



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

Dersin Adı	Rusça II								
Ders Kodu	REM116			Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	4	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilere daha sonraki öğrenim ve iş hayatlarında kendilerine gerekli olacak temel Rusçayı ayrıntılarıyla öğretmek ve kendilerini Rusça ifade edebilmelerini sağlamaktır.								
Özet İçeriği	Öğrencilerin öğrenimleri sonunda edindikleri Rusça Bilgisi doğrultusunda kendilerini turizm sektöründe sözlü ve yazılı bir biçimde anlatabilmelerini sağlamak hedeflenmiştir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. El. Şadiye Esra ANAZ								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Rusya'ya Doğru (V.E.Antonova, M.M.Nahabina)
2	Rusça Yazıyorum (G.V.Belyayeva, M.M.Nahabina)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	"B ve HA" edatlarının kullanımı, bazı düzensiz fiil çekimleri
2	Teorik	Günün bölümleri, sıklık zarflarının kullanımı, bir gününü anlatma
3	Teorik	Sıfatlar ve sıfatların cinslere göre yalın çekimi
4	Teorik	Zarflar, zarflar ve zamanların kullanım ayrılıkları, soru sıfatları ve soru zarfları
5	Teorik	Renkler, dış görünüş tasviri, kıyafetler
6	Teorik	İsmin-i hali
7	Teorik	İsmin -i hali üzerine alıştırmalar ve örnekler, istemek ve aramak fiillerinin çekimleri
8	Teorik	Ara sınava hazırlık, genel tekrar
9	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
10	Teorik	İsmin -i hali dışı cins sıfatları
11	Teorik	İsmin -i halinde şahıs zamirlerini çekme ve cümle içinde kullanma
12	Teorik	İşaret sıfatları ve zamirleri arasındaki farklar
13	Teorik	Konuya ait çeşitli alıştırmalar
14	Teorik	Dönem sonu sınavına hazırlık, genel tekrar
15	Teorik	Dönem sonu sınavına hazırlık, genel tekrar
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final 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	1	4	70
Ödev	5	3	0	15
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Tanışma ve kendini tanıtmayı öğrenir.
2	Renkleri ve sıfatları doğru yerde kullanır.
3	Günlük yaşamda yer alan basit konuları ifade edebilmeyi öğrenir.
4	Bir Rusa yazılı ve sözlü bilgi vermeyi öğrenir.
5	Alışveriş terimlerini Rusa ürün satmayı öğrenir.

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.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1		4	
PÇ2	3		
PÇ3		4	
PÇ4			5
PÇ5			5
PÇ6		4	
PÇ7		4	
PÇ8	3		
PÇ9		4	
PÇ10			5
PÇ11		4	
PÇ12	3		
PÇ13	3		
PÇ14		4	
PÇ15	3		
PÇ16		4	

