



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Diksiyon ve Beden Dili								
Ders Kodu	TD206			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	75 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı sesin tanımını açıklayabilmek, Türkçenin ses özelliklerini fark edebilmek ve yorumlayabilmek, Türkçeyi doğru ve etkili kullanma konusunda duyarlılık kazanabilmek ve iyi bir konuşmacının sahip olması gereken niteliklere sahip olabilmektir.								
Özet İçeriği	Bu ders daha iyi konuşmanın önemi ve kullanımını vurgulamak üzere tasarlanmıştır. Öğrenciler diksiyon ve telaffuzlarını kontrol etmeyi öğrenecek ve çeşitli konuşma formlarında uygulama yapacaktır. Ayrıca doğru telaffuzun önemi, gerekliliği, Türkçenin yapısı ve fonetik özellikleri üzerinde durulacaktır. Derste heyecanın önlenmesi, ünlüler ünsüzler, ulama-kavşak-durak-vurgu-ezgi-doğaçlama; etkili iletişim teknikleri, ses kullanımı, akıcı anlaşılır konuşmanın sağlanması gibi konular ele alınacaktır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Kaplan, Mehmet, (2010). Diksiyon 10 Derste Güzel Konuşma Sanatı. 2. Basım. İstanbul: Çanakkale Kitaplığı.
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Konuşma nedir?
2	Teorik	Konuşma becerilerinin geliştirilmesi ve değerlendirilmesi.
3	Teorik	Ses değerinin yükseltilmesi için yapılan uygulamalar.
4	Teorik	Diksiyon alıştırmaları.
5	Teorik	Konuşma bozuklukları ve bunların giderilmesi.
6	Teorik	Başarılı bir konuşma için gerekli unsurlar. Konuşma türleri.
7	Teorik	Dinleme.
8	Teorik	Ara sınav.
9	Teorik	Şiir okuma teknikleri.
10	Teorik	Tartışma ve türleri: Açık oturum, sempozyum, panel, forum, münazara, kolokyum, konferans.
11	Teorik	İletişim ve anlama.
12	Teorik	Okuma.
13	Teorik	Eleştirel ve yaratıcı düşünme.
14	Teorik	Etkili dinleme, not alma yöntem ve teknikleri.
15	Teorik	Sese dayalı dil yanışlıları.
16	Teorik	Yıl sonu sınavı.

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	1	7	2	9
Bireysel Çalışma	4	4	2	24
Ara Sınav	1	6	1	7



Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
	Toplam İş Yüğü (Saat)			75
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			3
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sesin yapısıyla ilgili temel bilgileri açıklayabilme
2	Sesin temel özelliklerini açıklayabilme
3	Türkçenin ses özelliklerini fark edebilme
4	Türkçenin ses özelliklerini yorumlayabilme
5	Nitelikli bir sözlü anlatımın özelliklerini açıklayabilme
6	Türkçeyi doğru ve etkili kullanma konusunda duyarlılık kazanabilme
7	İyi bir konuşmacının sahip olması gereken nitelikleri uygulayabilme
8	Farklı türlerde metinleri biçim ve içeriklerine uygun olarak sözlü anlatıma aktarabilme

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

