



Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271217025	DERSİN ADI	Rusça I
--------------------	-----------	-------------------	---------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VII	2	0	0	2	4	ZORUNLU () SEÇMELİ (X)	Rusça
DERSİN KATEGORİSİ							
Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri			
			X				
DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ							
YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü		Sayı	%			
	I. Ara Sınav		1	40			
	II. Ara Sınav						
	Kısa Sınav						
	Ödev						
	Proje						
	Rapor						
Diğer (.....)							
YARIYIL SONU SINAVI			1	60			
VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)							
DERSİN KISA İÇERİĞİ			Alfabenin öğrenilmesi. Okuma ve yazma alışkanlıklarının aşılması. Cümle yapısı hakkında bilginin verilmesi. Soru cümleleri.				
DERSİN AMAÇLARI			Öğrenciye Rusça alfabesini ve telaffuz kurallarını öğretme. Rusçanın cümle yapısı ile tanışma. Kısa cümle, soru ve düz cümle kurabilmesi.				
DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI							
DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI			<ul style="list-style-type: none">• Alfabeyi öğrendi• Telaffuz kurallarını öğrendi• Yavaş tempoda ama düzgün okumaya başladı• Cümle yapısı hakkında bilgi edindi.• Kısa cümleler kurmaya başladı.• Soru cümlelerinin yapısı hakkında bilgi edindi.				
TEMEL DERS KİTABI			Start 1-2, Moskova, 1988; Start 1-2, Moskova, (Sözlük),1988; Olesinova. Yazı Eğitimi Kitabı. Moskova, 1983;				
YARDIMCI KAYNAKLAR			Köksal Nargiza. (2000). Adım Adım Rusça. Multilingual, İstanbul.				
DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER							

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Öğrencilerle tanışma, dersin içeriği ve amacı hakkında bilgi verme, Rusça'ya giriş.
2	"А-О" harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. "М,П,Т,Д,Н,К" harflerle "А" ve "О" harfleri kullanarak heceleri oluşturması ve okuması.
3	"М,П,Т,Д,Н,К" harflerle "А,О,У,Ы" harfleri kullanarak heceleri oluşturması ve okuması. "Т-Д" harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi.
4	"К" harfle heceleri oluşturması ve okuması. "Т-К" harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi.
5	"Б-П,Д-Т" harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. Bu harfleri kullanarak hecelerin oluşturulması ve doğru telaffuz edilmesi. Fonetik analizle tanışma.
6	"В-Ф,З-С" harflerin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. Bu harfleri kullanarak heceleri oluşturması ve doğru telaffuz etmesi. Önceki derslerin tekrarlanması.
7	"ЖИ-ШИ" harflerin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. Fonetik analizin yapılması.
8	"Е" harfin okuma kurallarını öğrenmesi ve sözcüklerde doğru telaffuz etmesi. Fonetik analizin yapılması.
9	"ЧА-ЩА, ЧУ-ЩУ" hecelerinin okuma kurallarını öğrenmesi. Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. "Şu", "Bu" ile kısa cümleler.
10	"Ц" harfin okuma kurallarını öğrenmesi. Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi.
11	"Ё,Ю,Я" harflerin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi. Soru cümleleri. "Bu ne?" "Bu kim?"
12	"Я" harfin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi.
13	"Я" harfin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi.
14	"Я" harfin okuma kurallarını öğrenmesi Öğrenmiş harflerle sözcükleri okuması ve doğru telaffuz etmesi.
15,16	Final sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.	X		
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
11	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
12	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
13	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
15	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X

1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.

Dersin Öğretim Üyesi: