



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

Dersin Adı	Rusça Etkili Konuşma Yazma 2								
Ders Kodu	REM426			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	10	İş Yüğü	248 (Saat)	Teori	6	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)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Turizmde Rusça
2	Oteller ve Restoranlar İçin Rus Dili

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Yemek tarifi için kullanılacak kelime ve terimler
2	Teorik	Rus mutfak kültürünü öğrenmek
3	Teorik	Öğrenilen kelime ve Rus mutfak kültürü yapısı ile ilgili metin çalışmaları
4	Teorik	Konuya ait çeşitli diyaloglar
5	Teorik	Müşteri ricaları, rica etmede kullanılan kalıp cümleler ve diyaloglar
6	Teorik	Konuya ait çeşitli alıştırmalar
7	Teorik	Turizm kelime bilgisi kuvvetlendirme
8	Teorik	Ara sınava hazırlık, genel tekrar
9	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
10	Teorik	Yemek ya da içecek içeriğini, yapılışını müşteriye anlatma
11	Teorik	Konuya ait çeşitli alıştırmalar
12	Teorik	Rusça menü hazırlama
13	Teorik	Canlandırılmalı restoran diyalogları
14	Teorik	Dönem sonu sınavına hazırlık, genel tekrar
15	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	2	4	84
Uygulamalı Ders	14	2	3	70
Ödev	10	1	2	30
Okuma	14	1	2	42
Bireysel Çalışma	10	1	1	20
Ara Sınav	1	0	1	1



Dönem Sonu Sınavı	1	0	1	1
	Toplam İş Yüğü (Saat)			248
	Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi			10
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Otelde başa gelebilecek herhangi problemi kolayca çözmeyi öğrenir.
2	Yeme içme ile ilgili her terimi öğrenir.
3	Rus mutfak kültürünü öğrenir.
4	Öğrendiği Rusça kalıp cümleler ile girişimci olmayı öğrenir.
5	Müşteri ricalarını hemen anlamayı 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	

