

Dersin Amacı

Bu dersin amacı, öğrencilerin Fransızca'yı başlangıç (A1) seviyesinde öğrenmelerini sağlayarak temel iletişim becerilerini geliştirmektir. Ders kapsamında öğrencilerin günlük yaşamda karşılaşabilecekleri basit durumlarda kendilerini tanıtmaları, başkalarını tanımaları, temel ihtiyaçlarını ifade etmeleri ve kısa, basit diyaloglara katılabilmeleri hedeflenmektedir.

Dersin İçeriği

Bu ders, Avrupa Dilleri Ortak Çerçeve Programı'nın (CEFR) A1 düzeyine uygun olarak yapılandırılmıştır. Ders kapsamında öğrenciler, Fransızcanın temel sesletim kurallarını, günlük yaşamda sık kullanılan kelime ve ifadeleri, temel dilbilgisi yapılarını (belirteçler, zamirler, fiillerin şimdiki zaman çekimleri, isim-sıfat uyumu vb.) öğreneceklerdir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Edito A1 - Méthode de français (ders kitabı) Edito A1 - Cahier d'activités (alıştırma kitabı)

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders, öğrenci merkezli ve iletişimsel yaklaşım temelinde yürütülecektir. Öğrencilerin dört temel dil becerisini (dinleme, konuşma, okuma, yazma) bütüncül olarak geliştirebilmeleri için çeşitli yöntem ve etkinliklerden yararlanılacaktır. Öğretme Yöntemleri: - Anlatım ve soru-cevap - İletişimsel yaklaşım (communicative approach) - Görev temelli öğrenme (task-based learning) - Rol yapma, diyalog ve drama etkinlikleri - Görsel-işitsel materyal kullanımı (videolar, şarkılar, kısa filmler) - İşbirliğine dayalı öğrenme (çift ve grup çalışmaları) Öğrenme Etkinlikleri: - Diyalog ve konuşma pratikleri - Dinleme-anlama çalışmaları (ses kayıtları, videolar, günlük konuşma örnekleri) - Okuma-anlama etkinlikleri (kısa metinler, ilanlar, broşürler) - Yazma etkinlikleri (kısa cümleler, diyalog tamamlama, kendini tanıtma) - Oyunlar ve etkileşimli etkinlikler (kelime oyunları, rol canlandırmaları) - Kültürel içerikli sınıf tartışmaları (Fransız kültüründen temel unsurlar)

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Öğrencilerin derse düzenli devam etmeleri ve sınıf içi etkinliklere aktif katılım göstermeleri beklenmektedir. Derste öğrenilen konuların pekiştirilmesi için düzenli tekrar yapılmalı ve önerilen alıştırm kitapları (workbook) üzerinde ödevler aksatılmadan tamamlanmalıdır. Öğrencilerin günlük olarak kısa süreli de olsa Fransızca dinleme (şarkılar, kısa videolar, podcastler) ve okuma (diyaloglar, kısa metinler) çalışmaları yapmaları önerilir. Telaffuzun gelişmesi için öğretim elemanının yönlendirdiği ses kayıtları ve çevrimiçi materyallerden yararlanılmalıdır. Fransız kültürüne dair görsel-işitsel kaynakların (film, belgesel, sanal müze gezileri vb.) takip edilmesi, dil öğrenim sürecine katkı sağlayacaktır. Dersin başarıyla tamamlanabilmesi için süreklilik ve bireysel çaba büyük önem taşımaktadır.

Dersin Verilişi

Ders, yüz yüze sınıf ortamında işlenecektir. Öğretim süreci, ağırlıklı olarak iletişimsel yaklaşım (communicative approach) esas alınarak yürütülecek, öğretim elemanı tarafından Fransızca ve gerektiğinde Türkçe açıklamalar yapılacaktır. Ders materyali olarak Édito A1 – Méthode de français (coursebook) ve Édito A1 – Cahier d'activités (workbook) kullanılacak, ayrıca görsel-işitsel kaynaklar (videolar, ses kayıtları, çevrimiçi alıştırmalar) ile öğrenme desteklenecektir. Öğrencilerin aktif katılımı, grup ve çift çalışmalarıyla teşvik edilecektir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Ercan Demirci

