



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

Dersin Adı	Rusça IV								
Ders Kodu	REM216			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								

#### Ders Koşulları

Ön Koşul	REM117
----------	--------

#### 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	Final sorularının tartışılması ve genel tekrar
2	Teorik	"Dinlemek ve Duymak"; "İzlemek ve Bakmak" fiilleri arasındaki farklar, müzik, film, program, kitap türleri
3	Teorik	"Kendi" zamirinin ismin uygun halinde kullanımı
4	Teorik	"Çünkü" ve "Bu yüzden" bağlaçlarının kullanımı
5	Teorik	Hareket fiilleri
6	Teorik	Hareket fiilleri geçmiş zaman
7	Teorik	Yer yön zarflarının ismin –i halinde ve –de halinde kullanma
8	Teorik	Ara sınava hazırlık, öğrenilenlerin kısa tekrarı ve alıştırmalar
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	İsmin –de hali çoğul sıfat ekleri
11	Teorik	Hareket fiillerinin kullanım farkları, alıştırmalar
12	Teorik	İsmin tamlayan durumu; tamlayan durumunda kullanılan edatlar; tamlayan durumunu sayılarla kullanma, yemek tarifi
13	Teorik	İsmin –i hali,-de hali ve –in hali arasındaki farklar; hareket fiillerine devam (uçmak, yüzmek, koşmak) otel diyalogları ve reklamları
14	Teorik	Dönem sonu sınavı için genel tekrar ve alıştırmalar
15	Teorik	Dönem sonu sınavı için genel tekrar ve alıştırmalar
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	6	1	7



Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
	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	Temel Rusça dilbilgisini kavrar.
2	Basit Rusça konuşma kalıplarını öğrenir.
3	Normal hızla konuşulduğunda konuşulanı anlayabilir.
4	Basit düzeyde Rusça konuşabilme yetisi kazanır.
5	Düşüncelerini kısa cümleler halinde yazı ile ifade edebilir.

**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	

