



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

<b>DÖNEM</b>	Güz
--------------	-----

<b>DERSİN KODU</b>	271217026	<b>DERSİN ADI</b>	Almanca I
--------------------	-----------	-------------------	-----------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU ( ) SEÇMELİ (X )	Almanca

**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>	Almancada alfabe ve harf grupları, telaffuzdaki vurgular. Sayılar, adres bilgisi verme, sınıf ortamında diyalog kurma.
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Öğrencinin Almanca olarak kendini temel düzeyde ifade edebilmesini sağlamak
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seviyeye uygun bir okuma parçasını okuyup anlayabilmek</li><li>• Günlük konuşmalarda sıkça kullanılan fiilleri cümle içinde kullanabilmek</li><li>• Almanya'nın coğrafi yapısı hakkında bilgi edinmek, Avrupa'daki şehir ve ülke isimlerini öğrenme</li><li>• Kendini tanıtabilme ve selamlaşma</li><li>• Almanya'daki yaşam şartları ve eğitim yapısı hakkında bilgi edinme</li><li>• Birinci derecede akraba ilişkilerini öğrenme</li><li>• Kültür farklılıklarını anlayabilmek ve ifade edebilme</li></ul>
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Aufderstrasse v.d. (2007) Themen Kursbuch und Arbeitsbuch. Ismaning: Max Hueber Verlag.
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Almanca Temel Sözlük, Metin YURTBAŞI, Arion Yayınevi, İstanbul, 2004.
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Almancada alfabe ve harf grupları, telaffuzdaki vurgular
2	Almanca dinleme ve okuma
3	Coğrafya bilgisi, Avrupa ülkeleri ve uluslararası sözcükler
4	Okulda kullanılan araç ve gereçler, renkler
5	Sayılar, adres bilgisi verme
6	Şimdiki zaman, yardımcı fiiller
7	Ara sınav
8	Kişi ve soru zamirleri, ismin –i hali
9	Sınıf ortamında diyalog kurma
10	İyelik zamiri, haftalık ders planı ve dersler
11	Saatler, günler, 24 saat/ 1 gün
12	Boş zaman, buluşma ayarlama
13	Yön bulma, ismin –e hali
14	Davet, doğum günü, mevsimler
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:**