



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

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|---------|------------|-------------|---|----------|---|-------------|---|
| Dersin Adı | İngilizce Etkili Konuşma Yazma2 | | | | | | | | |
| Ders Kodu | REM428 | | | 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 kullanılabilir 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. |

