner; role-plays and dialogues reinforce students' professional communication skills. Thus, students will be able to communicate professionally in a confident and appropriate manner using simple sentences.

Course Contents

The course is designed to develop German language skills in the field of tourism and hospitality (vocational). The content covers restaurant and hotel services, directions and transport in the city, excursions and tourist activities, and guest satisfaction. Students practise in professional situations such as taking food and drink orders, suggesting activities, giving directions, responding to complaints, explaining bills and seeing guests off. The course reinforces speaking and communication skills through vocabulary work, role-plays, dialogues and listening comprehension activities, enabling students to communicate confidently and effectively in the tourism sector.

Recommended or Required Reading

Menschen im Beruf - Tourismus A2,

Planned Learning Activities and Teaching Methods

Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving

Recommended Optional Programme Components

there is no

Instructor's Assistants

there is no

Presentation Of Course

in class

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Inst. Dr. Fatih Karataş

Program Outcomes

1. Students can provide basic information and answer simple questions in everyday professional situations such as hotels, restaurants and tour guiding.
2. Students can name food, drinks, services and tourist offers in German and provide brief descriptions of them.
3. Students can understand and give simple directions and convey information about transport and activities.
4. Students can respond to guests' simple requests, complaints, compliments and criticisms with appropriate expressions.
5. Students can provide brief information about the weather, tourist attractions and leisure activities and use appropriate phrases.
6. Students can explain the hotel bills at the end of their stay, discuss different payment options, and see guests off.

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1	textbook pp. 14-15, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	In the restaurant section: Directing guests to their table; greeting guests; asking about and responding to reservations; providing directions within the restaurant (showing guests to their seats, giving directions).	
2	textbook pp. 14-15, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Expressing food and drink preferences; responding to guests' requests; using appropriate expressions for service.	
3	textbook pp. 14-15, word list textbook pp. 14-15, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Responding to requests and complaints; using expressions of apology; discussing billing and payment methods.	
4	textbook pp. 30-31, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Naming places and tourist attractions in the city; giving and understanding directions; practising giving directions.	

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
5	textbook pp. 30-31, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Suggesting activities; providing information about public transport; explaining timetables, routes and prices; comparing modes of transport.	
6	textbook pp. 30-31, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Recommending trips and leisure activities; explaining the advantages and disadvantages of various trips; informing guests.	
7	textbook pp. 30-31, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Describing the route to work; explaining the work areas in the hotel; explaining car hire and rental conditions.	
8				mid term exams	
9	textbook pp. 46-47, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Welcoming guests as a guide and introducing oneself; presenting the tour programme; answering guests' questions.	
10	textbook pp. 46-47, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Introducing historical and tourist attractions; providing cultural information; learning expressions used in guiding.	
11	textbook pp. 46-47, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Identifying weather conditions and seasons; understanding and conveying weather reports; suggesting activities based on weather conditions.	
12	textbook pp. 46-47, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Assisting guests with problems; offering solutions; communicating in a reassuring and service-oriented manner.	
13	textbook pp. 62-63, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Explain the hotel bill; discuss payment methods.	
14	textbook pp. 62-63, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Asking about guest satisfaction; responding to praise and criticism.	
15	textbook pp. 62-63, word list		Presentation, Question and Answer, Practice and Application, Demonstration and Role Play, Group Work, Brainstorming, Individual Work, Problem Solving	Responding appropriately to written complaints; using formal language; seeing guests off politely; learning farewell expressions.	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
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

Assesments

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

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (İKİNCİ ÖĞRETİM) X Learning Outcome Relation

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