

Gastronomi ve Mutfak Sanatları			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	DIL602				
Ders İsmi:	Fransızca 2				
Ders Yarıyılı:	Bahar				
Ders Kredileri:	<table><tr><td>AKTS</td></tr><tr><td>5</td></tr></table>	AKTS	5		
AKTS					
5					
Öğretim Dili:	İngilizce				
Ders Koşulu:	DIL601 - Fransızca 1				
Ders İş Deneyimini Gerekliyor mu?:	Hayır				
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli				
Dersin Seviyesi:	<table><tr><td>Lisans</td><td>TYYÇ:6. Düzey</td><td>QF-EHEA:1. Düzey</td><td>EQF-LLL:6. Düzey</td></tr></table>	Lisans	TYYÇ:6. Düzey	QF-EHEA:1. Düzey	EQF-LLL:6. Düzey
Lisans	TYYÇ:6. Düzey	QF-EHEA:1. Düzey	EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze				
Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. MERVE KESKİN				
Dersi Veren(ler):	Uzman ASLİN KALOSTYAN Öğr. Gör. CORALIE FORGET				
Dersin Yardımcıları:					

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Temel düzeyde dilbilgisi, kelime, okuma, dinleme, yazma, konuşma ve mesleki dil becerilerini kazandırmak.
Dersin İçeriği:	Dilbilgisi ve Kelime Fransız dilinin temel dil yapıları; söz dizimi, biçim bilgisi, anlam ve anlatım becerileri. Okuma

Basit seviyedeki tanıcı metinleri anlama becerisi, ders içi ve ders dışı okuma alışkanlığının kazandırılması.

Yazma

Tanıtıcı metinler yazabilme, çeşitli cümleleri anlamlı bir şekilde ve dil bilgisini kullanarak bir aray getirme, edat ve bağlaçları doğru ve yerinde kullanmaya başlama.

Konuşma

Çeşitli sözlü iletişim durumları için uygun ifadeler ve stratejiler kullanarak sözlü iletişim kurma becerisinin geliştirilmesi; karşılıklı konuşma, güncel, özgün, işitsel, görsel-işitsel malzemeler kullanılarak konuşma ve duyduğunu anlama becerisinin geliştirilmesi.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Günlük rutinleri konuşma gibi günlük yaşamla ilgili basit konuşmalara katılır.
- 2) Aile, ev yaşamı ve meslekler hakkında konuşmalar yapar.
- 3) Sevdiği ve sevmediği şeyleri, tercihlerini ve aşına olduğu konular hakkındaki görüşlerini ifade eder.
- 4) Şimdiki zamanda yaygın fiilleri, ayrıca olumsuzluk ve soru yapısını anlar ve kullanır.
- 5) Kısa ve basit metinleri ve konuşmayı anlar, yapılandırılmış kısa cümleler yazar.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Kendin hakkında daha detaylı konuşma	Edito A2
2)	Anılar ve tecrübeler hakkında konuşma	Edito A2
3)	Ev bakma	Edito A2
4)	Geleceği hayal etme, gelecek zaman	Edito A2
5)	Günlük belgeleir tanımlama, dilek ve istek kipiyle cümleler kurma	Edito A2
6)	Yiyecek artıklarını durdurma, gastronomiye odaklanma	Edito A2
7)	Görünüş ve kişisel özellikler	Edito A2
8)	Vize	
9)	Medya hakkında konuşma	Edito A2
10)	Yemek tüketimi, tüketim alışkanlıkları	Edito A2
11)	Seyahat ve yabancı bir ülkede kendini ifade etmeye dayalı diyaloglar	Edito A2
12)	İşe alım süreci	Edito A2

13)	Festival gibi etkinlikler	Edito A2
14)	Konu tekrarı	Edito A2
15)	Final sınavı	
16)	Final sınavı	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Edito
Diğer Kaynaklar:	Ek alıştırmalar ve dersin öğretim görevlisi tarafından geliştirilmiş çeşitli oyunlar ve etkinlikler. Teacher created supplementary worksheets, classroom activities and games

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Ders Öğrenme Kazanımları	1	2	3	4	5
Program Kazanımları					
1) Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar					
2) Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.					
3) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.					
4) Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.					
5) Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözüm önerileri geliştirme yetkinliğine sahiptir.					
6) Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.					
7) Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.					
8) Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.					
9) Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.					

10) Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	1	2	3	4	5
11) Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.					
12) Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.					
13) Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.					
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.					
15) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.					
16) Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.					
17) Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.					
18) Gıda güvenliği, sürdürülebilirlik, beslenme ilkeleri ve hijyen, pişirme yöntemleri, menü planlama, turizm gibi müfredatta yer alan konular hakkında bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.					

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile ilgili genel kavramları tanımlar/açıklar	
2)	Yiyecek-İçecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevre ilişkilerini tanımlar/açıklar.	
3)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki düzenlemeler, mesleki standartlar ve uygulamalar ile ilgili bilgiye sahip olur.	
4)	Alanındaki güncel bilgileri içeren ders kitapları, uygulama araç-gereçleri ve diğer kaynaklarla desteklenen ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgilere sahip olur.	
5)	Alanında edindiği ileri düzeydeki kuramsal ve uygulamalı bilgileri kullanabilme, ileri düzeydeki	

	bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlayabilme ve değerlendirebilme, sorunları tanımlayabilme, analiz edebilme, araştırmalara ve kanıtlara dayalı çözümleri geliştirme yetkinliğine sahiptir.	
6)	Yiyecek içecek terminolojisine hâkim olur.	
7)	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki her türlü organizasyonu düzenler.	
8)	Bölümü ile ilgili temel kavramları ve kuramları kullanarak yeme-içme ile ilgili olguları analiz eder ve uygular.	
9)	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alır.	
10)	Alanına yenilik getiren bilgi, düşünce, uygulama veya teknolojilerin hayata geçirilmesinde risk ve sorumluluk alır.	
11)	Alanında edindiği ileri düzeydeki bilgi ve becerileri eleştirel bir yaklaşımla değerlendirir.	
12)	Alanı ve mesleği ile ilgili güncel gelişmeleri takip eder.	
13)	Alanı ile ilgili konularda düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözümleri nicel ve nitel verilerle destekleyerek uzman olan ve olmayan kişilerle paylaşır.	
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa bilgisayar kullanma lisansı temel düzeyinde bilgisayar yazılımı ve bilişim teknolojilerini kullanır.	
15)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü B1 Genel Düzeyi'nde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	
16)	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, yorumlanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere uygun hareket eder.	
17)	Türk ve değişik ülke mutfaklarının yemeklerini hazırlar.	
18)	Gıda güvenliği, sürdürülebilirlik, beslenme ilkeleri ve hijyen, pişirme yöntemleri, menü planlama, turizm gibi müfredatta yer alan konular hakkında bilgi ve yöntem sahibi olur ve bu bilgi ve yöntemleri mesleki gelişime yönelik kullanır.	

Ölçme ve Değerlendirme

Değerlendirme Yöntemleri ve Kriterleri	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Devam	1	% 10
Ödev	1	% 10
Ara Sınavlar	1	% 40

Final	1	% 40
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harcanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ders Saati	14	0	4		56
Ödevler	10	0	7		70
Ara Sınavlar	1	0	1		1
Final	1	0	1		1
Toplam İş Yüğü					128