Program Çıktısı

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

Sıra	Hazırlık	Öğretim	Uygulama
	Bilgileri	Laboratuvar Metodları Teorik	
1		Unité 0 – Bienvenue Tanışma, sınıf dili, temel ifadeler Harfler, sayılar, telaffuz Kişisel bilgiler verme	
2		Unité 1 – Et vous ? (1. kısım) Kendini tanıtma, başkalarını tanıma Milliyet, meslek sorma/cevaplama Articles définis, adjectifs de nationalité	
3		Unité 1 – Et vous ? (2. kısım) Kişisel bilgiler, hobiler, boş zaman Les verbes être, avoir, s'appeler Les nombres (32–100), pays ve nationalités	
4		Unité 2 – On va où ? (1. kısım) Yol sorma, yön tarif etme Articles définis/indéfinis, adjectif interrogatif Şehirde ulaşım (otobüs, metro), temel yerler	
5		Unité 2 – On va où ? (2. kısım) Meslekler (masculin/féminin) Ulaşım, bilet alma, plan yapma Les nombres (100–1 milliard)	
6		Unité 3 – Qu'est-ce qu'on mange ? (1. kısım) Yemek kültürü, sipariş verme Le partitif (du, de la, des), quantité (un peu de, beaucoup de) Les magasins, les aliments	
7		Unité 3 – Qu'est-ce qu'on mange ? (2. kısım) Café, restaurant, alışveriş diyalogları Prépositions de lieu Exprimer ses goûts (aimer, adorer, détester)	
8		Vize Haftası	
9		Unité 4 – Les soldes, c'est parti ! (1. kısım) Kıyafet, ayakkabı alışverişi Adjectifs, démonstratifs (ce, cette, ces) Renkler, beden, fiyat sorma	
10		Unité 4 – Les soldes, c'est parti ! (2. kısım) Météo, saisonlar Le futur proche Les vêtements, objets du quotidien	
11		Unité 5 – C'est quoi le programme ? (1. kısım) Günlük aktiviteler, boş zaman etkinlikleri Verbes pronominaux (se préparer, s'occuper) Fréquence (souvent, toujours, parfois)	
12		Unité 5 – C'est quoi le programme ? (2. kısım) Rendez-vous almak, telefonla konuşma L'impératif (avoir, être, regarder) Sorties, loisirs, activités culturelles	
13		Genel Tekrar – Unités 0–5 Tüm gramer ve kelime tekrarları Rol oyunları, diyalog çalışmaları Kültürel içeriklerden seçilmiş örnekler	
14		Unité 6 – Félicitations ! Aileyi tanıtma, tebrik etme Adjectifs possessifs, passé composé (téléphoner, c'est un(e) ...) La famille, le caractère, les événements de la vie	
15		FİNAL SINAVI HAFTASI	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Bütünleme	1	1,00
Teorik Ders Anlatım	14	3,00
Uygulama / Pratik	14	4,00
Ders Öncesi Bireysel Çalışma	14	1,00
Ara Sınav Hazırlık	6	1,00
Final Sınavı Hazırlık	6	1,00
Ödev	14	1,00
Küçük Grup Çalışması	6	2,00
Derse Katılım	14	1,00

Değerlendirme

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																	4			3	4				
Ö.Ç. 2																	4			5	4				
Ö.Ç. 3																	4			5	4				
Ö.Ç. 4																	4			5	4				
Ö.Ç. 5																	4			5	5				
Ö.Ç. 6																	4			5	5				
Ö.Ç. 7																	4			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 görünümüne 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 : Basit düzeyde Fransızca bir metni okuyabilir.

Ö.Ç. 2 : Fransızca olarak kendini tanıtabilir.

Ö.Ç. 3 : Basit düzeyde Fransızca bir metni açıklayabilir.

Ö.Ç. 4 : Basit düzeyde Fransızca konuşabilir.

Ö.Ç. 5 : Basit düzeyde Fransızca bir metin yazabilir.

Ö.Ç. 6 : Basit düzeyde Fransızca mesleki iletişim kurabilir.

Ö.Ç. 7 : Fransız kültürünü tanıyabilir.