



**Eskişehir Osmangazi Üniversitesi**  
**Turizm Fakültesi**  
**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu**

<b>DÖNEM</b>	Bahar
--------------	-------

<b>DERSİN KODU</b>	271218027	<b>DERSİN ADI</b>	Fransızca II
--------------------	-----------	-------------------	--------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATI			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	2	0	0	2	4	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X)	Fransızca

**DERSİN KATEGORİSİ**

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
			x	

**DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ**

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		1
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60

**VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)**

<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Orta seviyede Fransızca bilgisinin sağlanması.
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Öğrencilerin Fransızca öğrenmelerini sağlamak.
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	Turizm sektöründe kalifikasyon göstergelerinden olan dil öğreniminden doğacak fayda.
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	İki dile sahip olma, seçmeli yabancı dil ile iletişim kurabilme. Öğrencilerin öğrenim gördükleri alanlarla ilgili dersin içeriğinde belirtilen konularda mesleki Fransızca terminolojilerini bilmek ve literatürü takip
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Öğretim Üyesinin Notları
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Fransızca Dilbilgisi (Dorlion Yayınları)
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Günlük faaliyetler, saatler, süre ve sıklığının ifadesi
2	Sayılar, günler, gün içinde zamanlar
3	À edatının kullanımı ,soru sıfatları, çift zamirli fiiller
4	Teklifte bulunmak ya da istemek ve cevap vermek, izin istemek ve cevap vermek
5	Renkler ve kıyafetler Dialog
6	Sebeup cümleleri, birleşik tanımlık, yer edatları
7	Sebeup Cümleleri, yer edatları, zaman zarfları
8	Aileyi tanıma, ev terimleri Dialog
9	Edatlar, belirsiz zamir , -er'le biten fiillerin emir kipi
10	Adres sorma, yol tarifı, telefon konuşması, sayı sıfatları
11	Yer edatları,olumlu ve olumsuz emir kipi
12	Proje yapmak, davet etme, kabul ve reddetme, randevulaşma
13	Ulaşım araçları, boş vakitleri değerlendirme, sayılar
14	Yakın gelecek zaman, zamanın anlatımı
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.	X		
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

**Dersin Öğretim Üyesi:**